

Ordonnance sur les denrées alimentaires (ODAI)

Modification du 27 mars 2002

Le Conseil fédéral suisse

arrête:

I

L'ordonnance du 1^{er} mars 1995 sur les denrées alimentaires¹ est modifiée comme suit:

Art. 3, al. 2 à 8

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

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

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

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

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

⁶ L'autorisation est limitée à 10 ans au maximum. Elle devient caduque à partir du moment où la denrée alimentaire est définie dans la présente ordonnance sous une dénomination spécifique ou qu'aucune demande de renouvellement n'est présentée avant son échéance.

⁷ L'office peut annuler l'autorisation lorsque les conditions d'octroi ne sont plus remplies. C'est notamment le cas lorsque, sur la base de nouvelles connaissances

¹ RS 817.02

scientifiques, on ne peut exclure que la denrée alimentaire présente un danger pour la santé du consommateur ou que ce dernier soit induit en erreur.

⁸ L'office publie périodiquement dans la Feuille officielle suisse du commerce la liste des denrées alimentaires autorisées.

Art. 13 Titre, al. 1, 1^{re} phrase, et 2, let. a, c et d

Thermisation, traitement thermique

¹ Les denrées alimentaires qui s'y prêtent peuvent être thermisées, pasteurisées, chauffées à ultra-haute température ou stérilisées. ...

² Les denrées alimentaires sont réputées:

- a. thermisées lorsqu'elles ont été portées à une température située entre 57 °C et 68 °C et maintenues à cette température durant 15 secondes au minimum;
- c. *Abrogée*
- d. chauffées à ultra-haute température (UHT) lorsqu'elles ont été maintenues pendant quelques secondes à des températures situées entre 135° C et 155° C de manière à éliminer tous les microorganismes et les spores capables de proliférer.

Art. 14, al. 1^{bis} et 2

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

- a. 10 MeV dans le cas des rayons X;
- b. 14 MeV dans le cas des neutrons;
- c. 5 MeV dans les autres cas.

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

Art. 19, al. 1, let. c, g et h

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

- c. les mentions de toute nature, prêtant à une denrée alimentaire des propriétés favorisant la prévention, le traitement ou la guérison d'une maladie humaine, ou présentant cette denrée comme un produit amaigrissant, ou suggérant qu'elle possède des propriétés analogues; sont toutefois admises les mentions relatives à l'addition de substances nutritionnelles à des fins utiles ou essentielles du point de vue de la santé publique (art. 6);
- g. les données ou présentations pouvant prêter à confusion avec des désignations protégées par l'ordonnance du 28 mai 1997 sur les AOP et les IGP², par des législations cantonales ou des législations étrangères analogues;
- h. la mention à des fins publicitaires de l'autorisation octroyée par l'office dans le cas des denrées alimentaires soumises à autorisation.

Art. 20, al. 2, let. c, et 3 bis

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

c. Abrogée

^{3bis} Une appellation d'origine protégée par l'ordonnance du 28 mai 1997 sur les AOP et les IGP³, une indication géographique protégée ainsi que toute dénomination ou indication analogue protégée par une législation étrangère peuvent remplacer la dénomination spécifique. Les dénominations spécifiques de la viande et des produits à base de viande est régie par l'art. 123.

Art. 20a Indication quantitative des ingrédients

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

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

² L'al. 1 ne s'applique pas aux ingrédients:

- a. dont le poids égoutté est indiqué;

² RS 910.12

³ RS 910.12

- b. dont l'utilisation en faibles quantités sert à conférer une certaine sapidité (p. ex. épices ou extraits d'épices);
- c. dont la mention est exigée en vertu d'autres dispositions de la présente ordonnance (p. ex. «avec sucre(s) et édulcorant(s)» selon l'art. 169, al. 4);
- d. dont la quantité doit être indiquée en vertu d'autres dispositions de la présente ordonnance (p. ex. proportion de jus de fruits dans les boissons de table selon l'art. 245);
- e. dont la présence n'influence pas le choix des consommateurs en dépit de leur mention dans la dénomination spécifique, dans la mesure où les différences de quantités d'ingrédients ne sont ni caractéristiques de la denrée considérée, ni distinctives par rapport à d'autres denrées alimentaires analogues.

³ La quantité des ingrédients doit être indiquée en pour-cent masse. Ce pourcentage est déterminé à la mise en œuvre lors de la fabrication. Font exception les cas suivants:

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

⁴ L'indication doit figurer dans la dénomination spécifique, à proximité immédiate de ladite dénomination ou dans la liste des ingrédients, en regard de l'ingrédient correspondant.

Art. 20b Denrées alimentaires aromatisées

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

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

Art. 22, al. 1, let. g, al. 3 et 5bis

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

- g. la teneur en alcool, pour les boissons qui contiennent plus de 0,5 % volume d'alcool éthylique, complétée par le symbole «% vol.»; la marge de tolérance est de 0,5 % volume; l'art. 22c est réservé;

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

^{5bis} Dans le cas d'un emballage multiple (emballage permettant de grouper en une seule unité de vente un certain nombre de présentations unitaires du même produit ou de produits différents), on peut renoncer à faire figurer sur l'emballage extérieur les indications requises par la présente ordonnance lorsque celles-ci figurent sur les emballages unitaires compris dans l'emballage multiple et qu'elles sont lisibles de l'extérieur pour le consommateur.

Art. 22b, al. 8, let. a, ch. 2 et let. c, ainsi qu'al. 9

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

- a. s'il peut être prouvé, à l'aide d'une documentation sans faille:
 - 2. qu'aucun organisme génétiquement modifié n'a été utilisé au cours de la production de la denrée alimentaire; sont exceptés les médicaments vétérinaires;
- c. si des denrées alimentaires, des additifs, des substances, des auxiliaires technologiques ou des micro-organismes visés aux al. 1 à 3:
 - 1. ont fait l'objet d'une autorisation de mise sur le marché conformément à l'art 15, al. 2, ou
 - 2. ont pu être produits conformément au droit suisse au moyen de matières auxiliaires de l'agriculture ou de matières premières qui sont des organismes génétiquement modifiés, qui en contiennent ou qui en sont dérivés.

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

Art. 22c Boissons sucrées alcoolisées

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

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

Art. 24
Abrogé

Art. 25, al. 3, 2^e phrase, et al. 4, let. e et f

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

⁴ *Ne concerne que les textes allemand et italien.*

Art. 26, al. 1

¹ Le datage doit être indiqué de la manière suivante:

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

Art. 28, al. 1^{bis}

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

- a. les céréales contenant du gluten, telles que blé, seigle, orge, avoine, épeautre, et les produits qui en sont dérivés;
- b. le lait et les produits qui en sont dérivés (y compris le lactose);
- c. les œufs et les produits qui en sont dérivés;
- d. les poissons et les produits qui en sont dérivés;
- e. les crustacés et les produits qui en sont dérivés;
- f. les fèves de soja et les produits qui en sont dérivés;
- g. les arachides et les produits qui en sont dérivés;

- h. les fruits à coque tels que noix, noisettes, amandes, noix de pécan, noix de macadam, noix de cajou, pistaches, pignons, et les produits qui en sont dérivés;
- i. les graines de sésame et les produits qui en sont dérivés;
- j. le céleri et les produits qui en sont dérivés (y compris le sel de céleri).

Art. 29, al. 2

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

Ingrédients	Désignation simplifiée
Huiles	«huile végétale» ou «huile animale», complétée par «hydrogénée» pour les huiles hydrogénées
Graisses	«graisse végétale» ou «graisse animale», complétée par «hydrogénée» pour les graisses hydrogénées
Mélanges de farine provenant de deux céréales ou plus (p. ex. farine de froment et farine d'avoine)	«farine»
Amidons et féculés natifs, amidons et féculés modifiés par un procédé physique ou enzymatique ainsi que les amidons et féculés spéciaux (s'ils ne sont pas considérés comme additifs)	«amidon»
Toute espèce de poisson, lorsque la dénomination et la présentation de la denrée alimentaire ne se réfèrent pas à une espèce précise de poisson	«poisson»
Toute sorte de fromage, lorsque la dénomination et la présentation de la denrée alimentaire ne se réfèrent pas à une sorte précise de fromage	«fromage»
Toutes épices n'excédant pas 2 % masse de la denrée alimentaire	«épice(s)» ou «mélange d'épices»
Toutes plantes ou parties de plantes aromatiques n'excédant pas 2 % masse de la denrée alimentaire	«herbes aromatiques» ou «mélanges d'herbes aromatiques»
Toute préparation de gomme utilisée dans la fabrication de gomme base pour gomme à mâcher	«gomme base»

Ingrédients	Désignation simplifiée
Saccharose	«sucre»
Sirop de glucose et sirop de glucose déshydraté	«sirop de glucose»
Toutes les protéines lactiques (caséines, caséinates et protéines de lait) et tout mélange de ces protéines	«protéine de lait»
Tous fruits confits n'excédant pas 10 % masse de la denrée alimentaire	«fruits confits»
Tous types de vins	«vin»
Tout mélange de légumes n'excédant pas 10 % masse de la denrée alimentaire	«légumes»
Jus de sureau liquide ou en poudre, etc., à usage colorant	«jus de fruits colorant» ou «colorant de fruits»
Jus de betterave rouge liquide ou en poudre, etc., à usage colorant	«jus de légumes colorant», «colorant de légumes» ou «jus de betterave colorant»

Art. 30 Déclaration des ingrédients composés

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

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

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

Art. 33 Indications «végétarien» ou «végétalien»

Une denrée alimentaire peut porter l'indication:

- «végétarien» ou «ovo-lacto-végétarien», lorsqu'elle ne contient aucun ingrédient d'origine animale, excepté le lait, les composants du lait (p. ex le lactose), les œufs, les composants de l'œuf et le miel;
- «ovo-végétarien», lorsqu'elle ne contient aucun ingrédient d'origine animale, excepté les œufs, les composants de l'œuf et le miel;

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

Art. 34

Abrogé

Titre précédant l'art. 37

Chapitre 6: Dispositions communes aux boissons contenant de l'alcool

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

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

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

Art. 37a Remise de boissons contenant de l'alcool

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

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

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

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

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

Titre précédant l'art. 37b

Chapitre 7: Obligation d'annoncer

Art. 37b

Actuel art. 37

Titre précédant l'art. 38

Titre deuxième: Dispositions spéciales

Chapitre 1: Lait

Section 1: Définitions

Art. 38

¹ Le lait est le produit de la traite d'une ou de plusieurs vaches régulièrement traites.

² Le lait cru est un lait qui:

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

Titre précédant l'art. 39

Section 2: Exigences minimales et critères de composition

Art. 39 Lait cru

¹ Le lait cru destiné à être remis directement au consommateur doit être épuré mécaniquement.

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

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

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

Art. 40 Lait prêt à la consommation, traitement thermique

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

² Sont considérés comme traitements thermiques suffisants:

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

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

Art. 41 Traitement consécutif au traitement thermique

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

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

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

Art. 42 Remise de lait prêt à la consommation

¹ Le lait chauffé à ultra-haute température et le lait stérilisé ne peuvent être remis qu'à l'état préemballé, excepté dans l'hôtellerie, la restauration ou dans les entreprises de restauration collective.

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

Titre précédant l'art. 43

Abrogé

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

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

- a. la teneur en matière grasse du lait entier ne doit pas être modifiée, ni par adjonction ou prélèvement de matières grasses du lait, ni par mélange avec

du lait dont la teneur en matière grasse a été modifiée; cette teneur ne doit toutefois pas être inférieure à 35 g par kilogramme;

- b. le lait partiellement écrémé doit avoir une teneur en matière grasse supérieure à 5 g et inférieure à 35 g par kilogramme;
- c. le lait demi-écrémé doit avoir une teneur en matière grasse de 15 g au minimum et de 18 g au maximum par kilogramme;
- d. le lait écrémé (lait maigre) doit avoir une teneur en matière grasse égale ou inférieure à 5 g par kilogramme;
- e. le lait enrichi en crème (lait enrichi en matière grasse) doit avoir une teneur en matière grasse de 50 g au minimum et de 150 g au maximum par kilogramme.

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

³ Le lait peut être homogénéisé.

Art. 44 Exigences minimales relatives au lait entier

Le lait entier doit:

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

Art. 45 Modifications admises de la composition du lait

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

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

³ L'abaissement de la teneur en protéines lactiques n'est pas autorisé.

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

Art. 46

Abrogé

Titre précédant l'art. 47

Section 3: Etiquetage

Art. 47 Lait cru

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

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

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

Titre précédant l'art. 48

Abrogé

Art. 48 Lait traité thermiquement

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

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

Titre précédant l'art. 49

Chapitre 2: Produits laitiers

Section 1: Exigences générales

Art. 49 Définition

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

Art. 50 Traitement thermique

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

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

Art. 51 Etiquetage

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

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

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

Art. 52 Produits laitiers contenant des ingrédients non lactés

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

Titre précédant l'art. 53

Section 2: Fromage

Art. 53 Définitions

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

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

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

Titre précédant l'art. 54

Abrogé

Art. 54 Auxiliaires technologiques et procédés

¹ Sont admis pour la fabrication du fromage:

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

² Sont admis pour conférer une certaine sapidité:

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

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

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

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

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

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

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

Art. 56 Etiquetage

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

² Les prescriptions suivantes sont applicables aux fromages suisses:

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

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

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

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

- f. l'indication «à base de lait thermisé» lorsque, à un moment donné du processus de fabrication, le lait a subi en tout ou partie une thermisation au sens de l'art. 13, al. 2, et qu'il présente une réaction positive au test de la phosphatase.

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

Titre précédant l'art. 57

Section 3: Produits à base de fromage

Art. 57 Fromage râpé et mélanges de fromage

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

Art. 58 Préparations au fromage

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

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

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

Titre précédant l'art. 59

Abrogé

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

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

- a. l'extrait sec doit être égal ou supérieur à 300 g par kilogramme de produit fini, dont au moins 700 g par kilogramme doivent provenir de l'extrait sec du fromage;

- b. on distingue les fondues prêtes à l'emploi selon la teneur en matière grasse de l'extrait sec (MG/ES):
1. fondue prête à l'emploi, crémeuse au moins 500 g/kg,
 2. fondue prête à l'emploi, grasse de 400 à 499 g/kg,
 3. fondue prête à l'emploi, demi-grasse de 200 à 399 g/kg;
- c. la fondue prête à l'emploi ne doit pas contenir plus de 30 g d'amidon par kilogramme.
- ² Les chips de fromage sont un produit fabriqué à partir de fromage, d'amidon et, éventuellement, d'autres ingrédients. L'extrait sec doit être égal ou supérieur à 950 g par kilogramme, dont au moins 600 g par kilogramme doivent provenir de l'extrait sec du fromage.
- ³ Outre les indications exigées par l'art. 22, il y a lieu de mentionner la teneur absolue en matière grasse aussi bien pour la fondue prête à l'emploi que pour les chips de fromage.

Art. 60 Fromage fondu et fromage fondu à tartiner

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

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

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

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

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

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

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

⁵ La composition doit satisfaire aux exigences suivantes:

- a. si la dénomination spécifique comprend une appellation d'origine, seul le fromage en question peut être utilisé pour la fonte;
- b. si la dénomination spécifique comprend une désignation de provenance ou un nom de sorte fixé par le DFI (art. 56, al. 2, let. e), le mélange utilisé pour la fonte doit contenir au moins 750 g par kilogramme de la variété citée. Le reste du mélange doit être de consistance semblable;
- c. s'il est fait usage d'une autre dénomination de fromage, le mélange utilisé pour la fonte doit contenir par kilogramme plus de 500 g du fromage en question.

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

Titre précédant l'art. 61

Abrogé

Art. 61 Préparations à base de fromage fondu

¹ Les préparations à base de fromage fondu sont constituées de fromage fondu et d'ingrédients.

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

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

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

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

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

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

Titre précédant l'art. 63

Section 4: Crème

Art. 63

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

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

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

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

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

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

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

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

Titre précédant l'art. 64

**Section 5:
Beurre, produits dérivés du beurre, préparations à base de beurre,
produits à tartiner à base laitière**

Art. 64 Définitions

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

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

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

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

Titre précédant l'art. 65

Abrogé

Art. 65 Beurre de crème douce et beurre acidifié

¹ Le beurre de crème douce est du beurre fabriqué exclusivement à partir de crème.

² Le beurre acidifié est du beurre fabriqué:

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

Art. 66 Exigences minimales et critères de composition

¹ La teneur en matière grasse lactique doit être conforme aux dispositions suivantes:

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

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

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

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

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

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

Titre précédant l'art. 67

Abrogé

Art. 67 Dénominations spécifiques

¹ Les dénominations spécifiques suivantes doivent être utilisées:

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

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

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

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

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

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

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

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

Art. 68 Indications complémentaires

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

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

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

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

Titre précédant l'art. 69

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

Art. 69 Lait acidulé, lait acidifié

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

² Le lait acidifié est obtenu par adjonction d'agents acidifiants appropriés.

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

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

Art. 70 Yogourt

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

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

³ Teneur en matière grasse lactique:

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

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

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

Titre précédant l'art. 71

Abrogé

Art. 71 Kéfir

¹ Le kéfir est obtenu par fermentation de lait. A la fermentation lactique vient s'ajouter une fermentation alcoolique au moyen de levures.

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

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

Art. 72 Babeurre, babeurre acide

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

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

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

Titre précédant l'art. 73

Section 7: Petit-lait, lactosérum

Art. 73 Petit-lait

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

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

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

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

Art. 74 Lactosérum

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

Titre précédant l'art. 75

Section 8: Sérac

Art. 75⁴ Sérac

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

² Le sérac doit présenter les caractéristiques de composition suivantes:

- a. la teneur en protéines du petit-lait par rapport à l'ensemble des protéines du produit fini doit être égale ou supérieure à 510 g par kilogramme;
- b. la teneur en matière sèche doit être égale ou supérieure à 200 g par kilogramme de produit fini;
- c. le sérac doit contenir au minimum 150 g de matière grasse par kilogramme de matière sèche;
- d. le sérac maigre doit contenir au maximum 150 g de matière grasse par kilogramme de matière sèche.

⁴ La présente modification rend caduques les notes de bas de page introduites à l'art. 75, al. 1 et 2, de l'ordonnance du 1^{er} mars 1995 sur les denrées alimentaires (RS 817.02) par l'art. 24 de l'ordonnance du 28 mai 1997 sur les AOP et les IGP (RO 1997 1198).

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

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

⁵ Sont autorisés pour conférer une certaine sapidité:

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

Titre précédant l'art. 76

Section 9: Lait concentré, lait en poudre, produits laitiers en poudre, protéines lactiques

Art. 76 Lait concentré

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

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

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

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

Art. 77 Lait en poudre

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

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

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

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

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

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

Art. 78 Produits laitiers en poudre

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

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

Titre précédant l'art. 79

Abrogé

Art. 79 Protéines lactiques

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

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

Art. 80 Etiquetage

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

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

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

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

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

Titre précédant l'art. 81

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

Art. 81

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

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

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

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

Titre précédant l'art. 82

Chapitre 3: Lait provenant d'autres mammifères que la vache et produits laitiers dérivés

Art. 82

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

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

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

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

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

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

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

Art. 83 à 89

Abrogés

Titre précédant l'art. 90

Abrogé

Art. 90 à 92

Abrogés

Chapitre 4 (art. 93 à 97)

Abrogé

Art. 99 Titre et al. 2

Exigences minimales et critères de composition

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

Art. 100, al. 3

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

Art. 103 Titre et al. 2

Exigences minimales et critères de composition

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

Art. 104, al. 3

³ L'art. 100, al. 3, est applicable par analogie aux graisses comestibles aromatisées.

Titre précédant l'art. 106

Chapitre 6: Margarine, minarine, produits à tartiner

Art. 106 Définition

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

Art. 107 Exigences minimales et critères de composition

¹ La teneur en matière grasse doit avoir les valeurs suivantes:

- a. margarine: au minimum 800 g par kilogramme;
- b. trois-quarts margarine: au minimum 600 g par kilogramme et au maximum 620 g par kilogramme;
- c. minarine ou demi-margarine: au minimum 390 g par kilogramme et au maximum 410 g par kilogramme;
- d. produits à tartiner:
 1. moins de 390 g par kilogramme,
 2. plus de 410 g et moins de 600 g par kilogramme,
 3. plus de 620 g et moins de 800 g par kilogramme.

² Le degré d'acidité de la matière grasse doit être au maximum de 5 ml NaOH (1 mol/l) par 100 g de matière grasse.

³ La teneur en sel comestible ne doit pas être supérieure à 0,5 %, excepté pour la margarine salée, la minarine salée et les produits à tartiner salés.

Art. 108 Dénomination spécifique

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

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

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

⁴ La trois-quarts margarine peut aussi être dénommée «margarine à teneur réduite en matière grasse» ou «margarine allégée»; la demi-margarine et la minarine peuvent

aussi être dénommées «margarine à faible teneur en matière grasse», «margarine légère» ou «margarine light».

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

Art. 109 Indications complémentaires

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

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

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

Titre précédant l'art. 110

Abrogé

Art. 110 à 113

Abrogés

Art. 114

Ne concerne que le texte allemand.

Art. 119 Produits à base de viande

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

Art. 120

Abrogé

Art. 122, al. 3

³ Il est interdit d'utiliser des parties de carcasse au sens des art. 181 et 182 de l'ordonnance du 27 juin 1995 sur les épizooties⁵ pour la fabrication de gélatine, de suif et de produits à base de suif et pour l'obtention d'acides aminés et de peptides.

Art. 123, al. 1, let. b et al. 4

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

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

⁴ A la place de la dénomination spécifique au sens des al. 1 et 2, il est permis d'employer, uniquement pour les produits à base de viande cités ci-après, la dénomination usuelle suivante: boudin, boudin à la crème, viande séchée des Grisons, cervelas, fromage d'Italie (paysan ou deli), saucisse à rôtir de veau, gendarme, boudin blanc, saucisse au foie, saucisse de Lyon, mortadelle, lard cru, jambon cru, salami (Milano, Nostrano, Varzi), jambon (paysan, de derrière, cuit à l'os, modèle),

⁵ RS 916.401

schübliig, saucisse à rôtir de porc, viande séchée du Tessin, viande séchée du Valais, saucisse de Vienne.

Art. 124, al. 1^{bis} et 3 à 6

^{1bis} L'al. 1 s'applique également par analogie aux denrées alimentaires dont la composition comprend une quantité égale ou inférieure à 20 % masse de viande.

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

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

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

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

- a. pour la viande: la date d'emballage;
- b. pour les produits à base de viande: la date de fabrication.

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

Art. 125, titre

Abrogé

Art. 125, al. 1, let. d

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

	Transport	Stockage	Vente
d. poissons, crustacés, mollusques, échinodermes, entiers ou découpés, excepté les animaux vivants	2 °C	2 °C	2 °C

Titre précédant l'art. 126

**Chapitre 9:
Extrait de viande, bouillon de viande, gelée de viande,
gélatine alimentaire**

Art. 126, al. 2 à 4

² Ne concerne que les textes allemand et italien.

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

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

Art. 127, al. 5

⁵ La gélatine alimentaire doit présenter une teneur en protéines égale ou supérieure à 84 % masse.

Art. 128 Etiquetage

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

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

Art. 129, al. 1, 2^e phrase, 2, 4, 2^e phrase, et 5

¹ *Ne concerne que les textes allemand et italien.*

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

⁴ ... Pour agir sur sa saveur, il est permis d'y ajouter des ingrédients tels que sel comestible ou sucres.

⁵ *Ne concerne que les textes allemand et italien.*

Art. 135 Farine normale

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

² On distingue:

- a. la farine blanche ou farine fleur: farine obtenue essentiellement à partir de la partie centrale du grain;
- b. la farine mi-blanche: farine pratiquement sans enveloppe;
- c. la farine bise: farine contenant une certaine partie de l'enveloppe extérieure;
- d. la farine complète: farine obtenue à partir du grain entier, avec ou sans les couches extérieures de l'enveloppe; le rendement total doit être d'au moins 98 % masse du grain entier.

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

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

Art. 139, al. 2

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

Art. 142, al. 2

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

Art. 144 Critères de composition

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

Art. 145, al. 1 et 2, let. a

¹ Ne concerne que le texte allemand.

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

- a. si la dénomination d'un pain spécial comporte le nom d'une céréale, le pourcentage de farine provenant de ladite céréale doit être supérieur à 50 % masse s'il s'agit de blé, d'épeautre ou de seigle, et supérieur à 25 % masse s'il s'agit de maïs, de riz, d'orge, d'avoine, de sorgho, de millet, de sarrasin, de triticale;

Art. 145a Indication complémentaire

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

Art. 146, al. 1, 1^{re} phrase

¹ Ne concerne que les textes allemand et italien.

Art. 147, let. d

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

- d. miel: la partie biscuit doit contenir au moins autant de miel que de sucres;

Art. 147a Indication complémentaire

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

Art. 150, al. 1

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

Art. 152 Définitions

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

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

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

Art. 164, al. 1, let. m

¹ Pour la coloration des coquilles d'œufs, il est permis d'utiliser:

- m. silicate alumino-potassique (E555).

Art. 165, al. 2, let. i à q

² Sont réputés aliments spéciaux:

- i. les denrées alimentaires enrichies en protéines (art. 179);
- j. les denrées alimentaires riches en fibres (art. 180);
- k. les denrées alimentaires destinées au contrôle du poids (art. 181);
- l. les préparations pour nourrissons et les préparations de suite (art. 182);
- m. les préparations à base de céréales et autres aliments pour nourrissons et enfants en bas âge (art. 183);
- n. les aliments destinés aux personnes ayant besoin d'un apport énergétique et nutritionnel accru (art. 184);
- o. les aliments contenant de l'extrait de malt (art. 184a);
- p. les compléments alimentaires (art. 184b);
- q. les boissons spéciales contenant de la caféine (art. 184c).

Art. 166, al. 1, 2^e phrase

¹ ... Ils ne peuvent contenir d'autre alcool que celui qui provient de leur propre fermentation, pour autant que la quantité d'alcool ingérée ne dépasse pas 1 gramme par ration journalière lorsque l'aliment considéré est consommé conformément à l'usage auquel il est destiné.

Art. 167, titre

Revendications publicitaires

Art. 168

Abrogé

Art. 169, al. 1, let. c, 3, 2^e phrase, 4, 2^e phrase, 5 et 6

¹ Les indications exigées par l'art. 22 doivent être complétées par:

c. *Abrogée*

³ ... Sont exceptés les préparations pour nourrissons et les préparations de suite ainsi que les préparations à base de céréales et les aliments pour nourrissons et enfants en bas âge.

⁴ *Ne concerne que les textes allemand et italien.*

⁵ et ⁶ *Abrogés*

Art. 174, al. 1, 1^{re} phrase

¹ Une denrée alimentaire est réputée à valeur énergétique réduite (denrée alimentaire à calories réduites) lorsque la valeur énergétique du produit prêt à la consommation est réduite de 30 % au moins par rapport au produit traditionnel correspondant. ...

Art. 176, al. 1

¹ Une denrée alimentaire est réputée exempte de sucre lorsque, contrairement au produit traditionnel correspondant, elle ne contient aucun sucre ou que les sucres ont été entièrement remplacés par des édulcorants; la teneur en sucres qu'elle contient naturellement ne doit pas dépasser 1 g par 100 grammes de matière sèche.

Art. 177, let. c

Les denrées alimentaires pouvant être consommées par les diabétiques doivent satisfaire aux exigences suivantes:

- c. les substances visées à la let. b peuvent être remplacées uniquement par du fructose, des édulcorants et du polydextrose.

Art. 178

Abrogé

Art. 181, al. 5, 2^e phrase

⁵ ... Pour les produits destinés à remplacer un ou plusieurs repas, l'information relative aux vitamines et aux sels minéraux, en plus de l'indication de la teneur, doit également être exprimée en pourcentage de l'apport journalier recommandé selon l'annexe 1 de l'ordonnance sur la valeur nutritive.

Art. 182, al. 7

⁷ Des revendications publicitaires quant à une composition particulière peuvent figurer sur l'emballage, l'étiquette ou la notice d'emballage d'une préparation pour nourrissons uniquement dans les cas mentionnés à l'annexe 5 de la présente ordonnance et conformément aux conditions qui y sont fixées.

Art. 183 Préparations à base de céréales et autres aliments pour nourrissons et enfants en bas âge

¹ Les préparations à base de céréales et les autres aliments pour nourrissons et enfants en bas âge sont des aliments destinés à répondre aux besoins nutritionnels particuliers des enfants en bonne santé dont l'âge est:

- a. pour les nourrissons: de 4 à 12 mois;
- b. pour les enfants en bas âge: de 12 mois à 3 ans.

² Les préparations à base de céréales comprennent:

- a. les céréales simples qui sont ou doivent être reconstituées avec du lait ou d'autres liquides nutritifs appropriés;
- b. les céréales à complément protéinique qui sont ou qui doivent être reconstituées avec de l'eau ou tout autre liquide exempt de protéines;
- c. les pâtes;
- d. les biscottes ou biscuits à utiliser tels quels, ou écrasés, avec de l'eau, du lait ou d'autres liquides appropriés.

³ Les préparations à base de céréales et les aliments pour nourrissons et enfants en bas âge doivent être fabriqués à partir d'ingrédients dont il a été démontré par des données scientifiques généralement admises qu'ils conviennent à l'alimentation particulière des enfants selon l'al. 1. Ils doivent répondre aux critères de composition suivants:

- a. les préparations à base de céréales doivent répondre aux exigences fixées à l'annexe 9;
- b. les aliments pour nourrissons et enfants en bas âge autres que les préparations à base de céréales doivent répondre aux exigences fixées à l'annexe 10;
- c. seules les substances énumérées à l'annexe 11 peuvent entrer dans la fabrication des préparations à base de céréales et des autres aliments pour nourrissons et enfants en bas âge.

⁴ La dénomination spécifique doit indiquer la destination particulière (p. ex. «Aliment pour nourrissons à base de céréales», «Aliment pour nourrissons» ou «Aliment pour enfants en bas âge»).

⁵ Sur l'étiquette, l'emballage ou la notice d'emballage doivent figurer, outre les indications requises par l'art. 169, al. 1, les informations suivantes:

- a. une mention indiquant l'âge à partir duquel le produit peut être utilisé compte tenu de sa composition, de sa texture ou d'autres propriétés particulières;
- b. une information concernant la présence ou l'absence de gluten si l'âge indiqué à partir duquel le produit peut être utilisé est inférieur à six mois;
- c. la quantité moyenne de chaque sel minéral et de chaque vitamine énuméré respectivement aux annexes 9 et 10, pour 100 g ou 100 ml de produit tel qu'il est vendu et, le cas échéant, par quantité donnée de produit offerte à la consommation;

- d. le cas échéant, les instructions concernant la préparation appropriée du produit, avec mention de la nécessité de suivre ces instructions.

⁶ Des informations concernant les vitamines et les sels minéraux figurant à l'annexe 12 (exprimées en pourcentage des valeurs de référence figurant à l'annexe 6) pour 100 g ou 100 ml du produit tel qu'il est vendu et, le cas échéant, par quantité donnée de produit offerte à la consommation sont admises, pour autant que les quantités présentes soient au moins égales à 15 % des valeurs de référence.

Art. 184 Aliments destinés aux personnes ayant besoin d'un apport énergétique et nutritionnel accru

¹ Un aliment est réputé destiné aux personnes ayant besoin d'un apport énergétique et nutritionnel accru s'il satisfait aux besoins alimentaires particuliers de ces dernières et qu'il couvre leurs besoins nutritionnels supplémentaires. On distingue les catégories suivantes:

- a. les produits fournisseurs d'énergie;
- b. les produits ayant une teneur définie en vitamines, en sels minéraux (oligo-éléments et éléments-traces) ou en autres substances importantes, destinés aux personnes ayant besoin d'un apport énergétique et nutritionnel accru;
- c. les préparations à base de protéines et d'acides aminés;
- d. les mélanges des produits relevant des catégories précitées.

² Les produits fournisseurs d'énergie doivent satisfaire aux exigences suivantes:

- a. les concentrés d'hydrates de carbone doivent contenir plusieurs sucres ou produits de dégradation de l'amidon à vitesse de résorption différente. Au moins 80 % de l'énergie doit provenir d'hydrates de carbones. L'énergie provenant des hydrates de carbone ne doit pas provenir pour plus de 50 % du saccharose. La teneur en énergie du produit fini ne doit pas être inférieure à 300 kJ par 100 ml ou 1400 kJ par 100 g de matière sèche;
- b. la teneur en énergie des produits riches en énergie ne doit pas être inférieure à 1400 kJ par 100 g de matière sèche. 50 % au moins de cette énergie doit provenir d'hydrates de carbones et 30 % au plus de matières grasses;
- c. les boissons énergétiques doivent être à même de compenser la perte en substances nutritives. Leur teneur en énergie doit être d'au moins 190 kJ par 100 ml. 50 % au moins de cette énergie doit provenir d'hydrates de carbones et 30 % au plus de matières grasses.

³ Les produits ayant une teneur définie en vitamines, en oligo-éléments et en éléments-traces ou en autres substances importantes destinés aux personnes ayant besoin d'un apport énergétique et nutritionnel accru doivent prendre en compte la perte en substances nutritives du fait de l'activité sportive. Les boissons contenant des électrolytes doivent contenir, outre des hydrates de carbone facilement assimilables, les principaux sels minéraux présents dans la sueur tels que sodium, potassium, calcium ou magnésium. Elles peuvent être qualifiées d'isotoniques lorsque leur osmolarité est de 250 à 340 mOsmoles par litre.

⁴ Dans les préparations à base de protéines et d'acides aminés, l'emploi de protéines végétales ou animales de grande valeur biologique est admis. Les adjonctions éventuelles de collagène auxdites protéines ne doivent pas dépasser 20 % du taux protéinique. L'apport maximum en protéines, y compris celles qui ne sont pas rajoutées, ne doit pas dépasser 2 g par kg de poids corporel et par jour.

⁵ Les préparations combinées résultent du mélange des produits visés aux al. 2 à 4.

⁶ Les substances admises, leur étiquetage, les teneurs maximales et les mentions publicitaires admises sont définis à l'annexe 13.

⁷ L'office peut, sur demande, autoriser d'autres adjonctions. Il examine l'innocuité de la substance ajoutée, l'opportunité de l'ajout, l'étiquetage ainsi que la mention correspondante. Les dispositions de l'art. 3, al. 3 et 8, sont applicables par analogie.

⁸ Les produits visés à l'al. 1 doivent porter les informations suivantes, en plus des indications requises à l'art. 169, al. 1:

- a. une description de la destination particulière de l'aliment;
- b. un mode d'emploi.

⁹ La dénomination spécifique des aliments visés à l'art. 184 doit être conforme à l'art. 20, al. 2, let. a.

Art. 184a Aliments contenant de l'extrait de malt

¹ Les aliments contenant de l'extrait de malt sont des aliments destinés à compléter l'alimentation avec de l'extrait de malt.

² Ils doivent contenir au moins 30 % masse d'extrait de malt, rapporté à la matière sèche et au moins 10 g d'extrait de malt dans la ration journalière.

³ Pour les produits destinés à la préparation de boissons contenant de l'extrait de malt, qui contiennent du lait et qui doivent être délayés dans de l'eau, la teneur minimale en extrait de malt se rapporte à la matière sèche sans les composants lactiques.

⁴ Les aliments contenant de l'extrait de malt peuvent contenir les vitamines et sels minéraux énumérés à l'annexe 14, dans les teneurs indiquées par ladite annexe.

⁵ La ration journalière doit être indiquée sur l'emballage ou sur l'étiquette.

Art. 184b Compléments alimentaires

¹ Les compléments alimentaires sont des produits:

- a. qui contiennent des vitamines et des sels minéraux sous forme concentrée;
- b. qui sont offerts à la consommation sous forme de capsules, de comprimés, de liquides ou de poudre, et
- c. qui sont destinés à compléter l'alimentation avec des vitamines ou des sels minéraux.

² Ils ne peuvent contenir que les vitamines et les sels minéraux énumérés à l'annexe 14.

³ La ration journalière recommandée doit contenir au minimum 30 % de l'apport journalier recommandé pour un adulte, indépendamment du fait que les vitamines ou les sels minéraux sont rajoutés, proviennent d'ingrédients ou sont présents à l'état naturel dans les compléments alimentaires. La ration journalière recommandée doit figurer sur l'emballage ou sur l'étiquette.

⁴ Pour répondre aux besoins nutritionnels spécifiques de certains groupes de population, la teneur en vitamines peut être triplée par rapport à l'apport journalier recommandé indiqué à l'annexe 14. Le surdosage maximal autorisé est de 100 % pour la vitamine A, et de 50 % pour la vitamine D.

⁵ Les compléments alimentaires doivent porter les informations suivantes, en plus des indications requises à l'art. 169, al. 1:

- a. une indication selon laquelle le produit en question est un complément alimentaire;
- b. une indication selon laquelle le produit en question doit être conservé hors de la portée des enfants;
- c. dans le cas des compléments alimentaires contenant du sélénium, une indication selon laquelle l'apport journalier de 50 µg sélénium ne doit pas être dépassée.

⁶ L'étiquetage doit mentionner la teneur en vitamines au terme du délai de conservation.

Art. 184c Boissons spéciales contenant de la caféine

¹ Les boissons spéciales contenant de la caféine sont des boissons exemptes d'alcool qui possèdent une valeur énergétique d'au moins 190 kJ ou 45 kcal par 100 ml, provenant essentiellement des hydrates de carbones et d'une teneur en caféine supérieure à 25 mg par 100 ml. L'adjonction de taurine, de glucuronolactone, d'inositol, de vitamines, de sels minéraux et de dioxyde de carbone est admise.

² Les teneurs maximales suivantes doivent être respectées (par 100 ml):

- | | |
|-----------------------------|-----------|
| a. caféine | 32 mg; |
| b. taurine | 400 mg; |
| c. glucuronolactone | 240 mg; |
| d. inositol | 20 mg; |
| e. niacine | 8 mg; |
| f. vitamine B ₆ | 2 mg; |
| g. acide pantothénique | 2 mg; |
| h. vitamine B ₁₂ | 0,002 mg. |

³ Les boissons spéciales contenant de la caféine doivent porter les informations suivantes, en plus des indications requises à l'art. 169, al. 1:

- a. une indication selon laquelle les boissons doivent être consommées modérément en raison de leur teneur augmentée en caféine et qu'elles ne convien-

nent pas aux enfants, aux femmes enceintes ni aux personnes sensibles à la caféine;

- b. une indication du type «contient du gaz carbonique» à proximité de la dénomination spécifique pour les boissons qui contiennent plus de 2 g par litre de dioxyde de carbone;
- c. l'indication «ne pas mélanger avec de l'alcool»;
- d. la teneur en caféine, en taurine et en glucuro lactone en mg par 100 ml.

⁴ L'étiquetage doit indiquer la teneur en vitamines au terme du délai de conservation.

⁵ La mention «Boisson énergisante» ou «Energy Drink» peut être ajoutée à la dénomination spécifique «Boisson spéciale contenant de la caféine».

Art. 196, al. 1, 1^{re} phrase, et 3

Ne concerne que les textes allemand et italien.

Titre précédant l'art. 196a

Chapitre 18a: Tofu, boissons à base de soja, tempeh et autres produits à base de protéines végétales

Section 1: Tofu, boissons à base de soja, tempeh

Art. 196a Définitions

¹ Le tofu est un produit, égoutté ou non, fabriqué à partir de fèves de soja et d'eau, avec addition d'un agent coagulant.

² Les boissons à base de soja sont des extraits aqueux obtenus, après filtrage ou décantation et après cuisson, à partir de fèves de soja trempées et broyées.

³ Le tempeh est un produit à base de fèves de soja, fermentées au moyen de cultures appropriées (p. ex. *Rhizopus oligosporus*). Il peut être fabriqué à partir de céréales.

Art. 196b Agents coagulants

Les agents coagulants suivants peuvent être employés:

- a. nigari (chlorure de magnésium et sulfate de magnésium);
- b. sulfate de calcium, chlorure de calcium;
- c. chlorure de magnésium;
- d. glucono-delta-lactone;
- e. acides alimentaires;
- f. cultures de ferments lactiques inoffensifs.

Titre précédant l'art. 196c

Section 2: Autres produits à base de protéines végétales

Art. 196c Définition

Les autres produits à base de protéines végétales sont des produits fabriqués à partir de protéines de céréales ou de protéines de légumineuses et d'autres ingrédients exclusivement d'origine végétale, à l'exception des produits visés à l'art. 196a.

Art. 196d Dénomination spécifique

La dénomination spécifique des produits visés à l'art. 196c est régie par l'art. 20. Les produits à base de protéines végétales autres que les produits visés à l'art. 196a peuvent aussi être dénommés «escalope végétarienne», «burger végétarien», «ragoût végétarien», etc.

Art. 198

Abrogé

Art. 201, let. f

Le DFI fixe par voie d'ordonnance (annexe 1) les espèces de champignons comestibles admises et arrête les dispositions concernant:

- f. la formation et les examens pour les personnes qui contrôlent les champignons à titre officiel.

Titre précédant l'art. 202

Chapitre 20: Miel, mélasse, gelée royale, pollen

Titre précédant l'art. 206a

Section 3: Gelée royale

Art. 206a Définition

La gelée royale est le produit de la sécrétion des glandes mandibulaires et pharyngiennes des abeilles ouvrières.

Art. 206b Dénomination spécifique

La gelée royale peut aussi être appelée «suc royal» ou «nourriture royale».

Art. 206c Exigences minimales et critères de composition

¹ La gelée royale peut contenir au maximum 70 % masse d'eau.

² La teneur en acide 10-hydroxy 2-décénoïque doit être d'au moins 1,4 % masse.

Titre précédant l'art. 206d

Section 4: Pollen

Art. 206d

¹ Par pollen, on entend les spores mâles (cellules sexuelles mâles) récoltés par les abeilles, provenant des anthères des plantes à fleurs. Le pollen est humecté avec du nectar ou du miellat provenant du jabot des abeilles et ce faisant enrichi par des enzymes, il est transporté sous forme de pelotes à l'intérieur de la ruche pour nourrir le couvain. Il est récolté au moyen d'une trappe placée à l'entrée de la ruche.

² Le pollen désagrégé ou pollen concassé est un grain de pollen dont on a modifié mécaniquement l'enveloppe de façon à ce que le contenu soit plus accessible à l'organisme humain.

³ Le pollen peut contenir au maximum 8 % masse d'eau.

Titre précédant l'art. 206e

Chapitre 21

Ne concerne que les textes allemand et italien.

Art. 206e Sucres

Par sucres, on entend tous les monosaccharides et disaccharides présents dans les denrées alimentaires. En font notamment partie les sucres définis aux art. 207 à 213.

Titre précédant l'art. 217

Section 3

Ne concerne que les textes allemand et italien.

Art. 217

Ne concerne que les textes allemand et italien.

Art. 218 Définition

Ne concerne que les textes allemand et italien.

Art. 218a Exigences et critères de composition

L'adjonction de caféine aux articles de pâtisserie et de confiserie est admise jusqu'à concurrence de 250 mg par kilogramme, y compris la caféine naturellement présente.

Art. 219 Dénomination spécifique

¹ Les dénominations spécifiques suivantes peuvent être utilisées:

- a. massepain: pour un mélange constitué d'amandes émondées et broyées et de sucres; la teneur en sucres du produit fini ne doit pas dépasser 68 % masse et la teneur en eau 12,5 % masse;
- b. pâte brute de noyaux: pour un mélange constitué de noyaux d'abricots ou de pêches, débarrassés de leur amertume, et de sucres; la teneur en sucres du produit fini ne doit pas dépasser 74 % masse, la teneur en eau 8 % masse; il est permis d'ajouter 0,2 % masse d'amidon;
- c. truffes ou pâte pour truffes: pour un mélange de composants du lait, de cacao et de sucres; il est permis d'ajouter des fruits oléagineux (noix, noisettes, amandes, pistaches, etc.) et des spiritueux; ces adjonctions doivent être mentionnées dans la dénomination spécifique;
- d. bonbons au lait: pour les bonbons contenant au moins 2,5 % masse de graisse de lait, rapportés à la masse totale;
- e. bonbons à la crème: pour les bonbons contenant au moins 4 % masse de graisse de lait, rapportés à la masse totale.

² En dérogation à l'art. 20b, al. 2, la représentation graphique d'ingrédients est autorisée pour les articles de confiserie même si leurs propriétés organoleptiques sont obtenues essentiellement par adjonction d'arômes, pour autant:

- a. que les arômes utilisés ne soient pas d'origine synthétique, et
- b. que l'indication «à l'arôme de X» ou «au goût de X» (p. ex. «à l'arôme de fraise») figure dans le même champ visuel que la représentation graphique.

Art. 219a Indication complémentaire

Les produits contenant de la caféine doivent porter, en plus des indications visées à l'art. 22, une indication telle que «contient de la caféine», lorsque la teneur en caféine dépasse 30 mg par ration journalière.

Art. 220, al. 1, 1^{re} phrase

¹ Ne concerne que les textes allemand et italien.

Art. 221, al. 1, 2 et 4

¹ La crème glacée (ice cream) est de la glace comestible fabriquée à partir d'un mélange gelé de crème, de lait et de sucres. La crème liquide ou le lait peuvent être remplacés par du beurre, de la crème en poudre ou du lait en poudre. A titre de

complément, d'autres produits laitiers peuvent y être incorporés. L'adjonction d'autres ingrédients tels que noix, composants de boulangerie, composants de confiserie, chocolats, fruits ou jus de fruits est admise.

² La matière grasse lactique de la crème glacée au sens de l'al. 1 doit être:

- a. d'au moins 6 % masse lorsqu'on y ajoute des ingrédients;
- b. d'au moins 8 % masse lorsqu'on n'y ajoute aucun ingrédient.

⁴ La crème glacée ne doit contenir aucune matière grasse issue d'ingrédients non cités à l'al. 1.

Art. 232, al. 1, let. f

¹ Les jus de fruits doivent satisfaire aux exigences suivantes:

- f. excepté pour le jus de pomme, le jus de poire et le jus de raisin, l'addition de sucre, de glucose ou de fructose est admise:
 1. en vue de corriger un manque naturel en sucres: au plus 15 g par litre (quantité exprimée en matière sèche),
 2. en vue d'obtenir un goût sucré: au plus 100 g par litre de jus (quantité exprimée en matière sèche); dans le cas du jus de citrons, de limettes, de bergamotes, de groseilles rouges ou blanches et de cassis, au plus 200 g par litre.

Art. 233, al. 3

³ *Ne concerne que les textes allemand et italien.*

Art. 235 Définition

Le nectar de fruits est une boisson non fermentée mais fermentescible, obtenue à partir de jus de fruits, de jus de fruits concentré, de purée de fruits, de purée de fruits concentrée ou d'un mélange de ces produits, diluée dans de l'eau potable et additionnée de sucres.

Art. 236, al. 2 et 4

Ne concerne que les textes allemand et italien.

Art. 239 Définitions

¹ *Ne concerne que les textes allemand et italien.*

² Le sirop avec arômes est un produit liquide de consistance épaisse, additionné de sucres et préparé à partir d'eau potable, d'arômes naturels ou d'arômes synthétiques identiques aux naturels, d'extraits d'arômes ou de jus de fruits.

³ Le sirop de grenadine (grenadine) est un sirop au sens de l'al. 2, aromatisé essentiellement avec du jus de fruits rouges, de la vanille ou des extraits de vanille et, éventuellement, avec du jus de citron.

Art. 241, al. 2

² L'al. 1 s'applique par analogie aux sirops aromatisés. Le sirop au sens de l'art. 239, al. 3, peut être dénommé «sirop de grenadine» ou «grenadine».

Art. 242, 2^e phrase

Ne concerne que les textes allemand et italien.

Art. 246 Définition

La limonade est une boisson contenant ou non de l'acide carbonique, préparée à partir d'eau potable ou d'eau minérale naturelle et de jus de fruits ou d'arômes, avec ou sans addition de sucres, de caféine ou de quinine.

Art. 247, al. 1

¹ La limonade gazeuse doit contenir au moins 2 g de dioxyde de carbone par litre.

Art. 248, al. 5

⁵ La limonade exempte de gaz carbonique doit être étiquetée en tant que telle.

Art. 250, 1^{re} phrase

La boisson de table au lait, au petit-lait, au lactosérum ou aux autres produits laitiers est une boisson obtenue par dilution de lait fermenté ou non, de lait partiellement écrémé, de lait écrémé, de babeurre, de petit-lait ou de lactosérum dans de l'eau potable ou de l'eau minérale naturelle, avec addition éventuelle d'autres ingrédients tels que sucres, jus de fruits ou extraits de végétaux. ...

Art. 258, al. 1, let. c, ch. 2

Ne concerne que les textes allemand et italien.

Art. 261

Ne concerne que les textes allemand et italien.

Art. 262, al. 1 et 2, 1^{re} phrase

Ne concerne que les textes allemand et italien.

Art. 263, al. 1 et 2, 1^{re} phrase

Ne concerne que les textes allemand et italien.

Art. 264, al. 1

Ne concerne que les textes allemand et italien.

Art. 265

Ne concerne que les textes allemand et italien.

Art. 266 Produit à tartiner

Le produit à tartiner est une denrée alimentaire obtenue à partir d'ingrédients tels que purée de fruits, concentré de jus de fruits ou pâte de noix et qui, par sa consistance, se prête à être étendue sur du pain. Ne sont pas considérés comme tels le beurre, la margarine, la minarine, les produits à tartiner, les produits à tartiner à base de produits laitiers, la confiture, la gelée, la marmelade, la marmelade-gelée et la marmelade de boulangerie.

Art. 266a

La marmelade de boulangerie est une pâte à base de fruits ou une préparation à base de fruits et d'autres ingrédients, qui se prête au fourrage des articles de boulangerie ou de pâtisserie.

Art. 266b Confiture de lait

La confiture de lait est une pâte onctueuse obtenue par condensation de lait et de sucre, et dont la saveur rappelle le caramel.

Titre précédant l'art. 275

Chapitre 28: Eau potable, eau de source, eau minérale naturelle, eau minérale artificielle et eau gazeuse

Section 1: Eau potable

Art. 275 Définition

¹ Par eau potable, on entend l'eau qui, à l'état naturel ou après traitement, convient à la consommation, à la cuisson d'aliments, à la préparation de mets et au nettoyage d'objets entrant en contact avec les denrées alimentaires.

² Toute eau utilisée par une entreprise pour fabriquer, traiter ou conserver des produits et des substances destinées à la consommation humaine doit être potable lorsque la qualité de l'eau est déterminante pour la salubrité du produit fini.

Art. 275a Exigences minimales

¹ L'eau potable doit être salubre des points de vue microbiologique, chimique et physique.

² Elle est réputée telle, à l'endroit où elle est mise à disposition:

- a. lorsqu'elle répond aux critères hygiéniques et microbiologiques fixés par le DFI pour l'eau potable;
- b. lorsqu'elle ne dépasse pas les valeurs de tolérance ni les valeurs limites fixées par le DFI pour les substances étrangères et les composants dans l'eau potable, et
- c. lorsque son goût, son odeur et son aspect sont irréprochables.

Art. 275b Glace et vapeur d'eau

La glace et la vapeur d'eau utilisées aux fins visées à l'art. 275 doivent être obtenues à partir d'eau potable.

Art. 275c Etiquetage

Il est interdit de faire figurer sur les récipients d'eau potable destinés à être remis au consommateur:

- a. toute indication relative à un lieu où est exploitée une source, tout nom de source ainsi que tout dessin, illustration ou dénomination susceptible de créer une confusion avec une eau minérale naturelle ou une eau de source;
- b. une quelconque revendication relative à la santé.

Art. 275d Information

Tout distributeur d'eau potable doit informer les consommateurs de la qualité de l'eau distribuée au moins une fois par année de manière exhaustive.

Art. 276, al. 2 à 4

² Les ouvrages, appareils et installations doivent être aménagés, exploités, agrandis ou modifiés conformément aux règles reconnues de la technique. L'exploitant est tenu de les faire contrôler et entretenir régulièrement par du personnel spécialement qualifié.

³ Les ouvrages, appareils, installations et procédés servant au traitement de l'eau destinée à la consommation humaine ne peuvent être exploités que si l'eau traitée répond en tout temps aux critères fixés à l'art. 275a.

⁴ Doivent être autorisés par l'office:

- a. les moyens et les procédés utilisés pour la désinfection de l'eau;
- b. les substances chimiques ajoutées à l'eau lors de son traitement;
- c. les procédés servant au traitement de l'eau.

Titre précédant l'art. 277

Section 2: Eau de source

Art. 277 Définition

Par eau de source, on entend de l'eau potable conditionnée directement à la source, non traitée ou seulement traitée au moyen des procédés admis pour l'eau minérale naturelle.

Titre précédant l'art. 278

Abrogé

Art. 278 Exigences minimales et critères de composition

¹ Lors de sa remise au consommateur, l'eau de source doit remplir les critères de pureté applicables à l'eau potable. Elle doit de plus satisfaire aux exigences en matière d'hygiène valables pour l'eau minérale naturelle.

² L'eau de source ne doit être soumise à aucun traitement et ne doit faire l'objet d'aucune adjonction. Sont exceptés les procédés visés à l'art. 281, al. 2.

³ Les art. 285 et 286 sont applicables par analogie à l'eau de source.

Art. 278a Etiquetage

¹ La dénomination spécifique de l'eau de source est «eau de source».

² Le nom de la source et le nom du lieu de son exploitation doivent figurer en plus des indications visées à l'art. 22. L'art. 283, al. 3 et 5 à 7, s'applique également à l'eau de source. La dénomination «eau de source avec adjonction de gaz carbonique» est autorisée lorsque du dioxyde de carbone a été ajouté à l'eau de source.

³ Sont interdites, pour l'eau de source, toute indication et toute présentation susceptibles de créer une confusion avec une eau minérale naturelle. Il en va de même pour les illustrations, les dénominations de fantaisie, les marques de fabrique ou de commerce et le matériel publicitaire. Sont notamment interdites la mention «eau minérale» ainsi que toute mention similaire comportant le terme «minéral(e)».

Titre précédant l'art. 279

Section 3: Eau minérale naturelle

Art. 279 Définition et champ d'application

¹ Par eau minérale naturelle, on entend une eau souterraine microbiologiquement irréprochable, provenant d'une ou de plusieurs sources naturelles ou installations de captage.

² Les art. 280 à 287 s'appliquent à l'eau minérale naturelle qui est remise en tant que denrée alimentaire au consommateur, conditionnée dans des récipients. L'eau miné-

rale naturelle destinée à tout autre usage ne tombe pas sous le coup de ces dispositions.

Art. 283, al. 2, phrase introductive

² La liste des ingrédients (art. 28) doit être remplacée: ...

Titre précédant l'art. 288

Section 4: Eau minérale artificielle

Art. 291, al. 2

² L'art. 275c est applicable par analogie.

Art. 292, al. 3

³ L'art. 275c est applicable par analogie.

Titre précédant l'art. 293

Section 5: Eau gazeuse

Art. 293, al. 4

⁴ L'art. 275c est applicable par analogie.

Art. 294, al. 2

² L'art. 275c est applicable par analogie.

Art. 295, al. 1

¹ Le vermouth sans alcool est une boisson préparée à partir d'eau potable, de sucres, d'extrait d'Artemisia et éventuellement d'autres plantes ou parties de plantes aromatiques.

Art. 300, al. 1, 2^e phrase

Ne concerne que les textes allemand et italien.

Art. 309, al. 1, 2^e phrase

¹ ... Elle peut être fabriquée par reconstitution à partir d'un concentré.

Art. 314, al. 3, 2^e phrase

Ne concerne que les textes allemand et italien.

Art. 315, al. 1

Ne concerne que les textes allemand et italien.

Art. 316, al. 4

Ne concerne que les textes allemand et italien.

Art. 319, al. 1, let. c et d

¹ Dans le cas des extraits de café et de chicorée, les indications exigées par l'art. 22 doivent être complétées:

- c. pour les extraits sous forme liquide provenant du café et pour les extraits de chicorée: par la mention «torréfié au sucre» si l'extrait a été obtenu à partir de matières premières torréfiées au sucre; si d'autres sucres sont utilisés, ils doivent être indiqués;
- d. par la mention «sucré», «conservé au sucre» ou «additionné de sucre» si du sucre a été ajouté à la matière première après torréfaction; si d'autres sucres sont utilisés, ils doivent être indiqués.

Art. 324, al. 2 et 3

² La dénomination spécifique des produits aromatisés à base de thé noir, de plantes à infusion ou de fruits à infusion est «thé aromatisé», «tisane aromatisée», «infusion aromatisée» ou «thé aromatisé aux fruits».

³ En dérogation à l'art. 20b, al. 2, la représentation graphique d'ingrédients est autorisée pour les produits aromatisés à base de thé noir, de plantes à infusion ou de fruits à infusion, même si leurs propriétés organoleptiques sont obtenues essentiellement par adjonction d'arômes, pour autant que l'indication «à l'arôme de X» ou «au goût de X» (p. ex. «à l'arôme de fraise») figure dans le même champ visuel que la représentation graphique.

Art. 326, 2^e phrase

Ne concerne que les textes allemand et italien.

Art. 328, al. 2

² Par cacao en grains, on entend les fèves de cacao, torréfiées ou non, nettoyées et décortiquées.

Art. 329, al. 3 et 4

³ Le cacao sucré en poudre (cacao sucré, chocolat en poudre) est le produit obtenu par mélange de cacao en poudre et de sucres, et dont la teneur minimale en cacao en poudre est de 32 % masse.

⁴ Le cacao sucré en poudre pauvre en graisse ou maigre (cacao sucré pauvre en graisse ou maigre, cacao sucré en poudre fortement dégraissé, cacao sucré fortement dégraissé) est du cacao en poudre obtenu par mélange de cacao maigre en poudre et de sucres, et dont la teneur minimale en cacao maigre en poudre est de 32 % masse.

Art. 330 Cacao de ménage sucré en poudre

¹ Le cacao de ménage sucré en poudre (cacao de ménage sucré, chocolat de ménage en poudre) est un produit obtenu par mélange de cacao en poudre et de sucres, et dont la teneur minimale en cacao en poudre est de 25 % masse.

² Le cacao de ménage sucré en poudre pauvre en graisse ou maigre (cacao de ménage sucré pauvre en graisse ou maigre, cacao de ménage sucré en poudre fortement dégraissé, cacao de ménage sucré fortement dégraissé) est un produit obtenu par mélange de cacao maigre en poudre et de sucres, et dont la teneur minimale en cacao maigre en poudre est de 25 % masse.

Art. 331, phrase introductive

Le chocolat est une denrée alimentaire obtenue à partir de cacao en grains, de cacao en pâte, de cacao en poudre, de cacao maigre en poudre et de sucres, additionnée ou non de beurre de cacao, et qui possède les caractéristiques de composition suivantes (pourcentages calculés selon l'art. 349):

Art. 332, phrase introductive

Le chocolat de ménage est une denrée alimentaire obtenue à partir de cacao en grains, de cacao en pâte, de cacao en poudre ou de cacao maigre en poudre et de sucres, additionnée ou non de beurre de cacao, et qui possède les caractéristiques de composition suivantes (pourcentages calculés selon l'art. 349):

Art. 333 Chocolat au lait

Le chocolat au lait est un produit obtenu à partir de produits dérivés du cacao, de sucres et de lait ou de produits laitiers, et qui présente les caractéristiques de composition suivantes (pourcentages calculés selon l'art. 349):

- a. matière sèche totale de cacao au moins 25 % masse
- b. matière sèche lactique au moins 14 % masse de lait entier partiellement ou entièrement déshydraté, de lait partiellement ou entièrement écrémé, de crème partiellement ou entièrement déshydratée, de beurre ou de matière grasse lactique

- c. matière sèche et dégraissée de cacao au moins 2,5 % masse
- d. matière grasse lactique au moins 3,5 % masse
- e. matière grasse totale (beurre de cacao et MG lactique) au moins 25 % masse

Art. 334 Chocolat de ménage au lait

Le chocolat de ménage au lait est un produit composé des mêmes ingrédients que le chocolat au lait, et qui possède les caractéristiques de composition suivantes (pourcentages calculés selon l'art. 349):

- a. matière sèche totale de cacao au moins 20 % masse
- b. matière sèche lactique au moins 20 % masse de lait entier partiellement ou entièrement déshydraté, de lait partiellement ou entièrement écrémé, de crème partiellement ou entièrement déshydratée, de beurre ou de matière grasse lactique
- c. matière sèche et dégraissée de cacao au moins 2,5 % masse
- d. matière grasse lactique au moins 3,5 % masse
- e. matière grasse totale (beurre de cacao et MG lactique) au moins 25 % masse

Art. 335, phrase introductive et let. c

Le chocolat au lait écrémé est une denrée alimentaire obtenue à partir de cacao en grains, de cacao en pâte, de cacao en poudre ou de cacao maigre en poudre, de sucres et de lait écrémé (liquide ou déshydraté), additionnée ou non de beurre de cacao, et qui possède les caractéristiques de composition suivantes (pourcentages calculés selon l'art. 349):

- c. *Abrogée*

Art. 336 Chocolat à la crème

Le chocolat à la crème est un chocolat au lait qui contient au moins 5,5 % masse de matière grasse lactique.

Art. 337 Chocolat double-crème

Le chocolat double-crème est un chocolat au lait qui contient au moins 10 % masse de matière grasse lactique.

Art. 339, let. c et e

Abrogées

Art. 340, al. 2, let. a

² Peuvent être ajoutés:

- a. du lait, du lait partiellement ou entièrement écrémé ou des composants de ces produits; le produit fini ne doit pas contenir plus de 5 % masse de matière sèche lactique;

Art. 342, phrase introductive et let. d

Le chocolat blanc est une denrée alimentaire obtenue à partir de beurre de cacao, de sucres, de lait et éventuellement de lait partiellement ou entièrement écrémé, ou de leurs composants, et qui possède les caractéristiques de composition suivantes (pourcentages calculés selon l'art. 349):

- d. *Abrogée*

Art. 347, let. c

Les pralinés, pralines ou bonbons de chocolat sont des denrées alimentaires de la taille d'une bouchée, constitués:

- c. d'un mélange de chocolats visés aux art. 331 à 337 et 342 à 345 et d'autres matières comestibles; la part des chocolats utilisés doit représenter au moins 25 % masse du produit fini.

Art. 350

Abrogé

Art. 354, al. 3, let. a, et 4

³ Par dérogation à l'art. 22a, al. 3:

- a. les chocolats visés aux art. 331 à 341, 343 et 344 sont réputés produits en Suisse s'ils ont été entièrement fabriqués en Suisse à partir de fèves de cacao ou de cacao en pâte. Les chocolats blancs visés aux art. 342 et 345 sont réputés produits en Suisse s'ils ont été entièrement fabriqués en Suisse à partir de beurre de cacao.

⁴ Les produits à base de chocolat qui, outre le beurre de cacao, contiennent aussi d'autres graisses végétales doivent porter l'indication «contient du beurre de cacao et d'autres graisses végétales» dans le même champ visuel que la liste des ingrédients.

Art. 355 Produits pour la préparation de boissons au cacao

Ne concerne que les textes allemand et italien.

Art. 357, al. 4 et 5, 2^e phrase

Ne concerne que les textes allemand et italien.

Art. 361, al. 2, 2^e phrase

² ... Il peut contenir encore d'autres ingrédients rehaussant l'arôme et la saveur tels que levure, extrait de levure, malt, sucres ou farines riches en amidon.

Art. 364, 2^e phrase

Ne concerne que les textes allemand et italien.

Art. 366, let. c, e et h

Au sens de la présente ordonnance, on entend par:

- c. vin rouge, vin rosé: vin obtenu à partir de raisins rouges, ayant subi une macération plus ou moins longue avant le pressurage et la fermentation;
- e. *abrogée*
- h. vin de liqueur: le vin ayant une teneur en alcool d'au moins 15 % volume et d'au plus 22 % volume, obtenu à partir de moût de raisin, de moût de raisin en cours de fermentation ou de vin, par addition de vin ou de distillat de raisins secs ou d'alcool neutre d'origine vinique;

Art. 368, al. 4

⁴ Le DFI établit par voie d'ordonnance (annexe 1) les pratiques et traitements oenologiques autorisés.

Art. 369 Décoloration

La décoloration des vins rouges et des vins rosés est interdite.

Art. 370, al. 1

¹ Pour augmenter la teneur naturelle en alcool, le moût ou le vin en fermentation peuvent être additionnés de sucre (sucrage à sec), de moût de raisin concentré ou de moût de raisin concentré rectifié.

Art. 371, al. 2 à 5

² Sous réserve des al. 3 et 5, sont interdits:

- a. le coupage des vins suisses des catégories 1 et 2 avec du vin étranger;
- b. le coupage des vins étrangers des catégories 1 et 2.

³ Le coupage des vins suisses avec du vin suisse est soumis aux prescriptions suivantes:

- a. les vins des catégories 1 peuvent être coupés avec des vins de même couleur jusqu'à concurrence de 10 %;
- b. les vins des catégories 2 peuvent être coupés avec des vins de même couleur jusqu'à concurrence de 15 %.

⁴ Les vins de la catégorie 3 peuvent être coupés à volonté.

⁵ Les vins étrangers qui portent une appellation d'origine protégée ou une autre dénomination protégée par une législation étrangère doivent, lors de leur remise et en ce qui concerne le coupage et la dénomination spécifique, satisfaire aux exigences de la législation étrangère en question.

Art 372, al. 2 et 3

² Les vins de la catégorie 2 doivent porter la dénomination spécifique «vin de table», complétée par l'indication de la provenance géographique. Cette mention peut être complétée par l'indication de la couleur du vin. La dénomination spécifique «vin de pays», complétée par l'indication de la provenance géographique, est également admise si la production du raisin est soumise à une limitation de la production en vertu de l'art. 14, al. 3, de l'ordonnance du 7 décembre 1998 sur le vin⁶.

³ Les vins de la catégorie 3 doivent porter la dénomination spécifique «vin». Cette mention peut être complétée par l'indication de la couleur du vin. Est interdite toute autre mention relative à l'origine, à la provenance, au cépage ou au millésime.

Art. 373, al. 1, let. c et d, et 6

¹ En dérogation aux prescriptions générales concernant l'étiquetage, les indications suivantes doivent figurer sur l'étiquette:

- c. le pays de production, pour autant qu'il ne soit pas identifiable d'après la dénomination spécifique, le nom ou la raison sociale et l'adresse du producteur;
- d. *abrogée*

⁶ Dans le cas des autres vins, hormis les vins secs, les indications suivantes doivent figurer sur l'étiquette selon la teneur en sucre résiduel par litre:

- «demi-sec», «mi-sec» ou «légèrement doux» de 4 à 12 g
- «demi-doux», «mi-doux» supérieure à 12 g et égale ou inférieure à 45 g
- «doux» supérieure à 45 g

⁶ RS 916.140

Art. 376, al. 1

¹ Les boissons à base de vin sont des boissons dont le composant principal est du vin et qui peuvent être additionnées d'ingrédients tels qu'eau potable, eau minérale naturelle, jus de fruits, boissons spiritueuses, sucres, miel, extraits de plantes aromatiques ou de parties de plantes aromatiques, arômes naturels ou identiques aux naturels.

*Titre précédant l'art. 378***Chapitre 37: Cidre, vin de fruits, jus de fruits à pépins en cours de fermentation, boissons à base de fruits ou de vins de fruits, hydromel***Art. 379, al. 2, let. b*

Ne concerne que les textes allemand et italien.

Art. 389 Définition

Le vin de fruits est une boisson alcoolique obtenue par la fermentation alcoolique partielle ou complète de jus de baies ou de jus de fruits, à l'exclusion des jus de pomme, de poire et de raisin, fraîchement pressé ou conservé par un procédé physique. Des sucres ou de l'eau potable peuvent être ajoutés au jus avant la fermentation.

Art. 390, al. 1 et 3, phrase introductive et let. a

¹ Le mélange soumis à fermentation doit contenir au moins 30 % masse de jus de baies ou de jus de fruits.

³ Après la fermentation, il est permis d'ajouter:

- a. *Ne concerne que les textes allemand et italien;*

Art. 393, al. 1

¹ Les boissons à base de cidre ou de vin de fruits sont des boissons dont les composants principaux sont du cidre ou du vin de fruits et qui peuvent être additionnées d'ingrédients tels qu'eau potable, eau minérale naturelle, jus de fruits, boissons spiritueuses, sucres, miel, extraits de plantes ou de parties de plantes aromatiques, arômes naturels ou identiques aux naturels.

*Titre précédant l'art. 393a***Section 6: Hydromel***Art 393a* Définition

L'hydromel est une boisson obtenue par la fermentation alcoolique d'un mélange de miel et d'eau.

Art. 393b Exigences minimales et caractéristiques de composition

- ¹ L'hydromel doit avoir un titre alcoométrique minimal de 7 % volume.
- ² L'addition de sucres avant la fermentation est interdite.
- ³ L'aromatisation à l'aide d'épices et d'herbes aromatiques est autorisée.

Titre précédant l'art. 399

Chapitre 39: Boissons spiritueuses (ou spiritueux), boissons alcooliques diluées à base de boissons spiritueuses

Section 1: Dispositions générales

Art. 399 Boissons spiritueuses

¹ Les boissons spiritueuses sont des liquides alcooliques, destinés à la consommation humaine, ayant des propriétés organoleptiques particulières et un titre alcoométrique minimal de 15 % volume.

² Elles sont obtenues:

- a. par distillation de produits fermentés naturels, en présence ou non d'arômes naturels ou identiques aux naturels;
- b. par macération de substances végétales dans de l'alcool éthylique d'origine agricole, dans du distillat d'origine agricole ou dans de l'eau-de-vie au sens des art. 401 à 424;
- c. par adjonction, à de l'alcool éthylique d'origine agricole, d'arômes naturels ou identiques aux naturels, de sucres ou autres édulcorants, ou d'autres produits agricoles;
- d. par mélange d'une boisson spiritueuse au sens des let. a et b:
 1. avec d'autres boissons spiritueuses,
 2. avec de l'alcool éthylique d'origine agricole, du distillat d'origine agricole ou avec de l'eau-de-vie au sens des art. 401 à 424,
 3. avec des boissons alcooliques ou avec des boissons non alcooliques.

Art. 400 Alcool éthylique d'origine agricole (alcool de bouche)

¹ L'alcool éthylique d'origine agricole (alcool de bouche) est un alcool obtenu par distillation, après fermentation alcoolique, de produits agricoles, et qui présente les caractéristiques énumérées à l'annexe 15 de la présente ordonnance.

² L'alcool éthylique d'origine agricole n'est pas destiné à la consommation directe.

³ S'il est fait référence à une matière première utilisée, l'alcool éthylique d'origine agricole doit provenir exclusivement de cette matière.

Art. 400a Distillat d'origine agricole

¹ Le distillat d'origine agricole est un liquide alcoolique obtenu par distillation, après fermentation alcoolique, de produits agricoles et qui ne présente pas les caractéristiques de l'alcool éthylique, ni ceux d'une boisson spiritueuse, mais qui a conservé un arôme et un goût provenant des matières premières utilisées.

² S'il est fait référence à une matière première utilisée, le distillat d'origine agricole doit provenir exclusivement de cette matière.

Art. 400b Catégorie de boissons spiritueuses

Par catégorie de boissons spiritueuses, on entend l'ensemble des boissons spiritueuses qui répondent à la même définition.

Art. 400c Titre alcoométrique volumique

Le titre alcoométrique volumique d'une boisson spiritueuse est le rapport entre son volume d'alcool à l'état pur et le volume total, à la température de 20° C.

Art. 400d Teneur en substances volatiles

La teneur en substances volatiles d'une boisson spiritueuse issue exclusivement d'une distillation est la teneur en substances volatiles due exclusivement à la distillation ou à la redistillation des matières premières mises en œuvre. Les alcools éthylique et méthylique ne sont pas pris en compte.

Art. 400e Assemblage (blend)

¹ L'assemblage (blend) est l'opération qui consiste à mélanger deux ou plusieurs boissons spiritueuses appartenant à la même catégorie, se distinguant uniquement par un ou plusieurs des facteurs suivants:

- a. méthodes d'élaboration;
- b. appareils de distillation employés;
- c. durée de maturation ou de vieillissement;
- d. provenance géographique.

² La boisson spiritueuse obtenue appartient à la même catégorie que les boissons spiritueuses initiales avant leur assemblage.

Art. 400f Coupage

Le coupage est l'opération qui consiste à ajouter de l'alcool éthylique d'origine agricole à une boisson spiritueuse.

Art. 400g Edulcoration

L'édulcoration est l'opération qui consiste à mettre en œuvre dans la préparation des boissons spiritueuses un ou plusieurs des produits suivants:

- a. sucre: solide, liquide ou caramélisé;

- b. sucre liquide inverti ou sirop de sucre inverti;
- c. sirop de glucose;
- d. dextrose;
- e. fructose;
- f. moût de raisin frais ou concentré;
- g. moût de raisin concentré rectifié;
- h. miel;
- i. sirop de caroube;
- j. autres substances glucidiques naturelles ayant un effet analogue à celui des produits visés aux let. a à i.

Art. 400h Sucre caramélisé

Le sucre caramélisé est un produit obtenu exclusivement par chauffage contrôlé du saccharose sans adjonction de bases ni d'acides minéraux, ni d'aucun autre additif chimique.

Art. 400i Maturation ou vieillissement

La maturation ou vieillissement est l'opération qui consiste à laisser se développer naturellement dans des récipients appropriés certaines réactions qui confèrent à la boisson spiritueuse concernée des qualités organoleptiques qu'elle n'avait pas auparavant.

Art. 400j Réduction

La réduction est l'opération qui consiste à rajouter de l'eau à une boisson spiritueuse afin de réduire son titre alcoométrique volumique. L'eau utilisée doit satisfaire aux exigences requises pour l'eau potable au sens de l'art. 275 et peut éventuellement être distillée ou déminéralisée.

Titre précédant l'art. 401

Section 2: Catégories de boissons spiritueuses

Art. 401 Eau-de-vie de vin

¹ L'eau-de-vie de vin est une boisson spiritueuse obtenue exclusivement par distillation à moins de 86 % volume du vin ou par redistillation à moins de 86 % volume d'un distillat de vin.

² Elle doit avoir une teneur en substances volatiles d'au moins 1,25 g par litre d'alcool pur. La teneur en substances volatiles doit provenir exclusivement des matières premières mises en œuvre.

Art. 402 Brandy

¹ Le brandy est une boisson spiritueuse obtenue à partir d'eaux-de-vie de vin, assemblées ou non avec un distillat de vin distillé à moins de 94,8 % volume, à condition que ce distillat ne dépasse pas la limite maximale de 50 % en degré alcoolique du produit fini.

² Le brandy doit avoir une teneur en substances volatiles d'au moins 1,25 g par litre d'alcool pur. La teneur en substances volatiles doit provenir exclusivement des matières premières mises en œuvre.

³ Le brandy doit être vieilli en récipients de chêne pendant au moins un an, ou pendant six mois au minimum si la capacité des fûts de chêne est inférieure à 1000 l.

Art. 402a Eau-de-vie de bière

L'eau-de-vie de bière est une boisson spiritueuse élaborée exclusivement à partir d'un distillat de bière fraîche, contenant moins de 86 % volume d'alcool. Le distillat doit avoir conservé les propriétés organoleptiques de la bière.

Art. 403 Eau-de-vie de marc de raisin ou marc, grappa

¹ L'eau-de-vie de marc de raisin (marc) est une boisson spiritueuse obtenue à partir de marcs de raisin fermentés, par entraînement à la vapeur ou par distillation, avec adjonction éventuelle d'eau ou de lie. Le distillat doit être distillé à moins de 86 % volume d'alcool. La redistillation au même titre alcoométrique est autorisée.

² L'eau-de-vie de marc de raisin doit avoir une teneur en substances volatiles d'au moins 1,4 g par litre d'alcool pur.

³ La quantité de lies ajoutées ne doit pas dépasser 25 kg par 100 kg de moût de raisin. La proportion d'alcool provenant des lies ne doit pas dépasser 35 % de l'alcool total contenu dans le produit fini.

⁴ La grappa est une eau-de-vie de marc de raisin qui est fabriquée en Italie, dans le canton du Tessin, dans le Val Calanca, le Val Bregaglia, le Val Mesolcina ou dans la Valle di Poschiavo, à partir de raisins provenant des régions concernées.

*Art. 404**Abrogé**Art. 406* Boisson spiritueuse de céréales, eau-de-vie de céréales

¹ La boisson spiritueuse de céréales est une boisson spiritueuse obtenue par distillation d'un moût fermenté de céréales, présentant des propriétés organoleptiques provenant des matières premières utilisées.

² L'eau-de-vie de céréales est une boisson spiritueuse de céréales obtenue par distillation à moins de 95 % volume d'un moût fermenté de céréales, présentant des propriétés organoleptiques provenant des matières premières utilisées.

Art. 407 Whisky ou whiskey

¹ Le whisky (whiskey) est une boisson spiritueuse obtenue par distillation d'un moût de céréales, saccharifié par la diastase du malt qu'il contient, avec ou sans autres enzymes naturelles, fermenté sous l'action de la levure, et distillé à moins de 94,8 % volume, de telle sorte que le produit de la distillation ait un arôme et un goût provenant des matières premières distillées.

² Le whisky (whiskey) doit être vieilli pendant au moins trois ans dans des fûts en bois d'une capacité inférieure ou égale à 700 l.

Art. 408 Eau-de-vie de fruit

¹ L'eau-de-vie de fruit est une boisson spiritueuse:

- a. obtenue exclusivement par la fermentation alcoolique et la distillation d'un fruit charnu frais ou d'un moût de ce fruit en présence ou non de noyaux, et
- b. distillée à moins de 86 % volume, de telle sorte que le produit de la distillation ait un arôme et un goût provenant du fruit.

² Elle doit avoir une teneur en substances volatiles d'au moins 2,0 g par litre d'alcool pur.

Art. 409 Eau-de-vie de cidre, eau-de-vie de poiré

¹ L'eau-de-vie de cidre ou l'eau-de-vie de poiré est une boisson spiritueuse:

- a. provenant de la distillation exclusive de cidre ou de poiré, et
- b. distillée à moins de 86 % volume, de telle sorte que le produit de la distillation ait un arôme et un goût provenant du fruit.

² Elle doit avoir une teneur en substances volatiles d'au moins 2,0 g par litre d'alcool pur.

Art. 410 Eau-de-vie de marc de fruit

¹ L'eau-de-vie de marc de fruit est une boisson spiritueuse obtenue par fermentation et distillation de marc de fruit, à l'exclusion du marc de raisins, et distillée à moins de 86 % volume. La redistillation à ce même titre alcoométrique est autorisée.

² Elle doit avoir une teneur en substances volatiles d'au moins 2,0 g par litre d'alcool pur.

Art. 412 Eau-de-vie de baies ou d'autres fruits

¹ L'eau-de-vie de baies ou d'autres fruits est une boisson spiritueuse obtenue par macération de baies ou d'autres fruits tels que framboises, mûres, myrtilles, sureau ou kiwi, partiellement fermentés ou non fermentés, dans de l'alcool éthylique d'origine agricole, dans un distillat d'origine agricole ou dans une eau-de-vie au sens du présent chapitre, suivie d'une distillation.

² Pour la macération, 100 kg de fruits au minimum doivent être mis en œuvre par 20 l d'alcool pur.

Art. 413 Rhum

¹ Le rhum est une boisson spiritueuse obtenue exclusivement par fermentation alcoolique et distillation soit des mélasses ou des sirops provenant de la fabrication du sucre de canne, soit du jus de la canne à sucre lui-même, et distillée à moins de 96 % volume, de telle sorte que le produit de la distillation présente les propriétés organoleptiques spécifiques du rhum.

² Le rhum obtenu à partir du jus de canne à sucre doit avoir une teneur en substances volatiles d'au moins 2,25 g par litre d'alcool pur.

Art. 414

Abrogé

Art. 416, al. 1, let. b, et 2

¹ La vodka est une boisson spiritueuse obtenue à partir d'alcool éthylique d'origine agricole:

- b. par un traitement équivalent ayant pour effet d'atténuer sélectivement les propriétés organoleptiques des matières premières utilisées.

² Une aromatisation permet de conférer au produit des propriétés organoleptiques particulières, notamment un goût melleux.

Art. 417 Boissons spiritueuses au genièvre

¹ La boisson spiritueuse au genièvre est une boisson spiritueuse obtenue par aromatisation avec des baies de genièvre (*Juniperus communis*) d'alcool éthylique d'origine agricole, d'eau-de-vie de céréales ou de distillat de céréales.

² D'autres arômes naturels ou identiques aux naturels, des préparations aromatisantes ou des plantes aromatiques peuvent être utilisés en complément. Toutefois, les propriétés organoleptiques du genièvre doivent être perceptibles.

³ Le gin est une boisson spiritueuse au genièvre obtenue par aromatisation d'un alcool éthylique d'origine agricole, ayant les propriétés organoleptiques appropriées, avec des arômes naturels, des arômes identiques aux naturels ou des préparations aromatisantes. Le goût de genièvre doit être prédominant.

⁴ Le gin distillé (p. ex. «London Gin») est une boisson spiritueuse au genièvre obtenue exclusivement par redistillation d'un alcool éthylique d'origine agricole de qualité appropriée ayant les propriétés organoleptiques voulues en présence de baies de genièvre et d'autres produits végétaux naturels. Il doit satisfaire aux exigences minimales suivantes:

- a. le produit mis en œuvre pour la distillation doit titrer, au départ, au moins 96 % volume;

- b. après la redistillation, le goût de genièvre doit rester prédominant;
- c. pour l'aromatisation, des arômes naturels, des arômes identiques aux naturels ou des préparations aromatisantes peuvent également être utilisés en complément.

Art. 418

Abrogé

Art. 419 Eau-de-vie de gentiane

L'eau-de-vie de gentiane (gentiane) est une boisson spiritueuse élaborée à partir d'un distillat de gentiane, lui-même obtenu par fermentation de racines de gentiane avec ou sans addition d'alcool éthylique d'origine agricole.

Art. 420, al. 1

¹ L'eau-de-vie d'herbes est une boisson spiritueuse obtenue:

- a. par distillation d'alcool éthylique d'origine agricole, ou d'une eau-de-vie au sens du présent chapitre, dans lequel ont macéré des herbes, ou
- b. par addition d'un extrait d'herbes à de l'alcool éthylique d'origine agricole, ou à une eau-de-vie au sens du présent chapitre.

Art. 421 Carvi, aquavit

¹ Le carvi (boisson spiritueuse au carvi) est une boisson spiritueuse obtenue par aromatisation d'alcool éthylique d'origine agricole avec du carvi (*Carum carvi L.*). D'autres arômes naturels ou identiques aux naturels ainsi que des préparations aromatisantes peuvent être utilisés en complément. Le goût de carvi doit toutefois rester prédominant.

² L'aquavit (akvavit) est un carvi dont l'aromatisation est effectuée avec un distillat d'herbes ou d'épices. La composition doit satisfaire aux exigences suivantes:

- a. l'arôme de la boisson doit être dû en grande partie aux distillats de graines de carvi ou de grains d'aneth (*Anethum graveolens L.*);
- b. d'autres arômes peuvent être utilisés;
- c. l'adjonction d'huiles essentielles est interdite;
- d. les substances amères ne peuvent dominer sensiblement le goût;
- e. l'extrait sec ne peut dépasser 1,5 g par 100 ml.

Art. 421a Boisson spiritueuse d'agave

La boisson spiritueuse d'agave est une boisson obtenue par distillation et rectification à partir d'au moins 51 % d'agave bleu (*Agave tequilana Weber*) fermenté.

Art. 422 Liqueur

¹ La liqueur est une boisson spiritueuse obtenue par aromatisation avec des arômes naturels, des arômes identiques aux naturels ou des préparations aromatisantes, et par édulcoration:

- a. d'alcool éthylique d'origine agricole;
- b. d'un distillat d'origine agricole;
- c. d'une boisson spiritueuse au sens du présent chapitre;
- d. d'un mélange des produits visés aux let. a à c.

² L'addition d'ingrédients d'origine agricole tels que lait ou autres produits laitiers, cidre ou vin aromatisé est autorisée.

³ La teneur en alcool d'une liqueur dénommée d'après une boisson spiritueuse déterminée (cognac aux œufs, liqueur de kirsch, liqueur d'eau-de-vie de poire Williams, etc.) doit provenir uniquement de cette boisson spiritueuse.

⁴ La liqueur doit avoir une teneur en sucre minimale de 100 g par litre, exprimés en sucre inverti. Par dérogation à cette prescription, les valeurs suivantes sont valables:

- a. pour la vieille prune: 50 g par litre;
- b. pour la liqueur de kirsch: 70 g par litre;
- c. pour la liqueur de gentiane: 80 g par litre;
- d. pour la liqueur à base d'œufs et la liqueur aux œufs: 150 g par litre;
- e. pour la «crème de ⁷»: 250 g par litre
- f. pour la crème de cassis: 400 g par litre.

⁵ La liqueur à base d'œufs (avokat, advocaat, avocat) est une boisson spiritueuse obtenue à partir d'alcool éthylique d'origine agricole, dont les éléments sont du jaune d'œuf de qualité, du blanc d'œuf et du sucre ou du miel. La teneur minimale en jaune d'œuf doit être de 140 g par litre de produit fini.

⁶ La liqueur aux œufs est une boisson spiritueuse obtenue à partir d'alcool éthylique d'origine agricole, dont les éléments sont du jaune d'œuf de qualité, du blanc d'œuf et du sucre ou du miel. La teneur minimale en jaune d'œuf doit être de 70 g par litre de produit fini.

Art. 423 Apéritif, amer, bitter

¹ L'apéritif est une boisson composée d'alcool éthylique d'origine agricole, de spiritueux au sens des art. 401 à 421a, d'extraits de substances aromatiques, d'eau et d'extraits de plantes aromatiques ou d'arômes naturels ou identiques aux naturels qui lui confèrent ses propriétés organoleptiques caractéristiques. L'apéritif peut contenir des sucres, du miel ou du vin. Pour l'apéritif à base de vin, les dispositions du chapitre 36 sont réservées.

⁷ Dénomination "crème de " suivie du nom du fruit ou de la matière première, à l'exclusion des produits laitiers

² L'amer (bitter) est une boisson spiritueuse au goût amer, obtenue par aromatisation d'alcool éthylique d'origine agricole avec des arômes naturels, des arômes identiques aux naturels ou des préparations aromatisantes. Il doit avoir un goût amer.

Art. 424 Boisson spiritueuse anisée

¹ La boisson spiritueuse anisée est une boisson spiritueuse obtenue par aromatisation d'alcool éthylique d'origine agricole avec des extraits naturels d'anis étoilé (*Illicium verum*), d'anis vert (*Pimpinella anisum*), de fenouil (*Foeniculum vulgare*) ou de toute autre plante qui contient le même constituant aromatique principal, par l'un des procédés suivants:

- a. macération ou distillation;
- b. redistillation de l'alcool en présence des graines ou autres parties des plantes ci-dessus désignées;
- c. adjonction d'extraits naturels distillés de plantes anisées;
- d. emploi combiné des procédés selon les let. a à c.

² D'autres extraits végétaux naturels ou graines aromatiques peuvent être utilisés. Le goût d'anis doit toutefois rester prédominant.

³ Le pastis est une boisson spiritueuse anisée qui contient, en plus, des extraits naturels issus du bois de réglisse (*Glycyrrhiza glabra*), impliquant la présence de substances colorantes (chalcones) ainsi que celle d'acide glycyrrhizique. La composition doit satisfaire aux exigences suivantes:

- a. la teneur en acide glycyrrhizique doit être au minimum de 0,05 g par litre et au maximum de 0,5 g par litre;
- b. la teneur en anéthole doit être au minimum de 1,5 g par litre et au maximum de 2,0 g par litre;
- c. la teneur en sucre doit être inférieure à 100 g par litre.

⁴ L'ouzo est une boisson spiritueuse anisée élaborée en Grèce.

⁵ L'anis est une boisson spiritueuse anisée dont l'arôme caractéristique provient exclusivement de l'anis étoilé (*Illicium verum*), de l'anis vert (*Pimpinella anisum*) ou du fenouil (*Foeniculum vulgare*).

⁶ L'anis distillé est de l'anis qui contient de l'alcool distillé en présence des graines ci-dessus mentionnées, dans une proportion minimale de 20 % de son titre alcoométrique.

Art. 425 Titre alcoométrique volumique (ou teneur en alcool) des boissons spiritueuses

¹ Les boissons spiritueuses destinées à être remises au consommateur doivent présenter le titre alcoométrique volumique minimal suivant:

- a. whisky, eau-de-vie de pomme de terre, pastis: 40,0 %;
- b. eau-de-vie de lies, eau-de-vie de bière: 38,0 %;

- c. eau-de-vie de vin, eau-de-vie de marc, marc, grappa, eau-de-vie de fruit, eau-de-vie de cidre, eau-de-vie de poiré, eau-de-vie de marc de fruit, eau-de-vie de lies de fruit, eau-de-vie de baies ou autres fruits, boisson spiritueuse au genièvre, gin, gin distillé, eau-de-vie de gentiane, rhum, eau-de-vie d'herbes, vodka, aquavit, ouzo: 37,5 %;
- d. weinbrand, brandy: 36,0 %;
- e. boisson spiritueuse de céréales, eau-de-vie de céréales, boisson spiritueuse à base d'agave, anis: 35,0 %;
- f. carvi (à l'exclusion de l'aquavit): 30,0 %;
- g. boisson spiritueuse ou spiritueux de fruit: 25,0 %;
- h. liqueurs, spiritueux anisés, boissons spiritueuses au goût amer, ainsi que toutes les boissons spiritueuses sans dénomination de catégorie: 15,0 %; font exception: la liqueur aux œufs (14,0 %), le pastis (let. a), l'ouzo (let. c) et l'anis (let. e).

² Les boissons spiritueuses dont le titre alcoométrique est plus élevé peuvent être réduites en vertu de l'art. 400j.

Art. 426 Edulcoration, adjonction de bonificateurs

¹ L'édulcoration des boissons spiritueuses telle que prévue à l'art. 400g est autorisée.

² Pour arrondir la saveur des boissons spiritueuses, les eaux-de-vie de fruit exceptées, il est admis d'employer des bonificateurs.

³ Par bonificateurs, on entend le mélange de produits édulcorants, d'extraits végétaux, de substances colorantes, d'arômes naturels ou d'arômes identiques aux naturels.

⁴ L'extrait total, après édulcoration ou addition de bonificateurs, ne doit pas dépasser 10 g par litre. Pour les eaux-de-vie de fruit, il ne doit pas dépasser 3 g par litre.

⁵ L'édulcoration ou l'addition de bonificateurs doit figurer sur l'étiquette.

Art. 426a Coupage

Le coupage avec de l'alcool éthylique d'origine agricole est interdit pour toutes les boissons spiritueuses appartenant à une catégorie de boissons spiritueuses au sens de la présente ordonnance.

Art. 427 Dénomination spécifique

¹ Pour la dénomination spécifique, il y a lieu d'utiliser le nom de la catégorie de boissons spiritueuses.

² Les boissons spiritueuses qui ne répondent pas aux critères de composition ni aux exigences minimales d'une catégorie de boissons spiritueuses ne peuvent pas porter le nom de la catégorie correspondante. Elles doivent être dénommées «boisson spiritueuse», «spiritueux» ou «boisson alcoolique».

³ L'eau-de-vie de fruit porte la dénomination «eau-de-vie» de suivie du fruit utilisé (p. ex. «eau-de-vie de mirabelles», «eau-de-vie de prunes»). Elle peut être également dénommée «eau de», ce terme étant suivi au nom du fruit utilisé.

⁴ Lorsque deux ou plusieurs espèces de fruits sont distillées ensemble, le produit est dénommé «eau-de-vie de fruits». Cette dénomination spécifique peut être complétée par le nom de chacune des espèces dans l'ordre décroissant des quantités mises en œuvre.

⁵ Pour les eaux-de-vie suivantes, la dénomination «eau-de-vie de» peut être remplacée par le nom du fruit:

- a. Mirabelle;
- b. Prune;
- c. Pruneau;
- d. Grafenstein;
- e. Pomme;
- f. Williams;
- g. Kirsch;
- h. Coing.

⁶ La dénomination spécifique des eaux-de-vie de marc de fruit est «eau-de-vie de marc de» suivie du nom du fruit utilisé (p. ex. «eau-de-vie de marc de pomme»). Lorsque plusieurs marcs de fruit sont utilisés, la dénomination spécifique est «eau-de-vie de marcs de fruits».

⁷ Pour éviter une confusion avec les eaux-de-vie de fruit visées à l'art. 408, la dénomination spécifique «eau-de-vie de» suivie du nom du fruit dans le cas de l'eau-de-vie de baies ou d'autres fruits que ceux visés à l'article précité ne peut être utilisée qu'assortie de l'indication complémentaire «obtenu par macération suivie d'une distillation». Cette prescription vaut pour les mûres, les fraises, les myrtilles, les framboises, les groseilles rouges, les prunelles, les fruits du sorbier des oiseleurs, les fruits du cormier ou sorbier domestique, les fruits du houx, les fruits de l'alisier blanc, le sureau, les cynorrhodons et le cassis.

⁸ Les eaux-de-vie de baies ou autres fruits obtenues par macération de fruits entiers non fermentés dans de l'alcool éthylique d'origine agricole, suivie d'une distillation, peuvent être dénommées «esprit de», ce mot étant suivi du nom du fruit (p. ex. «esprit de framboise»).

Art. 428, al. 3 à 5

³ Les dénominations de fantaisie utilisées pour les boissons spiritueuses anisées ne doivent pas suggérer qu'il puisse s'agir d'absinthe ou d'une imitation d'absinthe.

⁴ Lorsque l'étiquetage indique la matière première utilisée pour la fabrication de l'alcool éthylique ou du distillat d'origine agricole, l'alcool ou le distillat doit être obtenu exclusivement à partir de cette matière première.

⁵ En dérogation à l'art. 22, al. 1, let. b, la liste des ingrédients n'est pas obligatoire sur l'étiquette des boissons spiritueuses visées aux art. 401 à 421.

Art. 429, al. 1, 2^e phrase

¹ ... L'obligation de faire figurer la contenance et le titre alcoométrique volumique sur les cartes de boissons ne s'applique pas aux spiritueux, ni aux boissons alcooliques diluées à base de boissons spiritueuses (art. 432) et qui sont préparées dans le restaurant même.

Art. 430 Boissons spiritueuses étrangères

¹ Sauf disposition contraire de la présente ordonnance, les boissons spiritueuses étrangères qui portent une appellation d'origine protégée ou toute autre indication protégée conformément à une législation étrangère ne peuvent être mises sur le marché que comme produits d'origine provenant de la région indiquée.

² Pour l'étiquetage des boissons spiritueuses étrangères, les dispositions générales sont réservées.

Art. 432, al. 1 et 3

¹ La boisson alcoolique diluée à base de boisson spiritueuse est une boisson spiritueuse obtenue par mélange d'une boisson spiritueuse au sens des art. 401 à 424 et d'une ou de plusieurs autres boissons définies dans la présente ordonnance.

³ La dénomination spécifique est réglée par l'art. 20.

Titre précédant l'art. 432a

Chapitre 39a: Autres boissons contenant de l'alcool

Art. 432a Définition

Par autres boissons contenant de l'alcool, on entend les boissons alcooliques:

- a. dont le titre alcoométrique est supérieur à 0,5 % volume, et
- b. qui ne sont pas réglementées par les art. 366 à 432.

Art. 432b Exigences minimales et critères de composition

¹ Les boissons contenant de la caféine ne doivent pas contenir plus de 150 mg de caféine par litre.

² Les boissons contenant de la quinine ne doivent pas contenir plus de 80 mg de quinine, calculée en chlorhydrate de quinine, par litre.

Art. 432c Dénomination spécifique

La dénomination spécifique est réglée par l'art. 20.

Art. 432d Etiquetage

Les indications suivantes doivent figurer dans le même champ visuel que la dénomination spécifique, en plus des indications visées à l'art. 22:

- a. une indication du type «contient du gaz carbonique», lorsque du dioxyde de carbone a été rajouté à la boisson à raison de plus de 2 g par litre;
- b. une indication du type «contient de la caféine» pour les boissons dont la teneur en caféine est supérieure à 30 mg par litre;
- c. une indication du type «contient de la quinine» pour les boissons qui contiennent de la quinine.

II

- ¹ L'annexe 1 est modifiée conformément au texte ci-joint.
- ² L'annexe 5 est modifiée conformément au texte ci-joint.
- ³ L'ordonnance est complétée par les annexes 8 à 15 ci-jointes.

III

Abrogation et modification du droit en vigueur

- ¹ L'ordonnance du DFI du 11 août 1976 sur le lait spécial⁸ est abrogée.
- ² Les ordonnances mentionnées ci-après sont modifiées comme suit:

1. Ordonnance du 4 novembre 1981 sur la désinfection et la désinfestation⁹*Art. 1, al. 2, let. a*

- ² Sont également soumises à autorisation la désignation ou l'offre de produits, appareils et procédés de désinfection
 - a. de l'eau des piscines (uniquement les produits et les procédés qui leur sont liés);

2. Ordonnance du 28 mai 1997 sur les AOP et les IGP¹⁰*Art. 23**Abrogé**Art. 26*

La présente ordonnance entre en vigueur le 1^{er} juillet 1997.

⁸ RO 1976 1722, 1995 2987

⁹ RS 818.138.2

¹⁰ RS 910.12 cf. modif. RO 1997 1198, art. 24.

IV

Dispositions transitoires

¹ Les denrées alimentaires peuvent encore être fabriquées, importées et étiquetées selon l'ancien droit jusqu'au 30 avril 2004. Elles peuvent être remises au consommateur jusqu'à épuisement des stocks. Les al. 3 à 7 sont réservés.

² En ce qui concerne les denrées alimentaires tombant désormais sous le coup de la présente ordonnance, les autorisations octroyées selon l'ancien droit perdent leur validité dès le 30 avril 2002. Il en va de même pour les denrées alimentaires ne tombant plus sous le coup de la présente ordonnance. Les denrées alimentaires concernées peuvent encore être mise sur le marché selon l'ancien droit jusqu'au 30 avril 2004.

³ Les autorisations octroyées selon l'ancien droit pour une durée illimitée doivent être renouvelées avant le 30 avril 2005. Elles perdent leur validité si aucune demande de renouvellement n'a été présentée dans ce délai.

⁴ Les boissons spiritueuses, vins aromatisés, boissons à base de vin aromatisé et cocktails à base d'alcool aromatisé qui sont protégés en vertu de l'annexe 8 de l'Accord du 23 juin 1999 entre la Communauté européenne et la Confédération suisse relatif aux échanges de produits agricoles¹¹, et qui sont fabriqués, étiquetés et présentés à la vente jusqu'au 30 juin 2002, peuvent encore être remis selon l'ancien droit par les grossistes jusqu'au 30 juin 2003 (art. 39, al. 3, de la loi du 21 juin 1932 sur l'alcool¹²), et par les détaillants jusqu'à épuisement des stocks (art. 39, al. 4, de la loi du 21 juin 1932 sur l'alcool).

⁵ Le vin rouge et le vin rosé suisses des catégories 1 et 2 peuvent être coupés conformément à l'ancien droit avec des vins étrangers jusqu'au millésime 2005 y compris. Ils peuvent être remis au consommateur jusqu'à épuisement des stocks.

⁶ Le vin blanc suisse des catégories 1 et 2 peut être coupé conformément à l'ancien droit avec des vins étrangers jusqu'au millésime 2001 y compris. Il peut être remis au consommateur jusqu'à épuisement des stocks.

⁷ Aucun délai transitoire n'est applicable:

- a. à l'observation des exigences stipulées à l'art. 3, al. 3^{bis}, pour les autorisations octroyées après l'entrée en vigueur de la présente modification;
- b. à l'art. 37a;
- c. à l'art. 124, al. 6.

¹¹ FF 1999 5927

¹² RS 680

V

La présente modification entre en vigueur le 1^{er} mai 2002.

27 mars 2002

Au nom du Conseil fédéral suisse:

Le président de la Confédération, Kaspar Villiger

La chancelière de la Confédération, Annemarie Huber-Hotz

**Liste des ordonnances édictées par le département
en vertu des dispositions de délégation de la présente ordonnance***let. g, i et l*

- g. Ad art. 56, al. 2, let. e:
Ordonnance du DFI du 10 décembre 1981¹³ réglant la désignation des fromages suisses
- i. Ad art. 201, let. f:
Ordonnance du DFI du 27 mars 2002¹⁴ sur les qualifications des spécialistes agréés pour le contrôle des champignons
- l. Ad art. 368, al. 4:
Ordonnance du DFI du 27 mars 2002¹⁵ sur les pratiques et traitements œnologiques autorisés

¹³ RS 817.141

¹⁴ RS 817. 49; RO 2002 677

¹⁵ RS 817. 022.361; RO 2002 665

Annexe 5
(art. 182, al. 7)

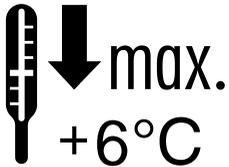
Critères de composition des préparations pour nourrissons autorisant une revendication

Revendication

Conditions autorisant la revendication

Annexe 8
(art. 47, al. 1, let. a, et art. 48, let. d)

Pictogramme indiquant la température de conservation maximale autorisée



Annexe 9

(art. 183, al. 3, let. a et 5, let. c)

Composition des préparations à base de céréales destinées aux nourrissons et enfants en bas âge

Les exigences relatives aux nutriments portent sur des produits prêts à l'emploi, commercialisés en tant que tels ou reconstitués selon les instructions du fabricant.

1 Teneur en céréales

Les préparations à base de céréales doivent être fabriquées principalement à partir d'une ou de plusieurs céréales broyées et/ou de produits à base de racines amylicées. La teneur en céréales et/ou en racines amylicées ne peut être inférieure à 25 % masse (en poids sec) du produit fini.

2 Protéines

21 Pour les produits visés à l'art. 183, al. 2, let. b et d, la teneur en protéines ne doit pas dépasser 1,3 g/100 kJ (5,5 g/100 kcal).

22 La quantité de protéines ajoutées ne doit pas être inférieure à 0,48 g/100 kJ (2 g/100 kcal).

23 Pour les biscuits visés à l'art. 183, al. 2, let. d, dans lesquels est ajouté un aliment riche en protéines, et qui sont présentés comme tels, la quantité de protéines ajoutées ne doit pas être inférieure à 0,36 g/100 kJ (1,5 g/100 kcal).

24 Il faut que l'indice chimique de la protéine ajoutée soit au moins égal à 80 % de celui de la protéine de référence (caséine, cf. tableau sous ch. 25), ou que le coefficient d'efficacité protéique (CEP) de la protéine dans le mélange soit au moins égal à 70 % de la protéine de référence. En tout état de cause, des acides aminés ne peuvent être ajoutés que dans le but d'améliorer la valeur nutritionnelle du mélange de protéines et uniquement dans les proportions nécessaires à cet effet.

25 Teneur en acides aminés de la caséine

	(g par 100 g de protéines)
Arginine	3,7
Cystine	0,3
Histidine	2,9
Isoleucine	5,4
Leucine	9,5
Lysine	8,1
Méthionine	2,8

	(g par 100 g de protéines)
Phénylalanine	5,2
Thréonine	4,7
Tryptophane	1,6
Tyrosine	5,8
Valine	6,7

3 Glucides

- 31 Si du saccharose, du fructose, du glucose, des sirops de glucose ou du miel sont ajoutés aux produits visés à l'art. 183, al. 2, let. a et d, la quantité totale des glucides ajoutés ne doit pas dépasser 1,8 g/100 kJ (7,5 g/100 kcal) et la quantité totale de fructose ajouté ne doit pas dépasser 0,9 g/100 kJ (3,75 g/100 kcal).
- 32 Si du saccharose, du fructose, du glucose, des sirops de glucose ou du miel sont ajoutés aux produits visés à l'art. 183, al. 2, let. b, la quantité totale de glucides ajoutés ne doit pas dépasser 1,2 g/100 kJ (5 g/100 kcal) et la quantité totale de fructose ajouté ne doit pas dépasser 0,6 g/100 kJ (2,5 g/100 kcal).

4 Lipides

- 41 Pour les produits visés à l'art. 183, al. 2, let. a et d, la teneur en lipides ne doit pas dépasser 0,8 g/100 kJ (3,3 g/100 kcal).
- 42 Pour les produits visés à l'art. 183, al. 2, let. b, la teneur en lipides ne peut dépasser 1,1 g/100 kJ (4,5 g/100 kcal). Si la teneur en lipides dépasse 0,8 g/100 kJ (3,3 g/100 kcal):
- la quantité d'acide laurique ne doit pas dépasser 15 % de la teneur totale en lipides;
 - la quantité d'acide myristique ne doit pas dépasser 15 % de la teneur totale en lipides
 - la quantité d'acide linoléique (sous la forme de glycérides = linoléates) ne doit pas être inférieure à 70mg/100 kJ (300 mg/100 kcal) et ne peut dépasser 285 mg/100 kJ (1 200 mg/100 kcal).

5 Sels minéraux

- 51 Sodium
- les sels de sodium ne peuvent être ajoutés aux préparations à base de céréales qu'à des fins technologiques;
 - la teneur en sodium des préparations à base de céréales ne doit pas dépasser 25 mg/100 kJ (100 mg/100 kcal).

52 Calcium

- a. pour les produits visés à l'art. 183, al. 2, let. b, la quantité de calcium ne doit pas être inférieure à 20 mg/100 kJ (80 mg/100 kcal);
- b. pour les produits visés à l'art. 183, al. 2, let. d, fabriqués avec du lait (biscuits au lait) et présentés comme tels, la quantité de calcium ne doit pas être inférieure à 12 mg/100 kJ (50 mg/ 100 kcal).

6 Vitamines

61 Pour les préparations à base de céréales, la quantité de thiamine ne doit pas être inférieure à 25 µg/100 kJ (100 µg/100 kcal).

62 Pour les produits visés à l'art. 183, al. 2, let. b, les teneurs suivantes sont applicables:

	par 100 kJ		par 100 kcal	
	min.	max.	min.	max.
Vitamine A (µg RE ¹⁾)	14	43	60	180
Vitamine D (µg) ²⁾	0,25	0,75	1	3

¹⁾ RE = tous les équivalents trans rétino

²⁾ sous forme de cholécalciférol, dont 10 µg = 400 UI vitamine D.

63 Les valeurs fixées au ch. 62 s'appliquent également si des vitamines A et D sont ajoutées à d'autres préparations à base de céréales.

Annexe 10
(art. 183, al. 3, let. b, et 5, let. c)

Composition des aliments destinés aux nourrissons et enfants en bas âge autres que les préparations à base de céréales

Les exigences relatives aux nutriments portent sur des produits prêts à l'emploi, commercialisés en tant que tels ou reconstitués selon les instructions du fabricant.

1 Protéines

- 11 Si la viande, le poulet, le poisson, les abats ou une autre source traditionnelle de protéines sont les seuls ingrédients mentionnés dans la dénomination du produit:
 - a. la viande, le poulet, le poisson, les abats ou une autre source traditionnelle de protéines mentionnés doivent au total constituer au moins 40 % en poids du produit,
 - b. la viande, le poulet, le poisson, les abats ou une autre source traditionnelle de protéines cités ne doivent pas être inférieurs à 25 %, en poids, du total des sources protéiniques citées,
 - c. la teneur en protéines des sources citées ne doit pas être inférieure à 1,7 g/100 kJ (7 g/100 kcal).
- 12 Si la viande, le poulet, le poisson, les abats ou une autre source traditionnelle de protéines pris séparément ou en combinaison sont mentionnés en premier lieu dans la dénomination du produit, que ce dernier soit ou non présenté sous forme d'un repas:
 - a. la viande, le poulet, le poisson, les abats ou une autre source traditionnelle de protéines cités doivent au total constituer au moins 10 % en poids du produit;
 - b. la viande, le poulet, les abats ou une autre source traditionnelle de protéines cités ne doivent pas être inférieurs à 25 %, en poids, des sources protéiniques citées;
 - c. la teneur en protéines des sources citées ne doit pas être inférieure à 1 g/100 kJ (4 g/100 kcal).
- 13 Si la viande, le poulet, le poisson, les abats ou une autre source traditionnelle de protéines, pris séparément ou en combinaison, figurent, mais pas en premier lieu, dans la dénomination du produit, que ce dernier soit ou non présenté sous forme d'un repas:
 - a. la viande, le poulet, le poisson, les abats ou une autre source traditionnelle de protéines cités doivent au total constituer au moins 8 % en poids du produit;

- b. la viande, le poulet, le poisson, les abats ou une autre source traditionnelle de protéines cités ne doivent pas être inférieurs à 25 %, en poids, du total des sources protéiniques citées;
 - c. la teneur en protéines des sources citées ne doit pas être inférieure à 0,5 g/100 kJ (2,2 g/100 kcal);
 - d. la quantité totale des protéines contenues dans le produit ne doit pas être inférieure à 0,7 g/100 kJ (3 g/100 kcal).
- 14 Si du fromage et d'autres ingrédients sont mentionnés dans la dénomination d'un produit non sucré, que ce dernier soit ou non présenté comme un plat, la teneur en protéines d'origine laitière ne doit pas être inférieure à 0,5 g/100 kJ (2,2 g/100 kcal) et la teneur totale du produit en protéines de toutes origines ne doit pas être inférieure à 0,7 g/100 kJ (3 g/100 kcal).
- 15 Si le libellé de l'étiquette du produit précise qu'il s'agit d'un repas, mais ne mentionne pas la viande, le poulet, le poisson, les abats ou une autre source traditionnelle de protéines, la teneur en protéines de toutes les sources ne doit pas être inférieure à 0,7 g/100 kJ (3 g/100 kcal).
- 16 Les exigences énoncées aux points 11 à 15 compris ne s'appliquent pas aux sauces présentées comme accompagnement d'un plat.
- 17 Dans les préparations sucrées dont la dénomination mentionne un produit laitier comme principal ou seul ingrédient, la teneur en protéines du lait ne doit pas être inférieure à 2,2 g/100 kcal. Les exigences énoncées aux points 11 à 15 ne s'appliquent pas aux autres préparations sucrées.
- 18 L'ajout d'acides aminés n'est autorisé qu'aux fins de l'amélioration de la valeur nutritive des protéines présentes et seulement dans les proportions nécessaires à cet effet.

2 Glucides

La teneur globale en glucides des jus de fruits et de légumes et des nectars de fruits, des préparations à base de fruits, des desserts ou des puddings ne peut dépasser:

- a. 10 g/100 ml pour les jus de légumes et les boissons à base de légumes,
- b. 15 g/100 ml pour les jus de fruits, les nectars de fruits et les boissons à base de fruits,
- c. 20 g/100 g pour les préparations ne contenant que des fruits,
- d. 25 g/100 g pour les desserts et les puddings,
- e. 5 g/100 g pour les autres boissons qui ne sont pas fabriquées à base de lait

3 Graisses

- 31 Pour les produits visés au point 11 de la présente annexe, si la viande ou le fromage sont les seuls ingrédients ou s'ils sont mentionnés en premier lieu dans la dénomination du produit, la teneur totale en graisse du produit ne doit pas dépasser 1,4 g/100 kJ (6 g/100 kcal).
- 32 Pour tous les autres produits, la teneur totale en graisse du produit ne doit pas dépasser 1,1 g/100 kJ (4,5 g/100 kcal).

4 Sodium

- 41 La teneur en sodium du produit prêt à la consommation doit être au plus égale à 48 mg/100 kJ (200 mg/100 kcal) ou à 200 mg/100 g. Toutefois, si le fromage est le seul ingrédient mentionné dans le nom du produit, la teneur en sodium du produit prêt à la consommation ne doit pas dépasser 70 mg/100 kJ (300 mg/100 kcal).
- 42 Les sels de sodium ne peuvent être ajoutés aux produits à base de fruits, ni aux desserts, ni aux puddings, sauf à des fins technologiques.

5 Vitamines

- 51 Vitamine C
Dans les jus de fruits, les nectars de fruits ou les jus de légumes, la teneur en vitamine C du produit fini ne doit pas être inférieure à 6 mg/100 kJ (25 mg/100 kcal) ou inférieure à 25 mg/100 g.
- 52 Vitamine A
Dans les jus de légumes, la teneur en vitamine A du produit fini ne doit pas être inférieure à 25 µg ER/100 kJ (100 µg ER/100 kcal)¹⁶. La vitamine A ne doit pas être ajoutée aux autres aliments pour bébés.
- 53 Vitamine D
La vitamine D ne doit pas être ajoutée aux aliments autres que les préparations à base de céréales.

¹⁶ ER: tous les équivalents trans rétinol.

Annexe 11
(art. 183, al. 3, let. c)

Substances nutritives

1. Vitamines

Vitamine A
Rétinol
Acétate de rétinol
Palmitate de rétinol
Bêta-carotène
Vitamine D
Vitamine D2 (= ergocalciférol)
Vitamine D3 (= cholécalciférol)
Vitamine B1
Chlorhydrate de thiamine
Nitrate de thiamine
Vitamine B2
Riboflavine
Riboflavine-5'-phosphate de sodium
Niacine
Nicotinamide
Acide nicotinique
Vitamine B6
Chlorhydrate de pyridoxine
Pyridoxine-5'-phosphate
Dipalmitate de pyridoxine
Acide pantothénique
D-pantothénate de calcium
D-pantothénate de sodium
Pantothénol
Folate
Acide folique
Vitamine B12
Cyanocobalamine
Hydroxocobalamine
Biotine
D-biotine
Vitamine C
Acide L-ascorbique
L-ascorbate de sodium
L-ascorbate de calcium
Acide 6-palmityl-L-ascorbique (L-palmitate d'ascorbyle)
Ascorbate de potassium
Vitamine K

Phylloquinone (phytoménadione)
Vitamine E
D-alpha-tocophérol
DL-alpha-tocophérol
Acétate de D-alpha-tocophérol
Acétate de DL-alpha-tocophérol

2. Acides aminés

L-arginine
L-cystine
L-histidine
L-isoleucine et ses chlorhydrates
L-leucine
L-lysine
L-cystéine
L-méthionine
L-phénylalanine
L-thréonine
L-tryptophane
L-tyrosine
L-valine

3. Autres

Choline
Chlorure de choline
Citrate de choline
Bitartrate de choline
Inositol
L-carnitine
L-chlorhydrate de carnitine

4. Sels minéraux et oligo-éléments

Calcium
Carbonate de calcium
Chlorure de calcium
Citrate de calcium
Gluconate de calcium
Glycérophosphate de calcium
Lactate de calcium
Oxyde de calcium
Hydroxyde de calcium
Orthophosphates de calcium
Magnésium

Carbonate de magnésium
Chlorure de magnésium
Citrates de magnésium
Gluconate de magnésium
Oxyde de magnésium
Hydroxyde de magnésium
Orthophosphates de magnésium
Sulfate de magnésium
Lactate de magnésium
Glycérophosphate de magnésium
Potassium
Chlorure de potassium
Citrates de calcium
Gluconate de potassium
Lactate de potassium
Glycérophosphate de potassium
Fer
Citrate de fer(II)
Citrate de fer(III) ammoniacal
Gluconate de fer(II)
Lactate de fer(II)
Sulfate de fer(II)
Fumarate de fer(II)
Diphosphate de fer(III) (pyrophosphate de fer(III))
Fer élémentaire (carbonylé + électrolytique + réduit à l'hydrogène)
Saccharate de fer(III)
Diphosphate sodique de fer(III)
Carbonate de fer(II)
Cuivre
Complexe cuivre-lysine
Carbonate de cuivre(II)
Citrate de cuivre(II)
Gluconate de cuivre(II)
Sulfate de cuivre(II)
Zinc
Acétate de zinc
Chlorure de zinc
Citrate de zinc
Lactate de zinc
Sulfate de zinc
Oxyde de zinc
Gluconate de zinc
Manganèse
Carbonate de manganèse(II)
Chlorure de manganèse(II)
Citrate de manganèse(II)
Gluconate de manganèse(II)
Sulfate de manganèse(II)

Glycérophosphate de manganèse(II)

Iode

Iodure de sodium

Iodure de potassium

Iodate de potassium

Iodate de sodium

Annexe 12
(art.183, al. 6)

Teneurs maximales pour les vitamines, les sels minéraux et les oligo-éléments ajoutés aux préparations à base de céréales et aux autres aliments destinés aux nourrissons et aux enfants en bas âge

Les exigences relatives aux éléments nutritifs s'appliquent aux produits prêts à l'emploi, commercialisés comme tels ou reconstitués selon les instructions du fabricant, à l'exception du potassium et du calcium, pour lesquels les exigences concernent le produit tel qu'il est vendu.

Eléments nutritifs	Teneur maximale pour 100 kcal
Vitamine A (µg ER)	180 ¹⁾
Vitamine E (mg a-ET)	3
Vitamine C (mg)	12,5/25 ²⁾ /125 ³⁾
Thiamine (mg)	0,25/0,5 ⁴⁾
Riboflavine (mg)	0,4
Niacine (mg EN)	4,5
Vitamine B6 (mg)	0,35
Acide folique (µg)	50
Vitamine B12 (µg)	0,35
Acide pantothénique (mg)	1,5
Biotine (µg)	10
Potassium (mg)	160
Calcium (mg)	80/180 ⁵⁾ /100 ⁶⁾
Magnésium (mg)	40
Fer (mg)	3
Zinc (mg)	2
Cuivre (µg)	40
Iode (µg)	35
Manganèse (mg)	0,6

1) Conformément aux dispositions des annexes 10 et 11.

2) Teneur maximale applicable aux produits enrichis en fer.

3) Teneur maximale applicable aux préparations à base de fruits, aux jus de fruits, aux nectars de fruits et aux jus de légumes.

4) Teneur maximale applicable aux préparations à base de céréales.

5) Teneur maximale applicable aux produits visés à l'art. 183, al. 2, let. a et b.

6) Teneur maximale applicable aux produits visés à l'art. 183, al. 2, let. d.

Annexe 13
(art. 184, al. 6)

Liste des substances admises dans les produits destinés aux personnes ayant besoin d'un apport énergétique et nutritionnel accru

Substance	Sels	Etiquetage	Quantité maximale	Mention admise	Conditions	Remarques
L-carnitine	Base, tartrate, fumarate	en mg par ration journalière	1000 mg/jour	Sert à transporter les acides gras dans les mitochondries et permet leur oxydation optimale (libération d'énergie).	Ne doit pas être revendu en tant que produit amaigrissant ou pour la réduction de la masse graisseuse.	
Créatine	Monohydrate	en g par ration journalière	Dose initiale: jusqu'à 20 g/jour, durant 7 jours Dose d'entretien: 2 à 4 g/jour	Augmentation de la performance lors d'une dépense musculaire sur une courte durée en condition anaérobie.	Ne convient pas aux enfants ni aux jeunes en période de croissance, ne convient pas pour une prise à long terme.	Mention selon laquelle une augmentation du poids peut intervenir.
Choline			jusqu'à 1 g par jour			
Inositol			300 à 1000 mg/jour			
Vitamines		en mg par ration journalière	jusqu'à 3 fois l'apport journalier par ration journalière; à l'exception des vitamines A et D			
Sels minéraux		en mg par 100 g et par ration journalière	conformément à l'apport journalier recommandé selon l'art. 6 ODAI			

Substance	Sels	Etiquetage	Quantité maximale	Mention admise	Conditions	Remarques
Sélénium	Sélénite ou levure au sélénium	en µg par ration journalière	50 µg/jour		La dose ne doit pas être dépassée.	
Chrome		en µg par ration journalière	30 à 100 µg/jour			
Molybdène		en µg par ration journalière	50 à 100 µg/jour			
Manganèse		en µg par ration journalière	2 à 5 mg/jour			
Cuivre		en µg par ration journalière	1 à 1,5 mg/jour			
L-arginine		en µg par ration journalière	jusqu'à 2 g/jour			
L-ornithine		en µg par ration journalière	jusqu'à 2 g/jour			
Taurine			jusqu'à 1 g/portion			
Acides aminés		en mg par ration journalière ou en mg/100 g protéines	Apport journalier minimum (l'apport optimal est env. 2 fois plus élevé): L-lysine 700 mg L-leucine 1,1 g L-thréonine 500 mg L-méthionine 1,1 g L-valine 800 mg L-phénylalanine 1,1 g L-isoleucine 700 mg			

Annexe 14
(art. 184a, 184b, al. 2 et 4)

Vitamines et sels minéraux admis dans les compléments alimentaires et apport journalier recommandé pour les adultes

Vitamine/Sel minéral	apport journalier recommandé pour les adultes
Vitamine A	800 µg
β-carotène (provitamine A)	4,8 mg
Vitamine D	5 µg
Vitamine E	10 mg
Vitamine C	60 mg
Vitamine K	0,1 mg
Vitamine B ₁ (thiamine)	1,4 mg
Vitamine B ₂ (riboflavine)	1,6 mg
Vitamine B ₆	2 mg
Vitamine B ₁₂	1 µg
Niacine	18 mg
Acide folique/folacine	200 µg
Biotine	150 µg
Acide pantothénique	6 mg
Calcium	800 mg
Magnésium	300 mg
Iode	150 µg
Zinc	15 mg
Fer	14 mg
Cuivre	1,5 mg
Manganèse	5 mg
Sélénium	50 µg
Chrome	100 µg
Molybdène	100 µg
Phosphore	800 mg
Sodium	2500 mg
Potassium	4000 mg
Chlore	3500 mg

Annexe 15
(art. 400, al. 1)

Caractéristiques de l'alcool éthylique d'origine agricole

1. Propriétés organoleptiques	aucun goût étranger détectable
2. Titre alcoométrique volumique minimal	96,0 % volume
3. Valeurs maximales de certains paramètres	(toutes exprimées en g/l d'alcool 100 % volume):
acidité totale, exprimée en acide acétique	0,015
esters, exprimés en acétate d'éthyle	0,013
aldéhydes, exprimés en acétaldéhyde	0,005
alcools supérieurs, exprimés en méthyl-2 propanol-1	0,005
méthanol	0,5
extrait sec	0,015
bases azotées volatiles, exprimées en azote	0,001
furfural	non détectable