

# Ordonnance sur les denrées alimentaires (ODAI)

du 1<sup>er</sup> mars 1995 (Etat le 22 décembre 2003)

---

*Le Conseil fédéral suisse,*

vu la loi du 9 octobre 1992 sur les denrées alimentaires (LDAI)<sup>1</sup>,  
vu l'art. 31 de la loi du 18 décembre 1970 sur les épidémies<sup>2</sup>,  
vu l'art. 17 de la loi du 21 mars 2003 sur le génie génétique (LGG)<sup>3,4</sup>  
*arrête:*

## **Titre premier: Dispositions générales**

### **Chapitre premier: Champ d'application et exigences auxquelles doivent satisfaire les denrées alimentaires**

#### **Art. 1**           Champ d'application

<sup>1</sup> Les dispositions de la présente ordonnance s'appliquent:

- a. à la fabrication, au traitement, au stockage, au transport et à la remise des denrées alimentaires;
- b. à l'étiquetage des denrées alimentaires et à la publicité faite à leur sujet;
- c. à la production agricole, dans la mesure où elle est destinée à la fabrication des denrées alimentaires.

<sup>2</sup> Le tabac, les produits du tabac et les succédanés du tabac sont soumis à l'ordonnance du 1<sup>er</sup> mars 1995 sur le tabac<sup>5</sup>.

#### **Art. 2**           Exigences générales

<sup>1</sup> Les produits nutritifs ne peuvent contenir des substances et des organismes qu'en quantités ne présentant aucun danger pour la santé de l'homme.

RO 1995 1491

<sup>1</sup> RS 817.0

<sup>2</sup> RS 818.101

<sup>3</sup> RS 814.91

<sup>4</sup> Nouvelle teneur selon le ch. I 4 de l'O du 19 nov. 2003 sur les modifications d'ordonnances dues à la loi sur le génie génétique, en vigueur depuis le 1<sup>er</sup> janv. 2004 (RO 2003 4793).

<sup>5</sup> RS 817.06

<sup>2</sup> Les denrées alimentaires ne doivent pas être altérées ni souillées, ni amoindries d'une autre façon dans leur valeur intrinsèque.

### **Art. 3** Denrées alimentaires admises

<sup>1</sup> Sont admises comme denrées alimentaires:

- a. les denrées alimentaires qui sont définies dans la présente sous une dénomination spécifique et qui satisfont aux exigences correspondantes;
- b. les mélanges et les préparations de denrées alimentaires visés à la let. a qui se différencient nettement, aux points de vue organoleptique et nutritionnel, des denrées alimentaires définies sous une dénomination spécifique dans la présente ordonnance.

<sup>2</sup> Les denrées alimentaires qui ne relèvent pas de l'al. 1 sont soumises à une autorisation octroyée par l'Office fédéral de la santé publique (office).<sup>6</sup>

<sup>3</sup> Lors de l'appréciation des denrées alimentaires visées à l'al. 2, l'office examine la composition, la destination et l'étiquetage. A cet effet, il tient compte des normes internationales et des législations étrangères.<sup>7</sup>

<sup>3bis</sup> L'autorisation n'est octroyée qu'à des personnes domiciliées ou ayant leur siège social en Suisse. Les requérants établis à l'étranger doivent mandater un représentant en Suisse pour demander l'autorisation et assumer la responsabilité de l'application des prescriptions.<sup>8</sup>

<sup>4</sup> L'office peut assortir l'autorisation à la condition que le requérant présente un rapport d'expertise, établi à ses frais conformément à l'état des connaissances scientifiques, apportant la preuve que le produit en question est inoffensif, que sa composition est conforme au but recherché et qu'il possède les propriétés revendiquées. Il peut, après entente avec le requérant et aux frais de ce dernier, faire appel à des experts externes et exiger d'autres éléments d'appréciation (par ex. un rapport d'analyse).<sup>9</sup>

<sup>5</sup> L'office fixe la dénomination spécifique dans le libellé de l'autorisation et attribue à la denrée alimentaire un numéro d'autorisation qui doit figurer sur l'emballage ou sur l'étiquette.<sup>10</sup>

<sup>6</sup> L'autorisation est limitée à 10 ans au maximum. Elle devient caduque à partir du moment où la denrée alimentaire est définie dans la présente ordonnance sous une

<sup>6</sup> Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du 27 mars 2002, en vigueur depuis le 1<sup>er</sup> mai 2002 (RO 2002 573).

<sup>7</sup> Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du 27 mars 2002, en vigueur depuis le 1<sup>er</sup> mai 2002 (RO 2002 573).

<sup>8</sup> Introduit par le ch. I de l'O du 19 déc. 1997 (RO 1998 108). Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du 27 mars 2002, en vigueur depuis le 1<sup>er</sup> mai 2002 (RO 2002 573). Voir aussi l'al. 7 des disp. fin. de cette modification, à la fin du présent texte.

<sup>9</sup> Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du 27 mars 2002, en vigueur depuis le 1<sup>er</sup> mai 2002 (RO 2002 573).

<sup>10</sup> Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du 27 mars 2002, en vigueur depuis le 1<sup>er</sup> mai 2002 (RO 2002 573).

dénomination spécifique ou qu'aucune demande de renouvellement n'est présentée avant son échéance.<sup>11</sup>

<sup>7</sup> L'office peut annuler l'autorisation lorsque les conditions d'octroi ne sont plus remplies. C'est notamment le cas lorsque, sur la base de nouvelles connaissances scientifiques, on ne peut exclure que la denrée alimentaire présente un danger pour la santé du consommateur ou que ce dernier soit induit en erreur.<sup>12</sup>

<sup>8</sup> L'office publie périodiquement dans la Feuille officielle suisse du commerce la liste des denrées alimentaires autorisées.<sup>13</sup>

#### **Art. 4** Tests de marché

<sup>1</sup> L'office peut autoriser des tests de marché pour des denrées alimentaires qui ne satisfont pas aux exigences fixées par la présente ordonnance.

<sup>2</sup> L'autorisation fixe les conditions et les charges auxquelles doit satisfaire le test de marché, la protection de la santé et celle contre la tromperie devant être assurées. L'autorisation doit être de durée limitée et publiée dans la Feuille officielle suisse du commerce.

<sup>3</sup> Les tests de marché pour des denrées alimentaires soumises à autorisation selon la présente ordonnance sont admis lors de la procédure d'autorisation de la denrée alimentaire concernée.

<sup>4</sup> Les autorisations visées aux al. 1 et 3 sont délivrées après consultation des autorités cantonales compétentes.

#### **Art. 5** Matières premières, produits intermédiaires et produits semi-finis

<sup>1</sup> Les matières premières, les produits intermédiaires et les produits semi-finis sont des produits non destinés à la consommation immédiate qui sont transformés en denrées alimentaires.

<sup>2</sup> Ils doivent être de nature telle qu'après traitement ou transformation dans les règles de l'art, ils permettent d'obtenir une denrée alimentaire irréprochable.

#### **Art. 6** Addition de substances essentielles ou physiologiquement utiles aux denrées alimentaires

Pour maintenir ou améliorer la valeur nutritive d'une denrée alimentaire, ainsi que pour des motifs relevant de la santé publique, il est permis d'y ajouter des substances essentielles ou physiologiquement utiles telles que des vitamines et des sels minéraux. Le Département fédéral de l'intérieur (DFI) règle par voie d'ordonnance (annexe 1):

<sup>11</sup> Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du 27 mars 2002, en vigueur depuis le 1<sup>er</sup> mai 2002 (RO 2002 573).

<sup>12</sup> Introduit par le ch. I de l'O du 27 mars 2002, en vigueur depuis le 1<sup>er</sup> mai 2002 (RO 2002 573).

<sup>13</sup> Introduit par le ch. I de l'O du 27 mars 2002, en vigueur depuis le 1<sup>er</sup> mai 2002 (RO 2002 573).

- a. la déclaration de ces substances;
- b. les quantités maximales admises;
- c. les mentions publicitaires admises.

## Chapitre 2: Substances et micro-organismes

### Art. 7 Composants

Le DFI règle par voie d'ordonnance (annexe 1) l'appréciation des composants au sens de l'art. 4, al. 1, LDAI qui sont nuisibles à la santé ou qui ont un effet antinutritif (p. ex. histamine, cyanure, méthanol) et fixe des concentrations maximales.

### Art. 8 Additifs

<sup>1</sup> Sont réputées additifs au sens de l'art. 4, al. 2, LDAI:

- a. les substances avec ou sans valeur nutritive qui sont ajoutées intentionnellement de façon directe ou indirecte aux denrées alimentaires pour des raisons d'ordre technologique ou organoleptique et qui y subsistent, en totalité ou en partie, sous leur propre forme ou sous forme de dérivés;
- b. les substances ajoutées aux denrées alimentaires pour leur donner une odeur ou un goût particuliers (arômes); ne sont pas considérées comme arômes:
  1. les denrées alimentaires telles que les épices et autres parties de végétaux ou substances végétales, le cacao, le café, le miel et les fruits,
  2. les substances ayant exclusivement un goût sucré, acide ou salé.

<sup>2</sup> Le DFI règle par voie d'ordonnance (annexe 1) l'admission, les quantités maximales ainsi que la déclaration des divers additifs.

### Art. 9 Substances étrangères

<sup>1</sup> Sont réputées substances étrangères au sens de l'art. 4, al. 3, LDAI les substances qui:

- a. peuvent parvenir dans les denrées alimentaires lors de l'obtention, de la fabrication, du stockage et de la préparation de celles-ci (produits pour le traitement des plantes, produits pour la protection des denrées alimentaires emmagasinées, médicaments vétérinaires, etc.);
- b. pénètrent dans les denrées alimentaires sous l'influence de l'environnement ou y apparaissent à la suite de processus chimiques ou biologiques (hydrocarbures chlorés, métaux lourds, radionucléides, nitrosamines, mycotoxines, etc.).

<sup>2</sup> Le DFI règle par voie d'ordonnance (annexe 1) l'appréciation des substances étrangères et fixe des concentrations maximales. Il peut interdire l'emploi de certains médicaments vétérinaires pour les animaux qui sont destinés à l'obtention de denrées alimentaires si, selon l'état actuel des connaissances scientifiques, il ne peut être ex-

clu que les aliments obtenus à partir de ces animaux ne présentent pas de danger pour la santé humaine.<sup>14</sup>

**Art. 10** Micro-organismes

<sup>1</sup> Sont réputés micro-organismes les virus, les bactéries, les levures, les moisissures, les protozoaires parasites, etc.

<sup>2</sup> Le DFI règle par voie d'ordonnance (annexe 1):

- a. les exigences en matière d'hygiène et de microbiologie auxquelles doivent satisfaire les denrées alimentaires;
- b. les valeurs maximales des micro-organismes présents dans les denrées alimentaires;
- c. les méthodes d'analyse permettant d'établir les valeurs maximales au sens de la let. b.<sup>15</sup>

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

**Chapitre 3:**  
**Procédés de fabrication et de traitement des denrées alimentaires**

**Art. 11** Surgélation

<sup>1</sup> Les denrées alimentaires qui s'y prêtent peuvent être surgelées en vue de prolonger leur durabilité ou d'en augmenter la sécurité au point de vue hygiénique et microbiologique. Ce procédé doit être appliqué de manière à modifier le moins possible leur composition ainsi que leurs caractéristiques physiques, nutritionnelles et organoleptiques.

<sup>2</sup> Les produits surgelés doivent être conservés à une température égale ou inférieure à -18° C. Cette température peut être augmentée pour une courte durée pendant le transport et lors du dégivrage des appareils frigorifiques chez le détaillant. La température des produits dans les couches superficielles ne dépassera toutefois pas -15° C.

<sup>3</sup> Les produits surgelés doivent être préemballés. Sont exceptés les matières premières et les produits intermédiaires destinés à la transformation industrielle ou artisanale.

<sup>4</sup> Seuls les agents frigorigènes suivants peuvent être mis en contact direct avec les denrées alimentaires surgelées:

- a. l'air;
- b. l'azote;

<sup>14</sup> Phrase introduite par le ch. I de l'O du 19 déc. 1997 (RO **1998** 108).

<sup>15</sup> Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du 19 déc. 1997 (RO **1998** 108).

<sup>16</sup> Abrogé par le ch. I de l'O du 19 déc. 1997 (RO **1998** 108).

- c. le dioxyde de carbone.

### Art. 12 Réfrigération

<sup>1</sup> Les denrées alimentaires dans lesquelles il y a lieu de s'attendre à une prolifération rapide des micro-organismes à température ambiante (denrées alimentaires très périssables) doivent être réfrigérées aussi rapidement que possible à une température égale ou inférieure à 5° C à l'issue de leur obtention, de leur fabrication ou de leur préparation et maintenues à cette température jusqu'à leur remise au consommateur.<sup>17</sup>

<sup>2</sup> Sont réservées:

- a. les prescriptions spécifiques aux produits dans les dispositions spéciales;
- b. les dispositions particulières, arrêtées par le DFI en vertu de l'art. 17, al. 4, concernant des produits déterminés.

### Art. 13 Thermisation, traitement thermique<sup>18</sup>

<sup>1</sup> Les denrées alimentaires qui s'y prêtent peuvent être thermisées, pasteurisées, chauffées à ultra-haute température ou stérilisées.<sup>19</sup> Ces procédés doivent être appliqués de manière à modifier le moins possible leur composition ainsi que leurs caractéristiques physiques, nutritionnelles et organoleptiques.

<sup>2</sup> Les denrées alimentaires sont réputées:

- a.<sup>20</sup> thermisées lorsqu'elles ont été portées à une température située entre 57 °C et 68 °C et maintenues à cette température durant 15 secondes au minimum;
- b. pasteurisées lorsqu'elles ont été portées à une température d'au moins 63° C et maintenues à cette température ou à une température plus élevée pendant le temps nécessaire à l'élimination de tous les germes végétatifs pathogènes;
- c. ...<sup>21</sup>
- d.<sup>22</sup> chauffées à ultra-haute température (UHT) lorsqu'elles ont été maintenues pendant quelques secondes à des températures situées entre 135° C et 155° C de manière à éliminer tous les microorganismes et les spores capables de proliférer.
- e. stérilisées lorsqu'elles ont été soumises à un procédé de chauffage assurant que la denrée alimentaire, dans des conditions normales de stockage, ne

<sup>17</sup> RO 1995 3706

<sup>18</sup> Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du 27 mars 2002, en vigueur depuis le 1<sup>er</sup> mai 2002 (RO 2002 573).

<sup>19</sup> Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du 27 mars 2002, en vigueur depuis le 1<sup>er</sup> mai 2002 (RO 2002 573).

<sup>20</sup> Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du 27 mars 2002, en vigueur depuis le 1<sup>er</sup> mai 2002 (RO 2002 573).

<sup>21</sup> Abrogée par le ch. I de l'O du 27 mars 2002 (RO 2002 573).

<sup>22</sup> Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du 27 mars 2002, en vigueur depuis le 1<sup>er</sup> mai 2002 (RO 2002 573).

pourra pas s'altérer ni au point de vue microbien ni au point de vue enzymatique.

<sup>3</sup> Les prescriptions relatives aux produits qui figurent dans les dispositions spéciales sont réservées.

#### **Art. 14** Autres traitements physiques

<sup>1</sup> Est soumis à une autorisation délivrée par l'office le traitement des denrées alimentaires:

- a. par des rayonnements ionisants;
- b. par des procédés physiques nouveaux pouvant modifier de manière décelable leurs caractéristiques physiologiques ou leur composition.

<sup>1bis</sup> Ne sont pas considérées comme des denrées alimentaires ayant subi un traitement par ionisation, les denrées alimentaires qui ont été exposées aux rayonnements ionisants émis par des instruments de mesure ou d'inspection, pour autant que la dose absorbée ne soit pas supérieure à 0,01 Gy pour les instruments d'inspection à neutrons et à 0,5 Gy dans les autres cas. Le niveau d'énergie maximal ne doit pas dépasser:

- a. 10 MeV dans le cas des rayons X;
- b. 14 MeV dans le cas des neutrons;
- c. 5 MeV dans les autres cas.<sup>23</sup>

<sup>2</sup> L'autorisation est octroyée si, d'après l'état des connaissances scientifiques, il est exclu que le traitement puisse présenter un danger pour la santé de l'être humain. Elle est limitée à 10 ans au maximum. Elle devient caduque si aucune demande de renouvellement n'est présentée avant son échéance.<sup>24</sup>

<sup>3</sup> L'office publie périodiquement les autorisations dans la Feuille officielle suisse du commerce.

#### **Art. 15** Organismes génétiquement modifiés et produits qui en sont issus

<sup>1</sup> Sont réputés organismes génétiquement modifiés (OGM) les animaux, les végétaux et les micro-organismes dont le matériel génétique a subi une modification in vitro impossible à réaliser par croisement dans des conditions naturelles ou par recombinaison naturelle.

<sup>2</sup> Les denrées alimentaires, les additifs et les auxiliaires technologiques qui sont des organismes visés à l'al. 1 ou ont été obtenus à partir de ceux-ci et qui sont destinés à être remis au consommateur, sont soumis à une autorisation délivrée par l'office. Celui-ci dirige et coordonne la procédure d'autorisation conformément à l'ordon-

<sup>23</sup> Introduit par le ch. I de l'O du 27 mars 2002, en vigueur depuis le 1<sup>er</sup> mai 2002 (RO 2002 573).

<sup>24</sup> Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du 27 mars 2002, en vigueur depuis le 1<sup>er</sup> mai 2002 (RO 2002 573).

nance du 25 août 1999 sur la dissémination dans l'environnement<sup>25</sup> lorsqu'il s'agit de denrées alimentaires, d'additifs et des auxiliaires technologiques qui sont des OGM ou en contiennent.<sup>26</sup>

<sup>3</sup> L'autorisation est octroyée si:

- a. dans l'état actuel des connaissances, on peut exclure tout risque pour la santé;
- b. pour les denrées alimentaires, les additifs et les auxiliaires technologiques qui sont des OGM ou en contiennent, en plus des conditions de la présente ordonnance, celles de l'ordonnance sur la dissémination dans l'environnement sont également remplies;
- c. pour les produits obtenus à partir d'OGM, les conditions de la loi du 7 octobre 1983 sur la protection de l'environnement<sup>27</sup>, de la loi du 18 décembre 1970 sur les épidémies<sup>28</sup>, de la loi du 29 avril 1998 sur l'agriculture<sup>29</sup>, de la loi du 1<sup>er</sup> juillet 1966 sur les épizooties<sup>30</sup> et de la loi du 9 mars 1978 sur la protection des animaux<sup>31</sup> sont remplies.<sup>32</sup>

<sup>4</sup> Le DFI fixe la procédure d'autorisation par voie d'ordonnance.<sup>33</sup>

#### **Art. 16** Auxiliaires technologiques

<sup>1</sup> Les auxiliaires technologiques sont des substances ou des préparations utilisées pour des raisons d'ordre technologique lors de la transformation de matières premières, de produits intermédiaires ou de denrées alimentaires. S'ils sont ajoutés à ceux-ci, ils doivent en être retirés, dans la mesure où la technique le permet, au cours du processus de transformation.

<sup>2</sup> Les résidus ou les dérivés d'auxiliaires technologiques techniquement inévitables ne doivent présenter aucun risque pour la santé, ni avoir d'effets sur le produit fini.

<sup>3</sup> Le DFI peut régler par voie d'ordonnance (annexe 1) l'appréciation des auxiliaires technologiques et fixer des concentrations maximales.

<sup>25</sup> RS **814.911**

<sup>26</sup> Nouvelle teneur selon le ch. 2 de l'annexe 5 à l'O du 25 août 1999 sur la dissémination dans l'environnement, en vigueur depuis le 1<sup>er</sup> nov. 1999 (RS **814.911**).

<sup>27</sup> RS **814.01**

<sup>28</sup> RS **818.101**

<sup>29</sup> RS **910.1**

<sup>30</sup> RS **916.40**

<sup>31</sup> RS **455**

<sup>32</sup> Nouvelle teneur selon le ch. 2 de l'annexe 5 à l'O du 25 août 1999 sur la dissémination dans l'environnement, en vigueur depuis le 1<sup>er</sup> nov. 1999 (RS **814.911**).

<sup>33</sup> Introduit par le ch. 2 de l'annexe 5 à l'O du 25 août 1999 sur la dissémination dans l'environnement, en vigueur depuis le 1<sup>er</sup> nov. 1999 (RS **814.911**).

## Chapitre 4: Prescriptions relatives à l'hygiène

### Art. 17 Hygiène

<sup>1</sup> Lors de l'obtention, de la transformation, de la fabrication, de la préparation, du conditionnement, du stockage, du transport, de la remise et de la manipulation de denrées alimentaires, il y a lieu de prendre toutes les mesures nécessaires pour qu'elles restent irréprochables au point de vue hygiénique et qu'elles soient à l'abri de toute influence préjudiciable à leur odeur, à leur saveur ou à d'autres caractéristiques.

<sup>2</sup> Les récipients, les appareils, les outils, le matériel d'emballage, les moyens de transport, etc., utilisés pour la manipulation des denrées alimentaires ainsi que les locaux servant à la fabrication, au stockage et à la vente doivent être maintenus propres et en bon état.

<sup>3</sup> En vue d'assurer l'hygiène des denrées alimentaires, il y a lieu de rechercher les points critiques pour la sécurité des denrées alimentaires. Des mesures propres à éliminer les risques spécifiques pour la santé aux points de vue biologique, chimique et physique ou à les réduire dans une mesure acceptable doivent être prévues.

<sup>4</sup> Le DFI arrête par voie d'ordonnance (annexe 1) des prescriptions concernant les bâtiments, les locaux, les installations et l'hygiène à respecter lors de la manipulation des denrées alimentaires.

### Art. 18 Personnes malades et manipulation des denrées alimentaires

<sup>1</sup> Les personnes travaillant dans une entreprise du secteur alimentaire, qui excrètent des agents infectieux pouvant contaminer les denrées alimentaires et en compromettre ainsi la sécurité, ne doivent exécuter, pendant la durée de l'excrétion, que des travaux excluant tout danger de contamination des denrées alimentaires.

<sup>2</sup> Les personnes qui travaillent dans une entreprise du secteur alimentaire doivent annoncer aux responsables de l'entreprise les maladies, diagnostiquées par un médecin, dues aux agents pathogènes visés à l'al. 1. Les responsables de l'entreprise sont tenus d'informer le personnel, au moment de son engagement, de cette obligation d'annoncer et de la possibilité que des mesures de protection particulières soient ordonnées.

<sup>3</sup> Si plusieurs cas de maladies infectieuses font simultanément leur apparition parmi le personnel d'une entreprise du secteur alimentaire, le responsable de l'entreprise est tenu d'en informer les autorités cantonales d'exécution.

<sup>4</sup> Les autorités cantonales d'exécution peuvent exiger des personnes travaillant dans une entreprise du secteur alimentaire la preuve médicale qu'elles n'excrètent pas d'agents infectieux visés à l'al. 1. A titre de mesures de protection particulières, elles peuvent exiger la mise en congé de ces personnes ou leur interdire temporairement toute activité en rapport avec des denrées alimentaires non protégées.

## Chapitre 5: Informations concernant les denrées alimentaires (étiquetage)

### Section 1: Dispositions générales

#### Art. 19 Interdiction de la tromperie

<sup>1</sup> Les dénominations, les indications et les illustrations concernant les denrées alimentaires, les emballages et les inscriptions qui y figurent, ainsi que la présentation doivent correspondre à la réalité et exclure toute possibilité de tromperie quant à la nature, à la provenance, à la fabrication, à la composition, au mode de production, au contenu, à la durabilité, etc., de la denrée alimentaire en question. Sont notamment interdites:

- a. les indications relatives à des effets ou à des propriétés que la denrée alimentaire ne possède pas, d'après l'état des connaissances scientifiques, ou qui ne sont pas scientifiquement établis de manière suffisante;
- b. les indications suggérant qu'une denrée alimentaire possède des propriétés particulières alors que toutes les denrées alimentaires semblables possèdent ces propriétés;
- c. <sup>34</sup> les mentions de toute nature, prêtant à une denrée alimentaire des propriétés favorisant la prévention, le traitement ou la guérison d'une maladie humaine, ou présentant cette denrée comme un produit amaigrissant, ou suggérant qu'elle possède des propriétés analogues; sont toutefois admises les mentions relatives à l'addition de substances nutritionnelles à des fins utiles ou essentielles du point de vue de la santé publique (art. 6);
- d. les présentations suggérant qu'une denrée alimentaire est un médicament;
- e. les indications permettant de conclure qu'une denrée alimentaire possède une valeur qui dépasse sa vraie nature;
- f. dans le cas des boissons alcooliques: les indications qui, d'une quelconque manière, se réfèrent à la santé, telles que «réconfortant», «fortifiant», «énergisant», «pour votre santé», «tonique»;
- g. <sup>35</sup> les données ou présentations pouvant prêter à confusion avec des désignations protégées par l'ordonnance du 28 mai 1997 sur les AOP et les IGP<sup>36</sup>, par des législations cantonales ou des législations étrangères analogues;
- h. <sup>37</sup> la mention à des fins publicitaires de l'autorisation octroyée par l'office dans le cas des denrées alimentaires soumises à autorisation.

<sup>2</sup> L'al. 1 s'applique également à la publicité.

<sup>34</sup> Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du 27 mars 2002, en vigueur depuis le 1<sup>er</sup> mai 2002 (RO 2002 573).

<sup>35</sup> Introduite par le ch. I de l'O du 27 mars 2002, en vigueur depuis le 1<sup>er</sup> mai 2002 (RO 2002 573).

<sup>36</sup> RS 910.12

<sup>37</sup> Introduite par le ch. I de l'O du 27 mars 2002, en vigueur depuis le 1<sup>er</sup> mai 2002 (RO 2002 573).

**Art. 20** Dénomination spécifique

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

<sup>2</sup> Par dénomination spécifique, on entend la désignation spécialement prévue dans la présente ordonnance ou celle utilisée dans la définition des différentes denrées alimentaires; les règles suivantes sont applicables:<sup>38</sup>

- 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»);
- c. ...<sup>39</sup>

<sup>3</sup> Pour les mélanges et les préparations de denrées alimentaires (art. 3, 1<sup>er</sup> al., let. b), la dénomination spécifique est la désignation consacrée par les usages commerciaux ou une description de la denrée alimentaire et, si nécessaire, de son utilisation.

<sup>3bis</sup> Une appellation d'origine protégée par l'ordonnance du 28 mai 1997 sur les AOP et les IGP<sup>40</sup>, une indication géographique protégée ainsi que toute dénomination ou indication analogue protégée par une législation étrangère peuvent remplacer la dénomination spécifique. Les dénominations spécifiques de la viande et des produits à base de viande est régie par l'art. 123.<sup>41</sup>

<sup>4</sup> La dénomination spécifique ne peut pas être remplacée par une marque de fabrique ou de commerce, ni par une dénomination de fantaisie.

<sup>5</sup> L'utilisation de termes tels que «façon», «type», «genre», conjointement à la dénomination spécifique, est interdite.

**Art. 20a<sup>42</sup>** Indication quantitative des ingrédients

<sup>1</sup> La quantité d'un ingrédient entrant dans la fabrication d'une denrée alimentaire composée doit être indiquée:

<sup>38</sup> Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du 27 mars 2002, en vigueur depuis le 1<sup>er</sup> mai 2002 (RO 2002 573).

<sup>39</sup> Abrogée par le ch. I de l'O du 27 mars 2002 (RO 2002 573).

<sup>40</sup> RS 910.12

<sup>41</sup> Introduit par le ch. I de l'O du 27 mars 2002, en vigueur depuis le 1<sup>er</sup> mai 2002 (RO 2002 573).

<sup>42</sup> Introduit par le ch. I de l'O du 27 mars 2002, en vigueur depuis le 1<sup>er</sup> mai 2002 (RO 2002 573).

- 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. le ragoût de bœuf associé à la goulache); ou
  - c. lorsque l'ingrédient est mis en relief sur l'étiquette ou sur l'emballage au moyen d'une mention ou d'une représentation graphique (p. ex. «préparé au beurre», «aux noix»).
- <sup>2</sup> L'al. 1 ne s'applique pas aux ingrédients:
- a. dont le poids égoutté est indiqué;
  - b. dont l'utilisation en faibles quantités sert à conférer une certaine sapidité (p. ex. épices ou extraits d'épices);
  - c. dont la mention est exigée en vertu d'autres dispositions de la présente ordonnance (p. ex. «avec sucre(s) et édulcorant(s)» selon l'art. 169, al. 4);
  - d. dont la quantité doit être indiquée en vertu d'autres dispositions de la présente ordonnance (p. ex. proportion de jus de fruits dans les boissons de table selon l'art. 245);
  - e. dont la présence n'influence pas le choix des consommateurs en dépit de leur mention dans la dénomination spécifique, dans la mesure où les différences de quantités d'ingrédients ne sont ni caractéristiques de la denrée considérée, ni distinctives par rapport à d'autres denrées alimentaires analogues.
- <sup>3</sup> La quantité des ingrédients doit être indiquée en pour-cent masse. Ce pourcentage est déterminé à la mise en œuvre lors de la fabrication. Font exception les cas suivants:
- a. la quantité des ingrédients 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 le pourcentage d'un ingrédient ou le pourcentage cumulé des ingrédients dépasse 100 % masse, il faut indiquer le poids des ingrédients, rapporté à 100 g du produit fini;
  - b. la quantité des ingrédients volatiles doit être indiquée en pour-cent masse, rapportée au produit fini;
  - c. la quantité des ingrédients utilisés 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.

<sup>4</sup> 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.

**Art. 20<sup>b43</sup>** Denrées alimentaires aromatisées

<sup>1</sup> Lorsqu'un ingrédient est mis en relief au moyen d'une mention écrite et que ses propriétés organoleptiques sont obtenues essentiellement par l'adjonction d'arômes, il faut ajouter l'indication «à l'arôme de X» ou «au goût de X» (p. ex. «à l'arôme de fraise», «au goût de vanille»).

<sup>2</sup> La représentation graphique des ingrédients visés à l'al. 1 n'est pas admise. Les dispositions de la présente ordonnance spécifiques aux produits sont réservées.

**Art. 21** Etiquetage des denrées alimentaires

Toutes les mentions prescrites pour l'étiquetage des denrées alimentaires doivent être:

- a. inscrites à un endroit bien visible et de manière facilement lisible et indélébile;
- b. rédigées dans une langue officielle au moins; lorsqu'elles le sont dans une autre langue, elles seront complétées par des indications adéquates dans une langue officielle si, en l'absence de telles indications, le consommateur serait informé de manière insuffisante ou induit en erreur au sujet de la denrée alimentaire.

**Art. 22** Indications concernant les denrées alimentaires préemballées

<sup>1</sup> Les denrées alimentaires qui ont été conditionnées hors de la vue du consommateur en unités de vente emballées de telle façon qu'elles ne puissent être modifiées sans ouvrir ni modifier l'emballage (denrées alimentaires préemballées) doivent, lors de la remise au consommateur, porter sur l'emballage ou l'étiquette les indications suivantes:<sup>44</sup>

- a. la dénomination spécifique (art. 20); elle peut être omise si la nature, le genre, l'espèce, la sorte et les propriétés de la denrée alimentaire sont clairement identifiables;
- b.<sup>45</sup> la liste des ingrédients (art. 28);
- c. le datage (art. 25 et 26);
- d. le nom ou la raison sociale ainsi que l'adresse du fabricant, de l'importateur, de l'entreprise de conditionnement ou du vendeur;

<sup>43</sup> Introduit par le ch. I de l'O du 27 mars 2002, en vigueur depuis le 1<sup>er</sup> mai 2002 (RO 2002 573).

<sup>44</sup> Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du 27 mars 2002, en vigueur depuis le 1<sup>er</sup> mai 2002 (RO 2002 573).

<sup>45</sup> Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du 19 déc. 1997 (RO 1998 108).

- e.<sup>46</sup> le pays de production (art. 22a), s'il n'est pas identifiable par la dénomination spécifique ou par l'adresse visée à la let. d;
- f. «contient de l'alcool», pour les produits nutritifs qui contiennent plus de 0,5 pour cent masse d'alcool éthylique;
- g.<sup>47</sup> la teneur en alcool, pour les boissons qui contiennent plus de 0,5 % volume d'alcool éthylique, complétée par le symbole «% vol.»; la marge de tolérance est de 0,5 % volume; l'art. 22c est réservé;
- h. la mention de l'état physique de la denrée alimentaire ou du traitement spécial qu'elle a subi (p. ex. en poudre, lyophilisé, concentré, fumé, pasteurisé), au cas où l'omission d'une telle mention pourrait donner lieu à tromperie;
- i. la mention «traité aux rayonnements ionisants» ou «irradié», lorsque la denrée alimentaire a subi un traitement de ce type (art. 14);
- k.<sup>48</sup> l'indication exigée à l'art. 22b pour les denrées alimentaires, les additifs et les auxiliaires technologiques qui sont des organismes génétiquement modifiés, qui contiennent de tels organismes ou qui en sont issus.
- l. le mode d'emploi, si son omission ne permet pas d'utiliser la denrée alimentaire conformément à sa destination;
- m. une mention permettant d'identifier le lot (art. 27);
- n. ...<sup>49</sup>

<sup>2</sup> Les denrées alimentaires reconstituées par addition d'eau doivent être désignées comme telles.

<sup>3</sup> Les denrées alimentaires devant être réfrigérées conformément à l'art. 12 doivent porter l'indication de la température à laquelle elles doivent être conservées.<sup>50</sup>

<sup>4</sup> Dans le cas des denrées alimentaires surgelées, les indications prescrites à l'al. 1 seront 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».

<sup>5</sup> Si, sur l'emballage d'une denrée alimentaire préemballée, la plus grande surface se prêtant à l'impression est inférieure à 10 cm<sup>2</sup>, on peut omettre les indications visées à l'al. 1, let. b, d à h, l et m.

<sup>46</sup> Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du 19 déc. 1997 (RO 1998 108).

<sup>47</sup> Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du 27 mars 2002, en vigueur depuis le 1<sup>er</sup> mai 2002 (RO 2002 573).

<sup>48</sup> Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du 14 juin 1999 (RO 1999 1848).

<sup>49</sup> Abrogée par le ch. I de l'O du 19 déc. 1997 (RO 1998 108).

<sup>50</sup> Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du 27 mars 2002, en vigueur depuis le 1<sup>er</sup> mai 2002 (RO 2002 573).

<sup>5bis</sup> Dans le cas d'un 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 par la présente ordonnance lorsque celles-ci figurent sur les emballages unitaires compris dans l'emballage multiple et qu'elles sont lisibles de l'extérieur pour le consommateur.<sup>51</sup>

<sup>6</sup> Si les denrées alimentaires sont remises à des établissements tels que restaurants, hôpitaux ou cantines, les indications visées à l'al. 1, let. b, e à l, et n, peuvent être portées sur un document commercial accompagnant le bulletin de livraison, la facture ou le colis.

<sup>7</sup> En ce qui concerne les déclarations de quantité, les prescriptions de l'ordonnance du 15 juillet 1970<sup>52</sup> sur les déclarations sont applicables.<sup>53</sup>

<sup>8</sup> Les prescriptions relatives aux produits qui figurent dans les dispositions spéciales sont réservées.<sup>54</sup>

#### **Art. 22a<sup>55</sup>** Pays de production

<sup>1</sup> Une denrée alimentaire est considérée comme étant produite en Suisse:

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

<sup>2</sup> 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 fait l'objet d'un élevage, 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 font l'objet d'un élevage;
- e. les produits de la chasse ou de la pêche qui y sont pratiqués;
- f. les denrées alimentaires obtenues exclusivement à partir de produits visés aux let. a à e.

<sup>3</sup> Est considérée comme ayant fait en Suisse l'objet d'une manipulation ou d'une transformation suffisante toute denrée alimentaire qui y a obtenu ses propriétés ca-

<sup>51</sup> Introduit par le ch. I de l'O du 27 mars 2002, en vigueur depuis le 1<sup>er</sup> mai 2002 (RO 2002 573).

<sup>52</sup> [RO 1970 936, 1972 1750 2792 2794, 1978 2074, 1986 1924, 1995 1491 art. 440 ch. 3. RO 1998 1614 art. 32]. Voir actuellement l'O du 8 juin 1998 sur les déclarations (RS 941.281).

<sup>53</sup> Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du 19 déc. 1997 (RO 1998 108).

<sup>54</sup> Introduit par le ch. I de l'O du 19 déc. 1997 (RO 1998 108).

<sup>55</sup> Introduit par le ch. I de l'O du 19 déc. 1997 (RO 1998 108).

ractéristiques ou une nouvelle dénomination spécifique conformément à la présente ordonnance.

<sup>4</sup> S'il existe le risque que le consommateur soit, en relation avec l'indication du pays de production, induit en erreur sur le pays d'où proviennent des matières de base ou des ingrédients essentiels, il y a lieu d'indiquer le nom des pays d'où proviennent ces matières de base ou ces ingrédients.

<sup>5</sup> Le DFI désigne de manière exhaustive, par voie d'ordonnance, les denrées alimentaires pour lesquelles des compléments d'information sont à indiquer, conformément à l'al. 4. Il fixe les détails de l'étiquetage. Avant de publier ou de modifier cette ordonnance, il consulte les autorités fédérales concernées, les milieux concernés et les organisations de consommateurs.

<sup>6</sup> Les al. 1 à 5 sont applicables par analogie aux denrées alimentaires qui ont été produites à l'étranger.

<sup>7</sup> Si, en application des al. 1 à 3, ni le pays de production ni le pays d'où proviennent les matières de base ou les ingrédients ne peuvent être déterminés avec précision, il y a lieu d'indiquer la plus petite zone géographique d'où sont issus la denrée alimentaire, les matières de base ou les ingrédients (p. ex. laitue à couper provenant de l'Union Européenne, poisson de la mer Baltique).

#### **Art. 22b<sup>56</sup>** Organismes génétiquement modifiés et produits issus de tels organismes

<sup>1</sup> Les denrées alimentaires, les additifs et les substances visées à l'art. 6 qui sont des organismes génétiquement modifiés, qui contiennent de tels organismes ou qui en sont issus doivent porter l'indication «produit à partir de X génétiquement modifié»<sup>57, 58</sup>

<sup>2</sup> Les auxiliaires technologiques commercialisés comme tels qui sont des organismes génétiquement modifiés, qui contiennent de tels organismes ou qui en sont issus doivent porter l'indication «produit à partir de X génétiquement modifié».<sup>59</sup>

<sup>3</sup> Les denrées alimentaires qui contiennent des micro-organismes génétiquement modifiés employés à des fins technologiques doivent porter l'indication «produit à partir de Y génétiquement modifié»<sup>60</sup>. Si les micro-organismes sont commercialisés comme tels, ils doivent porter sur l'étiquette l'indication «génétiquement modifié».<sup>61</sup>

<sup>56</sup> Introduit par le ch. I de l'O du 14 juin 1999 (RO 1999 1848). Voir aussi la disp. fin. mod. 19.11.2003, à la fin du présent texte.

<sup>57</sup> X = nom de l'organisme génétiquement modifié.

<sup>58</sup> Nouvelle teneur selon le ch. I 4 de l'O du 19 nov. 2003 sur les modifications d'ordonnances dues à la loi sur le génie génétique, en vigueur depuis le 1<sup>er</sup> janv. 2004 (RO 2003 4793).

<sup>59</sup> Nouvelle teneur selon le ch. I 4 de l'O du 19 nov. 2003, en vigueur depuis le 1<sup>er</sup> janv. 2004 (RO 2003 4793).

<sup>60</sup> Y = nom des micro-organismes génétiquement modifiés.

<sup>61</sup> Nouvelle teneur selon le ch. I 4 de l'O du 19 nov. 2003, en vigueur depuis le 1<sup>er</sup> janv. 2004 (RO 2003 4793).

<sup>4</sup> L'indication doit figurer dans la liste des ingrédients, entre parenthèses, immédiatement après le nom de l'ingrédient, de la substance ou du micro-organisme en question. S'il n'existe pas de liste des ingrédients, l'indication doit apparaître à proximité de la dénomination spécifique du produit.

<sup>5</sup> Lorsqu'un ingrédient ou une substance figure déjà dans la liste des ingrédients ou dans la dénomination spécifique comme étant produit à partir de X, l'indication peut être abrégée en «génétiquement modifié».<sup>62</sup>

<sup>6</sup> Si plusieurs ingrédients ou plusieurs substances doivent être indiqués, l'indication «génétiquement modifié» peut apparaître dans une note au bas de la liste des ingrédients, reliée à l'ingrédient concerné par un astérisque. Les indications figurant dans cette note doivent être imprimées en caractères de taille au moins équivalente à celle utilisée pour la liste des ingrédients.<sup>63</sup>

<sup>7</sup> On peut renoncer à l'indication:

- a. pour les denrées alimentaires, lorsqu'aucun ingrédient ne consiste en organismes génétiquement modifiés, ne se compose d'organismes génétiquement modifiés ni n'est produit à partir d'organismes génétiquement modifiés (les micro-organismes visés à l'al. 3 exceptés) pour plus de 1 % masse, ou
- b. pour les denrées alimentaires, les additifs et les substances visés à l'al. 1 ainsi que les auxiliaires technologiques visés à l'al. 2, lorsqu'ils sont séparés de l'organisme, épurés et chimiquement définissables.

<sup>8</sup> Les denrées alimentaires, les additifs et les substances visés à l'al. 1 de même que les auxiliaires technologiques visés à l'al. 2 peuvent porter l'indication «produit sans recours au génie génétique»:

- a. s'il peut être prouvé, à l'aide d'une documentation sans faille:
  1. que la denrée alimentaire ou les ingrédients, les substances, les auxiliaires technologiques et les micro-organismes visés aux al. 1 à 3 qui sont utilisés pour sa production ne proviennent pas d'organismes génétiquement modifiés;
  - 2.<sup>64</sup> qu'aucun organisme génétiquement modifié n'a été utilisé au cours de la production de la denrée alimentaire; sont exceptés les médicaments vétérinaires;
- b. si l'une des deux conditions énoncées à l'al. 7 est remplie; et
- c.<sup>65</sup> si des denrées alimentaires, des additifs, des substances, des auxiliaires technologiques ou des micro-organismes visés aux al. 1 à 3:

<sup>62</sup> Nouvelle teneur selon le ch. I 4 de l'O du 19 nov. 2003, en vigueur depuis le 1<sup>er</sup> janv. 2004 (RO 2003 4793).

<sup>63</sup> Nouvelle teneur selon le ch. I 4 de l'O du 19 nov. 2003, en vigueur depuis le 1<sup>er</sup> janv. 2004 (RO 2003 4793).

<sup>64</sup> Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du 27 mars 2002, en vigueur depuis le 1<sup>er</sup> mai 2002 (RO 2002 573).

<sup>65</sup> Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du 27 mars 2002, en vigueur depuis le 1<sup>er</sup> mai 2002 (RO 2002 573).

1. ont fait l'objet d'une autorisation de mise sur le marché conformément à l'art 15, al. 2, ou
2. ont pu être produits conformément au droit suisse au moyen de matières auxiliaires de l'agriculture ou de matières premières qui sont des organismes génétiquement modifiés, qui en contiennent ou qui en sont dérivés.

<sup>9</sup> D'autres mentions que celles visées aux al. 1 à 3, 5, 6 ou 8 ne sont pas admises.<sup>66</sup>

**Art. 22<sup>c67</sup>** Boissons sucrées alcoolisées

Les boissons sucrées de toute composition, contenant plus de 0,5 % volume d'alcool éthylique (p. ex. les alcopops), susceptibles d'être confondues en raison de leurs propriétés organoleptiques avec des boissons sans alcool telles que limonades, boissons de table, nectars, jus de fruits ou ice tea, doivent porter sur l'emballage ou l'étiquette les indications suivantes:

- a. «Boisson sucrée alcoolisée»;
- b. «contient x % vol. d'alcool».

**Art. 23<sup>68</sup>** Indications concernant les denrées alimentaires présentées à la vente en vrac

<sup>1</sup> Les dispositions relatives aux informations concernant les denrées alimentaires préemballées (art. 22) s'appliquent par analogie aux denrées alimentaires présentées à la vente en vrac ainsi qu'à celles qui sont remises dans des établissements tels que les restaurants, les hôpitaux et les entreprises de restauration collective.

<sup>2</sup> Il est permis de renoncer à mentionner par écrit les indications visées à l'art. 22, al. 1, pour autant que l'information du consommateur soit assurée d'une autre manière (p. ex. informations données verbalement).

<sup>3</sup> Dans chaque cas, il faudra cependant mentionner par écrit:

- a. les indications visées à l'art. 22, al. 1, let. i et k;
- b. le pays de production de la denrée alimentaire si le DFI le prévoit par voie d'ordonnance.

<sup>4</sup> Dans les établissements tels que les restaurants, les hôpitaux et les entreprises de restauration collective, les indications visées à l'al. 3, let. a et b, doivent être fournies sous une forme appropriée (p. ex. sur la carte des menus ou sur un écriteau).

<sup>5</sup> Avant de publier ou de modifier l'ordonnance visée à l'al. 3, let. b, le DFI consulte les autorités fédérales concernées, les milieux concernés et les organisations de consommateurs.

<sup>66</sup> Introduit par le ch. I de l'O du 27 mars 2002, en vigueur depuis le 1<sup>er</sup> mai 2002 (RO 2002 573).

<sup>67</sup> Introduit par le ch. I de l'O du 27 mars 2002, en vigueur depuis le 1<sup>er</sup> mai 2002 (RO 2002 573).

<sup>68</sup> Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du 19 déc. 1997 (RO 1998 108).

<sup>6</sup> En ce qui concerne les déclarations de quantité, les prescriptions de l'ordonnance du 15 juillet 1970<sup>69</sup> sur les déclarations sont applicables.

### Art. 24<sup>70</sup>

## Section 2: Datage

### Art. 25 Date de durabilité minimale, date limite de consommation

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

<sup>2</sup> 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.

<sup>3</sup> Les denrées alimentaires préemballées doivent porter la date de durabilité minimale. Dans le cas des denrées alimentaires préemballées devant être réfrigérées conformément à l'art. 12, on indiquera la date limite de consommation en lieu et place de la date de durabilité minimale.<sup>71</sup>

<sup>4</sup> L'indication de la date de durabilité 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, etc.);
- b. les boissons alcooliques ayant une teneur en alcool de plus de 7 pour cent volume;
- 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. le miel;
- h. la gomme à mâcher et autres produits à mâcher;
- i. les glaces comestibles en emballage-portion;
- k. les denrées alimentaires remises en vue d'être consommées dans les 24 heures.

<sup>69</sup> [RO 1970 936, 1972 1750 2792 2794, 1978 2074, 1986 1924, 1995 1491 art. 440 ch. 3. RO 1998 1614 art. 32]. Voir actuellement l'O du 8 juin 1998 sur les déclarations (RS 941.281).

<sup>70</sup> Abrogé par le ch. I de l'O du 27 mars 2002 (RO 2002 573).

<sup>71</sup> Nouvelle teneur de la phrase selon le ch. I de l'O du 27 mars 2002, en vigueur depuis le 1<sup>er</sup> mai 2002 (RO 2002 573).

<sup>4 bis</sup> Pour les fruits et les légumes frais très périssables, qui n'ont pas été pelés ou épluchés, coupés ni traités d'une manière analogue, on pourra indiquer sur l'étiquette la date de l'emballage ou de la récolte en lieu et place de la date limite de consommation. Cette dérogation ne vaut pas pour les graines germées ou autres produits semblables (pousses de légumineuses, etc.).<sup>72</sup>

<sup>5</sup> Les prescriptions relatives aux produits qui figurent dans les dispositions spéciales sont réservées.

## Art. 26 Indication du datage

<sup>1</sup> Le datage doit être indiqué de la manière suivante:

- a. dans le cas des denrées alimentaires devant être réfrigérées conformément à l'art. 12, par la date limite de consommation exprimée par les mots «à consommer jusqu'au ...»
- b. dans le cas des autres denrées alimentaires, par la date de durabilité minimale exprimée par les mots:
  1. en français: «à consommer de préférence avant le ...» ou «à consommer de préférence jusqu'au...», si le jour est indiqué, «à consommer avant fin ...», dans les autres cas;
  2. en allemand: «mindestens haltbar bis ...», si le jour est indiqué, «mindestens haltbar bis Ende ...» dans les autres cas;
  3. en italien «da consumare preferibilmente entro il ...» si le jour est indiqué, «da consumare preferibilmente entro fine ...» dans les autres cas.<sup>73</sup>

<sup>2</sup> 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. Si nécessaire, ces indications seront complétées par une mention concernant les conditions de conservation.

<sup>3</sup> La date comprend l'indication, en clair et dans l'ordre, du jour, du mois et de l'année. Dans le cas de denrées alimentaires dont la durabilité est:

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

<sup>72</sup> Introduit par le ch. I de l'O du 19 déc. 1997 (RO **1998** 108).

<sup>73</sup> Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du 27 mars 2002, en vigueur depuis le 1<sup>er</sup> mai 2002 (RO **2002** 573).

### Section 3: Lot

#### Art. 27

<sup>1</sup> On entend par lot un ensemble d'unités de production ou de vente d'une denrée alimentaire produite, fabriquée ou conditionnée dans des circonstances pratiquement identiques.

<sup>2</sup> Les denrées alimentaires doivent porter une indication permettant d'identifier le lot auquel elles appartiennent.

<sup>3</sup> L'indication du lot sera précédée par la lettre «L», sauf si elle se distingue clairement des autres indications de l'étiquetage. Lorsque les denrées alimentaires sont préemballées, l'indication figurera sur l'emballage ou, lorsqu'elles ne le sont pas, sur le récipient ou sur les documents commerciaux correspondants.

<sup>4</sup> L'indication du lot n'est pas requise:

- a. pour les produits agricoles qui, au départ de l'exploitation, sont vendus ou livrés à des stations de stockage, de conditionnement 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 vente, les denrées alimentaires sont emballées à la demande du consommateur ou sont préemballées en vue de leur remise immédiate;
- c.<sup>74</sup> lorsque la date de durabilité minimale ou la date limite de consommation ou encore 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.

### Section 4: Déclaration de la composition des denrées alimentaires

#### Art. 28 Liste des ingrédients<sup>75</sup>

<sup>1</sup> Tous les ingrédients, de même que tous les additifs pour lesquels le DFI prévoit une déclaration, doivent figurer sur les emballages ou les étiquettes des denrées alimentaires préemballées, sous leur dénomination et dans l'ordre décroissant de leur importance pondérale. Il n'est pas permis d'utiliser des dénominations de fantaisie ni des noms de marque.

<sup>74</sup> Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du 19 déc. 1997 (RO 1998 108).

<sup>75</sup> Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du 19 déc. 1997 (RO 1998 108).

<sup>1bis</sup> Les denrées alimentaires figurant ci-après doivent figurer dans la liste des ingrédients même si leur présence dans une denrée alimentaire n'est pas intentionnelle, pour autant que leur teneur dépasse 1 g par kilogramme, rapportée au produit fini:

- a. les céréales contenant du gluten, telles que blé, seigle, orge, avoine, épeautre, et les produits qui en sont dérivés;
- b. le lait et les produits qui en sont dérivés (y compris le lactose);
- c. les œufs et les produits qui en sont dérivés;
- d. les poissons et les produits qui en sont dérivés;
- e. les crustacés et les produits qui en sont dérivés;
- f. les fèves de soja et les produits qui en sont dérivés;
- g. les arachides et les produits qui en sont dérivés;
- h. les fruits à coque tels que noix, noisettes, amandes, noix de pécan, noix de macadam, noix de cajou, pistaches, pignons, et les produits qui en sont dérivés;
- i. les graines de sésame et les produits qui en sont dérivés;
- j. le céleri et les produits qui en sont dérivés (y compris le sel de céleri).<sup>76</sup>

<sup>2</sup> La part en masse au moment de la préparation est déterminante. Les art. 31 et 32 sont réservés.

<sup>3</sup> Dans le cas des mélanges de fruits, de légumes ou d'épices et dans le cas des préparations d'épices, les fruits, les légumes ou les épices dont la part en masse ne se différencie que d'une manière négligeable peuvent être énumérés dans un autre ordre. Il y aura alors lieu d'insérer dans la liste une mention telle que «parts en poids variables».

## Art. 29 Déclaration des ingrédients

<sup>1</sup> Les ingrédients doivent être déclarés sous leur dénomination spécifique.

<sup>2</sup> Par dérogation à l'al. 1, on peut utiliser les désignations simplifiées figurant ci-après, pour autant qu'il ne s'agisse pas des denrées alimentaires énumérées à l'art. 28, al. 1<sup>bis</sup>:

Ingrédients	Désignation simplifiée
Huiles	«huile végétale» ou «huile animale», complétée par «hydrogénée» pour les huiles hydrogénées
Graisses	«graisse végétale» ou «graisse animale», complétée par «hydro-

<sup>76</sup> Introduit par le ch. I de l'O du 27 mars 2002, en vigueur depuis le 1<sup>er</sup> mai 2002 (RO 2002 573).

Ingrédients	Désignation simplifiée
	génée» pour les graisses hydrogénées
Mélanges de farine provenant de deux céréales ou plus (p. ex. farine de froment et farine d'avoine)	«farine»
Amidons et féculés natifs, amidons et féculés modifiés par un procédé physique ou enzymatique ainsi que les amidons et féculés spéciaux (s'ils ne sont pas considérés comme additifs)	«amidon»
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»
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»
Toutes épices n'excédant pas 2 % masse de la denrée alimentaire	«épice(s)» ou «mélange d'épices»
Toutes plantes ou parties de plantes aromatiques n'excédant pas 2 % masse de la denrée alimentaire	«herbes aromatiques» ou «mélanges d'herbes aromatiques»
Toute préparation de gomme utilisée dans la fabrication de gomme base pour gomme à mâcher	«gomme base»
Saccharose	«sucre»
Sirop de glucose et sirop de glucose déshydraté	«sirop de glucose»
Toutes les protéines lactiques (caséines, caséinates et protéines de lait) et tout mélange de ces protéines	«protéine de lait»
Tous fruits confits n'excédant pas 10 % masse de la denrée alimentaire	«fruits confits»
Tous types de vins	«vin»
Tout mélange de légumes n'excédant pas 10 % masse de la denrée alimentaire	«légumes»
Jus de sureau liquide ou en poudre, etc., à usage colorant	«jus de fruits colorant» ou «colorant de fruits»
Jus de betterave rouge liquide ou en poudre,	«jus de légumes colorant», «colorant

Ingrédients	Désignation simplifiée
etc., à usage colorant	de légumes» ou «jus de betterave colorant»

77

### Art. 30<sup>78</sup> Déclaration des ingrédients composés

<sup>1</sup> Si un ingrédient se compose de plusieurs ingrédients et qu'il est défini dans la présente ordonnance, il peut être déclaré sous sa dénomination spécifique, à condition que sa composition figure immédiatement après ladite dénomination.

<sup>2</sup> Par dérogation à l'al. 1, seuls les additifs et ingrédients visés à l'art. 28, al. 1<sup>bis</sup>, doivent être indiqués si la teneur de l'ingrédient composé est inférieure à 5 % masse, rapportée au produit fini.

<sup>3</sup> Si un ingrédient entre aussi bien dans la composition de la denrée alimentaire que dans celle de l'ingrédient composé, il suffit de l'indiquer 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.

### Art. 31 Déclaration de l'eau et des substances volatiles

<sup>1</sup> 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 la part d'eau ajoutée si elle ne représente pas plus de 5 pour cent masse du produit fini.

<sup>2</sup> En dérogation à l'al. 1, 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;
- dans le cas des liquides de couverture.

### Art. 32 Déclaration des ingrédients concentrés ou déshydratés

<sup>1</sup> 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.

<sup>2</sup> Dans le cas des denrées alimentaires concentrées ou déshydratées, auxquelles il faut ajouter de l'eau lors de la préparation, les ingrédients et les additifs peuvent être mentionnés en fonction de leur part en masse dans le produit prêt à la consommation.

<sup>77</sup> Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du 27 mars 2002, en vigueur depuis le 1<sup>er</sup> mai 2002 (RO 2002 573).

<sup>78</sup> Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du 27 mars 2002, en vigueur depuis le 1<sup>er</sup> mai 2002 (RO 2002 573).

tion; la liste des ingrédients et des additifs sera alors précédée d'une mention telle que: «composition du produit prêt à la consommation: . . .».

**Art. 33<sup>79</sup>** Indications «végétarien» ou «végétalien»

Une denrée alimentaire peut porter l'indication:

- a. «végétarien» ou «ovo-lacto-végétarien», lorsqu'elle ne contient aucun ingrédient d'origine animale, excepté le lait, les composants du lait (p. 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. «lacto-végétarien», lorsqu'elle ne contient aucun ingrédient d'origine animale, excepté le lait, les composants du lait et le miel;
- d. «vegan» ou «végétalien», lorsqu'elle ne contient aucun ingrédient d'origine animale.

**Art. 34<sup>80</sup>**

**Art. 35** Déclaration des produits intermédiaires et des produits semi-finis

Les indications relatives aux produits intermédiaires et aux produits semi-finis doivent être données de manière que la denrée alimentaire fabriquée à partir de ces produits puisse être étiquetée conformément aux prescriptions légales.

## Section 5: Etiquetage nutritionnel

**Art. 36**

<sup>1</sup> On entend par étiquetage nutritionnel d'une denrée alimentaire les indications relatives à sa valeur énergétique et à sa teneur en substances nutritives qui figurent sur l'emballage ou l'étiquette, regroupées si possible sous forme de tableau. L'étiquetage nutritionnel est facultatif, sous réserve de l'al. 2 et des dispositions relatives aux denrées alimentaires destinées à une alimentation particulière.

<sup>2</sup> L'étiquetage nutritionnel est obligatoire lorsqu'une mention relative à des propriétés nutritionnelles particulières figure dans la présentation ou sur l'étiquette d'une denrée alimentaire ou dans la publicité à son sujet, à l'exclusion des campagnes publicitaires collectives. Ne sont pas considérées comme mentions relatives à des propriétés nutritionnelles les indications fixées par des prescriptions telles que «sucré» dans le cas de jus de fruits.

<sup>79</sup> Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du 27 mars 2002, en vigueur depuis le 1<sup>er</sup> mai 2002 (RO 2002 573).

<sup>80</sup> Abrogé par le ch. I de l'O du 27 mars 2002 (RO 2002 573).

<sup>3</sup> Le DFI fixe par voie d'ordonnance (annexe 1) les indications admises.

## **Chapitre 6:**<sup>81</sup> **Dispositions communes aux boissons contenant de l'alcool**

### **Art. 37** Publicité relative aux boissons contenant de l'alcool

Est interdite toute publicité pour les boissons contenant de l'alcool qui s'adresse spécialement aux jeunes de moins de 18 ans (jeunes). Une telle publicité est notamment interdite:

- a. dans les lieux fréquentés principalement par les jeunes;
- b. dans les journaux, revues ou autres publications destinés principalement aux jeunes;
- c. sur le matériel scolaire (cartables, trousse, stylos, etc.);
- d. sur les supports publicitaires remis aux jeunes à titre gratuit tels que T-shirts, casquettes, fanions, ballons de plage;
- e. sur les jouets;
- f. lorsqu'elle consiste à distribuer gratuitement aux jeunes des boissons contenant de l'alcool;
- g. lors de manifestations culturelles, sportives ou autres, principalement fréquentées par les jeunes.

### **Art. 37a**<sup>82</sup> Remise de boissons contenant de l'alcool

<sup>1</sup> Les boissons contenant de l'alcool doivent être présentées à la vente de telle manière qu'on ne puisse les confondre avec les boissons sans alcool.

<sup>2</sup> Elles ne doivent pas être remises aux enfants ni aux jeunes de moins de 16 ans. Les dispositions de la législation sur l'alcool sont réservées.

<sup>3</sup> Le point de vente doit être muni d'un écriteau bien visible sur lequel figure de façon clairement lisible que la remise de boissons contenant de l'alcool est interdite aux enfants et aux jeunes. Cet écriteau doit indiquer les âges seuils de remise prescrits à l'al. 2 et par la législation sur l'alcool.

<sup>4</sup> Les boissons contenant de l'alcool ne doivent porter aucune mention ni représentation graphique s'adressant spécialement aux jeunes âgés de moins de 18 ans.

<sup>5</sup> L'al. 4 s'applique par analogie à la présentation des boissons contenant de l'alcool.

<sup>81</sup> Introduit par le ch. I de l'O du 27 mars 2002, en vigueur depuis le 1<sup>er</sup> mai 2002 (RO 2002 573).

<sup>82</sup> Voir aussi l'al. 7 des disp. fin. mod. 27.3.2002, à la fin du présent texte.

## Chapitre 7:<sup>83</sup> Obligation d'annoncer

### Art. 37<sup>b</sup><sup>84</sup>

Les autorités cantonales d'exécution sont tenues d'annoncer à l'office les cas de dépassement des valeurs limites au sens de l'art. 10, al. 2, LDAI:

- a. lorsqu'il existe un danger aigu pour la santé; ou
- b. lorsque les denrées alimentaires ou les additifs contestés ont été remis à un nombre indéterminé de consommateurs et que la population de plusieurs cantons est mise en danger.

## Titre deuxième: Dispositions spéciales

### Chapitre 1:<sup>85</sup> Lait

#### Section 1: Définitions

##### Art. 38

<sup>1</sup> Le lait est le produit de la traite d'une ou de plusieurs vaches régulièrement traitées.

<sup>2</sup> Le lait cru est un lait qui:

- a. n'a pas été chauffé au-delà de 40 °C ni soumis à un traitement d'effet équivalent; et
- b. qui n'a subi aucune transformation, hormis l'épuration mécanique et la réfrigération.

#### Section 2: Exigences minimales et critères de composition

##### Art. 39 Lait cru

<sup>1</sup> Le lait cru destiné à être remis directement au consommateur doit être épuré mécaniquement.

<sup>2</sup> Le lait cru destiné à ne pas être remis directement au consommateur doit être épuré mécaniquement et refroidi à 6 °C au maximum.

<sup>3</sup> Non refroidi, le lait cru ne peut être remis qu'immédiatement après la traite ou qu'immédiatement après la livraison dans les laiteries ou centres de collecte.

<sup>83</sup> Anciennement chap. 6.

<sup>84</sup> Anciennement art. 37.

<sup>85</sup> Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du 27 mars 2002, en vigueur depuis le 1<sup>er</sup> mai 2002 (RO 2002 573).

<sup>4</sup> Lorsque l'autorité compétente suspecte la propagation de maladies par le lait cru, elle peut en ordonner le traitement thermique afin de prévenir toute prolifération d'agents pathogènes.

**Art. 40** Lait prêt à la consommation, traitement thermique

<sup>1</sup> Le lait n'est considéré comme étant prêt à la consommation et ne peut être remis en tant que tel au consommateur qu'après avoir subi un traitement thermique suffisant.

<sup>2</sup> Sont considérés comme traitements thermiques suffisants:

- a. la pasteurisation à une température minimale de 71,7 °C durant 15 secondes ou autres couples température/temps équivalents, la réaction de la phosphatase devant être négative et la réaction de la peroxydase positive;
- b. le chauffage à ultra-haute température au sens de l'art. 13, al. 2, let. d;
- c. la stérilisation au sens de l'art. 13, al. 2, let. e;
- d. tout autre procédé qui conduit à une conservabilité et à une hygiénisation équivalentes ou supérieures à celles obtenues grâce aux procédés cités à la let. a.

<sup>3</sup> Le lait peut être soumis une unique fois à une pasteurisation avant de subir un chauffage à ultra-haute température ou une stérilisation.

**Art. 41** Traitement consécutif au traitement thermique

<sup>1</sup> Le lait pasteurisé doit être refroidi immédiatement après le traitement thermique pour être ramené à une température ne dépassant pas 6 °C et doit être maintenu à cette température dans des récipients clos, dans des conditions contrôlées, jusqu'à sa remise.

<sup>2</sup> Le lait chauffé à ultra-haute température et le lait stérilisé doivent être conditionnés dans des récipients clos. Après le conditionnement dans ces récipients, ces derniers ne doivent plus être soumis à aucun autre traitement par la chaleur.

<sup>3</sup> Dans la restauration, le lait prêt à la consommation servi ouvert peut être réchauffé une seule fois par injection de vapeur d'eau sèche. Les portions de lait chauffées ne doivent pas dépasser 0,5 litre.

**Art. 42** Remise de lait prêt à la consommation

<sup>1</sup> Le lait chauffé à ultra-haute température et le lait stérilisé ne peuvent être remis qu'à l'état préemballé, excepté dans la restauration et la restauration collective.

<sup>2</sup> Le lait pasteurisé peut être vendu en vrac directement au consommateur si le système de débit (récipient, tireuse, etc.) garantit un prélèvement sans contamination. Le détaillant est tenu d'informer les consommateurs sur la durée et les conditions de conservation du lait ainsi que sur le nettoyage des récipients.

**Art. 43** Lait prêt à la consommation: catégories de teneurs en matière grasse admises

<sup>1</sup> La teneur en matière grasse du lait prêt à la consommation doit répondre aux exigences suivantes:

- a. la teneur en matière grasse du lait entier ne doit pas être modifiée, ni par adjonction ou prélèvement de matières grasses du lait, ni par mélange avec du lait dont la teneur en matière grasse a été modifiée; cette teneur ne doit toutefois pas être inférieure à 35 g par kilogramme;
- b. le lait partiellement écrémé doit avoir une teneur en matière grasse supérieure à 5 g et inférieure à 35 g par kilogramme;
- c. le lait demi-écrémé doit avoir une teneur en matière grasse de 15 g au minimum et de 18 g au maximum par kilogramme;
- d. le lait écrémé (lait maigre) doit avoir une teneur en matière grasse égale ou inférieure à 5 g par kilogramme;
- e. le lait enrichi en crème (lait enrichi en matière grasse) doit avoir une teneur en matière grasse de 50 g au minimum et de 150 g au maximum par kilogramme.

<sup>2</sup> L'ajustement de la teneur en matière grasse ne peut s'effectuer que par adjonction ou prélèvement de crème ou par mélange avec du lait entier ou du lait écrémé.

<sup>3</sup> Le lait peut être homogénéisé.

**Art. 44** Exigences minimales relatives au lait entier

Le lait entier doit:

- a. pour une teneur en matière grasse de 35 g par kilogramme et à une température de 20° C, avoir une masse supérieure ou égale à 1028 g par litre ou une masse par litre correspondante lorsqu'il s'agit d'un lait d'une teneur en matière grasse différente;
- b. pour une teneur en matière grasse de 35 g par kilogramme, contenir 28 g au minimum par kilogramme de protéines, ou une concentration correspondante lorsqu'il s'agit d'un lait d'une teneur en matière grasse différente;
- c. pour une teneur en matière grasse de 35 g par kilogramme, avoir une teneur en matière sèche non grasse supérieure ou égale à 85 g par kilogramme, ou une teneur correspondante lorsqu'il s'agit d'un lait d'une teneur en matière grasse différente.

**Art. 45** Modifications admises de la composition du lait

<sup>1</sup> Le lait prêt à la consommation, à l'exception du lait entier visé à l'art. 43, al. 1, let. a, peut être enrichi conformément à l'art. 6.

<sup>2</sup> Le lait enrichi en protéines doit avoir une teneur en protéines lactiques égale ou supérieure à 38 g par kilogramme. Le lait ne peut être enrichi qu'avec des protéines lactiques. Le retrait préalable de protéines lactiques n'est pas autorisé.

<sup>3</sup> L'abaissement de la teneur en protéines lactiques n'est pas autorisé.

<sup>4</sup> La conversion du lactose en glucose et en galactose est autorisée afin de réduire la teneur du lait en lactose.

#### **Art. 46**

*Abrogé*

### **Section 3: Etiquetage**

#### **Art. 47** Lait cru

<sup>1</sup> Lorsque le lait cru est remis préemballé, les indications suivantes doivent figurer sur l'emballage, en plus de celles requises par l'art. 22:

- a. l'indication «Conserver à une température inférieure ou égale à 6° C»; le pictogramme visé à l'annexe 8 est admis;
- b. une indication selon laquelle le lait cru doit être porté à une température supérieure ou égale à 70° C avant la consommation.

<sup>2</sup> Si le lait cru est présenté à la vente en vrac, le détaillant est tenu d'informer les consommateurs sur le fait que le lait cru doit être chauffé au moins à 70 °C avant toute consommation. Il est par ailleurs tenu de les informer sur la durée et les conditions de conservation du lait cru.

#### **Art. 48** Lait traité thermiquement

Le lait traité thermiquement doit porter les indications suivantes, en plus des informations visées à l'art. 22:

- a. la nature du traitement thermique; les abréviations du type «Past», «UHT» ou «stérilisé» sont admises;
- b. la teneur en matière grasse en «grammes par kilogramme» ou en pour-cent («%»); dans le cas du lait entier, l'indication de la teneur minimale en matière grasse est admise;
- c. le cas échéant, une indication concernant les modifications de la composition du lait au sens de l'art. 45;
- d. l'indication «Conserver à une température inférieure ou égale à 6° C» pour le lait pasteurisé; le pictogramme visé à l'annexe 8 est admis;
- e. l'indication «Conserver à l'abri de la lumière»;
- f. l'indication «homogénéisé» lorsque le lait a été soumis à une homogénéisation.

## Chapitre 2:<sup>86</sup> Produits laitiers

### Section 1: Exigences générales

#### Art. 49 Définition

Les produits laitiers sont des produits obtenus à partir de lait qui peuvent contenir des ingrédients et des additifs spécifiques au processus de transformation et aux produits.

#### Art. 50 Traitement thermique

<sup>1</sup> Le lait destiné à la fabrication de produits laitiers doit être soumis à un traitement thermique au sens de l'art. 13, al. 2, let. b à e.

<sup>2</sup> Pour la fabrication de fromage, de lait acidulé, de lait acidifié, de yogourt, de kéfir et de beurre, on peut renoncer au traitement thermique à condition que la sécurité alimentaire soit garantie.

#### Art. 51 Etiquetage

<sup>1</sup> Les dispositions sur le lait (chap. 1) s'appliquent par analogie à l'étiquetage des produits laitiers dans la mesure où elles concernent la partie lactée. Les dispositions de l'art. 56 concernant l'étiquetage des fromages sont réservées.

<sup>2</sup> Dans le cas des produits n'excédant pas 20 g par unité et conditionnés en emballage multiple, les indications visées aux art. 22, al. 1, et 80 peuvent figurer sur l'emballage multiple. Sont exceptées les indications visées à l'art. 22, al. 1, let. a, i et k.

<sup>3</sup> Les produits à base de lait cru au sens de l'art. 50, al. 2, doivent être déclarés en tant que tels. Les dispositions spécifiques aux produits sont réservées.

#### Art. 52 Produits laitiers contenant des ingrédients non lactés

Les produits laitiers peuvent contenir au maximum 300 g d'ingrédients non lactés par kilogramme. Les dispositions spécifiques aux produits sont réservées.

### Section 2: Fromage

#### Art. 53 Définitions

<sup>1</sup> Le fromage est un produit obtenu à partir de lait, qui a été séparé du petit-lait grâce à l'action de la présure, d'autres agents coagulants ou procédés. Suivant le type de produit, il peut être soumis à un traitement ultérieur ou à un affinage.

<sup>86</sup> Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du 27 mars 2002, en vigueur depuis le 1<sup>er</sup> mai 2002 (RO 2002 573).

<sup>2</sup> Le fromage non affiné ou fromage frais (p. ex. séré, mozzarella, cottage cheese, fromage blanc, mascarpone) est un fromage prêt à la consommation immédiatement après sa fabrication.

<sup>3</sup> Le fromage affiné (p. ex. à croûte fleurie, à croûte lavée, à croûte sèche ou affiné sans croûte) est un fromage réputé prêt à la consommation uniquement après avoir été affiné durant un laps de temps déterminé dans des conditions définies.

#### **Art. 54** Auxiliaires technologiques et procédés

<sup>1</sup> Sont admis pour la fabrication du fromage:

- a. les cultures inoffensives de bactéries lactiques et de bactéries aromatisantes (y compris les cultures spéciales), les levures et les moisissures;
- b. les auxiliaires technologiques (art. 16 ) et le sel comestible.

<sup>2</sup> Sont admis pour conférer une certaine sapidité:

- a. le traitement avec des boissons spiritueuses visées aux art. 399 à 421a, du vin, du cidre et du vinaigre;
- b. le fumage;
- c. l'adjonction d'épices, de leurs extraits ainsi que d'autres ingrédients appropriés.

#### **Art. 55** Catégories selon la teneur en matière grasse et la consistance

<sup>1</sup> Selon la teneur en matière grasse de l'extrait sec (MG/ES), on distingue les catégories suivantes de fromage:

- |                              |                   |
|------------------------------|-------------------|
| a. fromage double-crème      | au moins 650 g/kg |
| b. fromage crème             | de 550 à 649 g/kg |
| c. fromage gras              | de 450 à 549 g/kg |
| d. fromage trois-quarts gras | de 350 à 449 g/kg |
| e. fromage demi-gras         | de 250 à 349 g/kg |
| f. fromage quart-gras        | de 150 à 249 g/kg |
| g. fromage maigre            | moins de 150 g/kg |

<sup>2</sup> Pour le fromage affiné, on distingue, selon la teneur en eau du fromage dégraissé (tefd), les catégories de consistance suivantes:

- |                      |                   |
|----------------------|-------------------|
| a. à pâte extra-dure | jusqu'à 500 g/kg  |
| b. à pâte dure       | de 501 à 540 g/kg |
| c. à pâte mi-dure    | de 541 à 650 g/kg |
| d. à pâte molle      | plus de 650 g/kg  |

<sup>3</sup> Pour le fromage non affiné (fromage frais), la tefd ne doit pas dépasser 880 g/kg. Pour le caillé de fromage frais, cette teneur est supérieure à 880 g/kg, mais ne doit pas dépasser 890 g/kg.

**Art. 56**      Etiquetage

<sup>1</sup> En lieu et place de la dénomination spécifique, les fromages peuvent porter une dénomination de fromage. Sont considérés comme tels les appellations d'origine, les désignations de provenance, les noms de sorte de même que les indications de provenance.

<sup>2</sup> Les prescriptions suivantes sont applicables aux fromages suisses:

- a. il est permis d'employer une appellation d'origine lorsque le fromage est fabriqué et mûri dans une région de production traditionnelle, géographiquement délimitée, selon des usages locaux et constants;
- b. il est permis d'employer une désignation de provenance lorsque le fromage est fabriqué dans une région de production délimitée qui s'étend au-delà de la région de production traditionnelle;
- c. il est permis d'employer un nom de sorte lorsque le fromage est fabriqué et mûri selon un procédé universellement connu, mais qu'il ne jouit pas de la protection que confère une appellation d'origine ou une désignation de provenance;
- d. toute indication de provenance doit être accompagnée de la dénomination spécifique «fromage»;
- e. le DFI fixe par voie d'ordonnance (annexe 1) les fromages pouvant porter une appellation d'origine, une désignation de provenance ou un nom de sorte, ainsi que les exigences auxquelles ces fromages doivent satisfaire.

<sup>3</sup> Les fromages au bénéfice d'une dénomination de fantaisie ou d'une dénomination non protégée doivent porter la dénomination spécifique «fromage».

<sup>4</sup> Outre les indications exigées par l'art. 22, il y a lieu de mentionner:

- a. les ingrédients ou procédés ayant servi à conférer une certaine sapidité: épices, herbes aromatiques, fumage, spiritueux ou autres ingrédients;
- b. le pourcentage de babeurre en pour-cent masse;
- c. la catégorie de teneur en matière grasse conformément à l'art. 55, al. 1;
- d. pour le fromage affiné, la catégorie de consistance conformément à l'art. 55, al. 2, et pour le fromage non affiné, la teneur en eau du fromage dégraissé (tefd) conformément à l'art. 55, al. 3, excepté pour le séré et le caillé de fromage frais;
- e. l'indication «pasteurisé» ou «à base de lait pasteurisé» lorsque, à un moment donné du processus de fabrication, le lait ou la masse mise en œuvre pour la fabrication du fromage a subi une pasteurisation au sens de l'art. 40, al. 2, let. a;
- f. l'indication «à base de lait thermisé» lorsque, à un moment donné du processus de fabrication, le lait a subi en tout ou partie une thermisation au sens de l'art. 13, al. 2, et qu'il présente une réaction positive au test de la phosphatase.

<sup>5</sup> L'indication «à base de lait cru» ou «fromage au lait cru» ainsi que toute autre indication mettant en relief l'utilisation de lait cru pour la fabrication du fromage ne sont admises que si la totalité du lait utilisé pour la fabrication du fromage répond à la définition du lait cru au sens de l'art. 38, al. 2.

### Section 3: Produits à base de fromage

#### Art. 57 Fromage râpé et mélanges de fromage

Le fromage râpé et les mélanges de fromage pour la fondue, la quiche au fromage, etc., ne doivent contenir que du fromage. Il est interdit de râper la croûte de fromage et de l'incorporer au mélange.

#### Art. 58 Préparations au fromage

<sup>1</sup> Les préparations au fromage sont des produits à base de fromage, additionnés d'ingrédients. La part de fromage doit être supérieure à 500 g par kilogramme.

<sup>2</sup> En lieu et place de la dénomination spécifique «préparation au fromage», il est permis d'employer une autre dénomination évoquant en des termes non équivoques la préparation ou le mélange d'ingrédients mis en œuvre (p. ex. «préparation au séré», «salade de fromage» ou «sérac au beurre»).

<sup>3</sup> Outre les indications exigées par l'art. 22, il y a lieu de mentionner les indications visées à l'art. 56, al. 4, let. d exceptée.

#### Art. 59 Fondue prête à l'emploi, chips de fromage

<sup>1</sup> La fondue prête à l'emploi est un produit obtenu à partir de fromage et d'autres ingrédients, sous l'action de la chaleur et d'un processus d'émulsification. Elle doit présenter les caractéristiques de composition suivantes:

- a. l'extrait sec doit être égal ou supérieur à 300 g par kilogramme de produit fini, dont au moins 700 g par kilogramme doivent provenir de l'extrait sec du fromage;
- b. on distingue les fondues prêtes à l'emploi selon la teneur en matière grasse de l'extrait sec (MG/ES):
  1. fondue prête à l'emploi, crémeuse au moins 500 g/kg,
  2. fondue prête à l'emploi, grasse de 400 à 499 g/kg,
  3. fondue prête à l'emploi, demi-grasse de 200 à 399 g/kg;
- c. la fondue prête à l'emploi ne doit pas contenir plus de 30 g d'amidon par kilogramme.

<sup>2</sup> Les chips de fromage sont un produit fabriqué à partir de fromage, d'amidon et, éventuellement, d'autres ingrédients. L'extrait sec doit être égal ou supérieur à 950 g par kilogramme, dont au moins 600 g par kilogramme doivent provenir de l'extrait sec du fromage.

<sup>3</sup> Outre les indications exigées par l'art. 22, il y a lieu de mentionner la teneur absolue en matière grasse aussi bien pour la fondue prête à l'emploi que pour les chips de fromage.

**Art. 60** Fromage fondu et fromage fondu à tartiner

<sup>1</sup> Le fromage fondu et le fromage fondu à tartiner sont des produits obtenus par fonte et émulsification de fromages, sous l'action de la chaleur et, en règle générale, de sels de fonte.

<sup>2</sup> Pour la fabrication du fromage fondu et du fromage fondu à tartiner, on peut employer, outre du fromage, les produits suivants:

- a. du lait et des produits laitiers;
- b. des épices, des herbes aromatiques et leurs extraits;
- c. du sel comestible;
- d. de l'eau potable.

<sup>3</sup> L'extrait sec (ES) du produit fini doit provenir à raison d'au moins 750 g par kilogramme de l'extrait sec du fromage. Suivant la teneur en matière grasse de l'extrait sec (MG/ES), l'extrait sec doit avoir la teneur suivante:

Catégorie selon la teneur en matière grasse	Teneur minimale MG/ES en g/kg	Fromage fondu ES minimal en g/kg	Fromage fondu à tartiner ES minimal en g/kg
Double crème	650	530	450
Crème	550	500	450
Gras	450	500	400
Trois-quarts gras	350	450	400
Demi-gras	250	400	300
Quart-gras	150	400	300
Maigre	moins de 150	400	300

<sup>4</sup> Pour le fromage fondu et le fromage fondu à tartiner dont la dénomination comprend le nom d'une variété de fromage, seuls les produits suivants peuvent être employés, outre le fromage:

- a. des matières grasses lactiques;
- b. du sel comestible;
- c. de l'eau potable.

<sup>5</sup> La composition doit satisfaire aux exigences suivantes:

- a. si la dénomination spécifique comprend une appellation d'origine, seul le fromage en question peut être utilisé pour la fonte;
- b. si la dénomination spécifique comprend une désignation de provenance ou un nom de sorte fixé par le DFI (art. 56, al. 2, let. e), le mélange utilisé pour la fonte doit contenir au moins 750 g par kilogramme de la variété citée. Le reste du fromage doit être de consistance semblable;

- c. s'il est fait usage d'une autre dénomination de fromage, le mélange utilisé pour la fonte doit contenir par kilogramme plus de 500 g du fromage en question.

<sup>6</sup> La teneur en matière grasse de l'extrait sec (MG/ES) doit correspondre à celle de la variété de fromage citée dans la dénomination. L'extrait sec (ES) doit être égal ou supérieur à 500 g par kilogramme dans le cas de fromage fondu à pâte extra-dure ou à pâte dure, égal ou supérieur à 450 g par kilogramme dans le cas de fromage à pâte mi-dure et égal ou supérieur à 350 g par kilogramme dans le cas de fromage à pâte molle.

#### **Art. 61** Préparations à base de fromage fondu

<sup>1</sup> Les préparations à base de fromage fondu sont constituées de fromage fondu et d'ingrédients.

<sup>2</sup> L'extrait sec (ES) du produit fini doit provenir à raison d'au moins 500 g par kilogramme de l'extrait sec du fromage.

<sup>3</sup> Suivant la teneur en matière grasse de l'extrait sec (MG/ES), le produit fini doit avoir la teneur en extrait sec (ES) suivante:

- a. pour une teneur MG/ES égale ou supérieure à 450 g/kg: au moins 400 g d'extrait sec par kilogramme;
- b. pour une teneur MG/ES inférieure à 450 g/kg: au moins 200 g d'extrait sec par kilogramme.

#### **Art. 62** Etiquetage des fromages fondus, des fromages fondus à tartiner et des préparations à base de fromage fondu

Outre les indications exigées par l'art. 22, il y a lieu de mentionner:

- a. la sapidité conférée au produit;
- b. la catégorie selon la teneur en matière grasse, la teneur en matière grasse minimale de l'extrait sec (MG/ES), ou la teneur absolue en matière grasse.

### **Section 4: Crème**

#### **Art. 63**

<sup>1</sup> La crème est la partie riche en matière grasse du lait, qui est obtenue par séparation physique. La teneur en matière grasse lactique doit être égale ou supérieure à 150 g par kilogramme. La matière sèche lactique non grasse doit être égale ou supérieure à 85 g par kilogramme.

<sup>2</sup> Dans le cas de la crème préemballée, les indications suivantes doivent figurer sur l'étiquette, en plus des indications visées à l'art. 22:

- a. la nature du traitement thermique;
- b. la teneur en matière grasse lactique.

<sup>3</sup> Pour la stabilisation, la crème peut être enrichie de 30 g par kilogramme, au plus, de composants du lait.

<sup>4</sup> Pour l'étiquetage, les dénominations suivantes peuvent être employées sans indication de la teneur en matière grasse:

- a. «double-crème» pour la crème dont la teneur en matière grasse lactique est égale ou supérieure à 450 g/kg;
- b. «crème entière», «crème à fouetter» ou «crème» pour la crème dont la teneur en matière grasse lactique est égale ou supérieure à 350 g/kg;
- c. «demi-crème» ou «crème à café» pour la crème dont la teneur en matière grasse lactique est égale ou supérieure à 150 g/kg.

<sup>5</sup> La crème acidulée (y compris la crème fraîche) est une crème traitée thermiquement, acidifiée au moyen de micro-organismes appropriés. Les al. 1 à 4 sont applicables par analogie à la crème acidulée.

<sup>6</sup> La crème épaissie est une crème modifiée à l'aide d'agents épaississants jusqu'à l'obtention d'une consistance permettant le tartinage. Les al. 1, 2, 3 et 5 sont applicables par analogie à la crème épaissie.

## **Section 5:**

### **Beurre, produits dérivés du beurre, préparations à base de beurre, produits à tartiner à base laitière**

#### **Art. 64** Définitions

<sup>1</sup> Le beurre (beurre de crème douce, beurre acidifié) et les produits à tartiner à base laitière sont des émulsions de type eau dans matière grasse lactique.

<sup>2</sup> Les préparations à base de beurre sont des mélanges de beurre et d'ingrédients qui modifient nettement les propriétés organoleptiques du beurre.

<sup>3</sup> Le beurre déshydraté est un produit à base de beurre qui, hormis la matière grasse lactique, ne contient plus que des traces de composants lactiques et d'eau.

<sup>4</sup> Les fractions de beurre sont des produits obtenus à partir de graisse butyrique, dont les caractéristiques de fusion ont été modifiées à l'aide de procédés physiques.

#### **Art. 65** Beurre de crème douce et beurre acidifié

<sup>1</sup> Le beurre de crème douce est du beurre fabriqué exclusivement à partir de crème.

<sup>2</sup> Le beurre acidifié est du beurre fabriqué:

- a. à partir de beurre acidifié à l'aide d'un concentré d'acides lactiques obtenu par voie microbiologique à partir de lait, ou
- b. à partir de crème acidulée.

**Art. 66** Exigences minimales et critères de composition

<sup>1</sup> La teneur en matière grasse lactique doit être conforme aux dispositions suivantes:

- |  |  |
|--|--|
| a. beurre                              | min. 820 g par kilogramme  |
| b. beurre trois-quarts gras            | min. 600 g et max. 620 g par kilogramme  |
| c. beurre demi-gras                    | min. 390 g et max. 410 g par kilogramme  |
| d. beurre salé                         | min. 800 g par kilogramme  |
| e. préparations à base de beurre       | min. 620 g par kilogramme  |
| f. produits à tartiner à base laitière | 1. plus de 100 g et moins de 390 g par kilogramme,<br>2. plus de 410 g et moins de 600 g par kilogramme,<br>3. plus de 620 g et moins de 820 g par kilogramme. |

<sup>2</sup> L'acidité de la graisse butyrique ne doit pas dépasser les valeurs suivantes:

- |  |  |
|--|--|
| a. pour les catégories de beurre visées à l'al. 1:                           |  |
| 1. à partir de crème non pasteurisée: au maximum 20 mmol NaOH/kg de graisse, |  |
| 2. à partir de crème pasteurisée: au maximum 12 mmol NaOH/kg de graisse;     |  |
| b. pour le beurre déshydraté: au maximum 20 mmol NaOH/kg de graisse.         |  |

<sup>3</sup> Le pH du lactosérum doit être égal ou supérieur à 6,0 pour le beurre de crème douce et égal ou inférieur à 5,5 pour le beurre acidifié.

<sup>4</sup> Le point de fusion correspondant à l'état translucide doit se situer entre 30 et 38°C pour les fractions de beurre.

<sup>5</sup> Le beurre salé peut contenir au maximum 20 g de sel comestible par kilogramme.

**Art. 67** Dénominations spécifiques

<sup>1</sup> Les dénominations spécifiques suivantes doivent être utilisées:

- |   |
|---|
| a. «beurre», «beurre trois-quarts gras», «beurre demi-gras», «beurre salé», «préparation de beurre» et «produit à tartiner à base laitière» en fonction de la teneur en matière grasse conformément à l'art. 66, al. 1; |
| b. «beurre déshydraté» («beurre fondu», «beurre anhydre», «butteroil», «graisse butyrique», «beurre concentré», «beurre à rôtir» etc.) pour les produits visés à l'art. 64, al. 3;                                      |
| c. «fractions de beurre» pour les produits visés à l'art. 64, al. 4.  |

<sup>2</sup> La dénomination spécifique des produits à tartiner à base laitière doit être complétée par l'indication en pour-cent de la teneur en matière grasse.

<sup>3</sup> Les dénominations spécifiques visées à l'al. 1, let. a, peuvent être complétées par l'indication «non pasteurisé(e)» si les produits ont été fabriqués à partir de matières premières ou d'ingrédients non soumis à un traitement thermique.

<sup>4</sup> Le beurre visé à l'art. 66, al. 1, let. a, peut aussi être dénommé «beurre de crème de lait», «beurre de crème douce» ou «beurre acidifié» s'il est obtenu à partir des matières premières correspondantes. La dénomination «beurre de crème de petit-lait» peut être employée si le beurre est obtenu à partir d'un mélange de crème de lait et de crème de petit-lait.

<sup>5</sup> Le beurre de crème de petit-lait fabriqué dans une fromagerie peut être dénommé «beurre de fromagerie».

<sup>6</sup> En lieu et place de la dénomination spécifique «beurre», on peut utiliser une mention conforme au procédé de fabrication (p. ex. «beurre de choix» ou «beurre d'alpage non pasteurisé»).

<sup>7</sup> Pour la fabrication de denrées alimentaires dont la dénomination spécifique comprend le terme beurre (p. ex. biscuits au beurre, margarine au beurre), tous les types de beurres (al. 1, let. a à c) peuvent être employés comme ingrédients.

<sup>8</sup> Le beurre trois-quarts gras peut aussi être dénommé «beurre à teneur réduite en matière grasse» ou «beurre allégé» et le beurre demi-gras «beurre à faible teneur en matière grasse», «beurre léger» ou «beurre light».

#### **Art. 68** Indications complémentaires

<sup>1</sup> En plus des indications visées à l'art. 22, il faut indiquer la teneur totale de matière grasse en pour-cent masse, rapportée au produit fini.

<sup>2</sup> En cas d'utilisation de cultures spéciales dans les cultures mixtes favorisant l'acidification, une mention à ce sujet n'est admise que si les cultures spéciales sont présentes en quantité égale ou supérieure à 1 million d'unités formant colonie par gramme de beurre.

<sup>3</sup> En cas d'adjonction de sel au beurre, au beurre trois-quarts gras, au beurre demi-gras ou aux produits à tartiner à base laitière, la teneur en sel doit être indiquée en pour-cent dans la liste des ingrédients.

<sup>4</sup> Pour les fractions de beurre, le point de fusion correspondant à l'état translucide doit être indiqué en degrés Celsius, à proximité immédiate de la dénomination spécifique.

### **Section 6: Lait acidulé, lait acidifié, yogourt, kéfir, babeurre**

#### **Art. 69** Lait acidulé, lait acidifié

<sup>1</sup> Le lait acidulé (lait fermenté) est obtenu par fermentation de lait au moyen de micro-organismes appropriés.

<sup>2</sup> Le lait acidifié est obtenu par adjonction d'agents acidifiants appropriés.

<sup>3</sup> Pour le lait acidulé, il y a lieu d'indiquer la nature du traitement thermique mis en œuvre après fermentation lactique. La mention des micro-organismes utilisés n'est admise que si leur concentration est d'au moins 1 million d'unités formant colonie par gramme.

<sup>4</sup> Pour l'indication de la teneur en matière grasse de la partie lactique, les dispositions relatives au yogourt (art. 70, al. 3) sont applicables par analogie.

#### **Art. 70**           Yogourt

<sup>1</sup> Le yogourt est obtenu par fermentation de lait avec *Lactobacillus delbrueckii ssp bulgaricus* et *Streptococcus thermophilus*. Ces bactéries doivent atteindre au moins 10 millions d'unités formant colonie par gramme de produit fini.

<sup>2</sup> Le yogourt peut également contenir d'autres micro-organismes appropriés. Leur mention n'est admise que si leur concentration est d'au moins 1 million d'unités formant colonie par gramme.

<sup>3</sup> Teneur en matière grasse lactique:

- a. yogourt ou yogourt de lait entier: égale ou supérieure à 35 g par kilogramme;
- b. yogourt partiellement écrémé: supérieure à 5 g, mais inférieure à 35 g par kilogramme;
- c. yogourt maigre ou yogourt écrémé: égale ou inférieure à 5 g par kilogramme;
- d. yogourt à la crème, obtenu à partir de lait et de crème: égale ou supérieure à 50 g par kilogramme.

<sup>4</sup> Pour le yogourt partiellement écrémé et le yogourt à la crème, la teneur en matière grasse doit être indiquée en pour-cent masse, à proximité immédiate de la dénomination spécifique. L'indication de la teneur en matière grasse se rapporte à la partie lactique.

<sup>5</sup> Lorsque du yogourt est incorporé à une denrée alimentaire, sa présence peut être mentionnée dans la dénomination spécifique lorsque les micro-organismes mis en œuvre sont présents en quantité égale ou supérieure à 1 million d'unités formant colonie par gramme de denrée alimentaire. Si la concentration desdits micro-organismes est inférieure, le terme «yogourt» ne peut figurer que dans la liste des ingrédients.

#### **Art. 71**           Kéfir

<sup>1</sup> Le kéfir est obtenu par fermentation de lait. A la fermentation lactique s'ajoute une fermentation alcoolique au moyen de levures.

<sup>2</sup> Le kéfir doit contenir au minimum 1 million de bactéries lactiques formant colonie et 10 000 levures viables par gramme de produit fini.

<sup>3</sup> Pour l'indication de la teneur en matière grasse lactique, les dispositions sur le yogourt (art. 70, al. 3) sont applicables par analogie.

**Art. 72** Babeurre, babeurre acide

<sup>1</sup> Le babeurre (babeurre doux) est le liquide résiduel de la transformation de crème non acidifiée en beurre. Il doit contenir au moins 80 g de matière sèche lactique non grasse par kilogramme.

<sup>2</sup> Le babeurre acide est le liquide résiduel de la transformation de crème acidifiée en beurre. Il doit contenir au moins 80 g de matière sèche lactique non grasse par kilogramme. Il peut également être obtenu par acidification microbienne, à partir de babeurre doux.

<sup>3</sup> La teneur en matière sèche lactique non grasse peut être augmentée par concentration, à partir de babeurre et de babeurre acide.

**Section 7: Petit-lait, lactosérum****Art. 73** Petit-lait

<sup>1</sup> Le petit-lait (petit-lait doux) est le liquide obtenu après la coagulation du lait lors de la fabrication du fromage ou de la caséine.

<sup>2</sup> Le petit-lait acidulé est le petit-lait dont le lactose a été entièrement ou partiellement fermenté en acide lactique sous l'effet de micro-organismes appropriés.

<sup>3</sup> Le petit-lait acidifié est obtenu par addition d'agents acidifiants appropriés.

<sup>4</sup> Pour l'étiquetage et la remise, les dispositions sur le lait (chap. 1) sont applicables par analogie.

**Art. 74** Lactosérum

Le lactosérum est le liquide résiduel obtenu à partir de lait ou de petit-lait, après le prélèvement des protéines et de la matière grasse lactique. L'art. 73, al. 2 et 3, est applicable par analogie au lactosérum acidulé et au lactosérum acidifié.

**Section 8: Sérac****Art. 75** Sérac

<sup>1</sup> Le sérac (ricotta) est un produit obtenu à partir de petit-lait entier ou écrémé, par précipitation acide à chaud, avec addition éventuelle de lait écrémé ou de babeurre. Le prélèvement de liquide avant la précipitation acide du lait est autorisé.

<sup>2</sup> Le sérac doit présenter les caractéristiques de composition suivantes:

- a. la teneur en protéines du petit-lait par rapport à l'ensemble des protéines du produit fini doit être égale ou supérieure à 510 g par kilogramme;
- b. la teneur en matière sèche doit être égale ou supérieure à 200 g par kilogramme de produit fini;

- c. le sérac doit contenir au minimum 150 g de matière grasse par kilogramme de matière sèche;
- d. le sérac maigre doit contenir au maximum 150 g de matière grasse par kilogramme de matière sèche.

<sup>3</sup> Le sérac est consommable immédiatement après sa fabrication, le sérac affiné et le sérac maigre affiné ne sont prêts à la consommation qu'après un temps de maturation déterminé.

<sup>4</sup> Sont autorisés comme auxiliaires technologiques, l'acide lactique (p. ex. l'azi), l'acide citrique ou l'acide acétique.

<sup>5</sup> Sont autorisés pour conférer une certaine sapidité:

- a. le sel comestible;
- b. les épices et les herbes aromatiques, ainsi que leurs extraits;
- c. le fumage.

## Section 9:

### Lait concentré, lait en poudre, produits laitiers en poudre, protéines lactiques

#### Art. 76 Lait concentré

<sup>1</sup> Le lait concentré est du lait sucré ou non, dont on a éliminé l'eau en grande partie. Il doit présenter les teneurs en matière sèche et en matière grasse suivantes:

- a. lait entier concentré (lait condensé): au minimum 250 g d'extrait sec par kilogramme et au minimum 75 g de matière grasse par kilogramme;
- b. lait écrémé concentré (lait écrémé condensé): au minimum 200 g d'extrait sec par kilogramme et au maximum 10 g de matière grasse par kilogramme;
- c. lait concentré enrichi en matière grasse: au minimum 150 g de matière grasse par kilogramme.

<sup>2</sup> Pour le lait concentré sucré, les teneurs visées à l'al. 1 sont corrigées en fonction du pourcentage de sucre.

<sup>3</sup> Le lait concentré peut être standardisé jusqu'à une teneur minimale en protéines lactiques de 34 % par rapport à la matière sèche lactique non grasse.

#### Art. 77 Lait en poudre

<sup>1</sup> Le lait en poudre est un lait dont on a éliminé l'eau en grande partie. La teneur résiduelle en eau ne doit pas dépasser 50 g par kilogramme.

<sup>2</sup> Le lait écrémé en poudre ne peut avoir une teneur en matière grasse supérieure à 15 g par kilogramme.

<sup>3</sup> Le lait en poudre à teneur réduite en matière grasse ou partiellement écrémé doit avoir une teneur en matière grasse supérieure à 15 g et inférieure à 260 g par kilogramme.

<sup>4</sup> Le lait en poudre ou le lait entier en poudre doit avoir une teneur en matière grasse égale ou supérieure à 260 g et inférieure à 420 g par kilogramme.

<sup>5</sup> Le lait en poudre à forte teneur en matière grasse (lait en poudre enrichi en matière grasse, crème en poudre) doit avoir une teneur en matière grasse égale ou supérieure à 420 g par kilogramme.

<sup>6</sup> Le lait en poudre peut être standardisé jusqu'à une teneur minimale en protéines lactiques de 34 % par rapport à la matière sèche lactique non grasse.

#### **Art. 78** Produits laitiers en poudre

<sup>1</sup> Les produits laitiers en poudre (petit-lait en poudre, babeurre en poudre, lait acidulé en poudre, etc.) sont des produits laitiers dont on a éliminé l'eau en grande partie.

<sup>2</sup> Le yogourt en poudre doit contenir au minimum 1 million d'unités de ferments lactiques formant colonie par gramme (art. 70, al. 1 et 2).

#### **Art. 79** Protéines lactiques

<sup>1</sup> Les protéines lactiques sont un concentré ou de la poudre de certaines ou de toutes les protéines du lait.

<sup>2</sup> La matière sèche des protéines lactiques doit contenir au moins 500 g de protéines par kilogramme.

#### **Art. 80** Etiquetage

<sup>1</sup> Sur les produits destinés à être remis au consommateur, il y a lieu de faire figurer, outre les indications visées à l'art. 22:

- a. la nature du traitement thermique;
- b. la teneur en matière sèche non grasse, sauf pour le lait en poudre;
- c. la teneur en matière grasse en pour-cent, sauf pour le lait écrémé concentré (sucré ou non) et le lait écrémé en poudre.

<sup>2</sup> Les indications visées à l'al. 1. let. b et c, doivent figurer dans le même champ visuel que la dénomination spécifique.

<sup>3</sup> Pour le yogourt en poudre, la teneur en matière grasse de la partie lactique doit figurer dans la dénomination spécifique (p. ex. «yogourt en poudre aux fraises avec 26 % de graisse dans la partie lactique»).

<sup>4</sup> Pour le lait en poudre à forte teneur en matière grasse, la teneur en matière grasse doit figurer dans la dénomination spécifique.

## Section 10: Boissons à base de lait et boissons à base de produits laitiers

### Art. 81

<sup>1</sup> Les boissons à base de lait ou de produits laitiers sont des mélanges de lait ou de produits laitiers à boire et d'ingrédients.

<sup>2</sup> Le pourcentage maximal en ingrédients non lactés est régi par l'art. 52.

<sup>3</sup> Le pourcentage de lait et la teneur en matière grasse de la partie lactique doivent être indiqués.

<sup>4</sup> Pour l'étiquetage et la remise, les dispositions sur le lait (chap. 1) sont applicables par analogie.

### Chapitre 3:<sup>87</sup>

#### Lait provenant d'autres mammifères que la vache et produits laitiers dérivés

### Art. 82

<sup>1</sup> Les dispositions des chap. 1 et 2 sont applicables par analogie aux laits provenant d'autres mammifères que la vache et aux produits laitiers qui en sont dérivés.

<sup>2</sup> Tout lait provenant d'un autre mammifère que la vache doit être désigné comme tel.

<sup>3</sup> Les produits laitiers issus de laits provenant d'autres mammifères que la vache doivent être désignés comme tels.

<sup>4</sup> Lorsque des laits provenant d'espèces animales différentes sont mélangés pour la consommation ou la fabrication de produits laitiers, il y a lieu d'indiquer les espèces animales concernées et les proportions du mélange (p. ex. «lait de vache avec X % de lait de chèvre», «lait de brebis avec Y % de lait de vache»). L'indication des proportions du mélange n'est pas nécessaire pour le fromage.

<sup>5</sup> Pour le fromage de chèvre ou de brebis qui n'a pas été obtenu exclusivement à partir de lait de chèvre ou de brebis, les dénominations spécifiques sont les suivantes:

- a. «fromage demi-chèvre», «fromage mi-chèvre» ou «fromage demi-lait de brebis» si le lait destiné à la fabrication se compose d'au moins de 500 g de lait de chèvre ou de lait de brebis par kilogramme;
- b. «fromage additionné de X % de lait de chèvre» ou «fromage additionné de Y % de lait de brebis» si le lait destiné à la fabrication a été additionné de moins de 500 g de lait de chèvre ou de lait de brebis par kilogramme.

<sup>87</sup> Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du 27 mars 2002, en vigueur depuis le 1<sup>er</sup> mai 2002 (RO 2002 573).

<sup>6</sup> Pour le lait qui, pour des raisons techniques, ne peut pas être soumis à un traitement thermique, (p. ex. le lait de jument), la sécurité alimentaire doit être garantie par le producteur au moyen d'une assurance-qualité adaptée au produit.

### **Art. 83 à 92**

*Abrogés*

## **Chapitre 4:<sup>88</sup>...**

### **Art. 93 à 97**

## **Chapitre 5: Huile comestible, graisse comestible**

### **Section 1: Huile comestible**

#### **Art. 98** Définition

L'huile comestible est de l'huile d'origine animale ou végétale dont les composants prédominants sont les esters glycériques des acides gras naturels. Elle est à l'état liquide à la température ambiante.

#### **Art. 99** Exigences minimales et critères de composition<sup>89</sup>

<sup>1</sup> Le degré d'acidité ne doit pas dépasser par 100 g d'huile:

- a. dans l'huile comestible: 10 ml NaOH (1 mol/l);
- b. dans l'huile d'olive désignée comme «vierge»: 7,10 ml NaOH (1 mol/l);
- c. dans l'huile d'olive désignée comme «extra vierge»: 3,55 ml NaOH (1 mol/l).

<sup>2</sup> L'huile comestible peut être aromatisée au moyen d'ingrédients sapides tels qu'épices ou herbes aromatiques ou au moyen d'arômes.<sup>90</sup>

#### **Art. 100** Dénomination spécifique

<sup>1</sup> Les mélanges d'huiles comestibles doivent être dénommés «huile comestible». La dénomination «huile végétale» est admise lorsque le mélange est constitué exclusivement d'huiles végétales.

<sup>88</sup> Abrogé par le ch. I de l'O du 27 mars 2002 (RO 2002 573).

<sup>89</sup> Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du 27 mars 2002, en vigueur depuis le 1<sup>er</sup> mai 2002 (RO 2002 573).

<sup>90</sup> Introduit par le ch. I de l'O du 27 mars 2002, en vigueur depuis le 1<sup>er</sup> mai 2002 (RO 2002 573).

<sup>2</sup> Les mélanges d'huiles comestibles peuvent aussi être désignés par l'indication des différentes matières premières utilisées si la quantité de chacune d'elles est indiquée, par exemple «huile d'olive avec 15 pour cent d'huile de sésame».

<sup>3</sup> La dénomination spécifique des huiles comestibles aromatisées doit mettre en relief l'aromatisation (p. ex. «aux herbes de Provence» ou «à l'arôme de truffe»).<sup>91</sup>

#### **Art. 101** Indications complémentaires

<sup>1</sup> L'huile comestible obtenue avec ménagement, qui satisfait aux critères établis par le DFI en ce qui concerne les substances étrangères et les composants, peut être désignée comme suit:

- a. «pressée à froid» (ou «battue à froid», «native», «native extra», «à l'état naturel» ou «non raffinée»):
  1. si elle a été obtenue par pressage ou centrifugation de matières premières non chauffées préalablement, et
  2. si la température n'a pas dépassé 50° C lors du pressage, et
  3. si elle n'a pas été soumise à un raffinage, c'est-à-dire ni à une neutralisation, ni à un traitement aux adsorbants ou à l'argile, ni à une vaporisation.
- b. «vaporisée avec ménagement» si le raffinage s'est limité à une vaporisation et qu'une température de 130° C n'a pas été dépassée;
- c. «pressée à froid, vaporisée avec ménagement»:
  1. si elle a été obtenue selon la let. a, ch. 1 et 2, et
  2. vaporisée selon la let. b;
- d. «rafinée avec ménagement» si l'huile a été raffinée dans des conditions douces.

<sup>2</sup> L'huile totalement ou partiellement hydrogénée doit être désignée comme telle (p. ex. «huile de tournesol hydrogénée» ou «huile comestible partiellement hydrogénée»).

<sup>3</sup> L'al. 2 est applicable par analogie à l'huile utilisée comme ingrédient.

## **Section 2: Graisse comestible**

#### **Art. 102** Définition

La graisse comestible est de la graisse d'origine animale ou végétale, dont les composants prépondérants sont les esters glycériques des acides gras naturels. Elle est à l'état solide à la température ambiante.

<sup>91</sup> Introduit par le ch. I de l'O du 27 mars 2002, en vigueur depuis le 1<sup>er</sup> mai 2002 (RO 2002 573).

**Art. 103** Exigences minimales et critères de composition<sup>92</sup>

<sup>1</sup> Le degré d'acidité ne doit pas dépasser par 100 g de graisse:

- a. dans le saindoux, la graisse de bœuf et les mélanges de graisses comestibles:  
5 ml NaOH (1 mol/l);
- b. dans la graisse de coco, la graisse de palmiste et les graisses hydrogénées:  
2 ml NaOH (1 mol/l).

<sup>2</sup> La graisse comestible peut être aromatisée au moyen d'ingrédients sapides tels qu'épices ou herbes aromatiques ou au moyen d'arômes.<sup>93</sup>

**Art. 104** Dénomination spécifique

<sup>1</sup> Les mélanges de graisses comestibles doivent être dénommés «graisse de cuisine» ou «graisse comestible». Les dénominations «graisse végétale» ou «graisse animale» sont admises, lorsque les mélanges sont constitués exclusivement de graisses végétales ou animales.

<sup>2</sup> L'art. 100, al. 2, est applicable par analogie aux mélanges de graisses comestibles.

<sup>3</sup> L'art. 100, al. 3, est applicable par analogie aux graisses comestibles aromatisées.<sup>94</sup>

**Art. 105** Indications complémentaires

<sup>1</sup> La graisse totalement ou partiellement hydrogénée doit être désignée comme telle.

<sup>2</sup> L'al. 1 est applicable par analogie à la graisse utilisée comme ingrédient.

**Chapitre 6:**<sup>95</sup> **Margarine, minarine, produits à tartiner****Art. 106** Définition

La margarine, la minarine et les produits à tartiner sont des mélanges aqueux obtenus par l'émulsion de graisses ou d'huiles comestibles végétales ou animales. Ces mélanges peuvent contenir d'autres ingrédients tels que lait, matière grasse lactique ou produits laitiers (éventuellement acidifiés au moyen de ferments lactiques), ovo-produits, protéines, amidon, sel comestible ou sucres.

**Art. 107** Exigences minimales et critères de composition

<sup>1</sup> La teneur en matière grasse doit avoir les valeurs suivantes:

<sup>92</sup> Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du 27 mars 2002, en vigueur depuis le 1<sup>er</sup> mai 2002 (RO 2002 573).

<sup>93</sup> Introduit par le ch. I de l'O du 27 mars 2002, en vigueur depuis le 1<sup>er</sup> mai 2002 (RO 2002 573).

<sup>94</sup> Introduit par le ch. I de l'O du 27 mars 2002, en vigueur depuis le 1<sup>er</sup> mai 2002 (RO 2002 573).

<sup>95</sup> Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du 27 mars 2002, en vigueur depuis le 1<sup>er</sup> mai 2002 (RO 2002 573).

- a. margarine: au minimum 800 g par kilogramme;
  - b. trois-quarts margarine: au minimum 600 g par kilogramme et au maximum 620 g par kilogramme;
  - c. minarine ou demi-margarine: au minimum 390 g par kilogramme et au maximum 410 g par kilogramme;
  - d. produits à tartiner:
    1. moins de 390 g par kilogramme,
    2. plus de 410 g et moins de 600 g par kilogramme,
    3. plus de 620 g et moins de 800 g par kilogramme.
- <sup>2</sup> Le degré d'acidité de la matière grasse doit être au maximum de 5 ml NaOH (1 mol/l) par 100 g de matière grasse.
- <sup>3</sup> La teneur en sel comestible ne doit pas être supérieure à 0,5 %, excepté pour la margarine salée, la minarine salée et les produits à tartiner salés.

**Art. 108** Dénomination spécifique

<sup>1</sup> Selon la teneur en matière grasse telle qu'indiquée à l'art. 107, al. 1, il y a lieu d'employer les dénominations spécifiques suivantes: «margarine», «trois-quarts margarine», «demi-margarine», «minarine» ou «produit à tartiner».

<sup>2</sup> Pour les produits à tartiner, la dénomination spécifique doit être complétée par l'indication en pour-cent de la teneur en matière grasse (X % de produit à tartiner). En lieu et place de cette dénomination, on peut aussi utiliser la dénomination «margarine X % de matière grasse»

<sup>3</sup> La margarine et la minarine dont la teneur en matière grasse lactique est comprise entre 10 et 80 % masse de teneur totale en matière grasse peuvent aussi être dénommées «matière grasse composée», «trois-quarts matière grasse composée», etc.

<sup>4</sup> La trois-quarts margarine peut aussi être dénommée «margarine à teneur réduite en matière grasse» ou «margarine allégée»; la demi-margarine et la minarine peuvent aussi être dénommées «margarine à faible teneur en matière grasse», «margarine légère» ou «margarine light».

<sup>5</sup> La margarine, la minarine et les produits à tartiner peuvent être dénommés «margarine végétale», «minarine végétale», «produit à tartiner végétal» ou «végétal», pour autant qu'ils aient été fabriqués exclusivement à partir de graisses d'origine végétale, compte tenu toutefois d'une marge de tolérance technique de 2 % masse de graisse d'origine animale, rapportée à la teneur totale en matière grasse.

**Art. 109** Indications complémentaires

<sup>1</sup> La teneur en matière grasse doit être indiquée en pour-cent, en plus des indications visées à l'art. 22.

<sup>2</sup> L'adjonction d'une graisse ou d'une huile définie (p. ex. huile de tournesol) ne peut être mentionnée que si l'ingrédient utilisé n'a pas été hydrogéné ni transesterifié.

<sup>3</sup> La margarine, la minarine et les produits à tartiner contenant plus de 0,5 % masse de sel comestible doivent porter l'indication «salé(e)». La teneur en sel doit être indiquée en pour-cent dans la liste des ingrédients.

## **Art. 110 à 113**

*Abrogés*

## **Chapitre 7: Mayonnaise, sauce à salade**

### **Section 1: Mayonnaise, mayonnaise à salade**

#### **Art. 114** Définition

La mayonnaise et la mayonnaise à salade sont des préparations obtenues à partir d'huile comestible, d'œuf de poule (œuf entier ou jaune d'œuf) et de vinaigre de fermentation, qui peuvent être additionnées de sel comestible, d'épices, de moutarde et d'autres ingrédients tels que des sucres ou du jus de citron.

#### **Art. 115** Exigences minimales et caractéristiques de composition

La mayonnaise doit contenir au moins 70 pour cent masse d'huile comestible, la mayonnaise à salade au moins 50.

### **Section 2: Sauce à salade**

#### **Art. 116** Définition

<sup>1</sup> La sauce à salade est un mélange d'huile comestible, de vinaigre de fermentation ou d'acides organiques (acide tartrique, acide citrique, acide lactique) et d'éventuels autres ingrédients.

<sup>2</sup> La sauce à salade exempte d'huile est un mélange au sens de l'al. 1 qui ne contient pas d'huile comestible.

#### **Art. 117** Exigences minimales et caractéristiques de composition

Les sauces à salade doivent contenir au moins 1 pour cent masse d'acide acétique sous forme de vinaigre de fermentation ou au moins 1 pour cent masse d'acides organiques (acide tartrique, acide citrique, acide lactique), rapportés à la phase aqueuse.

## Chapitre 8: Viande, produits à base de viande

### Section 1: Définitions

#### Art. 118 Viande

<sup>1</sup> On entend par viande tous les corps ou parties du corps d'animaux comestibles qui n'ont été soumis à aucun traitement.

<sup>2</sup> Ne sont pas considérés comme traitement au sens de l'al. 1:

- a. le traitement par le froid;
- b. la réduction en morceaux (découpe, éminçage, hachage);
- c. le conditionnement;
- d. l'utilisation d'auxiliaires technologiques lors de l'obtention.

#### Art. 119<sup>96</sup> Produits à base de viande

Les produits à base de viande sont des denrées alimentaires dont la teneur en viande est supérieure à 20 % masse, qui ont été soumises à un traitement autre que ceux visés à l'art. 118, al. 2, et dont les caractéristiques sont déterminées par la part de viande.

#### Art. 120<sup>97</sup>

### Section 2: Matières premières

#### Art. 121 Espèces animales admises

La viande doit provenir exclusivement:

- a.<sup>98</sup> des animaux domestiques des familles zoologiques des *Bovidae* (bovidés), des *Cervidae* (cervidés), des *Camelidae* (camélidés), des *Suidae* (suidés) et des *Equidae* (équidés);
- b.<sup>99</sup> de la volaille domestique (poules, dindes, pintades, oies, canards, pigeons, cailles d'élevage);
- c. des lapins domestiques;
- d. du gibier, c'est-à-dire des mammifères terrestres et des oiseaux vivant à l'état sauvage ou élevés en enclos, à l'exception:
  1. des *Carnivora* (carnivores), ours terrestres exceptés,

<sup>96</sup> Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du 27 mars 2002, en vigueur depuis le 1<sup>er</sup> mai 2002 (RO 2002 573).

<sup>97</sup> Abrogé par le ch. I de l'O du 27 mars 2002 (RO 2002 573).

<sup>98</sup> Voir les disp. fin. mod. 19 déc. 1997 à la fin du présent texte.

<sup>99</sup> Voir les disp. fin. mod. 19 déc. 1997 à la fin du présent texte.

2. des *Primates* (singes et lémuriens),
  3. des *Rodentia* (rongeurs), marmottes et ragondins exceptés;
- e. des grenouilles (*Rana* spp.);
  - f. des reptiles d'élevage;
  - g. des poissons, à l'exception des poissons appartenant aux familles des *Tetraodontidae* (poissons-ballons), des *Molidae* (poissons-lunes), des *Diodontidae* (poissons porcs-épics) et des *Canthigasteridae* (compères);
  - h. des crustacés;
  - i. des mollusques;
  - k. des échinodermes.

**Art. 122<sup>100</sup>** Parties du corps d'animaux impropres à la consommation

<sup>1</sup> Les parties suivantes du corps des animaux visés à l'art. 121, let. a à c, et des mammifères terrestres vivant à l'état sauvage ou élevés en enclos ne doivent pas être transformées en denrées alimentaires ni remises au consommateur:

- a. l'appareil urinaire et génital, à l'exception des reins, de la vessie et des testicules;
- b. le larynx, les amygdales, la trachée et les bronches extralobulaires;
- c. les yeux et les paupières;
- d. les conduits auditifs externes;
- e. la fraise mésentère avec les ganglions lymphatiques et la graisse, à l'exception de celle du veau;
- f. les tissus cornés et les poils;
- g. dans le cas de la volaille domestique: les intestins, les organes génitaux femelles et les plumes.

<sup>2</sup> La viande obtenue par désossage mécanique de la colonne vertébrale des animaux appartenant aux espèces bovine, ovine ou caprine (viande séparée mécaniquement) ne doit pas être employée pour la fabrication de denrées alimentaires ni remise au consommateur en tant que denrée alimentaire.

<sup>3</sup> Il est interdit d'utiliser des parties de carcasse au sens des art. 181 et 182 de l'ordonnance du 27 juin 1995 sur les épizooties<sup>101</sup> pour la fabrication de gélatine, de suif et de produits à base de suif et pour l'obtention d'acides aminés et de peptides.<sup>102</sup>

<sup>100</sup> Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du 19 déc. 1997 (RO 1998 108). Voir aussi les disp. fin. de cette modification à la fin du présent texte.

<sup>101</sup> RS 916.401

<sup>102</sup> Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du 27 mars 2002, en vigueur depuis le 1<sup>er</sup> mai 2002 (RO 2002 573).

### Section 3: Etiquetage de la viande et des produits à base de viande

#### Art. 123 Dénomination spécifique

<sup>1</sup> La dénomination spécifique de la viande et des produits à base de viande doit comprendre les éléments ci-après:

- a. la mention des espèces animales desquelles provient la viande;
- b.<sup>103</sup> selon la nature du produit, l'une des dénominations suivantes:
  1. «viande» ou dénomination du morceau de viande conformément à l'usage professionnel,
  2. «produit à base de viande (ou dénomination du morceau de viande conformément à l'usage professionnel), à consommer cuit» pour les produits à base de viande qui doivent être chauffés avant d'être consommés (p. ex. produits à base de viande hachée crue, saucisses crues, produits de salaison crus),
  3. «produit à base de viande (ou dénomination du morceau de viande conformément à l'usage professionnel) à consommer cru» pour les produits pouvant être consommés crus (p. ex. produits de salaison crus, produits de charcuterie crus),
  4. «produit à base de viande (ou dénomination du morceau de viande conformément à l'usage professionnel), cuit» pour tous les produits à base de viande cuits (p. ex. produits de salaison cuits, saucisses échaudées et produits de charcuterie échaudés, saucisses à chair cuite et produits de charcuterie à chair cuite, pâtés, terrines, mousses),
  5. «(nom d'espèce animale)» pour la chair de poissons, de crustacés et de mollusques,
  6. «produit à base de (nom d'espèce animale), à consommer cuit» pour les produits à base de poissons, de crustacés et de mollusques qui doivent être chauffés avant d'être consommés,
  7. «produit à base de (nom d'espèce animale), à consommer cru» pour les produits à base de poissons, de crustacés et de mollusques qui peuvent être consommés crus,
  8. «produit à base de (nom d'espèce animale), cuit» pour les produits cuits à base de poissons, de crustacés et de mollusques.

<sup>2</sup> Si un produit ne peut pas être rangé dans l'un des groupes de produits mentionnés à l'al. 1, let. b, on indiquera la technologie de fabrication ou la nature du traitement.

<sup>3</sup> Dans la dénomination spécifique des produits à base de viande, on doit indiquer en outre les ingrédients étrangers à la viande et non usuels.

<sup>4</sup> A la place de la dénomination spécifique au sens des al. 1 et 2, il est permis d'employer, uniquement pour les produits à base de viande cités ci-après, la déno-

<sup>103</sup> Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du 27 mars 2002, en vigueur depuis le 1<sup>er</sup> mai 2002 (RO 2002 573).

mination usuelle suivante: boudin, boudin à la crème, viande séchée des Grisons, cervelas, fromage d'Italie (paysan ou deli), saucisse à rôtir de veau, gendarme, boudin blanc, saucisse au foie, saucisse de Lyon, mortadelle, lard cru, jambon cru, salami (Milano, Nostrano, Varzi), jambon (paysan, de derrière, cuit à l'os, modèle), schübli, saucisse à rôtir de porc, viande séchée du Tessin, viande séchée du Valais, saucisse de Vienne.<sup>104</sup>

<sup>5</sup> L'indication de l'espèce animale n'est pas nécessaire pour les produits à base de viande composés exclusivement de viande d'animaux appartenant aux espèces bovine ou porcine, ni lorsqu'une désignation traditionnelle visée à l'al. 4 est utilisée. Si l'une des deux espèces est mentionnée dans la dénomination spécifique, la part de la viande provenant de cette espèce doit être supérieure à 50 pour cent masse de l'ensemble de la viande entrant dans la composition du produit à base de viande.<sup>105</sup>

#### **Art. 124** Indications complémentaires

<sup>1</sup> Les ingrédients carnés dans les produits à base de viande doivent être indiqués comme suit dans la liste des ingrédients et des additifs:

- a. viande musculaire, y compris le cœur et la langue: «viande de . . .<sup>106</sup> »;
- b. abats (organes): «. . . (indication de l'organe) de . . .<sup>107</sup> »;
- c. tissu adipeux: «graisse de . . .<sup>108</sup> »;
- d. lard, couenne, sang et plasma peuvent être déclarés sans indication de l'espèce animale.

<sup>1bis</sup> L'al. 1 s'applique également par analogie aux denrées alimentaires dont la composition comprend une quantité égale ou inférieure à 20 % masse de viande.<sup>109</sup>

<sup>2</sup> Les boyaux doivent être déclarés comme suit dans la liste des ingrédients et des additifs:

- a. boyaux naturels ou artificiels impropres à la consommation: «enveloppe non consommable»;
- b. boyaux colorés ou traités dans une masse d'immersion: «enveloppe colorée».

<sup>3</sup> Doivent être pourvues d'une date limite de consommation au sens de l'art. 26, al. 1, let. a, les denrées alimentaires suivantes:

- a. la viande;
- b. les produits à base de viande prêts à cuire et prêts à la poêle;

<sup>104</sup> Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du 27 mars 2002, en vigueur depuis le 1<sup>er</sup> mai 2002 (RO 2002 573).

<sup>105</sup> Nouvelle teneur de la phrase selon le ch. I de l'O du 19 déc. 1997 (RO 1998 108).

<sup>106</sup> Indication de l'espèce animale

<sup>107</sup> Indication de l'espèce animale

<sup>108</sup> Indication de l'espèce animale

<sup>109</sup> Introduit par le ch. I de l'O du 27 mars 2002, en vigueur depuis le 1<sup>er</sup> mai 2002 (RO 2002 573).

- c. tous les produits à base de viande hachée crue (hamburger, steak haché, rôti haché, etc.);
- d. les produits de charcuterie échaudés (rubéfiés et coupés en tranches, non rubéfiés) ainsi que leurs composants (chair à saucisse, etc.);
- e. le boudin, le boudin blanc, la saucisse au foie, le fromage de tête, la tête marbrée;
- f. les produits de salaison cuits, coupés en tranches;
- g. les articles en gelée;
- h. la viande cuite coupée en tranches;
- i. les tripes cuites;
- j. les crustacés, mollusques et échinodermes cuits;
- k. les saucisses à rôtir crues.<sup>110</sup>

<sup>4</sup> Les denrées alimentaires visées à l'al. 3 peuvent être pourvues d'une date de durabilité minimale au sens de l'art. 26, al. 1, let. b, si elles sont surgelées ou si elles ont été soumises à un traitement qui en prolonge nettement la durabilité.<sup>111</sup>

<sup>5</sup> La viande emballée et les produits à base de viande emballés qui ne sont pas destinés à être remis au consommateur doivent être datés conformément aux art. 25 et 26. En lieu et place de la date de durabilité minimale ou de la date limite de consommation, on peut indiquer:

- a. pour la viande: la date d'emballage;
- b. pour les produits à base de viande: la date de fabrication.<sup>112</sup>

<sup>6</sup> Le fumage, l'assaisonnement, la marinade, l'enrobage avec de la chapelure ne sont pas considérés comme une transformation suffisante au sens de l'art. 22a, al. 3, pour la viande et les produits à base de viande.<sup>113</sup>

## Section 4: Transformation, traitement et conservation

**Art. 125** ...<sup>114</sup>

<sup>1</sup> Lors du transport, du stockage et de la vente de viande et de produits à base de viande, les températures suivantes ne doivent pas être dépassées:

<sup>110</sup> Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du 27 mars 2002, en vigueur depuis le 1<sup>er</sup> mai 2002 (RO 2002 573).

<sup>111</sup> Introduit par le ch. I de l'O du 27 mars 2002, en vigueur depuis le 1<sup>er</sup> mai 2002 (RO 2002 573).

<sup>112</sup> Introduit par le ch. I de l'O du 27 mars 2002, en vigueur depuis le 1<sup>er</sup> mai 2002 (RO 2002 573).

<sup>113</sup> Introduit par le ch. I de l'O du 27 mars 2002, en vigueur depuis le 1<sup>er</sup> mai 2002 (RO 2002 573). Voir aussi l'al. 7 des disp. fin. de cette modification, à la fin du présent texte.

<sup>114</sup> Abrogé par le ch. I de l'O du 27 mars 2002 (RO 2002 573).

	Transport	Stockage	Vente
a. viande	7° C	2° C	5° C
b. viande hachée, produits à base de viande hachée crue, émincé	5° C	2° C	5° C
c. autres produits à base de viande	7° C	5° C	5° C
d. <sup>115</sup> poissons, crustacés, mollusques, échinodermes, entiers ou découpés, excepté les animaux vivants	2° C	2° C	2° C
e. produits surgelés	-18° C	-18° C	-18° C
f. viande congelée destinée à la transformation en tant que produit intermédiaire	-12° C		

<sup>2</sup> Les températures maximales indiquées à l'al. 1 ne sont pas valables pour:

- les transports de corps d'animaux à la température d'abattage, de l'abattoir à la chambre frigorifique, à l'entreprise de découpe ou à l'entreprise de transformation ne dépassant pas 1 heure;
- les transports pour le service de vente à domicile ne dépassant pas 2 heures;
- les transports pour les besoins de l'armée;
- la viande et les produits à base de viande qui sont présentés à la vente sur des étals mobiles pendant une heure au plus, à l'exception des produits visés à l'al. 1, let. b);
- les produits stérilisés, les produits de charcuterie crus à maturation interrompue, les produits de charcuterie crus maturés et les produits de salaison crus ainsi que d'autres produits ayant une valeur  $a_w$  inférieure à 0,93.

## Chapitre 9: Extrait de viande, bouillon de viande, gelée de viande, gélatine alimentaire<sup>116</sup>

### Art. 126 Définitions

<sup>1</sup> L'extrait de viande est un extrait aqueux, plus ou moins concentré, de viande musculaire exempte autant que possible de matière grasse, débarrassé des substances albuminoïdes coagulables et qui peut être additionné de sel comestible pour la conservation.

<sup>115</sup> Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du 27 mars 2002, en vigueur depuis le 1<sup>er</sup> mai 2002 (RO 2002 573).

<sup>116</sup> Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du 27 mars 2002, en vigueur depuis le 1<sup>er</sup> mai 2002 (RO 2002 573).

<sup>2</sup> Le bouillon de viande et le consommé de viande sont des préparations solides, pâteuses ou liquides qui fournissent du potage et qui contiennent de la viande ou de l'extrait de viande. Ils peuvent être additionnés d'ingrédients tels que des extraits d'os, des graisses animales ou végétales, des condiments, des extraits de levure, des légumes, des extraits de légumes, des sucres, du sel comestible, des amidons, des épices ou des herbes aromatiques ou leurs extraits.

<sup>3</sup> La gelée de viande est une masse gélatineuse obtenue par l'extraction à chaud de tendons, de cartilage, d'os, etc., avec addition d'ingrédients tels que condiments, épices, sel comestible ou sucres. Elle peut également être obtenue à partir de gélatine. Délayée dans de l'eau, puis chauffée et versée dans un moule, la gelée de viande doit se transformer en une masse gélatineuse en refroidissant.<sup>117</sup>

<sup>4</sup> La gélatine alimentaire est une protéine obtenue par hydrolyse partielle à partir de collagène de peaux, de tendons, de ligaments, d'os, etc., d'origine animale. L'art. 122 est applicable par analogie.<sup>118</sup>

#### **Art. 127** Exigences minimales et caractéristiques de composition

<sup>1</sup> L'extrait de viande remis comme tel au consommateur ne doit pas contenir plus de 40 pour cent masse d'eau et sa teneur en créatinine ne doit pas être inférieure à 8,5 pour cent masse, rapportés à la matière sèche, sans le sel comestible ajouté.

<sup>2</sup> Le bouillon de viande doit contenir, par litre de produit fini préparé selon le mode d'emploi, au moins 35 mg de créatinine provenant de la viande ou de l'extrait de viande ajoutés, le consommé de viande 52,5 mg. La teneur en sel comestible ne doit pas dépasser 12,5 g par litre.

<sup>3</sup> Le bouillon de volaille doit présenter une teneur en viande, en extrait de viande de volaille ou en graisse de volaille telle que l'odeur et la saveur de la volaille ressortent distinctement. La teneur en azote total du produit fini préparé selon le mode d'emploi ne doit pas être inférieure à 100 mg par litre. La teneur en sel comestible ne doit pas dépasser 12,5 g par litre.

<sup>4</sup> L'al. 3 est applicable par analogie au bouillon de poisson.

<sup>5</sup> La gélatine alimentaire doit présenter une teneur en protéines égale ou supérieure à 84 % masse.<sup>119</sup>

<sup>117</sup> Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du 27 mars 2002, en vigueur depuis le 1<sup>er</sup> mai 2002 (RO 2002 573).

<sup>118</sup> Introduit par le ch. I de l'O du 27 mars 2002, en vigueur depuis le 1<sup>er</sup> mai 2002 (RO 2002 573).

<sup>119</sup> Introduit par le ch. I de l'O du 27 mars 2002, en vigueur depuis le 1<sup>er</sup> mai 2002 (RO 2002 573).

**Art. 128**<sup>120</sup> Etiquetage

<sup>1</sup> L'extrait de viande et le bouillon de viande qui ne sont pas obtenus à partir de viande bovine doivent être dénommés en conséquence (p. ex. «extrait de viande de porc»).

<sup>2</sup> La gélatine alimentaire qui est obtenue à partir de matières premières provenant du porc doit être dénommée «gélatine alimentaire» ou «gélatine». La gélatine alimentaire qui n'est pas obtenue exclusivement à partir de matières premières d'origine porcine doit porter le nom de l'espèce animale mise en œuvre (p. ex. «gélatine alimentaire de bœuf»).

**Chapitre 10: Condiment, bouillon, potage, sauce****Art. 129** Définitions

<sup>1</sup> Le condiment est un produit liquide, pâteux ou solide dérivé de substances albuminoïdes, destiné à améliorer ou à renforcer la saveur des aliments. Pour donner une saveur déterminée, il est permis de l'additionner d'ingrédients tels que des extraits de viande, de levure, de champignons, d'épices ou de légumes ainsi que de sucres.

<sup>2</sup> Le condiment en poudre est un produit solide, miscible aux aliments, à base de sel comestible, et qui peut être additionné d'ingrédients tels que levure, légumes, champignons ou épices, et, pour faciliter le saupoudrage, amidon ou matières grasses.<sup>121</sup>

<sup>3</sup> Le mélange de condiments est un condiment en poudre qui contient au moins 10 pour cent masse d'épices, de fines herbes ou de leurs mélanges.

<sup>4</sup> La sauce au soja est une sauce semblable à un condiment, obtenue par hydrolyse enzymatique et en partie par hydrolyse acide, principalement à partir de fèves de soja et de farine de soja dégraissée. Pour agir sur sa saveur, il est permis d'y ajouter des ingrédients tels que sel comestible ou sucres.<sup>122 123</sup>

<sup>5</sup> Le bouillon (potage clair) est une préparation solide, pâteuse ou liquide, composée d'ingrédients tels que de l'extrait de levure, des condiments, de la matière grasse, des sucres, des légumes, des épices, de l'extrait d'épices ou du sel comestible.

<sup>6</sup> Le potage et la sauce sont des produits fabriqués à partir d'ingrédients tels que du bouillon, des farines de céréales ou de légumineuses, des amidons, des oeufs ou du lait.<sup>124</sup>

<sup>120</sup> Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du 27 mars 2002, en vigueur depuis le 1<sup>er</sup> mai 2002 (RO 2002 573).

<sup>121</sup> Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du 27 mars 2002, en vigueur depuis le 1<sup>er</sup> mai 2002 (RO 2002 573).

<sup>122</sup> Nouvelle teneur de la phrase selon le ch. I de l'O du 27 mars 2002, en vigueur depuis le 1<sup>er</sup> mai 2002 (RO 2002 573).

<sup>123</sup> Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du 19 déc. 1997 (RO 1998 108).

<sup>124</sup> Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du 19 déc. 1997 (RO 1998 108).

**Art. 130** Exigences minimales et caractéristiques de composition

<sup>1</sup> Le condiment doit avoir une densité d'au moins 1220 kg/m<sup>3</sup> (20° C) et une teneur en azote aminé d'au moins 2 pour cent masse et une teneur en azote total d'au moins 4 pour cent masse dans la matière sèche. La teneur en sel comestible ne doit pas dépasser 50 pour cent masse dans la matière sèche.

<sup>2</sup> La sauce au soja doit avoir une teneur en azote total de 1 pour cent masse, une teneur en azote aminé de 0,4 et une teneur en matière sèche de 25 pour cent masse au moins.

<sup>3</sup> Le bouillon (potage clair) ne doit pas contenir, par litre du produit fini préparé selon le mode d'emploi, moins de 120 mg d'azote aminé, moins de 200 mg d'azote total, ni plus de 12,5 g de sel comestible.

<sup>4</sup> L'extrait de levure remis comme tel au consommateur ne doit pas contenir plus de 25 pour cent masse d'eau, ni plus de 15 pour cent masse de sel comestible. Sa teneur en azote aminé doit être de 3 pour cent masse au moins.

<sup>5</sup> La sauce pour rôti doit contenir, par litre du produit fini préparé selon le mode d'emploi, au moins 140 mg de créatinine provenant de la viande ou de l'extrait de viande ajouté.

**Art. 131**<sup>125</sup> Etiquetage

Les mentions et les illustrations indiquant la présence de viande sont interdites pour le condiment et le bouillon (potage clair).

**Chapitre 11: Céréales, légumineuses, produits de la minoterie****Section 1: Définitions****Art. 132** Céréales

On distingue les céréales suivantes:

- a. les fruits indéhiscents (*caryopses*) de graminées (*Graminae*) telles que le froment (blé tendre, blé dur), l'épeautre, le seigle, le maïs, le riz, l'orge, l'avoine, le sorgho, le millet et le triticale;
- b. les fruits indéhiscents contenant de l'amidon de plantes autres que les graminées telles que le sarrasin, l'amarante et le quinoa.

**Art. 133** Légumineuses

Les légumineuses sont les graines mûres et sèches de papilionacées, notamment les petits pois, les lentilles, les haricots, les arachides et les fèves de soja qui se prêtent à la fabrication de produits de la minoterie.

<sup>125</sup> Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du 19 déc. 1997 (RO 1998 108).

**Art. 134** Produits de la minoterie

<sup>1</sup> Les produits de la minoterie sont des céréales ou des légumineuses broyées mécaniquement, soumises le cas échéant à un traitement supplémentaire.

<sup>2</sup> D'après le procédé de fabrication, on distingue:

- a. les céréales perlées ou mondées: grains entiers ou particules de grains ronds, décortiqués et polis;
- b. le gruau: particules de grains décortiqués, grossièrement broyés ou coupés;
- c. les flocons: produit de la minoterie obtenu par traitement à la vapeur et séchage de céréales entières décortiquées, de céréales nues, de gruau ou de céréales perlées ou mondées;
- d. les céréales égrugées: produit de la minoterie obtenu par le broyage grossier du grain entier (avec la plantule);
- e. la semoule: particules de l'endosperme, débarrassées des couches externes de l'enveloppe, obtenues lors du broyage ou de la mouture;
- f. le fin finot: semoule moulue fine et nettoyée;
- g. la farine: grains finement moulus dont la plupart des particules ont une grosseur inférieure à 180 µm;
- h. la plantule: embryon du grain contenant les matières grasses et les protéines, avec ou sans *scutellum* (cotylédon), pouvant être stabilisé par un traitement par la chaleur;
- i. le son: produit de la minoterie constitué par les couches externes fibreuses du grain et par une grande partie de la couche à aleurone sous-jacente;
- k. le gluten: masse semblable au caoutchouc et élastique, composée principalement de protéines non solubles dans l'eau, qui subsiste au lavage à l'eau de l'amidon et des composantes solubles de la pâte;
- l. la farine de gonflement (quellmehl): farine dont la part d'amidon a été agglutinée.

**Art. 135**<sup>126</sup> Farine normale

<sup>1</sup> La farine normale (farine) est un produit de mouture obtenu à partir de blé.

<sup>2</sup> On distingue:

- a. la farine blanche ou farine fleur: farine obtenue essentiellement à partir de la partie centrale du grain;
- b. la farine mi-blanche: farine pratiquement sans enveloppe;
- c. la farine bise: farine contenant une certaine partie de l'enveloppe extérieure;

<sup>126</sup> Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du 27 mars 2002, en vigueur depuis le 1<sup>er</sup> mai 2002 (RO 2002 573).

- d. la farine complète: farine obtenue à partir du grain entier, avec ou sans les couches extérieures de l'enveloppe; le rendement total doit être d'au moins 98 % masse du grain entier.

<sup>3</sup> Pour faciliter la panification, il est permis d'incorporer à la farine, jusqu'à concurrence de 5 % masse, des ingrédients tels qu'épeautre, seigle, farines de gonflement, gluten, farine de malt enzymatiquement active, poudre d'acérola ou tout autre ingrédient naturellement riche en acide ascorbique.

<sup>4</sup> La poudre d'acérola visée à l'al. 3 peut contenir à titre de support des ingrédients tels que fécule de manioc, maltodextrine ou amidon de froment, jusqu'à concurrence de 70 % masse.

**Art. 136** Farine spéciale

La farine spéciale est de la farine qui se distingue nettement de la farine normale, soit par sa composition, soit par sa destination (p. ex. farine d'épeautre, farine de seigle, farine d'orge, farine aux cinq céréales, farine additionnée de germes de blé, farine à gâteaux, farine à biscuits).

**Art. 137** Amidon

L'amidon (amidon de froment, amidon de riz ou fécule de pomme de terre, sagou, tapioca, etc.) est un polysaccharide de réserve obtenu à partir de plantes.

**Art. 138** Chapelure

La chapelure est le produit de la minoterie obtenu à partir de pain sec ou de produits de boulangerie spécialement préparés à cet effet, par rôtissage, broyage, tamisage ou extrusion.

**Art. 139** Malt, farine de malt, extrait de malt

<sup>1</sup> Le malt, la farine de malt et l'extrait de malt sont obtenus à partir de céréales germées et séchées.

<sup>2</sup> L'extrait de malt peut aussi être obtenu à partir d'un mélange de malt et d'orge avec adjonction d'enzymes naturellement présentes dans le malt. Le taux de malt doit toutefois être égal ou supérieur à 25 % masse.<sup>127</sup>

<sup>127</sup> Introduit par le ch. I de l'O du 27 mars 2002, en vigueur depuis le 1<sup>er</sup> mai 2002 (RO 2002 573).

## Section 2: Exigences minimales et caractéristiques de composition

### Art. 140

<sup>1</sup> La teneur en eau des produits de la minoterie ne doit pas dépasser 16 pour cent masse. L'al. 3 est réservé.

<sup>2</sup> Les farines normales doivent présenter les teneurs suivantes en sels minéraux (teneur en cendres), rapportées à la matière sèche:

- a. farine blanche au maximum 0,63 pour cent masse
- b. farine mi-blanche de 0,64 à 0,90 pour cent masse
- c. farine bise de 0,91 à 1,69 pour cent masse
- d. farine complète au minimum 1,70 pour cent masse

<sup>3</sup> Les amidons doivent satisfaire aux exigences suivantes:

- a. la teneur en eau ne doit pas dépasser 15 pour cent masse; pour la fécule de pomme de terre, 21 pour cent masse;
- b. la teneur en cendres, rapportée à la matière sèche, ne doit pas dépasser 1 pour cent masse.

## Section 3: Traitements

### Art. 141

<sup>1</sup> Il est permis de traiter les céréales (p. ex. le riz et l'orge) avec du sucre d'amidon, des graisses ou des huiles comestibles, la quantité ajoutée de ces produits ne devant pas dépasser 0,8 pour cent masse.

<sup>2</sup> Il est interdit de blanchir la farine et de traiter les produits de la minoterie avec des gaz nitreux, des composés halogènes oxygénés, des persulfates ou d'autres substances dégageant de l'oxygène, avec du chlore ou des substances dégageant du chlore, ou avec des composés ayant des propriétés semblables.

## Section 4: Etiquetage

### Art. 142

<sup>1</sup> Le malt, la farine de malt et l'extrait de malt qui ne proviennent pas de l'orge doivent porter l'indication de la céréale utilisée.

<sup>2</sup> Toute adjonction au sens de l'art. 135, al. 3, y compris les ingrédients naturellement riches en acide ascorbique, doit figurer dans la liste des ingrédients.<sup>128</sup>

<sup>128</sup> Introduit par le ch. I de l'O du 27 mars 2002, en vigueur depuis le 1<sup>er</sup> mai 2002 (RO 2002 573).

**Chapitre 12:****Pain, articles de boulangerie, articles de biscuiterie et de biscotterie****Section 1: Pain****Art. 143** Définitions

<sup>1</sup> Le pain est de la pâte cuite au four, obtenue exclusivement à partir de farine normale (art. 135), d'eau, de sel comestible, de levure de boulangerie ou de levain-chef.

<sup>2</sup> Le pain spécial est:

- a. du pain additionné d'autres ingrédients tels que du lait, des matières grasses ou des fruits;
- b. de la pâte cuite au four, obtenue à partir de farine spéciale (art. 136), additionnée ou non d'ingrédients tels que du lait, des matières grasses ou des fruits.

**Art. 144**<sup>129</sup> Critères de composition

Les pains spéciaux peuvent être additionnés de fibres alimentaires extraites de blé, de pommes, de carottes, etc.

**Art. 145** Dénomination spécifique

<sup>1</sup> Seul le pain (art. 143, 1<sup>er</sup> al.) peut porter la dénomination «pain blanc», «pain mi-blanc», «pain bis», ou «pain complet».

<sup>2</sup> Le pain spécial doit porter une dénomination correspondant à sa composition (p. ex. pain de seigle, pain d'épeautre, pain de graham, pain aux cinq céréales, pain au lait, tresse au beurre, pain pour toasts ou pain aux fruits). La dénomination doit satisfaire aux exigences suivantes:

- a.<sup>130</sup> si la dénomination d'un pain spécial comporte le nom d'une céréale, le pourcentage de farine provenant de ladite céréale doit être supérieur à 50 % masse s'il s'agit de blé, d'épeautre ou de seigle, et supérieur à 25 % masse s'il s'agit de maïs, de riz, d'orge, d'avoine, de sorgho, de millet, de sarrasin, de triticale;
- b. si un pain spécial est désigné comme «pain au lait», on doit utiliser au moins autant de lait (ou l'équivalent de poudre de lait entier) que d'eau pour sa fabrication;
- c. si un pain spécial est désigné comme «pain au lait écrémé», on doit utiliser au moins autant de lait écrémé (ou l'équivalent de poudre de lait écrémé) que d'eau pour sa fabrication;

<sup>129</sup> Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du 27 mars 2002, en vigueur depuis le 1<sup>er</sup> mai 2002 (RO 2002 573).

<sup>130</sup> Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du 27 mars 2002, en vigueur depuis le 1<sup>er</sup> mai 2002 (RO 2002 573).

- d. la dénomination spécifique peut mentionner une teneur en beurre (p. ex. «tresse au beurre») si le produit en contient au moins 70 g par kilogramme de matière sèche. L'addition de graisses ou d'huiles comestibles, de margarine ou de minarine n'est dans ce cas pas permise.<sup>131</sup>

**Art. 145a**<sup>132</sup> Indication complémentaire

Si du pain normal est fabriqué à partir de farine normale à laquelle ont été incorporés des ingrédients visés à l'art. 135, al. 3, ces derniers, y compris les ingrédients naturellement riches en acide ascorbique, doivent figurer sur la liste des ingrédients.

**Section 2:**

**Articles de boulangerie, articles de biscuiterie et de biscotterie**

**Art. 146** Définitions

<sup>1</sup> Les articles de boulangerie sont des denrées alimentaires obtenues par cuisson au four ou par des procédés analogues (p. ex. extrusion) à partir de produits de la minoterie, de sucres, de matières grasses, d'œufs ou de composants de l'œuf, avec ou sans masses à fourrer, couvertures, garnitures, etc. Ils peuvent être additionnés d'ingrédients tels que du lait, des produits laitiers, du cacao, du chocolat, une masse de couverture, une masse de glaçage, du miel, des épices, des noix ou des préparations de fruits.

<sup>2</sup> Les articles de petite boulangerie sont des articles de boulangerie sucrés ou salés, tels que les croissants aux noisettes, la brioche, les beignets de Berlin, les bretzels, les flûtes au sel.

<sup>3</sup> Les articles de biscuiterie et de biscotterie sont des articles de boulangerie qui se conservent au moins un mois.

**Art. 147** Dénomination spécifique

Les ingrédients énumérés ci-après peuvent être mentionnés dans la dénomination spécifique si les conditions suivantes sont remplies:

- a. lait: 1 kg de la partie biscuit doit contenir au moins 100 g de lait ou la quantité correspondante de poudre de lait entier;
- b.<sup>133</sup> beurre: 1 kg de la partie biscuit doit contenir au moins 100 g de beurre. L'addition de graisses ou d'huiles comestibles, de margarine ou de minarine n'est pas permise, sauf pour le petit-beurre traditionnel. Le petit-beurre doit avoir une teneur en beurre d'au moins 25 g par kilogramme du produit fini et

<sup>131</sup> Phrase introduite par le ch. I de l'O du 19 déc. 1997 (RO 1998 108).

<sup>132</sup> Introduit par le ch. I de l'O du 27 mars 2002, en vigueur depuis le 1<sup>er</sup> mai 2002 (RO 2002 573).

<sup>133</sup> Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du 19 déc. 1997 (RO 1998 108).

la graisse de beurre doit représenter au moins 20 pour cent masse de la matière grasse totale;

- c. œufs: 1 kg de la partie biscuit doit contenir au moins 100 g d'œufs complets ou la quantité équivalente d'œufs complets en poudre;
- d.<sup>134</sup> miel: la partie biscuit doit contenir au moins autant de miel que de sucres;
- e. céréales complètes: la part de farine doit contenir au moins 70 pour cent masse de produit de mouture complet.

**Art. 147a**<sup>135</sup> Indication complémentaire

Si des articles de boulangerie, de boulangerie fine ou de biscuiterie et de biscotterie sont fabriqués à partir de farine normale à laquelle ont été incorporés des ingrédients visés à l'art. 135, al. 3, ces derniers, y compris les ingrédients naturellement riches en acide ascorbique, doivent figurer sur la liste des ingrédients.

## Chapitre 13: Levure de boulangerie

**Art. 148** Définitions

<sup>1</sup> La levure de boulangerie est une levure cultivée en surface (*Saccharomyces cerevisiae* et leurs hybrides) utilisée pour alléger la pâte.

<sup>2</sup> La levure pressée est une levure de boulangerie partiellement débarrassée de son eau. Elle doit constituer une masse homogène et humide, mais ni gluante ni visqueuse, de consistance pâteuse ou friable, de couleur jaune grisâtre, avec une odeur légèrement acidulée rappelant celle des produits de la fermentation.

<sup>3</sup> La levure de boulangerie sèche est une levure séchée avec ménagement qui doit être réhydratée avant l'emploi.

<sup>4</sup> La levure de boulangerie sèche instantanée est une levure séchée avec ménagement qui peut être ajoutée directement à l'état sec à la farine, lors de la préparation de la pâte.

<sup>5</sup> La levure de boulangerie liquide est une levure à forte teneur en eau.

**Art. 149** Exigences minimales et caractéristiques de composition

<sup>1</sup> La levure pressée ne doit pas contenir plus de 1 pour cent masse de l'amidon utilisé comme auxiliaire de filtrage et 0,3 pour cent masse de l'huile comestible utilisée pour sa fabrication. La teneur en eau ne doit pas dépasser 75 pour cent masse.

<sup>134</sup> Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du 27 mars 2002, en vigueur depuis le 1<sup>er</sup> mai 2002 (RO 2002 573).

<sup>135</sup> Introduit par le ch. I de l'O du 27 mars 2002, en vigueur depuis le 1<sup>er</sup> mai 2002 (RO 2002 573).

<sup>2</sup> La matière sèche de la levure de boulangerie sèche doit être d'au moins 90 pour cent masse, celle de la levure de boulangerie sèche instantanée d'au moins 93 pour cent masse.

<sup>3</sup> La teneur en eau de la levure de boulangerie liquide ne doit pas dépasser 80 pour cent masse.

## Chapitre 14: Pouding, crème

### Art. 150 Pouding, crème

<sup>1</sup> Le pouding et la crème sont des préparations pâteuses ou visqueuses constituées de produits de mouture ou d'amidons provenant de céréales, de légumineuses, de pommes de terre ou autres tubercules, de lait, de matières grasses, d'œufs, de sucres, d'eau ou d'autres ingrédients.<sup>136</sup>

<sup>2</sup> Ils peuvent contenir des ingrédients donnant de la saveur tels que du cacao, du jus de fruits, des amandes ou des noix moulues, des fruits secs, ou des parties de fruits ou des épices.

### Art. 151 Poudre pour pouding, poudre pour crème

La poudre pour pouding et la poudre pour crème doivent donner, lorsqu'elles sont préparées selon le mode d'emploi, une denrée alimentaire conforme à l'art. 150.

## Chapitre 15: Pâtes

### Art. 152<sup>137</sup> Définitions

<sup>1</sup> Les pâtes alimentaires (pâtes) sont des denrées alimentaires obtenues à partir de produits de mouture. Elles peuvent contenir des ingrédients tels qu'œufs, lait ou légumes.

<sup>2</sup> Les pâtes fraîches sont des pâtes non déshydratées ou seulement légèrement séchées lors de la fabrication. Elles peuvent être traitées à l'eau chaude ou à la vapeur d'eau, et soumises à pasteurisation, à réfrigération ou à surgélation.

<sup>3</sup> Les pâtes stérilisées sont des pâtes au sens de l'al. 2, qui sont toutefois stérilisées avant toute mise sur le marché.

<sup>136</sup> Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du 27 mars 2002, en vigueur depuis le 1<sup>er</sup> mai 2002 (RO 2002 573).

<sup>137</sup> Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du 27 mars 2002, en vigueur depuis le 1<sup>er</sup> mai 2002 (RO 2002 573).

**Art. 153** Exigences minimales et caractéristiques de composition

- <sup>1</sup> La teneur en eau des pâtes sèches de toutes sortes ne doit pas dépasser 13 pour cent masse.
- <sup>2</sup> L'acidité titrable des pâtes sèches, à l'exception des pâtes aux œufs, ne doit pas dépasser 10 ml NaOH (1 mol/l) par 100 grammes.
- <sup>3</sup> Les pâtes aux œufs doivent contenir au moins 135 g d'œufs en coquille ou d'œufs congelés ou 36 g d'œufs entiers secs par kilogramme de produit de la minoterie. Si on utilise des conserves d'œufs, la proportion du blanc et du jaune d'œuf devra être la même que celle de l'œuf entier. L'addition de sel comestible est permise.
- <sup>4</sup> Les pâtes au lait doivent contenir au moins 20 g de matière sèche provenant du lait par kilogramme de produit de la minoterie.
- <sup>5</sup> L'adjonction de protéines d'œufs de poule ou de gluten, de graisses ou d'huiles comestibles ainsi que de sel comestible est permise.

**Art. 154** Dénomination spécifique

- <sup>1</sup> Les produits désignés comme «pâtes» doivent être obtenus exclusivement à partir de produits de mouture de blé.
- <sup>2</sup> Les pâtes fabriquées avec d'autres produits de la minoterie (p. ex. farine de seigle, d'orge, d'avoine, d'épeautre ou de soja) doivent porter, dans la dénomination spécifique, l'indication de la céréale utilisée.
- <sup>3</sup> La dénomination spécifique doit mentionner l'adjonction d'œufs, de lait, de légumes ou d'autres ingrédients. Les ingrédients mentionnés à l'art. 153, al. 5, sont exceptés.
- <sup>4</sup> Si des pâtes alimentaires aux œufs contiennent des œufs autres que ceux de poule, le genre des œufs ajoutés doit être indiqué dans la dénomination spécifique.

**Chapitre 16: Oeufs, ovoproduits****Section 1: Définitions****Art. 155** Oeufs

- <sup>1</sup> Les œufs (œufs en coquille) sont les cellules germinales, non fécondées, enfermées dans une coquille intacte, de la poule domestique (*Gallus domesticus*) ou d'autres espèces d'oiseaux.
- <sup>2</sup> L'œuf se compose:
  - a. du jaune (jaune d'œuf): partie centrale de l'œuf, translucide, de couleur jaunâtre homogène;
  - b. du blanc (blanc d'œuf): masse de consistance gélatineuse, incolore à blanchâtre, translucide, enveloppant le jaune d'œuf;

- c. de la membrane coquillière: membrane située entre la coquille et le blanc d'œuf.

### **Art. 156** Ovoproduits

Les ovoproduits sont des produits obtenus à partir d'œufs de poule, de cane, de dinde, de pintade et de caille ou de leurs différents composants. Ils peuvent être liquides, concentrés, séchés, cristallisés, pasteurisés, congelés, surgelés ou coagulés.

## **Section 2: Oeufs de poule**

### **Art. 157** Exigences minimales

Les œufs destinés à être remis au consommateur doivent satisfaire aux exigences suivantes:

- a. hauteur de la chambre à air: au plus 9 mm;
- b. chambre à air: fixe;
- c. coquille: normale, propre, intacte;
- d. blanc d'œuf: clair, limpide, exempt de corps étrangers de toute nature;
- e. jaune d'œuf: exempt de toute impureté;
- f. germe: développement imperceptible;
- g. odeur: absence d'odeurs étrangères.

### **Art. 158** Oeufs avec défauts

<sup>1</sup> Les œufs dont la coquille est endommagée, mais encore entière, et la membrane coquillière sans rupture («œufs fêlés») et les œufs qui ne satisfont pas aux exigences de l'art. 157 peuvent être utilisés uniquement pour la fabrication d'ovoproduits.

<sup>2</sup> Ne doivent pas être utilisés comme denrées alimentaires:

- a. les œufs dont la coquille est éclatée et la membrane coquillière déchirée («œufs éclatés», «œufs cassés»);
- b. les œufs provenant de la couveuse, non fécondés ou ayant subi un début d'incubation et dont l'embryon est mort («œufs couvés»).

<sup>3</sup> Lors du contrôle d'un lot d'œufs destinés à être remis au consommateur, 7 pour cent des œufs peuvent présenter des défauts, dont au plus:

- a. 4 pour cent d'œufs éclatés ou d'œufs fêlés chez lesquels le défaut est visible à l'œil nu; et
- b. 1 pour cent d'œufs portant des taches de chair ou de sang reconnaissables.

<sup>4</sup> Les tolérances pour les défauts doivent être doublées si le lot contrôlé selon l'al. 3 compte moins de 180 œufs.

**Art. 159**      Stockage

<sup>1</sup> Les œufs doivent être stockés, dès la ponte, à l'abri de la lumière directe du soleil, en un endroit sec et bien aéré (exempt d'eau de condensation), à une température inférieure à 20° C.

<sup>2</sup> Les œufs de plus de 20 jours ne peuvent être remis au consommateur que s'ils sont réfrigérés à 5° C ou moins. Ils doivent être conservés en un endroit parfaitement sec et bien aéré. La réfrigération ne doit pas être interrompue.

<sup>3</sup> La réfrigération d'œufs de moins de 21 jours, conservés à 5° C ou moins, ne doit pas être interrompue jusqu'à la remise au consommateur.

<sup>4</sup> Les al. 1 à 3 ne s'appliquent pas aux œufs durs dont la coquille est intacte s'ils ont été traités en surface afin de les protéger contre la pénétration de micro-organismes.

**Art. 160**      Etiquetage

<sup>1</sup> Sur les emballages de vente au détail, les indications exigées par l'art. 22 doivent être complétées par:

- a. une mention telle que «à vendre non réfrigérés avant le ...» (20 jours après la date de ponte);
- b. une mention telle que: «à conserver à 5° C ou moins», si des œufs réfrigérés à 5° C sont offerts à la vente;
- c. l'indication du nombre de pièces et du poids net ou l'indication du nombre de pièces et du poids minimum par œuf en grammes.

<sup>2</sup> Si la date de ponte est indiquée, elle doit être aisément reconnaissable.

<sup>3</sup> Il est permis de mentionner le pays de production (art. 22, 1<sup>er</sup> al., let. e) au moyen d'une abréviation usuelle (p. ex. D pour Allemagne ou PL pour Pologne).

**Section 3: Ovoproduits****Art. 161**      Exigences minimales et caractéristiques de composition

<sup>1</sup> Les ovoproduits qui ne sont pas soumis à un traitement par la chaleur lors de leur transformation doivent être pasteurisés avant leur utilisation.

<sup>2</sup> Les ovoproduits pasteurisés doivent être ramenés à une température égale ou inférieure à 5° C immédiatement après le chauffage et maintenus à cette température jusqu'à leur utilisation ultérieure.

<sup>3</sup> La poudre d'œufs ne doit pas être réfrigérée.

<sup>4</sup> Il n'est pas permis de mélanger des œufs de différentes espèces animales.

**Art. 162**      Etiquetage

Les indications exigées par l'art. 22 doivent être complétées par:

- a. une mention telle que «à conserver sous réfrigération» ou l'indication de la température de conservation;
- b. lorsque d'autres denrées alimentaires sont ajoutées aux ovoproduits: l'indication de la teneur en œuf, en pour-cent masse, rapportée au produit fini.

#### Section 4: Dispositions spéciales

##### Art. 163 Oeufs ne provenant pas de poules

<sup>1</sup> Les œufs qui ne proviennent pas de poules (*Gallus domesticus*) doivent être désignés d'après leur provenance (p. ex. œufs de cane, œufs de pigeon).

<sup>2</sup> Les emballages et les récipients qui contiennent des œufs de cane doivent porter une mention telle que «à ne consommer qu'après au moins dix minutes de cuisson».

##### Art. 164 Colorants admis

<sup>1</sup> Pour la coloration des coquilles d'œufs, il est permis d'utiliser:

- a. les colorants admis comme additifs alimentaires par le DFI;
- b. le vert brillant (n° CI 42040);
- c. le bleu victorien (n° CI 44045);
- d. la rhodamine B (n° CI 45170);
- e. le bleu d'outremer (n° CI 77007);
- f. l'alcanna (*Alcanna tinctoria*);
- g. le bois de campêche (*Haematoxylon campechianum*);
- h. le bois jaune ou bois de fustet (*Maclura tinctoria*, *Morus tinctoria*);
- i. le bois rouge (*Caesalpinia echinata*);
- k. le bois de santal jaune (*Santalum album*) et rouge (*Pterocarpus santalinus*);
- l. le péricarpe de noyer (*Juglans regia*);
- m.<sup>138</sup> silicate alumino-potassique (E555).

<sup>2</sup> Pour marquer les coquilles d'œufs, il est permis d'utiliser:

- a. les colorants mentionnés à l'al. 1, let. a, d et e;
- b. le violet de méthyle B (n° CI 42535).

<sup>138</sup> Introduite par le ch. I de l'O du 27 mars 2002, en vigueur depuis le 1<sup>er</sup> mai 2002 (RO 2002 573).

## Chapitre 17: Aliments spéciaux

### Section 1: Dispositions générales

#### Art. 165 Définition

<sup>1</sup> Les aliments spéciaux sont des denrées alimentaires destinées à une alimentation particulière qui, du fait de leur composition ou d'un procédé de fabrication spécial:

- a. répondent aux besoins nutritionnels particuliers de personnes qui, pour des motifs de santé, doivent s'alimenter de manière différente; ou
- b. contribuent à produire des effets physiologiques déterminés.

<sup>2</sup> Sont réputés aliments spéciaux:

- a. les denrées alimentaires pauvres en lactose ou exemptes de lactose (art. 170);
- b. les denrées alimentaires pauvres ou très pauvres en sodium (art. 171);
- c. les denrées alimentaires pauvres en protéines (art. 172);
- d. les denrées alimentaires exemptes de gluten (art. 173);
- e. les denrées alimentaires à valeur énergétique réduite ou faible (art. 174);
- f. les denrées alimentaires à teneur réduite en hydrates de carbone (art. 175);
- g. les denrées alimentaires exemptes de sucre (art. 176);
- h. les denrées alimentaires pouvant être consommées par les diabétiques (art. 177);
- i.<sup>139</sup> les denrées alimentaires enrichies en protéines (art. 179);
- j.<sup>140</sup> les denrées alimentaires riches en fibres (art. 180);
- k.<sup>141</sup> les denrées alimentaires destinées au contrôle du poids (art. 181);
- l.<sup>142</sup> les préparations pour nourrissons et les préparations de suite (art. 182);
- m.<sup>143</sup> les préparations à base de céréales et autres aliments pour nourrissons et enfants en bas âge (art. 183);
- n.<sup>144</sup> les aliments destinés aux personnes ayant besoin d'un apport énergétique et nutritionnel accru (art. 184);

<sup>139</sup> Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du 27 mars 2002, en vigueur depuis le 1<sup>er</sup> mai 2002 (RO 2002 573).

<sup>140</sup> Introduit par le ch. I de l'O du 27 mars 2002, en vigueur depuis le 1<sup>er</sup> mai 2002 (RO 2002 573).

<sup>141</sup> Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du 27 mars 2002, en vigueur depuis le 1<sup>er</sup> mai 2002 (RO 2002 573).

<sup>142</sup> Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du 27 mars 2002, en vigueur depuis le 1<sup>er</sup> mai 2002 (RO 2002 573).

<sup>143</sup> Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du 27 mars 2002, en vigueur depuis le 1<sup>er</sup> mai 2002 (RO 2002 573).

<sup>144</sup> Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du 27 mars 2002, en vigueur depuis le 1<sup>er</sup> mai 2002 (RO 2002 573).

- o.<sup>145</sup> les aliments contenant de l'extrait de malt (art. 184a);
- p.<sup>146</sup> les compléments alimentaires (art. 184b);
- q.<sup>147</sup> les boissons spéciales contenant de la caféine (art. 184c).

#### **Art. 166** Exigences générales

<sup>1</sup> Les aliments spéciaux doivent se distinguer nettement des denrées alimentaires normales (produits normaux) par leur composition et par le procédé de fabrication. Ils ne peuvent contenir d'autre alcool que celui qui provient de leur propre fermentation, pour autant que la quantité d'alcool ingérée ne dépasse pas 1 gramme par ration journalière lorsque l'aliment considéré est consommé conformément à l'usage auquel il est destiné.<sup>148</sup>

<sup>2</sup> Les exigences auxquelles doivent satisfaire les produits normaux s'appliquent par analogie aux aliments spéciaux, à moins que la destination particulière de ces derniers n'exige des dérogations.

<sup>3</sup> Les aliments spéciaux ne doivent être remis au consommateur que préemballés, à moins qu'ils ne soient consommés sur place.

#### **Art. 167** Revendications publicitaires<sup>149</sup>

Des indications générales sur la destination particulière et les effets physiologiques particuliers d'un aliment spécial, telles que «pour l'alimentation particulière en cas de *Diabetes mellitus* dans le cadre d'un régime», sont admises.

#### **Art. 168**<sup>150</sup>

#### **Art. 169** Etiquetage

<sup>1</sup> Les indications exigées par l'art. 22 doivent être complétées par:

- a. une mention au sujet des particularités de la composition qualitative et quantitative ou du procédé spécial de fabrication qui confèrent au produit ses propriétés nutritives particulières;

<sup>145</sup> Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du 27 mars 2002, en vigueur depuis le 1<sup>er</sup> mai 2002 (RO 2002 573).

<sup>146</sup> Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du 27 mars 2002, en vigueur depuis le 1<sup>er</sup> mai 2002 (RO 2002 573).

<sup>147</sup> Introduite par le ch. I de l'O du 27 mars 2002, en vigueur depuis le 1<sup>er</sup> mai 2002 (RO 2002 573).

<sup>148</sup> Nouvelle teneur de la phrase selon le ch. I de l'O du 27 mars 2002, en vigueur depuis le 1<sup>er</sup> mai 2002 (RO 2002 573).

<sup>149</sup> Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du 27 mars 2002, en vigueur depuis le 1<sup>er</sup> mai 2002 (RO 2002 573).

<sup>150</sup> Abrogé par le ch. I de l'O du 27 mars 2002 (RO 2002 573).

b. l'étiquetage nutritionnel selon l'art. 36;

c. ...<sup>151</sup>

<sup>2</sup> Outre les indications visées à l'al. 1, la mention «X g ou ml contiennent 10 g d'hydrates de carbone (y compris les succédanés du sucre)» ou «X g ou ml contiennent 10 g de glucides (y compris les succédanés du sucre)» peut figurer sur l'étiquette.

<sup>3</sup> Les aliments spéciaux peuvent être désignés par le qualificatif «diététique». Sont exceptés les préparations pour nourrissons et les préparations de suite ainsi que les préparations à base de céréales et les aliments pour nourrissons et enfants en bas âge.<sup>152</sup>

<sup>4</sup> Les aliments spéciaux qui contiennent des édulcorants ou des succédanés du sucre doivent porter, à proximité de la dénomination spécifique, la mention «avec édulcorant(s)». Les produits qui, outre des édulcorants, contiennent des sucres doivent porter une mention telle que «avec sucre(s) et édulcorant(s)».<sup>153</sup>

<sup>5</sup> et <sup>6</sup> ...<sup>154</sup>

<sup>7</sup> Les produits qui contiennent de l'assarmente doivent porter la mention «contient une source de phénylalanine».<sup>155</sup>

## Section 2: Dispositions spéciales

**Art. 170** Denrées alimentaires pauvres en lactose, denrées alimentaires exemptes de lactose

<sup>1</sup> Une denrée alimentaire est réputée pauvre en lactose lorsque la teneur en lactose du produit prêt à la consommation est réduite de moitié au moins par rapport au produit normal correspondant et qu'elle ne dépasse pas 2 g par 100 grammes de matière sèche.

<sup>2</sup> Une denrée alimentaire est réputée exempt de lactose lorsque, contrairement au produit traditionnel correspondant, elle ne contient pas de lactose.

**Art. 171** Denrées alimentaires pauvres en sodium, denrées alimentaires très pauvres en sodium, succédanés du sel comestible

<sup>1</sup> Une denrée alimentaire est réputée pauvre en sodium lorsqu'elle n'en contient pas plus de 0,12 g par 100 grammes du produit prêt à la consommation. En dérogation à cette règle, les condiments en poudre, les condiments et la moutarde sont réputés pauvres en sodium lorsqu'ils n'en contiennent pas plus de 0,36 g par 100 grammes.

<sup>151</sup> Abrogée par le ch. I de l'O du 27 mars 2002 (RO 2002 573).

<sup>152</sup> Nouvelle teneur de la phrase selon le ch. I de l'O du 27 mars 2002, en vigueur depuis le 1<sup>er</sup> mai 2002 (RO 2002 573).

<sup>153</sup> Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du 19 déc. 1997 (RO 1998 108).

<sup>154</sup> Abrogés par le ch. I de l'O du 27 mars 2002 (RO 2002 573).

<sup>155</sup> Introduit par le ch. I de l'O du 19 déc. 1997 (RO 1998 108).

<sup>2</sup> Une denrée alimentaire est réputée très pauvre en sodium lorsqu'elle n'en contient pas plus de 0,04 g par 100 grammes du produit prêt à la consommation. En dérogation à cette règle, les condiments en poudre, les condiments et la moutarde sont réputés très pauvres en sodium lorsqu'ils n'en contiennent pas plus de 0,12 g par 100 grammes.

<sup>3</sup> Les succédanés du sel comestible ou sels diététiques sont des mélanges de sulfate de potassium, de sels de potassium, de magnésium, d'ammonium, de calcium et de choline d'acides organiques ou inorganiques tels que l'acide glutamique, l'acide adipique, l'acide carbonique, l'acide succinique, l'acide lactique, l'acide citrique, l'acide malique, l'acide tartrique, l'acide acétique, l'acide chlorhydrique ou l'acide orthophosphorique. La teneur en sodium ne doit pas dépasser 0,12 g par 100 grammes.

<sup>4</sup> La teneur en sodium et la teneur en potassium du produit prêt à la consommation doivent être indiquées en g par 100 grammes ou par 100 millilitres.

#### **Art. 172** Denrées alimentaires pauvres en protéines

Une denrée alimentaire est réputée pauvre en protéines lorsque la teneur en protéines du produit prêt à la consommation est réduite de la moitié au moins par rapport au produit traditionnel correspondant et qu'elle ne dépasse pas 1 g par 100 grammes de matière sèche.

#### **Art. 173** Denrées alimentaires exemptes de gluten

Est réputée exempte de gluten la denrée alimentaire dont la matière première contenant du gluten (froment, seigle, avoine, orge, etc.) a été remplacée par une matière première qui n'en contient pas naturellement (maïs, millet, riz, pomme de terre, sarrasin, soja, etc.) ou par une matière première dont on l'a extrait. La teneur en prolamine (gliadine) ne doit pas dépasser 10 mg par 100 grammes de matière sèche.

#### **Art. 174** Denrées alimentaires à valeur énergétique réduite, denrées alimentaires à valeur énergétique faible

<sup>1</sup> Une denrée alimentaire est réputée à valeur énergétique réduite (denrée alimentaire à calories réduites) lorsque la valeur énergétique du produit prêt à la consommation est réduite de 30 % au moins par rapport au produit traditionnel correspondant.<sup>156</sup> La réduction d'énergie ne doit pas être obtenue par une diminution de la teneur en protéines.

<sup>2</sup> Une denrée alimentaire est réputée à valeur énergétique faible (pauvre en calories) lorsque la valeur énergétique du produit prêt à la consommation est réduite de moitié au moins par rapport au produit traditionnel correspondant et qu'elle ne dépasse pas 210 kJ (50 kcal) par 100 grammes du produit prêt à la consommation et 84 kJ (20

<sup>156</sup> Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du 27 mars 2002, en vigueur depuis le 1<sup>er</sup> mai 2002 (RO 2002 573).

kcal) par 100 millilitres pour les boissons et les potages. La réduction d'énergie ne doit pas être obtenue par une diminution de la teneur en protéines.

**Art. 175** Denrées alimentaires à teneur réduite en hydrates de carbone

Une denrée alimentaire est réputée à teneur réduite en hydrates de carbone (glucides) lorsque la teneur en hydrates de carbone assimilables (y compris les succédanés du sucre) du produit prêt à la consommation est réduite de 40 pour cent au moins par rapport au produit traditionnel correspondant et de 30 pour cent au moins pour le pain, les articles de boulangerie, de biscuiterie et de biscotterie et les pâtes.

**Art. 176** Denrées alimentaires exemptes de sucre

<sup>1</sup> Une denrée alimentaire est réputée exempte de sucre lorsque, contrairement au produit traditionnel correspondant, elle ne contient aucun sucre ou que les sucres ont été entièrement remplacés par des édulcorants; la teneur en sucres qu'elle contient naturellement ne doit pas dépasser 1 g par 100 grammes de matière sèche.<sup>157</sup>

<sup>2</sup> Les mentions «préserve les dents» et «sympadent» sur les emballages, les étiquettes ou dans la publicité doivent être prouvées par des rapports d'expertises médico-dentaires.

**Art. 177** Denrées alimentaires pouvant être consommées par les diabétiques

Les denrées alimentaires pouvant être consommées par les diabétiques doivent satisfaire aux exigences suivantes:

- a. la teneur en matière grasse ne doit pas être supérieure à celle du produit traditionnel correspondant;
- b. elles ne doivent pas contenir les ingrédients suivants:
  1. glucose, sirop de glucose, sucre inverti et disaccharides; elles peuvent contenir du lactose pour autant qu'il serve de substance de support d'édulcorants et que le mélange ait un pouvoir édulcorant au moins équivalent à 20 fois celui du sucre;
  2. maltodextrines, sauf si elles sont utilisées comme substances de support et pour autant que la quantité n'excède pas 2 pour cent masse dans le produit prêt à la consommation;
- c.<sup>158</sup> les substances visées à la let. b peuvent être remplacées uniquement par du fructose, des édulcorants et du polydextrose.

<sup>157</sup> Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du 27 mars 2002, en vigueur depuis le 1<sup>er</sup> mai 2002 (RO 2002 573).

<sup>158</sup> Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du 27 mars 2002, en vigueur depuis le 1<sup>er</sup> mai 2002 (RO 2002 573).

**Art. 178**<sup>159</sup>**Art. 179** Denrées alimentaires enrichies en protéines

Une denrée alimentaire est réputée enrichie en protéines lorsque la teneur en protéines du produit prêt à la consommation est augmentée d'au moins 50 pour cent par rapport au produit traditionnel correspondant. La teneur en protéines doit être augmentée d'au moins 10 g de protéines équivalentes du point de vue nutritionnel par 100 g de matière sèche.

**Art. 180** Denrées alimentaires riches en fibres alimentaires

<sup>1</sup> Une denrée alimentaire est réputée riche en fibres alimentaires (riche en substances de lest) lorsque la teneur en fibres alimentaires naturelles ou ajoutées (substances de lest) représente au moins 10 pour cent masse du produit prêt à la consommation et que la ration journalière en contient 10 g au moins.

<sup>2</sup> Dans les boissons riches en fibres alimentaires, une teneur de 10 g dans la ration journalière suffit.

**Art. 181**<sup>160</sup> Denrées alimentaires de remplacement pour contrôle du poids

<sup>1</sup> Les denrées alimentaires de remplacement pour contrôle du poids sont des aliments de composition particulière qui, s'ils sont utilisés selon les instructions du fabricant, remplacent tout ou partie de la ration journalière. Ces aliments se répartissent en deux catégories:

- a. les produits destinés à remplacer la totalité de la ration journalière;
- b. les produits destinés à remplacer un ou plusieurs repas.

<sup>2</sup> Leur composition doit satisfaire aux critères spécifiés à l'annexe 7.

<sup>3</sup> Tous les éléments constitutifs d'un produit destiné à remplacer la totalité de la ration journalière doivent être conditionnés dans un seul et même emballage.

<sup>4</sup> La dénomination spécifique est la suivante:

- a. pour les produits destinés à remplacer la totalité de la ration journalière: «substitut de la ration journalière totale pour contrôle du poids»;
- b. pour les produits destinés à remplacer un ou plusieurs repas: «substitut de repas pour contrôle du poids».

<sup>5</sup> En dérogation à l'art. 8 de l'ordonnance du 26 juin 1995<sup>161</sup> sur la valeur nutritive, la valeur énergétique, la teneur en protéines, en glucides, en lipides et la teneur en tous les sels minéraux et en toutes les vitamines répertoriées à l'annexe 7 doivent être indiquées par quantité spécifiée du produit prêt à l'emploi, proposé à la consommation. Pour les produits destinés à remplacer un ou plusieurs repas,

<sup>159</sup> Abrogé par le ch. I de l'O du 27 mars 2002 (RO 2002 573).

<sup>160</sup> Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du 19 déc. 1997 (RO 1998 108).

<sup>161</sup> RS 817.021.55

l'information relative aux vitamines et aux sels minéraux, en plus de l'indication de la teneur, doit également être exprimée en pourcentage de l'apport journalier recommandé selon l'annexe 1 de l'ordonnance sur la valeur nutritive.<sup>162</sup>

<sup>6</sup> Outre les indications spécifiées à l'art. 169, al. 1, let. a et b, l'étiquetage des produits en question doit porter les indications suivantes:

- a. le cas échéant, le mode d'emploi et une mention indiquant qu'il est important de s'y conformer;
- b. si un produit, utilisé selon les instructions du fabricant, apporte plus de 20 grammes de polyols par jour, une mention qu'il comporte un risque d'effet laxatif;
- c. une mention indiquant qu'il est important de maintenir un apport liquidien quotidien suffisant;
- d. pour les produits destinés à remplacer la totalité de la ration journalière, une mention indiquant que le produit apporte des quantités suffisantes de tous les nutriments essentiels pour une journée et une mention indiquant que le produit ne doit pas être consommé pendant plus de trois semaines sans consulter un médecin;
- e. pour les produits destinés à remplacer un ou plusieurs repas, une mention indiquant qu'ils n'ont l'effet souhaité que dans le cadre d'un régime hypocalorique et que, dans ce cadre, ils doivent être complétés par d'autres aliments.

<sup>7</sup> Est interdite toute mention du rythme ou de l'importance de la perte de poids qui peut résulter de leur consommation ou encore des pertes d'appétit ou des accentuations de la sensation de satiété qui peuvent se manifester.

#### **Art. 182** Préparations pour nourrissons et préparations de suite

<sup>1</sup> Les préparations pour nourrissons sont des denrées alimentaires destinées à l'alimentation particulière, pendant les quatre à six premiers mois de leur vie, des nourrissons (enfants de moins de douze mois) en bonne santé, et qui répondent à elles seules aux besoins nutritionnels de cette catégorie de personnes.

<sup>2</sup> Les préparations de suite sont des denrées alimentaires destinées à l'alimentation particulière des nourrissons de plus de quatre mois et qui constituent le principal élément liquide de l'alimentation progressivement diversifiée de cette catégorie de personnes.

<sup>3</sup> Les préparations pour nourrissons doivent satisfaire aux exigences suivantes:

- a. la composition doit correspondre aux caractéristiques mentionnées à l'annexe 2;

<sup>162</sup> Nouvelle teneur de la phrase selon le ch. I de l'O du 27 mars 2002, en vigueur depuis le 1<sup>er</sup> mai 2002 (RO 2002 573).

- b. elles doivent être prêtes à la consommation après l'adjonction d'eau de boisson;
- c. lors de leur fabrication, il n'est permis d'ajouter que les substances nutritives mentionnées à l'annexe 3.

<sup>4</sup> Les préparations de suite doivent satisfaire aux exigences suivantes:

- a. la composition doit correspondre aux caractéristiques mentionnées à l'annexe 4; d'autres ingrédients sont admis s'il est scientifiquement prouvé qu'ils se prêtent à l'alimentation particulière des nourrissons de plus de quatre mois;
- b. lors de leur fabrication, il n'est permis d'ajouter que les substances nutritives mentionnées à l'annexe 3.

<sup>5</sup> La dénomination spécifique est «préparation pour nourrissons» ou «préparation de suite». Les préparations pour nourrissons et les préparations de suite fabriquées exclusivement à partir de protéines lactiques doivent être dénommées «aliment lacté pour nourrissons» ou «lait de suite».

<sup>6</sup> Les indications sur l'emballage, l'étiquette ou la notice d'emballage des préparations pour nourrissons et des préparations de suite doivent fournir les renseignements nécessaires à l'utilisation appropriée du produit. Les indications exigées par l'art. 169, al. 1, let. a et b, doivent être complétées:

- a. dans le cas des préparations pour nourrissons: par une mention telle que «avis important», suivie d'une indication relative à la supériorité de l'allaitement au sein et de la recommandation de n'utiliser le produit que sur avis de spécialistes indépendants, du domaine de la médecine ou de la nutrition, ou d'autres personnes compétentes en matière de soins aux nourrissons;
- b. dans le cas des préparations pour nourrissons non enrichies en fer: par une mention précisant que si le produit est donné à des nourrissons âgés de plus de quatre mois, les besoins totaux en fer de ceux-ci doivent être couverts par des sources complémentaires;
- c. dans le cas des préparations de suite: par une mention précisant que le produit ne peut être qu'un élément d'une alimentation diversifiée et qu'il ne doit pas être utilisé comme substitut du lait maternel pendant les quatre premiers mois de la vie;
- d.<sup>163</sup> par l'indication de la quantité moyenne de chaque sel minéral et de chaque vitamine figurant aux annexes 2 et 4 et, le cas échéant, de choline, d'inositol, de carnitine et de taurine, pour 100 ml de la préparation prête à la consommation;
- e. par le mode de préparation du produit et par une mise en garde selon laquelle une préparation inappropriée peut nuire à la santé.

<sup>6bis</sup> Pour les préparations de suite, l'étiquetage peut comporter, en plus des indications concernant la teneur en vitamines et en sels minéraux, des indications expri-

<sup>163</sup> Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du 19 déc. 1997 (RO 1998 108).

mées en pourcentages des valeurs de référence spécifiées à l'annexe 6, pour autant que les quantités présentes soient au moins égales à 15 pour cent des valeurs de référence.<sup>164</sup>

<sup>7</sup> Des revendications publicitaires quant à une composition particulière peuvent figurer sur l'emballage, l'étiquette ou la notice d'emballage d'une préparation pour nourrissons uniquement dans les cas mentionnés à l'annexe 5 de la présente ordonnance et conformément aux conditions qui y sont fixées.<sup>165</sup>

<sup>8</sup> Aucune illustration ni aucun texte de nature à idéaliser le produit, en particulier aucune représentation d'enfant, ne doivent figurer sur l'emballage de préparations pour nourrissons.

**Art. 183<sup>166</sup>** Préparations à base de céréales et autres aliments pour nourrissons et enfants en bas âge

<sup>1</sup> Les préparations à base de céréales et les autres aliments pour nourrissons et enfants en bas âge sont des aliments destinés à répondre aux besoins nutritionnels particuliers des enfants en bonne santé dont l'âge est:

- a. pour les nourrissons: de 4 à 12 mois;
- b. pour les enfants en bas âge: de 12 mois à 3 ans.

<sup>2</sup> Les préparations à base de céréales comprennent:

- a. les céréales simples qui sont ou doivent être reconstituées avec du lait ou d'autres liquides nutritifs appropriés;
- b. les céréales à complément protéinique qui sont ou qui doivent être reconstituées avec de l'eau ou tout autre liquide exempt de protéines;
- c. les pâtes;
- d. les biscottes ou biscuits à utiliser tels quels, ou écrasés, avec de l'eau, du lait ou d'autres liquides appropriés.

<sup>3</sup> Les préparations à base de céréales et les aliments pour nourrissons et enfants en bas âge doivent être fabriqués à partir d'ingrédients dont il a été démontré par des données scientifiques généralement admises qu'ils conviennent à l'alimentation particulière des enfants selon l'al. 1. Ils doivent répondre aux critères de composition suivants:

- a. les préparations à base de céréales doivent répondre aux exigences fixées à l'annexe 9;
- b. les aliments pour nourrissons et enfants en bas âge autres que les préparations à base de céréales doivent répondre aux exigences fixées à l'annexe 10;

<sup>164</sup> Introduit par le ch. I de l'O du 19 déc. 1997 (RO 1998 108).

<sup>165</sup> Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du 27 mars 2002, en vigueur depuis le 1<sup>er</sup> mai 2002 (RO 2002 573).

<sup>166</sup> Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du 27 mars 2002, en vigueur depuis le 1<sup>er</sup> mai 2002 (RO 2002 573).

- c. seules les substances énumérées à l'annexe 11 peuvent entrer dans la fabrication des préparations à base de céréales et des autres aliments pour nourrissons et enfants en bas âge.

<sup>4</sup> La dénomination spécifique doit indiquer la destination particulière (p. ex. «Aliment pour nourrissons à base de céréales», «Aliment pour nourrissons» ou «Aliment pour enfants en bas âge»).

<sup>5</sup> Sur l'étiquette, l'emballage ou la notice d'emballage doivent figurer, outre les indications requises par l'art. 169, al. 1, les informations suivantes:

- a. une mention indiquant l'âge à partir duquel le produit peut être utilisé compte tenu de sa composition, de sa texture ou d'autres propriétés particulières;
- b. une information concernant la présence ou l'absence de gluten si l'âge indiqué à partir duquel le produit peut être utilisé est inférieur à six mois;
- c. la quantité moyenne de chaque sel minéral et de chaque vitamine énuméré respectivement aux annexes 9 et 10, pour 100 g ou 100 ml de produit tel qu'il est vendu et, le cas échéant, par quantité donnée de produit offerte à la consommation;
- d. le cas échéant, les instructions concernant la préparation appropriée du produit, avec mention de la nécessité de suivre ces instructions.

<sup>6</sup> Des informations concernant les vitamines et les sels minéraux figurant à l'annexe 12 (exprimées en pourcentage des valeurs de référence figurant à l'annexe 6) pour 100 g ou 100 ml du produit tel qu'il est vendu et, le cas échéant, par quantité donnée de produit offerte à la consommation sont admises, pour autant que les quantités présentes soient au moins égales à 15 % des valeurs de référence.

**Art. 184<sup>167</sup>** Aliments destinés aux personnes ayant besoin d'un apport énergétique et nutritionnel accru

<sup>1</sup> Un aliment est réputé destiné aux personnes ayant besoin d'un apport énergétique et nutritionnel accru s'il satisfait aux besoins alimentaires particuliers de ces dernières et qu'il couvre leurs besoins nutritionnels supplémentaires. On distingue les catégories suivantes:

- a. les produits fournisseurs d'énergie;
- b. les produits ayant une teneur définie en vitamines, en sels minéraux (oligo-éléments et éléments-traces) ou en autres substances importantes, destinés aux personnes ayant besoin d'un apport énergétique et nutritionnel accru;
- c. les préparations à base de protéines et d'acides aminés;
- d. les mélanges des produits relevant des catégories précitées.

<sup>2</sup> Les produits fournisseurs d'énergie doivent satisfaire aux exigences suivantes:

<sup>167</sup> Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du 27 mars 2002, en vigueur depuis le 1<sup>er</sup> mai 2002 (RO 2002 573).

- a. les concentrés d'hydrates de carbone doivent contenir plusieurs sucres ou produits de dégradation de l'amidon à vitesse de résorption différente. Au moins 80 % de l'énergie doit provenir d'hydrates de carbones. L'énergie provenant des hydrates de carbone ne doit pas provenir pour plus de 50 % du saccharose. La teneur en énergie du produit fini ne doit pas être inférieure à 300 kJ par 100 ml ou 1400 kJ par 100 g de matière sèche;
- b. la teneur en énergie des produits riches en énergie ne doit pas être inférieure à 1400 kJ par 100 g de matière sèche. 50 % au moins de cette énergie doit provenir d'hydrates de carbones et 30 % au plus de matières grasses;
- c. les boissons énergétiques doivent être à même de compenser la perte en substances nutritives. Leur teneur en énergie doit être d'au moins 190 kJ par 100 ml. 50 % au moins de cette énergie doit provenir d'hydrates de carbones et 30 % au plus de matières grasses.

<sup>3</sup> Les produits ayant une teneur définie en vitamines, en oligo-éléments et en éléments-traces ou en autres substances importantes destinés aux personnes ayant besoin d'un apport énergétique et nutritionnel accru doivent prendre en compte la perte en substances nutritives du fait de l'activité sportive. Les boissons contenant des électrolytes doivent contenir, outre des hydrates de carbone facilement assimilables, les principaux sels minéraux présents dans la sueur tels que sodium, potassium, calcium ou magnésium. Elles peuvent être qualifiées d'isotoniques lorsque leur osmolarité est de 250 à 340 mOsmoles par litre.

<sup>4</sup> Dans les préparations à base de protéines et d'acides aminés, l'emploi de protéines végétales ou animales de grande valeur biologique est admis. Les adjonctions éventuelles de collagène auxdites protéines ne doivent pas dépasser 20 % du taux protéinique. L'apport maximum en protéines, y compris celles qui ne sont pas rajoutées, ne doit pas dépasser 2 g par kg de poids corporel et par jour.

<sup>5</sup> Les préparations combinées résultent du mélange des produits visés aux al. 2 à 4.

<sup>6</sup> Les substances admises, leur étiquetage, les teneurs maximales et les mentions publicitaires admises sont définis à l'annexe 13.

<sup>7</sup> L'office peut, sur demande, autoriser d'autres adjonctions. Il examine l'innocuité de la substance ajoutée, l'opportunité de l'ajout, l'étiquetage ainsi que la mention correspondante. Les dispositions de l'art. 3, al. 3 et 8, sont applicables par analogie.

<sup>8</sup> Les produits visés à l'al. 1 doivent porter les informations suivantes, en plus des indications requises à l'art. 169, al. 1:

- a. une description de la destination particulière de l'aliment;
- b. un mode d'emploi.

<sup>9</sup> La dénomination spécifique des aliments visés à l'art. 184 doit être conforme à l'art. 20, al. 2, let. a.

**Art. 184a**<sup>168</sup> Aliments contenant de l'extrait de malt

<sup>1</sup> Les aliments contenant de l'extrait de malt sont des aliments destinés à compléter l'alimentation avec de l'extrait de malt.

<sup>2</sup> Ils doivent contenir au moins 30 % masse d'extrait de malt, rapporté à la matière sèche et au moins 10 g d'extrait de malt dans la ration journalière.

<sup>3</sup> Pour les produits destinés à la préparation de boissons contenant de l'extrait de malt, qui contiennent du lait et qui doivent être délayés dans de l'eau, la teneur minimale en extrait de malt se rapporte à la matière sèche sans les composants lactiques.

<sup>4</sup> Les aliments contenant de l'extrait de malt peuvent contenir les vitamines et sels minéraux énumérés à l'annexe 14, dans les teneurs indiquées par ladite annexe.

<sup>5</sup> La ration journalière doit être indiquée sur l'emballage ou sur l'étiquette.

**Art. 184b**<sup>169</sup> Compléments alimentaires

<sup>1</sup> Les compléments alimentaires sont des produits:

- a. qui contiennent des vitamines et des sels minéraux sous forme concentrée;
- b. qui sont offerts à la consommation sous forme de capsules, de comprimés, de liquides ou de poudre, et
- c. qui sont destinés à compléter l'alimentation avec des vitamines ou des sels minéraux.

<sup>2</sup> Ils ne peuvent contenir que les vitamines et les sels minéraux énumérés à l'annexe 14.

<sup>3</sup> La ration journalière recommandée doit contenir au minimum 30 % de l'apport journalier recommandé pour un adulte, indépendamment du fait que les vitamines ou les sels minéraux sont rajoutés, proviennent d'ingrédients ou sont présents à l'état naturel dans les compléments alimentaires. La ration journalière recommandée doit figurer sur l'emballage ou sur l'étiquette.

<sup>4</sup> Pour répondre aux besoins nutritionnels spécifiques de certains groupes de population, la teneur en vitamines peut être triplée par rapport à l'apport journalier recommandé indiqué à l'annexe 14. Le surdosage maximal autorisé est de 100 % pour la vitamine A, et de 50 % pour la vitamine D.

<sup>5</sup> Les compléments alimentaires doivent porter les informations suivantes, en plus des indications requises à l'art. 169, al. 1:

- a. une indication selon laquelle le produit en question est un complément alimentaire;

<sup>168</sup> Introduit par le ch. I de l'O du 27 mars 2002, en vigueur depuis le 1<sup>er</sup> mai 2002 (RO 2002 573).

<sup>169</sup> Introduit par le ch. I de l'O du 27 mars 2002, en vigueur depuis le 1<sup>er</sup> mai 2002 (RO 2002 573).

- b. une indication selon laquelle le produit en question doit être conservé hors de la portée des enfants;
- c. dans le cas des compléments alimentaires contenant du sélénium, une indication selon laquelle l'apport journalier de 50 µg sélénium ne doit pas être dépassée.

<sup>6</sup> L'étiquetage doit mentionner la teneur en vitamines au terme du délai de conservation.

**Art. 184<sup>c170</sup>** Boissons spéciales contenant de la caféine

<sup>1</sup> Les boissons spéciales contenant de la caféine sont des boissons exemptes d'alcool qui possèdent une valeur énergétique d'au moins 190 kJ ou 45 kcal par 100 ml, provenant essentiellement des hydrates de carbones et d'une teneur en caféine supérieure à 25 mg par 100 ml. L'adjonction de taurine, de glucuronolactone, d'inositol, de vitamines, de sels minéraux et de dioxyde de carbone est admise.

<sup>2</sup> Les teneurs maximales suivantes doivent être respectées (par 100 ml):

- a. caféine 32 mg;
- b. taurine 400 mg;
- c. glucuronolactone 240 mg;
- d. inositol 20 mg;
- e. niacine 8 mg;
- f. vitamine B<sub>6</sub> 2 mg;
- g. acide pantothénique 2 mg;
- h. vitamine B<sub>12</sub> 0,002 mg.

<sup>3</sup> Les boissons spéciales contenant de la caféine doivent porter les informations suivantes, en plus des indications requises à l'art. 169, al. 1:

- a. une indication selon laquelle les boissons doivent être consommées modérément en raison de leur teneur augmentée en caféine et qu'elles ne conviennent pas aux enfants, aux femmes enceintes ni aux personnes sensibles à la caféine;
- b. une indication du type «contient du gaz carbonique» à proximité de la dénomination spécifique pour les boissons qui contiennent plus de 2 g par litre de dioxyde de carbone;
- c. l'indication «ne pas mélanger avec de l'alcool»;
- d. la teneur en caféine, en taurine et en glucuro lactone en mg par 100 ml.

<sup>4</sup> L'étiquetage doit indiquer la teneur en vitamines au terme du délai de conservation.

<sup>170</sup> Introduit par le ch. I de l'O du 27 mars 2002, en vigueur depuis le 1<sup>er</sup> mai 2002 (RO 2002 573).

<sup>5</sup> La mention «Boisson énergisante» ou «Energy Drink» peut être ajoutée à la dénomination spécifique «Boisson spéciale contenant de la caféine».

## Chapitre 18: Fruits, légumes

### Section 1: Fruits

#### Art. 185 Définitions

<sup>1</sup> Les fruits sont des produits végétaux non transformés, destinés à l'alimentation humaine. On distingue:

- a. les fruits à pépins: pommes, poires, coings, etc.;
- b. les fruits à noyau: abricots, cerises, pêches, prunes, quetsches (pruneaux), mirabelles, reines-claude, etc.;
- c. les baies: mûres, fraises, myrtilles, framboises, groseilles, groseilles à maquereau, raisin, etc.;
- d. les agrumes: pamplemousses, mandarines, clémentines, oranges, citrons, etc.;
- e. les fruits exotiques: ananas, bananes, dattes, figues, avocats, etc.;
- f. les fruits à coque: châtaignes, arachides, noisettes, noix de coco, amandes, noix du Brésil, pistaches, noix, etc.

<sup>2</sup> Les fruits de table sont des fruits qui, lors de la remise au consommateur, sont propres, mûrs, développés normalement dans leur forme, leur couleur et leurs qualités intrinsèques, et exempts de défauts altérant leur valeur de consommation.

<sup>3</sup> Les fruits à conserves ou fruits à cuire sont des fruits qui ne satisfont pas ou qui ne satisfont plus aux exigences applicables aux fruits de table mais qui se prêtent à la cuisson, au séchage et à d'autres modes de conservation ou d'utilisation. Ils peuvent présenter des défauts extérieurs, être incomplètement mûrs ou légèrement trop mûrs, légèrement atteints dans leur fraîcheur ou leur durabilité, légèrement ratatinés et amoindris dans leur valeur intrinsèque par un stockage inadéquat ou de trop longue durée ou par le transport.

<sup>4</sup> Les fruits provenant de culture écologique peuvent présenter des défauts extérieurs minimes. Les exigences fixées aux al. 2 et 3 sont applicables par analogie.

#### Art. 186 Dénomination spécifique

Les récipients et les emballages contenant des pommes ou des poires doivent porter la désignation de la variété.

#### Art. 187 Défauts tolérés

Le DFI peut définir par voie d'ordonnance les défauts admissibles pour les fruits et fixer des valeurs de tolérance.

## Section 2: Légumes

### Art. 188 Définition

Les légumes sont des plantes ou des parties de plantes destinées à l'alimentation humaine. On distingue:

- a. les légumes-tubercules et les légumes-racines: pommes de terre, carottes, céleris-raves, betteraves rouges, scorsonères, choux-raves, radis, raifort, etc.;
- b. les légumes à tiges: bettes à cardes (côtes de bettes), rhubarbe, asperges, fenouil, céleri-branche (céleri à côtes), etc.;
- c. les légumes à feuilles: choux, épinards, laitues romaines, salades pommées et autres salades à feuilles, catalonia, etc.;
- d. les légumes-fruits: concombres, tomates, courgettes, aubergines, melons, etc.;
- e. les légumineuses: haricots, petits pois, pois mange-tout, soja, lentilles, etc.;
- f. les légumes-bulbes: oignons de toutes variétés, ail, etc.;
- g. les chicorées: chicorée endive (witloof), chicorée à tondre rouge ou verte, chicorée pain de sucre, etc.;
- h. les fines herbes.

### Art. 189 Exigences minimales

<sup>1</sup> Lors de leur remise au consommateur, les légumes doivent être:

- a. propres, conformes au type de leur variété et entiers;
- b. normalement développés et à maturité optimale;
- c. bien égouttés s'ils ont été lavés.

<sup>2</sup> Les pommes de terre remises au consommateur doivent appartenir à une variété déterminée et être exemptes le plus possible de terre adhérente.

### Art. 190 Dénomination spécifique

Les récipients et les emballages contenant des pommes de terre doivent porter la désignation de la variété.

### Art. 191 Stockage, transport, remise

Les salades mixtes et les légumes prêts à l'emploi doivent être conservés à une température égale ou inférieure à 12° C durant le stockage et le transport, ainsi que lors de la remise au consommateur. Une brève élévation de la température est admise pendant le transport.

**Art. 192** Défauts tolérés

Le DFI peut définir par voie d'ordonnance les défauts admissibles pour les légumes et fixer des valeurs de tolérance.

**Art. 193** Augmentation du poids par mouillage

Il est interdit d'augmenter le poids des légumes frais par mouillage. L'humectage effectué selon les usages commerciaux exclusivement pour maintenir les produits à l'état frais n'est pas considéré comme une augmentation du poids.

**Section 3: Conserves de fruits ou de légumes****Art. 194** Définitions

<sup>1</sup> Les conserves de fruits ou de légumes sont des conserves de fruits ou de légumes dont la durabilité a été accrue et les qualités de stockage améliorées par des procédés appropriés.

<sup>2</sup> Les délicatesses (ou spécialités) sont des conserves de fruits ou de légumes tels que les cornichons, les olives farcies ou le raifort en pâte, qui sont consommées en règle générale en petites quantités ou uniquement comme complément à des mets ou à des boissons.

**Art. 195** Procédés admis, conservation

<sup>1</sup> Pour la fabrication des conserves de fruits ou de légumes, les procédés suivants sont admis:

- a. surgélation (art. 11);
- b. pasteurisation (art. 13, 2<sup>e</sup> al., let. b);
- c. stérilisation (art. 13, 2<sup>e</sup> al., let. e);
- d. immersion dans un liquide ou une solution;
- e. séchage;
- f. fermentation;
- g. autres procédés propres à accroître la durabilité; les dispositions de l'art. 14 sont réservées.

<sup>2</sup> Les conserves de fruits ou de légumes stérilisées doivent être mises dans des récipients à fermeture imperméable aux bactéries (p. ex. bocaux, boîtes en fer blanc).

**Art. 196** Exigences minimales et caractéristiques de composition

<sup>1</sup> Les conserves humides (faiblement acides ou acides) peuvent contenir des spiritueux, des huiles végétales, du vinaigre de fermentation, du sel comestible et des sucres aux fins d'assurer la conservation. L'addition d'ingrédients tels que des épices et des fines herbes est également admise.

<sup>2</sup> La teneur en farine, calculée en amidon anhydre, des conserves d'épinards dites prêtes à être cuisinées ou portant une désignation semblable ne doit pas dépasser 2 pour cent masse du produit.

<sup>3</sup> Les fruits secs peuvent contenir comme agents de conservation, outre les additifs admis, du sel comestible ou des sucres.

<sup>4</sup> Les légumes secs peuvent être additionnés de sel comestible.

## **Chapitre 18a:**<sup>171</sup>

### **Tofu, boissons à base de soja, tempeh et autres produits à base de protéines végétales**

#### **Section 1: Tofu, boissons à base de soja, tempeh**

##### **Art. 196a** Définitions

<sup>1</sup> Le tofu est un produit, égoutté ou non, fabriqué à partir de fèves de soja et d'eau, avec addition d'un agent coagulant.

<sup>2</sup> Les boissons à base de soja sont des extraits aqueux obtenus, après filtrage ou décantation et après cuisson, à partir de fèves de soja trempées et broyées.

<sup>3</sup> Le tempeh est un produit à base de fèves de soja, fermentées au moyen de cultures appropriées (p. ex. *Rhizopus oligosporus*). Il peut être fabriqué à partir de céréales.

##### **Art. 196b** Agents coagulants

Les agents coagulants suivants peuvent être employés:

- a. nigari (chlorure de magnésium et sulfate de magnésium);
- b. sulfate de calcium, chlorure de calcium;
- c. chlorure de magnésium;
- d. glucono-delta-lactone;
- e. acides alimentaires;
- f. cultures de ferments lactiques inoffensifs.

<sup>171</sup> Introduit par le ch. I de l'O du 27 mars 2002, en vigueur depuis le 1<sup>er</sup> mai 2002 (RO 2002 573).

## Section 2: Autres produits à base de protéines végétales

### Art. 196c Définition

Les autres produits à base de protéines végétales sont des produits fabriqués à partir de protéines de céréales ou de protéines de légumineuses et d'autres ingrédients exclusivement d'origine végétale, à l'exception des produits visés à l'art. 196a.

### Art. 196d Dénomination spécifique

La dénomination spécifique des produits visés à l'art. 196c est régie par l'art. 20. Les produits à base de protéines végétales autres que les produits visés à l'art. 196a peuvent aussi être dénommés «escalope végétarienne», «burger végétarien», «ragoût végétarien», etc.

## Chapitre 19: Champignons comestibles

### Art. 197 Champignons comestibles

<sup>1</sup> Les champignons comestibles sont les fructifications comestibles des espèces de champignons supérieures qui se prêtent à l'alimentation, au besoin après un traitement adéquat.

<sup>2</sup> Avant d'être remis au consommateur, les champignons comestibles frais peuvent être nettoyés, mais uniquement à sec et en surface, par un procédé mécanique.

<sup>3</sup> Les conserves de champignons comestibles sont des champignons comestibles rendus conservables par l'un des procédés visés à l'art. 195, al. 1. Une conservation de courte durée par fermentation lactique (champignons fermentés) ou par immersion dans de l'huile végétale, de la saumure, du vinaigre de fermentation, des spiritueux, etc., est également admise.

<sup>4</sup> Les champignons comestibles transformés sont des denrées alimentaires obtenues à partir de champignons comestibles frais ou en conserve, qui sont conditionnés sous forme de granulés, de poudre, de pâte, de masse à garnir, d'extrait ou de concentré et remis au consommateur en l'état ou sous forme de denrées alimentaires prêtes à être cuisinées.

### Art. 198<sup>172</sup>

### Art. 199 Dénomination spécifique

Les récipients et les emballages contenant des champignons comestibles doivent porter le nom de l'espèce.<sup>173</sup> Si une telle désignation n'existe pas ou qu'elle n'est pas claire, on indiquera la dénomination latine.

<sup>172</sup> Abrogé par le ch. I de l'O du 27 mars 2002 (RO 2002 573).

<sup>173</sup> Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du 19 déc. 1997 (RO 1998 108).

**Art. 200** Indications complémentaires

Les indications exigées par l'art. 22 doivent être complétées:

- a. ...<sup>174</sup>;
- b. dans le cas des produits à base de champignons séchés: par une mention telle que «fabriqué à partir de champignons séchés»;
- c. dans le cas des champignons comestibles cultivés qui sont frais: par l'indication de l'entreprise de production.

**Art. 201** Dispositions d'exécution

Le DFI fixe par voie d'ordonnance (annexe 1) les espèces de champignons comestibles admises et arrête les dispositions concernant:<sup>175</sup>

- a. les exigences auxquelles doivent satisfaire les champignons comestibles frais ou en conserve, leur transformation et leur étiquetage;
- b. les exigences auxquelles doivent satisfaire les préparations à base de champignons comestibles, leur transformation et leur étiquetage;
- c. les exigences auxquelles doivent satisfaire les denrées alimentaires contenant des truffes et leur étiquetage;
- d. les défauts tolérés pour les champignons comestibles;
- e. le contrôle des champignons comestibles sauvages;
- f.<sup>176</sup> la formation et les examens pour les personnes qui contrôlent les champignons à titre officiel.

**Chapitre 20: Miel, mélasse, gelée royale, pollen<sup>177</sup>****Section 1: Miel****Art. 202** Définition

<sup>1</sup> Le miel est la substance sucrée produite par les abeilles à partir du nectar des fleurs et du miellat ou d'autres sécrétions sucrées provenant de parties végétales vivantes, qu'elles butinent, combinent avec des matières spécifiques propres, transforment dans leur organisme, emmagasinent et laissent mûrir dans les rayons de la ruche.

<sup>2</sup> Le miel peut être fluide, épais ou cristallisé.

<sup>174</sup> Abrogée par le ch. I de l'O du 19 déc. 1997 (RO **1998** 108).

<sup>175</sup> Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du 27 mars 2002, en vigueur depuis le 1<sup>er</sup> mai 2002 (RO **2002** 573).

<sup>176</sup> Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du 27 mars 2002, en vigueur depuis le 1<sup>er</sup> mai 2002 (RO **2002** 573).

<sup>177</sup> Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du 27 mars 2002, en vigueur depuis le 1<sup>er</sup> mai 2002 (RO **2002** 573).

**Art. 203** Exigences minimales et caractéristiques de composition

<sup>1</sup> Le miel peut présenter une teneur en eau de 21 pour cent masse au maximum, le miel de bruyère (*Calluna*) et le miel de trèfle (*Trifolium sp.*) de 23 pour cent masse au maximum.

<sup>2</sup> Le miel ne doit pas avoir été surchauffé. La diastase et la teneur en hydroxyméthylfurfural du miel sont les critères de surchauffage. Les exigences sont fixées au chapitre 23A «Miel» (édition 1995) du Manuel suisse des denrées alimentaires<sup>178</sup>.

**Art. 204** Dénomination spécifique

<sup>1</sup> Les dénominations spécifiques mentionnées ci-après peuvent être utilisées au lieu de la dénomination spécifique «miel»:

- a. miel de nectar: pour le miel provenant principalement de nectars de fleurs;
- b. miel de miellat: pour le miel provenant principalement de sécrétions de parties vivantes des plantes ou de sécrétions se trouvant sur elles;
- c. miel en rayons: pour le miel emmagasiné par les abeilles dans les alvéoles operculées de rayons nouvellement construits, ne contenant pas de couvain, et vendu en rayons entiers ou non;
- d. miel avec morceaux de rayons: pour le miel qui contient un ou plusieurs morceaux de miel en rayons;
- e. miel égoutté: pour le miel obtenu par égouttage des rayons désoperculés ne contenant pas de couvain;
- f. miel centrifugé: pour le miel obtenu par centrifugation des rayons désoperculés ne contenant pas de couvain;
- g. miel pressé: pour le miel obtenu par pressage des rayons ne contenant pas de couvain, sans chauffage ou avec chauffage modéré.

<sup>2</sup> Le miel en rayons et le miel avec morceaux de rayons doivent être désignés comme tels.

<sup>3</sup> Le miel présentant un goût ou une odeur étrangers, qui a commencé à fermenter ou à être effervescent, ou qui a été chauffé excessivement, doit être désigné comme «miel de pâtisserie» ou «miel industriel».

<sup>4</sup> La dénomination spécifique, excepté pour le miel de pâtisserie et le miel industriel, peut être complétée:

- a. par l'indication de l'origine florale ou végétale, si le miel provient principalement de l'origine indiquée et s'il en possède les caractéristiques organoleptiques, physico-chimiques et microscopiques;

<sup>178</sup> Non publié au RO; on peut l'obtenir à l'Office fédéral des constructions et de la logistique, diffusion des publications, 3003 Berne.

b.<sup>179</sup> par un nom régional, territorial ou topographique, si le miel provient de l'origine indiquée. Les dispositions de l'ordonnance du 28 mai 1997<sup>180</sup> sur les AOP et les IGP sont réservées.

## Section 2: Mélasse

### Art. 205 Définition

La mélasse est le sous-produit visqueux obtenu lors de la fabrication de sucre ou de fructose à partir de maïs.

### Art. 206 Dénomination spécifique

Il n'est pas permis d'utiliser le mot «miel» pour désigner des mélanges de mélasse et de miel.

## Section 3:<sup>181</sup> Gelée royale

### Art. 206a Définition

La gelée royale est le produit de la sécrétion des glandes mandibulaires et pharyngiennes des abeilles ouvrières.

### Art. 206b Dénomination spécifique

La gelée royale peut aussi être appelée «suc royal» ou «nourriture royale».

### Art. 206c Exigences minimales et critères de composition

<sup>1</sup> La gelée royale peut contenir au maximum 70 % masse d'eau.

<sup>2</sup> La teneur en acide 10-hydroxy 2-décénoïque doit être d'au moins 1,4 % masse.

<sup>179</sup> Nouvelle teneur selon l'art. 24 de l'O du 28 mai 1997 sur les AOP et les IGP, en vigueur depuis le 1<sup>er</sup> juillet 1997 (RS **910.12**).

<sup>180</sup> RS **910.12**

<sup>181</sup> Introduite par le ch. I de l'O du 27 mars 2002, en vigueur depuis le 1<sup>er</sup> mai 2002 (RO **2002 573**).

## Section 4:<sup>182</sup> Pollen

### Art. 206d

<sup>1</sup> Par pollen, on entend les spores mâles (cellules sexuelles mâles) récoltés par les abeilles, provenant des anthères des plantes à fleurs. Le pollen est humecté avec du nectar ou du miellat provenant du jabot des abeilles et ce faisant enrichi par des enzymes, il est transporté sous forme de pelotes à l'intérieur de la ruche pour nourrir le couvain. Il est récolté au moyen d'une trappe placée à l'entrée de la ruche.

<sup>2</sup> Le pollen désagrégé ou pollen concassé est un grain de pollen dont on a modifié mécaniquement l'enveloppe de façon à ce que le contenu soit plus accessible à l'organisme humain.

<sup>3</sup> Le pollen peut contenir au maximum 8 % masse d'eau.

## Chapitre 21: Sucres

### Section 1:

#### Définitions, exigences minimales et caractéristiques de composition

### Art. 206e<sup>183</sup> Sucres

Par sucres, on entend tous les monosaccharides et disaccharides présents dans les denrées alimentaires. En font notamment partie les sucres définis aux art. 207 à 213.

### Art. 207 Sucre

<sup>1</sup> Le sucre (sucre blanc) est du saccharose purifié et cristallisé. Il doit satisfaire aux exigences suivantes:

- a. teneur en saccharose: au moins 99,7 pour cent masse;
- b. teneur en sucre inverti: au plus 0,04 pour cent masse;
- c. perte au séchage: au plus 0,1 pour cent masse.

<sup>2</sup> Le sucre brut est le sucre de pureté moindre, extrait prématurément du processus de cristallisation lors de la fabrication de saccharose. Lors de la remise au consommateur, il doit satisfaire aux exigences suivantes:

- a. teneur en saccharose: au moins 90 pour cent masse;
- b. teneur en eau: au plus 1,5 pour cent masse.

<sup>182</sup> Introduite par le ch. I de l'O du 27 mars 2002, en vigueur depuis le 1<sup>er</sup> mai 2002 (RO 2002 573).

<sup>183</sup> Introduit par le ch. I de l'O du 27 mars 2002, en vigueur depuis le 1<sup>er</sup> mai 2002 (RO 2002 573).

**Art. 208** Sucre liquide inverti, sirop de sucre inverti

<sup>1</sup> Le sucre liquide inverti est une solution aqueuse de saccharose partiellement inverti par hydrolyse, dans laquelle la proportion de saccharose est prépondérante. Il doit satisfaire aux exigences suivantes:

- a. matière sèche: au moins 62 pour cent masse;
- b. teneur en sucre inverti: au moins 3 pour cent masse, mais au plus 50, rapportés à la matière sèche;
- c. cendres conductimétriques: au plus 0,4 pour cent masse, rapporté à la matière sèche.

<sup>2</sup> Le sirop de sucre inverti est une solution aqueuse, parfois cristallisée, de saccharose partiellement inverti par hydrolyse, dans laquelle la teneur en sucre inverti rapportée à la matière sèche est supérieure à 50 pour cent masse. Pour le surplus, il doit satisfaire aux exigences fixées à l'al. 1, let. a et c.

**Art. 209** Sirop de glucose (sirop d'amidon), sirop de glucose déshydraté (sucre d'amidon)

<sup>1</sup> Le sirop de glucose (sirop d'amidon) est une solution aqueuse purifiée et concentrée de saccharides nutritives obtenues à partir d'amidon. Il doit satisfaire aux exigences suivantes:

- a. matière sèche: au moins 70 pour cent masse;
- b. équivalent en dextrose: au moins 20 pour cent masse, rapportés à la matière sèche, exprimé en D-glucose;
- c. cendres sulfatées: au plus 1 pour cent masse, rapporté à la matière sèche.

<sup>2</sup> Le sirop de glucose déshydraté (sucre d'amidon) est du sirop de glucose dont la matière sèche est d'au moins 93 pour cent masse. Pour le surplus, il doit satisfaire aux exigences fixées à l'al. 1, let. b et c.

**Art. 210** Sucre de raisin (glucose ou dextrose)

<sup>1</sup> Le sucre de raisin contenant de l'eau de cristallisation (glucose ou dextrose) est du D-glucose purifié et cristallisé contenant une molécule d'eau de cristallisation par molécule de D-glucose. Il doit satisfaire aux exigences suivantes:

- a. teneur: au moins 99,5 pour cent masse, rapportés à la matière sèche;
- b. matière sèche: au moins 90 pour cent masse;
- c. cendres sulfatées: au moins 0,25 pour cent masse, rapporté à la matière sèche.

<sup>2</sup> Le sucre de raisin exempt d'eau de cristallisation est du D-glucose purifié et cristallisé. Il doit satisfaire aux exigences suivantes:

- a. teneur: au moins 99,5 pour cent masse, rapportés à la matière sèche;
- b. matière sèche: au moins 98 pour cent masse;

- c. cendres sulfatées: comme l'al. 1, let. c.

**Art. 211** Sucre de fruits (fructose)

<sup>1</sup> Le sucre de fruits (D-fructose) est le sucre obtenu à partir de fruits sucrés ou d'autres végétaux par hydrolyse ou à partir de sucre inverti (art. 208) ou de sirop de glucose isomérisé (art. 209) à l'aide de méthodes physico-chimiques.

<sup>2</sup> Il doit satisfaire aux exigences suivantes:

- a. teneur: au moins 99,5 pour cent masse, rapportés à la matière sèche;
- b. matière sèche: au moins 99,5 pour cent masse;
- c. cendres sulfatées: au plus 0,1 pour cent masse, rapporté à la matière sèche.

**Art. 212** Sucre de lait (lactose)

Le sucre de lait (lactose) est le sucre obtenu à partir de petit-lait exempt d'albumine lactique.

**Art. 213** Sucre de malt (maltose)

Le sucre de malt (maltose) est le sucre obtenu par séparation enzymatique de matières premières contenant de l'amidon.

**Art. 214** Sucre gélifiant

Le sucre gélifiant est un mélange de sucre, de pectine et d'acide citrique.

**Art. 215** Sucre vanillé, sucre vanilliné

<sup>1</sup> Le sucre vanillé est un mélange de sucre et d'au moins 10 pour cent masse de vanille séchée.

<sup>2</sup> Le sucre vanilliné est un mélange de sucre et d'au moins 2 pour cent masse de vanilline.

<sup>3</sup> Les mélanges de sucre vanillé et de sucre vanilliné ou de vanilline doivent être désignés comme «sucre vanilliné».

## Section 2: Etiquetage

**Art. 216**

L'indication du poids net peut être omise pour les produits visés aux art. 207 à 214 d'un poids inférieur à 50 g.

### Section 3: Sucres en morceaux

#### Art. 217

Les sucres présentés à la vente en morceaux peuvent contenir du beurre de cacao et de l'amidon. La proportion de ces ingrédients, avec les additifs admis, ne doit pas dépasser 5 pour cent masse.

### Chapitre 22: Articles de pâtisserie et de confiserie

#### Art. 218 Définition

Les articles de pâtisserie et de confiserie sont des denrées alimentaires constituées principalement de sucres.

#### Art. 218a<sup>184</sup> Exigences et critères de composition

L'adjonction de caféine aux articles de pâtisserie et de confiserie est admise jusqu'à concurrence de 250 mg par kilogramme, y compris la caféine naturellement présente.

#### Art. 219<sup>185</sup> Dénomination spécifique

<sup>1</sup> Les dénominations spécifiques suivantes peuvent être utilisées:

- a. massepain: pour un mélange constitué d'amandes émondées et broyées et de sucres; la teneur en sucres du produit fini ne doit pas dépasser 68 % masse et la teneur en eau 12,5 % masse;
- b. pâte brute de noyaux: pour un mélange constitué de noyaux d'abricots ou de pêches, débarrassés de leur amertume, et de sucres; la teneur en sucres du produit fini ne doit pas dépasser 74 % masse, la teneur en eau 8 % masse; il est permis d'ajouter 0,2 % masse d'amidon;
- c. truffes ou pâte pour truffes: pour un mélange de composants du lait, de cacao et de sucres; il est permis d'ajouter des fruits oléagineux (noix, noisettes, amandes, pistaches, etc.) et des spiritueux; ces adjonctions doivent être mentionnées dans la dénomination spécifique;
- d. bonbons au lait: pour les bonbons contenant au moins 2,5 % masse de graisse de lait, rapportés à la masse totale;
- e. bonbons à la crème: pour les bonbons contenant au moins 4 % masse de graisse de lait, rapportés à la masse totale.

<sup>184</sup> Introduit par le ch. I de l'O du 27 mars 2002, en vigueur depuis le 1<sup>er</sup> mai 2002 (RO 2002 573).

<sup>185</sup> Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du 27 mars 2002, en vigueur depuis le 1<sup>er</sup> mai 2002 (RO 2002 573).

<sup>2</sup> En dérogation à l'art. 20b, al. 2, la représentation graphique d'ingrédients est autorisée pour les articles de confiserie même si leurs propriétés organoleptiques sont obtenues essentiellement par adjonction d'arômes, pour autant:

- a. que les arômes utilisés ne soient pas d'origine synthétique, et
- b. que l'indication «à l'arôme de X» ou «au goût de X» (p. ex. «à l'arôme de fraise») figure dans le même champ visuel que la représentation graphique.

**Art. 219a**<sup>186</sup> Indication complémentaire

Les produits contenant de la caféine doivent porter, en plus des indications visées à l'art. 22, une indication telle que «contient de la caféine», lorsque la teneur en caféine dépasse 30 mg par ration journalière.

## Chapitre 23: Glace comestible

### Section 1:

#### Définitions, exigences minimales et caractéristiques de composition

**Art. 220** Glace comestible

<sup>1</sup> La glace comestible est une préparation gelée ou semi-gelée obtenue à partir de lait, de produits laitiers, d'eau de boisson, de sucres, d'ovoproduits, de fruits, de jus de fruits ou de graisses végétales, ou à partir de mélanges selon l'art. 228. Il est permis d'y ajouter des ingrédients tels que des noix, des articles de boulangerie, des articles de confiserie, des conserves de fruits, du miel ou des boissons alcooliques.

<sup>2</sup> Les mélanges de base destinés à la fabrication de glace comestible doivent être pasteurisés avant d'être gelés. Sont exceptés les produits visés à l'art. 228.

<sup>3</sup> Le poids de la glace ne doit pas être inférieur à 450 g par litre de produit fini.<sup>187</sup>

**Art. 221** Crème glacée

<sup>1</sup> La crème glacée (ice cream) est de la glace comestible fabriquée à partir d'un mélange gelé de crème, de lait et de sucres. La crème liquide ou le lait peuvent être remplacés par du beurre, de la crème en poudre ou du lait en poudre. A titre de complément, d'autres produits laitiers peuvent y être incorporés. L'adjonction d'autres ingrédients tels que noix, composants de boulangerie, composants de confiserie, chocolats, fruits ou jus de fruits est admise.<sup>188</sup>

<sup>2</sup> La matière grasse lactique de la crème glacée au sens de l'al. 1 doit être:

- a. d'au moins 6 % masse lorsqu'on y ajoute des ingrédients;

<sup>186</sup> Introduit par le ch. I de l'O du 27 mars 2002, en vigueur depuis le 1<sup>er</sup> mai 2002 (RO 2002 573).

<sup>187</sup> Introduit par le ch. I de l'O du 19 déc. 1997 (RO 1998 108).

<sup>188</sup> Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du 27 mars 2002, en vigueur depuis le 1<sup>er</sup> mai 2002 (RO 2002 573).

b. d'au moins 8 % masse lorsqu'on n'y ajoute aucun ingrédient.<sup>189</sup>

<sup>3</sup> La matière sèche totale ne doit pas être inférieure à 30 pour cent masse.

<sup>4</sup> La crème glacée ne doit contenir aucune matière grasse issue d'ingrédients non cités à l'al. 1.<sup>190</sup>

**Art. 222** Glace double crème

La glace double crème est de la glace comestible fabriquée selon les prescriptions valables pour les crèmes glacées et qui contiennent au moins 12 pour cent masse de graisse de lait et 33 pour cent masse de matière sèche totale.

**Art. 223** Glace au lait

La glace au lait (ice milk) est de la glace comestible fabriquée selon les prescriptions valables pour les crèmes glacées et qui contient au moins 3 pour cent masse de graisse de lait. Elle doit contenir au moins 8 pour cent masse de matière sèche et dégraissée du lait et une matière sèche totale d'au moins 30 pour cent masse.

**Art. 224** Sorbet

Le sorbet est de la glace comestible dont la matière sèche totale s'élève à 25 pour cent masse au moins. La proportion de fruits dans le sorbet aux fruits doit s'élever au moins à 20 pour cent masse, pour le citron à 6 pour cent masse et pour les autres agrumes à 10 pour cent masse.

**Art. 225** Glace à l'eau

La glace à l'eau est de la glace comestible qui contient au moins 15 pour cent masse de matière sèche totale et au plus 3 pour cent masse de matière grasse.

**Art. 226** Glace

La glace est de la glace comestible qui contient au moins 3 pour cent masse de graisse totale. Elle doit contenir au moins 30 pour cent masse de matière sèche totale et au moins 8 pour cent masse de matière sèche et dégraissée du lait.

**Art. 227** Glace semi-gelée

La soft ice est de la glace comestible semi-gelée destinée à la consommation immédiate.

<sup>189</sup> Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du 27 mars 2002, en vigueur depuis le 1<sup>er</sup> mai 2002 (RO 2002 573).

<sup>190</sup> Introduit par le ch. I de l'O du 27 mars 2002, en vigueur depuis le 1<sup>er</sup> mai 2002 (RO 2002 573).

**Art. 228** Poudre pour glace, préparations liquides pour la fabrication de glace

<sup>1</sup> La poudre pour glace (poudre pour crème glacée, pour glace au lait, pour sorbet, pour glace à l'eau, etc.) est un mélange de longue conservation soumis à un traitement par la chaleur qui donne, à l'état gelé ou semi-gelé et après adjonction d'eau de boisson, de lait pasteurisé ou de crème pasteurisée, avec ou sans arômes, fruits, jus de fruits, noix, chocolat, etc., de la glace comestible.

<sup>2</sup> Les préparations liquides destinées à l'élaboration de glace comestible gelée ou semi-gelée sont des mélanges de longue conservation soumis à un traitement par la chaleur qui donnent, à l'état gelé ou semi-gelé, avec ou sans arômes, fruits, jus de fruits, noix, chocolat, etc., de la glace comestible.

<sup>3</sup> Les prescriptions du présent chapitre concernant la glace comestible s'appliquent à la glace comestible préparée selon les al. 1 et 2.

## Section 2: Etiquetage

**Art. 229** ...<sup>191</sup>

<sup>1</sup> La dénomination spécifique «glace comestible» peut être remplacée par les dénominations spécifiques correspondantes visées aux art. 221 à 227.

<sup>2</sup> Les glaces comestibles désignées par le terme yogourt (p. ex. glace comestible au yogourt, yogourt glacé, frozen yoghurt) doivent contenir suffisamment de yogourt pour satisfaire aux exigences fixées par l'art. 57, al. 1<sup>192</sup>.

**Art. 230**<sup>193</sup>

## Chapitre 24: Jus de fruits, nectar de fruits

### Section 1: Jus de fruits

**Art. 231** Définitions

<sup>1</sup> Le jus de fruits est du jus non fermenté mais fermentescible, obtenu par un procédé mécanique à partir de fruits sains et mûrs, frais ou conservés par le froid, et qui présente la couleur, l'arôme et la saveur caractéristiques des fruits dont il provient.

<sup>2</sup> Le jus de fruits est également du jus obtenu à partir de jus de fruits concentré, dilué dans de l'eau de boisson et qui présente des caractéristiques organoleptiques et analytiques équivalentes à celles du jus de fruits visé à l'al. 1, obtenu à partir de fruits du même genre.

<sup>191</sup> Abrogé par le ch. I de l'O du 19 déc. 1997 (RO 1998 108).

<sup>192</sup> Actuellement "à l'art. 70 al. 5".

<sup>193</sup> Abrogé par le ch. I de l'O du 19 déc. 1997 (RO 1998 108).

<sup>3</sup> Le jus de fruits concentré est du jus de fruits dont on a retiré une partie de l'eau à l'aide d'un procédé physique.

<sup>4</sup> Le jus de fruits déshydraté est du jus de fruits dont on a retiré la quasi-totalité de l'eau à l'aide d'un procédé physique.

<sup>5</sup> Le jus de fruits dilué est une boisson obtenue par addition d'eau de boisson à du jus de fruits, du jus de fruits concentré, de la purée de fruits, de la purée de fruits concentrée ou à un mélange de ces produits. La purée de fruits est de la purée non fermentée mais fermentescible, obtenue par tamisage de la partie comestible du fruit entier ou pelé, sans élimination du jus.

#### **Art. 232** Exigences minimales et caractéristiques de composition

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

- a. la teneur en matière sèche soluble totale provenant du fruit doit correspondre à la teneur naturelle du fruit utilisé;
- b. il est permis de mélanger différents jus ou purées de fruits;
- c. le jus de pomme peut contenir au plus 10 pour cent masse de jus de poire, le jus de poire au plus 10 pour cent masse de jus de pomme, le jus d'orange au plus 10 pour cent masse de jus de mandarine, ou la quantité de concentré correspondante;
- d. l'addition de dioxyde de carbone est autorisée;
- e. la teneur en alcool éthylique ne doit pas dépasser 0,5 pour cent volume;
- f.<sup>194</sup> excepté pour le jus de pomme, le jus de poire et le jus de raisin, l'addition de sucre, de glucose ou de fructose est admise:
  1. en vue de corriger un manque naturel en sucres: au plus 15 g par litre (quantité exprimée en matière sèche),
  2. en vue d'obtenir un goût sucré: au plus 100 g par litre de jus (quantité exprimée en matière sèche); dans le cas du jus de citrons, de limettes, de bergamotes, de groseilles rouges ou blanches et de cassis, au plus 200 g par litre.
- g. l'addition de sucres et d'acides à un même jus est interdite;
- h. l'arôme du jus de fruits obtenu à partir d'un concentré doit être restitué au moyen des substances aromatiques volatiles récupérées lors de la concentration du jus de fruits de départ.

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

- a. le jus de fruits concentré doit être réduit à la moitié au moins du volume du jus de fruits de départ;

<sup>194</sup> Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du 27 mars 2002, en vigueur depuis le 1<sup>er</sup> mai 2002 (RO 2002 573).

- b. les substances aromatiques récupérées lors de la concentration ou de la déshydratation doivent être restituées;
- c. pour le jus de fruits dilué, la proportion de jus de fruits dans le produit fini doit être égale ou supérieure à 50 pour cent masse;
- d. les dispositions de l'al. 1 sont applicables par analogie.

**Art. 233** Dénomination spécifique

<sup>1</sup> La dénomination spécifique d'un jus de fruits constitué de jus de plusieurs sortes de fruits doit en faire ressortir clairement la nature (p. ex. «mélange de jus de fruits»). Il est également permis de mentionner, dans l'ordre pondéral décroissant, les fruits utilisés (p. ex. «jus d'orange et d'abricot»).

<sup>2</sup> Les mélanges de jus pomme et de jus de poire peuvent être dénommés «jus de fruits à pépins» ou «cidre doux».<sup>195</sup>

<sup>3</sup> Dans le cas des jus de fruits auxquels des sucres ont été ajoutés à des fins d'édulcoration, la dénomination spécifique doit être complétée par une mention telle que «sucré» ou «avec addition de sucre», suivie de l'indication de la quantité maximale de sucres additionnée.

<sup>4</sup> S'il est fait mention d'une variété de fruits dans la dénomination spécifique (p. ex. «jus de pomme Gravensteiner»), la proportion de son jus dans le produit fini ne doit pas être inférieure à 80 pour cent masse.

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

**Art. 234** Indications complémentaires

Les indications exigées par l'art. 22 doivent être complétées:

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

<sup>195</sup> Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du 19 déc. 1997 (RO 1998 108).

## Section 2: Nectar de fruits

### Art. 235<sup>196</sup> Définition

Le nectar de fruits est une boisson non fermentée mais fermentescible, obtenue à partir de jus de fruits, de jus de fruits concentré, de purée de fruits, de purée de fruits concentrée ou d'un mélange de ces produits, diluée dans de l'eau potable et additionnée de sucres.

### Art. 236 Exigences minimales et caractéristiques de composition

<sup>1</sup> Selon la sorte de fruits utilisée, les produits finis doivent présenter les teneurs minimales suivantes en jus de fruits ou en purée de fruits, en pour-cent masse, rapportées au produit fini:

- a. fruits dont le jus acide n'est pas comestible en l'état:
- |   | Pour-cent masse |
|---|-----------------|
| Fruits de la passion ( <i>Passiflora edulis</i> ) | 25              |
| Narangilles ( <i>Solanum Quitoense</i> )          | 25              |
| Cassis  | 25              |
| Groseilles blanches                               | 25              |
| Groseilles rouges                                 | 25              |
| Groseilles à maquereau                            | 30              |
| Fruits de l'argousier ( <i>Hippophaë</i> )        | 25              |
| Prunelles   | 30              |
| Prunes  | 30              |
| Quetsches   | 30              |
| Fruits du sorbier                                 | 30              |
| Cynorhodons (fruits de <i>Rosa sp.</i> )          | 40              |
| Griottes  | 35              |
| Autres cerises                                    | 40              |
| Myrtilles   | 40              |
| Baies de sureau                                   | 50              |
| Framboises  | 40              |
| Abricots  | 40              |
| Fraises   | 40              |
| Mûres   | 40              |
| Airelles  | 30              |
| Coings  | 50              |
| Citrons et limettes                               | 25              |
| Autres fruits de cette catégorie                  | 25              |
- b. fruits à faible teneur en acide ou ayant une grande quantité de pulpe, ou fruits très aromatiques dont le jus n'est pas comestible en l'état:
- |         |    |
|---------|----|
| Mangues | 35 |
|---------|----|

<sup>196</sup> Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du 27 mars 2002, en vigueur depuis le 1<sup>er</sup> mai 2002 (RO 2002 573).

Bananes	25
Goyaves	25
Papayes	25
Litchis	25
Azeroles	25
Corossols ( <i>Annona Muricata</i> )	25
Cachimans ( <i>Annona Reticulata</i> )	25
Chérimoles	25
Grenades	25
Pommes cajou	25
Prune d'Espagne ( <i>Spondias Purpurea</i> )	25
Imbus ( <i>Spondias Tuberosa Aroda</i> )	30
Autres fruits de cette catégorie	25
c. fruits dont le jus est comestible en l'état:	
Pommes	50
Poires	50
Pêches	45
Agrumes, sauf citrons et limettes	50
Ananas	50
Autres fruits de cette catégorie	50

<sup>2</sup> Les sucres sont admis jusqu'à une proportion maximale de 20 pour cent masse du produit fini.

<sup>3</sup> Il est permis de mélanger le nectar d'une ou de plusieurs sortes de fruits, éventuellement en y ajoutant du jus ou de la purée de fruits. Dans ce cas, la somme des différents quotients (part de jus de fruits et de purée de fruits divisée par la teneur minimale indiquée du fruit correspondant selon le 1<sup>er</sup> al.) doit être de 1 au moins.

<sup>4</sup> Les sucres peuvent être entièrement remplacés par du miel, la proportion maximale indiquée à l'al. 2 ne devant pas être dépassée.

<sup>5</sup> Les dispositions de l'art. 232, al. 1, let. d et e, sont applicables par analogie.

**Art. 237** Dénomination spécifique

L'art. 233, al. 1, est applicable par analogie.

**Art. 238** Indications complémentaires

Les indications exigées par l'art. 22 doivent être complétées:

- dans le cas des produits contenant plus de 2 g de dioxyde de carbone par litre: par une mention telle que «contient du gaz carbonique» à proximité de la dénomination spécifique;
- par la teneur minimale en composants de fruits, à proximité de la dénomination spécifique.

**Chapitre 25:****Sirop de fruits, sirop avec arômes, boisson de table, limonade, poudre et concentré pour la préparation de boissons sans alcool****Section 1: Sirop de fruits, sirop avec arômes****Art. 239** Définitions

<sup>1</sup> Le sirop de fruits est un produit liquide de consistance épaisse préparé à partir de jus de fruits ou de concentré de jus de fruits correspondant, additionné de sucres et obtenu par solubilisation à chaud ou à froid.

<sup>2</sup> Le sirop avec arômes est un produit liquide de consistance épaisse, additionné de sucres et préparé à partir d'eau potable, d'arômes naturels ou d'arômes synthétiques identiques aux naturels, d'extraits d'arômes ou de jus de fruits.<sup>197</sup>

<sup>3</sup> Le sirop de grenadine (grenadine) est un sirop au sens de l'al. 2, aromatisé essentiellement avec du jus de fruits rouges, de la vanille ou des extraits de vanille et, éventuellement, avec du jus de citron.<sup>198</sup>

**Art. 240** Exigences minimales et caractéristiques de composition

<sup>1</sup> La matière sèche soluble du sirop doit représenter au moins 60 pour cent masse. Le sirop de fruits doit avoir une teneur en jus de fruits de 30 pour cent masse au moins.<sup>199</sup>

<sup>2</sup> Les mélanges de sirops de fruits et les mélanges de sirops avec arômes sont permis.

<sup>3</sup> Le sirop d'agrumes peut contenir des composants aromatiques de leur écorce.

<sup>4</sup> La teneur en alcool éthylique ne doit pas dépasser 0,5 pour cent volume du produit prêt à boire.

**Art. 241** Dénomination spécifique

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

<sup>2</sup> L'al. 1 s'applique par analogie aux sirops aromatisés. Le sirop au sens de l'art. 239, al. 3, peut être dénommé «sirop de grenadine» ou «grenadine».<sup>200</sup>

<sup>197</sup> Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du 27 mars 2002, en vigueur depuis le 1<sup>er</sup> mai 2002 (RO 2002 573).

<sup>198</sup> Introduit par le ch. I de l'O du 27 mars 2002, en vigueur depuis le 1<sup>er</sup> mai 2002 (RO 2002 573).

<sup>199</sup> Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du 19 déc. 1997 (RO 1998 108).

<sup>200</sup> Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du 27 mars 2002, en vigueur depuis le 1<sup>er</sup> mai 2002 (RO 2002 573).

## Section 2: Boisson de table au jus de fruits

### Art. 242 Définition

Une boisson de table au jus de fruits est une boisson obtenue par dilution de jus de fruits, de jus de fruits concentré ou de sirop de fruits dans de l'eau de boisson ou de l'eau minérale naturelle. Il est permis d'ajouter des sucres.

### Art. 243 Exigences minimales et caractéristiques de composition

<sup>1</sup> La proportion de jus de fruits dans le produit fini doit être de 10 pour cent masse au moins. Les boissons de table fabriquées exclusivement avec du jus de citron doivent contenir au moins 6 pour cent masse de jus de citron dans le produit fini.

<sup>2</sup> Il est permis d'ajouter du dioxyde de carbone.

<sup>3</sup> La teneur en alcool éthylique ne doit pas dépasser 0,5 pour cent volume.

### Art. 244 Dénomination spécifique

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

<sup>2</sup> Lorsqu'une eau minérale naturelle a été utilisée dans la préparation d'un produit, la mention de son origine peut figurer dans la dénomination spécifique. Il est interdit d'en indiquer les données analytiques détaillées.

### Art. 245 Indications complémentaires

Les indications exigées par l'art. 22 doivent être complétées:

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

### Section 3: Limonade

#### Art. 246<sup>201</sup> Définition

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

#### Art. 247 Exigences minimales et caractéristiques de composition

<sup>1</sup> La limonade gazeuse doit contenir au moins 2 g de dioxyde de carbone par litre.<sup>202</sup>

<sup>2</sup> La teneur en alcool éthylique ne doit pas dépasser 0,5 pour cent volume.

<sup>3</sup> La limonade à la caféine ne doit pas présenter une teneur en caféine supérieure à 150 mg par litre.

<sup>4</sup> La limonade à la quinine ne doit pas présenter une teneur en quinine supérieure à 80 mg par litre, calculée en hydrochlorure de quinine.

#### Art. 248 Dénomination spécifique

<sup>1</sup> Si la proportion de jus de fruits est égale ou supérieure à 4 pour cent masse, il est permis de mentionner la teneur en jus de fruits (p. ex. «limonade au jus de citron» ou «limonade au jus d'orange»). La proportion de jus de fruits dans le produit fini doit être indiquée en pour-cent masse à proximité de la dénomination spécifique.

<sup>2</sup> Si la proportion de jus de fruits est inférieure à 4 pour cent masse, la dénomination spécifique sera, par exemple, «limonade à l'arôme de citron». La dénomination spécifique sera imprimée entièrement en lettres de même dimension.

<sup>3</sup> Si de l'eau minérale naturelle a été utilisée à la place d'eau de boisson pour la préparation du produit, celui-ci peut être désigné par «eau de table» (p. ex. «eau de table au jus de citron» ou «eau de table à l'arôme de citron»), l'origine de l'eau minérale pouvant être mentionnée. Il est interdit d'en indiquer les données analytiques détaillées.

<sup>4</sup> La dénomination spécifique du produit contenant plusieurs jus de fruits ou arômes doit en faire ressortir clairement la nature (p. ex. «limonade aux jus de fruits» ou «limonade aux arômes de fruits»). Il est également permis de mentionner, dans l'ordre pondéral décroissant, les jus de fruits ou les arômes utilisés (p. ex. «limonade au jus d'orange et au jus de citron» ou «limonade à l'arôme d'orange et à l'arôme de citron»).

<sup>5</sup> La limonade exempte de gaz carbonique doit être étiquetée en tant que telle.<sup>203</sup>

<sup>201</sup> Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du 27 mars 2002, en vigueur depuis le 1<sup>er</sup> mai 2002 (RO 2002 573).

<sup>202</sup> Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du 27 mars 2002, en vigueur depuis le 1<sup>er</sup> mai 2002 (RO 2002 573).

<sup>203</sup> Introduit par le ch. I de l'O du 27 mars 2002, en vigueur depuis le 1<sup>er</sup> mai 2002 (RO 2002 573).

**Art. 249** Indications complémentaires

Les indications exigées par l'art. 22 doivent être complétées:

- a. dans le cas des produits contenant plus de 30 mg de caféine par litre: par une mention telle que «contient de la caféine», à proximité de la dénomination spécifique; dans le cas des boissons contenant généralement de la caféine, si la teneur est inférieure à 1 mg par litre, on l'indiquera à proximité de la dénomination spécifique (p. ex. par la mention «exempt de caféine»);
- b. dans le cas des boissons contenant de la quinine: par une mention telle que «contient de la quinine», à proximité de la dénomination spécifique;
- c. dans le cas des eaux de table additionnées de plus de 2 g de dioxyde de carbone par litre: par une mention telle que «contient du gaz carbonique», à proximité de la dénomination spécifique.

**Section 4:****Boisson de table au lait, au petit-lait, au lactosérum ou aux autres produits laitiers****Art. 250** Définition

La boisson de table au lait, au petit-lait, au lactosérum ou aux autres produits laitiers est une boisson obtenue par dilution de lait fermenté ou non, de lait partiellement écrémé, de lait écrémé, de babeurre, de petit-lait ou de lactosérum dans de l'eau potable ou de l'eau minérale naturelle, avec addition éventuelle d'autres ingrédients tels que sucres, jus de fruits ou extraits de végétaux.<sup>204</sup> Elle peut être claire ou trouble.

**Art. 251** Exigences minimales et caractéristiques de composition

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

<sup>2</sup> La boisson peut être additionnée de dioxyde de carbone.

<sup>3</sup> La teneur en alcool éthylique ne doit pas dépasser 0,5 pour cent volume.

**Art. 252** Dénomination spécifique

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

<sup>204</sup> Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du 27 mars 2002, en vigueur depuis le 1<sup>er</sup> mai 2002 (RO 2002 573).

<sup>2</sup> Lorsqu'une eau minérale naturelle a été utilisée dans la préparation du produit, la mention de son origine peut figurer dans la dénomination spécifique. Il est interdit d'en indiquer les données analytiques détaillées.

#### **Art. 253** Indications complémentaires

Les indications exigées par l'art. 22 doivent être complétées:

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

### **Section 5:**

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

##### **Art. 254** Définitions

<sup>1</sup> La poudre destinée à la préparation de boissons sans alcool est un produit sec qui donne, après addition d'eau, une boisson sans alcool.

<sup>2</sup> Le concentré destiné à la préparation de boissons sans alcool est un produit semi-liquide ou liquide sous forme concentrée qui donne, après addition d'eau, une boisson sans alcool.

##### **Art. 255** Exigences minimales et caractéristiques de composition

<sup>1</sup> La poudre et le concentré doivent donner, après dilution, une boisson sans alcool au sens des art. 231, al. 5, 235, 242, 246 ou 250.

<sup>2</sup> La poudre peut contenir de l'hydrogencarbonate de potassium ou de sodium permettant d'obtenir du dioxyde de carbone.

##### **Art. 256** Dénomination spécifique

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

### **Chapitre 26: Jus de légumes**

##### **Art. 257** Définitions

<sup>1</sup> Le jus de légumes est un jus non dilué, fermentescible, non fermenté ou ayant subi une fermentation lactique, destiné à la remise directe au consommateur, obtenu par

un procédé mécanique ou par des méthodes enzymatiques et extraction subséquente à partir de légumes sains et propres.

<sup>2</sup> Le jus de légumes peut aussi être préparé à partir de jus ou de purée de légumes purs concentrés ramenés à la concentration initiale par adjonction d'eau de boisson. La purée de légumes est la partie de légumes, fermentescible, non fermentée ou ayant subi une fermentation lactique, obtenue par tamisage de la partie comestible du légume, sans élimination du jus.

<sup>3</sup> Le concentré de jus de légumes est du jus de légumes dont on a retiré une partie de l'eau par un procédé physique.

<sup>4</sup> Le jus de légumes déshydraté est du jus de légumes dont on a retiré pratiquement la totalité de l'eau par un procédé physique.

<sup>5</sup> Le jus de légumes dilué est une boisson obtenue par dilution de jus de légumes ou de concentré de jus de légumes dans de l'eau de boisson et conservée par un procédé physique.

#### **Art. 258** Exigences minimales et caractéristiques de composition

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

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

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

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

**Art. 259** Dénomination spécifique

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

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

<sup>3</sup> Si un produit contient des ingrédients visés à l'art. 258, al. 1, let. c, la dénomination spécifique doit être complétée par une mention telle que «avec adjonction de sucre» ou «sucré».

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

**Art. 260** Indications complémentaires

<sup>1</sup> Les indications exigées par l'art. 22 doivent être complétées:

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

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

**Chapitre 27:****Confiture, gelée, marmelade, crème de marrons, produit à tartiner****Section 1: Définitions****Art. 261** Confitures et gelées

<sup>1</sup> La confiture est une denrée alimentaire obtenue par cuisson de fruits ou d'autres parties de plantes appropriées avec des sucres.

<sup>2</sup> La gelée est du jus de fruits cuit avec des sucres ou une décoction de fruits ou de parties de fruits traitée de la même façon, qui prend une consistance gélifiée à température ordinaire. Les fruits qui ne se transforment pas en gelée peuvent être additionnés de jus de pomme uniquement dans la mesure nécessaire pour obtenir la consistance voulue.

**Art. 262** Confiture simple et confiture extra

<sup>1</sup> La confiture simple est un mélange de sucres et de pulpe ou de purée d'une seule ou de plusieurs sortes de fruits, porté à la consistance gélifiée appropriée.

<sup>2</sup> La confiture extra est un mélange de sucres et de pulpe d'une seule ou de plusieurs sortes de fruits, porté à la consistance gélifiée appropriée. Il n'est pas permis d'utiliser des pommes, des poires, des prunes à noyau adhérent, des melons, des pastèques, du raisin, des citrouilles, des concombres, ni des tomates.

**Art. 263** Gelée simple et gelée extra

<sup>1</sup> La gelée simple est un mélange suffisamment gélifié de sucres et de jus ou d'extraits aqueux d'une seule ou de plusieurs sortes de fruits.

<sup>2</sup> La gelée extra est un mélange suffisamment gélifié de sucres et de jus ou d'extraits aqueux d'une seule ou de plusieurs sortes de fruits. Il n'est pas permis d'utiliser des pommes, des poires, des prunes à noyau adhérent, des melons, des pastèques, du raisin, des courges, des concombres, ni des tomates.

**Art. 264** Marmelade, marmelade-gelée

<sup>1</sup> La marmelade est un mélange de sucres et de pulpe, de purée, de jus, d'extraits aqueux ou d'écorce d'agrumes, porté à la consistance gélifiée appropriée.

<sup>2</sup> La marmelade-gelée est de la marmelade dont on a retiré la totalité des matières insolubles, excepté d'éventuelles faibles quantités d'écorce finement coupée.

**Art. 265** Crème de marrons

La crème de marrons (purée de marrons) est un mélange de sucres et de purée de marrons de *Castanea sativa*, porté à la consistance appropriée.

**Art. 266**<sup>205</sup> Produit à tartiner

Le produit à tartiner est une denrée alimentaire obtenue à partir d'ingrédients tels que purée de fruits, concentré de jus de fruits ou pâte de noix et qui, par sa consistance, se prête à être étendue sur du pain. Ne sont pas considérés comme tels le beurre, la margarine, la minarine, les produits à tartiner, les produits à tartiner à base

<sup>205</sup> Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du 27 mars 2002, en vigueur depuis le 1<sup>er</sup> mai 2002 (RO 2002 573).

de produits laitiers, la confiture, la gelée, la marmelade, la marmelade-gelée et la marmelade de boulangerie.

**Art. 266a<sup>206</sup>** Marmelade de boulangerie

La marmelade de boulangerie est une pâte à base de fruits ou une préparation à base de fruits et d'autres ingrédients, qui se prête au fourrage des articles de boulangerie ou de pâtisserie.

**Art. 266b<sup>207</sup>** Confiture de lait

La confiture de lait est une pâte onctueuse obtenue par condensation de lait et de sucre, et dont la saveur rappelle le caramel.

## Section 2: Exigences minimales et caractéristiques de composition

**Art. 267** Confiture simple et gelée simple

<sup>1</sup> La quantité de pulpe, de purée, de jus ou d'extraits aqueux utilisée pour la fabrication de 1000 g de produit fini ne doit pas être inférieure à 350 g. D'autres quantités minimales sont valables pour:

- a. le cassis, le cynorhodon et le coing: 250 g;
- b. le gingembre: 150 g;
- c. la pomme cajou: 160 g;
- d. les fruits de la passion: 60 g.

<sup>2</sup> Dans le cas de la gelée simple, les quantités indiquées à l'al. 1 seront calculées après déduction du poids de l'eau utilisée pour la préparation des extraits aqueux.

**Art. 268** Confiture extra et gelée extra

<sup>1</sup> La quantité de pulpe, de jus ou d'extraits aqueux utilisée pour la fabrication de 1000 g de produit fini ne doit pas être inférieure à 450 g. D'autres quantités minimales sont valables pour:

- a. le cassis, le cynorhodon et le coing: 350 g;
- b. le gingembre: 250 g;
- c. la pomme cajou: 230 g;
- d. les fruits de la passion: 80 g.

<sup>2</sup> L'art. 267, al. 2, est applicable par analogie.

<sup>206</sup> Introduit par le ch. I de l'O du 19 déc. 1997 (RO 1998 108). Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du 27 mars 2002, en vigueur depuis le 1<sup>er</sup> mai 2002 (RO 2002 573).

<sup>207</sup> Introduit par le ch. I de l'O du 27 mars 2002, en vigueur depuis le 1<sup>er</sup> mai 2002 (RO 2002 573).

<sup>3</sup> La confiture de cynorhodons extra peut être préparée entièrement ou partiellement à partir de purée de cynorhodons.

**Art. 269** Marmelade

La quantité d'agrumes utilisée pour la fabrication de 1000 g de produit fini ne doit pas être inférieure à 200 g, dont 75 g au moins doivent provenir de l'endocarpe.

**Art. 270** Crème de marrons

La quantité de purée de marrons utilisée pour la fabrication de 1000 g de crème de marrons ne doit pas être inférieure à 380 g.

**Art. 271** Ingrédients admis

<sup>1</sup> Les denrées alimentaires définies aux art. 262 à 265 peuvent être additionnées des ingrédients suivants:

- a. eau de boisson;
- b. huile et graisse comestibles comme agents anti-moussants;
- c. miel, mélasse ou sucre brun;
- d. spiritueux, vin et vin de liqueur, noix, noisettes, amandes, miel, herbes aromatiques, épices;
- e. tout autre ingrédient pour autant qu'il modifie la saveur du produit.

<sup>2</sup> Peuvent en outre être additionnés les ingrédients suivants:

- a. produits contenant de la pectine, obtenus à partir de marc de pommes séchées, d'écorces séchées d'agrumes ou d'un mélange des deux, par traitement à l'acide dilué, suivi d'une neutralisation partielle avec des sels de sodium ou de potassium: dans tous les produits définis aux art. 262 à 264;
- b. vanille et extraits de vanille:
  1. dans la confiture extra, la confiture simple, la confiture, la gelée extra, la gelée simple et la gelée, lorsqu'elles sont obtenues à partir de pommes, de coings ou de cynorhodons;
  2. dans la crème de marrons;
- c. écorces d'agrumes et feuilles de *Pelargonium odoratissimum*: dans la confiture extra, dans la confiture simple, la gelée extra et la gelée simple, lorsqu'elles sont obtenues à partir de coings;
- d. jus d'agrumes: dans la confiture extra et la confiture simple obtenues à partir d'autres fruits;
- e. jus de betterave rouge: dans la confiture simple et la gelée simple obtenues à partir de fraises, de groseilles à maquereau, de groseilles rouges ou de prunes;

- f. jus de fruits rouges: dans la confiture extra et la confiture simple obtenues à partir de cynorhodons, de fraises, de framboises, de groseilles à maquereaux, de groseilles rouges ou de prunes;
- g. jus de fruits: dans la confiture simple.

### Section 3: Traitement et conservation des matières premières

#### Art. 272

<sup>1</sup> Les fruits, la pulpe de fruits, la purée de fruits, les écorces d'agrumes et les extraits aqueux de fruits utilisés pour la fabrication des denrées alimentaires définies aux art. 261 à 265 peuvent être soumis aux traitements suivants:

- a. traitement par la chaleur ou le froid;
- b. lyophilisation;
- c. concentration, dans la mesure où ils s'y prêtent techniquement.

<sup>2</sup> Les abricots destinés à la fabrication de confiture simple peuvent être soumis à des traitements de déshydratation autres que la lyophilisation.

<sup>3</sup> Les écorces d'agrumes peuvent être conservées dans de la saumure.

<sup>4</sup> Le gingembre peut être séché ou conservé dans du sirop.

### Section 4: Etiquetage

#### Art. 273 Dénomination spécifique

Les ingrédients visés à l'art. 271, al. 1, let. d et e, et al. 2, let. b à d, doivent être mentionnés dans la dénomination spécifique, s'ils sont ajoutés aux produits définis aux art. 262 à 265 en quantités telles qu'ils en influencent la saveur.

#### Art. 274 Indications complémentaires

<sup>1</sup> Les indications exigées par l'art. 22 doivent être complétées:

- a. par une mention telle que «préparé avec ... g de fruits pour 100 g de produit fini», en cas d'utilisation:
  1. de pulpe, de purée, de jus et d'extraits aqueux de fruits, pour la fabrication de confiture extra, de confiture simple, de gelée extra, de gelée simple et de crème de marrons, si nécessaire après déduction du poids de l'eau utilisée pour la préparation des extraits aqueux;
  2. d'agrumes, pour la fabrication de marmelade;
- b. par la mention «teneur totale en sucres: ... g par 100 g», le chiffre indiqué représentant la valeur réfractométrique du produit fini, déterminée à 20 C, moyennant une tolérance de plus ou moins 3 pour cent masse;

- c. par une mention telle que «à conserver au frais après ouverture», pour les produits dont la teneur en matière sèche soluble est inférieure à 63 pour cent masse; on peut omettre cette mention pour les produits en petits emballages dont le contenu est normalement consommé en une fois ainsi que pour les produits auxquels des agents conservateurs ont été ajoutés.
- <sup>2</sup> Dans la liste des ingrédients et des additifs, il y a lieu de mentionner:
- a. les abricots utilisés dans la confiture simple qui ont subi des traitements de déshydratation autres que la lyophilisation: sous la désignation «abricots secs»;
- b. le jus de betterave rouge ajouté à la gelée simple ou à la confiture simple de fraises, de framboises, de groseilles à maquereaux, de groseilles rouges ou de prunes: sous la désignation «jus de betterave rouge pour renforcer la coloration» ou une désignation semblable.
- <sup>3</sup> Dans le cas des produits fabriqués à partir de trois fruits ou davantage, la liste des ingrédients et des additifs peut être remplacée par la mention «plusieurs fruits», l'indication du nombre de fruits utilisés ou la mention «fruits».
- <sup>4</sup> Les confitures obtenues entièrement ou partiellement à partir de fruits séchés doivent porter une dénomination correspondante.

## **Chapitre 28:** **Eau potable, eau de source, eau minérale naturelle,** **eau minérale artificielle et eau gazeuse<sup>208</sup>**

### **Section 1: Eau potable<sup>209</sup>**

#### **Art. 275<sup>210</sup>** Définition

<sup>1</sup> Par eau potable, on entend l'eau qui, à l'état naturel ou après traitement, convient à la consommation, à la cuisson d'aliments, à la préparation de mets et au nettoyage d'objets entrant en contact avec les denrées alimentaires.

<sup>2</sup> Toute eau utilisée par une entreprise pour fabriquer, traiter ou conserver des produits et des substances destinées à la consommation humaine doit être potable lorsque la qualité de l'eau est déterminante pour la salubrité du produit fini.

<sup>208</sup> Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du 27 mars 2002, en vigueur depuis le 1<sup>er</sup> mai 2002 (RO 2002 573).

<sup>209</sup> Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du 27 mars 2002, en vigueur depuis le 1<sup>er</sup> mai 2002 (RO 2002 573).

<sup>210</sup> Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du 27 mars 2002, en vigueur depuis le 1<sup>er</sup> mai 2002 (RO 2002 573).

**Art. 275a**<sup>211</sup> Exigences minimales

<sup>1</sup> L'eau potable doit être salubre des points de vue microbiologique, chimique et physique.

<sup>2</sup> Elle est réputée telle, à l'endroit où elle est mise à disposition:

- a. lorsqu'elle répond aux critères hygiéniques et microbiologiques fixés par le DFI pour l'eau potable;
- b. lorsqu'elle ne dépasse pas les valeurs de tolérance ni les valeurs limites fixées par le DFI pour les substances étrangères et les composants dans l'eau potable, et
- c. lorsque son goût, son odeur et son aspect sont irréprochables.

**Art. 275b**<sup>212</sup> Glace et vapeur d'eau

La glace et la vapeur d'eau utilisées aux fins visées à l'art. 275 doivent être obtenues à partir d'eau potable.

**Art. 275c**<sup>213</sup> Etiquetage

Il est interdit de faire figurer sur les récipients d'eau potable destinés à être remis au consommateur:

- a. toute indication relative à un lieu où est exploitée une source, tout nom de source ainsi que tout dessin, illustration ou dénomination susceptible de créer une confusion avec une eau minérale naturelle ou une eau de source;
- b. une quelconque revendication relative à la santé.

**Art. 275d**<sup>214</sup> Information

Tout distributeur d'eau potable doit informer les consommateurs de la qualité de l'eau distribuée au moins une fois par année de manière exhaustive.

**Art. 276** Ouvrages, produits et procédés pour eau de boisson

<sup>1</sup> Quiconque entend établir, agrandir ou modifier des installations d'alimentation en eau (ouvrages de captage ou de traitement, de transport, de stockage ou de distribution d'eau de boisson remise à des tiers) doit l'annoncer préalablement à l'autorité cantonale compétente.

<sup>211</sup> Introduit par le ch. I de l'O du 27 mars 2002, en vigueur depuis le 1<sup>er</sup> mai 2002 (RO 2002 573).

<sup>212</sup> Introduit par le ch. I de l'O du 27 mars 2002, en vigueur depuis le 1<sup>er</sup> mai 2002 (RO 2002 573).

<sup>213</sup> Introduit par le ch. I de l'O du 27 mars 2002, en vigueur depuis le 1<sup>er</sup> mai 2002 (RO 2002 573).

<sup>214</sup> Introduit par le ch. I de l'O du 27 mars 2002, en vigueur depuis le 1<sup>er</sup> mai 2002 (RO 2002 573).

<sup>2</sup> Les ouvrages, appareils et installations doivent être aménagés, exploités, agrandis ou modifiés conformément aux règles reconnues de la technique. L'exploitant est tenu de les faire contrôler et entretenir régulièrement par du personnel spécialement qualifié.<sup>215</sup>

<sup>3</sup> Les ouvrages, appareils, installations et procédés servant au traitement de l'eau destinée à la consommation humaine ne peuvent être exploités que si l'eau traitée répond en tout temps aux critères fixés à l'art. 275a.<sup>216</sup>

<sup>4</sup> Doivent être autorisés par l'office:

- a. les moyens et les procédés utilisés pour la désinfection de l'eau;
- b. les substances chimiques ajoutées à l'eau lors de son traitement;
- c. les procédés servant au traitement de l'eau.<sup>217</sup>

## **Section 2: Eau de source**<sup>218</sup>

### **Art. 277** Définition

Par eau de source, on entend de l'eau potable conditionnée directement à la source, non traitée ou seulement traitée au moyen des procédés admis pour l'eau minérale naturelle.

### **Art. 278** Exigences minimales et critères de composition

<sup>1</sup> Lors de sa remise au consommateur, l'eau de source doit remplir les critères de pureté applicables à l'eau potable. Elle doit de plus satisfaire aux exigences en matière d'hygiène valables pour l'eau minérale naturelle.

<sup>2</sup> L'eau de source ne doit être soumise à aucun traitement et ne doit faire l'objet d'aucune adjonction. Sont exceptés les procédés visés à l'art. 281, al. 2.

<sup>3</sup> Les art. 285 et 286 sont applicables par analogie à l'eau de source.

### **Art. 278a** Etiquetage

<sup>1</sup> La dénomination spécifique de l'eau de source est «eau de source».

<sup>2</sup> Le nom de la source et le nom du lieu de son exploitation doivent figurer en plus des indications visées à l'art. 22. L'art. 283, al. 3 et 5 à 7, s'applique également à

<sup>215</sup> Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du 27 mars 2002, en vigueur depuis le 1<sup>er</sup> mai 2002 (RO 2002 573).

<sup>216</sup> Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du 27 mars 2002, en vigueur depuis le 1<sup>er</sup> mai 2002 (RO 2002 573).

<sup>217</sup> Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du 27 mars 2002, en vigueur depuis le 1<sup>er</sup> mai 2002 (RO 2002 573).

<sup>218</sup> Introduit par le ch. I de l'O du 27 mars 2002, en vigueur depuis le 1<sup>er</sup> mai 2002 (RO 2002 573).

l'eau de source. La dénomination «eau de source avec adjonction de gaz carbonique» est autorisée lorsque du dioxyde de carbone a été ajouté à l'eau de source.

<sup>3</sup> Sont interdites, pour l'eau de source, toute indication et toute présentation susceptibles de créer une confusion avec une eau minérale naturelle. Il en va de même pour les illustrations, les dénominations de fantaisie, les marques de fabrique ou de commerce et le matériel publicitaire. Sont notamment interdites la mention «eau minérale» ainsi que toute mention similaire comportant le terme «minéral(e)».

### Section 3:<sup>219</sup> Eau minérale naturelle

#### Art. 279<sup>220</sup> Définition et champ d'application

<sup>1</sup> Par eau minérale naturelle, on entend une eau souterraine microbiologiquement irréprochable, provenant d'une ou de plusieurs sources naturelles ou installations de captage.

<sup>2</sup> Les art. 280 à 287 s'appliquent à l'eau minérale naturelle qui est remise en tant que denrée alimentaire au consommateur, conditionnée dans des récipients. L'eau minérale naturelle destinée à tout autre usage ne tombe pas sous le coup de ces dispositions.

#### Art. 280 Exigences minimales

<sup>1</sup> L'eau minérale naturelle doit se distinguer par sa provenance géologique particulière, par la nature et la quantité de ses composants minéraux, par sa pureté originelle et par une composition et une température constantes dans les limites des variations naturelles. Ces caractéristiques doivent avoir été vérifiées par des procédés scientifiquement reconnus, selon des critères:

- a. géologiques et hydrogéologiques;
- b. physiques, chimiques et physico-chimiques;
- c. microbiologiques.

<sup>2</sup> Le DFI fixe par voie d'ordonnance (annexe 1) la nature et l'étendue des analyses et expertises à effectuer.

<sup>3</sup> Les résultats des analyses doivent être présentés à l'autorité cantonale compétente.

#### Art. 281 Traitements admis et exigences de pureté

<sup>1</sup> L'eau minérale naturelle ne doit subir aucun traitement ni aucune adjonction.

<sup>2</sup> En dérogation à l'al. 1, sont permis:

<sup>219</sup> Anciennement section 2.

<sup>220</sup> Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du 27 mars 2002, en vigueur depuis le 1<sup>er</sup> mai 2002 (RO 2002 573).

- a. la décantation et la filtration, éventuellement après aération avec de l'air hygiéniquement irréprochable, en vue d'éliminer des composants indésirables ou d'en diminuer la quantité, pour autant que l'eau minérale naturelle ne soit pas modifiée dans ses composants essentiels;
- b. l'élimination complète ou partielle du dioxyde de carbone par des procédés purement physiques;
- c. l'adjonction de dioxyde de carbone;
- d. d'autres traitements:
  1. s'ils sont impérativement nécessaires,
  2. s'ils ne modifient pas l'eau minérale naturelle dans ses composants essentiels, et
  3. s'ils ne servent pas à améliorer la qualité hygiénique d'une eau minérale naturelle qui n'est pas irréprochable à la source.

<sup>3</sup> Lors de sa remise au consommateur, l'eau minérale naturelle doit satisfaire au moins aux exigences de pureté applicables à l'eau de boisson.

#### **Art. 282** Dénomination spécifique

<sup>1</sup> La dénomination spécifique est «eau minérale naturelle». Lorsque du dioxyde de carbone est libéré dans les conditions normales de pression et de température, la dénomination est:

- a. «eau minérale naturelle gazeuse» si l'eau a la même teneur en dioxyde de carbone qu'à l'émergence de la source; le dioxyde de carbone libéré dans les limites des tolérances techniques usuelles peut être remplacé par une quantité égale en provenance de la même source;
- b. «eau minérale naturelle renforcée au gaz de la source» si sa teneur en dioxyde de carbone provient de la même source et qu'elle est plus élevée qu'à l'émergence de la source après la mise en bouteille;
- c. «eau minérale naturelle avec adjonction de gaz carbonique» si le dioxyde de carbone ajouté ne provient pas de la même source.

<sup>2</sup> Lorsqu'une eau minérale naturelle subit un traitement visé à l'art. 281, al. 2, let. b, la dénomination spécifique doit être complétée par la mention «totalement dégazéifiée» ou «partiellement dégazéifiée».

<sup>3</sup> Selon la composition, la dénomination spécifique peut être complétée par les mentions ci-après:

- a. «faiblement minéralisée» si la teneur en sels minéraux, calculée comme résidu fixe, ne dépasse pas 500 mg par litre;
- b. «très faiblement minéralisée» si la teneur en sels minéraux, calculée comme résidu fixe, ne dépasse pas 50 mg par litre;
- c. «riche en sels minéraux» si la teneur en sels minéraux, calculée comme résidu fixe, dépasse 1500 mg par litre;
- d. «sodique» si la teneur en sodium dépasse 200 mg par litre;

- e. «calcique» si la teneur en calcium dépasse 150 mg par litre;
- f. «magnésienne» si la teneur en magnésium dépasse 50 mg par litre;
- g. «ferrugineuse» si la teneur en fer bivalent dépasse 1 mg par litre;
- h. «fluorée» ou «contient du fluor» si la teneur en fluor dépasse 1 mg par litre;
- i. «bicarbonatée» ou «hydrogénocarbonatée» si la teneur en hydrogénocarbonate dépasse 600 mg par litre;
- k. «sulfatée» si la teneur en sulfates dépasse 200 mg par litre;
- l. «chlorurée» si la teneur en chlorure dépasse 200 mg par litre;
- m. «acidulée» ou «de source acidulée» si la teneur en dioxyde de carbone libre propre à la source dépasse 250 mg par litre;
- n. «contient beaucoup d'acide carbonique» si la teneur en dioxyde de carbone dépasse 6500 mg par litre;
- o. «contient peu de gaz carbonique» si la teneur en dioxyde de carbone ne dépasse pas 4000 mg par litre;
- p. «peut être laxative» si la teneur en sulfates dépasse 2000 mg par litre.

#### **Art. 283** Indications complémentaires

<sup>1</sup> Sur les récipients, les indications exigées par l'art. 22, al. 1, doivent être complétées par la mention du lieu d'émergence de la source.

<sup>2</sup> La liste des ingrédients (art. 28) doit être remplacée:<sup>221</sup>

- a. par l'indication de la quantité des composants caractéristiques de l'eau minérale naturelle; ou
- b. par la mention: «composition conforme aux résultats de l'analyse officiellement reconnue du ... (date de l'analyse)».

<sup>3</sup> Lorsqu'une eau minérale naturelle est aérée selon l'art. 281, al. 2, let. a, ou soumise à un traitement selon la let. d du même article, la nature du traitement doit être indiquée.

<sup>4</sup> Lorsque de l'eau minérale naturelle présentant des différences importantes dans la minéralisation totale ou dans le type de minéralisation est exploitée à plusieurs sources d'un même lieu et mise sur le marché, on indiquera en plus le nom de la source.

<sup>5</sup> L'eau minérale naturelle provenant d'une même source ne doit pas être commercialisée sous plusieurs marques ou dénominations de fantaisie.

<sup>6</sup> Si les étiquettes ou les inscriptions sur les récipients de vente contenant de l'eau minérale portent une dénomination de fantaisie, le lieu ou le nom de la source doit être inscrit en caractères au moins aussi grands et aussi visibles que ceux de la dénomination de fantaisie. La même règle s'applique à la publicité.

<sup>221</sup> Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du 27 mars 2002, en vigueur depuis le 1<sup>er</sup> mai 2002 (RO 2002 573).

<sup>7</sup> Les dispositions concernant l'étiquetage nutritionnel (art. 36) ne sont pas applicables.

**Art. 284** Mentions de propriétés particulières

La mention «convient à une alimentation pauvre en sodium» est permise si la teneur en sodium est inférieure à 20 mg par litre. D'autres mentions du même genre sont permises pour autant que la preuve d'une action physiologique particulière par rapport à de l'eau de boisson normale soit clairement établie.

**Art. 285** Captage et embouteillage

<sup>1</sup> Quiconque entend établir, agrandir ou modifier des ouvrages de captage, de transport, de stockage ou de traitement d'eau minérale naturelle exploités à des fins commerciales, doit l'annoncer préalablement à l'autorité cantonale compétente. Celle-ci informe l'office s'il s'agit de nouveaux captages ou traitements.

<sup>2</sup> Le captage d'une eau minérale naturelle et son transport jusqu'au lieu d'embouteillage doivent être effectués de façon que les propriétés chimiques et microbiologiques de l'eau à l'émergence de la source soient conservées dans une très large mesure. La source devra en particulier être protégée à son point d'émergence contre toute impureté. Le matériel utilisé pour le captage, les conduites et les réservoirs doit être approprié pour de l'eau minérale naturelle et de nature à empêcher toute modification chimique, physico-chimique et microbiologique de l'eau.

<sup>3</sup> L'eau minérale naturelle doit être amenée de la source au lieu d'embouteillage par conduites uniquement. Le transport ultérieur par camions-citernes n'est pas permis.

<sup>4</sup> Les récipients de vente de l'eau minérale naturelle doivent être munis d'une fermeture empêchant toute possibilité de falsification ou de souillure.

**Art. 286** Contrôle

Le propriétaire de la source doit faire contrôler celle-ci à intervalles réguliers, au moins quatre fois par an, quant à son débit, sa température, ses composants caractéristiques et sa pureté microbiologique.

**Art. 287** Importations

Les eaux minérales naturelles étrangères ne peuvent être remises au consommateur en Suisse que si l'autorité compétente du pays de provenance certifie qu'elles satisfont aux dispositions des art. 279 à 281, 285, al. 2 à 4 et 286.

**Section 4:**<sup>222</sup> **Eau minérale artificielle****Art. 288** Définition

L'eau minérale artificielle est de l'eau de boisson additionnée d'eau minérale naturelle, d'eau-mère, de sels naturels de source ou d'imitations de tels mélanges salins. Une eau minérale naturelle additionnée de sels minéraux est également considérée comme de l'eau minérale artificielle.

**Art. 289** Exigences minimales et caractéristiques de composition

<sup>1</sup> Lors de sa remise au consommateur, l'eau minérale artificielle doit satisfaire aux exigences de pureté applicables à l'eau de boisson. En outre, elle doit satisfaire aux exigences en matière d'hygiène fixées par le DFI pour les eaux minérales naturelles.

<sup>2</sup> Il est permis d'ajouter l'eau minérale artificielle uniquement de sels purs de sodium, de potassium, de calcium ou de magnésium des acides carbonique, chlorhydrique ou sulfurique, à l'exception des hydrogénosulfates. L'addition de dioxyde de carbone est permise.

**Art. 290** Dénomination spécifique

La dénomination spécifique est «eau minérale artificielle». Les trois mots doivent figurer sur l'emballage en caractères de grandeur égale et de même couleur, directement les uns à côté des autres. L'eau minérale artificielle qui contient au moins 600 mg d'hydrogencarbonate de sodium par litre peut être désignée comme «soda».

**Art. 291** Indications complémentaires

<sup>1</sup> Si une eau minérale artificielle a été additionnée de plus de 2 g de dioxyde de carbone par litre, une mention telle que «contient du gaz carbonique» doit figurer à proximité de la dénomination spécifique.

<sup>2</sup> L'art. 275c est applicable par analogie.<sup>223</sup>

**Art. 292** Poudre pour la préparation d'eaux minérales artificielles

<sup>1</sup> La poudre pour la préparation d'eaux minérales artificielles est de la poudre permettant d'obtenir une eau minérale artificielle par dissolution dans de l'eau de boisson, selon le mode d'emploi.

<sup>2</sup> Elle peut contenir de l'hydrogencarbonate de sodium ou de potassium et de l'acide citrique ou tartrique permettant de produire du dioxyde de carbone. Pour le surplus, elle doit satisfaire aux exigences fixées à l'art. 289, al. 2.

<sup>222</sup> Anciennement section 3.

<sup>223</sup> Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du 27 mars 2002, en vigueur depuis le 1<sup>er</sup> mai 2002 (RO 2002 573).

<sup>3</sup> L'art. 275c est applicable par analogie.<sup>224</sup>

### **Section 5:<sup>225</sup> Eau gazeuse**

#### **Art. 293** Eau gazeuse

<sup>1</sup> L'eau gazeuse est de l'eau de boisson additionnée de dioxyde de carbone. La teneur en dioxyde de carbone doit être d'au moins 4 g par litre.

<sup>2</sup> Lors de sa remise au consommateur, l'eau gazeuse doit satisfaire aux exigences de pureté applicables à l'eau de boisson.

<sup>3</sup> La dénomination spécifique est «eau gazeuse», «eau de boisson gazeuse» ou «siphon».

<sup>4</sup> L'art. 275c est applicable par analogie.<sup>226</sup>

#### **Art. 294** Poudre pour la préparation d'eau gazeuse

<sup>1</sup> La poudre pour la préparation d'eau gazeuse est de la poudre à base d'hydrogéné-carbonate de sodium ou de potassium et d'acide citrique ou tartrique, permettant d'obtenir une eau gazeuse par dissolution dans de l'eau de boisson, selon le mode d'emploi.

<sup>2</sup> L'art. 275c est applicable par analogie.<sup>227</sup>

## **Chapitre 29: Vermouth sans alcool, bitter, cidre, bière sans alcool**

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

#### **Art. 295**

<sup>1</sup> Le vermouth sans alcool est une boisson préparée à partir d'eau potable, de sucres, d'extrait d'*Artemisia* et éventuellement d'autres plantes ou parties de plantes aromatiques.<sup>228</sup>

<sup>2</sup> Il doit satisfaire aux exigences minimales suivantes:

- a. la teneur en extrait exempt de sucre doit être d'au moins 10 g par litre;
- b. la teneur en alcool éthylique ne doit pas dépasser 0,5 pour cent volume.

<sup>224</sup> Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du 27 mars 2002, en vigueur depuis le 1<sup>er</sup> mai 2002 (RO 2002 573).

<sup>225</sup> Anciennement section 4.

<sup>226</sup> Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du 27 mars 2002, en vigueur depuis le 1<sup>er</sup> mai 2002 (RO 2002 573).

<sup>227</sup> Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du 27 mars 2002, en vigueur depuis le 1<sup>er</sup> mai 2002 (RO 2002 573).

<sup>228</sup> Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du 27 mars 2002, en vigueur depuis le 1<sup>er</sup> mai 2002 (RO 2002 573).

## Section 2: Vermouth sans alcool dilué

### Art. 296 Définition

Le vermouth sans alcool dilué est une boisson prête à la consommation, préparée à partir de vermouth sans alcool (art. 295) diluée dans de l'eau de boisson ou de l'eau minérale naturelle.

### Art. 297 Exigences minimales et caractéristiques de composition

- <sup>1</sup> La teneur en extrait exempt de sucre doit être d'au moins 2 g par litre.
- <sup>2</sup> La teneur en alcool éthylique ne doit pas dépasser 0,5 pour cent volume.
- <sup>3</sup> Le vermouth sans alcool dilué peut être additionné de dioxyde de carbone.

### Art. 298 Dénomination spécifique

- <sup>1</sup> La dénomination spécifique est «vermouth sans alcool dilué» ou «vermouth sans alcool prêt à la consommation».
- <sup>2</sup> Si le produit a été préparé avec une eau minérale naturelle, l'origine de celle-ci peut figurer dans la dénomination spécifique. Il est interdit d'indiquer les données analytiques détaillées de l'eau minérale.

### Art. 299 Indications complémentaires

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

## Section 3: Bitter sans alcool

### Art. 300

- <sup>1</sup> Le bitter sans alcool est une boisson préparée à partir d'eau de boisson et d'extraits de plantes ou de parties de plantes amères et aromatiques. Il est permis d'y ajouter des épices, des huiles essentielles, des arômes naturels et des sucres.
- <sup>2</sup> Il doit satisfaire aux exigences minimales suivantes:
  - a. la teneur en extrait exempt de sucre doit être d'au moins 10 g par litre;
  - b. la teneur en alcool éthylique ne doit pas dépasser 0,5 pour cent volume.

## Section 4: Bitter sans alcool dilué

### Art. 301 Définition

Le bitter sans alcool dilué est une boisson prête à la consommation, préparée à partir de bitter sans alcool (art. 300) dilué dans de l'eau de boisson ou de l'eau minérale naturelle.

### Art. 302 Exigences minimales et caractéristiques de composition

- <sup>1</sup> La teneur en extrait exempt de sucre doit être d'au moins 2 g par litre.
- <sup>2</sup> La teneur en alcool éthylique ne doit pas dépasser 0,5 pour cent volume.
- <sup>3</sup> Le bitter sans alcool dilué peut être additionné de dioxyde de carbone.

### Art. 303 Dénomination spécifique

- <sup>1</sup> La dénomination spécifique est «bitter sans alcool dilué» ou «bitter sans alcool prêt à la consommation».
- <sup>2</sup> Si le produit a été préparé avec une eau minérale naturelle, l'origine de celle-ci peut figurer dans la dénomination spécifique. Il est interdit d'indiquer les données analytiques détaillées de l'eau minérale.

### Art. 304 Indications complémentaires

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

## Section 5: Cidre sans alcool

### Art. 305 Définition

Le cidre sans alcool est un cidre (art. 378) dont on a retiré l'alcool par un procédé physique ou qui a subi une fermentation empêchant la production d'alcool.

### Art. 306 Exigences minimales et caractéristiques de composition

- <sup>1</sup> La teneur en alcool éthylique du cidre sans alcool ne doit pas dépasser 0,5 pour cent volume.
- <sup>2</sup> Le cidre sans alcool peut être additionné de dioxyde de carbone.
- <sup>3</sup> Il est permis de l'additionner de jus de pomme, de jus de poire ou de leurs concentrés sous forme pure ou ramenés à leur concentration initiale par dilution.
- <sup>4</sup> Les composants volatils naturels soustraits au cidre sans alcool peuvent lui être rajoutés en quantité équivalente à la teneur initiale.

**Art. 307** Dénomination spécifique

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

**Art. 308** Indications complémentaires

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

**Section 6: Bière sans alcool****Art. 309**

<sup>1</sup> La bière sans alcool est une bière (art. 394) dont on a retiré l'alcool ou dont le moût a subi une fermentation empêchant la production d'alcool. Elle peut être fabriquée par reconstitution à partir d'un concentré.<sup>229</sup>

<sup>2</sup> Elle doit satisfaire aux exigences minimales suivantes:

- a. la teneur en alcool éthylique ne doit pas dépasser 0,5 pour cent volume;
- b. l'art. 395 est applicable par analogie.

<sup>3</sup> La dénomination spécifique est «bière sans alcool», «bière exempte d'alcool» ou «bière désalcoolisée».

**Chapitre 30: Café, succédanés du café****Section 1:****Définitions, exigences minimales et caractéristiques de composition****Art. 310** Café vert

<sup>1</sup> On entend par café vert les fèves mûres du fruit du caféier (genre *Coffea*) débarassées complètement de leur coque et presque complètement de leur pellicule argentée.

<sup>2</sup> Le café vert ne doit pas contenir plus de 13 pour cent masse d'eau ni plus de 5 pour cent masse d'impuretés (fèves noires, fèves altérées ou endommagées, coques ou corps étrangers).

<sup>3</sup> Il est permis de lisser ou de polir mécaniquement le café vert.

<sup>229</sup> Phrase introduite par le ch. I de l'O du 27 mars 2002, en vigueur depuis le 1<sup>er</sup> mai 2002 (RO 2002 573).

**Art. 311** Café torréfié

<sup>1</sup> Le café torréfié est du café vert grillé.

<sup>2</sup> Le café torréfié ne doit pas contenir plus de 1 pour cent masse de fèves carbonisées ni plus de 5 pour cent masse d'eau.

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

**Art. 312** Café décaféiné

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

<sup>2</sup> Il n'est permis d'ajouter au café que des substances ayant été soustraites de façon indésirée lors de l'extraction. Les quantités ajoutées ne doivent pas excéder les quantités extraites.

<sup>3</sup> La teneur en eau ne doit pas dépasser:

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

<sup>4</sup> Le café décaféiné doit fournir au moins 22 pour cent masse d'extrait hydrosoluble par rapport à la matière sèche.

**Art. 313** Café traité

<sup>1</sup> Le café traité doit se distinguer, à l'analyse ou dans ses effets physiologiques, du café visé aux art. 310 et 311 par le fait qu'on en a retiré des substances autres que la caféine ou que ses propriétés ont été notablement modifiées.

<sup>2</sup> Le café traité décaféiné doit satisfaire aux exigences fixées par l'art. 312.

<sup>3</sup> Les dispositions des art. 310 et 311 sont applicables par analogie.

**Art. 314** Extrait de café

<sup>1</sup> L'extrait de café est l'extrait plus ou moins concentré obtenu exclusivement par extraction aqueuse à partir de café torréfié. Outre les substances insolubles technologiquement inévitables, il ne doit contenir que les composants solubles et aromatiques du café. Les procédés d'hydrolyse avec adjonction d'acides ou de bases sont interdits.

<sup>2</sup> La teneur en matière sèche provenant du café doit être:

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

<sup>3</sup> L'extrait de café sous forme solide ou en pâte ne doit pas contenir d'autres composants que ceux provenant de l'extraction. L'extrait de café sous forme liquide ne doit pas contenir plus de 12 pour cent masse de sucres, torréfiés ou non torréfiés.

<sup>4</sup> L'extrait de café décaféiné ne doit pas contenir plus de 0,3 pour cent masse de caféine par rapport à la matière sèche.

<sup>5</sup> L'art. 313 est applicable par analogie aux extraits de café traité.

#### **Art. 315** Succédanés du café, modificateurs du café

<sup>1</sup> Les succédanés du café et les modificateurs du café sont des poudres obtenues par torréfaction de parties de végétaux appropriées contenant de l'amidon ou des sucres, tels que la chicorée, les céréales, les fruits, le malt, les glands, ou par torréfaction de sucres ou de mélasse.

<sup>2</sup> Les succédanés du café et les modificateurs du café doivent contenir au moins 95 pour cent masse de matière sèche.

#### **Art. 316** Extrait de chicorée

<sup>1</sup> L'extrait de chicorée est l'extrait obtenu exclusivement par extraction aqueuse à partir de chicorée torréfiée. Les procédés d'hydrolyse avec adjonction d'acides ou de bases sont interdits.

<sup>2</sup> La teneur en matière sèche provenant de la chicorée doit être:

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

<sup>3</sup> L'extrait de chicorée sous forme solide ou en pâte ne doit pas contenir d'autres composants que ceux provenant de l'extraction. La teneur en substances ne provenant pas de la chicorée ne doit pas dépasser 1 pour cent masse.

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

#### **Art. 317** Extraits d'autres succédanés du café

<sup>1</sup> Les extraits de succédanés ou de modificateurs du café ou de leurs mélanges, seuls ou avec du café, sont des produits solubles plus ou moins concentrés ou séchés, et obtenus par extraction aqueuse à partir des matières premières utilisées. Les procédés d'hydrolyse avec adjonction d'acides ou de bases sont interdits.

<sup>2</sup> Les extraits sous forme solide doivent contenir au moins 95 pour cent masse de matière sèche.

## Section 2: Etiquetage

### Art. 318 Dénomination spécifique

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

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

### Art. 319 Indications complémentaires

<sup>1</sup> Dans le cas des extraits de café et de chicorée, les indications exigées par l'art. 22 doivent être complétées:

- a. pour les extraits correspondants: par la mention «décaféiné» ou «sans caféine»;
- b. pour l'extrait sous forme liquide ou en pâte: par la teneur minimale en matière sèche provenant du café ou des succédanés du café, exprimée en pour-cent masse du produit fini;
- c.<sup>230</sup> pour les extraits sous forme liquide provenant du café et pour les extraits de chicorée: par la mention «torréfié au sucre» si l'extrait a été obtenu à partir de matières premières torréfiées au sucre; si d'autres sucres sont utilisés, ils doivent être indiqués;
- d.<sup>231</sup> par la mention «sucré», «conservé au sucre» ou «additionné de sucre» si du sucre a été ajouté à la matière première après torréfaction; si d'autres sucres sont utilisés, ils doivent être indiqués.

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

<sup>230</sup> Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du 27 mars 2002, en vigueur depuis le 1<sup>er</sup> mai 2002 (RO 2002 573).

<sup>231</sup> Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du 27 mars 2002, en vigueur depuis le 1<sup>er</sup> mai 2002 (RO 2002 573).

## Chapitre 31: Thé, maté, plantes et fruits à infusion

### Section 1:

#### Définitions, exigences minimales et caractéristiques de composition

##### Art. 320 Thé

<sup>1</sup> On entend par thé (thé vert et thé noir) les bourgeons et les jeunes feuilles de l'arbre à thé (*Camellia sinensis L.*) préparés selon le procédé usuel. Suivant son origine, le thé peut contenir de plus ou moins grandes quantités de pétioles des feuilles.

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

##### Art. 321 Thé décaféiné

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

##### Art. 322 Maté

<sup>1</sup> On entend par maté (yerba, thé du Paraguay) les feuilles contenant de la caféine, légèrement torréfiées et broyées, de certaines espèces appartenant au genre *Ilex*, en particulier *Ilex paraguayensis*.

<sup>2</sup> La teneur en eau du maté ne doit pas dépasser 10 pour cent masse.

<sup>3</sup> La teneur en caféine doit être d'au moins 0,6 pour cent masse.

<sup>4</sup> La teneur en extrait hydrosoluble doit être d'au moins 36 pour cent masse.

<sup>5</sup> Le maté torréfié doit satisfaire aux exigences applicables au maté.

##### Art. 323 Plantes et fruits à infusion

<sup>1</sup> Les plantes et les fruits à infusion sont les parties de plantes ou les fruits ou leurs extraits, qui, par infusion, donnent une boisson aromatique destinée à rafraîchir ou à être bue pour l'agrément.

<sup>2</sup> Outre les légumes et les fines herbes (art. 188) ainsi que les épices (art. 357), seules les plantes non toxiques et dont l'effet n'est pas principalement pharmacologique sont admises pour la préparation d'infusions.

<sup>3</sup> Seuls les fruits mentionnés à l'art. 185 sont admis pour la préparation d'infusions aux fruits. Au lieu du fruit entier, on peut utiliser des parties de celui-ci (p. ex. sa peau).

<sup>4</sup> Les mélanges de plantes à infusion, de fruits à infusion et de thé sont admis. Il est permis d'utiliser des jus de fruits et de légumes ou des concentrés de ces jus pour les colorer.

## Section 2: Etiquetage

### Art. 324

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

<sup>2</sup> La dénomination spécifique des produits aromatisés à base de thé noir, de plantes à infusion ou de fruits à infusion est «thé aromatisé», «tisane aromatisée», «infusion aromatisée» ou «thé aromatisé aux fruits».<sup>232</sup>

<sup>3</sup> En dérogation à l'art. 20b, al. 2, la représentation graphique d'ingrédients est autorisée pour les produits aromatisés à base de thé noir, de plantes à infusion ou de fruits à infusion, même si leurs propriétés organoleptiques sont obtenues essentiellement par adjonction d'arômes, pour autant que l'indication «à l'arôme de X» ou «au goût de X» (p. ex. «à l'arôme de fraise») figure dans le même champ visuel que la représentation graphique.<sup>233</sup>

## Chapitre 32: Guarana

### Art. 325

<sup>1</sup> Par guarana, on entend les graines de la liane *Paullinia cupana var. sorbilis* ayant une teneur en caféine d'au moins 3 pour cent masse. Les graines peuvent être décor-tiquées, séchées, torréfiées ou moulues.

<sup>2</sup> La teneur en eau de la poudre de guarana ne doit pas dépasser 10 pour cent masse.

<sup>3</sup> Une mention telle que «contient de la caféine» doit figurer à proximité de la dénomination spécifique, et la teneur en caféine doit être indiquée en mg par 100 grammes.

<sup>4</sup> Dans le cas des denrées alimentaires qui contiennent du guarana comme ingrédient (p. ex. gomme à mâcher, articles de confiserie, barres). Une mention telle que «contient de la caféine» doit être indiquée si la teneur en caféine du produit dépasse 30 mg par ration journalière.

<sup>232</sup> Introduit par le ch. I de l'O du 27 mars 2002, en vigueur depuis le 1<sup>er</sup> mai 2002 (RO 2002 573).

<sup>233</sup> Introduit par le ch. I de l'O du 27 mars 2002, en vigueur depuis le 1<sup>er</sup> mai 2002 (RO 2002 573).

**Chapitre 33:**  
**Boissons instantanées et boissons prêtes à la consommation**  
**à base d'ingrédients tels que le café, le thé, les plantes,**  
**les fruits ou le guarana**<sup>234</sup>

**Art. 326** Définition

Les boissons instantanées et les boissons prêtes à la consommation (ex. «ice tea») sont des boissons à préparer ou prêtes à la consommation, à base d'ingrédients tels que le café, le succédané du café, le thé, le guarana, les plantes ou les fruits, ou de leurs extraits ou concentrés.<sup>235</sup> On peut les additionner d'ingrédients tels que des sucres, de la maltodextrine, du lait en poudre ou du dioxyde de carbone.

**Art. 327** Etiquetage

Les indications exigées par l'art. 22 doivent être complétées par:

- a. la part de l'extrait, en pour-cent masse, ou, dans le cas des produits prêts à boire, en grammes par litre;
- b. une mention telle que «contient du gaz carbonique», à proximité de la dénomination spécifique, si le produit contient plus de 2 g de dioxyde de carbone par litre;
- c.<sup>236</sup> une mention telle que «contient de la caféine», à proximité de la dénomination spécifique, si le produit contient plus de 30 mg de caféine par litre; en sont exceptés les produits dont la dénomination spécifique comprend le terme thé ou café.

**Chapitre 34: Cacao, chocolat, autres produits à base de cacao**

**Section 1:**

**Définitions, exigences minimales et caractéristiques de composition**

**Art. 328** Fèves de cacao, cacao en grains, cacao en pâte, beurre de cacao

<sup>1</sup> Les fèves de cacao sont les graines du cacaoyer (*Theobroma cacao L.*) fermentées et séchées.

<sup>2</sup> Par cacao en grains, on entend les fèves de cacao, torréfiées ou non, nettoyées et décortiquées.<sup>237</sup>

<sup>3</sup> Le cacao en pâte est la pâte obtenue à partir de cacao en grains par un procédé mécanique et de laquelle aucune matière grasse naturelle n'a été retirée.

<sup>234</sup> Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du 19 déc. 1997 (RO 1998 108).

<sup>235</sup> Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du 19 déc. 1997 (RO 1998 108).

<sup>236</sup> Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du 19 déc. 1997 (RO 1998 108).

<sup>237</sup> Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du 27 mars 2002, en vigueur depuis le 1<sup>er</sup> mai 2002 (RO 2002 573).

<sup>4</sup> Le beurre de cacao est la matière grasse obtenue à partir de fèves de cacao ou de parties de fèves de cacao.

**Art. 329** Cacao en poudre

<sup>1</sup> Le cacao en poudre (cacao) est le tourteau de cacao obtenu par pression hydraulique, transformé en poudre par un procédé mécanique et contenant au moins 20 pour cent masse de beurre de cacao et pas plus de 9 pour cent masse d'eau, rapportés au poids de la matière sèche.

<sup>2</sup> Le cacao maigre en poudre (cacao en poudre maigre, cacao pauvre en graisse ou maigre, cacao en poudre fortement dégraissé, cacao fortement dégraissé) est du cacao en poudre dont la teneur minimale en beurre de cacao est de 8 pour cent masse, rapportée au poids de la matière sèche.

<sup>3</sup> Le cacao sucré en poudre (cacao sucré, chocolat en poudre) est le produit obtenu par mélange de cacao en poudre et de sucres, et dont la teneur minimale en cacao en poudre est de 32 % masse.<sup>238</sup>

<sup>4</sup> Le cacao sucré en poudre pauvre en graisse ou maigre (cacao sucré pauvre en graisse ou maigre, cacao sucré en poudre fortement dégraissé, cacao sucré fortement dégraissé) est du cacao en poudre obtenu par mélange de cacao maigre en poudre et de sucres, et dont la teneur minimale en cacao maigre en poudre est de 32 % masse.<sup>239</sup>

**Art. 330**<sup>240</sup> Cacao de ménage sucré en poudre

<sup>1</sup> Le cacao de ménage sucré en poudre (cacao de ménage sucré, chocolat de ménage en poudre) est un produit obtenu par mélange de cacao en poudre et de sucres, et dont la teneur minimale en cacao en poudre est de 25 % masse.

<sup>2</sup> Le cacao de ménage sucré en poudre pauvre en graisse ou maigre (cacao de ménage sucré pauvre en graisse ou maigre, cacao de ménage sucré en poudre fortement dégraissé, cacao de ménage sucré fortement dégraissé) est un produit obtenu par mélange de cacao maigre en poudre et de sucres, et dont la teneur minimale en cacao maigre en poudre est de 25 % masse.

<sup>238</sup> Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du 27 mars 2002, en vigueur depuis le 1<sup>er</sup> mai 2002 (RO 2002 573).

<sup>239</sup> Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du 27 mars 2002, en vigueur depuis le 1<sup>er</sup> mai 2002 (RO 2002 573).

<sup>240</sup> Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du 27 mars 2002, en vigueur depuis le 1<sup>er</sup> mai 2002 (RO 2002 573).

**Art. 331** Chocolat

Le chocolat est une denrée alimentaire obtenue à partir de cacao en grains, de cacao en pâte, de cacao en poudre, de cacao maigre en poudre et de sucres, additionnée ou non de beurre de cacao, et qui possède les caractéristiques de composition suivantes (pourcentages calculés selon l'art. 349):<sup>241</sup>

- |    |                                      |                              |
|----|--------------------------------------|------------------------------|
| a. | matière sèche totale de cacao        | au moins 35 pour cent masse  |
| b. | matière sèche et dégraissée de cacao | au moins 14 pour cent masse  |
| c. | beurre de cacao                      | au moins 18 pour cent masse. |

**Art. 332** Chocolat de ménage

Le chocolat de ménage est une denrée alimentaire obtenue à partir de cacao en grains, de cacao en pâte, de cacao en poudre ou de cacao maigre en poudre et de sucres, additionnée ou non de beurre de cacao, et qui possède les caractéristiques de composition suivantes (pourcentages calculés selon l'art. 349):<sup>242</sup>

- |    |                                      |                              |
|----|--------------------------------------|------------------------------|
| a. | matière sèche totale de cacao        | au moins 30 pour cent masse  |
| b. | matière sèche et dégraissée de cacao | au moins 12 pour cent masse  |
| c. | beurre de cacao                      | au moins 18 pour cent masse. |

**Art. 333**<sup>243</sup> Chocolat au lait

Le chocolat au lait est un produit obtenu à partir de produits dérivés du cacao, de sucres et de lait ou de produits laitiers, et qui présente les caractéristiques de composition suivantes (pourcentages calculés selon l'art. 349):

- |    |                                      |   |
|----|--------------------------------------|---|
| a. | matière sèche totale de cacao        | au moins 25 % masse   |
| b. | matière sèche lactique               | au moins 14 % masse de lait entier partiellement ou entièrement déshydraté, de lait partiellement ou entièrement écrémé, de crème partiellement ou entièrement déshydratée, de beurre ou de matière grasse lactique |
| c. | matière sèche et dégraissée de cacao | au moins 2,5 % masse  |
| d. | matière grasse lactique              | au moins 3,5 % masse  |

<sup>241</sup> Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du 27 mars 2002, en vigueur depuis le 1<sup>er</sup> mai 2002 (RO 2002 573).

<sup>242</sup> Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du 27 mars 2002, en vigueur depuis le 1<sup>er</sup> mai 2002 (RO 2002 573).

<sup>243</sup> Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du 27 mars 2002, en vigueur depuis le 1<sup>er</sup> mai 2002 (RO 2002 573).

- e. matière grasse totale (beurre de cacao et MG lactique) au moins 25 % masse

**Art. 334<sup>244</sup>** Chocolat de ménage au lait

Le chocolat de ménage au lait est un produit composé des mêmes ingrédients que le chocolat au lait, et qui possède les caractéristiques de composition suivantes (pourcentages calculés selon l'art. 349):

- a. matière sèche totale de cacao au moins 20 % masse
- b. matière sèche lactique au moins 20 % masse de lait entier partiellement ou entièrement déshydraté, de lait partiellement ou entièrement écrémé, de crème partiellement ou entièrement déshydratée, de beurre ou de matière grasse lactique
- c. matière sèche et dégraissée de cacao au moins 2,5 % masse
- d. matière grasse lactique au moins 3,5 % masse
- e. matière grasse totale (beurre de cacao et MG lactique) au moins 25 % masse

**Art. 335** Chocolat au lait écrémé

Le chocolat au lait écrémé est une denrée alimentaire obtenue à partir de cacao en grains, de cacao en pâte, de cacao en poudre ou de cacao maigre en poudre, de sucres et de lait écrémé (liquide ou déshydraté), additionnée ou non de beurre de cacao, et qui possède les caractéristiques de composition suivantes (pourcentages calculés selon l'art. 349):<sup>245</sup>

- a. matière sèche totale de cacao au moins 25 pour cent masse; en cas d'addition de beurre de cacao, la part de cacao en pâte doit représenter au moins 10 pour cent masse
- b. matière sèche et dégraissée de lait au moins 12,5 pour cent masse
- c. ...<sup>246</sup>

<sup>244</sup> Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du 27 mars 2002, en vigueur depuis le 1<sup>er</sup> mai 2002 (RO 2002 573).

<sup>245</sup> Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du 27 mars 2002, en vigueur depuis le 1<sup>er</sup> mai 2002 (RO 2002 573).

<sup>246</sup> Abrogée par le ch. I de l'O du 27 mars 2002 (RO 2002 573).

**Art. 336**<sup>247</sup> Chocolat à la crème

Le chocolat à la crème est un chocolat au lait qui contient au moins 5,5 % masse de matière grasse lactique.

**Art. 337**<sup>248</sup> Chocolat double-crème

Le chocolat double-crème est un chocolat au lait qui contient au moins 10 % masse de matière grasse lactique.

**Art. 338** Chocolat granulé, chocolat en flocons

Le chocolat granulé et le chocolat en flocons sont des chocolats sous forme de granules ou de flocons, dont la teneur minimale en matière sèche totale de cacao est de 32 pour cent masse et celle en beurre de cacao de 12 pour cent masse.

**Art. 339** Chocolat au lait granulé, chocolat au lait en flocons

Le chocolat au lait granulé et le chocolat au lait en flocons sont des chocolats au lait sous forme de granules ou de flocons, dont les caractéristiques suivantes diffèrent de celles énumérées à l'art. 333:

- a. matière sèche totale de cacao au moins 20 pour cent masse
- b. matière sèche d'origine lactique provenant des ingrédients énumérés à l'art. 333 au moins 12 pour cent masse
- c. ...<sup>249</sup>
- d. matière grasse totale au moins 12 pour cent masse
- e. ...<sup>250</sup>.

**Art. 340** Chocolat aux noisettes gianduja

<sup>1</sup> Le chocolat aux noisettes gianduja est une denrée alimentaire obtenue à partir de chocolat et de noisettes finement broyées, qui possède les caractéristiques de composition suivantes:

- a. matière sèche totale de cacao au moins 32 pour cent masse (calculés sur la part de chocolat)
- b. matière sèche et dégraissée de cacao au moins 8 pour cent masse (calculés sur la part de chocolat)

<sup>247</sup> Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du 27 mars 2002, en vigueur depuis le 1<sup>er</sup> mai 2002 (RO 2002 573).

<sup>248</sup> Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du 27 mars 2002, en vigueur depuis le 1<sup>er</sup> mai 2002 (RO 2002 573).

<sup>249</sup> Abrogée par le ch. I de l'O du 27 mars 2002 (RO 2002 573).

<sup>250</sup> Abrogée par le ch. I de l'O du 27 mars 2002 (RO 2002 573).

- c. noisettes finement broyées au moins 20 pour cent masse et au plus 40 pour cent masse (calculés sur le produit fini).

<sup>2</sup> Peuvent être ajoutés:

- a.<sup>251</sup> du lait, du lait partiellement ou entièrement écrémé ou des composants de ces produits; le produit fini ne doit pas contenir plus de 5 % masse de matière sèche lactique;
- b. des amandes, des noisettes et d'autres fruits à coque, entiers ou en morceaux, dans une proportion telle que le poids de ces ingrédients, y compris celui des noisettes finement broyées, ne dépasse pas 60 pour cent masse du poids du produit.

#### **Art. 341** Chocolat au lait et aux noisettes gianduja

<sup>1</sup> Le chocolat au lait et aux noisettes gianduja est une denrée alimentaire obtenue à partir de chocolat au lait et de noisettes finement broyées et qui possède les caractéristiques de composition suivantes:

- a. matière sèche totale d'origine lactique 10 pour cent masse (calculés sur la part de chocolat)
- b. noisettes finement broyées au moins 15 pour cent masse et au plus 40 pour cent masse (calculés sur le produit fini).

<sup>2</sup> Peuvent être ajoutés des amandes, des noisettes et d'autres fruits à coque, entiers ou en morceaux, dans une proportion telle que le poids de ces ingrédients, y compris celui des noisettes finement broyées, ne dépasse pas 60 pour cent masse du poids du produit.

#### **Art. 342** Chocolat blanc

Le chocolat blanc est une denrée alimentaire obtenue à partir de beurre de cacao, de sucres, de lait et éventuellement de lait partiellement ou entièrement écrémé, ou de leurs composants, et qui possède les caractéristiques de composition suivantes (pourcentages calculés selon l'art. 349):<sup>252</sup>

- a. beurre de cacao au moins 20 pour cent masse
- b. matière sèche totale d'origine lactique provenant des ingrédients énumérés ci-dessus au moins 14 pour cent masse

<sup>251</sup> Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du 27 mars 2002, en vigueur depuis le 1<sup>er</sup> mai 2002 (RO 2002 573).

<sup>252</sup> Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du 27 mars 2002, en vigueur depuis le 1<sup>er</sup> mai 2002 (RO 2002 573).

- c. graisse de lait au moins 3,5 pour cent masse
- d. ...<sup>253</sup>.

**Art. 343** Chocolat de couverture

Le chocolat de couverture (couverture) est du chocolat dont la teneur minimale en beurre de cacao est de 31 pour cent masse et celle en matière sèche et dégraissée de cacao de 2,5 pour cent masse. S'il est désigné comme «chocolat de couverture de couleur foncée», sa teneur minimale en beurre de cacao doit être de 31 pour cent masse et sa teneur minimale en matière sèche et dégraissée de cacao de 16 pour cent masse.

**Art. 344** Chocolat de couverture au lait

Le chocolat de couverture au lait est du chocolat au lait dont la teneur minimale en matière grasse est de 31 pour cent masse.

**Art. 345** Chocolat blanc de couverture

Le chocolat blanc de couverture (couverture blanche) est du chocolat blanc dont la teneur minimale en matière grasse est de 31 pour cent masse.

**Art. 346** Chocolat fourré

<sup>1</sup> Le chocolat fourré est une denrée alimentaire dont la partie extérieure est constituée d'un des chocolats mentionnés aux art. 331 à 337 et 340 à 345. Il doit contenir au moins 25 pour cent masse du chocolat utilisé.

<sup>2</sup> Les articles de boulangerie, de biscuiterie et de biscotterie dont la partie extérieure est conforme à l'al. 1 ne sont pas soumis à cette disposition.

**Art. 347** Pralinés, pralines, bonbons de chocolat<sup>254</sup>

Les pralinés, pralines ou bonbons de chocolat sont des denrées alimentaires de la taille d'une bouchée, constitués:<sup>255</sup>

- a. de chocolat fourré;
- b. de couches de chocolats mentionnés aux art. 331 à 337 et 340 à 345 et de couches d'autres matières comestibles; les couches de chocolats doivent être, au moins en partie, clairement apparentes et représenter au moins 25 pour cent masse du produit fini; ou

<sup>253</sup> Abrogée par le ch. I de l'O du 27 mars 2002 (RO 2002 573).

<sup>254</sup> Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du 19 déc. 1997 (RO 1998 108).

<sup>255</sup> Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du 19 déc. 1997 (RO 1998 108).

- c.<sup>256</sup> d'un mélange de chocolats visés aux art. 331 à 337 et 342 à 345 et d'autres matières comestibles; la part des chocolats utilisés doit représenter au moins 25 % masse du produit fini.

**Art. 348** Articles de confiserie au chocolat

Les articles de confiserie au chocolat, à l'exception des pralinés (art. 347), sont des denrées alimentaires tels que bouchées, branches ou bâtonnets qui contiennent au moins 10 pour cent masse de chocolat (art. 331 à 337 et 342) ou du beurre de cacao, ou sont recouverts d'au moins 20 pour cent masse de chocolat de couverture (art. 343 à 345).

**Art. 349** Calcul des pourcentages

<sup>1</sup> Pour calculer les pourcentages mentionnés aux art. 331 à 337 et 342, on déduira préalablement de la masse du produit fini les ingrédients suivants:

- a. les ingrédients visés à l'art. 352;
- b. les arômes ajoutés;
- c. les émulsifiants ajoutés.

<sup>2</sup> Dans le cas des chocolats fourrés (art. 346) et des pralinés (art. 347), le pourcentage prescrit de chocolat se calcule par rapport au poids total du produit fini, y compris la garniture.

## Section 2: Ingrédients admis

**Art. 350**<sup>257</sup>

**Art. 351** Graisses végétales

Des graisses ou des huiles végétales autres que le beurre de cacao peuvent être ajoutées aux chocolats définis aux art. 331 à 335 et 342 à 345, dans une proportion maximale de 5 pour cent masse du produit fini.<sup>258</sup> La teneur minimale prescrite de beurre de cacao ou de matière sèche totale de cacao ne doit pas être réduite.

<sup>256</sup> Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du 27 mars 2002, en vigueur depuis le 1<sup>er</sup> mai 2002 (RO 2002 573).

<sup>257</sup> Abrogé par le ch. I de l'O du 27 mars 2002 (RO 2002 573).

<sup>258</sup> Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du 19 déc. 1997 (RO 1998 108).

**Art. 352** Autres ingrédients

<sup>1</sup> Il est permis d'ajouter d'autres ingrédients aux chocolats définis aux art. 331 à 337 et 342 à 345. La quantité totale ajoutée ne doit pas dépasser 40 pour cent masse du poids total.

<sup>2</sup> Il n'est pas permis d'ajouter des farines de céréales, de l'amidon ni des graisses ou des huiles animales, excepté de la graisse de lait.<sup>259</sup>

**Section 3: Etiquetage****Art. 353** Dénomination spécifique

La dénomination spécifique doit être complétée par l'indication:

- a. dans le cas du chocolat fourré: du produit de fourrage;
- b. dans le cas des chocolats définis aux art. 331 à 337 et 342 à 345 additionnés d'ingrédients visés à l'art. 352: des ingrédients ajoutés.

<sup>2</sup> Une mention selon l'al. 1, let. b, est interdite en cas d'adjonction:

- a. de lait et de produits laitiers aux chocolats définis aux art. 331, 332 et 343;
- b. de café et de spiritueux, si la quantité de l'ingrédient est inférieure à 1 pour cent masse du produit fini;
- c. d'autres ingrédients utilisés d'une manière pratiquement indécélable, si la quantité de l'ingrédient est inférieure à 5 pour cent masse du produit fini.

**Art. 354** Indications complémentaires

<sup>1</sup> Les indications exigées par l'art. 22 doivent être complétées par l'indication de la teneur minimale en matière sèche de cacao, en pour-cent masse, pour:

- a. le cacao sucré en poudre;
- b. le cacao de ménage sucré en poudre;
- c. le cacao sucré en poudre pauvre en graisse ou maigre;
- d. le cacao de ménage sucré en poudre pauvre en graisse ou maigre;
- e. le chocolat;
- f. le chocolat de ménage;
- g. le chocolat au lait;
- h. le chocolat de ménage au lait;
- i. les produits pour la préparation de boissons au cacao (art. 355).

<sup>259</sup> Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du 19 déc. 1997 (RO 1998 108).

<sup>2</sup> Dans le cas des produits au chocolat vendus à la pièce sous forme d'œufs, de lapins, de coccinelles, etc., des pralinés vendus en vrac et des articles de confiserie au chocolat vendus à la pièce, dont le poids par unité est inférieur à 50 g, les indications prescrites à l'al. 1 doivent figurer au moins sur un écriteau bien visible, placé à proximité immédiate du produit correspondant.

<sup>3</sup> Par dérogation à l'art. 22a, al. 3:<sup>260</sup>

- a.<sup>261</sup> les chocolats visés aux art. 331 à 341, 343 et 344 sont réputés produits en Suisse s'ils ont été entièrement fabriqués en Suisse à partir de fèves de cacao ou de cacao en pâte. Les chocolats blancs visés aux art. 342 et 345 sont réputés produits en Suisse s'ils ont été entièrement fabriqués en Suisse à partir de beurre de cacao.
- b. pour les produits visés aux art. 346 à 348 qui ne sont pas entièrement fabriqués à partir de chocolat défini à la let. a, on indiquera en plus le pays d'où provient ce chocolat.<sup>262</sup>

<sup>4</sup> Les produits à base de chocolat qui, outre le beurre de cacao, contiennent aussi d'autres graisses végétales doivent porter l'indication «contient du beurre de cacao et d'autres graisses végétales» dans le même champ visuel que la liste des ingrédients.<sup>263</sup>

## Section 4: Autres dispositions

**Art. 355** Produits pour la préparation de boissons au cacao

Les produits pour la préparation de boissons au cacao sont des mélanges de cacao en poudre ou de cacao maigre en poudre (art. 329), sous forme de poudre, de granulés ou de solution (concentré), et d'ingrédients tels que des sucres, du lait ou des composants du lait.

**Art. 356** Masses à glacer à l'eau et masses à glacer grasses

<sup>1</sup> Les masses à glacer à l'eau sont des mélanges de cacao ou de chocolat, de sucre et d'eau.

<sup>2</sup> Les masses à glacer grasses sont des mélanges de cacao ou de chocolat, de sucre et de graisse végétale ou de graisse de lait.

<sup>260</sup> Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du 27 mars 2002, en vigueur depuis le 1<sup>er</sup> mai 2002 (RO 2002 573).

<sup>261</sup> Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du 27 mars 2002, en vigueur depuis le 1<sup>er</sup> mai 2002 (RO 2002 573).

<sup>262</sup> Introduit par le ch. I de l'O du 19 déc. 1997 (RO 1998 108).

<sup>263</sup> Introduit par le ch. I de l'O du 27 mars 2002, en vigueur depuis le 1<sup>er</sup> mai 2002 (RO 2002 573).

## Chapitre 35: Epices, sel comestible, moutarde

### Section 1: Epices

#### Art. 357 Définitions

<sup>1</sup> Les épices sont des parties de végétaux (racines, rhizomes, oignons, écorces, feuilles, herbes aromatiques, fleurs, fruits, graines ou des parties de ceux-ci) séchées, possédant une saveur et une odeur fortes, que l'on emploie pour rehausser la saveur des aliments.

<sup>2</sup> Les extraits d'épices sont des extraits obtenus à partir d'épices par des procédés physiques (y compris la distillation).

<sup>3</sup> Les mélanges d'épices sont des mélanges constitués exclusivement d'épices.

<sup>4</sup> Les préparations d'épices sont des mélanges d'une ou de plusieurs épices ou d'herbes aromatiques avec d'autres ingrédients tels qu'huiles, matières grasses, sucres, amidons, extraits de levure ou sel comestible, destinés à en influencer la saveur ou à conserver l'arôme des aliments.

<sup>5</sup> Le curry ou poudre de curry est un mélange de curcuma et d'autres épices tels que le poivre, le paprika, le gingembre, la coriandre, la cardamome ou le girofle. L'adjonction d'autres ingrédients rehaussant l'arôme et la saveur tels que de l'amidon, des sucres ou du sel comestible est permise.

#### Art. 358 Exigences minimales et caractéristiques de composition

Le curry ne doit pas contenir plus de 5 pour cent masse de sel comestible, ni plus de 10 pour cent masse d'autres ingrédients.

#### Art. 359 Etiquetage

<sup>1</sup> Dans le cas des préparations d'épices contenant plus de 5 pour cent masse de sel comestible, la mention de celui-ci dans la liste des ingrédients et des additifs doit être complétée par le pourcentage.

<sup>2</sup> Si des préparations d'épices sont composées exclusivement d'herbes aromatiques ou de fines herbes, la dénomination spécifique peut être «préparation aux herbes aromatiques» ou «préparation aux fines herbes».

#### Art. 360 Emploi d'extraits d'épices au lieu d'épices

Pour autant que la présente ordonnance n'en dispose autrement, l'emploi d'extraits d'épices au lieu d'épices est autorisé à condition que soient respectées les règles de bonnes pratiques de fabrication.

## Section 2: Sel comestible

### Art. 361 Définitions

<sup>1</sup> Le sel comestible (sel de cuisine) est du sel obtenu à partir de gisements de sel gemme, d'eau de mer ou de saumure naturelle, qui se prête à l'alimentation humaine.

<sup>2</sup> Le sel comestible additionné d'ingrédients particuliers est un mélange de sel comestible et d'ingrédients tels que des épices (sel épicé) ou des arômes (p. ex. sel à l'arôme de fumée). Il peut contenir encore d'autres ingrédients rehaussant l'arôme et la saveur tels que levure, extrait de levure, malt, sucres ou farines riches en amidon.<sup>264</sup>

### Art. 362 Exigences minimales et caractéristiques de composition

<sup>1</sup> Le sel comestible qui n'est pas obtenu à partir d'eau de mer doit contenir au moins 97 pour cent masse de chlorure de sodium par kilogrammes de matière sèche.

<sup>2</sup> La matière sèche du sel comestible ne doit pas contenir plus de 1 pour cent masse de substances d'accompagnement insolubles.

<sup>3</sup> Le sel comestible additionné d'ingrédients particuliers doit contenir plus de 40 pour cent masse de sel comestible.

### Art. 363 Etiquetage

<sup>1</sup> Dans le cas du sel comestible contenant plus de 3 pour cent masse d'eau, la teneur en eau doit être indiquée à proximité de la dénomination spécifique.

<sup>2</sup> Le sel comestible obtenu à partir d'eau de mer peut être désigné comme sel marin. S'il est désigné comme tel, la teneur en chlorure de sodium et en éventuels sels d'accompagnement (principalement les chlorures et sulfates de potassium, de calcium et de magnésium) doit être indiquée à proximité de la dénomination spécifique.

<sup>3</sup> Le sel comestible finement cristallisé ou finement moulu peut être désigné comme sel de table.

## Section 3: Moutarde

### Art. 364 Définition

La moutarde est un mélange de graines de moutarde (grains de moutarde) et de vinaigre, de vin ou d'eau. Il est permis d'y ajouter des ingrédients tels que du sel comestible, des sucres, des épices, de la farine de riz ou de l'amidon.

<sup>264</sup> Nouvelle teneur de la phrase selon le ch. I de l'O du 27 mars 2002, en vigueur depuis le 1<sup>er</sup> mai 2002 (RO 2002 573).

**Art. 365** Exigences minimales et caractéristiques de composition

La teneur en farine de riz et en amidon, rapportée à la matière sèche, ne doit pas dépasser 10 pour cent masse.

**Chapitre 36:****Vin, bourru, jus de raisin pasteurisé en cours de fermentation, boissons contenant du vin****Section 1: Vin****Art. 366**<sup>265</sup> Définitions

Au sens de la présente ordonnance, on entend par:

- a. moût de raisin: le moût obtenu naturellement ou par procédé physique à partir de raisins frais;
- b. vin: la boisson obtenue par la fermentation alcoolique de raisins frais (fruits des espèces appartenant au genre *Vitis*), foulés ou non, ou de moût de raisins frais;
- c.<sup>266</sup> vin rouge, vin rosé: vin obtenu à partir de raisins rouges, ayant subi une macération plus ou moins longue avant le pressurage et la fermentation;
- d. vin blanc: le vin obtenu à partir de raisins blancs ou à partir de raisins rouges pressurés avant toute fermentation;
- e. ...<sup>267</sup>
- f. vin pétillant ou perlé: le vin contenant du dioxyde de carbone dissous, qui provoque, à 20° C, une surpression entre 1 bar au moins et 2,5 bars au plus;
- g. vin mousseux: le vin contenant du dioxyde de carbone dissous qui provoque, à 20° C, une surpression de 3 bars au moins;
- h.<sup>268</sup> vin de liqueur: le vin ayant une teneur en alcool d'au moins 15 % volume et d'au plus 22 % volume, obtenu à partir de moût de raisin, de moût de raisin en cours de fermentation ou de vin, par addition de vin ou de distillat de raisins secs ou d'alcool neutre d'origine vinique;
- i.<sup>269</sup> Schiller: le vin obtenu à partir de raisins rouges et blancs de la catégorie 1, provenant de la même parcelle et vinifiés ensemble.

<sup>265</sup> Voir les disp. fin. mod. 19 déc. 1997 à la fin du présent texte.

<sup>266</sup> Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du 27 mars 2002, en vigueur depuis le 1<sup>er</sup> mai 2002 (RO **2002** 573).

<sup>267</sup> Abrogée par le ch. I de l'O du 27 mars 2002 (RO **2002** 573).

<sup>268</sup> Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du 27 mars 2002, en vigueur depuis le 1<sup>er</sup> mai 2002 (RO **2002** 573).

<sup>269</sup> Introduite par le ch. I de l'O du 19 déc. 1997 (RO **1998** 108).

**Art. 367** Catégories de vins

<sup>1</sup> Les vins sont classés en trois catégories:

- a.<sup>270</sup> catégorie 1: vins avec appellation d'origine contrôlée;
- b. catégorie 2: vins avec indication de provenance;
- c.<sup>271</sup> catégorie 3: vins sans appellation d'origine contrôlée ni indication de provenance.

<sup>2</sup> Pour la production de vins suisses, il y a lieu d'utiliser les moûts de raisin correspondants à ces catégories, conformément à l'art. 64 al. 1 de la loi du 29 avril 1998 sur l'agriculture<sup>272, 273</sup>

**Art. 368** Exigences minimales et caractéristiques de composition

<sup>1</sup> Le vin doit présenter une teneur en alcool totale (acquise et potentielle) d'au moins 7 pour cent volume et une teneur en alcool acquise d'au moins 5,5 pour cent volume.<sup>274</sup>

<sup>2</sup> Les ingrédients suivants peuvent être ajoutés aux vins:

- a. liqueur de tirage pour l'obtention d'une seconde fermentation lors de la production de vin mousseux ou de vin pétillant;
- b. liqueur d'expédition pour la production de vin mousseux ou de vin pétillant;
- c. dioxyde de carbone pour la production de vin mousseux ou de vin pétillant, avec acide carbonique ajouté, défini à l'art. 366, let. f et g.

<sup>3</sup> La teneur en alcool du vin mousseux et du vin pétillant ne doit pas augmenter de plus de 1,5 pour cent volume sous l'effet de l'addition de liqueur de tirage, et de plus de 0,5 pour cent volume sous l'effet de l'addition de liqueur d'expédition.

<sup>4</sup> Le DFI établi par voie d'ordonnance (annexe 1) les pratiques et traitements oenologiques autorisés.<sup>275</sup>

**Art. 369**<sup>276</sup> Décoloration

La décoloration des vins rouges et des vins rosés est interdite.

<sup>270</sup> Nouvelle teneur selon le ch. II de l'O du 26 nov. 2003, en vigueur depuis le 1<sup>er</sup> janv. 2004 (RO **2003** 4915).

<sup>271</sup> Nouvelle teneur selon le ch. II de l'O du 26 nov. 2003, en vigueur depuis le 1<sup>er</sup> janv. 2004 (RO **2003** 4915).

<sup>272</sup> RS **910.1**

<sup>273</sup> Nouvelle teneur selon le ch. I 8 de l'O du 7 déc. 1998 (RO **1999** 303).

<sup>274</sup> Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du 19 déc. 1997 (RO **1998** 108).

<sup>275</sup> Introduit par le ch. I de l'O du 27 mars 2002, en vigueur depuis le 1<sup>er</sup> mai 2002 (RO **2002** 573).

<sup>276</sup> Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du 27 mars 2002, en vigueur depuis le 1<sup>er</sup> mai 2002 (RO **2002** 573).

**Art. 370** Augmentation de la teneur en alcool

<sup>1</sup> Pour augmenter la teneur naturelle en alcool, le moût ou le vin en fermentation peuvent être additionnés de sucre (sucrage à sec), de moût de raisin concentré ou de moût de raisin concentré rectifié.<sup>277</sup>

<sup>2</sup> La teneur naturelle en alcool des vins suisses ne doit pas, sous l'effet des adjonctions visées à l'al. 1, augmenter de plus de 2,5 pour cent volume.

<sup>3</sup> La teneur en alcool des vins suisses des catégories 2 et 3 ne doit pas, sous l'effet des adjonctions visées à l'al. 1, dépasser 12 pour cent volume dans le cas du vin blanc et 12,5 pour cent volume dans le cas du vin rouge ou rosé.

<sup>4</sup> L'adjonction de moût de raisin concentré ou de moût de raisin concentré rectifié ne doit pas contribuer à augmenter le volume initial de plus de 8 pour cent.

<sup>5</sup> Les adjonctions visées à l'al. 1 ne sont pas considérées comme un coupage.<sup>278</sup>

**Art. 371** Coupage

<sup>1</sup> Le coupage consiste à mélanger entre eux des raisins, des moûts de raisin ou des vins d'origines ou de provenances différentes.

<sup>2</sup> Sous réserve des al. 3 et 5, sont interdits:

- a. le coupage des vins suisses des catégories 1 et 2 avec du vin étranger;
- b. le coupage des vins étrangers des catégories 1 et 2.<sup>279</sup>

<sup>3</sup> Le coupage des vins suisses avec du vin suisse est soumis aux prescriptions suivantes:

- a. les vins des catégories 1 peuvent être coupés avec des vins de même couleur jusqu'à concurrence de 10 %;
- b. les vins des catégories 2 peuvent être coupés avec des vins de même couleur jusqu'à concurrence de 15 %.<sup>280</sup>

<sup>4</sup> Les vins de la catégorie 3 peuvent être coupés à volonté.<sup>281</sup>

<sup>5</sup> Les vins étrangers qui portent une appellation d'origine protégée ou une autre dénomination protégée par une législation étrangère doivent, lors de leur remise et en ce qui concerne le coupage et la dénomination spécifique, satisfaire aux exigences de la législation étrangère en question.<sup>282</sup>

<sup>277</sup> Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du 27 mars 2002, en vigueur depuis le 1<sup>er</sup> mai 2002 (RO 2002 573).

<sup>278</sup> Introduit par le ch. I de l'O du 19 déc. 1997 (RO 1998 108).

<sup>279</sup> Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du 27 mars 2002, en vigueur depuis le 1<sup>er</sup> mai 2002 (RO 2002 573).

<sup>280</sup> Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du 27 mars 2002, en vigueur depuis le 1<sup>er</sup> mai 2002 (RO 2002 573).

<sup>281</sup> Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du 27 mars 2002, en vigueur depuis le 1<sup>er</sup> mai 2002 (RO 2002 573).

<sup>282</sup> Introduit par le ch. I de l'O du 27 mars 2002, en vigueur depuis le 1<sup>er</sup> mai 2002 (RO 2002 573).

**Art. 372** Dénomination spécifique

<sup>1</sup> Sur les vins de la catégorie 1 peut figurer l'origine géographique au lieu de la dénomination spécifique «vin».

<sup>2</sup> Les vins de la catégorie 2 doivent porter la dénomination spécifique «vin de table», complétée par l'indication de la provenance géographique. Cette mention peut être complétée par l'indication de la couleur du vin. La dénomination spécifique «vin de pays», complétée par l'indication de la provenance géographique, est également admise si la production du raisin est soumise à une limitation de la production en vertu de l'art. 14, al. 3, de l'ordonnance du 7 décembre 1998 sur le vin<sup>283, 284</sup>

<sup>3</sup> Les vins de la catégorie 3 doivent porter la dénomination spécifique «vin». Cette mention peut être complétée par l'indication de la couleur du vin. Est interdite toute autre mention relative à l'origine, à la provenance, au cépage ou au millésime.<sup>285</sup>

<sup>4</sup> Si du dioxyde de carbone a été ajouté à du vin pétillant ou perlé ou à du vin mousseux, la dénomination spécifique sera ainsi libellée: «vin pétillant gazéifié» ou «vin perlé gazéifié» et «vin mousseux gazéifié».

**Art. 373** Etiquetage

<sup>1</sup> En dérogation aux prescriptions générales concernant l'étiquetage, les indications suivantes doivent figurer sur l'étiquette:

- a. la dénomination spécifique selon les art. 366 et 372;
- b. le nom ou la raison sociale ainsi que l'adresse du producteur, de l'encaveur, du négociant, de l'importateur, de l'embouteilleur ou du vendeur;
- c.<sup>286</sup> le pays de production, pour autant qu'il ne soit pas identifiable d'après la dénomination spécifique, le nom ou la raison sociale et l'adresse du producteur;
- d. ...<sup>287</sup>
- e. les indications exigées par l'art. 22, al. 1, let. g, i, k, m et n.

<sup>2</sup> L'indication exigée par l'art. 22, al. 1, let. m (lot), peut figurer sur la bouteille à un autre endroit que sur l'étiquette.

<sup>3</sup> L'indication de l'année de récolte n'est admise que si le vin est issu à 85 pour cent au moins de raisins récoltés dans l'année mentionnée. Les adjonctions visées à l'art. 370, al. 1, ne sont pas prises en considération.<sup>288</sup>

<sup>283</sup> RS 916.140

<sup>284</sup> Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du 27 mars 2002, en vigueur depuis le 1<sup>er</sup> mai 2002 (RO 2002 573).

<sup>285</sup> Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du 27 mars 2002, en vigueur depuis le 1<sup>er</sup> mai 2002 (RO 2002 573).

<sup>286</sup> Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du 27 mars 2002, en vigueur depuis le 1<sup>er</sup> mai 2002 (RO 2002 573).

<sup>287</sup> Abrogée par le ch. I de l'O du 27 mars 2002 (RO 2002 573).

<sup>288</sup> Phrase introduite par le ch. I de l'O du 19 déc. 1997 (RO 1998 108).

<sup>4</sup> L'indication du nom d'un ou de plusieurs cépages n'est admise que si le vin est issu à 85 pour cent au moins du ou des cépages mentionnés. Les adjonctions visées à l'art. 370, al. 1, ne sont pas prises en considération. Si plusieurs cépages sont mentionnés, ils le seront dans l'ordre décroissant de leur importance pondérale.<sup>289</sup>

<sup>5</sup> Dans le cas du vin mousseux, les indications exigées par l'art. 22 doivent être complétées, selon la teneur en sucre résiduel par litre, par les mentions suivantes:

- «extra-brut» de 0 à 6 g
- «brut» inférieure à 15 g
- «extra-sec» de 12 à 20 g
- «sec» de 17 à 35 g
- «demi-sec» de 33 à 50 g
- «doux» supérieure à 50 g.

<sup>6</sup> Dans le cas des autres vins, hormis les vins secs, les indications suivantes doivent figurer sur l'étiquette selon la teneur en sucre résiduel par litre:

- «demi-sec», «mi-sec» ou «légèrement doux» de 4 à 12 g
- «demi-doux», «mi-doux» supérieure à 12 g et égale ou inférieure à 45 g
- «doux» supérieure à 45 g.<sup>290</sup>

## **Section 2: Bourru, jus de raisin et moût de raisin pasteurisés en cours de fermentation**

**Art. 374** Bourru, bourru pasteurisé

<sup>1</sup> Le bourru est un moût de raisin ou un jus de raisin frais en cours de fermentation.

<sup>2</sup> La teneur en alcool éthylique doit être supérieure à 0,5 pour cent volume.

<sup>3</sup> La dénomination spécifique doit être complétée par l'indication de la provenance géographique.

<sup>4</sup> Si le bourru est pasteurisé, la dénomination doit être «bourru pasteurisé».

<sup>5</sup> Dans le cas du bourru non pasteurisé, l'indication de la teneur en alcool éthylique doit être remplacée par la mention «contient de l'alcool».

<sup>289</sup> Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du 19 déc. 1997 (RO 1998 108).

<sup>290</sup> Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du 27 mars 2002, en vigueur depuis le 1<sup>er</sup> mai 2002 (RO 2002 573).

**Art. 375** Jus de raisin et moût de raisin pasteurisé en cours de fermentation

<sup>1</sup> Le jus de raisin et le moût de raisin pasteurisé en cours de fermentation sont des boissons obtenues par fermentation partielle de jus ou de moût de raisin suivie d'une pasteurisation.

<sup>2</sup> La teneur en alcool éthylique doit être supérieure à 0,5 pour cent volume.

<sup>3</sup> La dénomination spécifique est «jus de raisin pasteurisé en cours de fermentation» ou «moût de raisin pasteurisé en cours de fermentation» ou «jus de raisin partiellement fermenté» et «moût de raisin partiellement fermenté». Elle doit être complétée par l'indication de la provenance géographique.

**Section 3: Boissons contenant du vin****Art. 376** Boissons à base de vin

<sup>1</sup> Les boissons à base de vin sont des boissons dont le composant principal est du vin et qui peuvent être additionnées d'ingrédients tels qu'eau potable, eau minérale naturelle, jus de fruits, boissons spiritueuses, sucres, miel, extraits de plantes aromatiques ou de parties de plantes aromatiques, arômes naturels ou identiques aux naturels.<sup>291</sup>

<sup>2</sup> La teneur en vin du produit fini doit être d'au moins 50 pour cent masse. Les dispositions de la présente ordonnance sont applicables aux ingrédients.

<sup>3</sup> La dénomination spécifique est réglée par l'art. 20.

<sup>4</sup> Si une quantité de dioxyde de carbone de plus de 2 g par litre est ajoutée à ces boissons, une mention telle que «contient du gaz carbonique» doit figurer à proximité de la dénomination spécifique.

**Art. 377** Vermouth ou vin-vermouth

<sup>1</sup> Le vermouth ou vin-vermouth est une boisson fabriquée à partir de vin (art. 366), dont l'arôme caractéristique est obtenu par l'utilisation de substances appropriées, en particulier de substances extraites des espèces appartenant au genre *Artemisia*.

<sup>2</sup> La teneur en vin du produit fini doit être d'au moins 75 pour cent masse.

<sup>3</sup> Pour sucrer le vermouth, il est permis d'utiliser uniquement du sucre caramélisé, du sucre, du moût de raisin, du moût de raisin concentré ou du moût de raisin concentré rectifié.

<sup>4</sup> La teneur en alcool doit être d'au moins 14,5 pour cent volume, mais ne pas dépasser 22,5 pour cent volume.

<sup>291</sup> Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du 27 mars 2002, en vigueur depuis le 1<sup>er</sup> mai 2002 (RO 2002 573).

**Chapitre 37:****Cidre, vin de fruits, jus de fruits à pépins en cours de fermentation, boissons à base de fruits ou de vins de fruits, hydromel**<sup>292</sup>**Section 1: Cidre****Art. 378** Définition

Le cidre est une boisson alcoolique obtenue par la fermentation alcoolique partielle ou complète de jus de pomme ou de jus de poire fraîchement pressé ou conservé par un procédé physique.

**Art. 379** Exigences minimales et caractéristiques de composition

<sup>1</sup> La teneur en alcool doit être de 3 pour cent volume au moins.

<sup>2</sup> Il est permis d'ajouter:

- a. du jus de pomme ou du jus de poire;
- b. pour l'obtention de cidre mousseux: des sucres pour la seconde fermentation;
- c. du dioxyde de carbone.

**Art. 380** Dénomination spécifique

<sup>1</sup> La dénomination spécifique sera «cidre mousseux» si la teneur en dioxyde de carbone obtenue par fermentation naturelle est de 4 g par litre au moins.

<sup>2</sup> Si l'on a ajouté du dioxyde de carbone au cidre et que la teneur totale en dioxyde de carbone est égale ou supérieure à 4 g par litre, la dénomination sera «cidre mousseux additionné de gaz carbonique».

<sup>3</sup> S'il est fait mention d'une variété de fruit dans la dénomination spécifique (p. ex. cidre de pomme Sauergraeuch), la quantité de jus du fruit considéré doit être de 80 pour cent masse au moins dans le produit fini.

**Art. 381** Indications complémentaires

<sup>1</sup> Si la densité relative (20/20) d'un cidre est supérieure à 1,005, correspondant à une teneur en sucre inverti de 9 à 11 g par litre, la mention «partiellement fermenté» doit figurer à proximité de la dénomination spécifique.

<sup>2</sup> Dans le cas du cidre mousseux, à la place de «partiellement fermenté», on peut utiliser les désignations suivantes:

- brut pour une teneur en sucre résiduel inférieure à 10 g par litre
- extra-sec pour une teneur en sucre résiduel entre 8 et 20 g par litre

<sup>292</sup> Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du 27 mars 2002, en vigueur depuis le 1<sup>er</sup> mai 2002 (RO 2002 573).

- sec pour une teneur en sucre résiduel entre 17 et 40 g par litre
- demi-sec pour une teneur en sucre résiduel entre 37 et 65 g par litre
- doux pour une teneur en sucre résiduel supérieure à 65 g par litre.

## Section 2: Cidre dilué

### Art. 382 Définition

Le cidre dilué est du cidre obtenu par la dilution de cidre dans de l'eau de boisson ou par la fermentation alcoolique de jus de pomme dilué ou de jus de poire dilué.

### Art. 383 Exigences minimales et caractéristiques de composition

<sup>1</sup> La teneur en cidre du produit fini doit être d'au moins 70 pour cent masse.

<sup>2</sup> La teneur en alcool doit être supérieure à 2 pour cent volume.

<sup>3</sup> Il est permis d'ajouter:

- a. du jus de pomme ou du jus de poire;
- b. du dioxyde de carbone.

### Art. 384 Dénomination spécifique

Si l'on a ajouté du dioxyde de carbone au cidre dilué et que la teneur totale en dioxyde de carbone est égale ou supérieure à 4 g par litre, la dénomination spécifique doit faire mention de cette adjonction.

### Art. 385 Indications complémentaires

Si la densité relative (20/20) d'un cidre dilué est supérieure à 1,005, correspondant à une teneur en sucre inverti de 9 à 11 g par litre, la mention «partiellement fermenté» doit figurer à proximité de la dénomination spécifique.

## Section 3: Jus de fruits à pépins en cours de fermentation

### Art. 386 Définition

Le jus de fruits à pépins en cours de fermentation est du cidre (art. 378) partiellement fermenté dont la teneur en alcool éthylique est supérieure à 0,5 pour cent volume et inférieure à 3 pour cent volume.

### Art. 387 Dénomination spécifique

<sup>1</sup> Dans le cas du jus de fruits à pépins pasteurisé en cours de fermentation, la dénomination spécifique doit être complétée par le mot «pasteurisé».

<sup>2</sup> Si l'on a ajouté du dioxyde de carbone au jus de fruits à pépins en cours de fermentation et que la teneur totale en dioxyde de carbone est égale ou supérieure à 4 g par litre, la dénomination spécifique doit faire mention de cette adjonction.

**Art. 388** Indications complémentaires

Dans le cas du jus de fruits à pépins non pasteurisé en cours de fermentation, l'indication de la teneur en alcool éthylique doit être remplacée par la mention «contient de l'alcool».

## Section 4: Vin de fruits

**Art. 389**<sup>293</sup> Définition

Le vin de fruits est une boisson alcoolique obtenue par la fermentation alcoolique partielle ou complète de jus de baies ou de jus de fruits, à l'exclusion des jus de pomme, de poire et de raisin, fraîchement pressé ou conservé par un procédé physique. Des sucres ou de l'eau potable peuvent être ajoutés au jus avant la fermentation.

**Art. 390** Exigences minimales et caractéristiques de composition

<sup>1</sup> Le mélange soumis à fermentation doit contenir au moins 30 % masse de jus de baies ou de jus de fruits.<sup>294</sup>

<sup>2</sup> La teneur en alcool doit être de 3 pour cent volume au moins.

<sup>3</sup> Après la fermentation, il est permis d'ajouter:<sup>295</sup>

- a. du jus de baies ou du jus de fruits ainsi que des sucres;
- b. du dioxyde de carbone.

<sup>4</sup> Il est permis de mélanger différents vins de fruits.

**Art. 391** Dénomination spécifique

<sup>1</sup> La dénomination spécifique sera «vin de fruits mousseux» si la teneur en dioxyde de carbone obtenue par fermentation naturelle est de 4 g par litre au moins.

<sup>2</sup> Si l'on a ajouté du dioxyde de carbone au vin de fruits et que la teneur totale en dioxyde de carbone est égale ou supérieure à 4 g par litre, la dénomination spécifique sera «vin mousseux de . . .<sup>296</sup> additionné de gaz carbonique».

<sup>293</sup> Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du 27 mars 2002, en vigueur depuis le 1<sup>er</sup> mai 2002 (RO 2002 573).

<sup>294</sup> Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du 27 mars 2002, en vigueur depuis le 1<sup>er</sup> mai 2002 (RO 2002 573).

<sup>295</sup> Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du 27 mars 2002, en vigueur depuis le 1<sup>er</sup> mai 2002 (RO 2002 573).

<sup>296</sup> Fruit ou baie.

**Art. 392** Indications complémentaires

<sup>1</sup> Si le vin de fruits a été obtenu à partir d'un jus de baies ou d'un jus de fruits dilué, la part de jus doit figurer, en pour-cent masse, à proximité immédiate de la dénomination spécifique, de la manière suivante: «obtenu à partir de . . .<sup>297</sup> % de jus de . . .<sup>298</sup> ».

<sup>2</sup> L'art. 381 est applicable par analogie.

**Section 5: Boissons à base de cidre ou de vins de fruits****Art. 393**

<sup>1</sup> Les boissons à base de cidre ou de vin de fruits sont des boissons dont les composants principaux sont du cidre ou du vin de fruits et qui peuvent être additionnées d'ingrédients tels qu'eau potable, eau minérale naturelle, jus de fruits, boissons spiritueuses, sucres, miel, extraits de plantes ou de parties de plantes aromatiques, arômes naturels ou identiques aux naturels.<sup>299</sup>

<sup>2</sup> La teneur en cidre ou en vin de fruits du produit fini doit être d'au moins 50 pour cent masse. Les dispositions de la présente ordonnance sont applicables aux ingrédients.

<sup>3</sup> Les dispositions de l'art. 376, al. 3 et 4, sont applicables par analogie.

**Section 6:<sup>300</sup> Hydromel****Art 393a** Définition

L'hydromel est une boisson obtenue par la fermentation alcoolique d'un mélange de miel et d'eau.

**Art. 393b** Exigences minimales et caractéristiques de composition

<sup>1</sup> L'hydromel doit avoir un titre alcoométrique minimal de 7 % volume.

<sup>2</sup> L'addition de sucres avant la fermentation est interdite.

<sup>3</sup> L'aromatisation à l'aide d'épices et d'herbes aromatiques est autorisée.

<sup>297</sup> Teneur minimale en jus de baies ou en jus de fruits.

<sup>298</sup> Fruit ou baie.

<sup>299</sup> Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du 27 mars 2002, en vigueur depuis le 1<sup>er</sup> mai 2002 (RO 2002 573).

<sup>300</sup> Introduite par le ch. I de l'O du 27 mars 2002, en vigueur depuis le 1<sup>er</sup> mai 2002 (RO 2002 573).

## Chapitre 38: Bière

### Art. 394 Définitions

<sup>1</sup> La bière est une boisson alcoolique contenant du gaz carbonique obtenue à partir d'un moût fermenté avec de la levure et additionné de houblon en cône ou des produits du houblon. Le moût est préparé à partir de matières premières amylicées ou sucrées et d'eau de boisson.

<sup>2</sup> Les produits du houblon sont la poudre de houblon, la poudre de houblon enrichie, l'extrait de houblon, la poudre d'extrait de houblon et l'extrait de houblon isomérisé.

### Art. 395 Exigences minimales et caractéristiques de composition

<sup>1</sup> En règle générale, la bière doit être limpide. Certains types de bière (p. ex. bière non filtrée, bière de froment sur lies) peuvent être troubles ou présenter des dépôts en raison d'un procédé de fabrication particulier.

<sup>2</sup> Pour la préparation du moût, on peut utiliser, outre le malt d'orge ou de froment, les matières premières amylicées ou sucrées suivantes:

- a. céréales, tels que l'orge, le froment, le maïs et le riz;
- b. sucre, sucre inverti, dextrose et sirop de glucose à raison de 10 pour cent masse au plus;
- c. amidon à raison de 20 pour cent masse au plus.

<sup>3</sup> Pour la préparation du moût, on peut utiliser du malt torréfié ou de l'extrait de malt torréfié.

<sup>4</sup> Lors de la remise au consommateur, le pH de la bière ne doit pas dépasser 5,0.

<sup>5</sup> La teneur en dioxyde de carbone doit être de 0,3 pour cent masse au moins.

<sup>6</sup> La bière doit être fabriquée avec un moût d'origine à raison de 10 pour cent masse au moins. L'art. 396, al. 3 et 4, est réservé.

### Art. 396 Dénomination spécifique

<sup>1</sup> La dénomination spécifique est «bière».

<sup>2</sup> Selon la teneur en moût d'origine, on peut aussi utiliser les dénominations suivantes:

- a. bière normale 10 à 12 pour cent masse
- b. bière spéciale 11,5 à 14 pour cent masse
- c. bière forte au moins 14 pour cent masse

<sup>3</sup> La bière ayant une teneur en alcool ne dépassant pas 3 pour cent volume peut être désignée comme «bière légère». Le moût d'origine de la bière légère ne fait l'objet d'aucune restriction.

<sup>4</sup> La bière ayant une teneur en hydrates de carbone ne dépassant pas 7,5 g par litre et une teneur en alcool ne dépassant pas 4,5 pour cent volume peut être désignée

comme «pauvre en hydrates de carbone». La teneur en moût d'origine doit être de 8 à 9 pour cent masse.

**Art. 397** Indications complémentaires

Les bières troubles fabriquées selon un procédé spécial doivent porter une mention correspondante sur l'étiquette.

**Art. 398** Débit

<sup>1</sup> Pour le débit de la bière en tonneau, seuls sont admis les appareils à pression (pressions à bière) dans lesquels on utilise du dioxyde de carbone ou de l'azote comprimé.

<sup>2</sup> Le raccordement du tuyau du gaz au siphon ou à la tête de tirage doit être pourvu d'une soupape destinée à empêcher le reflux.

<sup>3</sup> Le robinet de débit de la bière ne doit pas être utilisé pour le débit d'autres boissons.

<sup>4</sup> Il est interdit de servir de la bière qui a goutté ou des restes de bière.

**Chapitre 39:**  
**Boissons spiritueuses (ou spiritueux), boissons alcooliques diluées**  
**à base de boissons spiritueuses<sup>301</sup>**

**Section 1:<sup>302</sup> Dispositions générales**

**Art. 399** Boissons spiritueuses

<sup>1</sup> Les boissons spiritueuses sont des liquides alcooliques, destinés à la consommation humaine, ayant des propriétés organoleptiques particulières et un titre alcoométrique minimal de 15 % volume.

<sup>2</sup> Elles sont obtenues:

- a. par distillation de produits fermentés naturels, en présence ou non d'arômes naturels ou identiques aux naturels;
- b. par macération de substances végétales dans de l'alcool éthylique d'origine agricole, dans du distillat d'origine agricole ou dans de l'eau-de-vie au sens des art. 401 à 424;
- c. par adjonction, à de l'alcool éthylique d'origine agricole, d'arômes naturels ou identiques aux naturels, de sucres ou autres édulcorants, ou d'autres produits agricoles;

<sup>301</sup> Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du 27 mars 2002, en vigueur depuis le 1<sup>er</sup> mai 2002 (RO 2002 573).

<sup>302</sup> Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du 27 mars 2002, en vigueur depuis le 1<sup>er</sup> mai 2002 (RO 2002 573).

- d. par mélange d'une boisson spiritueuse au sens des let. a et b:
1. avec d'autres boissons spiritueuses,
  2. avec de l'alcool éthylique d'origine agricole, du distillat d'origine agricole ou avec de l'eau-de-vie au sens des art. 401 à 424,
  3. avec des boissons alcooliques ou avec des boissons non alcooliques.

**Art. 400** Alcool éthylique d'origine agricole (alcool de bouche)

<sup>1</sup> L'alcool éthylique d'origine agricole (alcool de bouche) est un alcool obtenu par distillation, après fermentation alcoolique, de produits agricoles, et qui présente les caractéristiques énumérées à l'annexe 15 de la présente ordonnance.

<sup>2</sup> L'alcool éthylique d'origine agricole n'est pas destiné à la consommation directe.

<sup>3</sup> S'il est fait référence à une matière première utilisée, l'alcool éthylique d'origine agricole doit provenir exclusivement de cette matière.

**Art. 400a** Distillat d'origine agricole

<sup>1</sup> Le distillat d'origine agricole est un liquide alcoolique obtenu par distillation, après fermentation alcoolique, de produits agricoles et qui ne présente pas les caractéristiques de l'alcool éthylique, ni ceux d'une boisson spiritueuse, mais qui a conservé un arôme et un goût provenant des matières premières utilisées.

<sup>2</sup> S'il est fait référence à une matière première utilisée, le distillat d'origine agricole doit provenir exclusivement de cette matière.

**Art. 400b** Catégorie de boissons spiritueuses

Par catégorie de boissons spiritueuses, on entend l'ensemble des boissons spiritueuses qui répondent à la même définition.

**Art. 400c** Titre alcoométrique volumique

Le titre alcoométrique volumique d'une boisson spiritueuse est le rapport entre son volume d'alcool à l'état pur et le volume total, à la température de 20° C.

**Art. 400d** Teneur en substances volatiles

La teneur en substances volatiles d'une boisson spiritueuse issue exclusivement d'une distillation est la teneur en substances volatiles due exclusivement à la distillation ou à la redistillation des matières premières mises en œuvre. Les alcools éthylique et méthylique ne sont pas pris en compte.

**Art. 400e** Assemblage (blend)

<sup>1</sup> L'assemblage (blend) est l'opération qui consiste à mélanger deux ou plusieurs boissons spiritueuses appartenant à la même catégorie, se distinguant uniquement par un ou plusieurs des facteurs suivants:

- a. méthodes d'élaboration;

- b. appareils de distillation employés;
- c. durée de maturation ou de vieillissement;
- d. provenance géographique.

<sup>2</sup> La boisson spiritueuse obtenue appartient à la même catégorie que les boissons spiritueuses initiales avant leur assemblage.

**Art. 400f**      Coupage

Le coupage est l'opération qui consiste à ajouter de l'alcool éthylique d'origine agricole à une boisson spiritueuse.

**Art. 400g**      Edulcoration

L'edulcoration est l'opération qui consiste à mettre en œuvre dans la préparation des boissons spiritueuses un ou plusieurs des produits suivants:

- a. sucre: solide, liquide ou caramélisé;
- b. sucre liquide inversé ou sirop de sucre inversé;
- c. sirop de glucose;
- d. dextrose;
- e. fructose;
- f. moût de raisin frais ou concentré;
- g. moût de raisin concentré rectifié;
- h. miel;
- i. sirop de caroube;
- j. autres substances glucidiques naturelles ayant un effet analogue à celui des produits visés aux let. a à i.

**Art. 400h**      Sucre caramélisé

Le sucre caramélisé est un produit obtenu exclusivement par chauffage contrôlé du saccharose sans adjonction de bases ni d'acides minéraux, ni d'aucun autre additif chimique.

**Art. 400i**      Maturation ou vieillissement

La maturation ou vieillissement est l'opération qui consiste à laisser se développer naturellement dans des récipients appropriés certaines réactions qui confèrent à la boisson spiritueuse concernée des qualités organoleptiques qu'elle n'avait pas auparavant.

**Art. 400j**      Réduction

La réduction est l'opération qui consiste à rajouter de l'eau à une boisson spiritueuse afin de réduire son titre alcoométrique volumique. L'eau utilisée doit satisfaire aux exigences requises pour l'eau potable au sens de l'art. 275 et peut éventuellement être distillée ou déminéralisée.

## Section 1a: Catégories de boissons spiritueuses<sup>303</sup>

### Art. 401<sup>304</sup> Eau-de-vie de vin

<sup>1</sup> L'eau-de-vie de vin est une boisson spiritueuse obtenue exclusivement par distillation à moins de 86 % volume du vin ou par redistillation à moins de 86 % volume d'un distillat de vin.

<sup>2</sup> Elle doit avoir une teneur en substances volatiles d'au moins 1,25 g par litre d'alcool pur. La teneur en substances volatiles doit provenir exclusivement des matières premières mises en œuvre.

### Art. 402<sup>305</sup> Brandy

<sup>1</sup> Le brandy est une boisson spiritueuse obtenue à partir d'eaux-de-vie de vin, assemblées ou non avec un distillat de vin distillé à moins de 94,8 % volume, à condition que ce distillat ne dépasse pas la limite maximale de 50 % en degré alcoolique du produit fini.

<sup>2</sup> Le brandy doit avoir une teneur en substances volatiles d'au moins 1,25 g par litre d'alcool pur. La teneur en substances volatiles doit provenir exclusivement des matières premières mises en œuvre.

<sup>3</sup> Le brandy doit être vieilli en récipients de chêne pendant au moins un an, ou pendant six mois au minimum si la capacité des fûts de chêne est inférieure à 1000 l.

### Art. 402a<sup>306</sup> Eau-de-vie de bière

L'eau-de-vie de bière est une boisson spiritueuse élaborée exclusivement à partir d'un distillat de bière fraîche, contenant moins de 86 % volume d'alcool. Le distillat doit avoir conservé les propriétés organoleptiques de la bière.

### Art. 403<sup>307</sup> Eau-de-vie de marc de raisin ou marc, grappa

<sup>1</sup> L'eau-de-vie de marc de raisin (marc) est une boisson spiritueuse obtenue à partir de marcs de raisin fermentés, par entraînement à la vapeur ou par distillation, avec adjonction éventuelle d'eau ou de lie. Le distillat doit être distillé à moins de 86 % volume d'alcool. La redistillation au même titre alcoométrique est autorisée.

<sup>303</sup> Introduit par le ch. I de l'O du 27 mars 2002, en vigueur depuis le 1<sup>er</sup> mai 2002 (RO 2002 573).

<sup>304</sup> Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du 27 mars 2002, en vigueur depuis le 1<sup>er</sup> mai 2002 (RO 2002 573).

<sup>305</sup> Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du 27 mars 2002, en vigueur depuis le 1<sup>er</sup> mai 2002 (RO 2002 573).

<sup>306</sup> Introduit par le ch. I de l'O du 27 mars 2002, en vigueur depuis le 1<sup>er</sup> mai 2002 (RO 2002 573).

<sup>307</sup> Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du 27 mars 2002, en vigueur depuis le 1<sup>er</sup> mai 2002 (RO 2002 573).

<sup>2</sup> L'eau-de-vie de marc de raisin doit avoir une teneur en substances volatiles d'au moins 1,4 g par litre d'alcool pur.

<sup>3</sup> La quantité de lies ajoutées ne doit pas dépasser 25 kg par 100 kg de moût de raisin. La proportion d'alcool provenant des lies ne doit pas dépasser 35 % de l'alcool total contenu dans le produit fini.

<sup>4</sup> La grappa est une eau-de-vie de marc de raisin qui est fabriquée en Italie, dans le canton du Tessin, dans le Val Calanca, le Val Bregaglia, le Val Mesolcina ou dans la Valle di Poschiavo, à partir de raisins provenant des régions concernées.

**Art. 404**<sup>308</sup>

**Art. 405** Eau-de-vie de lies

L'eau-de-vie de lies est une boisson spiritueuse obtenue par la distillation de lies de vin ou d'un mélange de lies de vin et de reliquats de vin.

**Art. 406**<sup>309</sup> Boisson spiritueuse de céréales, eau-de-vie de céréales

<sup>1</sup> La boisson spiritueuse de céréales est une boisson spiritueuse obtenue par distillation d'un moût fermenté de céréales, présentant des propriétés organoleptiques provenant des matières premières utilisées.

<sup>2</sup> L'eau-de-vie de céréales est une boisson spiritueuse de céréales obtenue par distillation à moins de 95 % volume d'un moût fermenté de céréales, présentant des propriétés organoleptiques provenant des matières premières utilisées.

**Art. 407**<sup>310</sup> Whisky ou whiskey

<sup>1</sup> Le whisky (whiskey) est une boisson spiritueuse obtenue par distillation d'un moût de céréales, saccharifié par la diastase du malt qu'il contient, avec ou sans autres enzymes naturelles, fermenté sous l'action de la levure, et distillé à moins de 94,8 % volume, de telle sorte que le produit de la distillation ait un arôme et un goût provenant des matières premières distillées.

<sup>2</sup> Le whisky (whiskey) doit être vieilli pendant au moins trois ans dans des fûts en bois d'une capacité inférieure ou égale à 700 l.

**Art. 408**<sup>311</sup> Eau-de-vie de fruit

<sup>1</sup> L'eau-de-vie de fruit est une boisson spiritueuse:

<sup>308</sup> Abrogé par le ch. I de l'O du 27 mars 2002 (RO 2002 573).

<sup>309</sup> Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du 27 mars 2002, en vigueur depuis le 1<sup>er</sup> mai 2002 (RO 2002 573).

<sup>310</sup> Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du 27 mars 2002, en vigueur depuis le 1<sup>er</sup> mai 2002 (RO 2002 573).

<sup>311</sup> Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du 27 mars 2002, en vigueur depuis le 1<sup>er</sup> mai 2002 (RO 2002 573).

- a. obtenue exclusivement par la fermentation alcoolique et la distillation d'un fruit charnu frais ou d'un moût de ce fruit en présence ou non de noyaux, et
- b. distillée à moins de 86 % volume, de telle sorte que le produit de la distillation ait un arôme et un goût provenant du fruit.

<sup>2</sup> Elle doit avoir une teneur en substances volatiles d'au moins 2,0 g par litre d'alcool pur.

**Art. 409**<sup>312</sup> Eau-de-vie de cidre, eau-de-vie de poiré

<sup>1</sup> L'eau-de-vie de cidre ou l'eau-de-vie de poiré est une boisson spiritueuse:

- a. provenant de la distillation exclusive de cidre ou de poiré, et
- b. distillée à moins de 86 % volume, de telle sorte que le produit de la distillation ait un arôme et un goût provenant du fruit.

<sup>2</sup> Elle doit avoir une teneur en substances volatiles d'au moins 2,0 g par litre d'alcool pur.

**Art. 410**<sup>313</sup> Eau-de-vie de marc de fruit

<sup>1</sup> L'eau-de-vie de marc de fruit est une boisson spiritueuse obtenue par fermentation et distillation de marc de fruit, à l'exclusion du marc de raisins, et distillée à moins de 86 % volume. La redistillation à ce même titre alcoométrique est autorisée.

<sup>2</sup> Elle doit avoir une teneur en substances volatiles d'au moins 2,0 g par litre d'alcool pur.

**Art. 411** Eau-de-vie de lies de fruits

L'eau-de-vie de lies de fruits est une boisson spiritueuse obtenue par la distillation de lies de fruits ou d'un mélange de lies de fruits et de reliquats de fruits.

**Art. 412**<sup>314</sup> Eau-de-vie de baies ou d'autres fruits

<sup>1</sup> L'eau-de-vie de baies ou d'autres fruits est une boisson spiritueuse obtenue par macération de baies ou d'autres fruits tels que framboises, mûres, myrtilles, sureau ou kiwi, partiellement fermentés ou non fermentés, dans de l'alcool éthylique d'origine agricole, dans un distillat d'origine agricole ou dans une eau-de-vie au sens du présent chapitre, suivie d'une distillation.

<sup>2</sup> Pour la macération, 100 kg de fruits au minimum doivent être mis en œuvre par 20 l d'alcool pur.

<sup>312</sup> Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du 27 mars 2002, en vigueur depuis le 1<sup>er</sup> mai 2002 (RO 2002 573).

<sup>313</sup> Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du 27 mars 2002, en vigueur depuis le 1<sup>er</sup> mai 2002 (RO 2002 573).

<sup>314</sup> Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du 27 mars 2002, en vigueur depuis le 1<sup>er</sup> mai 2002 (RO 2002 573).

**Art. 413**<sup>315</sup> Rhum

<sup>1</sup> Le rhum est une boisson spiritueuse obtenue exclusivement par fermentation alcoolique et distillation soit des mélasses ou des sirops provenant de la fabrication du sucre de canne, soit du jus de la canne à sucre lui-même, et distillée à moins de 96 % volume, de telle sorte que le produit de la distillation présente les propriétés organoleptiques spécifiques du rhum.

<sup>2</sup> Le rhum obtenu à partir du jus de canne à sucre doit avoir une teneur en substances volatiles d'au moins 2,25 g par litre d'alcool pur.

**Art. 414**<sup>316</sup>**Art. 415** Eau-de-vie de pomme de terre

L'eau-de-vie de pomme de terre est une boisson spiritueuse obtenue par la distillation de pommes de terre saccharifiées et fermentées.

**Art. 416** Vodka

<sup>1</sup> La vodka est une boisson spiritueuse obtenue à partir d'alcool éthylique d'origine agricole:

- a. par rectification ou filtration sur charbon actif suivie éventuellement d'une distillation simple; ou
- b.<sup>317</sup> par un traitement équivalent ayant pour effet d'atténuer sélectivement les propriétés organoleptiques des matières premières utilisées.

<sup>2</sup> Une aromatisation permet de conférer au produit des propriétés organoleptiques particulières, notamment un goût moelleux.<sup>318</sup>

**Art. 417**<sup>319</sup> Boisson spiritueuse au genièvre

<sup>1</sup> La boisson spiritueuse au genièvre est une boisson spiritueuse obtenue par aromatisation avec des baies de genièvre (*Juniperus communis*) d'alcool éthylique d'origine agricole, d'eau-de-vie de céréales ou de distillat de céréales.

<sup>2</sup> D'autres arômes naturels ou identiques aux naturels, des préparations aromatisantes ou des plantes aromatiques peuvent être utilisés en complément. Toutefois, les propriétés organoleptiques du genièvre doivent être perceptibles.

<sup>315</sup> Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du 27 mars 2002, en vigueur depuis le 1<sup>er</sup> mai 2002 (RO 2002 573).

<sup>316</sup> Abrogé par le ch. I de l'O du 27 mars 2002 (RO 2002 573).

<sup>317</sup> Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du 27 mars 2002, en vigueur depuis le 1<sup>er</sup> mai 2002 (RO 2002 573).

<sup>318</sup> Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du 27 mars 2002, en vigueur depuis le 1<sup>er</sup> mai 2002 (RO 2002 573).

<sup>319</sup> Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du 27 mars 2002, en vigueur depuis le 1<sup>er</sup> mai 2002 (RO 2002 573).

<sup>3</sup> Le gin est une boisson spiritueuse au genièvre obtenue par aromatisation d'un alcool éthylique d'origine agricole, ayant les propriétés organoleptiques appropriées, avec des arômes naturels, des arômes identiques aux naturels ou des préparations aromatisantes. Le goût de genièvre doit être prédominant.

<sup>4</sup> Le gin distillé (p. ex. «London Gin») est une boisson spiritueuse au genièvre obtenue exclusivement par redistillation d'un alcool éthylique d'origine agricole de qualité appropriée ayant les propriétés organoleptiques voulues en présence de baies de genièvre et d'autres produits végétaux naturels. Il doit satisfaire aux exigences minimales suivantes:

- a. le produit mis en œuvre pour la distillation doit titrer, au départ, au moins 96 % volume;
- b. après la redistillation, le goût de genièvre doit rester prédominant;
- c. pour l'aromatisation, des arômes naturels, des arômes identiques aux naturels ou des préparations aromatisantes peuvent également être utilisés en complément.

#### **Art. 418**<sup>320</sup>

#### **Art. 419**<sup>321</sup> Eau-de-vie de gentiane

L'eau-de-vie de gentiane (gentiane) est une boisson spiritueuse élaborée à partir d'un distillat de gentiane, lui-même obtenu par fermentation de racines de gentiane avec ou sans addition d'alcool éthylique d'origine agricole.

#### **Art. 420** Eau-de-vie d'herbes

<sup>1</sup> L'eau-de-vie d'herbes est une boisson spiritueuse obtenue:

- a. par distillation d'alcool éthylique d'origine agricole, ou d'une eau-de-vie au sens du présent chapitre, dans lequel ont macéré des herbes, ou
- b. par addition d'un extrait d'herbes à de l'alcool éthylique d'origine agricole, ou à une eau-de-vie au sens du présent chapitre.<sup>322</sup>

<sup>2</sup> La coloration au moyen d'extraits végétaux et l'addition d'huiles essentielles sont permises.

<sup>320</sup> Abrogé par le ch. I de l'O du 27 mars 2002 (RO **2002** 573).

<sup>321</sup> Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du 27 mars 2002, en vigueur depuis le 1<sup>er</sup> mai 2002 (RO **2002** 573).

<sup>322</sup> Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du 27 mars 2002, en vigueur depuis le 1<sup>er</sup> mai 2002 (RO **2002** 573).

**Art. 421**<sup>323</sup> Carvi, aquavit

<sup>1</sup> Le carvi (boisson spiritueuse au carvi) est une boisson spiritueuse obtenue par aromatisation d'alcool éthylique d'origine agricole avec du carvi (*Carum carvi L.*). D'autres arômes naturels ou identiques aux naturels ainsi que des préparations aromatisantes peuvent être utilisés en complément. Le goût de carvi doit toutefois rester prédominant.

<sup>2</sup> L'aquavit (akvavit) est un carvi dont l'aromatisation est effectuée avec un distillat d'herbes ou d'épices. La composition doit satisfaire aux exigences suivantes:

- a. l'arôme de la boisson doit être dû en grande partie aux distillats de graines de carvi ou de grains d'aneth (*Anethum graveolens L.*);
- b. d'autres arômes peuvent être utilisés;
- c. l'adjonction d'huiles essentielles est interdite;
- d. les substances amères ne peuvent dominer sensiblement le goût;
- e. l'extrait sec ne peut dépasser 1,5 g par 100 ml.

**Art. 421a**<sup>324</sup> Boisson spiritueuse d'agave

La boisson spiritueuse d'agave est une boisson obtenue par distillation et rectification à partir d'au moins 51 % d'agave bleu (*Agave tequilana Weber*) fermenté.

**Art. 422**<sup>325</sup> Liqueur

<sup>1</sup> La liqueur est une boisson spiritueuse obtenue par aromatisation avec des arômes naturels, des arômes identiques aux naturels ou des préparations aromatisantes, et par édulcoration:

- a. d'alcool éthylique d'origine agricole;
- b. d'un distillat d'origine agricole;
- c. d'une boisson spiritueuse au sens du présent chapitre;
- d. d'un mélange des produits visés aux let. a à c.

<sup>2</sup> L'addition d'ingrédients d'origine agricole tels que lait ou autres produits laitiers, cidre ou vin aromatisé est autorisée.

<sup>3</sup> La teneur en alcool d'une liqueur dénommée d'après une boisson spiritueuse déterminée (cognac aux œufs, liqueur de kirsch, liqueur d'eau-de-vie de poire Williams, etc.) doit provenir uniquement de cette boisson spiritueuse.

<sup>323</sup> Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du 27 mars 2002, en vigueur depuis le 1<sup>er</sup> mai 2002 (RO 2002 573).

<sup>324</sup> Introduit par le ch. I de l'O du 27 mars 2002, en vigueur depuis le 1<sup>er</sup> mai 2002 (RO 2002 573).

<sup>325</sup> Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du 27 mars 2002, en vigueur depuis le 1<sup>er</sup> mai 2002 (RO 2002 573).

<sup>4</sup> La liqueur doit avoir une teneur en sucre minimale de 100 g par litre, exprimés en sucre inverti. Par dérogation à cette prescription, les valeurs suivantes sont valables:

- a. pour la vieille prune: 50 g par litre;
- b. pour la liqueur de kirsch: 70 g par litre;
- c. pour la liqueur de gentiane: 80 g par litre;
- d. pour la liqueur à base d'œufs et la liqueur aux œufs: 150 g par litre;
- e. pour la «crème de<sup>326</sup>»: 250 g par litre
- f. pour la crème de cassis: 400 g par litre.

<sup>5</sup> La liqueur à base d'œufs (avokat, advocaat, avocat) est une boisson spiritueuse obtenue à partir d'alcool éthylique d'origine agricole, dont les éléments sont du jaune d'œuf de qualité, du blanc d'œuf et du sucre ou du miel. La teneur minimale en jaune d'œuf doit être de 140 g par litre de produit fini.

<sup>6</sup> La liqueur aux œufs est une boisson spiritueuse obtenue à partir d'alcool éthylique d'origine agricole, dont les éléments sont du jaune d'œuf de qualité, du blanc d'œuf et du sucre ou du miel. La teneur minimale en jaune d'œuf doit être de 70 g par litre de produit fini.

**Art. 423<sup>327</sup>** Apéritif, amer, bitter

<sup>1</sup> L'apéritif est une boisson composée d'alcool éthylique d'origine agricole, de spiritueux au sens des art. 401 à 421a, d'extraits de substances aromatiques, d'eau et d'extraits de plantes aromatiques ou d'arômes naturels ou identiques aux naturels qui lui confèrent ses propriétés organoleptiques caractéristiques. L'apéritif peut contenir des sucres, du miel ou du vin. Pour l'apéritif à base de vin, les dispositions du chapitre 36 sont réservées.

<sup>2</sup> L'amer (bitter) est une boisson spiritueuse au goût amer, obtenue par aromatisation d'alcool éthylique d'origine agricole avec des arômes naturels, des arômes identiques aux naturels ou des préparations aromatisantes. Il doit avoir un goût amer.

**Art. 424<sup>328</sup>** Boisson spiritueuse anisée

<sup>1</sup> La boisson spiritueuse anisée est une boisson spiritueuse obtenue par aromatisation d'alcool éthylique d'origine agricole avec des extraits naturels d'anis étoilé (*Illicium verum*), d'anis vert (*Pimpinella anisum*), de fenouil (*Foeniculum vulgare*) ou de toute autre plante qui contient le même constituant aromatique principal, par l'un des procédés suivants:

- a. macération ou distillation;

<sup>326</sup> Dénomination "crème de " suivie du nom du fruit ou de la matière première, à l'exclusion des produits laitiers

<sup>327</sup> Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du 27 mars 2002, en vigueur depuis le 1<sup>er</sup> mai 2002 (RO 2002 573).

<sup>328</sup> Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du 27 mars 2002, en vigueur depuis le 1<sup>er</sup> mai 2002 (RO 2002 573).

- b. redistillation de l'alcool en présence des graines ou autres parties des plantes ci-dessus désignées;
- c. adjonction d'extraits naturels distillés de plantes anisées;
- d. emploi combiné des procédés selon les let. a à c.

<sup>2</sup> D'autres extraits végétaux naturels ou graines aromatiques peuvent être utilisés. Le goût d'anis doit toutefois rester prédominant.

<sup>3</sup> Le pastis est une boisson spiritueuse anisée qui contient, en plus, des extraits naturels issus du bois de réglisse (*Glycyrrhiza glabra*), impliquant la présence de substances colorantes (chalcones) ainsi que celle d'acide glycyrrhizique. La composition doit satisfaire aux exigences suivantes:

- a. la teneur en acide glycyrrhizique doit être au minimum de 0,05 g par litre et au maximum de 0,5 g par litre;
- b. la teneur en anéthole doit être au minimum de 1,5 g par litre et au maximum de 2,0 g par litre;
- c. la teneur en sucre doit être inférieure à 100 g par litre.

<sup>4</sup> L'ouzo est une boisson spiritueuse anisée élaborée en Grèce.

<sup>5</sup> L'anis est une boisson spiritueuse anisée dont l'arôme caractéristique provient exclusivement de l'anis étoilé (*Illicium verum*), de l'anis vert (*Pimpinella anisum*) ou du fenouil (*Foeniculum vulgare*).

<sup>6</sup> L'anis distillé est de l'anis qui contient de l'alcool distillé en présence des graines ci-dessus mentionnées, dans une proportion minimale de 20 % de son titre alcoométrique.

## Section 2:<sup>329</sup> Teneur en alcool, édulcoration, coupage

### Art. 425 Titre alcoométrique volumique (ou teneur en alcool) des boissons spiritueuses

<sup>1</sup> Les boissons spiritueuses destinées à être remises au consommateur doivent présenter le titre alcoométrique volumique minimal suivant:

- a. whisky, eau-de-vie de pomme de terre, pastis: 40,0 %;
- b. eau-de-vie de lies, eau-de-vie de bière: 38,0 %;
- c. eau-de-vie de vin, eau-de-vie de marc, marc, grappa, eau-de-vie de fruit, eau-de-vie de cidre, eau-de-vie de poiré, eau-de-vie de marc de fruit, eau-de-vie de lies de fruit, eau-de-vie de baies ou autres fruits, boisson spiritueuse au genièvre, gin, gin distillé, eau-de-vie de gentiane, rhum, eau-de-vie d'herbes, vodka, aquavit, ouzo: 37,5 %;

<sup>329</sup> Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du 27 mars 2002, en vigueur depuis le 1<sup>er</sup> mai 2002 (RO 2002 573).

- d. weinbrand, brandy: 36,0 %;
- e. boisson spiritueuse de céréales, eau-de-vie de céréales, boisson spiritueuse à base d'agave, anis: 35,0 %;
- f. carvi (à l'exclusion de l'aquavit): 30,0 %;
- g. liqueurs, spiritueux anisés, boissons spiritueuses au goût amer, ainsi que toutes les boissons spiritueuses sans dénomination de catégorie: 15,0 %; font exception: la liqueur aux œufs (14,0 %), le pastis (let. a), l'ouzo (let. c) et l'anis (let. e).

<sup>2</sup> Les boissons spiritueuses dont le titre alcoométrique est plus élevé peuvent être réduites en vertu de l'art. 400j.

#### **Art. 426** Edulcoration, adjonction de bonificateurs

<sup>1</sup> L'edulcoration des boissons spiritueuses telle que prévue à l'art. 400g est autorisée.

<sup>2</sup> Pour arrondir la saveur des boissons spiritueuses, les eaux-de-vie de fruit exceptées, il est admis d'employer des bonificateurs.

<sup>3</sup> Par bonificateurs, on entend le mélange de produits édulcorants, d'extraits végétaux, de substances colorantes, d'arômes naturels ou d'arômes identiques aux naturels.

<sup>4</sup> L'extrait total, après edulcoration ou addition de bonificateurs, ne doit pas dépasser 10 g par litre. Pour les eaux-de-vie de fruit, il ne doit pas dépasser 3 g par litre.

<sup>5</sup> L'edulcoration ou l'addition de bonificateurs doit figurer sur l'étiquette.

#### **Art. 426a** Coupage

Le coupage avec de l'alcool éthylique d'origine agricole est interdit pour toutes les boissons spiritueuses appartenant à une catégorie de boissons spiritueuses au sens de la présente ordonnance.

### **Section 3: Etiquetage**

#### **Art. 427<sup>330</sup>** Dénomination spécifique

<sup>1</sup> Pour la dénomination spécifique, il y a lieu d'utiliser le nom de la catégorie de boissons spiritueuses.

<sup>2</sup> Les boissons spiritueuses qui ne répondent pas aux critères de composition ni aux exigences minimales d'une catégorie de boissons spiritueuses ne peuvent pas porter le nom de la catégorie correspondante. Elles doivent être dénommées «boisson spiritueuse», «spiritueux» ou «boisson alcoolique».

<sup>330</sup> Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du 27 mars 2002, en vigueur depuis le 1<sup>er</sup> mai 2002 (RO 2002 573).

<sup>3</sup> L'eau-de-vie de fruit porte la dénomination «eau-de-vie» de suivie du fruit utilisé (p. ex. «eau-de-vie de mirabelles», «eau-de-vie de prunes»). Elle peut être également dénommée «eau de», ce terme étant suivi au nom du fruit utilisé.

<sup>4</sup> Lorsque deux ou plusieurs espèces de fruits sont distillées ensemble, le produit est dénommé «eau-de-vie de fruits». Cette dénomination spécifique peut être complétée par le nom de chacune des espèces dans l'ordre décroissant des quantités mises en œuvre.

<sup>5</sup> Pour les eaux-de-vie suivantes, la dénomination «eau-de-vie de» peut être remplacée par le nom du fruit:

- a. Mirabelle;
- b. Prune;
- c. Pruneau;
- d. Grafenstein;
- e. Pomme;
- f. Williams;
- g. Kirsch;
- h. Coing.

<sup>6</sup> La dénomination spécifique des eaux-de-vie de marc de fruit est «eau-de-vie de marc de» suivie du nom du fruit utilisé (p. ex. «eau-de-vie de marc de pomme»). Lorsque plusieurs marcs de fruit sont utilisés, la dénomination spécifique est «eau-de-vie de marcs de fruits».

<sup>7</sup> Pour éviter une confusion avec les eaux-de-vie de fruit visées à l'art. 408, la dénomination spécifique «eau-de-vie de» suivie du nom du fruit dans le cas de l'eau-de-vie de baies ou d'autres fruits que ceux visés à l'article précité ne peut être utilisée qu'assortie de l'indication complémentaire «obtenu par macération suivie d'une distillation». Cette prescription vaut pour les mûres, les fraises, les myrtilles, les framboises, les groseilles rouges, les prunelles, les fruits du sorbier des oiseleurs, les fruits du cormier ou sorbier domestique, les fruits du houx, les fruits de l'alisier blanc, le sureau, les cynorhodons et le cassis.

<sup>8</sup> Les eaux-de-vie de baies ou autres fruits obtenues par macération de fruits entiers non fermentés dans de l'alcool éthylique d'origine agricole, suivie d'une distillation, peuvent être dénommées «esprit de», ce mot étant suivi du nom du fruit (p. ex. «esprit de framboise»).

#### **Art. 428** Indications complémentaires

<sup>1</sup> Si un millésime ou un âge est indiqué, le composant alcoolique le plus jeune est déterminant. Le terme «vieux» est interdit pour un produit dont le composant alcoolique le plus jeune remonte à moins d'un an, de même que les indications d'âge qui se contredisent ou prêtent à confusion.

<sup>2</sup> Si des indications d'ordre géographique sont mentionnées, la phase de production au cours de laquelle la boisson spiritueuse a acquis son caractère définitif doit s'être

déroulée dans la région indiquée. Les dispositions de l'ordonnance du 28 mai 1997<sup>331</sup> sur les AOP et les IGP sont réservées.<sup>332</sup> L'indication du pays de production est régie par l'art. 22a.<sup>333</sup>

<sup>3</sup> Les dénominations de fantaisie utilisées pour les boissons spiritueuses anisées ne doivent pas suggérer qu'il puisse s'agir d'absinthe ou d'une imitation d'absinthe.<sup>334</sup>

<sup>4</sup> Lorsque l'étiquetage indique la matière première utilisée pour la fabrication de l'alcool éthylique ou du distillat d'origine agricole, l'alcool ou le distillat doit être obtenu exclusivement à partir de cette matière première.<sup>335</sup>

<sup>5</sup> En dérogation à l'art. 22, al. 1, let. b, la liste des ingrédients n'est pas obligatoire sur l'étiquette des boissons spiritueuses visées aux art. 401 à 421a.<sup>336</sup>

#### **Art. 429** Etiquetage dans les restaurants

<sup>1</sup> Les cartes des boissons dans les restaurants doivent mentionner, pour les boissons spiritueuses, la dénomination spécifique, la teneur en alcool en pour-cent volume et la contenance. L'obligation de faire figurer la contenance et le titre alcoométrique volumique sur les cartes de boissons ne s'applique pas aux spiritueux, ni aux boissons alcooliques diluées à base de boissons spiritueuses (art. 432) et qui sont préparées dans le restaurant même.<sup>337</sup>

<sup>2</sup> Les récipients de boissons spiritueuses vendues dans les restaurants doivent porter de façon bien visible et clairement lisible la dénomination spécifique, le pays de production et la teneur en alcool en pour-cent volume.

### **Section 4: Dispositions spéciales**

#### **Art. 430**<sup>338</sup> Boissons spiritueuses étrangères

<sup>1</sup> Sauf disposition contraire de la présente ordonnance, les boissons spiritueuses étrangères qui portent une appellation d'origine protégée ou toute autre indication protégée conformément à une législation étrangère ne peuvent être mises sur le marché que comme produits d'origine provenant de la région indiquée.

<sup>331</sup> RS **910.12**

<sup>332</sup> Phrase introduite par l'art. 24 de l'O du 28 mai 1997 sur les AOP et les IGP, en vigueur depuis le 1<sup>er</sup> juillet 1997 (RS **910.12**).

<sup>333</sup> Phrase introduite par le ch. I de l'O du 19 déc. 1997 (RO **1998** 108).

<sup>334</sup> Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du 27 mars 2002, en vigueur depuis le 1<sup>er</sup> mai 2002 (RO **2002** 573).

<sup>335</sup> Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du 27 mars 2002, en vigueur depuis le 1<sup>er</sup> mai 2002 (RO **2002** 573).

<sup>336</sup> Introduit par le ch. I de l'O du 27 mars 2002, en vigueur depuis le 1<sup>er</sup> mai 2002 (RO **2002** 573).

<sup>337</sup> Nouvelle teneur de la phrase selon le ch. I de l'O du 27 mars 2002, en vigueur depuis le 1<sup>er</sup> mai 2002 (RO **2002** 573).

<sup>338</sup> Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du 27 mars 2002, en vigueur depuis le 1<sup>er</sup> mai 2002 (RO **2002** 573).

<sup>2</sup> Pour l'étiquetage des boissons spiritueuses étrangères, les dispositions générales sont réservées.

**Art. 431** Autres dispositions applicables

Les dispositions de la loi fédérale du 21 juin 1932 sur l'alcool<sup>339</sup> et les dispositions d'exécution qui s'y rapportent sont réservées.

**Section 5:**

**Boissons alcooliques diluées à base de boissons spiritueuses**

**Art. 432**

<sup>1</sup> La boisson alcoolique diluée à base de boisson spiritueuse est une boisson spiritueuse obtenue par mélange d'une boisson spiritueuse au sens des art. 401 à 424 et d'une ou de plusieurs autres boissons définies dans la présente ordonnance.<sup>340</sup>

<sup>2</sup> La teneur en alcool de ces boissons doit être supérieure à 0,5 pour cent volume et ne pas dépasser 15 pour cent volume.

<sup>3</sup> La dénomination spécifique est réglée par l'art. 20.<sup>341</sup>

**Chapitre 39a:<sup>342</sup> Autres boissons contenant de l'alcool**

**Art. 432a** Définition

Par autres boissons contenant de l'alcool, on entend les boissons alcooliques:

- a. dont le titre alcoométrique est supérieur à 0,5 % volume, et
- b. qui ne sont pas réglementées par les art. 366 à 432.

**Art. 432b** Exigences minimales et critères de composition

<sup>1</sup> Les boissons contenant de la caféine ne doivent pas contenir plus de 150 mg de caféine par litre.

<sup>2</sup> Les boissons contenant de la quinine ne doivent pas contenir plus de 80 mg de quinine, calculée en chlorhydrate de quinine, par litre.

<sup>339</sup> RS 680

<sup>340</sup> Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du 27 mars 2002, en vigueur depuis le 1<sup>er</sup> mai 2002 (RO 2002 573).

<sup>341</sup> Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du 27 mars 2002, en vigueur depuis le 1<sup>er</sup> mai 2002 (RO 2002 573).

<sup>342</sup> Introduit par le ch. I de l'O du 27 mars 2002, en vigueur depuis le 1<sup>er</sup> mai 2002 (RO 2002 573).

**Art. 432c** Dénomination spécifique

La dénomination spécifique est réglée par l'art. 20.

**Art. 432d** Etiquetage

Les indications suivantes doivent figurer dans le même champ visuel que la dénomination spécifique, en plus des indications visées à l'art. 22:

- a. une indication du type «contient du gaz carbonique», lorsque du dioxyde de carbone a été rajouté à la boisson à raison de plus de 2 g par litre;
- b. une indication du type «contient de la caféine» pour les boissons dont la teneur en caféine est supérieure à 30 mg par litre;
- c. une indication du type «contient de la quinine» pour les boissons qui contiennent de la quinine.

**Chapitre 40: Interdiction de l'absinthe****Art. 433**

<sup>1</sup> La fabrication, l'importation, le transport et la vente d'absinthe ou d'imitations de l'absinthe, de même que leur détention en vue de la vente sont interdites.

<sup>2</sup> Est réputée absinthe toute boisson spiritueuse qui contient de la thuyone et des composants aromatiques de la plante absinthe combinés avec d'autres substances aromatiques telles que l'anis, le fenouil et d'autres substances aromatiques semblables, qui présente l'odeur de l'anis ou du fenouil et qui louchit lorsqu'on l'additionne d'eau.

<sup>3</sup> Est réputée imitation de l'absinthe toute boisson alcoolique aromatisée avec de l'anis, du fenouil ou d'autres substances aromatiques semblables:

- a. qui louchit lorsqu'on l'additionne de 14 parties d'eau distillée à 20° C, sans que la turbidité disparaisse complètement après une nouvelle addition de 16 parties d'eau distillée à 20° C; ou
- b. qui a une teneur en alcool éthylique supérieure à 45 pour cent volume.

**Chapitre 41: Vinaigre de fermentation, acide acétique comestible****Section 1: Vinaigre de fermentation****Art. 434** Définitions

<sup>1</sup> Le vinaigre de fermentation est du vinaigre obtenu par la fermentation acétique de liquides alcooliques.

<sup>2</sup> Sont réputés vinaigres de fermentation:

- a. le vinaigre de vin: vinaigre de fermentation obtenu exclusivement à partir de vin;
  - b. le vinaigre de cidre: vinaigre de fermentation obtenu exclusivement à partir de cidre ou de concentré fermenté de jus de fruits;
  - c. le vinaigre d'alcool ou vinaigre d'alcool pur: vinaigre de fermentation obtenu à partir d'alcool provenant de matières végétales;
  - d. le vinaigre de petit-lait: vinaigre de fermentation obtenu à partir de petit-lait;
  - e. le vinaigre de lactosérum: vinaigre de fermentation obtenu à partir de lactosérum ou d'ultra-filtrat (perméat);
  - f. autres sortes de vinaigre de fermentation (p. ex. vinaigre de malt, de bière ou de miel): vinaigre de fermentation obtenu par la fermentation alcoolique et acétique de denrées alimentaires contenant des hydrates de carbone.
- <sup>3</sup> Sont réputés mélanges de vinaigres de fermentation:
- a. le vin vinaigré: produit obtenu exclusivement par fermentation acétique partielle de vin ou par le mélange de vinaigre de vin et de vin;
  - b. le vinaigre au citron: produit obtenu par le remplacement partiel de vinaigre de fermentation par du jus de citron;
  - c. les mélanges des sortes de vinaigre définies à l'al. 2;
  - d. le vinaigre de fermentation additionné d'ingrédients aromatiques tels que le miel, les épices ou leurs extraits;
  - e. le vinaigre de fermentation additionné d'un ou de plusieurs jus de fruits ou de baies.
- <sup>4</sup> L'«aceto balsamico» est une spécialité de vinaigre fabriquée selon un procédé traditionnel à partir de moût de raisin fermenté.

**Art. 435** Exigences minimales et caractéristiques de composition

<sup>1</sup> Le vinaigre de fermentation doit satisfaire aux exigences suivantes:

- a. l'acidité totale, calculée en acide acétique, doit être de 45 g par litre au moins;
- b. la teneur en alcool éthylique ne doit pas être supérieure à 0,5 pour cent volume, celle du vinaigre de vin, 1 pour cent volume;
- c. l'addition de substances nutritives nécessaires à la croissance des bactéries, tels que les phosphates, les sulfates, les oligo-éléments et le glucose (au maximum 0,1% masse) est permise;
- d. une décoloration au moyen de charbon actif pur est permise pour tous les vinaigres de fermentation ainsi que pour le vin rouge destiné à la fabrication du vinaigre;
- e. il est interdit d'utiliser des jus obtenus en lessivant des marcs pour la fabrication de vinaigre de fermentation;

- f. il est interdit de mélanger du vinaigre de fermentation avec de l'acide acétique.

<sup>2</sup> Les différents vinaigres de fermentation, leurs matières premières et leurs ingrédients doivent satisfaire en outre aux exigences suivantes:

- a. le vin et le cidre destinés à la fabrication de vinaigre doivent satisfaire aux exigences des chapitres 36 et 37, hormis en ce qui concerne la piqûre acétique et la turbidité;
- b. le vinaigre de vin doit contenir au moins 14 pour cent masse d'extrait sans sucre, rapporté à l'acidité totale calculée en acide acétique. La teneur en cendres, calculée de la même manière, doit être de 1,4 pour cent masse au moins;
- c. le vinaigre de cidre doit contenir au moins 28 pour cent masse d'extrait sans sucre, rapporté à l'acidité totale calculée en acide acétique; la teneur en cendres, calculée de la même manière, doit être de 3 pour cent masse au moins;
- d. le vin vinaigré doit avoir une acidité totale, calculée en acide acétique, de 30 à 45 g par litre et une teneur en alcool de 3 à 6 pour cent volume;
- e. le vinaigre de petit-lait ou de lactosérum doit contenir principalement, comme acides, de l'acide acétique et de l'acide lactique, la teneur en acide acétique devant être prédominante. La teneur résiduelle en lactose ne doit pas dépasser 5 g par litre;
- f. l'alcoolisation des matières premières pour obtenir des vinaigres de fermentation est interdite.

<sup>3</sup> Les mélanges de vinaigres de fermentation doivent satisfaire aux exigences suivantes:

- a. le vinaigre au citron doit être constitué d'au moins un tiers de jus de citron en volume. Le jus de citron peut être remplacé totalement ou partiellement par la quantité correspondante de concentré. L'adjonction d'acide citrique pur est admise pour équilibrer l'acidité;
- b. le sel comestible, les ingrédients aromatisants et les jus de fruits destinés à être mélangés à du vinaigre de fermentation doivent satisfaire aux conditions du chapitre correspondant de la présente ordonnance. Si du jus de fruits est ajouté, ce doit être en quantité d'au moins 5 pour cent masse par rapport au produit fini. La saveur des épices ou de leurs extraits doit être nettement perceptible;
- c. les al. 1 et 2 sont applicables par analogie.

<sup>4</sup> L'«aceto balsamico» doit avoir une teneur en acide d'au moins 6 g par 100 ml, une teneur en alcool ne dépassant pas 1,5 pour cent volume et une teneur en extrait sans sucre d'au moins 30 g par litre.

**Art. 436** Dénomination spécifique

<sup>1</sup> Les désignations telles que «vinaigre aux plantes aromatiques» ou «vinaigre aux épices» sont considérées comme des dénominations spécifiques, si elles sont complétées par la mention du vinaigre de fermentation utilisé.

<sup>2</sup> Le vinaigre d'alcool et les mélanges de vinaigres de fermentation peuvent être aussi dénommés «vinaigre de table» ou «vinaigre comestible».

<sup>3</sup> En ce qui concerne le vinaigre au citron, le vinaigre de fermentation utilisé en plus du jus de citron doit figurer dans la dénomination spécifique.

**Art. 437** Indications complémentaires

Les indications exigées par l'art. 22 doivent être complétées:

- a. par la teneur en acide, calculée en acide acétique, exprimée en pour-cent masse ou en grammes par litre;
- b. dans le cas du vin vinaigré: par la teneur en alcool, exprimée en pour-cent volume.

**Section 2: Acide acétique comestible****Art. 438**

<sup>1</sup> L'acide acétique comestible est de l'acide acétique obtenu par un procédé chimique et dilué dans de l'eau de boisson.

<sup>2</sup> Il doit avoir une teneur en acide d'au plus 14 pour cent masse.

<sup>3</sup> Les ingrédients aromatiques sont admis.

<sup>4</sup> La dénomination spécifique est «acide acétique comestible». Les dénominations telles que «vinaigre», sans autre indication ne sont pas admises.

**Titre troisième: Dispositions finales****Art. 439** Abrogation du droit en vigueur

Sont abrogés:

- a. l'ordonnance du 26 mai 1936<sup>343</sup> sur les denrées alimentaires;

<sup>343</sup> [RS 4 485; RO 1948 543, 1951 137, 1952 909, 1954 1388, 1957 929 art. 120 al. 2 985, 1960 330, 1963 1158, 1964 921, 1965 417, 1966 529, 1967 1571, 1969 245, 1971 162, 1972 139 448 art. 91 1797 2488, 1973 962 ch. II, 1975 653 662, 1976 1718, 1978 1585, 1979 1760, 1980 22 1155 1514, 1981 1364 2004, 1982 1966, 1983 254, 1984 427, 1985 633, 1986 418 1924 ch. II 1, 1987 530 art. 14 1727, 1988 1345 800 art. 89 ch. 2, 1989 2365 2498, 1991 370 annexe ch. 7 1981 ch. II 2, 1996 838 art. 37]

- b. l'arrêté du Conseil fédéral du 26 novembre 1940<sup>344</sup> autorisant le département de l'intérieur à modifier l'ordonnance sur le commerce des denrées alimentaires et de divers objets usuels;
- c. l'ordonnance du DFI du 28 juin 1989<sup>345</sup> sur les délais-limites de vente pour la viande et les préparations de viande;
- d. l'ordonnance d'exécution du DFI du 9 avril 1975<sup>346</sup> sur le traitement ou conditionnement de l'eau de boisson;
- e. l'ordonnance d'exécution du 12 décembre 1912<sup>347</sup> de la loi fédérale prohibant le vin artificiel et le cidre artificiel;
- f. l'ordonnance du 20 août 1965<sup>348</sup> sur l'interdiction de l'absinthe.

**Art. 440** Modification du droit en vigueur

1. L'ordonnance du 15 août 1990<sup>349</sup> sur les œufs est modifiée comme il suit:

*Art. 15, 3<sup>e</sup> al., deuxième phrase*

...

*Art. 17, 1<sup>er</sup> al.*

...

*Art. 20, 1<sup>er</sup> et 2<sup>e</sup> al.*

...

2. L'ordonnance du 9 juin 1986<sup>350</sup> sur les substances est modifiée comme il suit:

*Art. 20, 1<sup>er</sup> al., let. b*

...

3. L'ordonnance du 15 juillet 1970<sup>351</sup> sur les déclarations est modifiée comme il suit:

*Art. 11*

...

<sup>344</sup> [RS 4 634]

<sup>345</sup> [RO 1989 1444]

<sup>346</sup> [RO 1975 665, 1976 2738]

<sup>347</sup> [RS 4 714]

<sup>348</sup> [RO 1965 669, 1991 952]

<sup>349</sup> [RO 1990 1549, 1992 957, 1995 2093. RO 1996 838 art. 20]

<sup>350</sup> RS 814.013. La modification mentionnée ci-dessous est insérée dans ladite ordonnance.

<sup>351</sup> [RO 1970 936, 1972 1750 2792 2794, 1978 2074, 1986 1924. RO 1998 1614 art. 32]

**Art. 441** Dispositions transitoires

<sup>1</sup> Les denrées alimentaires peuvent être fabriquées, conditionnées, étiquetées ou importées conformément à l'ancien droit jusqu'au 31 décembre 1997. Elles peuvent être remises au consommateur jusqu'au 31 décembre 1998.<sup>352</sup>

<sup>2</sup> En dérogation à l'al. 1:

- a. le vin selon l'art. 366 et les boissons spiritueuses selon l'art. 399 peuvent être fabriqués conformément à l'ancien droit jusqu'au 31 décembre 1997.<sup>353</sup> Les produits fabriqués jusqu'à cette date peuvent être remis au consommateur conformément à l'ancien droit.
- b. les dispositions transitoires arrêtées par le DFI sont applicables aux concentrations maximales de substances étrangères (art. 9, 2<sup>e</sup> al.) et aux quantités maximales de micro-organismes (art. 10, 2<sup>e</sup> al.) fixées par ce département pour les denrées alimentaires.
- c.<sup>354</sup> les dispositions transitoires ne s'appliquent pas aux art. 15, al. 2, et 22, al. 1, let. k. Par contre, la mention «produit OGM», visée à l'art. 22, al. 1, let. k, au lieu d'être apposée sur l'emballage ou sur l'étiquette, peut, jusqu'au 31 décembre 1997, figurer à un autre endroit (p. ex. sur un écriteau placé sur le rayonnage ou sur une ardoise ou un tableau).<sup>355</sup> En tout état de cause, il y a lieu de veiller à ce que cette indication soit bien visible et facilement lisible.<sup>356</sup>
- d.<sup>357</sup> Lors de la remise de viande d'animaux visés à l'art. 121, let. a et b, et de produits à base de viande de ces animaux, le délai transitoire concernant l'indication du pays de production (art. 22, 1<sup>er</sup> al., let. e) est le 30 avril 1996. Pour les autres denrées alimentaires, le délai transitoire est fixé au 31 décembre 1999.<sup>358</sup>
- e.<sup>359</sup> Pour l'art. 17 le délai transitoire est fixé au 30 juin 1997.

<sup>3</sup> Les autorisations de durée illimitée délivrées selon l'ancien droit doivent être renouvelées d'ici au 30 juin 1998. Les autorisations non renouvelées avant cette date seront caduques.

**Art. 442** Entrée en vigueur

La présente ordonnance entre en vigueur le 1<sup>er</sup> juillet 1995.

<sup>352</sup> Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du 21 mai 1997, en vigueur depuis le 1<sup>er</sup> juillet 1997 (RO 1997 1145).

<sup>353</sup> Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du 21 mai 1997, en vigueur depuis le 1<sup>er</sup> juillet 1997 (RO 1997 1145).

<sup>354</sup> RO 1996 1532

<sup>355</sup> Phrase introduite par le ch. I de l'O du 15 janv. 1997 (RO 1997 292).

<sup>356</sup> Phrase introduite par le ch. I de l'O du 15 janv. 1997 (RO 1997 292).

<sup>357</sup> Introduite par le ch. I de l'O du 3 avril 1996 (RO 1996 1211).

<sup>358</sup> Phrase introduite par le ch. I de l'O du 19 déc. 1997 (RO 1998 108).

<sup>359</sup> Introduite par le ch. I de l'O du 21 mai 1997, en vigueur depuis le 1<sup>er</sup> juillet 1997 (RO 1997 1145).

### Dispositions finales de la modification du 19 décembre 1997<sup>360</sup>

<sup>1</sup> Les denrées alimentaires peuvent être remises aux consommateurs conformément au droit en vigueur (version du 1<sup>er</sup> mars 1995<sup>361</sup>) jusqu'au 31 décembre 1999.

<sup>2</sup> L'indication du pays de production de la viande provenant des animaux visés à l'art. 121, let. a et b, et des produits à base de viande contenant de la viande de ces animaux est régie par le droit en vigueur (y compris la révision du 3 avril 1996<sup>362</sup>) jusqu'à l'échéance du délai transitoire visé à l'al. 1.

<sup>3</sup> Le vin au sens de l'art. 366 ainsi que les spiritueux au sens de l'art. 399 peuvent être fabriqués conformément au droit en vigueur jusqu'au 31 décembre 1999. Les produits fabriqués jusqu'à cette date peuvent être remis aux consommateurs conformément au droit en vigueur, même après cette date.

<sup>4</sup> Aucun délai transitoire n'est applicable à l'art. 122, al. 2 et 3.

### Disposition finale de la modification du 27 mars 2002<sup>363</sup>

<sup>1</sup> Les denrées alimentaires peuvent encore être fabriquées, importées et étiquetées selon l'ancien droit jusqu'au 30 avril 2004. Elles peuvent être remises au consommateur jusqu'à épuisement des stocks. Les al. 3 à 7 sont réservés.

<sup>2</sup> En ce qui concerne les denrées alimentaires tombant désormais sous le coup de la présente ordonnance, les autorisations octroyées selon l'ancien droit perdent leur validité dès le 30 avril 2002. Il en va de même pour les denrées alimentaires ne tombant plus sous le coup de la présente ordonnance. Les denrées alimentaires concernées peuvent encore être mise sur le marché selon l'ancien droit jusqu'au 30 avril 2004.

<sup>3</sup> Les autorisations octroyées selon l'ancien droit pour une durée illimitée doivent être renouvelées avant le 30 avril 2005. Elles perdent leur validité si aucune demande de renouvellement n'a été présentée dans ce délai.

<sup>4</sup> Les boissons spiritueuses, vins aromatisés, boissons à base de vin aromatisé et cocktails à base d'alcool aromatisé qui sont protégés en vertu de l'annexe 8 de l'Accord du 21 juin 1999 entre la Communauté européenne et la Confédération suisse relatif aux échanges de produits agricoles<sup>364</sup>, et qui sont fabriqués, étiquetés et présentés à la vente jusqu'au 30 juin 2002, peuvent encore être remis selon l'ancien droit par les grossistes jusqu'au 30 juin 2003 (art. 39, al. 3, de la loi du 21 juin 1932 sur l'alcool<sup>365</sup>), et par les détaillants jusqu'à épuisement des stocks (art. 39, al. 4, de la loi du 21 juin 1932 sur l'alcool).

360 RO 1998 108

361 RO 1995 1491

362 RO 1996 1211

363 RO 2002 573

364 RS 0.916.026.81; FF 1999 5927

365 RS 680

<sup>5</sup> Le vin rouge et le vin rosé suisses des catégories 1 et 2 peuvent être coupés conformément à l'ancien droit avec des vins étrangers jusqu'au millésime 2005 y compris. Ils peuvent être remis au consommateur jusqu'à épuisement des stocks.

<sup>6</sup> Le vin blanc suisse des catégories 1 et 2 peut être coupé conformément à l'ancien droit avec des vins étrangers jusqu'au millésime 2001 y compris. Il peut être remis au consommateur jusqu'à épuisement des stocks.

<sup>7</sup> Aucun délai transitoire n'est applicable:

- a. à l'observation des exigences stipulées à l'art. 3, al. 3<sup>bis</sup>, pour les autorisations octroyées après l'entrée en vigueur de la présente modification;
- b. à l'art. 37a;
- c. à l'art. 124, al. 6.

### **Dispositions finales de la modification du 19 novembre 2003<sup>366</sup>**

Les organismes génétiquement modifiés et les produits issus de ces organismes qui portent l'indication «produit à partir de X modifié par génie génétique», «produit à partir de Y modifié par génie génétique» ou «produit par génie génétique» selon l'art. 22b peuvent être mis en circulation jusqu'au 31 décembre 2004.

<sup>366</sup> RO 2003 4793 ch. I 4.

## Liste des ordonnances édictées par le département en vertu des dispositions de délégation de la présente ordonnance

- a. Ad art. 6 et 36, al. 3:  
ordonnance du 26 juin 1995 sur la valeur nutritive<sup>368</sup>
- b. Ad art. 7, 9, al. 2, et 16, al. 3:  
ordonnance du 26 juin 1995 sur les substances étrangères et les composants<sup>369</sup>
- c. Ad art. 8, al. 2, et 178<sup>370</sup>, al. 3:  
ordonnance du 26 juin 1995 sur les additifs<sup>371</sup>
- d. Ad art. 10, al. 2, et 17, al. 4:  
ordonnance du 26 juin 1995 sur les exigences en matière d'hygiène et de microbiologie relatives aux denrées alimentaires, aux objets usuels, aux locaux, aux installations et au personnel<sup>372</sup>
- e. Ad art. 15, al. 3<sup>373</sup>:  
ordonnance du 19 novembre 1996 concernant la procédure d'autorisation relative aux denrées alimentaires OGM, aux additifs OGM et aux auxiliaires technologiques OGM<sup>374</sup>
- f. Ad art. 39, al. 2:  
ordonnance du 11 août 1976 sur le lait spécial<sup>375</sup>
- g. Ad art. 56, al. 2, let. e:  
Ordonnance du DFI du 10 décembre 1981 réglant la désignation des fromages suisses<sup>376</sup>
- h. Ad art. 201, let. a à e:  
ordonnance du 26 juin 1995 sur les champignons<sup>377</sup>

<sup>367</sup> Nouvelle teneur selon le ch. II al. 1 de l'O du 19 déc. 1997 (RO **1998** 108). Mise à jour selon le ch. II de l'O du 27 mars 2002, en vigueur depuis le 1<sup>er</sup> mai 2002 (RO **2002** 573).

<sup>368</sup> RS **817.021.55**

<sup>369</sup> RS **817.021.23**

<sup>370</sup> Cet art. est abrogé.

<sup>371</sup> RS **817.021.22**

<sup>372</sup> RS **817.051**

<sup>373</sup> Actuellement al. 4.

<sup>374</sup> RS **817.021.35**

<sup>375</sup> [RO **1976** 1722, **1995** 2987. RO **2002** 573 ch. III al. 1]

<sup>376</sup> RS **817.141**

<sup>377</sup> RS **817.022.291**

- i. Ad art. 201, let. f:  
Ordonnance du DFI du 26 juin 1995 sur les qualifications des experts en champignons<sup>378</sup>
- k. Ad art. 280, al. 2:  
ordonnance du 12 février 1986 sur la reconnaissance des eaux minérales naturelles<sup>379</sup>
- l. Ad art. 368, al. 4:  
Ordonnance du DFI du 27 mars 2002 sur les pratiques et traitements œnologiques autorisés<sup>380</sup>

<sup>378</sup> RS **817.49**

<sup>379</sup> RS **817.364**

<sup>380</sup> RS **817.022.361**

*Annexe 2<sup>381</sup>*  
(art. 182, 3<sup>e</sup> al., let. a)

## Composition essentielle des préparations pour nourrissons lorsqu'elles sont reconstituées selon les instructions du fabricant

*Remarque:* les valeurs indiquées se rapportent aux produits prêts à la consommation.

### 1 Energie

Minimum	Maximum
250 kJ	315 kJ
(60 kcal/100 ml)	(75 kcal/100 ml)

### 2 Protéines

Teneur en protéines=teneur en azote×6,38 pour les protéines lactiques.

Teneur en protéines=teneur en azote×6,25 pour les protéines de soja et les hydrolysats partiels de protéines.

On entend par «indice chimique» le plus faible des rapports existant entre la quantité de chaque acide aminé essentiel de la protéine considérée et la quantité de chaque acide aminé correspondant de la protéine de référence.

#### 21 Préparations à base de protéines lactiques

Minimum	Maximum
0,45 g/100 kJ	0,7 g/100 kJ
(1,8 g/100 kcal)	(3 g/100 kcal)

A valeur énergétique égale, la préparation doit contenir une quantité disponible de chacun des acides aminés essentiels et semi-essentiels au moins égale à celle contenue dans la protéine de référence (lait maternel selon ch. 26); toutefois, pour les calculs, les concentrations de méthionine et de cystine peuvent être comptées ensemble.

#### 22 Préparations à base d'hydrolysats partiels de protéines

Minimum	Maximum
0,56 g/100 kJ	0,7 g/100 kJ
(2,25 g/100 kcal)	(3 g/100 kcal)

A valeur énergétique égale, la préparation doit contenir une quantité disponible de chacun des acides aminés essentiels et semi-essentiels au moins égale à celle contenue dans la protéine de référence (lait maternel selon ch. 26); toutefois, pour les calculs, les concentrations de méthionine et de cystine peuvent être comptées ensemble.

Le coefficient d'efficacité protéique (PER) et l'utilisation protéique nette (NPU) doivent être au moins égaux à ceux de la caséine.

La teneur en taurine doit être au moins égale à 10 µmoles/100 kJ (42 µmoles/100 kJ) et la teneur en L-carnitine doit être au moins égale à 1,8 µmoles/100 kJ (7,5 µmoles/100 kJ).

<sup>381</sup> Nouvelle teneur selon le ch. II de l'O du 19 déc. 1997 (RO 1998 108).

- 23 Préparations à base de protéines de soja, seules ou mélangées avec des protéines lactiques
- | Minimum           | Maximum        |
|-------------------|----------------|
| 0,56 g/100 kJ     | 0,7 g/100 kJ   |
| (2,25 g/100 kcal) | (3 g/100 kcal) |
- Seules les protéines de soja peuvent être employées pour la fabrication de ces préparations.  
L'indice chimique n'est pas inférieur à 80 pour cent masse de celui de la protéine de référence (lait maternel selon ch. 25).  
A valeur énergétique égale, la préparation doit contenir une quantité disponible de méthionine au moins égale à celle contenue dans la protéine de référence (lait maternel selon ch. 26).  
La teneur en L-carnitine doit être au moins égale à 1,8 µmol/100 kJ (7,5 µmol/100 kcal).
- 24 Dans tous les cas, des acides aminés ne peuvent être ajoutés que dans le but d'améliorer la valeur nutritive des protéines et uniquement dans les proportions nécessaires à cet effet.
- 25 Les teneurs en acides aminés des protéines du lait maternel sont les suivantes (en g/100 g de protéines)<sup>1</sup>:

---

Arginine	3,8
Cystine	1,3
Histidine	2,5
Isoleucine	4,0
Leucine	8,5
Lysine	6,7
Méthionine	1,6
Phénylalanine	3,4
Thréonine	4,4
Tryptophane	1,7
Tyrosine	3,2
Valine	4,5

---

<sup>1</sup> Teneur en acides aminés de denrées alimentaires et données biologiques sur les protéines. Études de la FAO sur la nutrition, no 24, Rome 1970, art. 375 et 383.

- 26 Les teneurs en acides aminés essentiels et semi-essentiels du lait maternel sont les suivantes:

	mg/100 kJ	mg/100 kcal
Arginine	16	69
Cystine	6	24
Histidine	11	45
Isoleucine	17	72
Leucine	37	156
Lysine	29	122
Méthionine	7	29
Phénylalanine	15	62
Thréonine	19	80
Tryptophane	7	30
Tyrosine	14	59
Valine	19	80

### 3 Lipides

Minimum	Maximum
1,05 g/100 kJ	1,5 g/100 kJ
(4,4 g/100 kcal)	(6,5 g/100 kcal)

- 31 L'utilisation des substances suivantes est interdite:

- huile de sésame
- huile de coton

- 32 Acide laurique

Minimum	Maximum
-	15 pour cent masse de la teneur totale en matières grasses

- 33 Acide myristique

Minimum	Maximum
-	15 pour cent masse de la teneur totale en matières grasses

- 34 Acide linoléique (sous forme de glycérides=linoléates)

Minimum	Maximum
70 mg/100 kJ	285 mg/100 kJ
(300 mg/100 kcal)	(1200 mg/100 kcal)

- 35 La teneur en acide alpha-linolénique ne doit pas être inférieure à 12 mg/100 kJ (50 mg/100 kcal).

Le rapport acide linoléique/alpha-linolénique ne doit pas être inférieur à 5 ni supérieur à 15.

- 36 La teneur en isomères trans d'acides gras ne doit pas être supérieure à 4 pour cent de la teneur totale en matières grasses.

- 37 La teneur en acide érucique ne doit pas être supérieure à 1 pour cent de la teneur totale en matières grasses.
- 38 Des acides gras poly-insaturés (LCP) à chaînes longues (20 et 22 atomes de carbone) peuvent être ajoutés. Dans ce cas, leur teneur ne doit pas être supérieure:
- à 1 pour cent de la teneur totale en matières grasses pour les LCP n-3 et
  - à 2 pour cent de la teneur totale en matières grasses pour les LCP n-6 (1 % de la teneur totale en matières grasses pour l'acide arachidonique).
- La teneur en acide eicosapentaténoïque (20:5 n-3) ne doit pas être supérieure à la teneur en acide docosahexaénoïque (22:6 n-3).

#### 4 Glucides

Minimum	Maximum
1,7 g/100 kJ	3,4 g/100 kJ
(7 g/100 kcal)	(14 g/100 kcal)

- 41 Seuls les glucides ci-après peuvent être utilisés:
- lactose
  - maltose
  - saccharose
  - maltodextrines
  - sirop de glucose ou sirop de glucose déshydraté
  - amidon précuit (exempt de gluten à l'état naturel)
  - amidon gélatinisé (exempt de gluten à l'état naturel)

#### 42 Lactose

Minimum	Maximum
0,85 g/100 kJ	–
(3,5 g/100 kcal)	–

La présente disposition n'est pas applicable aux préparations dans lesquelles les protéines de soja représentent plus de 50 pour cent masse de la teneur totale en protéines.

#### 43 Saccharose

Minimum	Maximum
–	20 pour cent masse de la teneur totale en hydrates de carbone

#### 44 Amidon précuit et/ou amidon gélatinisé

Minimum	Maximum
–	2 g/100 ml et 30 pour cent masse de la teneur totale en hydrates de carbone

## 5 Sels minéraux

### 51 Préparations à base de protéines lactiques

	pour 100 kJ		pour 100 kcal	
	Minimum	Maximum	Minimum	Maximum
Sodium (mg)	5	14	20	60
Potassium (mg)	15	35	60	145
Chlore (mg)	12	29	50	125
Calcium (mg)	12	–	50	–
Phosphore (mg)	6	22	25	90
Magnésium (mg)	1,2	3,6	5	15
Fer (mg) <sup>1</sup>	0,12	0,36	0,5	1,5
Zinc (mg)	0,12	0,36	0,5	1,5
Cuivre (µg)	4,8	19	20	80
Iode (µg)	1,2	–	5	–
Sélénium (µg) <sup>2</sup>	–	0,7	–	3

<sup>1</sup> Les valeurs limites sont applicables aux préparations enrichies en fer.

<sup>2</sup> Limite applicable aux préparations contenant du sélénium ajouté.

Le rapport calcium/phosphore n'est pas inférieur à 1,2 ni supérieur à 2.

### 52 Préparations à base de protéines de soja, seules ou mélangées avec des protéines lactiques

Toutes les exigences énoncées sous ch. 51 sont applicables, sauf celles relatives au fer et au zinc, qui sont remplacées par les prescriptions suivantes:

	pour 100 kJ		pour 100 kcal	
	Minimum	Maximum	Minimum	Maximum
Fer (mg)	0,25	0,5	1	2
Zinc (mg)	0,18	0,6	0,75	2,4

## 6 Vitamines

	pour 100 kJ		pour 100 kcal	
	Minimum	Maximum	Minimum	Maximum
Vitamine A (µg-ER) <sup>1</sup>	14	43	60	180
Vitamine D (µg) <sup>2</sup>	0,25	0,65	1	2,5
Thiamine (µg) 12	10	–	40	–
Riboflavine (µg)	14	–	60	–
Niacine (mg-EN) <sup>3</sup>	0,2	–	0,8	–
Acide pantothénique (µg)	70	–	300	–

	pour 100 kJ		pour 100 kcal	
	Minimum	Maximum	Minimum	Maximum
Vitamine B6 (µg)	9	–	35	–
Biotine (µg)	0,4	–	1,5	–
Acide folique (µg)	1	–	4	–
Vitamine B12 (µg)	0,025	–	0,1	–
Vitamine C (mg)	1,9	–	8	–
Vitamine K (µg)	01	–	4	–
Vitamine E (mg-α-ET) <sup>4</sup>	0,5/g d'acides polyinsaturés exprimés en acide linoléique, mais en aucun cas inférieur à 0,1 mg pour 100 kJ disponibles	–	0,5/g d'acides polyinsaturés exprimés en acide linoléique, mais en aucun cas inférieur à 0,5 mg pour 100 kJ disponibles	–

<sup>1</sup> ER=équivalent rétinol all-trans.

<sup>2</sup> Sous forme de cholécalciférol ou ergocalciférol, dont 10 µg=400 UI de vitamines D.

<sup>3</sup> EN=équivalent niacine=mg acide nicotinique+mg tryptophane/60.

<sup>4</sup> α-ET=d-α-équivalent tocophérol.

## 7 Les nucléotides suivants peuvent être ajoutés:

	Maximum <sup>1</sup>	
	(mg/100 kJ)	mg/100 kcal
Monophosphate 5' de cytidine	0,60	2,50
Monophosphate 5' de uridine	0,42	1,75
Monophosphate 5' d'adénosine	0,36	1,50
Monophosphate 5' de guanosine	0,12	0,50
Monophosphate 5' d'inosine	0,24	1,00

<sup>1</sup> La concentration en nucléotides ne doit pas dépasser 1,2 mg/100 kJ (5 mg/100 kcal).

*Annexe 3<sup>382</sup>*  
(art. 182, 3<sup>e</sup> al., let. c, et 4<sup>e</sup> al., let. b)

## Substances nutritives

### 1. Vitamines

Vitamines	Formule vitaminique
Vitamine A	acétate de rétinol palmitate de rétinol béta-carotène rétinol
Vitamine D	Vitamine D <sub>2</sub> (ergocalciférol) Vitamine D <sub>3</sub> (cholécalfiférol)
Vitamine B <sub>1</sub>	chlorhydrate de thiamine mononitrate de thiamine
Vitamine B <sub>2</sub>	riboflavine riboflavine-5'-phosphate de sodium
Niacine	nicotinamide acide nicotinique
Vitamine B <sub>6</sub>	chlorhydrate de pyridoxine pyridoxine-5'-phosphate
Folate	acide folique
Acide pantothénique	D-pantothénate de calcium D-pantothénate de sodium pantothénol
Vitamine B <sub>12</sub>	cyanocobalamine hydroxocobalamine
Biotine	D-biotine
Vitamine C	acide L-ascorbique L-ascorbate de sodium L-ascorbate de calcium acide 6-palmityl-L-ascorbique (palmitate d'ascorbyle) ascorbate de potassium
Vitamine E	D-alpha-tocophérol DL-alpha-tocophérol acétate de D-alpha-tocophérol acétate de DL-alpha-tocophérol
Vitamine K	phyloquinone (phytoménadione)

<sup>382</sup> Nouvelle teneur selon le ch. II de l'O du 19 déc. 1997 (RO 1998 108).

## 2. Sels minéraux

Sels minéraux	Sels autorisés
Calcium (Ca)	carbonate de calcium chlorure de calcium citrate de calcium gluconate de calcium glycérophosphate de calcium lactate de calcium sels de calcium de l'acide orthophosphorique
Magnésium (Mg)	hydroxyde de calcium carbonate de magnésium chlorure de magnésium oxyde de magnésium sels de magnésium de l'acide orthophosphorique sulfate de magnésium gluconate de magnésium hydroxyde de magnésium citrate de magnésium
Fer (Fe)	citrate ferreux gluconate ferreux lactate ferreux sulfate ferreux citrate ferrique d'ammonium fumarate ferreux diphosphate ferreux
Cuivre (Cu)	citrate de cuivre gluconate de cuivre sulfate de cuivre complexe cuivre-lysine carbonate de cuivre
Iode (I)	iodure de potassium iodure de sodium iodate de potassium
Zinc (Zn)	acétate de zinc chlorure de zinc lactate de zinc sulfate de zinc citrate de zinc gluconate de zinc oxyde de zinc
Manganèse (Mn)	carbonate de manganèse chlorure de manganèse citrate de manganèse sulfate de manganèse

Sels minéraux	Sels autorisés
Sodium (Na)	gluconate de manganèse bicarbonate de sodium chlorure de sodium citrate de sodium gluconate de sodium carbonate de sodium lactate de sodium sels de sodium de l'acide orthophosphorique
Potassium (K)	hydroxyde de sodium bicarbonate de potassium carbonate de potassium chlorure de potassium citrate de potassium gluconate de potassium lactate de potassium sels de potassium de l'acide orthophosphorique
Sélénium (Se)	hydroxyde de potassium sélénate de sodium sélénite de sodium

### 3. Acides aminés et autres composés azotés

L-arginine et son chlorhydrate  
 L-cystine et son chlorhydrate  
 L-histidine et son chlorhydrate  
 L-isoleucine et son chlorhydrate  
 L-leucine et son chlorhydrate  
 L-lysine et son chlorhydrate  
 L-cystéine et son chlorhydrate  
 L-méthionine  
 L-phénylalanine  
 L-thréonine  
 L-tryptophane  
 L-tyrosine  
 L-valine  
 L-carnitine et son chlorhydrate  
 taurine  
 monophosphate 5' de cytidine et ses sels de sodium  
 monophosphate 5' d'uridine et ses sels de sodium  
 monophosphate 5' d'adénosine et ses sels de sodium  
 monophosphate 5' de guanosine et ses sels de sodium  
 monophosphate 5' d'inosine et ses sels de sodium

**4. Autres**

choline

chlorure de choline

citrates de choline

tartrates de choline

inositol

*Annexe 4<sup>383</sup>*  
(art. 182, 4<sup>e</sup> al., let. a)

## Composition essentielle des préparations de suite lorsqu'elles sont reconstituées selon les instructions du fabricant

*Remarque:* les valeurs indiquées se rapportent aux produits prêts à la consommation.

### 1 Energie

Minimum	Maximum
250 kJ/100 ml (60 kcal/100 ml)	335 kJ/100 ml (80 kcal/100 ml)

### 2 Protéines

Teneur en protéines=teneur en azote×6,38 pour les protéines lactiques.

Teneur en protéines=teneur en azote×6,25 pour les protéines de soja.

Minimum	Maximum
0,5 g/100 kJ (2,25 g/100 kcal)	1 g/100 kJ (4,5 g/100 kcal)

L'indice chimique des protéines présentes n'est pas inférieur à 80 pour cent de celui de la protéine de référence (caséine ou lait maternel), dont les teneurs en acides aminés sont les suivantes (g/100g protéine)<sup>1</sup>:

	Caséine	Lait maternel
Arginine	3,7	3,8
Cystine	0,3	1,3
Histidine	2,9	2,5
Isoleucine	5,4	4,0
Leucine	9,5	8,5
Lysine	8,1	6,7
Méthionine	2,8	1,6
Phénylalanine	5,2	3,4
Thréonine	4,7	4,4
Tryptophane	1,6	1,7
Tyrosine	5,8	3,2
Valine	6,7	4,5

<sup>1</sup> Teneur en acides aminés de denrées alimentaires et données biologiques sur les protéines. Etudes de la FAO sur la nutrition, n° 24, Rome 1970, art. 375 et 383.

On entend par «indice chimique» le plus faible des rapports existant entre la quantité de chaque acide aminé essentiel de la protéine considérée et la quantité de chaque acide aminé correspondant de la protéine de référence.

<sup>383</sup> Nouvelle teneur selon le ch. II de l'O du 19 déc. 1997 (RO 1998 108).

Pour les préparations de suite à base de protéines de soja, seules ou mélangées avec des protéines lactiques, seules les protéines de soja peuvent être employées.

Des acides aminés peuvent être ajoutés aux préparations de suite dans le but d'améliorer la valeur nutritive des protéines, dans les proportions nécessaires à cet effet.

A valeur énergétique égale, ces préparations doivent contenir une quantité disponible de méthionine au moins égale à celle contenue dans le lait maternel, tel que défini à l'annexe 2, ch. 26.

### 3 Lipides

Minimum	Maximum
0,8 g/100 kJ (3,3 g/100 kcal)	1,5 g/100 kJ (6,5 g/100 kcal)

31 L'utilisation des substances suivantes est interdite:

- huile de sésame
- huile de coton

32 Acide laurique

Minimum	Maximum
–	15 pour cent masse de la teneur totale en matières grasses

33 Acide myristique

Minimum	Maximum
–	15 pour cent masse de la teneur totale en matières grasses

34 Acide linoléique (sous forme de glycérides=linoléates)

Minimum	Maximum
70 mg/100 kJ (300 mg/100 kcal):	–

cette valeur minimale ne s'applique qu'aux laits de suite additionnés d'huiles végétales

35 La teneur en isomères trans d'acides gras ne doit pas être supérieure à 4 pour cent de la teneur totale en matières grasses.

36 La teneur en acide érucique ne doit pas être supérieure à 1 pour cent de la teneur totale en matières grasses.

### 4 Glucides

Minimum	Maximum
1,7 g/100 kJ (7 g/100 kcal)	3,4 g/100 kJ (14 g/100 kcal)

41 L'utilisation d'ingrédients contenant du gluten est interdite.

- 42 Lactose  
 Minimum Maximum  
 0,45 g/100 kJ –  
 (1,8 g/100 kcal)  
 La présente disposition n'est pas applicable aux préparations de suite dans lesquelles les protéines de soja représentent plus de 50 pour cent masse de la teneur totale en protéines.
- 43 Saccharose, fructose, miel  
 Minimum Maximum  
 – isolément ou ensemble: 20 pour cent masse de la teneur totale en glucides

## 5 Sels minéraux

- 51 Fer, iode

	pour 100 kJ		pour 100 kcal	
	Minimum	Maximum	Minimum	Maximum
Fer (mg)	0,25	0,5	1	2
Iode (µg)	1,2	–	5	–

- 52 Zinc
- 521 Préparations de suite entièrement à base de lait  
 Minimum Maximum  
 0,12 mg/100 kJ –  
 (0,5 mg/100 kcal)
- 522 Préparations de suite contenant des protéines de soja, seules ou mélangées avec du lait  
 Minimum Maximum  
 0,18 mg/100 kJ –  
 (0,75 mg/100 kcal)
- 53 Autres sels minéraux  
 Les taux sont au moins égaux à ceux que l'on trouve normalement dans le lait, réduits, le cas échéant, dans la même proportion que le taux protéique de la préparation de suite par rapport à celui du lait.
- 54 Le rapport calcium/phosphore n'est pas supérieur à 2.

## 6 Vitamines

	pour 100 kJ		pour 100 kcal	
	Minimum	Maximum	Minimum	Maximum
Vitamine A ( $\mu\text{g-ER}$ ) <sup>1</sup>	14	43	60	180
Vitamine D ( $\mu\text{g}$ ) <sup>2</sup>	0,25	0,75	1	3
Vitamine C (mg)	1,9	–	8	–
Vitamine E (mg- $\alpha$ -ET) <sup>1</sup>	0,5/g d'acides polyinsaturés exprimés en acide linoléique, mais en aucun cas inférieur à 0,1 mg pour 100 kJ disponibles	–	0,5/g d'acides polyinsaturés exprimés en acide linoléique, mais en aucun cas inférieur à 0,5 mg pour 100 kJ disponibles	–

<sup>1</sup> ER = é quivalent rétinol all-trans.

<sup>2</sup> Sous forme de cholécalciférol ou ergocalciférol, dont 10  $\mu\text{g}$  = 400 UI de vitamines D.

<sup>3</sup>  $\alpha$ -ET=d- $\alpha$ -équivalent tocophérol.

## 7 Les nucléotides suivants peuvent être ajoutés:

	Maximum <sup>1</sup>	
	(mg/100 kJ)	mg/100 kcal
Monophosphate 5' de cytidine	0,60	2,50
Monophosphate 5' de uridine	0,42	1,75
Monophosphate 5' d'adénosine	0,36	1,50
Monophosphate 5' de guanosine	0,12	0,50
Monophosphate 5' d'inosine	0,24	1,00

<sup>1</sup> La concentration en nucléotides ne doit pas dépasser 1,2 mg/100 kJ (5 mg/100 kcal)

*Annexe 5<sup>384</sup>*  
(art. 182, 7<sup>e</sup> al.)

## Critères de composition des préparations pour nourrissons autorisant une revendication

Revendication	Conditions autorisant la revendication
1. Protéines adaptées	La teneur en protéines est inférieure à 0,6 g/100 kJ (2,5 g/100 kcal) et le rapport protéines lactosérum/caséines n'est pas inférieur à 1,0.
2. Faible teneur en sodium	La teneur en sodium est inférieure à 9 mg/100 kJ (39 mg/100 kcal).
3. Sans saccharose	Absence de saccharose
4. Lactose uniquement	Le lactose est le seul glucide présent.
5. Sans lactose	Absence de lactose <sup>1</sup>
6. Enrichi en fer	Addition de fer
7. Réduction du risque d'allergie aux protéines de lait. Cette allégation peut comporter des termes faisant référence à une propriété allergénique réduite ou antigénique réduite.	<p>a. Les préparations satisfont aux dispositions établies à l'annexe 2, ch. 22 et la quantité de protéines immunoréactives mesurée à l'aide de méthodes généralement acceptées est inférieure à 1 pour cent des substances contenant de l'azote dans les préparations.</p> <p>b. Une indication précisant que le produit ne doit pas être consommé par des nourrissons allergiques aux protéines intactes qui sont à la base de la préparation doit figurer sur l'étiquette, à moins que des essais cliniques généralement admis démontrent que la préparation est tolérée par plus de 90 pour cent des nourrissons (intervalle de confiance 95%) souffrant d'hypersensibilité aux protéines qui sont à la base de l'hydrolysate.</p> <p>c. Les préparations administrées par voie orale ne doivent pas provoquer de réactions de sensibilisation chez les animaux auxquels les protéines intactes qui sont à la base de la préparation ont été administrées.</p> <p>d. Des données objectives et vérifiées scientifiquement comme preuves des propriétés d'allégations doivent être disponibles.</p>

<sup>1</sup> Lorsque déterminé à l'aide d'une méthode dont la limite de détection sera fixée ultérieurement.

<sup>384</sup> Nouvelle teneur selon le ch. II de l'O du 19 déc. 1997 (RO **1998** 108). Mise à jour selon le ch. II al. 2 de l'O du 27 mars 2002, en vigueur depuis le 1<sup>er</sup> mai 2002 (RO **2002** 573).

*Annexe 6*<sup>385</sup>  
(art. 182, al. 6<sup>bis</sup>)

### **Valeurs de référence pour l'étiquetage nutritionnel des denrées destinées aux nourrissons et aux jeunes enfants**

Substance nutritive	Valeur de référence d'étiquetage
Vitamine A	(µg) 400
Vitamine D	(µg) 10
Vitamine C	(mg) 25
Thiamine	(mg) 0,5
Riboflavine	(mg) 0,8
Equivalents niacine	(mg) 9
Vitamine B6	(mg) 0,7
Folate	(µg) 100
Vitamine B12	(µg) 0,7
Calcium	(mg) 400
Fer	(mg) 6
Zinc	(mg) 4
Iode	(µg) 70
Sélénium	(µg) 10
Cuivre	(mg) 0,4

<sup>385</sup> Introduite par le ch. II de l'O du 19 déc. 1997 (RO 1998 108).

*Annexe 7386*  
(art. 181, 2<sup>e</sup> et 5<sup>e</sup> al.)

## Critères de composition concernant les denrées alimentaires de remplacement pour contrôle du poids

Les spécifications portent sur les produits prêts à l'emploi qui sont commercialisés tels quels ou qui doivent être reconstitués selon les instructions du fabricant.

### 1 Energie

- 11 L'apport énergétique des produits visés à l'art. 181, al. 1, let. a, doit être de 3360 kJ (800 kcal) au minimum et de 5040 kJ (1200 kcal) au maximum pour la ration journalière totale.
- 12 L'apport énergétique des produits visés à l'art. 181, al. 1, let. b, doit être de 840 kJ (200 kcal) au minimum et de 1680 kJ (400 kcal) au maximum par repas.

### 2 Protéines

- 21 L'apport protidique des produits visés à l'art. 181, al. 1, let. a et b, doit représenter entre 25 et 50 pour cent de l'apport énergétique total de ces produits. L'apport protidique des produits visés à l'art. 181, al. 1, let. b, ne doit en aucun cas dépasser 125 g.
- 22 Les dispositions visées ci-dessus concernant les protéines se rapportent aux protéines dont l'indice chimique est égal à celui de la protéine de référence correspondante à l'OAA/OMS (1985).

### Protéine de référence<sup>387</sup>

	g/100 g protéine
Cystine + méthionine	1,7
Histidine	1,6
Isoleucine	1,3
Leucine	1,9
Lysine	1,6
Phénylalanine + tyrosine	1,9
Thréonine	0,9
Tryptophane	0,5
Valine	1,3

<sup>386</sup> Introduite par le ch. II de l'O du 19 déc. 1997 (RO 1998 108).

<sup>387</sup> Organisation mondiale de la Santé. Besoins énergétiques et besoins en protéines. Rapport d'une consultation conjointe d'experts FAO/OMS/UNU. Organisation mondiale de la Santé, Genève 1985 (série de rapports techniques, 724).

Si l'indice chimique d'une protéine est inférieur à 100 pour cent de celui de la protéine de référence, la quantité minimale de cette protéine doit être augmentée en conséquence. L'indice chimique de la protéine doit en tout état de cause être au moins égal à 80 pour cent de celui de la protéine de référence.

- 23 Par "indice chimique", on entend le rapport le plus faible entre la quantité de chaque acide aminé essentiel contenue dans la protéine qui fait l'objet de l'expérimentation et la quantité de chaque acide aminé correspondant contenue dans la protéine de référence.
- 24 Dans tous les cas, l'adjonction d'acides aminés n'est admise que dans le but d'améliorer la valeur nutritive des protéines et uniquement dans les proportions nécessaires pour atteindre cet objectif.

### 3 Lipides

- 31 L'apport énergétique de la matière grasse ne doit pas dépasser 30 pour cent de l'apport énergétique total du produit.
- 32 Dans les produits visés à l'art. 181, al. 1, let. a, la quantité d'acide linoléique (sous forme de glycérides) ne doit pas être inférieure à 4,5 g.
- 33 Dans les produits visés à l'art. 181, al. 1, let. b, la quantité d'acide linoléique (sous forme de glycérides) ne doit pas être inférieure à 1 g.

### 4 Fibres alimentaires

La teneur en fibres alimentaires des produits visés à l'art. 181, al. 1, let. a, doit être de 10 g au minimum et de 30 g au maximum pour la ration journalière.

### 5 Vitamines et sels minéraux

- 51 Pour la ration journalière complète, les produits visés à l'art. 181, al. 1, let. a, doivent apporter au moins 100 pour cent des quantités de vitamines et de sels minéraux spécifiées dans le tableau suivant.
- 52 Les produits visés à l'art. 181, al. 1, let. b, doivent apporter, par repas, au moins 30 pour cent des quantités de vitamines et de sels minéraux spécifiées dans le tableau suivant et au minimum 500 mg de potassium.

Vitamine A	( $\mu\text{g}$ équivalent rétinol)	700
Vitamine D	( $\mu\text{g}$ )	5
Vitamine E	(mg équivalent tocophérol)	10
Vitamine C	(mg)	45
Thiamine	(mg)	1,1
Riboflavine	(mg)	1,6
Niacine	(mg équivalent nicotinamide)	18
Vitamine B6	(mg)	1,5
Folate	( $\mu\text{g}$ )	200
Vitamine B12	( $\mu\text{g}$ )	1,4
Biotine	( $\mu\text{g}$ )	15
Acide pantothénique	(mg)	3

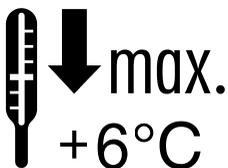
---

Calcium	(mg)	700
Phosphore	(mg)	550
Potassium	(mg)	3100
Fer	(mg)	16
Zinc	(mg)	9,5
Cuivre	(mg)	1,1
Iode	(µg)	130
Sélénium	(µg)	55
Sodium	(mg)	575
Magnésium	(mg)	150
Manganèse	(mg)	1

---

*Annexe 8<sup>388</sup>*  
(art. 47, al. 1, let. a, et art. 48, let. d)

**Pictogramme indiquant la température de conservation maximale autorisée**



<sup>388</sup> Introduite par le ch. II al. 3 de l'O du 27 mars 2002, en vigueur depuis le 1<sup>er</sup> mai 2002 (RO 2002 573).

Annexe 9<sup>389</sup>

(art. 183, al. 3, let. a et 5, let. c)

## Composition des préparations à base de céréales destinées aux nourrissons et enfants en bas âge

Les exigences relatives aux nutriments portent sur des produits prêts à l'emploi, commercialisés en tant que tels ou reconstitués selon les instructions du fabricant.

### 1 Teneur en céréales

Les préparations à base de céréales doivent être fabriquées principalement à partir d'une ou de plusieurs céréales broyées et/ou de produits à base de racines amyliacées. La teneur en céréales et/ou en racines amyliacées ne peut être inférieure à 25 % masse (en poids sec) du produit fini.

### 2 Protéines

21 Pour les produits visés à l'art. 183, al. 2, let. b et d, la teneur en protéines ne doit pas dépasser 1,3 g/100 kJ (5,5 g/100 kcal).

22 La quantité de protéines ajoutées ne doit pas être inférieure à 0,48 g/100 kJ (2 g/100 kcal).

23 Pour les biscuits visés à l'art. 183, al. 2, let. d, dans lesquels est ajouté un aliment riche en protéines, et qui sont présentés comme tels, la quantité de protéines ajoutées ne doit pas être inférieure à 0,36 g/100 kJ (1,5 g/100 kcal).

24 Il faut que l'indice chimique de la protéine ajoutée soit au moins égal à 80 % de celui de la protéine de référence (caséine, cf. tableau sous ch. 25), ou que le coefficient d'efficacité protéique (CEP) de la protéine dans le mélange soit au moins égal à 70 % de la protéine de référence. En tout état de cause, des acides aminés ne peuvent être ajoutés que dans le but d'améliorer la valeur nutritionnelle du mélange de protéines et uniquement dans les proportions nécessaires à cet effet.

### 25 Teneur en acides aminés de la caséine

	(g par 100 g de protéines)
Arginine	3,7
Cystine	0,3
Histidine	2,9
Isoleucine	5,4
Leucine	9,5
Lysine	8,1

<sup>389</sup> Introduite par le ch. II al. 3 de l'O du 27 mars 2002, en vigueur depuis le 1<sup>er</sup> mai 2002 (RO 2002 573).

	(g par 100 g de protéines)
Méthionine	2,8
Phénylalanine	5,2
Thréonine	4,7
Tryptophane	1,6
Tyrosine	5,8
Valine	6,7

### 3 Glucides

- 31 Si du saccharose, du fructose, du glucose, des sirops de glucose ou du miel sont ajoutés aux produits visés à l'art. 183, al. 2, let. a et d, la quantité totale des glucides ajoutés ne doit pas dépasser 1,8 g/100 kJ (7,5 g/100 kcal) et la quantité totale de fructose ajouté ne doit pas dépasser 0,9 g/100 kJ (3,75 g/100 kcal).
- 32 Si du saccharose, du fructose, du glucose, des sirops de glucose ou du miel sont ajoutés aux produits visés à l'art. 183, al. 2, let. b, la quantité totale de glucides ajoutés ne doit pas dépasser 1,2 g/100 kJ (5 g/100 kcal) et la quantité totale de fructose ajouté ne doit pas dépasser 0,6 g/100 kJ (2,5 g/100 kcal).

### 4 Lipides

- 41 Pour les produits visés à l'art. 183, al. 2, let. a et d, la teneur en lipides ne doit pas dépasser 0,8 g/100 kJ (3,3 g/100 kcal).
- 42 Pour les produits visés à l'art. 183, al. 2, let. b, la teneur en lipides ne peut dépasser 1,1 g/100 kJ (4,5 g/100 kcal). Si la teneur en lipides dépasse 0,8 g/100 kJ (3,3 g/100 kcal):
- la quantité d'acide laurique ne doit pas dépasser 15 % de la teneur totale en lipides;
  - la quantité d'acide myristique ne doit pas dépasser 15 % de la teneur totale en lipides
  - la quantité d'acide linoléique (sous la forme de glycérides = linoléates) ne doit pas être inférieure à 70mg/100 kJ (300 mg/100 kcal) et ne peut dépasser 285 mg/100 kJ (1 200 mg/100 kcal).

### 5 Sels minéraux

#### 51 Sodium

- les sels de sodium ne peuvent être ajoutés aux préparations à base de céréales qu'à des fins technologiques;
- la teneur en sodium des préparations à base de céréales ne doit pas dépasser 25 mg/100 kJ (100 mg/100 kcal).

## 52 Calcium

- a. pour les produits visés à l'art. 183, al. 2, let. b, la quantité de calcium ne doit pas être inférieure à 20 mg/100 kJ (80 mg/100 kcal);
- b. pour les produits visés à l'art. 183, al. 2, let. d, fabriqués avec du lait (biscuits au lait) et présentés comme tels, la quantité de calcium ne doit pas être inférieure à 12 mg/100 kJ (50 mg/ 100 kcal).

**6 Vitamines**

- 61 Pour les préparations à base de céréales, la quantité de thiamine ne doit pas être inférieure à 25 µg/100 kJ (100 µg/100 kcal).
- 62 Pour les produits visés à l'art. 183, al. 2, let. b, les teneurs suivantes sont applicables:

	par 100 kJ		par 100 kcal	
	min.	max.	min.	max.
Vitamine A (µg RE <sup>1)</sup> )	14	43	60	180
Vitamine D (µg <sup>2)</sup> )	0,25	0,75	1	3

<sup>1)</sup> RE = tous les équivalents trans rétinol

<sup>2)</sup> sous forme de cholécalciférol, dont 10 µg = 400 UI vitamine D.

- 63 Les valeurs fixées au ch. 62 s'appliquent également si des vitamines A et D sont ajoutées à d'autres préparations à base de céréales.

*Annexe 10*<sup>390</sup>  
(art. 183, al. 3, let. b, et 5, let. c)

## **Composition des aliments destinés aux nourrissons et enfants en bas âge autres que les préparations à base de céréales**

Les exigences relatives aux nutriments portent sur des produits prêts à l'emploi, commercialisés en tant que tels ou reconstitués selon les instructions du fabricant.

### **1 Protéines**

- 11 Si la viande, le poulet, le poisson, les abats ou une autre source traditionnelle de protéines sont les seuls ingrédients mentionnés dans la dénomination du produit:
- a. la viande, le poulet, le poisson, les abats ou une autre source traditionnelle de protéines mentionnés doivent au total constituer au moins 40 % en poids du produit,
  - b. la viande, le poulet, le poisson, les abats ou une autre source traditionnelle de protéines cités ne doivent pas être inférieurs à 25 %, en poids, du total des sources protéiniques citées,
  - c. la teneur en protéines des sources citées ne doit pas être inférieure à 1,7 g/100 kJ (7 g/100 kcal).
- 12 Si la viande, le poulet, le poisson, les abats ou une autre source traditionnelle de protéines pris séparément ou en combinaison sont mentionnés en premier lieu dans la dénomination du produit, que ce dernier soit ou non présenté sous forme d'un repas:
- a. la viande, le poulet, le poisson, les abats ou une autre source traditionnelle de protéines cités doivent au total constituer au moins 10 % en poids du produit;
  - b. la viande, le poulet, les abats ou une autre source traditionnelle de protéines cités ne doivent pas être inférieurs à 25 %, en poids, des sources protéiniques citées;
  - c. la teneur en protéines des sources citées ne doit pas être inférieure à 1 g/100 kJ (4 g/100 kcal).
- 13 Si la viande, le poulet, le poisson, les abats ou une autre source traditionnelle de protéines, pris séparément ou en combinaison, figurent, mais pas en premier lieu, dans la dénomination du produit, que ce dernier soit ou non présenté sous forme d'un repas:

<sup>390</sup> Introduite par le ch. II al. 3 de l'O du 27 mars 2002, en vigueur depuis le 1<sup>er</sup> mai 2002 (RO 2002 573).

- a. la viande, le poulet, le poisson, les abats ou une autre source traditionnelle de protéines cités doivent au total constituer au moins 8 % en poids du produit;
  - b. la viande, le poulet, le poisson, les abats ou une autre source traditionnelle de protéines cités ne doivent pas être inférieurs à 25 %, en poids, du total des sources protéiniques citées;
  - c. la teneur en protéines des sources citées ne doit pas être inférieure à 0,5 g/100 kJ (2,2 g/100 kcal);
  - d. la quantité totale des protéines contenues dans le produit ne doit pas être inférieure à 0,7 g/100 kJ (3 g/100 kcal).
- 14 Si du fromage et d'autres ingrédients sont mentionnés dans la dénomination d'un produit non sucré, que ce dernier soit ou non présenté comme un plat, la teneur en protéines d'origine laitière ne doit pas être inférieure à 0,5 g/100 kJ (2,2 g/100 kcal) et la teneur totale du produit en protéines de toutes origines ne doit pas être inférieure à 0,7 g/100 kJ (3 g/100 kcal).
- 15 Si le libellé de l'étiquette du produit précise qu'il s'agit d'un repas, mais ne mentionne pas la viande, le poulet, le poisson, les abats ou une autre source traditionnelle de protéines, la teneur en protéines de toutes les sources ne doit pas être inférieure à 0,7 g/100 kJ (3 g/100 kcal).
- 16 Les exigences énoncées aux points 11 à 15 compris ne s'appliquent pas aux sauces présentées comme accompagnement d'un plat.
- 17 Dans les préparations sucrées dont la dénomination mentionne un produit laitier comme principal ou seul ingrédient, la teneur en protéines du lait ne doit pas être inférieure à 2,2 g/100 kcal. Les exigences énoncées aux points 11 à 15 ne s'appliquent pas aux autres préparations sucrées.
- 18 L'ajout d'acides aminés n'est autorisé qu'aux fins de l'amélioration de la valeur nutritive des protéines présentes et seulement dans les proportions nécessaires à cet effet.

## 2 Glucides

La teneur globale en glucides des jus de fruits et de légumes et des nectars de fruits, des préparations à base de fruits, des desserts ou des puddings ne peut dépasser:

- a. 10 g/100 ml pour les jus de légumes et les boissons à base de légumes,
- b. 15 g/100 ml pour les jus de fruits, les nectars de fruits et les boissons à base de fruits,
- c. 20 g/100 g pour les préparations ne contenant que des fruits,
- d. 25 g/100 g pour les desserts et les puddings,
- e. 5 g/100 g pour les autres boissons qui ne sont pas fabriquées à base de lait

**3 Graisses**

- 31 Pour les produits visés au point 11 de la présente annexe, si la viande ou le fromage sont les seuls ingrédients ou s'ils sont mentionnés en premier lieu dans la dénomination du produit, la teneur totale en graisse du produit ne doit pas dépasser 1,4 g/100 kJ (6 g/100 kcal).
- 32 Pour tous les autres produits, la teneur totale en graisse du produit ne doit pas dépasser 1,1 g/100 kJ (4,5 g/100 kcal).

**4 Sodium**

- 41 La teneur en sodium du produit prêt à la consommation doit être au plus égale à 48 mg/100 kJ (200 mg/100 kcal) ou à 200 mg/100 g. Toutefois, si le fromage est le seul ingrédient mentionné dans le nom du produit, la teneur en sodium du produit prêt à la consommation ne doit pas dépasser 70 mg/100 kJ (300 mg/100 kcal).
- 42 Les sels de sodium ne peuvent être ajoutés aux produits à base de fruits, ni aux desserts, ni aux puddings, sauf à des fins technologiques.

**5 Vitamines**

- 51 Vitamine C  
Dans les jus de fruits, les nectars de fruits ou les jus de légumes, la teneur en vitamine C du produit fini ne doit pas être inférieure à 6 mg/100 kJ (25 mg/100 kcal) ou inférieure à 25 mg/100 g.
- 52 Vitamine A  
Dans les jus de légumes, la teneur en vitamine A du produit fini ne doit pas être inférieure à 25 µg ER/100 kJ (100 µg ER/100 kcal)<sup>391</sup>. La vitamine A ne doit pas être ajoutée aux autres aliments pour bébés.
- 53 Vitamine D  
La vitamine D ne doit pas être ajoutée aux aliments autres que les préparations à base de céréales.

<sup>391</sup> ER: tous les équivalents trans rétinol.

*Annexe 11*<sup>392</sup>  
(art. 183, al. 3, let. c)

## Substances nutritives

### 1. Vitamines

Vitamine A  
Rétinol  
Acétate de rétinol  
Palmitate de rétinol  
Bêta-carotène  
Vitamine D  
Vitamine D2 (= ergocalciférol)  
Vitamine D3 (= cholécalciférol)  
Vitamine B1  
Chlorhydrate de thiamine  
Nitrate de thiamine  
Vitamine B2  
Riboflavine  
Riboflavine-5'-phosphate de sodium  
Niacine  
Nicotinamide  
Acide nicotinique  
Vitamine B6  
Chlorhydrate de pyridoxine  
Pyridoxine-5'-phosphate  
Dipalmitate de pyridoxine  
Acide pantothénique  
D-pantothénate de calcium  
D-pantothénate de sodium  
Pantothénol  
Folate  
Acide folique  
Vitamine B12  
Cyanocobalamine  
Hydroxocobalamine  
Biotine  
D-biotine  
Vitamine C  
Acide L-ascorbique  
L-ascorbate de sodium

<sup>392</sup> Introduite par le ch. II al. 3 de l'O du 27 mars 2002, en vigueur depuis le 1<sup>er</sup> mai 2002 (RO 2002 573).

L-ascorbate de calcium  
Acide 6-palmityl-L-ascorbique (L-palmitate d'ascorbyle)  
Ascorbate de potassium  
Vitamine K  
Phylloquinone (phytoménadione)  
Vitamine E  
D-alpha-tocophérol  
DL-alpha-tocophérol  
Acétate de D-alpha-tocophérol  
Acétate de DL-alpha-tocophérol

## **2. Acides aminés**

L-arginine  
L-cystine  
L-histidine  
L-isoleucine et ses chlorhydrates  
L-leucine  
L-lysine  
L-cystéine  
L-méthionine  
L-phénylalanine  
L-thréonine  
L-tryptophane  
L-tyrosine  
L-valine

## **3. Autres**

Choline  
Chlorure de choline  
Citrate de choline  
Bitartrate de choline  
Inositol  
L-carnitine  
L-chlorhydrate de carnitine

## **4. Sels minéraux et oligo-éléments**

Calcium  
Carbonate de calcium  
Chlorure de calcium  
Citrates de calcium  
Gluconate de calcium  
Glycérophosphate de calcium  
Lactate de calcium

Oxyde de calcium  
Hydroxyde de calcium  
Orthophosphates de calcium  
Magnésium  
Carbonate de magnésium  
Chlorure de magnésium  
Citrates de magnésium  
Gluconate de magnésium  
Oxyde de magnésium  
Hydroxyde de magnésium  
Orthophosphates de magnésium  
Sulfate de magnésium  
Lactate de magnésium  
Glycérophosphate de magnésium  
Potassium  
Chlorure de potassium  
Citrates de calcium  
Gluconate de potassium  
Lactate de potassium  
Glycérophosphate de potassium  
Fer  
Citrate de fer(II)  
Citrate de fer(III) ammoniacal  
Gluconate de fer(II)  
Lactate de fer(II)  
Sulfate de fer(II)  
Fumarate de fer(II)  
Diphosphate de fer(III) (pyrophosphate de fer(III))  
Fer élémentaire (carbonylé + électrolytique + réduit à l'hydrogène)  
Saccharate de fer(III)  
Diphosphate sodique de fer(III)  
Carbonate de fer(II)  
Cuivre  
Complexe cuivre-lysine  
Carbonate de cuivre(II)  
Citrate de cuivre(II)  
Gluconate de cuivre(II)  
Sulfate de cuivre(II)  
Zinc  
Acétate de zinc  
Chlorure de zinc  
Citrate de zinc  
Lactate de zinc  
Sulfate de zinc  
Oxyde de zinc  
Gluconate de zinc  
Manganèse

Carbonate de manganèse(II)  
Chlorure de manganèse(II)  
Citrate de manganèse(II)  
Gluconate de manganèse(II)  
Sulfate de manganèse(II)  
Glycérophosphate de manganèse(II)  
Iode  
Iodure de sodium  
Iodure de potassium  
Iodate de potassium  
Iodate de sodium

*Annexe I2393*  
(art. 183, al. 6)

### **Teneurs maximales pour les vitamines, les sels minéraux et les oligo-éléments ajoutés aux préparations à base de céréales et aux autres aliments destinés aux nourrissons et aux enfants en bas âge**

Les exigences relatives aux éléments nutritifs s'appliquent aux produits prêts à l'emploi, commercialisés comme tels ou reconstitués selon les instructions du fabricant, à l'exception du potassium et du calcium, pour lesquels les exigences concernent le produit tel qu'il est vendu.

Eléments nutritifs	Teneur maximale pour 100 kcal
Vitamine A (µg ER)	180 <sup>1)</sup>
Vitamine E (mg a-ET)	3
Vitamine C (mg)	12,5/25 <sup>2)</sup> /125 <sup>3)</sup>
Thiamine (mg)	0,25/0,5 <sup>4)</sup>
Riboflavine (mg)	0,4
Niacine (mg EN)	4,5
Vitamine B6 (mg)	0,35
Acide folique (µg)	50
Vitamine B12 (µg)	0,35
Acide pantothénique (mg)	1,5
Biotine (µg)	10
Potassium (mg)	160
Calcium (mg)	80/180 <sup>5)</sup> /100 <sup>6)</sup>
Magnésium (mg)	40
Fer (mg)	3
Zinc (mg)	2
Cuivre (µg)	40

<sup>393</sup> Introduite par le ch. II al. 3 de l'O du 27 mars 2002, en vigueur depuis le 1<sup>er</sup> mai 2002 (RO 2002 573).

---

Eléments nutritifs	Teneur maximale pour 100 kcal
--------------------	-------------------------------

---

Iode ( $\mu\text{g}$ )	35
Manganèse (mg)	0,6

---

- 1) Conformément aux dispositions des annexes 10 et 11.
  - 2) Teneur maximale applicable aux produits enrichis en fer.
  - 3) Teneur maximale applicable aux préparations à base de fruits, aux jus de fruits, aux nectars de fruits et aux jus de légumes.
  - 4) Teneur maximale applicable aux préparations à base de céréales.
  - 5) Teneur maximale applicable aux produits visés à l'art. 183, al. 2, let. a et b.
  - 6) Teneur maximale applicable aux produits visés à l'art. 183, al. 2, let. d.
-

Annexe I3394  
(art. 184, al. 6)

## Liste des substances admises dans les produits destinés aux personnes ayant besoin d'un apport énergétique et nutritionnel accru

Substance	Sels	Etiquetage	Quantité maximale	Mention admise	Conditions	Remarques
L-carnitine	Base, tartrate, fumarate	en mg par ration journalière	1000 mg/jour	Sert à transporter les acides gras dans les mitochondries et permet leur oxydation optimale (libération d'énergie).	Ne doit pas être revendu en tant que produit amaigrissant ou pour la réduction de la masse graisseuse.	
Créatine	Monohydrate	en g par ration journalière	Dose initiale: jusqu'à 20 g/jour, durant 7 jours Dose d'entretien: 2 à 4 g/jour	Augmentation de la performance lors d'une dépense musculaire sur une courte durée en condition anaérobie.	Ne convient pas aux enfants ni aux jeunes en période de croissance, ne convient pas pour une prise à long terme.	Mention selon laquelle une augmentation du poids peut intervenir.
Choline			jusqu'à 1 g par jour			
Inositol			300 à 1000 mg/jour			
Vitamines		en mg par 100 g et par ration journalière	jusqu'à 3 fois l'apport journalier par ration journalière; à l'exception des vitamines A et D			

394 Introduite par le ch. II al. 3 de l'O du 27 mars 2002, en vigueur depuis le 1<sup>er</sup> mai 2002 (RO 2002.573).

Substance	Sels	Étiquetage	Quantité maximale	Mention admise	Conditions	Remarques
Sels minéraux		en mg par 100 g et par ration journalière	conformément à l'apport journalier recommandé selon l'art. 6 ODAI			
Sélénium	Sélénite ou levure au sélénium	en µg par ration journalière	50 µg/jour			La dose ne doit pas être dépassée.
Chrome		en µg par ration journalière	30 à 100 µg/jour			
Molybdène		en µg par ration journalière	50 à 100 µg/jour			
Manganèse		en µg par ration journalière	2 à 5 mg/jour			
Cuivre		en µg par ration journalière	1 à 1,5 mg/jour			
L-arginine		en µg par ration journalière	jusqu'à 2 g/jour			
L-ornithine		en µg par ration journalière	jusqu'à 2 g/jour			
Taurine			jusqu'à 1 g/portion			

Substance	Sels	Étiquetage	Quantité maximale	Mention admise	Conditions	Remarques
Acides aminés		en mg par ration journalière ou en mg/100 g protéines	<p>Apport journalier minimum (l'apport optimal est env. 2 fois plus élevé):</p> <p>L-lysine 700 mg</p> <p>L-leucine 1,1 g</p> <p>L-thréonine 500 mg</p> <p>L-méthionine 1,1 g</p> <p>L-valine 800 mg</p> <p>L-phénylalanine 1,1 g</p> <p>L-isoleucine 700 mg</p>			

*Annexe 14*<sup>395</sup>  
(art. 184a, 184b, al. 2 et 4)

### **Vitamines et sels minéraux admis dans les compléments alimentaires et apport journalier recommandé pour les adultes**

Vitamine/Sel minéral	apport journalier recommandé pour les adultes
Vitamine A	800 µg
β-carotène (provitamine A)	4,8 mg
Vitamine D	5 µg
Vitamine E	10 mg
Vitamine C	60 mg
Vitamine K	0,1 mg
Vitamine B <sub>1</sub> (thiamine)	1,4 mg
Vitamine B <sub>2</sub> (riboflavine)	1,6 mg
Vitamine B <sub>6</sub>	2 mg
Vitamine B <sub>12</sub>	1 µg
Niacine	18 mg
Acide folique/folacine	200 µg
Biotine	150 µg
Acide pantothénique	6 mg
Calcium	800 mg
Magnésium	300 mg
Iode	150 µg
Zinc	15 mg
Fer	14 mg
Cuivre	1,5 mg
Manganèse	5 mg
Sélénium	50 µg
Chrome	100 µg
Molybdène	100 µg
Phosphore	800 mg
Sodium	2500 mg
Potassium	4000 mg
Chlore	3500 mg

<sup>395</sup> Introduite par le ch. II al. 3 de l'O du 27 mars 2002, en vigueur depuis le 1<sup>er</sup> mai 2002 (RO 2002 573).

*Annexe 15*<sup>396</sup>  
(art. 400, al. 1)

## Caractéristiques de l'alcool éthylique d'origine agricole

1. Propriétés organoleptiques	aucun goût étranger détectable
2. Titre alcoométrique volumique minimal	96,0 % volume
3. Valeurs maximales de certains paramètres	(toutes exprimées en g/l d'alcool 100 % volume):
acidité totale, exprimée en acide acétique	0,015
esters, exprimés en acétate d'éthyle	0,013
aldéhydes, exprimés en acétaldéhyde	0,005
alcools supérieurs, exprimés en méthyl-2 propanol-1	0,005
méthanol	0,5
extrait sec	0,015
bases azotées volatiles, exprimées en azote	0,001
furfural	non détectable

<sup>396</sup> Introduite par le ch. II al. 3 de l'O du 27 mars 2002, en vigueur depuis le 1<sup>er</sup> mai 2002 (RO 2002 573).