



Version du 1^{er} octobre 2015

Guide de vérification de l'admissibilité d'un additif dans une denrée alimentaire spécifique au moyen de l'ordonnance sur les additifs (OAdd ; RS 817.022.31)

Remarque

Le présent guide, élaboré à titre d'instrument indicatif seulement, n'a aucun caractère officiel impératif. Il est à tout moment possible de l'actualiser en y intégrant les expériences et les informations des autorités compétentes, des entreprises du secteur alimentaire et des États membres de l'UE.

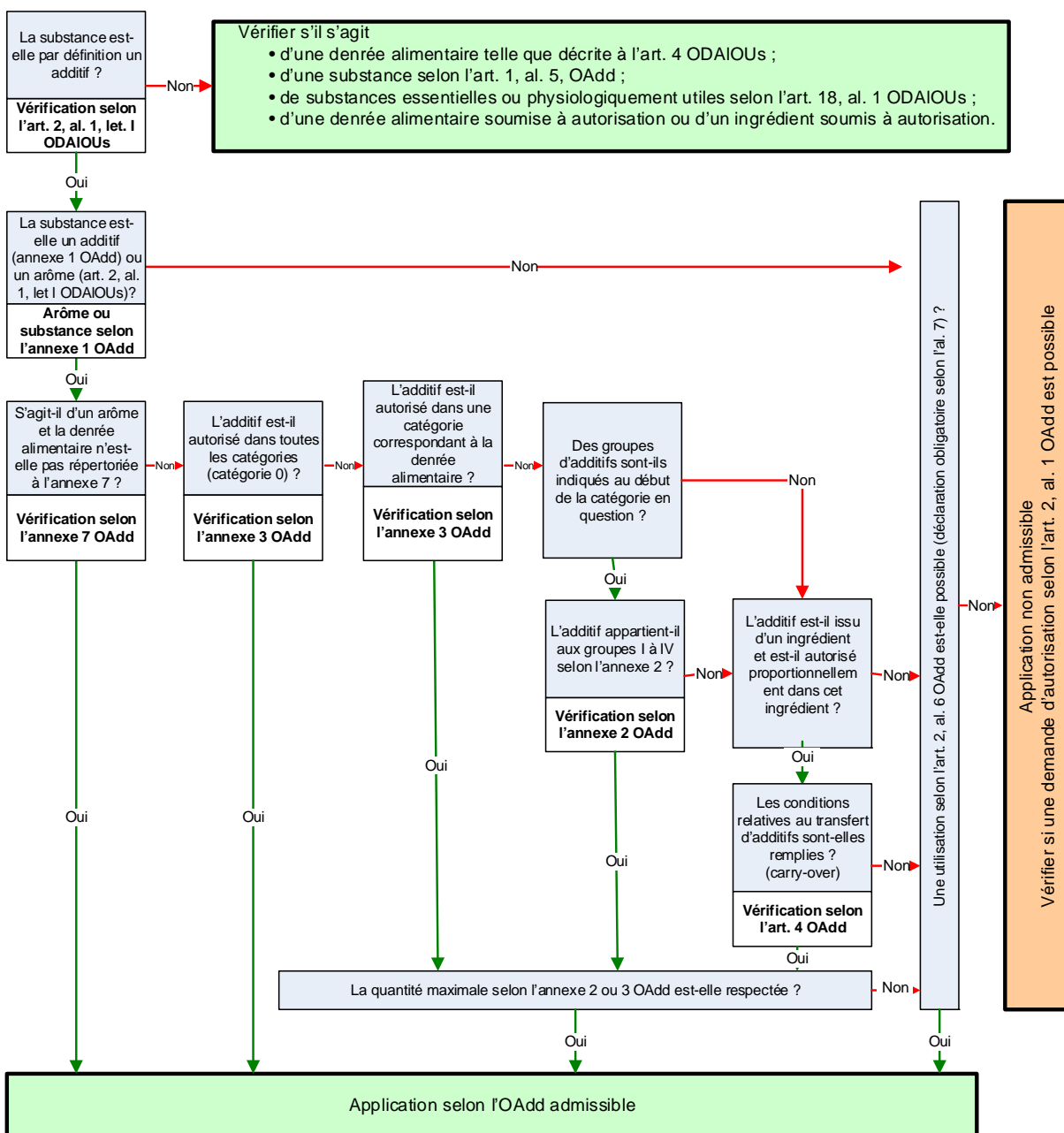
Pour de plus amples informations :

Division Denrées alimentaires et nutrition, lme-b@blv.admin.ch

1 Introduction

Depuis la révision totale et l'entrée en vigueur de l'ordonnance du DFI du 25 novembre 2013 sur les additifs admis dans les denrées alimentaires (OAdd ; RS 817.022.31), les questions relatives à l'admissibilité d'additifs dans des denrées alimentaires se multiplient. Le classement d'une denrée alimentaire déterminée dans une catégorie d'application selon l'annexe 3 OAdd est fréquemment source d'incertitudes. Le schéma suivant est destiné à faciliter la vérification de l'admissibilité d'un additif dans une denrée alimentaire. En annexe à ce document figure également une liste explicative détaillée des catégories d'application de l'annexe 3 OAdd. Le schéma et la liste explicative ne sont pas juridiquement contraignants ; ils fournissent une indication pour l'évaluation de l'emploi d'un additif dans une denrée alimentaire déterminée.

1.1 Vérification de l'admissibilité d'un additif dans une denrée alimentaire spécifique au moyen de l'ordonnance sur les additifs (OAdd ; RS 817.022.31)



1.2 Commentaire

La vérification de l'admissibilité d'un additif s'effectue en plusieurs étapes qui sont décrites ci-dessous.

1. La substance à utiliser répond-elle à la définition d'un additif ? Selon l'art. 2, al. 1, let. I, de l'ordonnance sur les denrées alimentaires et les objets usuels (ODAIUOs, RS 817.02), les additifs sont des substances :

- qui sont ajoutées intentionnellement, de façon directe ou indirecte, aux denrées alimentaires pour des raisons d'ordre technologique ou organoleptique, avec ou sans valeur nutritive, et qui y subsistent, en tout ou partie, sous leur forme propre ou sous forme de dérivés ; ou
- qui sont ajoutées aux denrées alimentaires pour leur conférer une odeur ou un goût particulier (arômes).

Ne font pas partie des additifs :

- les denrées alimentaires selon l'art. 4 ODAIUOs ;
 - les substances selon l'art. 1, al. 5 OAdd :
 - a. les auxiliaires technologiques ;
 - b. les substances utilisées pour la protection des plantes et des produits végétaux ;
 - c. les substances ajoutées aux denrées alimentaires en tant que nutriments ;
 - d. les substances utilisées pour la production d'eau potable ;
 - e. les monosaccharides, disaccharides ou oligosaccharides et les denrées alimentaires contenant ces substances qui sont utilisées pour leurs propriétés édulcorantes ;
 - f. les denrées alimentaires, séchées ou concentrées, entrant dans la fabrication de denrées alimentaires composées, utilisées en raison de leurs propriétés aromatiques, sapides ou nutritives, tout en ayant un *effet colorant secondaire* ;
 - g. les substances entrant dans la composition d'une couche ou d'une enveloppe de protection ne faisant pas partie de l'aliment et n'étant pas destinée à être consommée en même temps que cet aliment ;
 - h. les produits contenant de la pectine et obtenus à partir de résidus séchés de pommes ou de zestes d'agrumes, ou de leur mélange, par l'action d'un acide dilué suivie d'une neutralisation partielle au moyen de sels de sodium ou de potassium (« pectine liquide ») ;
 - i. les gommes de base (masses) pour la fabrication de gomme à mâcher ;
 - j. la dextrine blanche ou jaune, l'amidon torréfié ou dextrinisé, l'amidon modifié par traitement acide ou alcalin, l'amidon blanchi, l'amidon physiquement modifié et l'amidon traité au moyen d'enzymes amylolytiques ;
 - k. le plasma sanguin, la gélatine alimentaire, les hydrolysats de protéines et leurs sels, l'albumine du lait et le gluten ;
 - l. les acides aminés et leurs sels (autres que l'acide glutamique, la glycine, la cystéine et la cystine ainsi que leurs sels) ;
 - m. les caséinates et la caséine ;
 - n. l'inuline.
 - les substances essentielles ou physiologiquement utiles selon l'art. 18, al. 1 ODAIUOs.
2. La substance est-elle admissible dans les annexes selon le schéma ci-dessus ? Dans ce contexte, les annexes régissent les dispositions suivantes :
 - **Annexe 1** : Liste des additifs autorisés : seules ces substances peuvent être utilisées comme additifs selon l'art. 1, al. 1, let. a OAdd. Elles doivent satisfaire aux critères de pureté spécifiques fixés dans le règlement de l'Union européenne cité à l'annexe 4.
 - **Annexe 2** : Groupes d'additifs :

Groupe I : additifs autorisés conformément aux bonnes pratiques de fabrication (BPF) ou en quantités limitées

Groupe II : colorants autorisés conformément aux BPF

Groupe III : colorants avec limite maximale combinée

Groupe IV : polyols

Groupe V : autres additifs pouvant être réglementés ensemble

– **Annexe 3** : Liste d'application

– Liste des additifs autorisés conformément aux bonnes pratiques de fabrication (BPF) ou en quantités limitées dans les denrées alimentaires. Il est à noter que les additifs peuvent aussi être traités par groupes. Cette précision est alors indiquée au début de la catégorie (voir l'exemple suivant).

| | | | | |
|--------|-------------------------------|---|-----|--|
| E 943a | Butane | BPF | | Uniquement huile végétale à vaporiser (pour usage professionnel uniquement) et émulsion aqueuse en aérosol |
| E 943b | Isobutane | BPF | | Uniquement huile végétale à vaporiser (pour usage professionnel uniquement) et émulsion aqueuse en aérosol |
| E 944 | Propane | BPF | | Uniquement huile végétale à vaporiser (pour usage professionnel uniquement) et émulsion aqueuse en aérosol |
| 03. | Glaces de consommation | | | |
| | Groupe I | Additifs | | |
| | Groupe II | Colorants BPF | BPF | (75) |
| | Groupe III | Colorants avec limite maximale combinée | 150 | (25) |
| | Groupe IV | Polyols | BPF | |
| | | | | Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés |
| E 160b | Rocou, bixine, norbixine | 20 | | |
| E 160d | Lycopène | 40 | | |

– **Annexe 7** : Liste des denrées alimentaires dans lesquelles les arômes ne sont pas autorisés.

3. Si un additif est autorisé pour une denrée déterminée dans les annexes de l'OAdd, il faut vérifier si la quantité maximale prescrite dans les annexes est respectée. Si cette exigence est remplie, l'additif peut être utilisé en vertu de l'OAdd.
4. Si un additif ne peut être utilisé dans une denrée déterminée, il faut vérifier s'il peut éventuellement être autorisé dans un ingrédient de la denrée alimentaire et ainsi également proportionnellement dans le produit fini, ou alors si l'additif concerné est autorisé dans un additif, une enzyme ou un arôme utilisé, s'il est transféré par ce biais dans la denrée alimentaire finale et s'il n'a alors plus aucun effet technologique. Les denrées alimentaires mentionnées à l'annexe 6 OAdd font toutefois exception ici. Dans ces cas exceptionnels, les dispositions de l'annexe 5 OAdd peuvent aussi jouer un rôle.
5. Si un additif n'est pas autorisé ou si la dose maximale fixée dans les annexes de l'OAdd est dépassée, il faut vérifier si une déclaration est possible en vertu de l'art. 2, al. 6 OAdd. Cette déclaration précise qu'une autorisation n'est pas exigible pour les additifs dont la quantité utilisée peut légalement être mise en circulation dans l'Union européenne. Il faut rappeler que la mise sur le marché d'un tel additif doit être notifiée à l'OSAV, en renvoyant à la réglementation de l'Union européenne à laquelle elle est soumise.
6. Si une déclaration selon l'art. 2, al. 6 OAdd n'est pas possible, l'OSAV peut, sur demande motivée, autoriser d'autres additifs pour une durée limitée et en fixer la dose maximale dans des denrées alimentaires dans l'attente de la modification correspondante des annexes de l'OAdd. Pour ce faire, les conditions suivantes doivent être remplies :
 - un besoin technologique ou organoleptique suffisant peut être prouvé et l'objectif recherché ne peut être atteint par d'autres méthodes économiquement et techniquement utilisables ;
 - la dose proposée ne présente aucun danger pour la santé ;

- l'emploi de l'additif ne peut induire le consommateur en erreur ;
 - l'additif présente un avantage pour le consommateur.
7. La quantité maximale indiquée des additifs autorisés se rapporte, sauf indication contraire, aux denrées alimentaires dans l'état dans lequel elles sont commercialisées. Dans la mesure où une denrée alimentaire nécessite une préparation, la quantité maximale se réfère alors à la denrée alimentaire préparée selon le mode d'emploi. La quantité maximale inclut les quantités directement ajoutées ainsi que les quantités transférées, mais non celles présentes naturellement. Les quantités maximales sont des valeurs de tolérance au sens de l'art. 10, al. 3, let. a de la loi du 9 octobre 1992 sur les denrées alimentaires et les objets usuels (LDAI, RS 817.0).

2 Classement des denrées alimentaires dans les catégories d'application de l'annexe 3 OAdd

2.1 Remarques préliminaires

Les différentes catégories sont indiquées dans la liste d'application figurant à l'annexe 3 OAdd. Cette liste repose sur le système de classement des denrées alimentaires par catégorie aux fins de la NGAA du Codex¹ et sert à la classification des autorisations d'additifs. Les catégories et leurs descriptions ne constituent pas des **dénominations spécifiques** destinées à l'**étiquetage** des différentes denrées alimentaires. Seules les dénominations faisant l'objet de renvois explicites au droit vertical d'application en matière de denrées alimentaires peuvent être utilisées.

Les catégories servent uniquement à présenter les additifs autorisés et leurs conditions d'utilisation sous la forme d'une liste.

Le système des catégories ne mentionne aucune denrée alimentaire composée (p. ex. plats préparés, pizza), car l'utilisation d'additifs dans ces aliments est réglée pour chaque ingrédient qui doit ensuite être utilisé proportionnellement à la denrée alimentaire composée. D'éventuelles dispositions spéciales demeurent réservées.

En principe, il incombe au producteur d'une denrée alimentaire de classer celle-ci dans la catégorie appropriée et de l'utiliser en conséquence.

Afin de faciliter le classement des différentes denrées alimentaires dans les catégories d'application de l'OAdd et d'uniformiser l'emploi de ces catégories, l'OSAV a dressé une liste complète décrivant les différentes catégories :

2.2 Description des catégories d'application

| | |
|------------|---|
| 0. | Additifs alimentaires dont la présence est permise dans toutes les catégories de denrées alimentaires |
| | Cette catégorie d'application remplace l'annexe 2 de l'OAdd du 22 juin 2007 (additifs admis sans restriction dans toutes les denrées alimentaires) |
| 01. | Produits laitiers et succédanés de lait (tout animal) |
| | Cette catégorie inclut tous les types de produits laitiers qui sont dérivés du lait de tous les animaux de traite (tels que vache, brebis, chèvre, bufflonne, ânesse, jument), à l'exception des produits de la catégorie 02 « Matières grasses et huiles.. », de la catégorie 03 « Glaces de consommation », de la catégorie 14 « Boissons » et de la catégorie 16 |

¹ Norme générale Codex pour les additifs alimentaires ; CODEX STAN 192-1995

| | |
|----------------|--|
| | <p>« Desserts.. ».</p> <p>Elle comprend également les succédanés de produits laitiers (cf. 01.8.). Dans cette catégorie, un produit est dit « aromatisé » lorsqu'il contient une substance quelconque lui donnant un goût et/ou un arôme (sucre, édulcorant, arôme, préparation à base de fruits, épice, légume, etc.). Contraire de « sans ingrédients sapides ».</p> <p>Cette catégorie comprend aussi les produits sans lactose correspondants.</p> |
| 01.1. | Lait pasteurisé et stérilisé (y compris par procédé UHT) non aromatisé |
| | Cette catégorie inclut le lait entier, le lait écrémé et le lait partiellement écrémé. Elle comprend aussi d'autres produits laitiers liquides comme le lait sans lactose. |
| 01.2. | Produits laitiers fermentés non aromatisés, y compris le babeurre naturel non aromatisé (à l'exclusion du babeurre stérilisé), non traités thermiquement après fermentation |
| | <p>Produits laitiers fermentés fabriqués par fermentation soit spontanée, soit par inoculation d'acide lactique ou de micro-organismes producteurs d'arômes.</p> <p>Le babeurre est le liquide à peu près exempt de matières grasses laitières qui reste après la préparation du beurre (p. ex. barattage de crème fermenté ou non fermentée).</p> <p>Le babeurre (babeurre acide) peut aussi être produit au moyen de la méthode de fermentation décrite ci-dessus à partir de lait à faible teneur en matières grasses.</p> <p>La crème fermentée n'en fait pas partie (appartient à la catégorie 01.6.)</p> |
| 01.3. | Produits laitiers fermentés non aromatisés traités thermiquement après fermentation |
| | <p>Contient le babeurre pasteurisé ou stérilisé.</p> <p>La crème fermentée n'en fait pas partie (appartient à la catégorie 01.6.)</p> |
| 01.4. | Produits laitiers fermentés aromatisés, y compris traités thermiquement |
| | <p>Cette catégorie contient les produits traités thermiquement et les produits non traités thermiquement. Ces produits peuvent être utilisés comme desserts. D'autres desserts, qui n'entrent pas dans cette catégorie, sont compris dans la catégorie 16.</p> <p>La crème fermentée aromatisée n'en fait pas partie (appartient à la catégorie 01.6.3.).</p> |
| 01.5. | Lait déshydraté |
| | Cette catégorie inclut les conserves de lait partiellement ou totalement déshydraté. |
| 01.6. | Crème et crème en poudre |
| | <p>La crème est un produit laitier liquide contenant davantage de matières grasses que le lait. Comprend tous les produits à base de crème liquides, semi-liquides et semi-solides. La crème en poudre est obtenue par élimination partielle de l'eau contenue dans la crème.</p> <p>Les produits de substitution sont des produits qui ont une fonctionnalité similaire aux produits laitiers et qui peuvent contenir des ingrédients additionnels (mais ne remplacent pas un ingrédient laitier).</p> |
| 01.6.1. | Crème pasteurisée non aromatisée (à l'exclusion des crèmes à faible teneur en matières grasses) |
| | Crème pasteurisée selon un traitement thermique adapté. |
| 01.6.2. | Produits à base de crème fermentée au moyen de ferments vivants non aromatisés et produits de substitution ayant une teneur en matières grasses inférieure à 20 % |
| | <p>Cette catégorie comprend les produits non aromatisés ayant une teneur en matières grasses inférieure à 20 %. Elle inclut les crèmes épaissies denses fabriquées à partir soit d'enzymes coagulantes, soit de crème acidulée (au moyen de ferments lactiques). Elle comprend aussi la crème à fouetter non aromatisée fabriquée à partir de crème fermentée non aromatisée ayant une teneur en matières grasses inférieure à 20 %.</p> |
| 01.6.3. | Autres crèmes |
| | Cette catégorie englobe tous les produits à base de crème et de crème en poudre qui |

| | |
|----------------|--|
| | n'entrent pas dans les catégories 01.6.1. et 01.6.2. comme les produits soumis à un traitement thermique à une température supérieure à celle de la pasteurisation comme la crème stérilisée ou la crème UHT. Clotted cream (crème fraîche très épaisse). Crème à fouetter, crème fouettée (crème qui a été fouettée), autres produits à teneur réduite en matières grasses qui n'entrent pas dans la catégorie 01.6.2. La crème fouettée aromatisée appartient à la catégorie 05.4. |
| 01.7. | Fromages et produits fromagers |
| | Cette catégorie contient des fromages et des produits fromagers qui sont des produits qui contiennent de l'eau et des matières grasses dans une structure coagulée de protéines de lait. |
| 01.7.1. | Fromages non affinés, à l'exclusion des produits relevant de la catégorie 16 |
| | Cette catégorie comprend les fromages qui sont prêts à la consommation peu de temps après leur fabrication comme les fromages frais, les fromages non affinés en saumure. Il s'agit notamment de la mozzarella et du mascarpone. |
| 01.7.2. | Fromages affinés |
| | Cette catégorie comprend le fromage qui n'est pas prêt à la consommation peu de temps après sa fabrication, mais qui est maintenu pendant un certain temps à la température et dans les conditions nécessaires pour que s'opèrent les changements biochimiques et physiques caractéristiques du fromage. Le fromage affiné peut avoir une pâte molle, mi-dure, dure ou extra-dure. Contient aussi le provolone, un fromage affiné à pâte filée, semi-dure à dure. |
| 01.7.3. | Croûtes de fromage comestibles |
| | La croûte du fromage est la couche externe de la masse du fromage qui au départ est de la même composition que la partie intérieure du fromage, mais qui peut sécher après le saumurage et/ou l'affinage. Dans la pratique, les colorants alimentaires admissibles sont utilisés pour le traitement de surface. |
| 01.7.4. | Fromages de lactosérum |
| | Cette catégorie contient les produits solides ou semi-solides obtenus par concentration du lactosérum, avec ou sans adjonction de lait, crème ou autres composants d'origine laitière, pouvant contenir jusqu'à 5 % de sucre. Le produit concentré peut être moulé. Cette catégorie comprend également les fromages obtenus par la précipitation des protéines coagulées de lactosérum. Elle comprend : la ricotta, le chèvre (produit laitier frais ferme produit par précipitation à chaud du lactosérum, avec ou sans adjonction d'acide, avec adjonction éventuelle de lait et/ou de crème douce et/ou de crème de lactosérum). |
| 01.7.5. | Fromages fondus |
| | Cette catégorie inclut les produits à tartiner ou à pâte ferme obtenus par chauffage et émulsion de fromages, mélanges de fromages et autres composants de produits laitiers comme la matière grasse laitière, les protéines du lait, le lait en poudre et l'eau en quantités variables. Le fromage fondu peut être aromatisé ou non. |
| 01.7.6. | Produits fromagers (à l'exclusion des produits relevant de la catégorie 16) |
| | Dans cette catégorie entrent les produits laitiers autres que le fromage, dont la fabrication repose sur la coagulation des protéines de lait et/ou de produits faits à partir de lait et dont les propriétés physiques et organoleptiques sont similaires à celles du fromage. La fondue prête à l'emploi appartient également à cette catégorie. |
| 01.8. | Succédanés de produits laitiers, y compris blanchisseurs de boissons |

| | |
|----------------|--|
| | Cette catégorie réunit les produits dans lesquels les protéines du lait ou la matière grasse du lait a été remplacée en partie ou en totalité par d'autres protéines, graisses ou huiles qui ne sont pas issues du lait. Elle contient les succédanés de crème et de fromage ainsi que les blanchisseurs de boissons qui contiennent des succédanés de lait et de crème, constitués d'une émulsion de graisse végétale et d'eau dans de l'eau avec des protéines de lait et du lactose. |
| 02. | Matières grasses et huiles, et émulsions de matières grasses et huileuses |
| | Cette catégorie comporte tous les produits à base de matières grasses d'origine végétale, animale ou marine ou de leurs mélanges. |
| 02.1. | Matières grasses et huiles pratiquement anhydres (à l'exclusion des matières grasses laitières anhydres) |
| | Les matières grasses et huiles comestibles sont composées principalement de triglycérides d'origine végétale, animale ou marine. |
| 02.2. | Émulsions grasses et huileuses essentiellement du type eau dans huile |
| 02.2.1. | Beurre, beurre concentré, huile de beurre et matières grasses laitières anhydres |
| | Cette catégorie rassemble les produits provenant exclusivement du lait et/ou des produits obtenus à partir du lait au moyen de procédés conformément à l'article 115 et à l'annexe XV du règlement CE n° 1234/2007 qui entraînent l'élimination quasi totale de l'eau et de l'extrait sec non gras, ainsi que les émulsions liquides. Les beurres à teneur lipidique réduite en sont exclus. |
| 02.2.2. | Autres émulsions grasses et huileuses, y compris les matières grasses à tartiner et émulsions liquides |
| | Cette catégorie inclut d'autres émulsions grasses et huileuses y compris les matières grasses à tartiner et les émulsions liquides que les produits décrits dans la catégorie 02.2.1. En font partie les produits suivants: - Matière grasse laitière : produits sous la forme d'une émulsion solide et tartinable, principalement de type eau dans huile, dérivés exclusivement du lait et/ou de certains produits laitiers, dont la matière grasse laitière est le composant déterminante : beurre trois-quarts gras et le beurre demi-gras, matières grasses laitières à tartiner x %. - Matières grasses : produits sous la forme d'une émulsion solide et tartinable, principalement de type eau dans huile, fabriqués à partir de matières grasses solides et/ou liquides d'origine végétale et/ou animale, présentant une teneur en matières grasses laitières ne dépassant pas 3 % : margarine, margarine trois-quarts grasse, margarine demi-grasse, matière grasse à tartiner x %. - matières grasses composées de matières grasses végétales et/ou animales, produits se présentant sous la forme d'une émulsion solide, tartinable, principalement de type eau dans huile, fabriqués à partir de matières grasses solides et/ou liquides végétales et/ou animales, avec une teneur en matières grasses laitières comprise entre 10 % et 80 % de la teneur totale en matières grasses : matière grasse composée, trois-quarts matière grasse composée, semi-matière grasse composée et mélanges de matières grasses à tartiner %. - Émulsions liquides : margarine liquide qui, du fait de ses propriétés, reste liquide même au froid, alternative à la margarine solide ou au beurre. |
| 02.3. | Huiles végétales à vaporiser |
| | L'huile à vaporiser est un produit à base d'huile végétale utilisé dans les poêles à frire ou d'autres objets usuels afin d'éviter l'adhérence. |
| 03. | Glaces de consommation |

| | |
|----------------|---|
| | Préparations gelées ou semi-gelée. Les produits sont transportés, commercialisés et consommés congelés. Ils peuvent contenir tous les ingrédients et tous les additifs admissibles. |
| 04. | Fruits et légumes |
| | Inclut les fruits, légumes et champignons selon les art. 2 et 5 de l'ordonnance sur les fruits, les légumes, les confitures et produits similaires (RS 817.022.107) et l'art. 2, al. 1 de l'ordonnance sur les champignons comestibles et la levure (RS 817.022.106). |
| 04.1. | Fruits et légumes non transformés |
| | On entend par fruits et légumes non transformés des denrées alimentaires qui n'ont subi aucun traitement entraînant une modification sensible de leur état initial ; à cet égard, les opérations suivantes ne sont pas considérées comme entraînant une modification sensible : division, séparation, tranchage, hachage, épluchage, mouture, découpage, lavage, parage, surgélation, congélation, réfrigération, conditionnement ou déballage. |
| 04.1.1. | Fruits et légumes frais entiers |
| | Fruits et légumes frais. |
| 04.1.2. | Fruits et légumes épluchés, coupés et râpés |
| | Fruits et légumes non transformés qui ont été seulement épluchés, coupés ou râpés. |
| 04.1.3. | Fruits et légumes congelés |
| | Fruits et légumes frais qui peuvent être, ou non, blanchis avant congélation, coupés ou râpés. Il peut également s'agir de produits congelés dans un jus ou en sirop de sucre. Les fruits et légumes qui ont été blanchis de manière à obtenir une modification sensible du produit brut entrent dans la catégorie 04.2.4.1. Exemples : salade de fruits congelés, framboises congelées |
| 04.2. | Fruits et légumes transformés |
| | Fruits et légumes secs, en boîte ou en bocaux et fruits et légumes au vinaigre, à l'huile ou en saumure. Préparations aux fruits et légumes, confitures. Marmelades et produits similaires. |
| 04.2.1. | Fruits et légumes séchés |
| | Fruits et légumes dont la teneur en eau naturellement présente a été suffisamment réduite pour éviter la prolifération microbienne, sans détruire les nutriments importants. Exemples : tranches de pommes (sucrées), raisins secs, etc. Il importe peu ici que les produits soient réhydratés ou non avant consommation. Entrent également dans cette catégorie la poudre de jus de légumes comme la poudre de tomates ou de betteraves. |
| 04.2.2. | Fruits et légumes conservés dans le vinaigre, l'huile ou la saumure |
| | Produits préparés à partir de fruits ou de légumes crus avec du sel ou une solution vinaigrée ou de l'huile afin de les conserver. Parmi les exemples figurent les cornichons, les olives, les petits oignons blancs, les champignons à l'huile, les cœurs d'artichaut marinés, etc. Comprend aussi les conserves aigres-douces dans du vinaigre, de l'huile ou de la saumure. |
| 04.2.3. | Fruits et légumes en conserve |
| | Produits en conserve dans lesquels les fruits ou légumes frais sont nettoyés et éventuellement blanchis, mis en boîte, en sachet ou en bocal ou dans d'autres contenants avec du liquide de couverture et stérilisés par la chaleur. Les compotes entrent pour leur part dans la catégorie 04.2.4.2. Les produits constitués d'un légume accompagné de sauce entrent partiellement dans cette catégorie. Un tel produit devient une denrée alimentaire composée à la laquelle le principe du transfert (carry-over) est applicable. |

| | |
|------------------|---|
| 04.2.4. | Préparations de fruits et de légumes, à l'exclusion des produits relevant de la catégorie 05.4. |
| | Préparations telles que la pulpe, la purée, la compote ou les produits similaires. Préparations à base de fruits ou de légumes entiers ou en morceaux, dans des solutions de sucre hautement concentrées. En sont exclus les produits dans du vinaigre, de l'huile ou de la saumure (qui entrent dans la catégorie 4.2.2.) ainsi que les produits qui se rangent dans la catégorie 4.2.3. |
| 04.2.4.1. | Préparations de fruits et de légumes, à l'exclusion des compotes |
| | Préparations de fruits et de légumes qui n'entrent pas dans d'autres sous-catégories de la catégorie d'application 4.2. Également produits congelés après transformation. Le terme « fruits et légumes transformés » recouvre aussi les conserves de fruits rouges, les préparations d'algues légumes, de micro-algues, les sauces à base de fruits, les sirops à base de fruits, les aspics de légumes, les olives préparés, les préparations à base d'olives, les purées de légumes, les pulpes et jus et le lait de noix de coco. Englobe aussi : les fruits à la moutarde (mostarda di frutta). Les nappages qui ne sont pas à base de fruits sont classés dans la catégorie 05.4., les sirops de sucre dans la catégorie 11. Les sirops de fruit sous forme concentrée utilisés dans la fabrication d'une boisson aromatisée entrent dans la catégorie 14.1.4. |
| 04.2.4.2. | Compotes, à l'exclusion des produits relevant de la catégorie 16 |
| | Produits fabriqués au moyen d'un traitement thermique des parties comestibles d'une ou plusieurs variétés de fruits, entiers ou en morceaux, pouvant être filtrés, sans concentration significative. L'ajout de sucre, d'eau, de moût, d'épices et de jus de citron est possible. Les exemples les plus connus sont la compote de pommes et la compote de pêches. |
| 04.2.5. | Confitures, gelées, marmelades et produits similaires |
| | Comprend les produits selon le chapitre 5 de l'ordonnance sur les fruits, les légumes, les confitures et produits similaires (RS 817.022.107) et d'autres produits à tartiner de fruits ou de légumes, y compris les produits basses calories et pauvres en sucres. La teneur en matière sèche de ces produits doit s'élever au moins à 60 % (à l'exception des produits pour lesquels les sucres ont été remplacés partiellement ou totalement par des édulcorants). Cette catégorie comprend également d'autres pâtes à tartiner aux fruits ou aux légumes comme la marmelade, la pâte à tartiner aux noix, ainsi que leurs variantes basses calories. |
| 04.2.5.1. | Confitures extra et gelées extra |
| | Confitures extra et les gelées extra conformément à l'art. 11, al. 6 et 7 de l'ordonnance sur les fruits, les légumes, les confitures et produits similaires |
| 04.2.5.2. | Confitures, gelées, marmelades et crème de marrons |
| | Confitures, gelées, marmelades et crèmes de marrons selon l'art. 11, al. 5 et 7 et les art. 13 et 15 de l'ordonnance sur les fruits, les légumes, les confitures et produits similaires. |
| 04.2.5.3. | Autres pâtes à tartiner similaires à base de fruits ou de légumes |
| | Pâtes à tartiner sur du pain à base de fruits ou de légumes qui n'entrent pas dans les catégories 04.2.5.1., 04.2.5.2. ou 04.2.5.4. |
| 04.2.5.4. | Beurres de fruits à coque et pâtes à tartiner à base de fruits à coque |
| | La pâte à tartiner aux noix est une denrée alimentaire qui est obtenue à partir d'une pâte de noix, qui, par sa consistance, se prête à être étendue sur du pain. Le beurre de cacahuète entre dans cette catégorie. La crème de marrons (catégorie 04.2.5.2.) et les pâtes à tartiner à base de cacao (catégorie 05.2.) en sont exclues. |
| 04.2.6. | Produits de pommes de terre transformés |
| | Comprend les produits de pommes de terre suivants : pomme de terre frites, spécialités de pommes de terre congelées ou réfrigérées et séchées (flocons, granulés, poudre). |

| | |
|--------------|---|
| | Les gnocchis de pommes de terre (catégorie 06.4.4.) et les snacks à base de pommes de terre (catégorie 15.1.) en sont exclus. |
| 05. | Confiseries |
| | Inclut tous les produits cacaotés et à base de chocolat (05.1.), les autres confiseries qui peuvent ou non contenir du cacao (05.2.), la gomme à mâcher (chewing-gum) (05.3.) et les décorations et glaçages (05.4.). |
| 05.1. | Produits de cacao et de chocolat |
| | Inclut toutes les sortes de produits cacaotés et à base de chocolat selon les annexes 4 et 5 de l'ordonnance sur les sucres, les denrées alimentaires sucrées et les produits à base de cacao (RS 817.022.101). |
| 05.2. | Autres confiseries, y compris les microconfiseries pour rafraîchir l'haleine |
| | Cette catégorie regroupe les confiseries dures et tendres avec ou sans sucres ajoutés ainsi que les produits à base de sucre, d'amidon, de fruits secs, les pâtes à tartiner à base de cacao, les pâtes à tartiner à base de lait, les pâtes à tartiner à base de fruits secs, les pâtes à tartiner à base de matières grasses, les fruits et légumes confis et glacés, la réglisse, le nougat, le massepain, le pop-corn sucré, les en-cas, les succédanés de chocolat, les produits de substitution de chocolat et les produits à base de cacao qui ne figurent pas aux annexes 4 et 5 de l'ordonnance sur les sucres, les denrées alimentaires sucrées et les produits à base de cacao (RS 817.022.101) ainsi que les confiseries fortement aromatisées et les microconfiseries pour rafraîchir l'haleine (les confiseries pour rafraîchir l'haleine dont la taille excède 1,5 cm ne sont pas considérées comme des microconfiseries). |
| 05.3. | Chewing-gum |
| | Cette catégorie rassemble les produits à base de gomme naturelle ou artificielle contenant arômes et des substances sapides, des édulcorants (nutritifs ou non) et d'autres additifs. Inclut la gomme à mâcher et les produits à base de gomme purifiant l'haleine. |
| 05.4. | Décorations, enrobages et fourrages, à l'exclusion des fourrages à base de fruits relevant de la catégorie 04.2.4. |
| | Cette catégorie inclut les produits de confiserie définis dans la catégorie 05.2., généralement utilisés pour la décoration, la couverture ou le fourrage de denrées alimentaires comme les pâtisseries fines, les glaces de consommation, les confiseries et les friandises. Elle inclut les garnitures sans fruits, les glaçages, les couvertures, les sirops, les sauces sucées et les fourrages et la crème à fouetter aromatisée (crème fouettée et bombe de crème fouettée) pour la décoration, la couverture et le fourrage de denrées alimentaires. Elle ne comprend pas les produits qui entrent dans les catégories d'application 08.2.3. et 11, les garnitures à base de fruits, qui entrent dans la catégorie 04.2.4., et les produits en chocolat selon le chapitre 6 de l'ordonnance sur les sucres, les denrées alimentaires sucrées et les produits à base de cacao (RS 817.022.101). En revanche, leurs fourrages, décorations et couvertures entrent dans cette catégorie, dès lors qu'ils ne figurent pas au chapitre 6 de l'ordonnance sur les sucres, les denrées alimentaires sucrées et les produits à base de cacao. |
| 06. | Céréales et produits céréaliers |
| | Cette catégorie englobe les produits non transformés et transformés fabriqués à partir de grains de céréales. Comprend aussi, comme décrit dans les sous-catégories, les produits fabriqués à partir de racines et de tubercules, les fèves de soja et les légumineuses qui sont exclus de la catégorie 07. « Produits de boulangerie ». La sous-catégorie 06.2.2. « Amidons et féculés » peut aussi comprendre des amidons d'autres origines végétales. Le tofu et le tempeh font partie des produits protéiques (12.9.). Outre les agents de coagulation spécifiques autorisés, aucun additif n'est admis. |
| 06.1. | Graines céréalieres entières, brisées ou en flocons |
| | Cette catégorie inclut les céréales et grains entiers, décortiqués, non transformés, mais aussi congelés, brisés ou en flocons, comme l'orge, le maïs, l'avoine, le seigle, l'épeautre, |

| | |
|----------------|---|
| | le riz (y compris enrichi et précuit), le millet, le soja et le blé. |
| 06.2. | Farines et autres produits de minoterie, amidons et féculés |
| | Les produits de base obtenus par mouture des céréales à grain (et souvent de racines, tubercules, légumineuses). |
| 06.2.1. | Farines |
| | Les produits de base obtenus par mouture de matières premières végétales comme des grains de céréales, des racines ou des tubercules (pommes de terre, manioc), de légumineuses, de fèves de soja, à l'exclusion des amidons. |
| 06.2.2. | Amidons et féculés |
| | L'amidon est un polymère du glucose D présent sous forme de granules dans certaines espèces végétales, notamment les graines (céréales, légumineuses, maïs, blé, riz, pois, petits pois) et les tubercules (pomme de terre p. ex.). L'amidon naturel est séparé par des procédés différents selon la matière première. Cette catégorie comprend également la maltodextrine. |
| 06.3. | Céréales pour petit-déjeuner |
| | Cette catégorie inclut tous les produits à base de céréales pour petit-déjeuner prêts à l'emploi (aussi les produits instantanés et les produits à consommer cuits), y compris les céréales aplaties. Exemples : céréales pour petit-déjeuner de type muesli, flocons d'avoine instantanés, semoule, corn flakes, blé ou riz soufflé, multicéréales pour petit-déjeuner (p. ex. riz, blé et maïs), mueslis, céréales pour petit-déjeuner à base de soja ou de son et céréales pour petit-déjeuner de type extrudé faites à partir de farine ou de poudre de grains. |
| 06.4. | Pâtes alimentaires |
| | Les pâtes alimentaires rassemblent tous les sortes de produits façonnés par extrusion ou moulage d'une pâte composée de semoule/farine de blé dur ou de semoule/farine de blé dur complet, d'eau et/ou d'œufs. Les pâtes alimentaires peuvent être sèches ou non. D'autres farines peuvent être utilisées et d'autres ingrédients (comme des légumes ou des épices) peuvent être ajoutés à la pâte afin d'obtenir des textures, des couleurs, des formes ou des propriétés nutritionnelles particulières. |
| 06.4.1. | Pâtes fraîches |
| | Cette catégorie englobe les pâtes alimentaires qui ont subi un traitement thermique à des fins de conservation et d'hygiénisation dans le cadre du processus de fabrication. Le taux d'humidité des pâtes fraîches est d'environ 25 %. Les plats cuisinés à base de pâtes alimentaires n'entrent pas dans cette catégorie. |
| 06.4.2. | Pâtes sèches |
| | Cette catégorie comprend les pâtes alimentaires dont le taux d'humidité ne dépasse généralement pas 13 % de la matière sèche. Cette catégorie comprend également les pâtes alimentaires sèches qui ont subi un traitement thermique (précuisson). Les plats cuisinés à base de pâtes alimentaires n'entrent pas dans cette catégorie. |
| 06.4.3. | Pâtes fraîches précuites |
| | Cette catégorie comprend les pâtes alimentaires fraîches ayant subi un traitement thermique (précuisson). Les plats cuisinés à base de pâtes alimentaires n'entrent pas dans cette catégorie. |
| 06.4.4. | Gnocchi de pomme de terre |
| | Dans cette catégorie entrent les billes ou les bâtonnets cylindriques présentant ou non une cannelure typique, constitués d'une pâte de pommes de terre ou/ou de farine de blé et/ou de semoule et/ou de sel. Œufs, lait, légumes et une petite quantité de matières grasses peuvent également être ajoutés. Inclut les gnocchis précuits et les gnocchis à la pomme de terre congelés à base de pommes de terre fraîches. |

| | |
|----------------|---|
| 06.4.5. | Fourrages pour pâtes farcies (raviolis et produits similaires) |
| | Mélange de viandes, poissons, légumes, fromages, ricotta et divers autres ingrédients, frais, cuits ou assaisonnés, qui sont détaillés en petits morceaux et mélangés à du sel, de la chapelure, des flocons de pomme de terre et des épices. |
| 06.5. | Nouilles |
| | Comprend les produits ayant subi un traitement (qui ont p. ex. été chauffés, bouillis, cuits à la vapeur, pré-gélatinisés ou congelés) qui sont normalement déshydratés après traitement et qui sont essentiellement fabriqués à partir de céréales et d'eau. Inclut les pâtes instantanées qui sont pré-gélatinisées, chauffées et séchées avant la vente au consommateur. |
| 06.6. | Pâte à frire |
| | Cette catégorie englobe les farinages ainsi que les ingrédients humides d'une pâte à frire qui servent habituellement à enrober des denrées alimentaires comme la viande, le poisson ou encore les produits à base de pomme de terre (préparation pour tempura). La chapelure entre pour sa part dans la catégorie 06.2. |
| 06.7. | Céréales précuites ou transformées |
| | Réunit les produits à partir de riz précuit et transformé, dont le gâteau de riz (à l'orientale seulement) et d'autres céréales précuites comme le riz instantané, la polenta et la pâte à quenelles de pain. |
| 07. | Produits de boulangerie |
| | Comprend les produits qui sont essentiellement fabriqués à partir de farines de céréales ou de céréales et qui ont subi un traitement tel que la cuisson, la cuisson à la vapeur et l'extrusion. Inclut une catégorie pour le pain et les produits de boulangerie (07.1.) et une autre pour les produits de boulangerie fine sucrés ou salés (07.2.). La pâte prête à l'emploi entre dans la sous-catégorie du produit prêt à l'emploi qui en est issu. |
| 07.1. | Pain et petits pains |
| | Cette catégorie inclut tous les produits de boulangerie comme le pain (p. ex. pain blanc, pain de seigle, pain complet, pain multicéréales, pain malté, pain noir [pumpernickel], petits pains [pour hamburger, petits pains complets, petits pains au lait], bagels, pita, tortillas mexicaines et pains cuits à la vapeur. Cette catégorie comprend aussi les produits à base de pain comme les croûtons, les farces au pain, la pâte prête à l'emploi à base de levure (à l'exclusion des farinages « pre-dust » et des enrobages à base de céréales et des pâtes à frire qui entrent dans la catégorie 06.6.). |
| 07.1.1. | Pain préparé exclusivement à partir des ingrédients suivants : farine de froment, eau, levure ou levain, sel |
| | Pain normal. Pain exclusivement préparé à partir des ingrédients suivants : farine de froment, eau, levure ou levain, sel. |
| 07.1.2. | Pain courant français ; friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek |
| | Pain courant français : pain principalement préparé à partir des ingrédients suivants : farine pour la fabrication du pain, eau, levure et/ou levain, sel. Pour des raisons techniques, d'autres ingrédients peuvent être ajoutés conformément aux principes généraux nationaux. fehér kenyerek : pain blanc composé à 100 % de farine de blé et de levure ou d'un substitut de levure et fabriqué par pétrissage, façonnage, levage et cuisson de la pâte. félbarna kenyerek : pain composé de 85 % de farine de blé mi-blanche et de 15 % de farine de seigle légère avec de la levure ou un substitut de levure et fabriqué par pétrissage, façonnage, levage et cuisson de la pâte. |
| 07.2. | Produits de boulangerie fine |
| | Cette catégorie inclut les produits sucrés, salés et épicés, y compris les pâtes prêtes à l'emploi pour leur préparation. Exemples : petits produits de boulangerie, gâteaux, muffins, beignets, gâteaux secs, |

| | |
|----------------|--|
| | biscuits, barres aux céréales, vol-au-vent, gaufres, produits non sucrés comme les crackers, le pain croquant suédois et les substituts de pain. |
| 08. | Viandes |
| | Cette catégorie inclut tous les types de viande, volaille et gibier compris, en morceaux, en tranches ou hachés, congelés, frais (08.1.) ou transformés (08.2.). Cette catégorie comprend également les abats et les enrobages pour la viande. Le terme « non transformées » désigne des denrées alimentaires qui n'ont été soumises à aucun traitement de nature à entraîner une modification sensible de leur état d'origine. Celles-ci peuvent cependant avoir été divisées, séparées, tranchées, desossées, hachées, dépouillées, épluchées, broyées, coupées, nettoyées, taillées, réfrigérées, congelées, surgelées, décongelées, emballées ou déballées, par exemple. |
| 08.1. | Viandes fraîches autres que les préparations de viandes |
| | Viande crue, volaille et carcasses de gibier, morceaux et viande hachée non transformés, p. ex. : carcasses de bœuf, de porc ; sang de bœuf frais ; poulets entiers ou en morceaux frais ; morceaux de viande fraîche p. ex. de bœuf, porc, mouton ou agneau comme les steaks, filets ou abats de bœuf (p. ex. cœur, rognons, tripes), langues de porc et côtelettes de porc. Viande hachée contenant moins de 1 % de sel (cf. art. 3, al. 2, ODAIAn) |
| 08.2. | Préparations de viandes |
| | Viandes fraîches, y compris les viandes qui ont été découpées ou hachées, auxquelles ont été ajoutés des denrées alimentaires, des condiments ou des additifs ou qui ont subi une transformation insuffisante pour modifier à cœur la structure fibreuse des muscles de la viande et ainsi faire disparaître les caractéristiques de la viande fraîche. Les préparations de viandes peuvent correspondre à la définition des produits non transformés ou à celle des produits transformés. (cf. art. 3, al. 3, ODAIAn). Cette catégorie comprend par exemple : tartare, carpaccio (constituent des produits s'ils sont épicés, sinon sont considérés comme de la viande) viande hachée (lorsqu'elle contient 1 % de sel et plus) viande panée comme escalopes, cordons bleus, etc. viande marinée comme steaks, côtelettes, rôtis, brochettes, etc. kebabs, cevapcicis, hamburgers, atriaux saucisses crues comme la saucisse à rôtir de porc (crue) fromage d'Italie à cuire (cru) pâtes (crues et hachées finement), rôtis hachés (crus) saucisses d'Engadine (vertes, non rubéfiées) produits en croûte comme le filet en croûte, le steak en croûte, etc. |
| 08.3. | Produits à base de viande |
| | Produits transformés issus de la transformation de viandes ou d'une nouvelle transformation de produits transformés de sorte que le produit ne présente plus les caractéristiques de la viande fraîche. La transformation est une modification essentielle du produit d'origine par exemple par chauffage, fumaison, salaison, maturation, dessiccation, extraction, extrusion ou un mélange de ces différents procédés. |
| 08.3.1. | Produits à base de viande non traités thermiquement |
| | Cette catégorie couvre plusieurs méthodes de transformation (p. ex. salaison, salage, fumaison, séchage, fermentation, maturation) qui conservent et prolongent la durée de conservation des viandes. Par ex. : charcuterie crue à maturation interrompue : Mettwurst, tartinettes, etc. En principe, il est de la responsabilité individuelle du fabricant de décider si le produit entre dans la catégorie 8.3.4, à savoir les produits saumurés de manière traditionnelle. |
| 08.3.2. | Produits à base de viande traités thermiquement |
| | Inclut les produits cuits (y compris saumurés et cuits, fumés et cuits, et séchés et cuits), traités thermiquement (y compris stérilisés) et la viande en boîte. Exemples : produits de salaison cuits : jambon roulé, gnagi, langue, palette, rippli, jambon à l'os, lard à cuire, jambon de derrière, jambon de devant, garniture pour pizza, etc. |

| | |
|------------------|--|
| | <p>Charcuterie échaudée : cervelas, saucisse de Vienne, saucisse de veau à rôtir, saucisse de Francfort, saucisse de porc, charcuterie en tranches, mortadelle, saucisse de porc à rôtir (pochée), etc.</p> <p>Charcuterie cuite: terrines, saucisse au foie et boudin, tête marbrée, pâté, fromage de tête, saucisse au foie à tartiner, etc.</p> <p>Préparations de viande cuites, pochées, frites, cuites au four, grillées, rôties, etc. (plus crues)</p> |
| 08.3.3 | Boyaux, enrobages et décorations pour viande |
| | <p>Le terme « enrobages pour viande » comprend les produits qui sont utilisés pour enrober la surface de produits à base de viande. Le terme « boyaux » se rapporte aux boyaux comestibles en collagène, cellulose ou d'origine naturelle (p. ex. les boyaux de porc ou de mouton) destinés à être remplis de chair à saucisse. Cette catégorie comprend aussi les enrobages en gelée pour les produits à base de viande ainsi que les agents d'enrobage pour la viande.</p> |
| 08.3.4. | Produits à base de viande saumurés de manière traditionnelle, faisant l'objet de dispositions spécifiques concernant les nitrites et les nitrates |
| | <p>À des fins de catégorisation selon l'annexe 3 OAdd, on entend par produits saumurés les produits qui contiennent des nitrites ou des nitrates.</p> <p>Les sous-catégories comprennent notamment les produits de salaison crus (coppa, jambon cru, viande séchée des Grisons, pancetta, mostbröckli, lard paysan, lard cru, etc.).</p> |
| 08.3.4.1. | Produits traditionnels saumurés par immersion (produits à base de viande qui ont été immergés dans une saumure contenant des nitrites et/ou des nitrates, du sel et d'autres composants) |
| | <p>Cette catégorie comprend notamment :</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>cured tongue</i> - jambon cru, saumuré par immersion : la durée de l'immersion dans la saumure dépend de la forme et du poids des morceaux de viande - environ 2 jours/kg ; suivie par une stabilisation / maturation. <p>Inclut les produits préparés de façon comparable.</p> |
| 08.3.4.2. | Produits traditionnels traités en salaison sèche (le processus de salaison à sec consiste en l'application à sec d'un mélange de saumure contenant des nitrites et/ou des nitrates, du sel et d'autres composants à la surface de la viande, puis en une période de stabilisation / maturation) |
| | <p>Cette catégorie comprend notamment :</p> <ul style="list-style-type: none"> - le jambon sec, jambon sel et autres produits en salaison sèche : salaison sèche pendant 3 jours + 1 jour/kg, une semaine de salaison et une période de vieillissement / maturation pendant 45 jours à 18 mois. - le jambon cru en salaison sèche : la durée de la salaison dépend de la forme et du poids des morceaux de viande – environ 10-14 jours/kg ; suivie par une stabilisation / maturation. Inclut aussi les produits similaires comme la viande des Grisons. |
| 08.3.4.3. | Autres produits saumurés de manière traditionnelle (processus de salaison par immersion ou à sec utilisés en combinaison ou lorsque les nitrites et/ou les nitrates sont contenus dans un produit composé ou lorsque la saumure est injectée dans le produit avant la cuisson) |
| | <p>Cette catégorie comprend notamment :</p> <ul style="list-style-type: none"> - le jambon cru, saumuré par immersion ou à sec : salaisons à sec et par immersion utilisées en combinaison (sans injection de saumure) ; la durée de la salaison dépend de la forme et du poids des morceaux de viande, environ 14-35 jours; suivie par une stabilisation / maturation ; - la charcuterie crue (salami, gendarmes, schübli de campagne, salsiz, Alpenklüber, etc.) : produits ayant une durée de maturation d'au moins 4 semaines et un ratio eau/protéine inférieur à 1,7 ; - le salchichón y chorizo tradicionales de larga curación : produit de charcuterie constitué de viande hachée et de graisse de porc (ou d'autres animaux), en salaison, assaisonnée avec du poivre, du paprika et d'autres épices, fourré dans un boyau naturel ou dans un boyau artificiel reconstitué, fermenté et fumé ; subit un processus de maturation et de |

| | |
|----------------|---|
| | séchage d'au moins 30 jours à une température contrôlée ; - les saucissons secs : saucisse crue, fermentée, sèche, sans ajout de nitrites. Le produit est fermenté à des températures d'environ 18-22 °C ou moins (10-12° C), puis subit un processus de vieillissement / maturation de 3 semaines ; le ratio eau / protéine est inférieur à 1,7. Y compris les produits comparables. |
| 09. | Poisson et produits de la pêche |
| | Cette catégorie comprend le poisson et les produits de la pêche, y compris les mollusques, les crustacés et échinodermes. |
| 09.1. | Poisson et produits de la pêche non transformés |
| | Cette catégorie inclut les produits non transformés selon les chapitres 4 et 5 de l'ordonnance sur les denrées alimentaires d'origine animale. (RS 817.022.108). Les produits peuvent être nettoyés, vidés, étêtés, en filets, sans la peau, coupés en morceaux, etc. Ils peuvent être frais, congelés ou surgelés. |
| 09.1.1. | Poisson non transformé |
| | Cette catégorie comprend le groupe des poissons. Ces produits ne subissent pas de traitement autre que la réfrigération, le stockage sur la glace ou la congélation après la prise en mer, sur un lac ou dans une autre étendue d'eau afin d'éviter leur altération. |
| 09.1.2. | Mollusques et crustacés non transformés |
| | Cette catégorie comprend le groupe des mollusques et des crustacés. Ces produits ne subissent pas de traitement autre que la réfrigération, le stockage sur la glace ou la congélation après la prise en mer, sur un lac ou dans une autre étendue d'eau afin d'éviter leur altération. |
| 09.2. | Poisson et produits de la pêche transformés, y compris mollusques et crustacés |
| | Cette catégorie comprend les poissons et produits de la pêche fumés, fermentés, séchés, ayant subi un traitement thermique et/ou salés, y compris les mollusques et crustacés. Ces produits peuvent être conditionnés en boîte, avec ou sans liquide (p. ex. eau, saumure, huile), ou sous vide ou dans une atmosphère protectrice. Cette catégorie inclut également le surimi et les produits similaires fabriqués à partir de protéines de poisson et transformés en diverses formes, ainsi que les farces au poisson, les pâtes de poisson et les pâtes de crustacés. Les produits à base d'œufs de poissons qui sont cuits ou fumés sont également inclus. Ces produits peuvent être surgelés après transformation. Poissons et produits à base de poisson en semi-conserve : Produits qui subissent un traitement telle que marinade, saumure et cuisson partielle, qui ont une durée de conservation limitée et qui doivent être conservés au frais (<10° C). Poissons et produits à base de poisson en conserve : Produits à longue durée de conservation, obtenus par pasteurisation ou traitement à l'autoclave et conditionnés sous vide dans des récipients hermétiques afin d'en garantir la stérilité. Les produits peuvent être conditionnés dans leur propre jus ou avec adjonction d'huile ou de sauce. |
| 09.3. | Œufs de poisson |
| | Les œufs de poisson sont en général lavés, salés et mûris jusqu'à la transparence. Les œufs sont ensuite conditionnés en bocal ou dans d'autres récipients appropriés. Le terme « caviar » ne s'applique qu'aux œufs de l'espèce esturgeon (p. ex. le béluga). Les succédanés de caviar sont obtenus à partir d'œufs de différentes espèces de poissons de mer ou d'eau douce (p. ex. lump, morue et hareng) qui sont salés, épicés, colorés et peuvent être traités avec un agent de conservation. Les œufs peuvent aussi être pasteurisés. Les produits et les pâtes à base d'œufs de poisson qui sont cuits ou fumés entrent dans la catégorie 9.2, alors que les œufs de poisson frais se rangent dans la catégorie 9.1. |
| 10. | Œufs et ovoproduits |
| | Cette catégorie rassemble tous les œufs frais dans leur coquille et autres produits à base d'œufs |
| 10.1. | Œufs non transformés |

| | |
|----------------|---|
| | Cette catégorie contient les œufs non transformés dans leur coquille. |
| 10.2. | Œufs transformés et ovoproduits |
| | Cette catégorie comprend les œufs et produits à base d'œufs qui ont été congelés, séchés ou concentrés, les œufs déshydratés et les œufs cuits. |
| 11. | Sucres, sirops, miel et édulcorants de table |
| | Inclut tous les sucres faisant l'objet d'une norme (11.1.), les produits ne faisant pas l'objet d'une norme (11.2.), le miel (11.3.) et les édulcorants de table (11.4.). |
| 11.1. | Sucres et sirops |
| | Cette catégorie comprend le sucre mi-blanc, le sucre (sucre blanc), le sucre raffiné (sucre blanc raffiné), le sucre liquide, le sucre liquide inverti, le sirop de sucre inverti, le sirop de glucose, le sirop de glucose déshydraté, le dextrose ou le dextrose mono-hydraté, le dextrose anhydre, et le fructose. Les sucres en poudre, le sucre candi et les pains de sucre sont exclus. |
| 11.2. | Autres sucres et sirops |
| | Cette catégorie couvre les variétés de sucre et de sirop non aromatisés qui n'entrent pas dans la catégorie 11.1., y compris les sous-produits du raffinage du sucre, le sirop d'érable, le sucre en poudre, le sucre candi ou le sucre en morceaux. Sont exclus les sucres spéciaux et les sirops spéciaux comme les nappages au sucre coloré pour les biscuits et les sirops aromatisés pour la pâtisserie fine et les glaces qui entrent dans la catégorie 05.4. « Décorations, enrobages et fourrage ». |
| 11.3. | Miel |
| | Le miel est la substance sucrée naturelle produite par les abeilles de l'espèce <i>Apis mellifera</i> à partir du nectar de plantes ou des sécrétions provenant de parties vivantes des plantes ou des excréments laissés sur celles-ci par des insectes suceurs. Cette définition s'inspire de l'art. 76 de l'ordonnance sur les denrées alimentaires d'origine animale (RS 817.022.108). |
| 11.4. | Édulcorants de table |
| | Édulcorants selon l'art. 6 OAdd. Préparations à partir d'édulcorants autorisés susceptibles de contenir d'autres additifs et/ou ingrédients alimentaires et destinées à être vendues au consommateur final en tant que substitut du sucre. |
| 11.4.1. | Édulcorants de table sous forme liquide |
| | Cette catégorie inclut les édulcorants de table sous forme liquide utilisés dans les denrées alimentaires ou les boissons et commercialisés en tant que substitut du sucre. |
| 11.4.2. | Édulcorants de table sous forme de poudre |
| | Cette catégorie inclut les édulcorants de table sous forme de poudre utilisés dans les denrées alimentaires ou les boissons et commercialisés en tant que substitut du sucre. |
| 11.4.3. | Édulcorants de table sous forme de comprimés |
| | Cette catégorie inclut les édulcorants de table sous forme de comprimés à dissoudre avant la consommation dans des liquides et commercialisés en tant que substitut du sucre. |
| 12. | Sels, épices, soupes, potages, sauces, salades et produits protéiques |
| | Il s'agit d'une vaste catégorie qui inclut : des substances ajoutées aux aliments pour en renforcer l'arôme et le goût (sel et succédanés de sel ; fines herbes, épices, assaisonnements et condiments, vinaigres et moutardes), certains aliments préparés et produits composés essentiellement à partir de protéines de soja ou d'autres sources. |
| 12.1. | Sel et produits de substitution du sel |
| | Cette catégorie inclut le sel de table (chlorure de sodium) et les produits de substitution du sel. |

| | |
|----------------|---|
| 12.1.1. | Sel |
| | Le sel se réfère principalement au chlorure de sodium de qualité alimentaire. Inclut le sel de table, le sel iodé et le sel fluoré. |
| 12.1.2. | Produits de substitution du sel |
| | Les produits de substitution du sel sont des assaisonnements à teneur réduite en sodium, utilisés pour remplacer le sel dans les denrées alimentaires. |
| 12.2. | Fines herbes, épices et assaisonnements |
| | Cette catégorie décrit des denrées alimentaires utilisées pour renforcer l'arôme et le goût des denrées alimentaires. |
| 12.2.1. | Fines herbes et épices |
| | Les fines herbes et les épices sont des parties comestibles de plantes traditionnellement ajoutées aux denrées alimentaires pour leurs propriétés gustatives, aromatiques et visuelles. Cette catégorie comprend les fines herbes et épices congelées, les mélanges qui ne contiennent que des fines herbes et des épices et, si nécessaire, des additifs admissibles. Les fines herbes fraîches entrent dans la catégorie 04.1. Fruits et légumes non transformés. |
| 12.2.2. | Assaisonnements et condiments |
| | Un assaisonnement est un mélange d'ingrédients de denrées alimentaires qui est ajouté si nécessaire pour améliorer le goût, les qualités nutritionnelles et la fonctionnalité d'une denrée alimentaire. Il inclut habituellement une ou plusieurs fines herbes et des épices ainsi que d'autres ingrédients qui renforcent le goût ou donnent du goût aux aliments. Un condiment est généralement ajouté à un repas pour obtenir un goût particulier ou renforcer son arôme. L'expression « assaisonnements et condiments » telle qu'elle est employée dans ces catégories recouvre les assaisonnements tels que le sel d'oignon, le sel d'ail, les préparations pour assaisonnement de type oriental (dashi), les nappages à répandre sur le riz (furikake, à base, p. ex., de flocons d'algues séchées, de graines de sésame et d'un assaisonnement), mais ne comprend pas les sauces condimentaires telles que le ketchup, la mayonnaise, la moutarde ou la relish. |
| 12.3. | Vinaigres |
| | Liquide obtenu à partir soit de la fermentation biologique, alcoolique et/ou acétique provenant de liquides ou d'autres substances d'origine agricole (p. ex. fruits, céréales, vin de fruits, cidre, alcool distillé, malt), soit de la distillation de vinaigre de malt. Des plantes ou des parties de plantes, y compris fines herbes et épices, sucre, sel, miel, jus de fruits, peuvent être ajoutés pour leurs propriétés gustatives. |
| 12.4. | Moutarde |
| | « Sauce condimentaire préparée à partir de graines de moutardes pulvérisées, souvent dégraissées, qui sont mélangées avec d'autres ingrédients comme de l'eau, du vinaigre, du sel, du jus de raisins verts, du moût de raisin, du jus de fruit, des boissons alcoolisées ou autres liquides potables, de l'huile et d'autres épices pour former une sorte de purée, qui est ensuite raffinée. » |
| 12.5. | Soupes, potages et bouillons |
| | Cette catégorie comprend les soupes prêtes à consommer et les produits concentrés (p. ex. sous forme de poudre ou partiellement déshydratés), auxquels il faut ajouter de l'eau avant de les consommer. |
| 12.6. | Sauces |
| | Cette catégorie inclut les produits prêts à la consommation et les préparations déshydratées ou concentrées, y compris la sauce, sauce pour rôti, la vinaigrette, la mayonnaise, la sauce à la tomate, la rémoulade, la sauce pour salade, la marinade et les produits similaires. Les sauces émulsionnées se composent, au moins en partie, d'une émulsion de matière grasse ou d'huile dans l'eau. Les sauces non émulsionnées incluent les sauces barbecue, le ketchup de tomate, les sauces au fromage, les sauces pimentées, les dips aigres-doux, etc. |

| | |
|----------------|--|
| | <p>Les préparations à base de plantes servant de base à une sauce n'entrent pas dans cette catégorie (mais dans la catégorie 04.2), ni les produits de la catégorie 05.4, comme les nappages sans composants de fruits, les glaçages, les enrobages, les sirops, les sauces sucrées pour la décoration, l'enrobage et/ou le fourrage.</p> <p>Les enrobages en gelée de produits à base de viande ou les agents de glaçage de la viande n'entrent pas dans cette catégorie, mais dans la catégorie 08.3.3.</p> |
| 12.7. | Salades et pâtes à tartiner salées |
| | <p>Cette catégorie réunit les salades toutes prêtes ou assaisonnées, les salades tartinables, les salades à la viande ou au poisson. La salade de pommes de terre, d'aubergines, le tzatziki, le houmous et des produits similaires sont considérés comme des salades à base de légumes ou comme des pâtes à étaler sur du pain.</p> <p>Cette catégorie inclut les salades traiteur qui sont composées de produits à base de viande, de mollusques, crustacés ou poissons transformés, de légumes, de fruits, de champignons, de fromage, d'œufs, de pâtes alimentaires ou de riz.</p> |
| 12.8. | Levures et produits à base de levures |
| | <p>Cette catégorie comprend la levure de boulanger et le levain utilisés dans la fabrication de produits de boulangerie et de boissons alcoolisées. Elle inclut également les dérivés de la levure comme les extraits de levure.</p> |
| 12.9. | Produits protéiques, à l'exclusion des produits relevant de la catégorie 01.8 |
| | <p>Cette catégorie inclut les protéines analogues ou les produits de substitution des protéines pour produits standard, comme la viande, le poisson ou le lait, y compris la gélatine et les boissons au soja non aromatisées. Ces produits peuvent contenir du sucre ou des arômes afin d'améliorer leur goût, mais ne possèdent pas de saveur sucrée et/ou aromatique prononcée.</p> <p>Aucun additif n'est admis pour le tofu et le tempeh.</p> |
| 13. | Denrées alimentaires destinées à une alimentation particulière |
| | <p>Cette catégorie englobe les denrées alimentaires qui, du fait de leur composition particulière ou de leur procédé de fabrication spécial, sont sensiblement différentes des denrées alimentaires destinées à la consommation ordinaire, qui sont adaptées à leur objectif nutritionnel spécifique et qui sont commercialisées en tant que telles.</p> |
| 13.1. | Aliments pour nourrissons et enfants en bas âge |
| | <p>Cette catégorie inclut les préparations pour nourrissons, les préparations de suite et les préparations à base de céréales et autres aliments pour nourrissons et enfants en bas âge selon la définition énoncée aux art. 17 à 19 de l'ordonnance sur les aliments spéciaux (RS 817.022.104), et d'autres préparations pour nourrissons et enfants en bas âge destinées à des usages médicaux particuliers. Dans le cadre présent, les définitions suivantes s'appliquent : « nourrisson » : enfant de moins de 12 mois ; « enfant en bas âge » : enfants âgés de un à trois ans.</p> |
| 13.1.1. | Préparations pour nourrissons |
| | <p>Cette catégorie inclut les denrées alimentaires qui sont destinées à l'alimentation particulière de nourrissons en bonne santé pendant les premiers mois de leur vie, et qui répondent entièrement aux besoins nutritionnels de ces nourrissons jusqu'à l'introduction d'autres aliments appropriés.</p> |
| 13.1.2. | Préparations de suite |
| | <p>Cette catégorie inclut les denrées alimentaires qui sont destinées à l'alimentation particulière des nourrissons de plus de 6 mois à partir de l'introduction d'autres aliments appropriés ainsi que des enfants en bas âge, et qui constituent le principal élément liquide de l'alimentation progressivement diversifiée de ces enfants.</p> |
| 13.1.3. | Préparations à base de céréales et aliments pour bébés destinés aux nourrissons et aux enfants en bas âge |
| | <p>Préparations à base de céréales et autres aliments pour nourrissons et enfants en bas âge selon l'art. 19 de l'ordonnance sur les aliments spéciaux. Cette catégorie comprend</p> |

| | |
|------------------|---|
| | les denrées alimentaires qui répondent aux besoins nutritionnels particuliers des nourrissons et enfants en bas âge en bonne santé, qui ont entre 4 mois et 3 ans et qui sont destinés à être utilisés pendant la période de sevrage des nourrissons, comme autres aliments pour les enfants en bas âge ou en vue de leur adaptation progressive à une alimentation normale. |
| 13.1.4. | Autres aliments pour enfants en bas âge |
| | Cette catégorie comprend les denrées alimentaires destinées aux enfants en bas âge qui ne sont pas prévues par l'art. 19 de l'ordonnance sur les aliments spéciaux, comme les produits laitiers pour les enfants en bas âge. |
| 13.1.5. | Aliments diététiques destinés à des fins médicales spéciales pour nourrissons et enfants en bas âge |
| | Cette catégorie comprend les denrées alimentaires destinés à une alimentation particulière, transformées ou formulées de façon particulière et conçues pour répondre aux besoins nutritionnels spéciaux de patients et utilisées sous surveillance médicale. |
| 13.1.5.1. | Aliments diététiques destinés à des fins médicales spéciales pour nourrissons et préparations spéciales pour nourrissons |
| | Cette catégorie inclut les aliments diététiques destinés à des fins médicales spéciales comme l'alimentation des prématurés, l'alimentation pour la période qui suit la sortie de la maternité, l'alimentation des enfants ayant un poids faible à très faible à la naissance et les fortifiants pour le lait maternel. |
| 13.1.5.2. | Aliments diététiques destinés à des fins médicales spéciales pour bébés et enfants en bas âge |
| | Cette catégorie comprend les denrées alimentaires transformées ou formulées de façon particulière et conçues pour répondre aux besoins nutritionnels spéciaux de nourrissons et d'enfants en bas âge et utilisées sous surveillance médicale. Elle englobe les produits destinés p. ex. à répondre aux besoins nutritionnels particuliers de nourrissons et enfants en bas âge atteints de troubles du métabolisme ou de troubles gastro-intestinaux ou d'allergies ou d'intolérances à une ou plusieurs denrées alimentaires (p. ex. une allergie aux protéines du lait de vache, une malabsorption des protéines) et à une alimentation générale par sonde gastrique. On appelle alimentation pour bébés les denrées alimentaires destinées aux enfants à partir de 4 mois. |
| 13.2. | Aliments diététiques destinés à des fins médicales spéciales (à l'exclusion des produits relevant de la catégorie 13.1.5) |
| | Cette catégorie comprend les denrées alimentaires transformées ou formulées de façon particulière, conçues pour répondre aux besoins nutritionnels spéciaux de patients et utilisées sous surveillance médicale. |
| 13.3. | Aliments diététiques de régime contre la prise de poids destinés à remplacer un repas ou l'apport alimentaire d'une journée (en tout ou en partie) |
| | Cette catégorie recouvre les denrées alimentaires qui, sous forme de produit « prêt à la consommer » ou préparées conformément au mode d'emploi, est présentée comme susceptible de remplacer, en totalité ou en partie, l'apport alimentation quotidien. |
| 13.4. | Denrées alimentaires convenant aux personnes souffrant d'une intolérance au gluten |
| | Cette catégorie comprend les denrées alimentaires fabriquées, préparées et/ou transformées de façon particulière afin de répondre aux besoins nutritionnels spéciaux de personnes intolérantes au gluten. |
| 14. | Boissons |
| | Cette catégorie importante est divisée en deux catégories complètes : boissons non alcoolisées (14.1) et boissons alcoolisées (14.2). Sont exclus les produits de la catégorie 01. |

| | |
|------------------|---|
| | |
| 14.1. | Boissons non alcoolisées |
| | Cette catégorie inclut les eaux, plates ou gazeuses (14.1.1), les jus de fruits et de légumes (14.1.2), les nectars de fruits et de légumes (14.1.3), les boissons gazeuses et non gazeuses aromatisées à base d'eau, de lait, de céréales ou d'autres denrées alimentaires (14.1.4) et le café, le thé et les infusions qui entrent dans la catégorie 14.1.5. |
| 14.1.1. | Eau, y compris l'eau minérale naturelle, l'eau de source et toutes les autres eaux en bouteille ou conditionnées |
| | Eau selon l'ordonnance sur l'eau potable, l'eau de source et l'eau minérale et toutes les autres eaux en bouteille ou conditionnées. Dans le soda, l'hydrogénocarbonate de sodium qui est ajouté pour son effet effervescent, est considéré comme un ingrédient. Cette catégorie englobe également l'eau gelée non aromatisée (glaçons). |
| 14.1.2. | Jus de fruits et jus de légumes |
| | Cette catégorie englobe les jus de fruits, les jus de fruits à base de concentré, les jus de fruits concentrés dont une partie de l'eau a été éliminée et les jus de fruits déshydratés / en poudre. Les mêmes catégories existent pour les légumes. |
| 14.1.3. | Nectars de fruits, nectars de légumes et produits similaires |
| | Cette catégorie inclut les nectars de fruits résultant de mélanges : - d'eau et/ou de sucre et/ou de miel et/ou d'édulcorants - et de produits entrant dans la catégorie 14.1.2. et/ou de purée de fruits et/ou de purée de fruits concentrée ou de mélanges de ces produits. Les nectars de légumes sont classés de façon analogue. |
| 14.1.4 | Boissons aromatisées |
| | Cette catégorie inclut les boissons ou concentrés aromatisés, gazeux ou non gazeux, tels que les sirops de fruits et la poudre pour les préparer. Elle comprend les boissons à base d'eau, de lait, de céréales, de légumes ou de fruits, y compris les boissons « sportives », « énergétiques », ou « aux électrolytes ». Celles-ci peuvent contenir des « ferments et ingrédients probiotiques ». Les produits entrant dans les catégories 14.1.1., 14.1.2., 14.1.3., 14.1.5. et 12.9. n'ont pas leur place ici. |
| 14.1.5. | Café, thé, infusions de plantes et de fruits, chicorée; extraits de thé, d'infusions de plantes et de fruits et de chicorée ; préparations de thé, de plantes, de fruits et de céréales pour infusion, ainsi que mélanges et préparations instantanées de ces produits |
| | Elle comprend les produits prêts à la consommation (p. ex. boissons en boîte) et leurs mélanges et concentrés. Exemples : boissons à base de chicorée, thé de riz, thé de maté et mélanges pour boissons à base de café et de thé (p. ex. café instantané, poudre pour boissons chaudes de type cappuccino). |
| 14.1.5.1. | Café et extraits de café |
| | Cette catégorie inclut les grains de café traités (les graines du caféier essentiellement constituées d'endosperme) pour la fabrication de produits et d'extraits à base de café. Le produit concentré obtenu par extraction des graines de café torréfiées, en utilisant uniquement de l'eau comme moyen d'extraction, à l'exclusion de tout procédé d'hydrolyse par addition d'acide ou de base. Les exigences sont définies au chapitre 11 de l'ordonnance sur les boissons sans alcool (RS 817.022.111). Inclut le café instantané non aromatisé. |
| 14.1.5.2. | Autres |
| | Cette catégorie inclut les boissons à base de café, le café instantané aromatisé, le café torréfié aromatisé, les succédanés de café, le thé, les infusions aux plantes et aux fruits, les produits similaires au thé aromatisés et autres boissons chaudes à base de céréales. |

| | |
|----------------|---|
| | Les boissons aromatisées au café ou au thé entrent dans la catégorie 14.1.4. Le thé est uniquement et exclusivement constitué de jeunes pousses d'espèces de la variété <i>Camellia sinensis</i> L. O. Kuntze et fabriqué selon des procédés admissibles qui permettent une infusion de thé pour la consommation sous la forme d'une boisson (p. ex. le thé noir, le thé vert). Les composantes des infusions aux plantes et aux fruits sont des plantes ou des parties de plantes qui ne sont pas issues du théier (<i>Camellia sinensis</i> L. O. Kuntze) et qui sont destinées à être utilisées comme denrées alimentaires, en les faisant infuser dans de l'eau bouillante (p. ex. infusion à la menthe, thé rouge, maté). Cette catégorie inclut aussi les mélanges de tisane aux plantes et aux fruits contenant du thé en tant qu'ingrédient mineur. Les termes « thé » ou « infusion aux plantes et aux fruits » désignent tant le produit sec que la boisson (infusion). Il existe aussi des thés et des infusions aux plantes et aux fruits aromatisés comme le thé au jasmin, le thé au riz (genmaicha), le thé noir aromatisé à la fraise, le thé noir aromatisé au citron, etc. |
| 14.2. | Boissons alcoolisées, y compris les équivalents sans alcool et à faible teneur en alcool |
| | Les équivalents sans alcool ou à faible teneur en alcool entrent dans la même catégorie que les boissons alcoolisées. Sont inclus ici les équivalents sans alcool et/ou à faible teneur en alcool de la bière et des boissons maltés, du vin, du cidre, du poiré, du vin de fruits (<i>made wine</i>), de l'hydromel et de produits aromatisés à base de vin. |
| 14.2.1. | Bière et boissons maltées |
| | Boissons alcoolisées obtenues à partir de céréales (maltées), d'autres sources d'amidon et/ou de certains sucres destinés à la consommation humaine, de houblon, de levure et d'eau. Exemples : ale, bière brune, bière blanche, pilsner, bière lager, bière Oud Bruin, Obergariges Einfachbier, bière légère, bière de table, liqueur de malt, porter, stout et barleywine. |
| 14.2.2. | Vins et boissons à base de vin et équivalents sans alcool |
| | Cette catégorie inclut le vin, le jus de raisin en cours de fermentation, le vin de liqueur, le vin mousseux, le vin mousseux de qualité, le vin mousseux de qualité de type aromatique, le vin mousseux gazéifié, le vin pétillant, le vin pétillant gazéifié, le moût de raisin, le moût de raisins partiellement fermenté, le moût de raisins partiellement fermenté issu de raisins passerillés, le vin de raisins passerillés, le vin de raisins surmûris. Le jus de raisin qui appartient à la catégorie 14.1.2 n'entre pas dans cette catégorie. |
| 14.2.3. | Cidre et poiré |
| | Vins de fruits produits à partir de pommes (le cidre) ou de poires (poiré). Cette catégorie comprend : - le cidre bouché : produit extrait à partir de la fermentation du moût frais de pomme ou d'un mélange de moût frais de pommes et de poires avec ou sans ajout d'eau. La teneur en anhydride carbonique du cidre bouché produit par fermentation naturelle en bouteille est de 3 g/l et 4 g/l pour les autres cidres bouchés. |
| 14.2.4. | Vins de fruits et <i>made wine</i> |
| | Inclut les vins obtenus à partir de fruits (autres que les boissons entrant dans les catégories 14.2.2 et 14.2.3) ou à partir d'autres produits agricoles, y compris les céréales (p. ex. le riz). Ces vins peuvent être pétillants ou non. Exemples : vin de riz (saké) et vins de fruits pétillants et non pétillants. Cette catégorie comprend en outre : - le vin et le sherry britanniques qui sont généralement fabriqués à partir de moût de raisins importé. |
| 14.2.5. | Hydromel |
| | Liqueur alcoolisée obtenue à partir de miel fermenté, de malt et d'épices, ou seulement de miel. Inclut le vin de miel. |
| 14.2.6. | Boissons spiritueuses |
| | Exemples : le rhum, le whisky ou whiskey, les spiritueux obtenus à partir de céréales ou de vin, le brandy ou l'eau-de-vie de raisin ; l'eau-de-vie de fruits, la vodka, le gin, le pastis, |

| | |
|------------------|---|
| | la liqueur. |
| 14.2.7. | Produits aromatisés à base de vin |
| | Cette catégorie comprend trois sous-catégories : les « vins aromatisés », les « boissons aromatisées à base de vin » et les « cocktails aromatisés à base de vin » selon l'ordonnance sur les boissons alcooliques (RS 817.022.110) et inclut les équivalents sans alcool et à faible teneur en alcool. |
| 14.2.7.1. | Vins aromatisés |
| | Une boisson qui est obtenue à partir d'un ou plusieurs produits à base de vin selon l'ordonnance sur les boissons alcooliques (RS 817.022.110) à laquelle du moût de raisin et/ou du moût de raisin en partie fermenté peut avoir été ajouté, à laquelle de l'alcool a été ajouté et qui a été aromatisée. Sa teneur en alcool minimale est de 14,5 % ou plus et sa teneur maximale en alcool est de 22 %. |
| 14.2.7.2. | Boissons aromatisées à base de vin |
| | Une boisson qui est obtenue à partir d'un ou de plusieurs vins, avec adjonction possible de moût de raisin et/ou de moût de raisin partiellement fermenté, qui a été aromatisée et qui contient entre 7 % et 14,5 % d'alcool. |
| 14.2.7.3. | Cocktails aromatisés de produits viti-vinicoles |
| | Une boisson qui est fabriquée à partir de vin et/ou de moût de raisin, aromatisée et titre moins de 7 % d'alcool. |
| 14.2.8. | Autres boissons alcoolisées, y compris les mélanges de boissons alcoolisées et de boissons non alcoolisées et les spiritueux ayant un titre alcoométrique inférieur à 15 % vol |
| | Autres boissons alcoolisées, y compris les mélanges de boissons alcoolisées et de boissons non alcoolisées et spiritueux ayant un titre alcoométrique inférieur à 15 % vol. Inclut toutes les autres boissons alcoolisées qui n'entrent pas dans les catégories 14.2.1 à 14.2.7, comme les mélanges de boissons alcoolisées et de boissons non alcoolisées et de spiritueux titrant moins de 15 % vol. Cette catégorie comprend les boissons à base de moût de raisin fermenté ; une boisson alcoolisée pétillante obtenue à partir de la fermentation du moût de raisin et titrant entre 4,5 et 5,5 % vol. |
| 15. | Amuse-gueules salés prêts à la consommation |
| | Cette catégorie comprend les amuse-gueules salés à base de pommes de terre, de farine ou d'amidon et les fruits à coque transformés. |
| 15.1. | Amuse-gueules à base de pommes de terre, de céréales, de farine, d'amidon ou de féculé |
| | Dans cette catégorie, l'amidon provient de céréales, de racines, de tubercules, de légumes secs et de légumineuses. Elle inclut tous les amuse-gueules relevés, généralement salés, avec ou sans ajout d'arômes. Exemples : chips de pommes de terre, pop-corn salé, les bretzels, les crackers au riz, etc. |
| 15.2. | Fruits à coque transformés |
| | Cette catégorie inclut tous les fruits à coque transformés et les graines similaires transformées comme les graines de tournesol qui sont consommées en amuse-gueules. Elle inclut tous les types de fruits à coque entiers transformés selon des procédés consistant par exemple à griller à sec, torrifier, mariner ou cuire, avec ou sans la coque, salés ou non salés. Les fruits à coque enrobés de yogourt, céréales ou miel et les amuse-gueules à base de fruits à coque, de raisins secs et de céréales entrent dans cette catégorie. |
| 16. | Desserts, à l'exclusion des produits relevant des catégories 1, 3 et 4 |
| | Cette catégorie comprend généralement des produits aromatisés au goût sucré. Sont inclus des produits à base de lait, de matières grasses, de fruits et légumes, de céréales, |

| | |
|--------------|--|
| | <p>d'œufs et d'eau, comme la crème brûlée, le flan, la panna cotta, la crème bavaroise, la lemon curd, le lait emprésuré et les puddings de toutes sortes.</p> <p>N'entrent pas dans cette catégorie les produits qui sont classés dans la catégorie 1 « Produits laitiers et succédanés », la catégorie 3 « Glaces de consommation », la catégorie 4 « Fruits et légumes » et la catégorie 7.2 « Produits de boulangerie fine ».</p> |
| 17. | Compléments alimentaires, à l'exclusion des compléments alimentaires destinés aux nourrissons et aux enfants en bas âge |
| | <p>Compléments alimentaires selon l'art. 22 de l'ordonnance sur les aliments spéciaux (RS 817.022.104), à l'exception des compléments alimentaires pour les nourrissons et les enfants en bas âge.</p> <p>Cette catégorie inclut aussi les denrées alimentaires pré-dosées destinées à compléter le régime alimentaire normal et qui constituent une source concentrée de nutriments ou d'autres substances ayant un effet nutritionnel ou physiologique seuls ou combinés, commercialisés sous forme de doses, à savoir les formes de présentation telles que les gélules, les pastilles, les comprimés, les pilules et autres formes similaires, ainsi que les sachets de poudre, les ampoules de liquide, les flacons munis d'un compte-gouttes et les autres formes analogues de préparations liquides ou en poudre destinées à être prises en unités mesurées de faible quantité.</p> |
| 17.1. | Compléments alimentaires sous la forme solide, y compris sous forme de gélules et de comprimés et sous d'autres formes similaires, à l'exclusion des formes à mâcher |
| | <p>Compléments alimentaires sous la forme solide, y compris gélules, comprimés et autres formes similaires, à l'exclusion des formes à mâcher. Cette catégorie comprend les compléments alimentaires sous forme de comprimés, de poudres ou de granulés. Elle inclut notamment les comprimés à dissoudre dans un liquide avant la consommation (comprimés effervescents), les pilules, les pastilles, les capsules contenant des liquides (compléments alimentaires avec de l'huile de poisson) et d'autres formes de poudres à prendre en petites quantités.</p> |
| 17.2. | Compléments alimentaires sous la forme liquide |
| | <p>Cette catégorie comprend les compléments alimentaires commercialisés sous la forme liquide qui sont à consommer sous la forme liquide comme les ampoules contenant des liquides, les bouteilles avec compte-gouttes et autres formes de liquides.</p> |
| 17.3. | Compléments alimentaires sous forme de sirop ou sous une forme à mâcher |
| | <p>Cette catégorie comprend les compléments alimentaires commercialisés sous la forme de sirop ou de gomme à mâcher (p. ex. capsules à mâcher, compléments alimentaires gélatineux et autres formes à mâcher, à l'exception des comprimés à mâcher) et qui sont destinés à être consommés tels quels.</p> |
| 18. | Denrées alimentaires transformées ne relevant pas des catégories 1 à 17, à l'exclusion des aliments pour nourrissons et enfants en bas âge |
| | <p>Produits non répertoriés dans les catégories 1 à 17, hormis les aliments pour les nourrissons et enfants en bas âge.</p> <p>En principe, l'autorisation d'additifs dans les denrées alimentaires composées (p. ex. les plats cuisinés ou les plats composés) est soumise à la règle relative au transfert prévue à l'art. 4 OAdd. Ils n'entrent dans cette catégorie que si une utilisation supplémentaire d'additifs est nécessaire.</p> |