

# Rapport explicatif sur l'ordonnance du DFI concernant l'information sur les denrées alimentaires (OIDAI)

---

## I. Contexte

La présente ordonnance remplace l'ordonnance du DFI du 23 novembre 2005<sup>1</sup> sur l'étiquetage et la publicité des denrées alimentaires (OEDAI).

Dans l'UE, le règlement (UE) n° 1169/2011 du Parlement européen et du Conseil concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires (règlement concernant l'information sur les denrées alimentaires, désigné INCO ci-après) est entré en vigueur le 13 décembre 2011. Une première adaptation pour refléter cette ordonnance a déjà été effectuée lors de la dernière révision de l'OEDAI. Ces modifications sont entrées en vigueur le 1<sup>er</sup> janvier 2014.

Afin d'éviter les entraves au commerce, il a été décidé d'intégrer désormais les dispositions de l'INCO au droit suisse pratiquement telles quelles, dans le cadre de l'adaptation des ordonnances afférentes à la nouvelle loi sur les denrées alimentaires. Dans quelques cas, la formulation de l'OIDAI conserve toutefois celle employée dans l'OEDAI, ces formulations ayant déjà fait leurs preuves.

S'agissant de l'indication de provenance des ingrédients, le Parlement a souhaité un règlement distinct. Un compromis a dû être trouvé avec toutes les parties prenantes.

L'INCO régit « toute information concernant une denrée alimentaire transmise au consommateur final sur une étiquette, dans d'autres documents accompagnant cette denrée ou à l'aide de tout autre moyen, y compris les outils de la technologie moderne ou la communication verbale ». Il vise avant tout à « assurer un niveau élevé de protection des consommateurs tout en veillant au bon fonctionnement du marché intérieur ». À l'occasion de la publication de ce règlement, plusieurs modifications ont été entreprises simultanément concernant les « allégations nutritionnelles et de santé<sup>2</sup> ».

---

<sup>1</sup> RS 817.022.21

<sup>2</sup> Règlement (CE) n° 1924/2006 du Parlement européen et du Conseil du 20 décembre 2006 concernant les allégations nutritionnelles et de santé portant sur les denrées alimentaires, JO L 404 du 30.12.2006, p. 9.

## **Remarques générales**

Les références à l'OEDAI présentes dans le texte qui suit se rapportent à la version du 1<sup>er</sup> janvier 2014.

Il convient de noter que ce rapport explicatif ne commente pas l'ensemble des dispositions de l'OIDAI, mais souligne en premier lieu les aspects ayant subi une modification importante ou pour lesquels un besoin d'interprétation a été constaté.

Les articles de l'INCO ne règlent que les principes, tandis que les détails sont précisés dans 15 annexes. Cette répartition a été reprise dans l'OIDAI et conduit à un changement de système. Les explications indiquent les dispositions qui se trouvaient auparavant dans l'OEDAI et que l'on ne retrouve pas dans l'OIDAI, mais qui ont en revanche été reprises dans d'autres actes.

Le principe selon lequel les exigences relatives aux allégations nutritionnelles et de santé conformément au règlement (CE) n° 1924/2006 doivent également être incorporées dans l'OIDAI est maintenu.

Certaines exigences de l'INCO n'ont pas été reprises dans l'OIDAI, mais dans l'ordonnance sur les denrées alimentaires et les objets usuels (ODAIIOUs). Certaines dispositions sur l'étiquetage des matières premières, des produits intermédiaires et des produits semi-finis, ainsi que celles concernant l'information sur les denrées alimentaires proposées à la vente au moyen d'une technique de communication à distance se trouvent par exemple dans l'ODAIIOUs (art. 40 et 44 ODAIOUs).

Il convient de noter que les exigences en matière d'étiquetage sont également réglées en partie dans les ordonnances spécifiques aux produits. Ces règles priment sur les dispositions générales de l'OIDAI. Des exigences d'étiquetage spécifiques pour la déclaration nutritionnelle des préparations pour nourrissons et préparations de suite sont par exemple détaillées dans l'ordonnance du DFI sur les denrées alimentaires destinées aux personnes ayant des besoins nutritionnels particuliers (OBNP). Par conséquent, il convient de toujours consulter les ordonnances spécifiques aux produits pour s'assurer que toutes les exigences en matière d'étiquetage sont remplies.

## **II. Commentaires des dispositions**

### **Chapitre 1 Dispositions générales**

#### **Art. 1**

L'ordonnance fixe les principes généraux et les exigences régissant l'information sur les denrées alimentaires pour les consommateurs et précise que la notion d'« information » doit aussi inclure la publicité. Elle porte également sur les denrées alimentaires délivrées par les prestataires de services de restauration collective ou proposées à la vente au moyen d'une technique de communication à distance.

Les exigences à remplir varient selon qu'une denrée alimentaire est proposée à la vente « préemballée » ou « en vrac ». Le fait que la denrée alimentaire soit proposée à la vente dans le commerce de détail, par des prestataires de services de restauration collective ou au moyen d'une technique de communication à distance ne joue aucun rôle.

L'art. 44 ODAIOUs fixe de façon plus précise les exigences relatives à l'emploi d'une technique de communication à distance.

Les exigences propres à chaque produit sont réservées.

## **Art. 2 Définitions**

En raison du grand nombre de termes à définir dans cette ordonnance, les définitions correspondantes sont regroupées dans l'annexe 1.

## **Chapitre 2 Mentions obligatoires sur les denrées alimentaires**

### **Section 1 Contenu et présentation**

#### **Art. 3 Mentions obligatoires**

L'art. 3 règle les mentions qui doivent obligatoirement figurer sur les denrées alimentaires préemballées. Cette disposition se distingue des exigences de l'OEDAI par le fait que la déclaration nutritionnelle devient elle aussi obligatoire pour toutes les denrées alimentaires préemballées. Des exceptions à cette obligation sont réservées. Elles sont mentionnées à l'annexe 9.

#### Changement de système

Par analogie avec l'INCO, certaines exigences qui se trouvaient à l'art. 2 OEDAI ont été transposées dans les annexes (p. ex. l'obligation de mentionner l'état physique de la denrée alimentaire, le procédé technologique appliqué ou d'ajouter la mention « traité par rayonnement ionisant » ou « irradié » en cas de traitement de ce type).

Des mentions particulières continuent d'être requises pour les boissons alcooliques sucrées. Les exigences en la matière se trouvent dans l'ordonnance sur les boissons. L'ancien renvoi destiné à faciliter la lecture n'a plus de raison d'être.

Contrairement à l'OEDAI, les additifs et les auxiliaires technologiques ne sont plus mentionnés. Ils sont désormais également couverts par le terme de denrée alimentaire.

#### Différences par rapport à l'INCO

S'agissant de la présentation d'une *adresse*, il existe une différence par rapport au règlement (UE) n° 1169/2011. L'UE exige que le nom et l'adresse de l'importateur dont le siège se trouve dans l'UE soient indiqués. Afin d'éviter les entraves au commerce, il suffit en Suisse d'indiquer le nom ou la raison sociale ainsi que l'adresse de la personne qui fabrique, importe, conditionne, emballe, embouteille ou remet des denrées alimentaires. Son siège ne doit pas se trouver impérativement en Suisse.

L'UE prévoit en outre la mention de la *quantité nette* (art. 9 du règlement (UE) n° 1169/2011). En Suisse, toutes les indications de quantités dans la vente en vrac et sur les préemballages sont régies par l'ordonnance sur les déclarations de quantité dans la vente en vrac et sur les préemballages (ODqua). Cette ordonnance s'applique également aux denrées alimentaires et doit être prise en compte lors de l'étiquetage. Ici également, le renvoi destiné à faciliter la lecture n'a plus de raison d'être.

Pour les *très petites étiquettes* (< 10 cm<sup>2</sup>), seules certaines informations doivent impérativement apparaître sur l'emballage. La liste des ingrédients peut aussi être mise à la disposition

des consommateurs d'une autre façon (par exemple à l'aide d'un panneau d'information placé à proximité de la denrée alimentaire).

#### **Art. 4 Présentation des mentions obligatoires sur les denrées alimentaires préemballées**

##### Principe

Dans le cas des denrées alimentaires préemballées, les mentions obligatoires doivent être apposées au *moment de la remise* directement sur le conditionnement ou l'étiquette. Le moment de la remise désigne la remise aux consommateurs (appelés consommateurs finaux dans l'UE).

##### Présentation

Les mentions doivent être bien visibles, clairement lisibles et indélébiles, et ne doivent pas être dissimulées par des images, etc. Par ailleurs, il convient de respecter un corps de caractère minimal de 1,2 mm (annexe 3). Outre le corps de caractère, le contraste et le choix de couleur influent aussi fortement sur la lisibilité. Il est prévu dans l'UE d'apporter de nouvelles précisions aux exigences en matière de *lisibilité aisée* sous forme d'actes d'exécution. La date de publication de ces actes n'a pas encore été précisée.

Pour les emballages de petite taille, le corps de caractère minimal doit être d'au moins 0,9 mm.

##### Règles relatives au champ visuel

La dénomination spécifique et le titre alcoométrique doivent apparaître dans le même champ visuel afin d'assurer la transmission de la meilleure information possible. Le même principe s'applique à la déclaration concernant l'utilisation de stimulateurs de performance hormonaux ou non hormonaux selon l'art. 3, al. 1 de l'ordonnance du 26 novembre 2003 relative à la déclaration de produits agricoles issus de modes de production interdits en Suisse (ordonnance agricole sur la déclaration, OAgrD ; RS 916.51). Les consommateurs accordent une grande importance aux informations relatives à l'utilisation de tels stimulateurs de performance, d'où la nécessité de les présenter de façon transparente.

« Dans le même champ visuel » signifie « visualisable d'un regard ». Les mentions ne doivent cependant pas toutes se trouver du même côté. Si l'on oriente par exemple l'arête d'une brique de lait directement vers soi et que l'on est capable de voir ainsi toutes les mentions obligatoires d'un regard, cette exigence relative au champ visuel est satisfaite.

Il convient de noter qu'outre les règles relatives au champ visuel de l'OIDAI, d'autres obligations déclaratives sont prévues par l'OAgrD pour les produits agricoles.

L'INCO prévoit également des règles relatives au champ visuel pour la mention de la quantité nominale. Celles-ci n'ont toutefois pas été reprises dans l'OIDAI.

## **Art. 5 Denrées alimentaires vendues en vrac**

### Objet

Cette disposition règle la manière dont doit être fournie l'information sur les denrées alimentaires vendues en vrac.

### Définition

Les « denrées alimentaires vendues en vrac » sont définies à l'art. 2, ch. 12 ODAIOUs. Les « denrées alimentaires vendues en vrac » englobent les denrées alimentaires non préemballées et les denrées alimentaires qui ne sont pas considérées comme préemballées au sens de l'art. 2, ch. 11 ODAIOUs. Elles portent également sur les denrées alimentaires emballées ou conditionnées sur le lieu de remise à la demande des consommateurs ou préemballées en vue de leur remise immédiate.

### Principe

En principe, les consommateurs doivent disposer des *mêmes informations* sur les denrées alimentaires vendues en vrac que sur celles qui sont préemballées. Ces informations ne doivent cependant pas nécessairement être fournies sous forme écrite, à quelques exceptions près. Par principe, il est possible de renoncer aux informations écrites, à condition que le consommateur soit informé d'une autre manière (art. 39).

Les denrées alimentaires vendues en vrac sont par principe exemptées de l'obligation d'étiquetage nutritionnel (voir annexe 9, ch. 21). Si des informations facultatives sont toutefois formulées conformément à l'art. 22, al. 3 (p. ex. allégations nutritionnelles ou de santé), un étiquetage nutritionnel conforme à l'art. 22, al. 1 est également requis. Les exigences de présentation sont précisées à l'art. 25, al. 4.

Les mentions obligatoires pour les denrées alimentaires vendues en vrac doivent être disponibles *au moment où la marchandise est proposée* au consommateur. Ces mentions sont importantes, car ce sont les seuls critères permettant aux consommateurs de faire leur choix en connaissance de cause.

### Informations essentielles pour les consommateurs

Certaines informations très importantes pour les consommateurs doivent également être fournies par écrit pour les denrées alimentaires vendues en vrac et satisfaire à des exigences spécifiques. Ce principe et la liste des denrées alimentaires concernées sont consignés à l'art. 39, al. 2 ODAIOUs. L'art. 39, al. 3 ODAIOUs transfère au DFI les compétences lui permettant de définir les règles de présentation des mentions au sens de l'art. 39, al. 2 ODAIOUs et les exceptions à l'obligation de présentation par écrit. Les dispositions à ce sujet sont détaillées à l'art. 5 OIDA et sont discutées ci-dessous :

### Origine

L'obligation de déclaration écrite de l'origine au sens de l'art. 39, al. 2 ODAIOUs se limite à la viande et au poisson.

Pour la viande, elle couvre la viande d'animaux au sens de l'art. 2, let. a (ongulés domestiques) et d (volailles domestiques) de l'ordonnance du DFI du ... sur les denrées alimentaires d'origine animale (ODAIAn). Pour l'indication de la provenance de viandes vendues en vrac, la règle déjà en vigueur est par conséquent maintenue.

L'obligation de fournir une indication écrite de provenance du poisson entier, en filet ou en morceaux proposé à la vente en vrac a été ajoutée sur la base de la motion 12.4026 Schelbert, acceptée par le Parlement et intitulée - « *Même traitement pour la viande et le poisson. Déclaration obligatoire du poisson* ».

L'origine doit dans tous les cas être précisée par écrit pour les espèces animales mentionnées ci-dessus. Les art. 16 et 17 ne s'appliquent pas ici, car l'art. 5 porte sur une réglementation spéciale pour les denrées alimentaires vendues en vrac, qui prime sur les deux articles.

Le pays dans lequel l'engraissement a eu lieu principalement ou dans lequel les animaux concernés ont passé la majeure partie de leur existence fait foi pour l'indication de provenance. Il est possible de choisir entre ces deux critères. L'annexe 4 s'applique pour le poisson capturé en mer.

Pour tous les autres produits vendus en vrac qui ne sont pas couverts par l'art. 5, al. 1, let. a, les mêmes dispositions d'étiquetage que pour les denrées alimentaires préemballées s'appliquent pour ce qui est de la provenance des ingrédients (art. 16). Si les produits mentionnés ci-dessus correspondent aux dispositions cumulatives en vertu de l'art. 16, al. 1, la provenance des ingrédients doit également être déclarée. Dans ces cas, il est toutefois possible de donner cette information oralement. (Art. 39, al. 1 ODAIOUs)

#### Exemples concrets d'indication de provenance écrite obligatoire dans la vente en vrac

Dans le cas d'une entrecôte, la provenance de la viande doit toujours être indiquée par écrit. Cette indication écrite obligatoire ne concerne toutefois pas les entrecôtes marinées (préparation de viande).

Pour le salami, il n'est pas nécessaire d'indiquer la provenance du salami en tant que tel (pays de production), pas plus que celle des animaux à partir desquels le salami a été produit. Le salami n'est en effet pas considéré comme une viande, mais comme un produit à base de viande.

#### Autres exigences spécifiques relatives aux denrées alimentaires vendues en vrac

Comme mentionné ci-dessus, l'art. 39, al. 2 ODAIOUs précise quelles informations doivent impérativement être fournies par écrit dans la vente en vrac. Celles-ci incluent également le recours au génie génétique ou à des procédés technologiques particuliers durant la fabrication et les informations en vertu de l'ordonnance agricole sur la déclaration.

#### Allégations de santé

L'art. 5, al. 1, let. c énonce une exception au principe d'information obligatoire, même pour les denrées alimentaires vendues en vrac. Cette disposition permet de renoncer à mentionner les indications relatives aux avantages d'une alimentation équilibrée ou d'un mode de vie sain et à renvoyer au mode de consommation à respecter, en l'absence d'allégations de santé écrites (cf. art. 34, al. 1, let. a et b).

## **Ingrédients pouvant provoquer des allergies ou d'autres réactions indésirables (section 4) et mentions relatives à l'utilisation d'auxiliaires technologiques au sens de l'art. 10, al. 10 ODAIAN et de l'art. 19, al. 7 ODAIAN**

Dans le cas des ingrédients pouvant provoquer des allergies ou d'autres réactions indésirables et en présence de la mention « Ne convient pas aux personnes atteintes de la cœliaquie », il est possible de renoncer aux informations écrites dans les cas suivants uniquement :

1. il est indiqué par écrit et de façon bien visible que les informations peuvent également être demandées oralement,
2. le personnel dispose des informations par écrit ou une personne qualifiée peut les fournir immédiatement.

Sur le lieu de vente, il convient ainsi d'afficher une mention claire, bien visible, expliquant aux consommateurs comment ils peuvent obtenir ces informations. 14 ingrédients pouvant provoquer des allergies ou d'autres réactions indésirables, et donc soumis à l'obligation de déclaration, sont mentionnés à l'annexe 6. Le personnel doit disposer des informations en question par écrit (p. ex. sous forme de tableau ou d'une fiche d'information). Si des personnes qualifiées se trouvent sur place (p. ex. cuisinier ou personnel de service dûment informé), la documentation écrite n'est pas obligatoire.

## **Section 2 Dénomination spécifique**

### **Art. 6 Principes**

#### Changement de système

Depuis l'abandon du principe positif et le passage à la nouvelle définition des denrées alimentaires dans la législation sur les denrées alimentaires, toutes les denrées alimentaires ne sont plus décrites. Ceci impose de réglementer comment désigner les denrées alimentaires non décrites dans les ordonnances.

L'INCO requiert une « *dénomination de la denrée alimentaire* ». Les exigences relatives à cette dénomination sont reprises dans le droit suisse. La notion suisse de « dénomination spécifique », qui est généralement bien connue et courante, est conservée dans ce contexte (cf. définition dans l'annexe 1). La dénomination légale a valeur de dénomination spécifique. Si celle-ci manque, il convient d'utiliser la *désignation consacrée par les usages commerciaux* comme dénomination spécifique. S'il n'existe aucune désignation consacrée par les usages commerciaux, un *nom descriptif* peut être utilisé comme dénomination spécifique.

Un nom descriptif ne peut toutefois pas être utilisé comme dénomination spécifique si une dénomination spécifique légale existe pour une denrée alimentaire.

Les anciens al. 5 et 6 de l'art. 3 OEDAI n'ont pas été repris dans l'OIDAI. Le remplacement de la dénomination spécifique par une *marque de fabrique ou de commerce* ou par une *dénomination de fantaisie* n'est toujours pas admis. Ceci s'explique d'une part par les exigences en matière de dénomination spécifique et d'autre part par l'interdiction de la tromperie (art. 12 ODAIOUs). Comme dans l'ancien droit, il doit rester possible de compléter à l'avenir la dénomination spécifique avec un nom de marque ou une dénomination de fantaisie.

L'emploi de dénominations telles que « Façon », « Type », « Genre » sera également interdit à l'avenir si elles sont susceptibles d'induire en erreur (art. 12 ODAIOUs). Une règle spécifique n'est plus nécessaire à ce sujet dans l'OIDAI (art. 3, al. 6 OEDAI).

## **Art. 7 Dénominations et mentions protégées**

L'al. 1 se réfère désormais au droit cantonal et à la future *ordonnance sur les AOP et les IGP* pour les produits non agricoles. L'expression produits non agricoles désigne p. ex. le sel et l'eau minérale.

Le contenu de l'al. 2 correspond à l'art. 4 OEDAI.

Pour le vin, l'utilisation d'appellations protégées est régie par l'ordonnance du DFI du ... sur les boissons.

## **Section 3 Liste des ingrédients**

### **Art. 8 Indications requises et ordre de succession**

En référence à l'INCO, l'al. 1 impose que le terme « ingrédients » apparaisse dans l'intitulé de la liste des ingrédients.

L'al. 3 impose l'étiquetage des nanomatériaux et l'al. 4 prévoit que les microorganismes utilisés dans des denrées alimentaires accompagnées d'une allégation de santé soient indiqués avec leur nomenclature scientifique.

Les vitamines et les minéraux doivent être présentés par leur nom chimique dans la liste des ingrédients.

### Changement de système

Certains détails de la déclaration des ingrédients comme les indications relatives à l'eau ajoutée, l'origine des huiles et graisses végétales, les catégories de fonctions ainsi que les ingrédients composés sont réglés à l'annexe 5. Ces mentions spécifiques sont prévues à l'art. 5, al. 2 OEDAI.

### **Art. 9 Exceptions**

L'al. 1 dresse la liste des denrées alimentaires pour lesquelles il est possible de renoncer à une liste des ingrédients. L'al. 2 précise les composants de denrées alimentaires tels que les additifs transférés, les supports, etc. qu'il n'est pas obligatoire d'indiquer dans la liste des ingrédients.

## **Section 4 Ingrédients pouvant provoquer des allergies ou d'autres réactions indésirables**

### **Art. 10**

Cet alinéa correspond sur le fond à l'art. 8 OEDAI. L'annexe 6 qui s'y rapporte correspond à l'annexe 1 OEDAI.

### **Art. 11**

Cet article régit les exigences en matière d'étiquetage pour les allergènes. Les al. 1 à 4 correspondent aux al. 1, let. a à c, al. 1<sup>bis</sup> et al. 2<sup>bis</sup> de l'art. 8 OEDAI. Il n'est pas nécessaire de reprendre les exigences spécifiques de l'OEDAI concernant les additifs, les supports, etc.,

puisque selon la nouvelle loi sur les denrées alimentaires, toutes les substances qui sont ajoutées à une denrée alimentaire entrent dans la définition des denrées alimentaires (cf. art. 4 LDAI). Les exigences suisses quant aux « mélanges ou contaminations involontaires » sont maintenues et mentionnées aux al. 5 à 9 (elles correspondent à l'art. 8, al. 3 à 7 OEDA).

## **Section 5 Déclaration quantitative des ingrédients (QUID)**

### **Art. 12**

#### Principe

Par principe, l'indication quantitative des ingrédients est requise dès lors qu'elle pourrait être pertinente dans la décision d'achat. Les principes correspondent à l'ancien art. 9, al. 1, let a à c OEDA. Le nouvel al. 1, let. d précise que l'indication est également requise lorsqu'un ingrédient est essentiel pour caractériser ou différencier une denrée alimentaire.

L'al. 1 précise quand un tel cas se présente.

#### Exemple pour chaque lettre

Let. a : « yogourt aux fraises », « sorbet aux fruits », « pizza au jambon »

Let. b : viande de bœuf associée à la « goulache », pommes de terre dans les « croquettes de röstis », fruits de mer dans la « paëlla »

Let. c : « préparé avec du beurre », « aux noix », illustration de poires et chocolat pour un yogourt « Poire Belle-Hélène »

Let. d : teneur en matières grasses dans la « mayonnaise », teneur en amandes dans le « massepain »

L'utilisation d'un label de qualité privé ou d'une marque peut aussi induire un étiquetage QUID, dans la mesure où cet étiquetage est essentiel pour caractériser une denrée alimentaire et la distinguer des produits avec lesquels elle pourrait être confondue en raison de sa dénomination ou de son aspect.

Les détails, ainsi que les exceptions à la déclaration QUID, sont réglés à l'annexe 7.

## **Section 6 Date de durabilité minimale, date limite de consommation et date de congélation**

### **Art. 13**

La date de durabilité minimale doit toujours être indiquée lorsque tel n'est pas le cas pour la date limite de consommation. Cette dernière ne doit être indiquée que dans le cas des denrées alimentaires devant être réfrigérées en vertu de l'art. 24 de l'ordonnance sur l'hygiène ou en raison d'exigences de températures spécifiques fixées dans l'ordonnance sur l'hygiène (al. 2). Toutes les denrées alimentaires devant être réfrigérées ne requièrent cependant pas impérativement une date limite de consommation. Généralement, une date de durabilité minimale est par exemple suffisante pour les yogourts. Ce n'est pas le cas pour la viande hachée en revanche, car celle-ci est facilement périssable.

#### Changement de système

Les définitions de la date de durabilité minimale et de la date limite de consommation se trouvent à l'annexe 1.

Les détails relatifs au datage figurent à l'annexe 8.

### Remarques de traduction

Les traductions française et italienne des termes « Mindesthaltbarkeitsdatum » et « Verbrauchsdatum » dans l'OEDAI diffèrent de celles de l'INCO. Afin d'éviter toute entrave au commerce, elles sont désormais adaptées.

## **Section 7 Conditions de conservation et d'utilisation**

### **Art. 14**

Les al. 1 et 2 s'inspirent de l'art. 25 INCO. Les principes énoncés dans le règlement sont cependant combinés aux exigences relatives aux denrées alimentaires réfrigérées et aux denrées alimentaires surgelées visées à l'art. 18 de l'OEDAI.

### Exemples

Exemple pour l'*indication des conditions de conservation et d'utilisation* des croûtes au fromage surgelées :

« Produit surgelé. À conserver exclusivement au congélateur à au moins -18 °C, à consommer immédiatement en l'absence de réfrigération ».

Exemple pour une *indication de bonne conservation ou de bonne utilisation de la denrée alimentaire après ouverture de son emballage* :

« À consommer dans les 3 jours après ouverture » ou « Ne pas conserver dans la boîte après ouverture. Conserver au réfrigérateur et consommer rapidement. »

Il convient de ne pas confondre les conditions de conservation et d'utilisation avec le mode d'emploi exigé au sens de l'art. 3, al. 1, let. k. Par mode d'emploi, on entend les instructions de préparation telles que « Faire cuire les croûtes au fromage au four préchauffé à 220 °C pendant env. 12 à 15 minutes, au milieu du four. ».

## **Section 8 Indication du pays de production et de l'origine**

Le *pays de production d'une denrée alimentaire* est le pays dans lequel la denrée alimentaire a fait l'objet d'une opération par laquelle elle a obtenu ses propriétés caractéristiques ou une nouvelle dénomination spécifique.

La *provenance d'un ingrédient* (matière première) est la provenance au sens de l'art. 15, al. 2.

Voici un exemple qui illustre la situation : une sauce tomate « Sugo Toscano » est fabriquée en Italie. Les tomates sont toutefois récoltées et concentrées en France, avant d'être exportées en Italie ou elles sont transformées en sauce tomate prête à l'emploi. Dans ce cas, le pays de production de la sauce tomate est l'Italie. La provenance des tomates utilisées dans le concentré de tomates et ainsi dans la sauce tomate est la France (art. 15, al. 2, let. b).

En Suisse, l'indication du pays de production des denrées alimentaires revêt depuis des années une grande importance. La nouvelle loi sur les denrées alimentaires prévoit donc également que celui-ci soit toujours indiqué pour les denrées alimentaires préemballées. Elle octroie au Conseil fédéral la compétence pour prévoir des exceptions en ce qui concerne l'indication du pays de production et les ingrédients des produits transformés. En vertu de l'ODAIUOs,

l'OIDA prévoit dans ce contexte qu'en lieu et place du pays de production, il est possible d'indiquer un espace géographique plus large. Elle précise en outre que concernant l'indication du pays de production, les « produits mélangés tranchés » et les mélanges de miel sont considérés comme des denrées alimentaires transformées.

Lors du débat parlementaire relatif à la nouvelle législation sur les denrées alimentaires, il est apparu que la réglementation en vigueur depuis le 1<sup>er</sup> avril 2000 en matière de provenance des ingrédients n'était pas satisfaisante, car la provenance des matières premières ne devait être indiquée qu'à titre exceptionnel en vertu de ces dispositions. C'est pourquoi la demande de déclaration obligatoire de la provenance des matières premières sans exception avait été même formulée au Parlement. La proposition de réglementation mise en audition, à savoir une déclaration lorsque la part en pour cent masse d'un ingrédient dépasse 50 % (20 % pour la viande) ou lorsqu'elle doit être déclarée en vertu de l'art. 12, n'est pas parvenue à recevoir une large approbation. Il est ressorti des discussions que l'obligation de déclaration était notamment considérée comme inapplicable dans les cas présentés à l'art. 12. Il a en outre été imposé de mettre la protection contre la tromperie au premier plan dans la future réglementation. Enfin, il est également ressorti qu'il existait un besoin d'information, en particulier sur les produits d'origine animale.

Dans l'UE, le pays d'origine ou le lieu de provenance ne doivent en principe être indiqués sur l'étiquetage que si leur omission serait susceptible d'induire en erreur les consommateurs. Cependant, cette indication est obligatoire pour la viande bovine, les œufs et le miel, les viandes des animaux des espèces porcine, ovine ou caprine ou des volailles, fraîches, réfrigérées ou congelées ainsi que pour les denrées alimentaires végétales comme l'huile d'olive et les fruits et légumes frais. Le règlement (UE) n° 1169/2011 oblige la Commission à examiner la nécessité et la faisabilité de l'obligation d'indiquer le pays d'origine ou le lieu de provenance pour certains autres produits.

Les règles mentionnées dans les trois articles qui suivent concernent en premier lieu les denrées alimentaires préemballées. Les règles spécifiques pour les indications de provenance des denrées alimentaires vendues en vrac sont décrites à l'art. 5.

### **Art. 15 Indication du pays de production**

Le présent article 15 correspond pour l'essentiel à l'art. 15 OEDA. La disposition ne vaut pas uniquement pour l'indication de la Suisse en tant que pays de production, mais pour tous les pays. La reformulation de l'article donne plus d'importance à ces circonstances.

Désormais, un *espace géographique plus large* peut être indiqué pour les denrées alimentaires transformées au lieu d'un espace géographique restreint (al. 4). Dans le commerce, les produits fortement transformés tels que les barres de chocolat ou de céréales, les margarines, les produits laitiers complexes comme les glaces, les pizzas surgelées, etc. posaient régulièrement problème car les entreprises opérant à l'échelle internationale faisaient fabriquer les produits dans différents pays en fonction de leurs capacités de production. Ceci génère une charge supplémentaire pour les envois vers la Suisse, étant donné que les étiquettes doivent continuellement être adaptées. Cette démarche implique des coûts conséquents. La possibilité d'indiquer désormais un espace géographique plus large pour les denrées alimentaires transformées atténue ce problème. Les *produits mélangés tranchés*, comme la salade coupée, la salade de fruits et les mélanges de miel peuvent également profiter de ces *allègements*, puisqu'il est possible d'indiquer un espace géographique plus large pour ces produits en lieu et place du pays de production.

Dans l'UE, l'indication du pays d'origine est obligatoire pour le miel (directive 2001/110/CE du Conseil du 20 décembre 2001 relative au miel). Il existe dans ce contexte des exigences d'étiquetage allégées pour les mélanges de miel. Afin d'éviter les entraves au commerce, ces allègements doivent aussi s'appliquer en Suisse. C'est pourquoi pour les mélanges de miel, il a fallu prévoir la possibilité d'indiquer un espace géographique plus large au titre du pays de production, afin de permettre la commercialisation en Suisse sans ré-étiquetage des mélanges de miel pour lesquels le pays d'origine est indiqué conformément à la directive 2001/110/CE du Conseil du 20 décembre 2001 relative au miel.

Le pays de production doit être indiqué pour les *produits de la pêche*. En lieu et place du pays de production, la zone de pêche selon l'annexe 4 doit être indiquée pour les produits de la pêche capturés en mer. L'indication du numéro de zone FAO n'est pas obligatoire, il suffit d'indiquer la zone de pêche en toutes lettres (art. 5).

L'indication du pays de production peut désormais être abrégée en employant une *abréviation conforme au code ISO 2* de la nomenclature des pays pour les statistiques du commerce extérieur figurant dans le tarif d'usage 4, dans sa version du 1<sup>er</sup> janvier 2015. En vertu de la législation en vigueur, cette réglementation s'applique déjà aux œufs. Il y est précisé explicitement que des abréviations peuvent être utilisées uniquement pour les pays reconnus par la Suisse. L'indication du pays de production en vertu de la législation sur les denrées alimentaires ne doit pas permettre un usage abusif en exprimant des opinions politiques en matière de reconnaissance des pays (al. 7).

## **Art. 16 Indication de la provenance des ingrédients**

### Principes

S'agissant de l'indication de provenance des ingrédients, ce n'est pas le lieu de production de l'ingrédient qui compte (p. ex. confiture de fraise utilisée pour la réalisation de produits de boulangerie), mais le lieu de provenance des fraises utilisées. Pour les produits d'origine animale, il ne s'agit pas non plus de savoir où un salami a été fabriqué, mais de connaître la provenance de l'animal dont la viande a servi à produire le salami. Afin de clarifier ce point, l'al. 1 introduit le terme de « produit de base ». Pour comprendre de quoi il s'agit, il convient de se référer à l'art. 15, al. 2 : produits minéraux (p. ex. le sel), animaux, plantes et denrées alimentaires obtenues exclusivement à partir de ces produits.

Par principe, la provenance d'un ingrédient doit toujours être indiquée dans le cas des denrées alimentaires si son omission serait susceptible d'induire les consommateurs en erreur.

C'est le cas lorsque les critères déclencheurs suivants se présentent (al. 1) :

- un ingrédient est quantitativement important ;
- la présentation du produit suggère une provenance qui n'est pas conforme à la vérité.

### Quantitativement important

Un ingrédient est quantitativement important si la part de cet ingrédient dans le produit représente 50 % ou plus de sa masse (al. 1). Dès lors qu'un ingrédient représente 50 % ou plus d'une denrée alimentaire, il lui confère en règle générale ses caractéristiques essentielles du fait de sa présence en quantité. Pour les denrées alimentaires d'origine animale, les ingrédients doivent être indiqués dès qu'ils représentent 20 % de la masse du produit (al. 3). Cette

distinction est le résultat des positions exprimées durant les auditions, qui demandaient explicitement d'opérer une différence entre les denrées alimentaires d'origine animale et les autres denrées alimentaires.

Dans les boissons, l'eau est certes quantitativement importante, mais elle ne leur confère que très rarement leurs caractéristiques essentielles. Le risque de présentation trompeuse concernant la provenance de l'eau est donc limité. Par ailleurs, la présentation devrait dans ce cas être trompeuse (critère déclencheur) pour rendre obligatoire l'indication de provenance de l'eau utilisée dans les boissons. C'est pourquoi l'indication de provenance de l'eau dans les boissons est très rarement obligatoire.

La provenance de l'eau confère par exemple ses caractéristiques essentielles à l'eau minérale. Mais dans ce cas, les dispositions prévoient déjà de compléter les indications requises à l'art. 3 OIDA par la mention du lieu d'émergence de la source et le nom de celle-ci.

### Présentation trompeuse

Dans l'exemple suivant, la présentation peut être considérée comme trompeuse :

La bouteille de « Sugo Toscano » (voir exemple plus haut ; pays de production Italie ; provenance des tomates France) comporte l'indication du pays de production « Italie » et une « présentation générale à l'italienne », mais aussi une illustration de la tour de Pise. L'aspect d'ensemble d'un tel produit pourrait donner l'impression qu'il a été entièrement produit en Italie (y compris les tomates). Mais la notion de tromperie reste soumise à interprétation au cas par cas. Le nom du produit, l'indication du pays de production, les illustrations et la présentation générale du produit doivent notamment être pris en compte.

L'indication de provenance des ingrédients qui ne sont en règle générale pas produits dans le pays indiqué comme étant le pays de production de la denrée alimentaire (p. ex. fruits exotiques dans une salade de fruits suisse, ancien art. 16, al. 2, let. a OEDA) continue de ne pas être obligatoire, car l'indication du pays de production de la denrée alimentaire (ici la « Suisse ») ne suscite aucune fausse idée sur la provenance des fruits exotiques.

Les dénominations qui ne sont plus considérées par les milieux spécialisés comme une référence à la provenance des produits (p. ex. « goulache hongroise ») et qui, de ce fait, sont devenues le nom de la catégorie du produit (art. 16, al. 2, let. b OEDA) ne sont pas non plus soumises à l'obligation d'indiquer la provenance des ingrédients, ce pour les mêmes raisons. Une réglementation spécifique à ce sujet dans l'OIDA a été abandonnée, car l'utilisation de ces noms de catégories ne permet pas aux consommateurs de conclure légitimement à une provenance donnée pour les ingrédients du produit en question. Ces cas ne portent pas atteinte à l'interdiction de la tromperie en vertu de l'art. 12 ODAIOUs.

### Exemples pour l'obligation d'indiquer la provenance

Dans le cas de la bouteille de « Sugo Toscano » (voir exemple dans l'introduction à la section 8), la provenance française des tomates dans le concentré de tomates utilisé pour la fabrication de la sauce (plus de 50 % de la masse du produit) devrait ainsi être indiquée dans la mesure où l'emballage laisse conclure que le produit provient intégralement d'Italie.

Pour les « Cannelloni bolognese », la provenance de la viande devrait être indiquée si :

- la viande est quantitativement importante, à savoir qu'elle représente plus de 20 % de la masse de la denrée alimentaire ;
- la présentation laisse conclure que le produit provient intégralement d'Italie ; et
- la viande ne provient pas d'Italie, mais de Grande-Bretagne par exemple.

Pour une confiture de fraises, la provenance des fraises devrait uniquement être indiquée si les fraises représentent plus de 50 % de la masse de la confiture et si la confiture est présentée de telle sorte à tromper les consommateurs concernant la provenance des fraises. Ce serait par exemple le cas si la confiture portait le nom de « confiture de fraises du Seeland », alors qu'elle est fabriquée à partir de fraises d'Espagne.

Dans ce contexte, il convient de noter que dans le cas de la « confiture de fraises du Seeland », la réglementation relative à la « suissitude » doit également être respectée en vertu de la loi sur la protection des marques. Celle-ci s'applique en parallèle. Contrairement à la présente réglementation, elle ne prévoit toutefois pas d'obligation de déclaration, mais précise dans quels cas il est possible de faire référence à la provenance suisse de façon facultative.

#### Pays de provenance multiples et « espace géographique plus large »

L'al. 2 établit clairement que si des fraises d'Espagne et du Maroc ont été utilisées pour la « confiture de fraises du Seeland », la provenance de ces fraises doit tout de même être indiquée, même si la part de fraises d'Espagne ne représente p. ex. que 30 % de la masse du produit et celle des fraises du Maroc 25 % (principe de cumul).

Contrairement à l'indication du pays de production, il n'est pas permis de donner un espace géographique plus large pour l'indication de provenance des ingrédients. Si l'ingrédient provient de plusieurs pays, tous les pays de provenance doivent être mentionnés. Une liste de plusieurs pays est cependant possible uniquement si la denrée alimentaire en question contient des ingrédients des pays cités. Si un ingrédient donné provient parfois de France et d'autres fois de Grande-Bretagne, il convient d'indiquer respectivement la France ou la Grande-Bretagne comme pays de provenance sur l'emballage.

#### Position de l'indication de provenance

La provenance des ingrédients peut être indiquée dans la liste des ingrédients ou dans le même champ visuel que cette liste (al. 4). Une certaine flexibilité est permise ici. Elle se limite toutefois seulement à la position, et non pas à l'obligation d'indiquer.

### **Art. 17 Indications spécifiques pour la viande et le poisson**

#### Morceaux de viande bovine, de porc, de mouton, de chèvre et de volaille

L'UE a prévu des règles spécifiques en ce qui concerne les informations sur la viande. La provenance n'est pas la seule mention obligatoire : le lieu où l'animal a été élevé et/ou engraisé, abattu et découpé doit aussi être précisé. Les exigences applicables à l'étiquetage des morceaux de viande proposés comme tels sont très complexes et sont différentes dans l'UE pour la viande bovine<sup>3</sup> et pour la viande de porc, de mouton, de chèvre et de volaille<sup>4</sup>. Ces exigences sont reprises à l'art. 17, mais sous une forme simplifiée (al. 1 à 5). Dès qu'une telle viande est exportée vers l'UE, les exigences des deux règlements européens cités doivent être respectées dans leur intégralité. La mention obligatoire des numéros d'agrément de

<sup>3</sup> Règlement (CE) n° 1760/2000 du Parlement européen et du Conseil du 17 juillet 2000 établissant un système d'identification et d'enregistrement des bovins et concernant l'étiquetage de la viande bovine et des produits à base de viande bovine, et abrogeant le règlement (CE) n° 820/97 du Conseil, JO L 204 du 11.08.2000, p. 1.

<sup>4</sup> Règlement d'exécution (UE) n° 1337/2013 de la Commission du 13 décembre 2013 portant modalités d'application du règlement (UE) n° 1169/2011 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne l'indication du pays d'origine ou du lieu de provenance des viandes fraîches, réfrigérées et congelées des animaux des espèces porcine, ovine, caprine et des volailles, JO L 335 du 14.12.2013, p. 19.

l'abattoir et de l'atelier de découpe pour la viande bovine ne remplace pas la marque d'identification.

#### Viande hachée

Dans le cas de la viande hachée proposée en l'état, le pays de production doit toujours être indiqué. La provenance de la viande doit donc uniquement être déclarée si le pays de production diffère du pays de provenance (al. 6).

#### Poisson en morceaux

Dans le cas de poissons en morceaux, la zone de pêche doit être indiquée selon l'art. 15, al. 5. Il convient en outre de noter qu'en vertu de l'art. 18 de la nouvelle ordonnance du DFI sur les denrées alimentaires d'origine animale, la *catégorie de l'engin de pêche et la méthode de production* doivent être indiquées.

#### Morceaux de viande et de poisson

Le terme de « *morceaux* » désigne par exemple des « escalopes » ou des « côtelettes », voire des filets dans le cas du poisson. Il couvre également les unités de vente comprenant plusieurs escalopes, côtelettes ou filets.

### **Section 9 Teneur en alcool**

#### **Art. 18**

La mention « % vol. » était jusqu'à présent réglée par l'art. 3 de l'ordonnance du DFI du 29 novembre 2013 sur les boissons alcooliques<sup>5</sup>. Elle est désormais reprise dans l'OIDAI par analogie au droit européen. Les divergences prévues à l'annexe XII de l'INCO n'ont pas été reprises, car celles-ci sont réglées en Suisse par METAS dans l'ordonnance du DFJP du 5 octobre 2010 sur les instruments de mesure utilisés pour déterminer la teneur en alcool et la quantité d'alcool<sup>6</sup> (ordonnance sur la détermination d'alcool, OdA). L'OIDAI précise toutefois que la tolérance de divergence est de plus ou moins 0,5 % vol. de la teneur indiquée.

### **Section 10 Lot**

Cette section règle si et quand les denrées alimentaires doivent porter une indication permettant d'identifier le lot auquel elles appartiennent et comment l'indication doit être formulée.

#### **Art. 19 Principe et exceptions**

Par principe, les denrées alimentaires doivent être accompagnées d'une indication de lot. L'al. 2 précise toutefois les exceptions à cette règle. C'est par exemple le cas pour les denrées alimentaires emballées, conditionnées à la demande du consommateur ou préemballées en vue de leur remise immédiate sur les lieux de remise. Il s'agit alors de denrées alimentaires considérées comme non préemballées (art. 2, ch. 11 ODAIOUs).

---

<sup>5</sup> RS 817.022.110

<sup>6</sup> RS 941.210.2

### Changement de système

La définition du terme « lot » figure à l'annexe 1.

#### **Art. 20 Indication du lot**

L'al. 1 précise où et comment doit apparaître l'indication du lot.

### **Section 11 Déclaration nutritionnelle**

Cette section a été entièrement revue suite à l'introduction de l'*obligation de pourvoir la plupart des denrées alimentaires* d'une déclaration nutritionnelle. Le terme « étiquetage nutritionnel » peut également être employé. Les informations nutritionnelles obligatoires doivent permettre aux consommateurs de faire un choix éclairé.

### Changement de système

Les principales dispositions figurent déjà à la section 11 OEDAI. L'OIDAI a cependant été harmonisée dans la mesure du possible avec l'INCO. Les articles et les dispositions ont été réorganisés et en partie déplacés dans les annexes. Les compléments alimentaires ainsi que l'eau minérale naturelle et l'eau de source sont exemptés de l'obligation de déclaration nutritionnelle en vertu de cette section. Celle-ci s'applique cependant aux denrées alimentaires destinées à l'alimentation de groupes particuliers de population, comme les aliments pour nourrissons et enfants en bas âge. Les exemptions à la déclaration nutritionnelle obligatoire sont énumérées à l'annexe 9 (cf. art. 22).

Les éléments de la déclaration nutritionnelle sont définis à l'annexe 1.

Il convient de s'assurer de la justesse des indications fournies dans la lettre d'information devant encore être publiée en complément de la déclaration nutritionnelle.

#### **Art. 21 Principes**

Par principe, la déclaration nutritionnelle est obligatoire en Suisse. L'annexe 9 énumère cependant les denrées alimentaires exemptées de déclaration nutritionnelle obligatoire. La section dans son ensemble ne concerne toutefois pas les compléments alimentaires au sens de la nouvelle ordonnance du DFI sur les compléments alimentaires, pas plus que l'eau minérale naturelle et l'eau de source au sens de la nouvelle ordonnance du DFI sur les boissons. Pour ces denrées alimentaires, la déclaration nutritionnelle est régie par les dispositions spécifiques figurant dans les ordonnances en question.

Les dispositions relatives à la déclaration nutritionnelle s'appliquent aux denrées alimentaires destinées à l'alimentation de groupes particuliers de population, comme les aliments pour nourrissons et enfants en bas âge.

#### **Art. 22 Indications obligatoires**

L'art. 22 énumère les éléments obligatoires de la déclaration nutritionnelle. Celle-ci doit indiquer la valeur énergétique et la teneur en lipides, en acides gras saturés, en glucides, en sucre, en protéines et en sel. Cet ordre devait déjà être respecté en vertu de l'ancienne OEDAI (art. 22, al. 1 OEDAI). Par dérogation aux dispositions de l'INCO, une « déclaration nutritionnelle restreinte » sera également possible à l'avenir en Suisse. Celle-ci diverge toutefois de l'ancienne réglementation fixée à l'art. 25, al. 1, let. a OEDAI, car en plus des éléments déjà exigés (valeur énergétique et teneur en lipides, en glucides et en protéines), la teneur en sel

devra désormais être déclarée également. Elle représente une source d'information importante pour les consommateurs.

L'al. 3 décrit dans quels cas une déclaration nutritionnelle au sens de l'al. 1 est toujours requise. C'est notamment le cas pour les denrées alimentaires accompagnées d'une allégation nutritionnelle ou de santé. Une déclaration nutritionnelle au sens de l'al. 1 est également obligatoire pour les denrées alimentaires énumérées à l'annexe 9 et concernées par l'al. 3. En d'autres termes : une denrée alimentaire de fabrication artisanale au sens de l'annexe 9, ch. 19 est par principe exemptée de déclaration nutritionnelle obligatoire. En revanche, si une allégation de santé est ajoutée, elle doit s'accompagner d'une déclaration nutritionnelle au sens de l'al. 1.

La totalité de la section ne s'applique toutefois pas aux compléments alimentaires, ni à l'eau minérale naturelle ou à l'eau de source.

### **Art. 23 Indications additionnelles**

Lorsque la présence d'une substance selon l'art. 23, al. 1, let. a-f est mentionnée dans une denrée alimentaire, la teneur de cette substance doit être précisée dans la déclaration nutritionnelle (al. 2).

L'al. 3 indique que certaines indications peuvent être répétées. Il s'agit de la légitimation des indications sur la face avant de l'emballage (« front of pack »). La répétition des indications en vertu de l'al. 3 est uniquement possible si une déclaration nutritionnelle au sens de l'art. 21, al. 1 figure sur l'emballage. Cette répétition attire l'attention sur certains nutriments et pourrait aisément donner lieu à tromperie, que seul le recours à une déclaration nutritionnelle complète peut empêcher.

### **Art. 24 Dispositions particulières**

L'indication de la quantité de substances non mentionnées dans la déclaration nutritionnelle et qui font l'objet d'une allégation nutritionnelle ou de santé doit se trouver à proximité immédiate de la déclaration nutritionnelle et dans le même champ visuel que cette dernière (al. 1).

Le cas échéant, la mention « Contient des quantités négligeables de ... » peut être placée à proximité immédiate de la table nutritionnelle, si une telle table est fournie (al. 2).

Si la teneur en sel est due à la présence de sodium présent naturellement dans le produit, il est possible de formuler une déclaration dans ce sens (al. 3).

La déclaration nutritionnelle peut se limiter à la mention de la valeur énergétique pour les denrées alimentaires vendues en vrac et les boissons alcooliques titrant plus de 1,2 % vol.

### **Art. 25 Présentation de la déclaration nutritionnelle**

L'art. 25 indique comment doit se présenter la déclaration nutritionnelle. Elle doit se trouver dans le même champ visuel et être présentée comme un ensemble, sous une forme claire et dans l'ordre de présentation prévu, si possible sous forme de tableau. « Dans le même champ visuel » signifie que toutes les informations requises doivent être visibles d'un regard, sans avoir à tourner l'emballage.

Il convient de noter qu'il n'est pas toujours nécessaire d'indiquer l'ensemble des substances précisées à l'annexe 11. L'ajout d'autres substances dans la table nutritionnelle est cependant proscrit.

L'al. 2 offre la possibilité d'utiliser des éléments graphiques ou des symboles, en plus de la déclaration nutritionnelle.

L'al. 3 détermine comment présenter les indications facultatives répétées au sens de l'art. 23, al. 3 : dans le champ visuel principal (front of pack) et au corps de caractère prévu. L'utilisation d'une autre présentation que le tableau est toutefois possible.

La déclaration nutritionnelle pour les denrées alimentaires vendues en vrac et les boissons alcooliques titrant plus de 1,2 % vol. peut elle aussi être présentée différemment en vertu de l'al. 4.

#### **Art. 26 Calcul de la valeur énergétique et de la teneur en nutriments et indication de celles-ci**

Cette disposition définit les facteurs devant être utilisés pour calculer les indications requises et la base sur laquelle les valeurs moyennes doivent reposer. Les coefficients de conversion sont indiqués à l'annexe 12 et les unités de mesure à l'annexe 11. Les exigences correspondent pour l'essentiel aux dispositions de l'OEDAI, mais leur présentation est légèrement différente et les annexes doivent être prises en compte.

#### **Art. 27 Expression pour 100 g ou pour 100 ml**

En principe, la valeur énergétique et la teneur en nutriments doivent être exprimées pour 100 g ou 100 ml.

De plus, le pourcentage des apports de référence pour les vitamines et les minéraux doit être indiqué selon l'annexe 10.

Le pourcentage des apports de référence pour les macronutriments peut être indiqué, à condition de préciser que la valeur énergétique se rapporte aux apports de référence d'un adulte-type.

#### **Art. 28 Expression par portion ou par unité de consommation**

Il est précisé ici dans quels cas la déclaration nutritionnelle peut être exprimée par portion ou par unité de consommation, et comment la présenter.

Une portion est la quantité d'une denrée alimentaire consommée habituellement par une personne au cours d'un repas.

Une unité de consommation peut comporter plusieurs portions. S'il s'agit par exemple de lasagnes pour quatre personnes, l'ensemble du plat de lasagnes est l'unité de consommation (à savoir les 4 portions).

## **Section 12 Allégations nutritionnelles et de santé**

Cette section correspond à la section 12 de l'OEDA. Seules les dispositions suivantes ont été modifiées :

### **Art. 29 à 35**

Il n'est plus nécessaire de définir un champ d'application spécifique pour les allégations nutritionnelles et de santé. Les allégations nutritionnelles et de santé entrent dans le champ d'application de la présente ordonnance. Les nutriments sont définis à l'annexe 1. Il n'est plus nécessaire de soumettre les allégations nutritionnelles à une procédure d'autorisation, car les annexes seront régulièrement révisées.

Dans le cas des allégations de santé, il est indiqué à l'art. 31, al. 4, à quoi elles doivent faire référence, en s'inspirant du règlement (CE) n° 1924/2006. Lors de l'élaboration de cette section dans le droit en vigueur, ce point n'avait pas encore pu être réglé de cette manière, car à l'époque (en 2008), la manière dont les allégations de santé devaient être présentées en détail n'était pas claire.

Une fois encore, il a été renoncé à la répartition entre allégations concernant les enfants (allégations relatives au développement ou à la santé infantile) et autres allégations, pour des raisons de clarté. La procédure d'autorisation pour les allégations de santé en Suisse doit être maintenue. Les entreprises suisses devraient elles aussi toujours avoir la possibilité d'obtenir une autorisation de distribution en Suisse. La possibilité a été créée de protéger les données scientifiques et les informations utilisées pour la délivrance de l'autorisation ou pour prouver les allégations de santé pendant cinq ans à partir de la date de l'autorisation. Les détails sont précisés à l'art. 38, al. 4 ODAIOUs.

S'agissant des denrées alimentaires préemballées, les informations requises en vertu de l'art. 34, al. 1 doivent être du même ordre, que ce soit pour la publicité ou l'emballage.

L'art. 34, al. 2 précise les exigences relatives à l'utilisation de références à des effets bénéfiques non spécifiques d'un nutriment ou d'une denrée alimentaire sur l'état de santé général ou le bien-être.

L'art. 34, al. 3 interdit les allégations de santé pour les boissons alcooliques titrant plus de 1,2 % vol. Les compléments alimentaires présentant un titre alcoométrique supérieur à 1,2 % vol. ne sont pas classés dans la catégorie des boissons alcooliques et ne sont donc pas frappés de l'interdiction au sens de l'art. 34, al. 3.

En vertu de l'art. 35, al. 6, les dispositions relatives aux allégations nutritionnelles et de santé ne concernent pas l'eau minérale et l'eau de source. L'ordonnance sur les boissons contient des dispositions spécifiques à ce sujet. Ces dispositions ne s'appliquent pas non plus aux denrées alimentaires destinées à des fins médicales spéciales, car l'ajout d'allégations nutritionnelles et de santé est explicitement prohibé par l'art. 29, al. 5 de l'ordonnance du DFI sur les denrées alimentaires destinées aux personnes ayant des besoins nutritionnels particuliers (OBNP).

## **Section 13 Marque d'identification**

### **Art. 36 à 38 Principe et exceptions, indications requises et dispositions particulières**

Ces articles reprennent littéralement les articles 30 à 32 OEDA. Seuls les renvois aux autres ordonnances applicables ont été adaptés.

## **Chapitre 3 Informations facultatives sur les denrées alimentaires**

### **Art. 39 Principe**

La place disponible pour les informations obligatoires ne doit pas être limitée par les informations facultatives. Si des informations facultatives sur les denrées alimentaires sont mises à disposition selon l'art. 3, elles doivent par principe satisfaire aux exigences correspondantes. Dans le cas contraire, il existe un risque de tromperie.

Il est par exemple possible d'ajouter une déclaration nutritionnelle facultative pour les denrées alimentaires exemptées de déclaration nutritionnelle obligatoire. Cette déclaration facultative doit toutefois satisfaire à l'ensemble des exigences fixées à la section 11.

### **Art. 40 Indications « végétarien » ou « végétalien »**

L'art. 40 régit les conditions relatives à l'utilisation des indications « végétarien » et « végétalien ». Le contenu de ces dispositions correspond à l'art. 33 OEDAI.

### **Art. 41 Informations concernant l'absence de gluten ou la teneur réduite en gluten**

Le règlement d'exécution (UE) n° 828/2014 a été publié le 30 juillet 2014. Ce document définit les exigences concernant la mention « sans gluten » ou « très faible teneur en gluten ». Ces exigences sont désormais également reprises dans le droit suisse. Dans le droit en vigueur, elles sont régies par l'art. 9 de l'ordonnance du DFI sur les aliments spéciaux. Les dispositions de cette ordonnance concordent par principe avec celles du droit en vigueur.

### **Art. 42 Informations sur les denrées alimentaires exemptes de lactose ou pauvres en lactose**

Ces dispositions ont également été reprises de l'ordonnance en vigueur sur les aliments spéciaux. Elles ont toutefois été complétées en précisant la quantité (0,1 g) par dose journalière que peut contenir un complément alimentaire pour être réputé « exempt de lactose ».

## **Chapitre 4 Actualisation des annexes**

L'art. 43 correspond à l'art. 41 OEDAI en ajoutant que l'OSAV peut définir au besoin des dispositions transitoires.

## **Chapitre 5 Dispositions finales**

Les dispositions transitoires sont régies de manière centralisée par l'art. 95 ODAIOUs.

Un délai transitoire d'un an s'applique pour les mentions sur les denrées alimentaires vendues en vrac et pour les denrées alimentaires proposées à la vente au moyen d'une technique de communication à distance (art. 95, al. 1, let. a ODAIOUs).

Dans tous les autres cas, l'étiquetage des denrées alimentaires est soumis à un délai transitoire de 4 ans. Cela signifie que l'étiquetage peut suivre l'ancien droit pendant encore 4 ans. Au terme du délai transitoire, les denrées alimentaires étiquetées selon l'ancien droit peuvent encore être remises au consommateur jusqu'à épuisement des stocks (art. 95, al. 2 ODAIOUs).

Le délai transitoire a été repris de l'ancien droit pour les marques de fabrique ou les noms de marques (dispositions transitoires à la modification du 7 mars 2008), qui existaient avant le 1<sup>er</sup> janvier 2005 et n'étaient pas conformes aux exigences introduites en 2008 concernant les allégations nutritionnelles et de santé, qui sont désormais régies par les art. 29 à 35 de la présente ordonnance. En dérogation à l'art. 95 ODAIOUs, de tels produits doivent encore pouvoir être commercialisés jusqu'au 19 janvier 2022 selon les dispositions de la législation sur les denrées alimentaires qui étaient en vigueur avant le 7 mars 2008 pour ce qui est des marques de fabrique ou des noms de marque. Après le 19 janvier 2022, ils pourront encore être remis aux consommateurs selon ce droit jusqu'à épuisement des stocks.

## **Annexes**

### **Annexe 1 Définitions**

Cette annexe contient les définitions des termes importants pertinents pour cette ordonnance, dans le cadre des informations sur les denrées alimentaires. On y trouve notamment les définitions issues de l'annexe 1 INCO et celles du gluten et du blé.

### **Annexe 2 Denrées alimentaires dont l'étiquetage doit comporter une ou plusieurs mentions complémentaires**

Cette annexe énumère les règles d'étiquetage particulières.

#### Partie A

Cette partie fixe quels compléments doivent être ajoutés à la dénomination spécifique dans certains cas donnés. Il convient par exemple de la compléter par une mention sur l'état physique ou sur un traitement particulier, au cas où l'omission de cette information serait susceptible d'induire le consommateur en erreur (p. ex. décongelé, traité par rayonnements ionisants). Il en va de même de la présence de protéines hydrolysées, lorsque de l'eau a par exemple été ajoutée à la viande ou au poisson, d'un traitement au chlore / à l'ozone, si un ingrédient a été pasteurisé ou reconstitué.

Il s'agit là de règles spécifiques portant sur les cas pour lesquels un besoin d'information des consommateurs accru est attendu, et non d'une liste exhaustive. D'autres traitements particuliers, non cités ici, doivent également être indiqués dans la mesure où leur omission pourrait donner lieu à tromperie. Il convient également de toujours consulter les ordonnances spécifiques aux produits, car celles-ci peuvent aussi contenir des dispositions spécifiques.

#### Remarques sur les chiffres

Ch. 4 : le nom du produit désigne la dénomination de fantaisie. Pour le choix du nom de fantaisie, il convient de noter que certaines dénominations spécifiques peuvent ne pas être utilisables dans des cas donnés car il s'agit de dénominations spécifiques légales (étiquetage, resp. description au titre d'imitation, où le terme « imitation » ne peut en règle générale pas être utilisé).

Ch. 5 : la rectification de l'INCO du 18 novembre 2014 a également été prise en compte ici.

Ch. 6 : cette disposition est utilisée uniquement pour les produits à base de viande, les préparations de viandes et les produits de la pêche pour lesquels l'adjonction d'eau dépasse la valeur résultant de la fabrication (BPF), à savoir qu'elle n'est technologiquement pas nécessaire. Pour les cervelas ou les saucisses de Vienne par exemple, il n'est pas nécessaire de

compléter la dénomination spécifique, alors que c'est le cas pour la viande préemballée (sans autre transformation).

Ch. 7 : cette disposition était auparavant réglée dans l'ordonnance du DFI sur les denrées alimentaires d'origine animale et a été reprise dans la présente ordonnance par analogie à la législation de l'UE. Il s'agit ici de produits à base de viande dont la forme est obtenue par l'association de plusieurs morceaux de viande en un seul, plus gros. Le jambon cuit préparé selon les méthodes traditionnelles ne rentre pas dans cette catégorie.

## Partie B

La partie B définit les règles particulières d'étiquetage applicables à certains types et à certaines catégories de denrées alimentaires, p. ex. en cas d'emploi de gaz pour l'emballage, d'ajout d'édulcorants ou d'acide glycyrrhizinique, ainsi que pour les boissons à teneur élevée en caféine ou les viandes et poissons congelés.

### **Annexe 3 Définition de la hauteur d'x**

Cette annexe règle le corps de caractère.

### **Annexe 4 Zones de pêche de la FAO**

Pour les produits de la pêche capturés en haute mer, les zones de pêche doivent être indiquées en lieu et place du pays de production. Cette liste correspond aux zones de pêche de la FAO (cf. <http://fischbestaende.portal-fischerei.de/faofanggebiete/>).

### **Annexe 5 Énumération et désignation des ingrédients**

La partie A contient les *dispositions particulières relatives à l'énumération des ingrédients dans la liste des ingrédients*. Les règles à respecter concernant l'indication d'un ingrédient sont précisées ici, par exemple si de l'eau a été ajoutée, si un ingrédient est présent sous une forme concentrée ou reconstituée, si des champignons ou des légumes sont utilisés en proportions variables, en présence de mélanges d'épices dont aucune ne prédomine de manière significative, si des ingrédients représentent moins de 2 % du produit fini ou en présence d'huiles et de graisses raffinées.

Il ne s'agit pas là de dispositions nouvelles. Seul le fait de les regrouper et de les présenter dans une annexe est nouveau.

La partie B comporte les *ingrédients pouvant être désignés par le nom d'une catégorie plutôt que par un nom spécifique*. Il s'agit des dénominations abrégées pour l'huile, la graisse, la farine, l'amidon, etc. Cette partie B correspond à l'annexe 2 OEDAI. L'indication d'une catégorie de denrées en lieu et place des différents ingrédients dans la liste des ingrédients ne dispense pas de l'obligation d'indiquer les ingrédients pouvant provoquer des allergies ou d'autres réactions indésirables.

La partie C recense *les anciens noms de catégorie* et stipule qu'un additif alimentaire doit être désigné par le nom de sa catégorie fonctionnelle, suivi de son nom spécifique ou de son numéro E (émulsifiant lécithine de soja). Ces dénominations concordent avec celles de l'ordonnance sur les additifs.

La partie D fixe les règles d'indication des *arômes*. Elle précise ensuite que la quinine et la caféine, qui sont considérées comme des arômes, doivent être signalées comme telles.

Quant à la partie E, elle concerne la désignation des *ingrédients composés* avec leurs additifs. Ces informations correspondent en grande partie à l'art. 7 OEDAI. Désormais, la liste des ingrédients n'est pas obligatoire pour les ingrédients composés qui sont des denrées alimentaires pour lesquelles la liste des ingrédients n'est pas exigée.

## **Annexe 6 Ingrédients pouvant provoquer des allergies ou d'autres réactions indésirables**

Cette annexe correspond sur le fond à l'annexe 1 OEDAI. La dénomination de la variété de blé kamut a toutefois été modifiée en blé de Khorasan, car il s'agit de sa désignation officielle (Kamut est un nom de marque).

## **Annexe 7 Indication quantitative des ingrédients**

Cette annexe rassemble les exceptions à la règle relative à la QUID (art. 12). Elle précise également comment ces indications doivent être exprimées. Ces dispositions figuraient auparavant aux art. 9 et 10 OEDAI.

Par « moment de leur mise en œuvre », on entend le moment de leur transformation.

Exemples d'exceptions pour le ch. 1 :

1.1 a : denrées alimentaires solides dans un liquide de couverture ;

1.1 b : p. ex. confitures ;

1.1 c : arômes, fines herbes et épices ;

1.1 d : seigle dans le pain de seigle.

## **Annexe 8 Date de durabilité minimale, date limite de consommation et date de congélation**

L'annexe 8 fixe les modalités relatives au datage. Aucun changement n'est à relever par rapport au droit en vigueur. En revanche, il est désormais obligatoire d'indiquer la date de congélation.

ch. 1.4, let. a : les légumes au sens de cette annexe incluent également les champignons frais, pour lesquels il n'est donc pas non plus nécessaire d'indiquer une durée de conservation.

## **Annexe 9 Denrées alimentaires auxquelles ne s'applique pas l'obligation de déclaration nutritionnelle**

L'annexe 9 précise quelles denrées alimentaires peuvent être commercialisées sans déclaration nutritionnelle. Les denrées alimentaires non transformées entrent dans cette catégorie, notamment la salade coupée et la salade de fruits, ainsi que les produits qui ne comprennent p. ex. qu'un seul ingrédient (comme le miel) ou les produits qui ont été soumis à une maturation, comme le fromage. Les denrées alimentaires qui ne sont utilisées qu'en faibles quantités et dont la valeur énergétique est négligeable (p. ex. les plantes aromatiques, les épices, la gomme à mâcher) sont également exemptées de déclaration nutritionnelle.

Viennent ensuite les denrées alimentaires conditionnées dans des emballages de très petites tailles, ainsi que celles fournies directement par le fabricant au consommateur ou à des commerces d'alimentation locaux fournissant directement le consommateur. La vente à la ferme ou sur des marchés locaux ainsi que les confiseries ou les sandwiches d'une boulangerie p. ex. entrent dans cette catégorie, tout comme par exemple les produits de boucherie ou de fromagerie de fabrication artisanale obtenus par les détaillants locaux directement auprès du fabricant et remis au consommateur immédiatement et sans transformation.

Aucune déclaration nutritionnelle n'est par ailleurs requise pour les boissons alcooliques titrant plus de 1,2 % vol.

Les denrées alimentaires vendues en vrac au sens de la définition donnée à l'art. 2, al. 1, ch. 12 ODAIOUs, p. ex. par des établissements de restauration collective ou des boulangeries, sont également exemptées de l'obligation de déclaration nutritionnelle.

En vertu de l'art. 6, al. 2 de la nouvelle ordonnance du DFI sur l'adjonction de vitamines, de sels minéraux et d'autres substances aux denrées alimentaires (OAVSM), le sel comestible iodé ou fluoré est également exempté de l'étiquetage nutritionnel obligatoire.

## **Annexe 10 Apports de référence**

La partie A indique les apports quotidiens de référence en vitamines et en minéraux pour les adultes. Le ch. 1 énumère les valeurs nutritionnelles de référence (VNR) pour les vitamines et les minéraux, tandis que le ch. 2 fixe les quantités significatives.

La partie B concerne les apports de référence en énergie et en certains nutriments à l'exclusion des vitamines et des sels minéraux (adultes). Les apports de référence sont indiqués, outre pour l'énergie, pour les graisses totales, les acides gras saturés, les glucides, les sucres, les protéines et le sel. Il s'agit de valeurs de référence destinées uniquement à l'étiquetage. Elles ne correspondent que partiellement aux besoins réels de la population adulte.

## **Annexe 11 Présentation de la déclaration nutritionnelle**

L'annexe 11 précise la manière dont la déclaration nutritionnelle doit être présentée sous forme de tableau. Ces dispositions correspondent à l'annexe XV INCO. Les définitions des termes se trouvent à l'annexe 1. On entend par exemple par *sucré* le saccharose, mais aussi tous les monosaccharides et disaccharides présents dans les denrées alimentaires, à l'exception des polyols.

## **Annexe 12 Coefficients de conversion pour le calcul de l'énergie**

Cette annexe correspond à l'annexe XV INCO.

## **Annexe 13 Allégations nutritionnelles et conditions de leur utilisation**

Cette annexe coïncide avec l'annexe 7 OEDAI. L'annexe est présentée de façon plus claire et adopte une nouvelle structure. Les modifications sont le résultat de la reprise des règles suisses relatives aux denrées alimentaires à faible teneur en protéines qui ont été reprises de l'ordonnance sur les aliments spéciaux en vigueur.

Ch. 28 et 29 : les allégations nutritionnelles qui y sont mentionnées s'appliquent désormais uniquement aux vitamines et aux minéraux au sens de l'annexe 10.

Ch. 32.2 : le terme « micronutriments » couvre les vitamines et les minéraux au sens de l'annexe 10.

## **Annexe 14 Allégations de santé admises pour les denrées alimentaires, les ingrédients et composants alimentaires, les catégories de denrées alimentaires, conditions d'utilisation**

Cette annexe correspond à l'annexe 8 OEDAI. Des adaptations ont été apportées en raison de l'admission d'autres allégations de santé et de modifications d'autorisations existantes dans l'UE en vertu du règlement n° 1924/2006. Les nouvelles allégations ajoutées concernent le fructose, l'acide folique, les glucides, le calcium, la vitamine D, les flavanols du cacao, l'amidon lentement digestible, l'inuline naturelle de chicorée, les boissons acides non alcoolisées reformulées, les glucides non fermentescibles et les glucides non digestibles. Il s'agit d'une harmonisation avec le règlement d'exécution 2016/854<sup>7</sup> et avec les règlements européens suivants : 536/2013<sup>8</sup>, 1135/2014<sup>9</sup>, 2015/7<sup>10</sup>, 1228/2014<sup>11</sup> et 40/2014<sup>12</sup>, 851/2013<sup>13</sup>, 2015/539<sup>14</sup>, 2015/2314<sup>15</sup>, 2016/1389<sup>16</sup>.

Les conditions d'utilisation précisent s'il s'agit d'allégations de santé protégées.

## **Annexe 15 Document d'accompagnement des matières premières destinées à la production de gélatine ou de collagène (modèle)**

Il s'agit du modèle de formulaire destiné à servir de document d'accompagnement pour la fabrication de gélatine ou de collagène.

- 
- <sup>7</sup> Règlement d'exécution (UE) n° 2016/854 de la Commission du 30 mai 2016 autorisant certaines allégations de santé portant sur les denrées alimentaires, autres que celles faisant référence à la réduction du risque de maladie ainsi qu'au développement et à la santé infantiles, et modifiant le règlement (UE) n° 432/2012, JO L 142 du 31.05.2016, p. 5.
- <sup>8</sup> Règlement (UE) n° 536/2013 de la Commission du 11 juin 2013 modifiant le règlement (UE) n° 432/2012 établissant une liste des allégations de santé autorisées portant sur les denrées alimentaires, autres que celles faisant référence à la réduction du risque de maladie ainsi qu'au développement et à la santé infantiles, JO L 160 du 12.06.2013, p. 4.
- <sup>9</sup> Règlement (UE) n° 1135/2014 de la Commission du 24 octobre 2014 relatif à l'autorisation d'une allégation de santé portant sur les denrées alimentaires et faisant référence à la réduction d'un risque de maladie, JO L 307 du 28.10.2014, p. 23.
- <sup>10</sup> Règlement (UE) n° 2015/7 de la Commission du 6 janvier 2015 autorisant une allégation de santé portant sur les denrées alimentaires, autre qu'une allégation faisant référence à la réduction d'un risque de maladie ainsi qu'au développement et à la santé infantiles, et modifiant le règlement (UE) n° 432/2012, JO L 3 du 07.01.2015, p. 3.
- <sup>11</sup> Règlement (UE) n° 1228/2014 de la Commission du 17 novembre 2014 concernant l'autorisation et le refus d'autorisation de certaines allégations de santé portant sur les denrées alimentaires et faisant référence à la réduction d'un risque de maladie, JO L 331 du 18.11.2014, p. 8.
- <sup>12</sup> Règlement (UE) n° 40/2014 de la Commission du 17 janvier 2014 autorisant une allégation de santé portant sur les denrées alimentaires, autre qu'une allégation faisant référence à la réduction d'un risque de maladie ainsi qu'au développement et à la santé infantiles, et modifiant le règlement (UE) n° 432/2012, JO L 14 du 18.01.2014, p. 8.
- <sup>13</sup> Règlement (UE) n° 851/2013 de la Commission du 3 septembre 2013 autorisant certaines allégations de santé portant sur les denrées alimentaires, autres que celles faisant référence à la réduction du risque de maladie ainsi qu'au développement et à la santé infantiles, et modifiant le règlement (UE) n° 432/2012, JO L 235 du 04.09.2013, p. 3.
- <sup>14</sup> Règlement (UE) n° 2015/539 de la Commission du 31 mars 2015 autorisant une allégation de santé portant sur les denrées alimentaires, autre qu'une allégation faisant référence à la réduction d'un risque de maladie ainsi qu'au développement et à la santé infantiles, et modifiant le règlement (UE) n° 432/2012, JO L 88 du 01.04.2015, p. 7.
- <sup>15</sup> Règlement (UE) n° 2015/2314 de la Commission du 7 décembre 2015 autorisant une allégation de santé portant sur les denrées alimentaires, autre qu'une allégation faisant référence à la réduction d'un risque de maladie ainsi qu'au développement et à la santé infantiles, et modifiant le règlement (UE) n° 432/2012, JO L 328 du 12.12.2015, p. 46.
- <sup>16</sup> Règlement (UE) n° 2016/1389 de la Commission du 17 août 2016 autorisant une allégation de santé portant sur des denrées alimentaires et faisant référence au développement et à la santé infantiles, JO L 223 du 18.08.2016, p. 55.