

**Ordonnance du DFI**  
**sur les denrées alimentaires d'origine végétale,**  
**les champignons et le sel comestible**  
**(ODAIIOV)**

du 16 décembre 2016 (Etat le 1<sup>er</sup> juillet 2020)

---

*Le Département fédéral de l'intérieur (DFI),*

vu les art. 14, al. 1, 36, al. 3 et 4, de l'ordonnance du 16 décembre 2016 sur les denrées alimentaires et les objets usuels (ODAIIOUs)<sup>1</sup>,

*arrête:*

## **Chapitre 1 Dispositions générales**

### **Art. 1**           Objet

La présente ordonnance définit les denrées alimentaires suivantes, fixe les exigences s'y rapportant et règle leur étiquetage:

- a. graines oléagineuses;
- b. huiles et graisses végétales et leurs dérivés:
  1. huile et graisse comestibles,
  2. huile d'olive et huile de grignons d'olive,
  3. matières grasses à tartiner;
- c. glace comestible;
- d. fruits, légumes, champignons comestibles et produits leurs dérivés:
  1. fruits, légumes et micro-algues,
  2. champignons comestibles,
  3. confiture, gelée, marmelade, crème de marrons, produit à tartiner et confiture de lait;
- e. sucreries:
  1. cacao, chocolat et autres produits à base de cacao ou de chocolat,
  2. articles de pâtisserie et sucreries et autres articles de confiserie;
- f. céréales, légumineuses, produits de mouture et pâtes:
  1. céréales, fruits indéhiscents contenant de l'amidon de plantes non graminées, légumineuses et produits de mouture,
  2. pâtes;
- g. articles de boulangerie:

RO 2017 1769

<sup>1</sup> RS 817.02

1. pain,
  2. articles de boulangerie fine et articles de biscuiterie et de biscotterie;
- h. sucres et produits à base de sucres:
1. sucres,
  2. mélasse, sucre dérivé de fruits et sirop d'érable,
  3. produits à base de sucres;
- i. sel comestible, épices, vinaigre, mayonnaises, produits pour salades et produits protéiques:
1. sel comestible,
  2. fines herbes, épices et préparations d'épices,
  3. condiment,
  4. vinaigre de fermentation et acide acétique comestible,
  5. moutarde,
  6. mayonnaise et sauce au soja,
  7. levure et levures alimentaires,
  8. *tofu*, *tempeh* et autres produits à base de protéines végétales.

## **Art. 2** Champ d'application

<sup>1</sup> La présente ordonnance s'applique aux denrées alimentaires d'origine végétale au sens de l'art. 1.

<sup>2</sup> Elle s'applique également aux denrées alimentaires au sens de l'art. 1 contenant des composantes d'origine animale.

## **Art. 3** Plantes qui ne doivent pas être utilisées comme denrées alimentaires

<sup>1</sup> Les plantes, parties de plantes et préparations à base de plantes énumérées à l'annexe 1 ne doivent pas être utilisées comme denrées alimentaires ni ajoutées aux denrées alimentaires.

<sup>2</sup> L'utilisation des arômes de plantes, parties de plantes et préparations à base de plantes mentionnées à l'al. 1 est régie par l'ordonnance du DFI du 16 décembre 2016 sur les arômes<sup>2</sup>.

## **Chapitre 2 Graines oléagineuses**

### **Art. 4**

Les graines oléagineuses sont des semences de plantes sous forme de petits granulés, telles que les graines de colza, de tournesol, de lin, de pavot ou de sésame, qui servent principalement à produire des huiles végétales ou qui sont utilisées, entières ou réduites en fragments, comme ingrédient d'autres denrées alimentaires.

<sup>2</sup> RS 817.022.41

## Chapitre 3 Huiles et graisses végétales et leurs dérivés

### Section 1 Huile et graisse comestibles

#### Art. 5 Huiles et graisses comestibles végétales

Les huiles et graisses comestibles végétales proviennent des graines, des germes ou des fruits de plantes. Elles se composent principalement d'esters glycériques des acides gras naturels. À température ambiante, les huiles comestibles sont à l'état liquide et les graisses comestibles, à l'état solide.

#### Art. 6 Exigences et catégories

<sup>1</sup> L'huile et la graisse comestibles peuvent être aromatisées au moyen d'ingrédients sapides tels que des épices ou des herbes aromatiques ou au moyen d'arômes.

<sup>2</sup> Par 100 g d'huile comestible ou de graisse comestible, le degré d'acidité ne doit pas dépasser:

- a. dans l'huile comestible, 10 ml NaOH (1 mol/l);
- b. dans la graisse de coco et dans la graisse de palmiste ainsi que dans les graisses hydrogénées, 2 ml NaOH (1 mol/l).

<sup>3</sup> La somme des acides gras trans ne doit pas dépasser à 2 g pour 100 g d'huile ou de graisse comestible.

<sup>4</sup> La part des composés polaires dans les graisses et huiles comestibles de friture ne doit pas dépasser 27 %.

<sup>5</sup> L'huile comestible végétale est réputée:

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

**Art. 7** Dénomination spécifique

<sup>1</sup> Pour les mélanges d'huiles comestibles qui ne contiennent pas d'huile d'olive ni d'huile de grignons d'olive, et pour les mélanges de graisses comestibles, les dispositions suivantes s'appliquent:

- a. les mélanges d'huiles comestibles doivent être dénommés «huile comestible» et ceux de graisses comestibles, «graisse de cuisine» ou «graisse comestible»;
- b. la dénomination «huile végétale» est admise lorsque le mélange est constitué exclusivement d'huiles végétales;
- c. la dénomination «graisse végétale» est admise lorsque le mélange est constitué exclusivement de graisses végétales;
- d. la dénomination peut également consister en l'indication des différentes matières premières utilisées, pour autant que leur teneur respective soit indiquée, comme «huile de tournesol avec 15 % d'huile de sésame».

<sup>2</sup> La dénomination spécifique des huiles et graisses comestibles aromatisées doit mettre en relief l'aromatisation, comme «aux herbes» ou «à l'arôme de citron».

**Art. 8** Indications complémentaires

<sup>1</sup> L'huile comestible peut être désignée par une dénomination au sens de l'article 6, al. 5, lorsqu'elle est conforme aux exigences qui y sont fixées.

<sup>2</sup> L'huile ou graisse totalement ou partiellement hydrogénée doit être désignée en tant que telle, par une dénomination comme «huile de tournesol hydrogénée» ou «huile comestible partiellement hydrogénée».

**Section 2 Huile d'olive et huile de grignons d'olive****Art. 9** Définitions

Dans la présente ordonnance, on entend par:

- a. *huile d'olive vierge*, l'huile obtenue à partir du fruit de l'olivier;
- b. *huile d'olive raffinée*, l'huile d'olive obtenue par le raffinage d'huile d'olive vierge;
- c. *huile d'olive composée d'huile d'olive raffinée et d'huile d'olive vierge*, l'huile d'olive obtenue par assemblage d'huile d'olive vierge et d'huile d'olive raffinée autre que lampante;
- d. *huile de grignons d'olive brute*, l'huile obtenue à partir de grignons d'olive par traitement aux solvants ou par des procédés physiques et conforme aux caractéristiques prévues pour cette catégorie à l'annexe 2, ou huile correspondant, à l'exception de certaines caractéristiques définies à l'annexe 2, à une huile d'olive lampante; les huiles obtenues par des procédés de réestéri-

fication et les mélanges avec des huiles d'autre nature ne peuvent être qualifiés d'huile de grignons d'olive brute;

- e. *huile de grignons d'olive raffinée*, l'huile obtenue par le raffinage d'huile de grignons d'olive brute;
- f. *huile de grignons d'olive*, l'huile obtenue par assemblage d'huile de grignons d'olive raffinée et d'huile d'olive vierge autre que lampante.

#### **Art. 10** Exigences et classes de qualité

<sup>1</sup> L'huile d'olive vierge est obtenue uniquement par des procédés mécaniques ou d'autres procédés physiques, dans des conditions qui n'entraînent pas d'altération de l'huile. Le lavage, la décantation, la centrifugation et la filtration sont admis pour le nettoyage et la séparation. Les huiles obtenues à l'aide de solvants ou d'adjuvants à action chimique ou biochimique, ou par des procédés de réestérification, ainsi que tout mélange avec des huiles d'autre nature ne peuvent être qualifiés d'huiles d'olive vierges.

<sup>2</sup> Les exigences énoncées à l'art. 6, al. 3, et à l'annexe 2 s'appliquent à l'huile d'olive et à l'huile de grignons d'olive.<sup>3</sup>

<sup>3</sup> Les exigences ci-après s'appliquent en outre à l'huile d'olive:

- a. la mention «première pression à froid» peut figurer uniquement pour les huiles d'olive vierges extra ou vierges obtenues à moins de 27 °C, lors d'un premier pressage mécanique de la pâte d'olives, par un système d'extraction de type traditionnel avec presses hydrauliques;
- b. la mention «extrait à froid» peut figurer uniquement pour les huiles d'olive vierges extra ou vierges obtenues à moins de 27 °C, par un procédé de percolation ou par un procédé de centrifugation de la pâte d'olives.

<sup>4</sup> Les huiles d'olive vierges font l'objet du classement ci-après:

- a. huile d'olive vierge extra;
- b. huile d'olive vierge;
- c. huile d'olive lampante.

<sup>5</sup> Peuvent être remises au consommateur:

- a. huile d'olive vierge extra;
- b. huile d'olive vierge;
- c. l'huile d'olive composée d'huile d'olive raffinée et d'huile d'olive vierge;
- d. l'huile de grignons d'olive.

<sup>3</sup> Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du DFI du 28 mars 2018, en vigueur depuis le 1<sup>er</sup> mai 2018 (RO 2018 1247).

**Art. 11** Dispositions régissant la dénomination spécifique de l'huile d'olive et de l'huile de grignons d'olive et les mélanges contenant ces huiles

<sup>1</sup> Les dénominations énoncées aux art. 9 et 10, al. 4, doivent être utilisées pour désigner l'huile d'olive et l'huile de grignons d'olive.

<sup>2</sup> Si il est fait état de la présence d'huile d'olive dans un mélange d'huile d'olive, d'huile d'olive vierge ou d'huile d'olive vierge extra et d'autres huiles végétales par un texte, des images ou des représentations graphiques, la dénomination «mélange d'huiles végétales et d'huile d'olive» (ou la dénomination exacte des huiles végétales concernées) doit être utilisée.

<sup>3</sup> Si un mélange contient de l'huile de grignons d'olive, la dénomination «huile de grignons d'olive» doit être utilisée.

**Art. 12** Indications complémentaires

<sup>1</sup> Les huiles ci-après comportent de façon clairement identifiable, en plus de la dénomination spécifique, mais non à proximité immédiate de celle-ci, les indications suivantes:

- a. huile d'olive vierge extra: «huile d'olive de catégorie supérieure obtenue directement des olives et uniquement par des procédés mécaniques»;
- b. l'huile d'olive vierge: «obtenue directement des olives et uniquement par des procédés mécaniques»;
- c. l'huile d'olive composée d'huiles d'olive raffinées et d'huiles d'olive vierges: «huile contenant exclusivement des huiles d'olive ayant subi un traitement de raffinage et des huiles obtenues directement des olives»;
- d. l'huile de grignons d'olive: «huile contenant exclusivement des huiles provenant du traitement du produit obtenu après l'extraction de l'huile d'olive et des huiles obtenues directement des olives», ou «huile contenant exclusivement des huiles provenant du traitement des grignons d'olive et des huiles obtenues directement des olives».

<sup>2</sup> Le pays de production peut être indiqué par la mention «mélange d'huiles d'olive de différents pays», s'il s'agit de mélanges d'huiles d'olive provenant de différents pays. Par dérogation à l'art. 16, al. 1, de l'ordonnance du DFI du 16 décembre 2016 concernant l'information sur les denrées alimentaires (OIDA)<sup>4</sup>, le pays de provenance des olives doit toujours être indiqué lorsqu'il diffère du pays de production de l'huile d'olive.<sup>5</sup>

<sup>4</sup> RS 817.022.16

<sup>5</sup> Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du DFI du 27 mai 2020, en vigueur depuis le 1<sup>er</sup> juil. 2020 (RO 2020 2353).

<sup>3</sup> Les informations visées aux al. 1, let. a et b, et 2, doivent figurer sur l'emballage ou sur une étiquette liée à celui-ci et doivent chacune apparaître dans leur intégrité dans le même champ visuel principal et dans un corps de texte homogène.<sup>6</sup>

<sup>4</sup> Pour les huiles d'olive vierges extra ou vierges, la campagne de récolte peut être indiquée uniquement lorsque 100 % du contenu de l'emballage provient de cette récolte.

<sup>5</sup> Seules les huiles d'olive vierges extra ou vierges peuvent porter des indications sur les caractéristiques organoleptiques faisant référence au goût ou à l'odeur. Les termes visés à l'annexe XII, point 3.3, du règlement (CEE) n° 2568/917 ne peuvent figurer sur l'étiquetage que s'ils sont fondés sur les résultats d'une évaluation organoleptique, prévue à l'annexe XII du règlement (CEE) n° 2568/91.

<sup>6</sup> La mention de l'acidité ou de l'acidité maximale de l'huile d'olive, de l'huile d'olive vierge, de l'huile d'olive vierge extra ou de l'huile de grignons d'olive peut figurer uniquement si elle est accompagnée de la mention, dans des caractères de même taille et dans le même champ visuel, des valeurs de l'indice de peroxydes, de la teneur en cires et de l'absorbance dans l'ultraviolet, déterminés conformément au règlement (CEE) n° 2568/91.

<sup>7</sup> Concernant les mélanges visés à l'art. 11, al. 2, il ne peut être fait état de la présence de l'huile d'olive sur l'étiquetage par des images ou des représentations graphiques que dans le cas où son pourcentage est supérieur à 50 %.

<sup>8</sup> S'il est fait état sur l'étiquette, en dehors de la liste des ingrédients, de la présence d'huile d'olive ou d'huile de grignons d'olive dans une denrée alimentaire autre que celle visée à l'art. 11, al. 2, par un texte, par des images ou des représentations graphiques, la dénomination spécifique de la denrée alimentaire doit être directement suivie par l'indication du pourcentage d'huile d'olive ou d'huile de grignons d'olive par rapport au poids net total de la denrée alimentaire. Font exception les denrées alimentaires solides conservées exclusivement dans de l'huile d'olive, notamment le thon ou les sardines dans des boîtes de conserve. L'indication du pourcentage d'huile par rapport au poids net total peut être remplacée par celle du pourcentage d'huile d'olive par rapport au poids total de matières grasses, complétée par un avertissement pertinent.

### **Section 3    Matières grasses à tartiner**

#### **Art. 13        Définition**

<sup>1</sup> Les matières grasses à tartiner sont des mélanges aqueux obtenus par l'émulsion de graisses ou d'huiles comestibles végétales ou animales. Les émulsions sont pour la plupart du type eau dans l'huile.

<sup>6</sup> Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du DFI du 27 mai 2020, en vigueur depuis le 1<sup>er</sup> juil. 2020 (RO 2020 2353).

<sup>7</sup> Voir note de bas de page relative à l'art. 10, al. 2.

<sup>2</sup> Ces mélanges peuvent contenir d'autres ingrédients tels que lait, matière grasse lactique ou produits laitiers, ovoproduits, protéines, amidon, sel comestible ou sucres. Les produits laitiers peuvent être acidifiés au moyen de ferments lactiques.

<sup>3</sup> Les produits dont la teneur en matière grasse lactique n'excède pas 3 % de la teneur en matières grasses dans le produit final peuvent être dénommés «margarine». Les produits dont la teneur en matière grasse lactique est de 10 à 80 % de la teneur en matières grasses dans le produit final sont dénommés «matière grasse composée».

#### **Art. 14** Exigences

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

- a. dans la margarine ou la matière grasse composée, au moins 800 et moins 900 g par kilogramme (g/kg);
- b. dans la trois-quarts margarine ou la trois-quarts matière grasse composée, au moins 600 et au plus 620 g/kg;
- c. dans la minarine, la demi-margarine ou la semi-matière grasse composée, au moins 390 et au plus 410 g/kg;
- d. dans les matières grasses à tartiner ou les matières grasses composées à tartiner, sauf les produits visés aux let. a à c:
  1. plus de 100 et moins de 390 g/kg,
  2. plus de 100 et moins de 600 g/kg, ou
  3. plus de 620 et moins de 800 g/kg.

<sup>2</sup> Le degré d'acidité de la matière grasse ne doit pas dépasser 5 ml NaOH (1 mol/l) par 100 g de matière grasse.

<sup>3</sup> La teneur en sel comestible ne doit pas dépasser 0,5 %, excepté pour les produits salés visés à l'al. 1.

#### **Art. 15** Dénomination spécifique

<sup>1</sup> Les dénominations spécifiques «margarine», «trois-quarts margarine», «demi-margarine», «minarine», «matière grasse à tartiner», «matière grasse composée», «trois-quarts matière grasse composée», «semi-matière grasse composée» ou «matière grasse composée à tartiner» s'appliquent en fonction des teneurs en matière grasse définies à l'art. 14, al. 1.

<sup>2</sup> Pour les matières grasses à tartiner et les matières grasses composées à tartiner au sens de l'art. 14, al. 1, let. d, la dénomination spécifique doit être complétée par l'indication en pour-cent de la teneur en matière grasse: «X % de matière grasse à tartiner» ou «X % de matière grasse composée à tartiner». En lieu et place de cette dénomination, on peut aussi utiliser les dénominations «margarine X % de matière grasse» ou «matière grasse composée à tartiner X % de matière grasse».

<sup>3</sup> Les trois-quarts matières grasses à tartiner au sens de l'art. 14, al. 1, let. b, peuvent aussi être dénommées par les indications «à teneur réduite en matière grasse» et les

semi-matières grasses à tartiner et la minarine au sens de l'art. 14, al. 1, let. c, par les indications «à faible teneur en matière grasse», «légère» ou «light».

<sup>4</sup> Les matières grasses à tartiner peuvent être dénommées comme «végétales» ou porter une indication se référant aux «plantes» pour autant qu'elles aient été fabriquées 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 matières grasses.

#### **Art. 16** Indications complémentaires

<sup>1</sup> Les indications requises à l'art. 3 OIDA<sup>8</sup> doivent être complétées par la teneur en matière grasse en pour-cent.<sup>9</sup>

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

<sup>3</sup> Les produits visés à l'art. 14, al. 1, 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.

## **Chapitre 4** **Glace comestible**

#### **Art. 17** Définition

La glace comestible est une préparation gelée ou semi-gelée destinée à être consommée à l'état congelé.

#### **Art. 18** Exigences

<sup>1</sup> L'adjonction d'ingrédients tels que noix, articles de boulangerie, articles de confiserie, produits à base de fruits ou de légumes, miel, chocolat ou boissons alcoolisées est admise.

<sup>2</sup> Les mélanges de base destinés à la fabrication de glace comestible doivent être pasteurisés avant d'être gelés. Font exception les produits au sens de l'art. 20.

<sup>3</sup> Le poids de la glace ne peut être inférieur à 450 g par litre de produit fini.

#### **Art. 19** Dénomination spécifique

<sup>1</sup> La dénomination spécifique «glace comestible» peut être remplacée par les dénominations spécifiques pertinentes figurant à l'annexe 3 qui remplissent les exigences correspondantes.

<sup>8</sup> RS 817.022.16

<sup>9</sup> Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du DFI du 27 mai 2020, en vigueur depuis le 1<sup>er</sup> juil. 2020 (RO 2020 2353).

<sup>2</sup> L'utilisation prépondérante de produits laitiers fermentés en lieu et place de lait peut être indiquée dans la dénomination spécifique.

**Art. 20** Poudre pour glace et préparations liquides pour la fabrication de glace

<sup>1</sup> La poudre pour glace est un mélange traité par la chaleur, de longue conservation, qui donne de la glace comestible à l'état gelé ou semi-gelé, après adjonction d'ingrédients tels qu'eau potable, lait pasteurisé ou crème pasteurisée, avec ou sans arômes, fruits, jus de fruits, noix ou chocolat.

<sup>2</sup> Les préparations liquides destinées à l'élaboration de glace comestible gelée ou semi-gelée sont des mélanges traités par la chaleur, de longue conservation qui donnent de la glace comestible à l'état gelé ou semi-gelé, avec ou sans adjonction d'ingrédients tels qu'arômes, fruits, jus de fruits, noix ou chocolat.

<sup>3</sup> La glace comestible fabriquée selon les al. 1 et 2 est soumise aux mêmes prescriptions que la glace comestible visée aux art. 17 à 19.

## **Chapitre 5 Fruits, légumes, champignons comestibles et leurs dérivés**

### **Section 1 Fruits, légumes et micro-algues**

**Art. 21** Fruits et types de fruits

<sup>1</sup> Les fruits sont des produits végétaux non transformés, destinés à l'alimentation humaine.

<sup>2</sup> On distingue les types de fruits suivants:

- a. les fruits à pépins tels que pommes, poires et coings;
- b. les fruits à noyau tels qu'abricots, cerises, pêches, prunes, quetsches (pruneaux), mirabelles et reines-claudes;
- c. les baies telles que mûres, fraises, myrtilles, framboises, groseilles, groseilles à maquereau et raisin;
- d. les agrumes tels que pamplemousses, mandarines, clémentines, oranges et citrons;
- e. les fruits exotiques tels qu'ananas, bananes, dattes, figues et avocats;
- f. les fruits à coque tels que châtaignes, noisettes, noix de coco, amandes, noix du Brésil, pistaches et noix.

<sup>3</sup> Les fruits destinés à être remis au consommateur doivent être propres, mûrs, développés normalement dans leur forme, leur couleur et leurs qualités intrinsèques, et exempts de défauts altérant leur valeur de consommation.

<sup>4</sup> Les fruits à conserves ou fruits à cuire sont des fruits qui ne satisfont pas aux exigences s'appliquant aux fruits de table, mais qui se prêtent à la cuisson, au séchage et à d'autres modes de conservation ou d'utilisation. Ils peuvent présenter des défauts extérieurs, être incomplètement mûrs ou légèrement trop mûrs, légèrement

atteints dans leur fraîcheur ou leur durée de conservation, légèrement ratatinés et amoindris dans leur valeur intrinsèque par un stockage inadéquat ou de trop longue durée, ou encore par le transport.

**Art. 22** Pulpe, purée, et extraits aqueux d'un fruit

<sup>1</sup> La pulpe, pulpe de fruit, chair ou cellules sont la partie comestible du fruit entier, si nécessaire épluché ou épépiné. Cette partie comestible peut être coupée en morceaux ou écrasée, mais ne doit pas être réduite en purée. Pour les agrumes, les pulpes ou les cellules sont les vésicules renfermant le jus, tirées de l'endocarpe.

<sup>2</sup> La purée de fruit désigne la partie comestible du fruit entier, épluché ou épépiné si besoin est, cette partie comestible étant réduite en purée par tamisage ou autre procédé similaire.

<sup>3</sup> La purée de fruits concentrée est le produit obtenu à partir de purée de fruits par l'élimination physique d'une partie déterminée de l'eau de constitution. Des arômes peuvent lui être restitués. Les arômes à restituer sont obtenus par les moyens physiques appropriés définis à l'annexe 3 de l'ordonnance du DFI du 16 décembre 2016 sur les boissons<sup>10</sup> et récupérés en totalité à partir de fruits de la même espèce.

<sup>4</sup> L'extrait aqueux d'un fruit correspond à la partie des fruits soluble dans l'eau, à l'exception des pertes inévitables selon les bonnes pratiques de fabrication.

**Art. 23** Dénomination spécifique des pommes et des poires

Les récipients et les emballages contenant des pommes ou des poires doivent porter la désignation de la variété.

**Art. 24** Légumes

<sup>1</sup> Les légumes sont des plantes ou des parties de plantes destinées à l'alimentation humaine.

<sup>2</sup> On distingue les types de légumes suivants:

- a. les légumes-tubercules et les légumes-racines tels que pommes de terre, carottes, céleris-raves, betteraves rouges, scorsonères, choux-raves, radis et rai-fort;
- b. les légumes à tiges tels que bettes à cardes (côtes de bettes), rhubarbe, asperges, fenouil et céleri-branche ou céleri à côtes;
- c. les légumes-feuilles tels que choux, épinards, laitues romaines, salades pommées et autres salades à feuilles et *catalonia*;
- d. les légumes-fruits tels que concombres, tomates, courgettes, aubergines et melons;

<sup>10</sup> RS 817.022.12

- e. les légumineuses fraîches telles que haricots, petits pois, arachides, pois mange-tout, soja et lentilles;
- f. les légumes-bulbes tels qu'oignons de toutes variétés et ail;
- g. les chicorées telles que chicorée endive ou *witloof*, chicorée à tondre rouge ou verte et chicorée pain de sucre;
- h. les légumes-fleurs tels qu'artichauts, choux-fleurs et brocolis;
- i. les algues telles qu'algues vertes, algues brunes et algues rouges, qui sont habituellement préparées comme des légumes ou consommées en tant que telles, à l'exception des micro-algues telles que la spiruline et la chlorelle et des algues rouges calcaires;
- j. les germes comestibles ainsi que les pousses vertes (plantules) comestibles des graines germées de céréales, de légumineuses et d'autres plantes.

<sup>3</sup> Les légumes destinés à être remis au consommateur doivent être propres, intacts et conformes au type de leur variété, normalement développés et à maturité optimale et bien égouttés s'ils ont été lavés.

<sup>4</sup> Les pommes de terre destinées à être remises au consommateur doivent appartenir à une variété déterminée et être exemptes le plus possible de terre adhérente.

<sup>5</sup> Il est interdit d'augmenter le poids des légumes frais par mouillage. L'humectage effectué selon les usages commerciaux exclusivement pour maintenir la fraîcheur des produits n'est pas considéré comme mouillage.

#### **Art. 25** Dénomination spécifique de pommes de terre et d'algues

<sup>1</sup> Les récipients et les emballages contenant des pommes de terre doivent porter le nom de la variété.

<sup>2</sup> Les emballages et les étiquettes des algues doivent porter le nom de l'espèce. À défaut d'une dénomination commerciale ou en cas d'ambiguïté, il faut indiquer la dénomination latine de la souche d'algue.

#### **Art. 26** Conserves de fruits ou de légumes

Les conserves de fruits ou de légumes sont des conserves de fruits ou de légumes dont la durée de conservation a été accrue et les qualités de stockage améliorées par des procédés appropriés.

#### **Art. 27** Exigences s'appliquant aux conserves de fruits ou de légumes

<sup>1</sup> Les conserves humides (faiblement acides ou acides) peuvent contenir des spiritueux, des huiles végétales, du vinaigre de fermentation, du sel comestible et des sucres aux fins d'assurer la conservation. Au surplus, l'addition d'ingrédients tels que des épices et des fines herbes est admise.

<sup>2</sup> La teneur en farine, calculée en amidon anhydre, des conserves d'épinards dites prêtes à être cuisinées ou portant une désignation semblable ne doit pas dépasser 2 % masse du produit.

<sup>3</sup> Les fruits secs peuvent contenir comme agents de conservation, outre les additifs admis, du sel comestible ou des sucres.

<sup>4</sup> Les légumes secs peuvent être additionnés de sel comestible.

#### **Art. 28** Micro-algues

<sup>1</sup> Les micro-algues qui conviennent à l'utilisation comme denrées alimentaires sont:

- a. les espèces d'algues *Chlorella vulgaris* et *Chlorella pyrenoidosa*, y compris les espèces d'algues aux noms synonymes;
- b. les espèces d'algues *Spirulina* (*Arthospira*) *Spirulina platensis* ou *Spirulina pacifica* et *Spirulina maxima*;
- c. l'algue *Aphanizomenon flos-aquae*.

<sup>2</sup> L'algue *Aphanizomenon flos-aquae* peut contenir au plus 2 microgrammes de microcystines par ration journalière tolérée pour les adultes, calculées comme microcystine LR ( $\mu\text{g/l}$ ) dans la matière sèche.

#### **Art. 29** Dénomination spécifique des micro-algues

Les emballages et les étiquettes des micro-algues doivent porter le nom de l'espèce. À défaut d'une dénomination commerciale ou en cas d'ambiguïté, il faut indiquer la dénomination latine de la souche d'algue.

## **Section 2 Champignons comestibles**

#### **Art. 30** Définitions

<sup>1</sup> Les champignons comestibles sont les fructifications comestibles des espèces de champignons supérieures qui se prêtent à l'alimentation. Ils sont soumis au besoin à un traitement préalable.

<sup>2</sup> Les champignons comestibles transformés sont des denrées alimentaires obtenues à partir de champignons comestibles frais ou conservés, transformés sous forme de granulés, de poudre, de pâte, de masse à garnir, d'extrait ou de concentré et remis au consommateur en l'état ou sous forme de denrées alimentaires prêtes à être cuisinées.

#### **Art. 31**<sup>11</sup> Exigences

Les champignons comestibles qui ne peuvent être mis sur le marché que selon certaines exigences particulières, de même que les exigences correspondantes, figurent à l'annexe 4.

<sup>11</sup> Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du DFI du 27 mai 2020, en vigueur depuis le 1<sup>er</sup> juil. 2020 (RO 2020 2353).

**Art. 32** Conserves de champignons

Les conserves de champignons sont des conserves de champignons comestibles dont la durée de conservation a été accrue et les qualités de stockage améliorées par des procédés appropriés.

**Art. 33** Exigences particulières s'appliquant aux champignons comestibles frais

<sup>1</sup> Les champignons comestibles destinés à être remis au consommateur doivent avoir atteint un stade de croissance et de maturité suffisant pour pouvoir être aisément identifiés.

<sup>2</sup> Les champignons comestibles frais doivent avoir l'odeur et la saveur caractéristiques de leur espèce. Ils doivent être propres et non chargés d'eau.

<sup>3</sup> Les champignons comestibles ne sont pas considérés comme frais et ne peuvent pas être remis au consommateur dans les cas suivants:

- a. lorsqu'ils ont atteint un stade de maturité avancé, ont été entreposés trop longtemps ou sont endommagés;
- b. lorsqu'ils sont moisissés, ou piqués par des insectes ou des vers;
- c. lorsque les endroits piqués ne peuvent pas être coupés et enlevés.

<sup>4</sup> Les champignons comestibles frais destinés à être remis au consommateur peuvent être nettoyés par un procédé mécanique, mais uniquement à sec et en surface.

<sup>5</sup> Pour le transport et pour la remise au consommateur, les champignons comestibles frais doivent être disposés dans des contenants perméables à l'air.

<sup>6</sup> Les champignons comestibles préemballés destinés à être remis au consommateur doivent satisfaire aux exigences suivantes:

- a. les emballages de champignons comestibles frais ou surgelés doivent contenir les pieds et les chapeaux en nombre à peu près égal;
- b. les emballages de champignons frais surgelés ne contenant que des chapeaux entiers sont admis.

**Art. 34** Exigences s'appliquant aux conserves de champignons comestibles et aux produits à base de champignons comestibles

<sup>1</sup> Les champignons comestibles séchés doivent rester macroscopiquement reconnaissables.

<sup>2</sup> La part en fragments de champignons comestibles séchés passant à travers un tamis à mailles de 5 ( $\pm 0,25$ ) mm (débris de champignons) ne doit pas dépasser 6 % masse.

<sup>3</sup> La teneur en eau des champignons comestibles séchés ne doit pas dépasser les valeurs suivantes:

- a. champignons lyophilisés: 6 % masse;
- b. champignons séchés à l'air: 12 % masse;

c. champignons *Shiitake* séchés: 13 % masse.

<sup>4</sup> Les conserves de champignons comestibles destinées à être remises au consommateur doivent satisfaire aux exigences suivantes:

- a. les conserves humides doivent contenir les pieds et les chapeaux en nombre à peu près égal;
- b. les emballages de champignons comestibles séchés ou les conserves humides ne contenant que des chapeaux entiers sont admis;

<sup>5</sup> Les extraits de champignons sont obtenus à partir de champignons comestibles, à l'aide d'eau potable ou de graisses comestibles. Ils peuvent être conservés par adjonction de sel comestible.

<sup>6</sup> Les concentrés de champignons sont des extraits de champignons comestibles conservés par concentration jusqu'à obtention d'un liquide visqueux, avec adjonction éventuelle de sel comestible.

<sup>7</sup> Le «jus de truffes» est le liquide extrait lors de la première stérilisation de truffes entières ou en morceaux des espèces *Tuber*.<sup>12</sup>

<sup>8</sup> L'adjonction de sel comestible (au maximum 5 % masse), d'épices ou d'eau-de-vie est admise.

<sup>9</sup> La teneur en eau des granulés et poudres de champignons séchés ne doit pas dépasser les valeurs suivantes:

- a. granulés de champignons: 13 % masse;
- b. poudres de champignons: 9 % masse.

### **Art. 35** Tolérances

Les tolérances fixées à l'annexe 5 s'appliquent aux champignons comestibles commercialisés à titre professionnel.

### **Art. 36** Dénomination spécifique

<sup>1</sup> Les récipients et les emballages contenant des champignons comestibles doivent porter le nom de l'espèce. À défaut d'une dénomination dans une langue officielle ou en cas d'ambiguïté, il faut indiquer la dénomination latine.

<sup>2</sup> Les espèces *Boletus aereus*, *Boletus aestivalis* (*Boletus reticulatus*), *Boletus edulis*, *Boletus mamorensis* et *Boletus pinophilus* peuvent porter la dénomination «cèpe» ou «bolet». Si une de ces espèces est indiquée comme dénomination spécifique, seule cette espèce peut être remise au consommateur.

<sup>3</sup> La dénomination spécifique des champignons comestibles préemballés en chapeaux entiers est «Chapeau de X» (X = nom de l'espèce).

<sup>12</sup> Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du DFI du 27 mai 2020, en vigueur depuis le 1<sup>er</sup> juil. 2020 (RO 2020 2353).

<sup>4</sup> La dénomination spécifique des extraits de champignons et des concentrés de champignons est «Extrait de X» ou «Concentré de X» (X = nom de l'espèce).

#### **Art. 37** Indications complémentaires

<sup>1</sup> Les indications requises à l'art. 3 OIDA<sup>13</sup> doivent être complétées par les informations suivantes:

- a. dans le cas des produits à base de champignons séchés, une mention telle que «fabriqué à partir de champignons séchés»;
- b. dans le cas des champignons comestibles cultivés frais, la mention «champignon de culture» ou «champignon cultivé»;
- c.<sup>14</sup> dans le cas des champignons comestibles frais visés à l'annexe 4: les exigences spécifiques liées à la préparation.

<sup>2</sup> Les denrées alimentaires contenant des truffes doivent être étiquetées comme suit:

- a. «truffé» ou «avec truffes», si la part en truffes est d'au moins 3 % masse par rapport au produit fini;
- b.<sup>15</sup> «truffé à X %» ou «avec X % de truffes», si la part en truffes est de moins de 3 % masse par rapport au produit fini.

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

### **Section 3**

#### **Confiture, gelée, marmelade, crème de marrons, produit à tartiner et confiture de lait**

#### **Art. 38** Champ d'application

Les dispositions de la présente section qui concernent les fruits s'appliquent également:

- a. aux tomates, aux parties comestibles des tiges de rhubarbe, aux carottes, aux patates douces, aux concombres, aux courges, aux melons et aux pastèques;
- b. aux racines comestibles de la plante de gingembre, fraîches ou en conserve.

<sup>13</sup> RS 817.022.16

<sup>14</sup> Introduite par le ch. I de l'O du DFI du 27 mai 2020, en vigueur depuis le 1<sup>er</sup> juil. 2020 (RO 2020 2353).

<sup>15</sup> Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du DFI du 27 mai 2020, en vigueur depuis le 1<sup>er</sup> juil. 2020 (RO 2020 2353).

<sup>16</sup> Abrogé par le ch. I de l'O du DFI du 27 mai 2020, avec effet au 1<sup>er</sup> juil. 2020 (RO 2020 2353).

**Art. 39** Confiture, confiture extra, gelée et gelée extra

<sup>1</sup> La confiture est un mélange de sucres ou de sucre dérivé de fruits et de pulpe ou de purée d'une seule ou de plusieurs sortes de fruits et d'eau, porté à la consistance gélifiée appropriée.

<sup>2</sup> La confiture extra est un mélange de sucres ou de sucre dérivé de fruits, de pulpe non concentrée d'une seule ou de plusieurs sortes de fruits et d'eau, porté à la consistance gélifiée appropriée.

<sup>3</sup> La gelée et la gelée extra sont des mélanges suffisamment gélifiés de sucres ou de sucre dérivé de fruits et de jus ou d'extraits aqueux d'une seule ou de plusieurs sortes de fruits ou de fleurs qui conviennent à l'alimentation.

**Art. 40** Exigences s'appliquant à la confiture, à la confiture extra, à la gelée et à la gelée extra

<sup>1</sup> La quantité de pulpe ou de purée utilisée pour la fabrication de 1000 g de confiture et celle de jus ou d'extraits aqueux utilisée pour la fabrication de 1000 g de gelée ne peuvent être inférieures à 350 g.

<sup>2</sup> En dérogation à l'al. 1, d'autres quantités minimales sont valables pour:

- a. les cassis, groseilles, sorbes, baies d'argousier, cynorrhodons et coings: 250 g;
- b. le gingembre: 150 g;
- c. la pomme cajou: 160 g;
- d. les fruits de la passion: 60 g.

<sup>3</sup> La quantité de pulpe utilisée pour la fabrication de 1000 g de confiture extra et celle de jus ou d'extraits aqueux utilisée pour la fabrication de 1000 g de gelée extra ne peuvent être inférieures à 450 g.

<sup>4</sup> En dérogation à l'al. 3, d'autres quantités minimales sont valables pour:

- a. les cassis, groseilles, sorbes, baies d'argousier, cynorrhodons et coings: 350 g;
- b. le gingembre: 250 g;
- c. la pomme cajou: 230 g;
- d. les fruits de la passion: 80 g.

<sup>5</sup> La confiture extra de cynorrhodons et la confiture extra sans pépins de framboises, mûres, groseilles, cassis ou myrtilles peuvent être préparées entièrement ou partiellement à partir de purée non concentrée de ces fruits.

<sup>6</sup> Dans le cas de la gelée et de la gelée extra, les quantités prescrites aux al. 1 à 4 seront calculées après déduction du poids de l'eau utilisée pour la préparation des extraits aqueux.

<sup>7</sup> La confiture et la confiture extra d'agrumes peuvent être obtenues à partir du fruit entier, coupé en lamelles ou en tranches.

<sup>8</sup> La confiture, la confiture extra, la gelée et la gelée extra doivent avoir une teneur en matière sèche soluble, déterminée par réfractométrie, égale ou supérieure à 50 %. Sont exceptés les produits pour lesquels les sucres ou le sucre dérivé de fruits ont été remplacés partiellement ou totalement par des édulcorants.

<sup>9</sup> Pour les mélanges, les teneurs minimales fixées aux al. 1 à 4 pour les différentes sortes de fruits sont réduites proportionnellement aux pourcentages utilisés.

#### **Art. 41** Marmelade et marmelade-gelée

<sup>1</sup> La marmelade est un mélange, porté à la consistance gélifiée appropriée, d'eau, de sucres ou de sucre dérivé de fruits et d'un ou de plusieurs des produits à base d'agrumes suivants: pulpe, purée, jus, extrait aqueux et écorces.

<sup>2</sup> La marmelade-gelée est de la marmelade dont on a retiré la totalité des matières insolubles, excepté d'éventuelles faibles quantités d'écorce finement coupée.

#### **Art. 42** Exigences s'appliquant à la marmelade et à la marmelade-gelée

<sup>1</sup> La quantité d'agrumes utilisée pour la fabrication de 1000 g de marmelade ne peut être inférieure à 200 g, dont 75 g au moins doivent provenir de l'endocarpe.

<sup>2</sup> La marmelade et la marmelade-gelée doivent avoir une teneur en matière sèche soluble, déterminée par réfractométrie, égale ou supérieure à 50 %. Sont exceptés les produits pour lesquels les sucres ou le sucre dérivé de fruits ont été remplacés partiellement ou totalement par des édulcorants.

#### **Art. 43** Crème de marrons

La crème de marrons ou purée de marrons est un mélange d'eau, de sucres ou de sucre dérivé de fruits et de purée de marrons (*Castanea sativa Mill.*) porté à la consistance appropriée.

#### **Art. 44** Exigences s'appliquant à la crème de marrons

<sup>1</sup> La quantité de purée de marrons utilisée pour la fabrication de 1000 g de crème de marrons ne peut être inférieure à 380 g.

<sup>2</sup> La crème de marrons doit avoir une teneur en matière sèche soluble, déterminée par réfractométrie, égale ou supérieure à 50 %. Sont exceptés les produits pour lesquels les sucres ou le sucre dérivé de fruits ont été remplacés partiellement ou totalement par des édulcorants.

#### **Art. 45** Produit à tartiner

Le produit à tartiner tel que pâte à tartiner aux fruits ou pâte à tartiner aux noix est une denrée alimentaire obtenue à partir d'ingrédients tels que concentré de jus de fruits ou pâte de noix et qui, de par sa consistance, se prête à être étendue sur du pain.

**Art. 46** 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.

**Art. 47** Ingrédients admis

Les ingrédients suivants peuvent être ajoutés:

- a. aux denrées alimentaires définies aux art. 39, 41 et 43:
  1. huile et graisse comestibles comme agents anti-moussants,
  2. miel en remplacement total ou partiel des sucres ou du sucre dérivé de fruits,
  3. spiritueux, vin et vin de liqueur, fruits à coque, arachides, fines herbes, épices,
  4. pectine,
  5. vanille et extraits de vanille;
- b. à la confiture extra, la confiture, la gelée extra et la gelée: écorces d'agrumes;
- c. à la confiture extra, la confiture, la gelée extra et la gelée, lorsqu'elles ne sont pas obtenues à partir d'agrumes: jus d'agrumes;
- d. à la confiture extra, la confiture, la gelée extra et la gelée, lorsqu'elles sont obtenues à partir de coings: feuilles de *Pelargonium odoratissimum*;
- e. à la confiture et la gelée obtenues à partir de fraises, de framboises, de groseilles à maquereau, de groseilles rouges ou de prunes: jus de betterave rouge;
- f. à la confiture extra et la confiture obtenues à partir de cynorhodons, de fraises, de framboises, de groseilles à maquereau, de groseilles rouges, de rhubarbe ou de prunes: jus de fruits rouges;
- g. à la confiture: jus de fruits;
- h. à la marmelade et la marmelade-gelée: huiles essentielles d'agrumes;
- i. à la crème de marrons: amidon en petites quantités.

**Art. 48** Traitement et conservation des produits de base

<sup>1</sup> Les fruits, y compris tomates, parties comestibles des tiges de rhubarbe, carottes, patates douces, concombres, citrouilles, melons et pastèques ainsi que la pulpe de fruits, la purée de fruits, les écorces d'agrumes et les extraits aqueux de fruits utilisés pour la fabrication des denrées alimentaires définies aux art. 39, 41 et 43, peuvent être soumis aux traitements suivants dans la mesure où ils s'y prêtent techniquement:

- a. traitement par la chaleur ou le froid;
- b. lyophilisation;

c. concentration.

<sup>2</sup> Les abricots et les prunes destinés à la fabrication de confiture peuvent être soumis à des traitements de déshydratation autres que la lyophilisation.

<sup>3</sup> Les écorces d'agrumes peuvent être conservées dans de la saumure.

<sup>4</sup> Le gingembre peut être séché ou conservé dans du sirop.

#### **Art. 49**           Étiquetage

<sup>1</sup> Pour les produits définis aux art. 39, 41 et 43, les indications requises à l'art. 3 OIDA<sup>17</sup> doivent être complétées par les informations suivantes:

- a. une mention telle que «préparé avec ... g de fruits pour 100 g de produit fini», dans le même champ visuel que la dénomination spécifique, après déduction du poids de l'eau utilisée pour la préparation des extraits aqueux;
- b. la mention «teneur totale en sucres: ... g par 100 g», dans le même champ visuel que la dénomination spécifique, pour autant que cette indication ne figure pas déjà sur un étiquetage nutritionnel; le chiffre indiqué représente la valeur réfractométrique du produit fini, déterminée à 20 °C; une tolérance de plus ou moins 3 % masse est admise lors de la détermination réfractométrique.

<sup>2</sup> La mention visée à l'al. 1 n'est pas requise pour les produits que le fabricant remet directement aux consommateurs ou aux entreprises locales du secteur alimentaire et que celles-ci remettent sans intermédiaire aux consommateurs.

<sup>3</sup> La dénomination spécifique doit être complétée par la mention des fruits utilisés par ordre d'importance pondérale décroissante des produits de base. Dans le cas des produits fabriqués à partir de trois fruits ou davantage, la mention des fruits utilisés peut être remplacée par la mention «multifruits», par une mention analogue ou par l'indication du nombre de fruits utilisés.

## **Chapitre 6**    **Sucreries**

### **Section 1**

#### **Cacao, chocolat et autres produits à base de cacao ou de chocolat**

#### **Art. 50**           Définition

Les fèves de cacao, le cacao en grains et leurs dérivés, le chocolat, les produits au chocolat et les autres produits à base de chocolat ou de cacao sont définis à l'annexe 6.

<sup>17</sup> RS 817.022.16

#### **Art. 51** Exigences

<sup>1</sup> Les autres produits visés à l'art. 50 doivent être conformes aux exigences fixées à l'annexe 6. Les mono- et disaccharides au sens de l'ordonnance du DFI du 16 décembre 2016 sur les nouvelles sortes de denrées alimentaires<sup>18</sup> sont admis en plus de sucres selon l'annexe 9.

<sup>2</sup> L'adjonction aux chocolats définis à l'annexe 6, ch. 6 à 9, 11 et 12, des matières grasses végétales autres que le beurre de cacao, énumérées à l'annexe 7, est admise. L'adjonction ne doit pas dépasser 5 % masse, après déduction des autres ingrédients visés à l'al. 3. En cas d'adjonction, la teneur minimale prescrite en beurre de cacao ou en matière sèche totale de cacao ne doit pas être réduite.

<sup>3</sup> L'adjonction d'autres denrées alimentaires aux chocolats définis à l'annexe 6, ch. 6 à 9, 11 et 12, est admise. La quantité totale de ces denrées alimentaires ajoutées ne doit pas dépasser 40 % masse du poids total. L'adjonction de produits suivants n'est pas admise:

- a. graisses et huiles animales ne provenant pas exclusivement de lait, et
- b. farines de céréales et amidons, sauf pour les produits définis à l'annexe 6, ch. 11 et 12.

<sup>4</sup> Les produits définis à l'annexe 6, ch. 5 à 9, 11 et 12, ne peuvent être additionnés que d'arômes n'imitant pas le goût du chocolat ou de la matière grasse lactique.

#### **Art. 52** Calcul des pourcentages

<sup>1</sup> Avant de calculer les pourcentages fixés à l'annexe 6 pour les denrées alimentaires définies à l'annexe 6, ch. 6 à 9, 11 et 12, on déduit préalablement de la masse du produit fini les composants suivants:

- a. les ingrédients visés à l'art. 51, al. 3;
- b. les arômes ajoutés;
- c. les émulsifiants ajoutés.

<sup>2</sup> La teneur minimale en chocolat des chocolats fourrés et des pralinés, se calcule après déduction du poids des ingrédients visés à l'art. 51, al. 3, et du poids du fourrage.

<sup>3</sup> La teneur en chocolat des chocolats fourrés et des pralinés se calcule par rapport au poids total du produit fini, y compris le fourrage.

#### **Art. 53** Dénomination spécifique

<sup>1</sup> Les produits à base de fèves de cacao et de cacao en grains, le chocolat, les produits au chocolat et les autres produits à base de chocolat ou de cacao ne peuvent être offerts aux consommateurs sous une des dénominations spécifiques fixées à l'annexe 6 que s'ils sont conformes aux exigences fixées pour le produit concerné.

<sup>18</sup> RS 817.022.2

<sup>2</sup> Une mention dans la dénomination spécifique des ingrédients selon l'art. 51, al. 3, est interdite en cas d'adjonction:

- a. de lait et de produits laitiers aux produits à base de chocolat;
- b. de café et de spiritueux, si la quantité de l'ingrédient est inférieure à 1 % masse du produit fini;
- c. d'autres ingrédients utilisés d'une manière pratiquement indécidable, si la quantité de l'ingrédient est inférieure à 5 % masse du produit fini.

<sup>3</sup> Les dénominations spécifiques fixées à l'annexe 6 peuvent être utilisées à titre complémentaire pour désigner d'autres produits, à condition qu'ils ne puissent être confondus avec les produits définis.

<sup>4</sup> Lorsque les produits définis à l'annexe 6, ch. 6 à 10 et 13, sont mis sur le marché sous forme d'assortiments, leur dénomination spécifique peut être remplacée par la dénomination «chocolats assortis», «pralinés assortis», «chocolats fourrés assortis» ou «pralinés fourrés assortis», ou par une dénomination similaire. Une seule liste des ingrédients pour tous les produits du mélange peut alors figurer sur l'étiquette.

#### **Art. 54** Indications complémentaires

<sup>1</sup> Les indications requises à l'art. 3 OIDA<sup>19</sup> doivent être complétées par les informations suivantes:

- a. pour les produits définis à l'annexe 6, ch. 5.3 et 5.4, 6 à 8, 11 et 12, indication de la teneur minimale en matière sèche de cacao, en pour-cent masse, par la mention «cacao: ... % minimum»;
- b. pour le cacao pauvre en graisse ou maigre en poudre, sucré ou non, indication de la teneur minimale en beurre de cacao.

<sup>2</sup> En dérogation à l'art. 15, al. 3, OIDA:

- a. les chocolats selon à l'annexe 6, ch. 6 à 8 et 14, sont réputés produits en Suisse pour autant que toutes les étapes de fabrication à partir des fèves de cacao ou du cacao en pâte soient réalisées en Suisse;
- b. les chocolats blancs selon l'annexe 6, ch. 9 et 15, sont réputés produits en Suisse pour autant que toutes les étapes de fabrication à partir du beurre de cacao soient réalisées en Suisse;
- c. pour les produits selon l'annexe 6, ch. 10, 13 et 16, qui ne sont pas entièrement fabriqués à partir de chocolat visé à la let. a, on indiquera en plus le pays d'où provient ce chocolat.

<sup>3</sup> Dans le cas des produits au chocolat vendus à la pièce sous forme d'œufs, de lapins, de coccinelles, de produits similaires et des articles de confiserie au chocolat vendus à la pièce, dont le poids par unité est inférieur à 50 g, les indications prescrites à l'al. 1 doivent figurer au moins sur un écriteau bien visible, placé à proximité immédiate du produit correspondant.

<sup>19</sup> RS 817.022.16

<sup>4</sup> L'étiquette des produits de chocolat selon l'annexe 6, ch. 6 à 9, 11 et 12, qui contiennent des matières grasses végétales autres que le beurre de cacao doit être complétée par la mention «contient des matières grasses végétales en plus du beurre de cacao». Cette mention doit apparaître:

- a. dans le même champ visuel que la liste des ingrédients;
- b. de manière bien distincte par rapport à cette liste;
- c. à proximité de la dénomination spécifique, et
- d. en caractères gras au moins aussi grands.

## Section 2

### Articles de pâtisserie et sucreries et autres articles de confiserie

#### **Art. 55** Articles de pâtisserie et de confiserie

Les articles de pâtisserie et de confiserie sont des denrées alimentaires constituées principalement de sucres.

#### **Art. 56** Gomme à mâcher

La gomme à mâcher est un produit de confiserie élastique et facile à déformer, composée principalement d'une base de gomme (pâte à mâcher) insoluble dans l'eau et non digeste, de sucres et d'arômes.

#### **Art. 57** Maspain et persipan

<sup>1</sup> Le maspain est un mélange constitué d'amandes émondées et broyées et de sucres.

<sup>2</sup> Le persipan est un mélange constitué de noyaux d'abricots ou de pêches, débarrassés de leur amertume et de sucres.

<sup>3</sup> Le maspain et le persipan doivent satisfaire aux exigences de l'annexe 8, ch. 1 et 2.

#### **Art. 58** Truffes et pâte à truffes

<sup>1</sup> Les truffes et la pâte à truffes sont un mélange de composants du lait, de cacao et de sucres.

<sup>2</sup> L'adjonction des fruits oléagineux tels que noix, noisettes, amandes et pistaches ainsi que de spiritueux est admise; ceux-ci doivent être mentionnés dans la dénomination spécifique.

#### **Art. 59** Bonbons au lait et bonbons à la crème

Les bonbons au lait et les bonbons à la crème sont des bonbons qui satisfont aux exigences de l'annexe 8, ch. 3 et 4.

## Chapitre 7

### Céréales, légumineuses, produits de mouture et pâtes

#### Section 1

#### Céréales, fruits indéhiscents contenant de l'amidon de plantes non graminées, légumineuses et produits de mouture

**Art. 60** Céréales et fruits indéhiscents contenant de l'amidon de plantes non graminées

On distingue:

- a. les céréales: les fruits indéhiscents (*caryopses*) de graminées (*Graminae*) telles que blé tendre, blé dur, épeautre, seigle, maïs, riz, orge, avoine, sorgho, millet, triticale, amidonnier et engrain;
- b. les fruits indéhiscents contenant de l'amidon de plantes non graminées ou pseudo-céréales telles que sarrasin, amarante et quinoa.

**Art. 61** Légumineuses

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

**Art. 62** Produits de mouture

<sup>1</sup> Les produits de mouture sont des céréales, des fruits indéhiscents contenant de l'amidon de plantes non graminées, des légumineuses ou des graines oléagineuses broyés mécaniquement. Ils peuvent être soumis à un traitement supplémentaire.

<sup>2</sup> Selon le procédé de fabrication, on distingue:

- a. les produits perlés ou mondés: grains entiers ou particules de grains ronds, décortiqués et polis;
- b. le gruau: particules de grains décortiqués, grossièrement broyés ou coupés;
- c. les flocons: produit de mouture obtenu par traitement à la vapeur et séchage de céréales entières décortiquées, de fruits indéhiscents contenant de l'amidon de plantes non graminées, de céréales nues, de gruau ou de céréales perlées ou mondées;
- d. l'égrugeage: produit de mouture obtenu par le broyage grossier du grain entier, y compris la plantule;
- e. la semoule: particules de l'endosperme, débarrassées des couches externes de l'enveloppe, obtenues lors du broyage ou de la mouture;
- f. le fin finot: semoule moulue fine et nettoyée;
- g. la farine: grains et parties de grains finement moulus dont la plupart des particules ont une grosseur inférieure à 180 µm;

- h. la plantule: embryon du grain contenant les matières grasses et les protéines, avec ou sans scutellum ou cotylédon; il peut être stabilisé par un traitement à la chaleur;
- i. le son: produit de mouture constitué par les couches externes fibreuses du grain et par des parties de la couche à aleurone sous-jacente;
- j. le gluten: fraction protéique du blé et de toutes les espèces de *Triticum*, du seigle, de l'orge, de l'avoine ou de leurs variétés croisées et de leurs dérivés, qui est insoluble dans l'eau et dans une solution de chlorure de sodium à 0,5 molaire;
- k. la farine de gonflement: farine dont la part d'amidon a été agglutinée.

**Art. 63** Farine normale

<sup>1</sup> La farine normale, ou farine, est de la farine obtenue à partir de blé.

<sup>2</sup> On distingue les types suivants:

- 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 des enveloppes extérieures;
- 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.

**Art. 64** Farine spéciale

<sup>1</sup> La farine spéciale est de la farine qui se distingue nettement de la farine normale, soit par sa composition, soit par sa destination, telle que farine d'épeautre, farine de seigle, farine d'orge, farine aux cinq céréales, farine additionnée de germes de blé, farine à gâteaux ou farine à biscuits.

<sup>2</sup> La farine complète spéciale est une farine obtenue à partir du grain de céréale entier ou de fruits indéhiscents entiers contenant de l'amidon de plantes non graminées, à l'exception du blé.

**Art. 65** Chapelure

La chapelure est une denrée alimentaire obtenue à partir de pain sec ou de produits de boulangerie spécialement préparés à cet effet par broyage, rôtissage, tamisage ou extrusion.

**Art. 66** Malt, farine de malt, extrait de malt

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

<sup>2</sup> L'extrait de malt peut aussi être obtenu à partir d'un mélange de malt et d'orge avec adjonction d'enzymes naturellement présentes dans le malt.

**Art. 67** Exigences s'appliquant aux produits de mouture

<sup>1</sup> La teneur en eau des produits de mouture ne doit pas dépasser 15,5 % masse.

<sup>2</sup> La farine normale doit présenter les teneurs suivantes en sels minéraux, ou en cendres, rapportées à la matière sèche:

- a. farine blanche ou farine fleur: au maximum 0,63 % masse;
- b. farine mi-blanche: de 0,64 à 0,90 % masse;
- c. farine bise: de 0,91 à 1,69 % masse.

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

<sup>4</sup> La poudre d'acérola peut contenir à titre de support des ingrédients tels qu'amidon ou maltodextrine, jusqu'à concurrence de 70 % masse.

**Art. 68** Traitement des produits de mouture

<sup>1</sup> Le traitement des céréales telles que riz et orge avec du sucre d'amidon, des graisses ou des huiles comestibles est admis jusqu'à 0,8 % masse.

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

**Art. 69** Étiquetage

<sup>1</sup> Le malt, la farine de malt, l'extrait de malt et les farines complètes spéciales doivent porter l'indication de la céréale utilisée, telle que malt d'orge ou farine complète de seigle.

<sup>2</sup> Toute adjonction au sens de l'art. 67, al. 3, y compris les ingrédients naturellement riches en acide ascorbique, doit figurer dans la liste des ingrédients.

**Section 2 Pâtes**

**Art. 70** Définition

<sup>1</sup> Les pâtes sont des denrées alimentaires obtenues à partir de produits de mouture.

<sup>2</sup> Elles peuvent contenir des ingrédients tels qu'œufs, lait ou légumes.

<sup>3</sup> Les pâtes fraîches sont des pâtes non déshydratées ou seulement légèrement séchées lors de la fabrication. Elles peuvent être traitées à l'eau chaude ou à la vapeur d'eau, et soumises à pasteurisation, à réfrigération ou à surgélation.

<sup>4</sup> Les pâtes stérilisées sont des pâtes fraîches qui sont stérilisées avant la mise sur le marché.

#### **Art. 71** Exigences

<sup>1</sup> La teneur en eau des pâtes sèches de toutes sortes ne doit pas dépasser 13 % masse.

<sup>2</sup> L'acidité titrable des pâtes sèches, à l'exception des pâtes aux œufs, ne doit pas dépasser 10 ml NaOH (1 mol/l) par 100 grammes.

<sup>3</sup> L'adjonction de protéines d'œufs de poule, de gluten, de graisses comestibles, d'huiles comestibles et de sel comestible est admise.

#### **Art. 72** Dénomination spécifique

<sup>1</sup> Les produits désignés comme «pâtes» doivent être obtenus exclusivement à partir de produits de mouture de blé.

<sup>2</sup> Les pâtes fabriquées avec d'autres produits de mouture tels que farine de seigle, d'orge, d'avoine, d'épeautre ou de soja doivent porter, dans la dénomination spécifique, l'indication de la céréale utilisée.

<sup>3</sup> La dénomination spécifique doit mentionner l'adjonction de légumes ou d'autres ingrédients. Sont exceptés:

- a. les ingrédients visés à l'art. 71, al. 3;
- b. les œufs;
- c. le lait.

<sup>4</sup> La dénomination spécifique peut consister en la mention «pâtes aux œufs» lorsque le produit contient au moins 135 g d'œufs en coquille ou d'œufs congelés ou 36 g d'œufs entiers secs par kilogramme de produit de mouture. Si on utilise des conserves d'œufs, le rapport entre blanc et jaune d'œuf devra être le même que pour l'œuf entier.

<sup>5</sup> Si des pâtes alimentaires aux œufs contiennent des œufs autres que ceux de poule, le genre des œufs ajoutés doit être indiqué dans la dénomination spécifique.

<sup>6</sup> La dénomination spécifique peut consister en la mention «pâtes au lait» lorsque le produit contient au moins 20 g de matière sèche lactique par kilogramme de produit de mouture.

## Chapitre 8 Produits de boulangerie

### Section 1 Définitions

#### Art. 73

<sup>1</sup> Les produits de boulangerie sont des denrées alimentaires obtenues par cuisson au four ou par des procédés analogues, tels qu'extrusion, à partir de produits de mouture et d'autres ingrédients, tels que céréales, légumineuses, amidon, sucres, matières grasses, œufs ou composants de l'œuf.

<sup>2</sup> Ils sont classés dans les sous-groupes suivants:

- a. pain;
- b. produits de boulangerie fine ou produits de biscuiterie et de biscotterie.

### Section 2 Pain

#### Art. 74 Définition

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

<sup>2</sup> L'adjonction d'autres ingrédients, tels que lait, matière grasse, fruits ou fibres alimentaires est admise. La farine normale peut être remplacée entièrement ou partiellement par de la farine spéciale.

#### Art. 75 Dénomination spécifique

<sup>1</sup> Seul le pain de farine normale peut porter la dénomination «pain blanc», «pain mi-blanc», «pain bis», ou «pain complet».

<sup>2</sup> Le pain comprenant de la farine spéciale doit porter une dénomination correspondant à sa composition, telle que pain de seigle, pain d'épeautre, pain de graham, pain aux cinq céréales, pain au lait, tresse au beurre, pain pour toasts ou pain aux fruits. La dénomination doit satisfaire aux exigences suivantes:

- a. si elle comporte le nom d'une céréale, le pourcentage de cette céréale dans la quantité totale de céréales doit être:
  1. supérieur à 50 % masse s'il s'agit de blé, d'épeautre ou de seigle,
  2. supérieur à 25 % masse s'il s'agit de maïs, de riz, d'orge, d'avoine, de sorgho, de millet, de sarrasin et de triticale;
- b. si un pain est désigné comme «pain au lait», on doit utiliser au moins autant de lait, ou l'équivalent de poudre de lait entier, que d'eau pour sa fabrication;
- c. si un pain est désigné comme «pain au lait écrémé», on doit utiliser au moins autant de lait écrémé, ou l'équivalent de poudre de lait écrémé, que d'eau pour sa fabrication;

- d. la dénomination spécifique peut consister en une mention d'une teneur en beurre telle que «tresse au beurre» si le produit en contient au moins 70 g/kg de matière sèche; l'adjonction de graisses comestibles, d'huiles comestibles, de margarine ou de minarine n'est dans ce cas pas admise.

**Art. 76** Indications complémentaires

Si le pain est fabriqué à partir de farine normale à laquelle ont été incorporés des ingrédients visés à l'art. 67, al. 3, ces derniers, y compris les ingrédients naturellement riches en acide ascorbique, doivent figurer sur la liste des ingrédients.

**Section 3**  
**Produits de boulangerie fine et produits de biscuiterie et de biscotterie**

**Art. 77** Définition

<sup>1</sup> Les produits de boulangerie fine sont des produits de boulangerie obtenus par cuisson au four, grillage, séchage ou par des procédés analogues, tels qu'extrusion, à partir de pâtes ou de masses en utilisant des céréales, des fruits indéhiscents contenant de l'amidon de plantes non graminées ou des produits de mouture ainsi que de l'amidon, des matières grasses et des sucres. Ils peuvent être additionnés d'ingrédients, tels que lait et produits laitiers, cacao, chocolat, masse de couverture, masse de glaçage, miel, épices, noix et préparations de fruits.

<sup>2</sup> Les articles de biscuiterie et de biscotterie sont des produits de boulangerie fine qui, entreposés de façon appropriée, se conservent au moins un mois.

**Art. 78** Dénomination spécifique

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

- a. lait: le produit doit contenir au moins 100 g de lait ou la quantité correspondante de poudre de lait entier par kilogramme de la partie biscuit;
- b. beurre: le produit doit contenir au moins 82 g de matière grasse du lait ou du beurre par kilogramme de la partie biscuit; l'adjonction de graisses comestibles, d'huiles comestibles, de margarine ou de minarine n'est pas admise, sauf pour le petit-beurre traditionnel; le petit-beurre doit avoir une teneur en beurre d'au moins 25 g/kg du produit fini, et la graisse de beurre doit représenter au moins 20 % masse de la matière grasse totale;
- c. œufs: le produit doit contenir au moins 100 g d'œufs ou la quantité équivalente d'œufs complets en poudre par kilogramme de la partie biscuit;
- d. miel: le produit doit contenir au moins autant de miel que de sucres;
- e. céréales complètes: la part de farine doit contenir au moins 70 % masse de produit de mouture complet ou de produit de mouture complet spécial.

**Art. 79** Indications complémentaires

Si des produits de boulangerie fine ou des produits de biscuiterie et de biscotterie sont fabriqués à partir de farine normale à laquelle ont été incorporés des ingrédients visés à l'art. 67, al. 3, ces derniers, y compris les ingrédients naturellement riches en acide ascorbique, doivent figurer sur la liste des ingrédients.

**Chapitre 9 Sucres et produits à base de sucres****Section 1 Sucres****Art. 80** Définition

Par sucres, on entend tous les monosaccharides et disaccharides définis à l'annexe 9.

**Art. 81** Dénomination spécifique

<sup>1</sup> Les dénominations figurant à l'annexe 9 sont réservées pour ces sucres et doivent être utilisées pour les désigner.

<sup>2</sup> Si le sirop de glucose est obtenu exclusivement à partir d'amidon, on peut utiliser la désignation «sirop d'amidon».

<sup>3</sup> Si le sirop de glucose déshydraté est obtenu exclusivement à partir d'amidon, on peut utiliser la désignation «sucre d'amidon».

<sup>4</sup> Si le sirop de glucose ou le sirop de glucose déshydraté contient plus de 5 % masse de fructose, rapportés à la matière sèche, il doit porter l'une des désignations suivantes:

- a. sirop de glucose-fructose ou sirop de glucose-fructose déshydraté, si la teneur en glucose est la plus importante;
- b. sirop de fructose-glucose ou sirop de fructose-glucose déshydraté, si la teneur en fructose est la plus importante.

**Art. 82** Indications complémentaires

<sup>1</sup> L'indication du poids net peut être omise pour les produits au sens de l'art. 87 et de l'annexe 9, ch. 1 à 13, lorsqu'ils ont un poids inférieur à 20 g.

<sup>2</sup> L'étiquetage doit indiquer les teneurs en matière sèche et en sucre inverti pour le sucre liquide, le sucre liquide inverti et le sirop de sucre inverti définis à l'annexe 9, ch. 4 à 6.

<sup>3</sup> L'étiquetage doit indiquer la mention «cristallisé» pour le sirop de sucre inverti qui contient des cristaux dans la solution.

## Section 2 Mélasse, sucre dérivé de fruits et sirop d'érable

### Art. 83 Définitions

<sup>1</sup> La mélasse est le sous-produit visqueux obtenu lors de la fabrication de sucre ou de fructose.

<sup>2</sup> Le sucre dérivé de fruits est une solution aqueuse concentrée d'agents sucrants d'une ou de plusieurs sortes de fruits dans leur proportion d'origine. Ces agents sont obtenus à partir du jus de fruit correspondant, après extraction des acides de fruits, des colorants, des sels minéraux, des agents aromatiques et des autres ingrédients de fruits. Le sucre dérivé de fruits doit satisfaire aux exigences de l'annexe 10, ch. 1. L'art. 85, al. 5, est réservé.

<sup>3</sup> Le sirop d'érable est obtenu par réduction de la sève de l'érable à sucre (*Acer saccharum*) ou d'autres espèces d'érables appropriées.

### Art. 84 Exigences s'appliquant au sirop d'érable

La matière sèche soluble du sirop d'érable doit représenter au moins 60 % masse.

### Art. 85 Étiquetage

<sup>1</sup> Le terme «miel» ne doit pas être utilisé pour la dénomination des mélanges de mélasse et de miel.

<sup>2</sup> Le nom du fruit de départ suit la dénomination du sucre dérivé de fruits telle que «sucre dérivé d'ananas».

<sup>3</sup> La présence de sorbitol dans le sucre dérivé de fruits ou les produits contenant du sucre dérivé de fruits doit être mentionnée lorsque le produit fini consommé en quantité usuelle peut avoir un effet laxatif. Dans ce cas, l'avertissement «une quantité de sorbitol supérieure à 10 g par jour peut avoir un effet laxatif; cette quantité correspond à ... X» (X = cuillères à café, morceaux, g, ml) doit être apposé.

<sup>4</sup> Les indications valorisantes «nature», «naturel», «entier», «complet» ou autres indications du même type ne doivent pas être utilisées pour le sucre dérivé de fruits.

<sup>5</sup> Si des sucres dérivés de fruits sont habituellement proposés dans le commerce à une teneur en matière sèche inférieure à celle fixée à l'annexe 10, ch. 1, pour une utilisation à des fins de transformation particulière, leur teneur en matière sèche doit être déclarée.

## Section 3 Produits à base de sucres

### Art. 86 Produits à base de sucre

Par produits à base de sucre, on entend les denrées alimentaires visées à l'annexe 10, ch. 2.

**Art. 87** Sucre gélifiant

<sup>1</sup> Le sucre gélifiant est un mélange de sucre et d'additifs.

<sup>2</sup> Il peut contenir de l'huile comestible végétale en faibles quantités.

**Art. 88** Sucre caramélisé ou sucre caramel

Le sucre caramélisé ou sucre caramel est un produit obtenu exclusivement par chauffage contrôlé du saccharose, le cas échéant avec adjonction d'autres sucres. L'adjonction de bases, d'acides minéraux ou d'autres additifs chimiques n'est pas admise.

**Art. 89** Sucres en morceaux

Les sucres présentés en morceaux peuvent contenir du beurre de cacao et de l'amidon.

**Art. 90** Exigences s'appliquant aux sucres en morceaux

Les sucres en morceaux doivent satisfaire aux exigences de l'annexe 10, ch. 2.

**Chapitre 10****Sel comestible, épices, vinaigre, mayonnaises, produits pour salades et produits protéiques****Section 1 Sel comestible****Art. 91** Définitions

<sup>1</sup> Le sel comestible ou sel de cuisine est du sel obtenu à partir de gisements de sel gemme, d'eau de mer ou de saumure naturelle, qui se prête à l'alimentation humaine.

<sup>2</sup> Le sel comestible additionné d'ingrédients particuliers est un mélange de sel comestible et d'ingrédients tels qu'épices ou arômes. 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. 92** Exigences

Le sel comestible et le sel comestible additionné d'ingrédients particuliers doivent satisfaire aux exigences de l'annexe 11.

**Art. 93** Étiquetage

<sup>1</sup> Dans le cas du sel comestible additionné d'ingrédients particuliers, ceux-ci peuvent être mentionnés dans la dénomination, telle que «sel épicié» ou «sel à l'arôme de fumée».

<sup>2</sup> Dans le cas du sel comestible contenant plus de 3 % masse d'eau, la teneur en eau doit être indiquée à proximité de la dénomination spécifique.

<sup>3</sup> Le sel comestible obtenu à partir d'eau de mer peut porter la dénomination de sel marin. S'il est désigné comme tel, la teneur en chlorure de sodium et en éventuels sels associés, essentiellement les chlorures et sulfates de potassium, de calcium et de magnésium, doit être indiquée à proximité de la dénomination spécifique.

<sup>4</sup> Le sel comestible finement cristallisé ou finement moulu peut porter la dénomination de sel de table.

## Section 2 Fines herbes, épices et préparations d'épices

### Art. 94 Fines herbes et épices

<sup>1</sup> Les fines herbes sont des plantes et parties de plantes, telles que fleurs, feuilles et jeunes pousses, fraîches ou séchées, riches en arôme, qui sont ajoutées aux denrées alimentaires pour leur conférer une certaine sapidité.<sup>20</sup>

<sup>2</sup> Les épices sont des parties de végétaux, telles que racines, rhizomes, oignons, écorces, feuilles, herbes aromatiques, fleurs, fruits, graines ou des parties de ceux-ci, séchées, possédant une saveur et une odeur fortes, qui sont ajoutées aux denrées alimentaires pour leur conférer une certaine sapidité.

<sup>3</sup> Les mélanges d'épices sont des mélanges constitués exclusivement d'épices.

### Art. 95 Extraits d'épices

<sup>1</sup> Les extraits d'épices sont des extraits obtenus à partir d'épices par des procédés physiques, y compris la distillation.

<sup>2</sup> L'emploi d'extraits d'épices au lieu d'épices est admis dans le cadre des bonnes pratiques de fabrication, à moins que la législation sur les denrées alimentaires n'en dispose autrement.

### Art. 96 Préparations d'épices

<sup>1</sup> Les préparations d'épices sont des mélanges d'une ou de plusieurs épices ou de fines herbes et d'autres ingrédients, tels qu'huiles, matières grasses, sucres, amidons, extraits de levure ou sel comestible qui peuvent leur être ajoutés pour leur conférer une certaine sapidité, les aromatiser ou en faciliter l'utilisation.

<sup>2</sup> Le curry est un mélange d'épices, telles que curcuma, ajouté également comme ingrédient colorant, poivre, paprika, gingembre, coriandre, cardamome, girofle et cannelle. L'adjonction d'autres ingrédients destinés à conférer au produit une certaine sapidité ou à l'aromatiser tels qu'amidon, sucres ou sel comestible est admise.

<sup>20</sup> Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du 28 mars 2018, en vigueur depuis le 1<sup>er</sup> mai 2018 (RO 2018 1247).

<sup>3</sup> Le sucre vanillé est un mélange de vanille séchée ou de la quantité correspondante en extrait de vanille et de sucre.

<sup>4</sup> Le sucre vanilliné est un mélange de vanilline et de sucre.

**Art. 97** Exigences s'appliquant au curry, au sucre vanillé et au sucre vanilliné

Le curry, le sucre vanillé et le sucre vanilliné doivent satisfaire aux exigences de l'annexe 11.

**Art. 98** Étiquetage des préparations d'épices

<sup>1</sup> Si des préparations d'épices sont composées exclusivement d'herbes aromatiques ou de fines herbes, la dénomination spécifique peut être «préparation aux herbes aromatiques» ou «préparation aux fines herbes».

<sup>2</sup> Les mélanges de sucre vanillé et de sucre vanilliné ou de vanilline doivent être désignés comme «sucre vanilliné».

### Section 3 Condiment

**Art. 99** Définition

<sup>1</sup> Le condiment est un produit liquide, pâteux ou solide dérivé de substances albuminoïdes, destiné à conférer aux aliments une certaine sapidité.

<sup>2</sup> L'adjonction d'ingrédients tels qu'extraits de viande, levure, champignons, épices, légumes ou sucres pour lui conférer une saveur particulière est admise.

**Art. 100** Exigences

Le condiment doit satisfaire aux exigences de l'annexe 11.

**Art. 101** Étiquetage

Dans le cas du condiment, les mentions et les illustrations indiquant la présence de viande sont interdites.

**Art. 102** Condiment en poudre

<sup>1</sup> Le condiment en poudre est un produit solide, miscible aux aliments, à base de sel comestible.

<sup>2</sup> L'adjonction d'ingrédients, tels que levure, légumes, champignons et épices, de même que d'ingrédients destinés à faciliter le saupoudrage, tels qu'amidon ou matières grasses, est admise.<sup>21</sup>

<sup>21</sup> Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du 28 mars 2018, en vigueur depuis le 1<sup>er</sup> mai 2018 (RO 2018 1247).

**Art. 103** Mélange de condiments

Un mélange de condiments est constitué d'un condiment en poudre qui contient au moins 10 % masse d'épices, de fines herbes ou de leurs mélanges.

**Section 4 Vinaigre de fermentation et acide acétique comestible**

**Art. 104** Vinaigre de fermentation

<sup>1</sup> Le vinaigre de fermentation est du vinaigre obtenu par la fermentation acétique de liquides alcooliques.

<sup>2</sup> Sont réputés vinaigres de fermentation:

- a. le vinaigre de vin: vinaigre de fermentation obtenu exclusivement à partir de vin;
- b. le vinaigre de cidre: vinaigre de fermentation obtenu exclusivement à partir de cidre ou de concentré fermenté de jus de fruits;
- c. le vinaigre d'alcool ou vinaigre d'alcool pur: vinaigre de fermentation obtenu à partir d'alcool provenant de matières végétales;
- d. le vinaigre de petit-lait: vinaigre de fermentation obtenu à partir de petit-lait;
- e. le vinaigre de sérum de lait: vinaigre de fermentation obtenu à partir de sérum de lait ou d'ultra-filtrat (perméat);
- f. les autres sortes de vinaigre de fermentation telles que vinaigre de malt, de bière ou de miel: vinaigres de fermentation obtenus par la fermentation alcoolique et acétique de denrées alimentaires contenant des hydrates de carbone.

<sup>3</sup> Sont réputés mélanges de vinaigres de fermentation:

- a. le vin vinaigré: produit obtenu exclusivement par fermentation acétique partielle de vin ou par le mélange de vinaigre de vin et de vin;
- b. le vinaigre au citron: produit lors de la fabrication duquel le vinaigre de fermentation est partiellement remplacé par du jus de citron;
- c. les mélanges des sortes de vinaigre définies à l'al. 2;
- d. le vinaigre de fermentation additionné d'ingrédients aromatiques tels que miel, épices ou leurs extraits;
- e. le vinaigre de fermentation additionné d'un ou de plusieurs jus de fruits ou de baies.

<sup>4</sup> L'«aceto balsamico» est une spécialité de vinaigre fabriquée selon un procédé traditionnel à partir de moût de raisin fermenté.

**Art. 105** Exigences s'appliquant au vinaigre de fermentation

<sup>1</sup> Le vinaigre de fermentation doit satisfaire aux exigences suivantes:

- a. l'acidité totale, calculée en acide acétique, doit être de 45 g par litre au moins;
- b. la teneur en alcool éthylique ne doit pas dépasser 0,5 % vol., et celle du vinaigre de vin, 1 % vol.;
- c. l'adjonction de substances nutritives nécessaires à la croissance des bactéries, telles que phosphates, sulfates, oligo-éléments et glucose (au maximum 0,1 % masse), est admise;
- d. une décoloration au moyen de charbon actif pur est admise pour tous les vinaigres de fermentation et pour le vin rouge destiné à la fabrication du vinaigre;
- e. l'utilisation des jus obtenus en lessivant des marcs pour la fabrication de vinaigre de fermentation est interdite;
- f. le mélange de vinaigre de fermentation avec de l'acide acétique est interdit.

<sup>2</sup> Les différents vinaigres de fermentation, leurs matières premières et leurs ingrédients doivent satisfaire de surcroît aux exigences suivantes:

- a. le vin et le cidre destinés à la fabrication de vinaigre doivent satisfaire aux exigences du titre 6, chap. 3 et 7, de l'ordonnance du DFI du 16 décembre 2016 sur les boissons<sup>22</sup>, à l'exception de la piqûre acétique et de la turbidité;
- b. le vinaigre de vin doit contenir au moins 14 % masse d'extrait sans sucre, rapporté à l'acidité totale calculée en acide acétique; la teneur en cendres, calculée de la même manière, doit être de 1,4 % masse au moins.
- c. le vin vinaigré doit avoir une acidité totale, calculée en acide acétique, de 30 à 45 g par litre et une teneur en alcool de 3 à 6 % vol.;
- d. le vinaigre de petit-lait ou de sérum de lait doit contenir principalement, comme acides, de l'acide acétique et de l'acide lactique, la teneur en acide acétique devant être prédominante; la teneur résiduelle en lactose ne peut dépasser 5 g par litre;
- e. l'alcoolisation des matières premières pour obtenir des vinaigres de fermentation est interdite.

<sup>3</sup> Les mélanges de vinaigres de fermentation doivent satisfaire aux exigences suivantes:

- a. le vinaigre au citron doit être constitué d'au moins un tiers de jus de citron en volume. Le jus de citron peut être remplacé totalement ou partiellement par la quantité correspondante de concentré; l'ajout d'acide citrique pur comme correcteur d'acidité est admis;
- b. s'il est prévu de mélanger du vinaigre de fermentation avec du sel comestible, des ingrédients aromatisants et des jus de fruits, ces ajouts doivent satisfaire aux exigences pertinentes:
  1. l'adjonction de jus de fruits est admise à raison d'au moins 5 % masse de jus par rapport au produit fini,

<sup>22</sup> RS 817.022.12

2. la saveur des épices ou de leurs extraits doit être nettement perceptible;
  - c. les al. 1 et 2 sont applicables par analogie.
- <sup>4</sup> L'«aceto balsamico» doit satisfaire aux exigences suivantes:
- a. une teneur en acide d'au moins 6 g par 100 ml;
  - b. une teneur en alcool ne dépassant pas 1,5 % vol.;
  - c. une teneur en extrait sans sucre d'au moins 30 g par litre.

**Art. 106** Étiquetage du vinaigre de fermentation

<sup>1</sup> Le vinaigre d'alcool et les mélanges de vinaigres de fermentation peuvent être aussi dénommés «vinaigre de table» ou «vinaigre comestible».

<sup>2</sup> Les indications requises à l'art. 3 OIDA<sup>23</sup> doivent être complétées par les informations suivantes:

- a. la teneur en acide, calculée en acide acétique, exprimée en pour-cent masse ou en grammes par litre;
- b. dans le cas du vin vinaigré: la teneur en alcool, exprimée en pour-cent vol..

**Art. 107** Acide acétique comestible

L'acide acétique comestible est de l'acide acétique obtenu par un procédé chimique et dilué dans de l'eau potable.

**Art. 108** Exigences s'appliquant à l'acide acétique comestible

<sup>1</sup> L'acide acétique comestible doit avoir une teneur en acide de 14 % masse au plus.

<sup>2</sup> Les ingrédients aromatiques sont admis.

**Art. 109** Dénomination spécifique de l'acide acétique comestible

La dénomination spécifique est «acide acétique comestible». Les dénominations telles que «vinaigre» ou «essence de vinaigre» sans autre indication ne sont pas admises.

## **Section 5 Moutarde**

**Art. 110** Définition

<sup>1</sup> La moutarde est un mélange de graines de moutarde et de vinaigre, de vin ou d'eau.

<sup>2</sup> L'adjonction à la moutarde d'ingrédients, tels que sel comestible, sucres, épices, farine de riz ou amidon est admise.

**Art. 111** Exigences

La moutarde doit satisfaire aux exigences de l'annexe 11.

## **Section 6 Mayonnaises et sauce au soja**

**Art. 112** Mayonnaise et mayonnaise à salade

<sup>1</sup> La mayonnaise et la mayonnaise à salade sont des préparations obtenues à partir d'huile comestible, d'œufs entiers ou de jaune d'œuf de poule et de vinaigre de fermentation.

<sup>2</sup> La mayonnaise et la mayonnaise à salade peuvent être additionnées de sel comestible, d'épices, de moutarde et d'autres ingrédients, tels que sucres ou jus de citron.

**Art. 113** Exigences s'appliquant à la mayonnaise et à la mayonnaise à salade

La teneur en huile comestible doit atteindre:

- a. au moins 70 % masse dans la mayonnaise;
- b. au moins 50 % masse dans la mayonnaise à salade.

**Art. 114** Sauce au soja

<sup>1</sup> La sauce au soja est une sauce semblable à un condiment, obtenue par hydrolyse enzymatique et en partie par hydrolyse acide, principalement à partir de fèves de soja et de farine de soja dégraissée.

<sup>2</sup> L'adjonction d'ingrédients tels que sel comestible ou sucres est admise pour lui conférer une certaine sapidité.

**Art. 115** Exigences s'appliquant à la sauce au soja<sup>24</sup>

La sauce au soja doit satisfaire aux exigences de l'annexe 11.

## **Section 7 Levure et levures alimentaires**

**Art. 116** Levure

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

<sup>24</sup> Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du 28 mars 2018, en vigueur depuis le 1<sup>er</sup> mai 2018 (RO 2018 1247).

<sup>2</sup> La levure pressée est une levure de boulangerie partiellement débarrassée de son eau.

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

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

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

#### **Art. 117** Exigences s'appliquant à la levure

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

<sup>2</sup> Elle doit former une masse homogène et humide, ni gluante ni visqueuse, de consistance pâteuse ou friable, de couleur jaune grisâtre, avec une odeur légèrement acidulée rappelant celle des produits de la fermentation.

<sup>3</sup> La matière sèche de la levure de boulangerie sèche doit être d'au moins 90 % masse, celle de la levure de boulangerie sèche instantanée d'au moins 93 % masse.

<sup>4</sup> La teneur en eau de la levure de boulangerie liquide ne doit pas dépasser 80 % masse.

<sup>5</sup> L'extrait de levure destiné à être remis comme tel au consommateur ne doit pas contenir plus de 25 % masse d'eau, ni plus de 15 % masse de sel comestible. Sa teneur en azote aminé doit être de 3 % masse au moins.

#### **Art. 118** Levures alimentaires

Les levures alimentaires sont obtenues à partir de souches, telles que *Saccharomyces cerevisiae* ou *Candida utilis* qui se prêtent à l'alimentation humaine. Elles sont remises avec ou sans traitement tel que désamérisation, inactivation ou cytolyse.

#### **Art. 119** Étiquetage des levures alimentaires

Les emballages et les étiquettes doivent porter la mention du type de levure et du type de traitement. À défaut d'une dénomination courante ou en cas d'ambiguïté, il faut indiquer la dénomination latine.

## Section 8

### *Tofu, tempeh* et autres produits à base de protéines végétales

#### Art. 120 *Tofu et tempeh*

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

<sup>2</sup> Les agents coagulants mentionnés à l'annexe 12 peuvent être utilisés.

<sup>3</sup> Le *tempeh* est un produit à base de fèves de soja, fermentées au moyen de cultures appropriées, telles que *Rhizopus oligosporus*. Il peut être fabriqué à partir de céréales.

#### Art. 121 Autres produits à base de protéines végétales

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 d'origine exclusivement végétale, à l'exception des produits au sens de l'art. 120.

#### Art. 122 Dénomination spécifique d'autres produits à base de protéines végétales

La dénomination spécifique est fixée à l'art. 6 OIDA<sup>25</sup>.

## Chapitre 11 Actualisation des annexes

#### Art. 123

<sup>1</sup> L'Office fédéral de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires adapte les annexes à l'évolution des connaissances scientifiques et techniques et des législations des principaux partenaires commerciaux de la Suisse.

<sup>2</sup> Il peut édicter des dispositions transitoires.

## Chapitre 12 Dispositions finales

#### Art. 124 Abrogation d'autres actes

Sont abrogées:

1. l'ordonnance du DFI du 23 novembre 2005 sur les sucres, les denrées alimentaires sucrées et les produits à base de cacao<sup>26</sup>;
2. l'ordonnance du DFI du 23 novembre 2005 sur les potages, les épices et le vinaigre<sup>27</sup>;

<sup>25</sup> RS 817.022.16

<sup>26</sup> [RO 2005 5909, 2006 4913, 2009 1977 2565, 2010 885]

3. l'ordonnance du DFI du 23 novembre 2005 sur les huiles et graisses comestibles et leurs dérivés<sup>28</sup>;
4. l'ordonnance du DFI du 23 novembre 2005 sur les champignons comestibles et la levure<sup>29</sup>;
5. l'ordonnance du DFI du 23 novembre 2005 sur les fruits, les légumes, les confitures et produits similaires<sup>30</sup>;
6. l'ordonnance du DFI du 23 novembre 2005 sur les céréales, les légumineuses, les protéines végétales et leurs dérivés<sup>31</sup>.

**Art. 124a**<sup>32</sup> Disposition transitoire de la modification du 27 mai 2020

Les denrées alimentaires non conformes à la modification du 27 mai 2020 peuvent encore être importées, fabriquées et étiquetées selon l'ancien droit jusqu'au 30 juin 2021 et remises au consommateur jusqu'à épuisement des stocks.

**Art. 125** Entrée en vigueur

La présente ordonnance entre en vigueur le 1<sup>er</sup> mai 2017.

<sup>27</sup> [RO 2005 5941, 2006 4917, 2009 1995]

<sup>28</sup> [RO 2005 6009, 2006 4941, 2008 993, 2009 1023, 2013 4943, 2015 1053 3403]

<sup>29</sup> [RO 2005 6017, 2008 995]

<sup>30</sup> [RO 2005 6033, 2006 4945, 2008 1007, 2010 4631, 2012 5427]

<sup>31</sup> [RO 2005 6087, 2006 4965, 2010 4639, 2013 4975]

<sup>32</sup> Introduit par le ch. I de l'O du DFI du 27 mai 2020, en vigueur depuis le 1<sup>er</sup> juil. 2020 (RO 2020 2353).

## Liste des plantes, parties de plantes et préparations à base de plantes dont l'utilisation n'est pas admise dans les denrées alimentaires

Nom scientifique, botanique	Nom français	Parties de plantes	Remarques
Aconitum napellus L.	Aconit napel	Toutes les parties de la plante	Forme tétraploïde
Acorus calamus L.	Acore	Rhizome	
Adonis vernalis L.	Adonis de printemps	Herbe	
Alkanna tuberculata (FORSSK.) MEIKLE	Orcanette des teinturiers	Racine	
Aloe barbadensis MILL.	Aloe vera	Sève des feuilles (exsudat)	
Aloe ferox MILL.	Aloès du Cap	Sève des feuilles (exsudat)	À l'exception du gel à partir de parenchyme de feuilles A l'exception du gel à partir de parenchyme de feuilles
Anemone spp.	Espèces du genre Anemone	Toutes les parties de la plante	
Aquilegia vulgaris L.	Ancolie commune	Toutes les parties de la plante	
Arctostaphylos uva-ursi (L.) SPRENGEL	Raisin d'ours	Feuille	
Areca catechu L.	Palmier à bétel	Fruit	
Argyrea nervosa (BURM. f.) BOJ.	Liane d'argent	Graine	
Aristolochia spp.	Espèces du genre Aristolochia	Toutes les parties de la plante	
Arnica montana L.	Arnica	Fleur	
Artemisia cina O.C. BERG	Semen-contra	Fleur, graine	
Arum spp.	Espèces du genre Arum	Toutes les parties de la plante	
Asarum europaeum L.	Asaret d'Europe	Toutes les parties de la plante	
Aspidosperma quebrachoblanco SCHLECHT.	Quebracho blanc	Écorce, bois	
Atropa belladonna L.	Belladone	Toutes les parties de la plante	
Azadirachta indica A. Juss.	Margousier	Feuilles, graines	
Banisteriopsis caapi (SPRUCE ex GRISEB.) MORTON	Banisteriopsis caapi	Écorce, bois	

<sup>33</sup> Mise à jour par le ch. II de l'O du 28 mars 2018 (RO 2018 1247) et le ch. II al. 1 de l'O du DFI du 27 mai 2020, en vigueur depuis le 1<sup>er</sup> juil. 2020 (RO 2020 2353).

Nom scientifique, botanique	Nom français	Parties de plantes	Remarques
Brugmansia spp.	Espèces du genre Brugmansia	Toutes les parties de la plante	
Bryonia spp.	Bryonia	Toutes les parties de la plante	
Buxus sempervirens L.	Buis commun	Toutes les parties de la plante	
Cassia senna L.	Séné	Feuille, fruit	
Catharanthus roseus (L.) G. DON	Pervenche de Madagascar	Toutes les parties de la plante	
Caulophyllum thalictroides (L.) MICHX.	Cohosh bleu	Toutes les parties de la plante	
Cephaelis ipecacuanha (BROT.) A. RICH.	Ipécacuanha	Racine	
Chelidonium majus L.	Grande chélidoine, grande éclairé	Herbe	
Chenopodium ambrosioides L. var. Anthelminticum A. GRAY	Épazote	Toutes les parties de la plante	
Chondodendron tomentosum RUIZ et PAV.	Chondodendron tomentosum	Toutes les parties de la plante	
Cicuta virosa L.	Ciguë aquatique, ciguë vireuse	Toutes les parties de la plante	
Cimicifuga racemosa (L.) NUTT.	Actée à grappe	Rhizome	
Citrullus colocynthis (L.) SCHRAD.	Coloquinte	Toutes les parties de la plante	
Colchicum autumnale L.	Colchique d'automne	Toutes les parties de la plante	
Colutea arborescens L.	Baguenaudier	Toutes les parties de la plante	
Conium spp.	Cicutaire	Toutes les parties de la plante	
Convallaria majalis L.	Muguet de mai	Toutes les parties de la plante	
Convolvulus scammonia L.	Scammonée	Toutes les parties de la plante	
Croton spp.	Espèces du genre Croton	Toutes les parties de la plante	
Cyclamen spp.	Espèces du genre Cyclamen	Tubercule	
Cynoglossum officinale L.	Langue de chien	Herbe	
Cytisus scoparius (L.) LINK	Genêt à balais	Toutes les parties de la plante	
Daphne spp.	Espèces du genre Daphne	Toutes les parties de la plante	
Datura spp.	Datura	Toutes les parties de la plante	
Delphinium elatum L.	Dauphinelle élevée	Toutes les parties de la plante	
Delphinium staphisagria L.	Staphisaigre	Toutes les parties de la plante	
Digitalis spp.	Espèces du genre Digitalis	Toutes les parties de la plante	
Dryopteris filix-mas (L.) SCHOTT	Fougère mâle	Toutes les parties de la plante	
Ecballium elaterium (L.) A. RICH	Concombre d'âne, cornichon d'âne	Toutes les parties de la plante	
Echinopsis peruviana (BRITTON et ROSE) H. FRIEDRICH et G.D. ROWLEY	Torche péruvienne	Toutes les parties de la plante	
Ephedra spp.	Éphédrales	Toutes les parties de la plante	
Erysimum cheiri (L.) CRANTZ	Giroflée des murailles	Toutes les parties de la plante	

Nom scientifique, botanique	Nom français	Parties de plantes	Remarques
Euphorbia spp.	Espèces du genre Euphorbia	Toutes les parties de la plante	
Galanthus spp.	Perce-neige	Toutes les parties de la plante	
Galega officinalis L.	Galéga officinal	Toutes les parties de la plante	
Gelsemium sempervirens (L.) JAUME ST.-HIL.	Gelsémie toujours verte, jasmin de Caroline	Rhizome	
Genista tinctoria L.	Genêt des teinturiers	Fleur	
Gloriosa superba L. et Gloriosa rothschildiana O'BRIEN. et Gloriosa simplex L.	Glorieuse, lis glorieux, lis de Malabar	Toutes les parties de la plante	
Gratiola officinalis L.	Gratiolle officinale	Toutes les parties de la plante	
Griffonia simplicifolia Baill.	Griffonia	Graine	
Gymnema silvestre (WILLD.) R. BR.	Gymnéma	Feuille	
Helleborus spp.	Espèces du genre Helleborus	Toutes les parties de la plante	
Heraclium mantegazzianum Sommier et Levier	Berce du Caucase, berce de Mantegazzi	Toutes les parties de la plante	
Hoodia gordonii (MASS.) SWEET	Hoodia	Toutes les parties de la plante	
Hyoscyamus spp.	Espèces de jusquiame	Toutes les parties de la plante	
Hypericum perforatum L.	Millepertuis	Herbe, fleur	Seulement comme arôme dans les boissons alcooliques
Ilex aquifolium L.	Houx	Fruit, feuille	
Ipomoea purga (WENDER.) HAYNE	Jalap	Toutes les parties de la plante	
Ipomoea violacea L.	Belle de nuit	Graine	
Juniperus sabina L.	Genévrier sabine	Toutes les parties de la plante	
Laburnum anagyroides MEDICUS	Cytise faux ébénier, cytise à grappes, cytise aubour, faux ébénier	Toutes les parties de la plante	
Lactuca virosa L.	Laitue vireuse, laitue sauvage	Toutes les parties de la plante	
Ledum palustre L.	Lédon des marais	Herbe	
Leucosium vernum L.	Nivéole de printemps	Toutes les parties de la plante	
Ligustrum vulgare L.	Troène commun	Toutes les parties de la plante	
Lobelia spp.	Espèces du genre Lobelia	Toutes les parties de la plante	
Lycopodium clavatum L.	Lycopode en massue	Herbe	
Lycopus europaeus L. und Lycopus virginicus L.	Lycopes	Herbe	
Mandragora officinarum L.	Mandragore	Racine	
Mitragyna speciosa Korth.	Kratom	Feuille	
Mucuna pruriens (L.) DC.	Pois mascate	Toutes les parties de la plante	
Narcissus spp.	Narcisses	Toutes les parties de la plante	

Nom scientifique, botanique	Nom français	Parties de plantes	Remarques
<i>Nerium oleander</i> L.	Laurier-rose	Toutes les parties de la plante	
<i>Papaver somniferum</i> L.	Pavot somnifère, pavot à opium	Toutes les parties de la plante	À l'exception de la graine
<i>Pausinystalia yohimbe</i> (K.SCHUM.) PIERRE ex BEÏLLE	Yohimbe	Toutes les parties de la plante	
<i>Peganum harmala</i> L.	Harmal, rue de Syrie	Toutes les parties de la plante	
<i>Petasites</i> spp.	Espèces du genre <i>Petasites</i>	Toutes les parties de la plante	
<i>Physostigma venenosum</i> BALFOUR	Fève de Calabar	Graine	
<i>Phytolacca americana</i> L.	Raisin d'Amérique, teinturier	Fruit	
<i>Pilocarpus jaborandi</i> HOLMES	Jaborandi officinal	Feuille	
<i>Piper methysticum</i> G. FORST.	Kava-kava	Rhizome	
<i>Podophyllum peltatum</i> L.	Podophylle pelté, podophylle d'Amérique, pomme de mai	Racine, résine	
<i>Polygonatum multiflorum</i> (L.) ALL.	Sceau de Salomon multiflore	Toutes les parties de la plante	
<i>Psychotria viridis</i> RUIZ et PAV.	Chacrona, chacruna	Toutes les parties de la plante	
<i>Pteridium aquilinum</i> (L.) KUHN	Fougère-aigle, grande fougère	Toutes les parties de la plante	
<i>Pulsatilla pratensis</i> (L.) MILL.	Pulsatille des prés	Toutes les parties de la plante	
<i>Pulsatilla vulgaris</i> MILL.	Anémone pulsatille, coquerelle	Toutes les parties de la plante	
<i>Rauwolfia serpentina</i> (L.) BENTH. ex KURZ	Rauwolfia, peau de cobra, arbre aux serpents, sarpagandha de l'Inde	Racine	
<i>Rhamnus catharticus</i> L.	Nerprun purgatif, nerprun cathartique, nerprun officinal	Fruit, écorce	
<i>Rhamnus frangula</i> L.	Bourdaine, bourgène	Fruit, écorce	
<i>Rhamnus purshiana</i> DC.	Cascara	Écorce	
<i>Rheum officinale</i> BAILLON et <i>Rheum palmatum</i> L.	Rhubarbe	Racine	Seulement comme arôme dans les boissons alcooliques
<i>Rhus toxicodendron</i> L.	Sumac grim pant, herbe à puce, bois de chien, sumac vénéneux	Toutes les parties de la plante	
<i>Ricinus communis</i> L.	Ricin commun	Graine	
<i>Rubia tinctorum</i> L.	Garance des teinturiers	Racine	
<i>Sassafras</i> spp.	Sassafras	Toutes les parties de la plante	
<i>Schoenocaulon officinale</i> (SCHLECHTEND. et CHAM.) A. GRAY	Cévadille	Graine	
<i>Scopolia</i> spp.	Espèces du genre <i>Scopolia</i>	Toutes les parties de la plante	
<i>Senecio</i> spp.	Sénéçons véritables	Toutes les parties de la plante	

Nom scientifique, botanique	Nom français	Parties de plantes	Remarques
<i>Sida cordifolia</i> L.	Mauve des sables, bala, herbe sida	Toutes les parties de la plante	
<i>Solanum dulcamara</i> L.	Douce-amère, morelle douce-amère	Tige	
<i>Solanum nigrum</i> L. emend. MILL.	Morelle noire, tue-chien, raisin de loup	Toutes les parties de la plante	
<i>Spartium junceum</i> L.	Spartier à tiges de jonc, spartier	Toutes les parties de la plante	
<i>Strophantus</i> spp.	Espèces du genre <i>Strophantus</i>	Toutes les parties de la plante	
<i>Strychnos ignatii</i> BERG.	Fève de Saint-Ignace	Graine	
<i>Strychnos nux vomica</i> L.	Vomiquier	Graine	
<i>Tabernanthe iboga</i> BAILL.	Iboga	Racine	
<i>Tamus communis</i> L.	Tamier commun, herbe aux femmes battues	Toutes les parties de la plante	
<i>Tanacetum vulgare</i> L.	Tanaisie commune, barbotine	Fleur, herbe	
<i>Taxus</i> spp.	Ifs	Toutes les parties de la plante	À l'exception de l'arille
<i>Teucrium chamaedrys</i> L.	Germandrée petit-chêne	Toutes les parties de la plante	
<i>Thevetia peruviana</i> (PERS.) K. SCHUM.	Thévétia du Pérou, ahouaï	Toutes les parties de la plante	
<i>Thuja</i> spp.	Thuyas	Toutes les parties de la plante	
<i>Urginea maritima</i> (L.) BAKER	Scille maritime, scille officinale	Oignon	
<i>Veratrum album</i> L.	Vératre blanc, hellébore blanc, faux hellébore	Rhizome	
<i>Viburnum lantana</i> L.	Viorne lantane, lantane, viorne manceienne, manceienne, cochène	Toutes les parties de la plante	
<i>Viburnum opulus</i> L.	Viorne obier	Toutes les parties de la plante	
<i>Vinca minor</i> L.	Petite pervenche	Herbe	
<i>Viscum album</i> L.	Gui	Fruit, herbe	
<i>Voacanga africana</i> STAPF. und <i>Voacanga thuarsii</i> Roem-Schu	Voacanga	Toutes les parties de la plante	
<i>Wisteria</i> spp.	Glycines	Toutes les parties de la plante	
<i>Xysmalobium undulatum</i> (L.) R. BR.	Uzara	Racine	

*Annexe 2*<sup>34</sup>  
(art. 9, let. d, et 10, al. 2)

## **Exigences s'appliquant aux huiles d'olive et aux huiles de grignons d'olive**

Les huiles d'olive et les huiles de grignons d'olive sont soumises aux exigences de l'annexe I du règlement (CEE) n° 2568/91<sup>35</sup>. Les méthodes d'échantillonnage et d'analyse qui s'appliquent sont celles des annexes Ia et II à XX de ce même règlement.

<sup>34</sup> Nouvelle teneur selon le ch. II al. 2 de l'O du DFI du 27 mai 2020, en vigueur depuis le 1<sup>er</sup> juil. 2020 (RO **2020** 2353).

<sup>35</sup> Règlement (CEE) n° 2568/91 de la Commission du 11 juillet 1991 relatif aux caractéristiques des huiles d'olive et des huiles de grignons d'olive ainsi qu'aux méthodes d'analyse y afférentes, JO L 248 du 5.9.1991, p. 1; modifié en dernier lieu par le règlement d'exécution (UE) 2019/1604, JO L 250 du 30.9.2019, p. 14

## Exigences s'appliquant à la glace comestible

### 1. Crème glacée

- 1.1. La crème glacée, ou *ice cream*, est une 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. À titre de complément, d'autres produits laitiers peuvent y être incorporés.
- 1.2. La crème glacée doit satisfaire aux exigences suivantes:
  - a. Teneur en matière grasse lactique lorsqu'on y ajoute des ingrédients visés à l'art. 18, al. 1 min. 6 % masse
  - b. Teneur en matière grasse lactique lorsqu'on n'y ajoute pas d'ingrédients visés à l'art. 18, al. 1 min. 8 % masse
  - c. Matière sèche totale min. 30 % masse
- 1.3. La crème glacée ne contient que les matières grasses issues des ingrédients autorisés en vertu de l'art. 18, al. 1, et du ch. 1.1.

### 2. Glace double crème

La glace double crème est une glace comestible qui est fabriquée selon les prescriptions applicables à la crème glacée et qui satisfait aux exigences suivantes:

- a. Teneur en matière grasse du lait min. 12 % masse
- b. Matière sèche totale min. 33 % masse

### 3. Glace au lait

La glace au lait, ou *ice milk*, est une glace comestible qui est fabriquée selon les prescriptions applicables à la crème glacée et qui satisfait aux exigences suivantes:

- a. Teneur en matière grasse du lait min. 3 % masse
- b. Matière sèche lactique dégraissée min. 8 % masse
- c. Matière sèche totale min. 30 % masse

#### 4. Sorbet

Le sorbet est une glace comestible qui satisfait aux exigences suivantes:

- a. Proportion de fruits dans les sorbets aux fruits
  - citrons min. 6 % masse
  - autres agrumes min. 10 % masse
  - autres fruits min. 20 % masse
- b. Matière sèche totale min. 25 % masse

#### 5. Glace à l'eau

La glace à l'eau est une glace comestible qui satisfait aux exigences suivantes:

- a. Matière grasse totale max. 3 % masse
- b. Matière sèche totale min. 15 % masse

#### 6. Glace

La glace est une glace comestible qui satisfait aux exigences suivantes:

- a. Matière grasse totale min. 3 % masse
- b. Matière sèche lactique dégraissée min. 8 % masse
- c. Matière sèche totale min. 30 % masse

#### 7. Glace semi-gelée

La glace semi-gelée, ou *soft ice*, est une glace comestible semi-gelée destinée à la consommation immédiate.

Annexe 4<sup>36</sup>  
(art. 31 et 37, al. 1, let. c)

## Champignons comestibles qui ne peuvent être mis sur le marché que selon certaines exigences particulières et exigences correspondantes

Nom latin	Synonyme nom latin	Nom français	Exigences
<b>Albatrellus</b>			
<i>Albatrellus confluentus</i> (Alb. & Schwein.)	<i>Albatrellus confluentus</i> (Alb. & Schwein.) Kotl. & Pouzar <i>Scutiger confluentus</i> (Alb. & Schwein.) Bondartsev & Singer	Polypore confluent	Éviter les spécimens anciens (amers).
<i>Albatrellus ovinus</i> (Schaeff.) Kotl. & Pouzar	<i>Scutiger ovinus</i> (Schaeff.) Murrill	Polypore des brebis	Éviter les spécimens anciens (amers).
<b>Amanita</b>			
<i>Amanita caesarea</i> (Scop.) Pers.		Amanite des Césars Oronge	Pas d'œufs de champignons fermés (voile général) Cuire au moins 20 minutes.
<i>Amanita rubescens</i> Pers.		Amanite rougissante Golmotte	
<b>Armillaria</b>			
<i>Armillaria borealis</i> Marxm. & Kohonen		Armillaire boréale	Seulement des spécimens jeunes : cuire séparément 5 minutes à l'eau, jeter l'eau de cuisson, terminer la cuisson.
<i>Armillaria cepistipes</i> Velen. [as 'cepaestipes'], České Houby		Armillaire pied-bot	
<i>Armillaria gallica</i> Marxm. & Romagn.	<i>Armillaria bulbosa</i> sensu auct. brit.	Armillaire à voile jaune	Séchage possible sans cuisson préalable puis utilisation normale (cuire au moins 20 minutes).
<i>Armillaria mellea</i> (Vahl) P. Kumm. agg.		Armillaire couleur de miel	
<i>Armillaria ostoyae</i> (Romagn.) Herink	<i>Armillaria obscura</i> sensu auct.	Armillaire obscure	

<sup>36</sup> Nouvelle teneur selon le ch. II al. 2 de l'O du DFI du 27 mai 2020, en vigueur depuis le 1<sup>er</sup> juil. 2020 (RO 2020 2353).

Nom latin	Synonyme nom latin	Nom français	Exigences
<i>Armillaria tabescens</i> Scop.	<i>Desarmillaria tabescens</i> (Scop.) R.A. Koch & Aime	Armillaire sans anneau	
<b>Boletus</b> <i>Boletus erythropus</i> Pers.	<i>Neoboletus erythropus</i> (Pers.) C. Hahn	Bolet à pied rouge	Cuire au moins 20 minutes.
<b>Chlorophyllum</b> <i>Chlorophyllum rhacodes</i> (Vittad.) Vellinga	<i>Macrolepiota rachodes</i> (Vittad.) Singer <i>Macrolepiota rhacodes</i> (Vittad.) Singer	Lépiote déguenillée	Cuire / griller au moins 20 minutes. Ne préparer que le chapeau, pas le pied.
<b>Kuehneromyces</b> Kuehneromyces mutabilis (Schaeff.) Singer & A.H. Sm.	<i>Pholiota mutabilis</i> (Schaeff.) P. Kumm.	Pholiote changeante	Culture seulement (risque de confusion avec <i>Galerina marginata</i> )
<b>Lentinula</b> Lentinula edodes (Berk.) Pegler	<i>Lentinus edodes</i> (Berk.) Singer	Shiitaké	Cuire au moins 20 minutes.
<b>Macrolepiota</b> Macrolepiota procera (Scop.) Singer		Lépiote élevée	Cuire / griller au moins 20 minutes. Ne préparer que le chapeau, pas le pied.
<b>Russula</b> <i>Russula olivacea</i> (Schaeff.) Fr.		Russule olivacée	Cuire au moins 20 minutes.
<b>Sarcodon</b> <i>Sarcodon imbricatus</i> (L.) P. Karst.	<i>Sarcodon imbricatum</i> (L.) P. Karst	Sacodon imbriqué, Hydne imbriqué	Éviter les spécimens anciens (amers).
<b>Suillus</b> <i>Suillus bovinus</i> (L.) Roussel <i>Suillus collinitus</i> (Fr.) Kuntze <i>Suillus granulatus</i> (L.) Roussel		Bolet des bouviers Bolet à base rose Bolet granulé	Enlever la cuticule.

---

Nom latin	Synonyme nom latin	Nom français	Exigences
<i>Suillus grevillei</i> (Klotsch) Singer <i>Suillus luteus</i> (L.) Roussel	<i>Suillus flavus</i> (With.) Singer	Bolet élégant  Nonnette voilée	

## Défauts de qualité tolérés dans les champignons

Remarque: valeurs maximales en % masse dans le lot de contrôle:

Forme de commercialisation	Nature du défaut				
	Impuretés minérales	Impuretés organiques <sup>a)</sup>	Champignons partiellement ou totalement carbonisés	Champignons moisiss, visible à l'œil nu	Champignons véreux
					Total
<i>Champignons comestibles frais</i>					
– cultivés	0,5	8 <sup>b)</sup>	–	–	1
– sauvages	1	0,3	–	–	6/10 <sup>c)</sup>
<i>Champignons comestibles surgelés</i>					
– cultivés	0,2	0,02	–	–	1
– sauvages	0,2	0,02	–	–	6/10 <sup>c)</sup>
<i>Champignons comestibles séchés</i>					
– cultivés	2	1	2	2	0,5
– sauvages	2	1	2	2	d)
<i>Granulés et poudres de champignons</i>	2	–	–	–	–
<i>Conserves humides de champignons, y compris pâtes de champignons</i>					
– cultivés	0,2	0,02	–	–	1
– sauvages	0,2	0,02	–	–	6/10 <sup>c)</sup>

a) impuretés de provenance végétale

b) y compris le compost adhérent

c) espèces du genre *Boletus*

d) jusqu'à concurrence de 15 % de la totalité des défauts

## Annexe 6

(art. 50, 51, al. 1 à 4, 52, al. 1, 53, al. 1, 3 et 4, 54, al. 1, let. a, 2, let. a à c, et 4)

## Fèves de cacao, cacao en grains et leurs dérivés

### 1. Fèves de cacao

Les fèves de cacao sont les graines fermentées et séchées du cacaoyer (*Theobroma cacao L.*).

### 2. Cacao en grains

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

### 3. Cacao en pâte

Le cacao en pâte est la pâte obtenue à partir de cacao en grains par un procédé mécanique et de laquelle aucune matière grasse naturelle n'a été retirée.

### 4. Beurre de cacao

Le beurre de cacao est la matière grasse obtenue à partir de fèves de cacao ou de parties de fèves de cacao aux caractéristiques suivantes:

- |   |                   |
|---|-------------------|
| a. Teneur en acides gras libres<br>(exprimée en acide oléique)  | max. 1,75 % masse |
| b. Teneur en insaponifiables<br>(déterminée à l'éther de pétrole)   | max. 0,5 % masse  |
| c. Teneur en insaponifiables dans le cas du beurre<br>de cacao de pression (déterminée à l'éther de<br>pétrole) | max. 0,35 % masse |

### 5. Produits à base de cacao

#### 5.1. Cacao en poudre, cacao

Produit obtenu par la transformation en poudre de fèves de cacao nettoyées, décortiquées et torréfiées, aux caractéristiques suivantes:

- |   |                 |
|---|-----------------|
| a. Teneur en beurre de cacao<br>(rapporté à la matière sèche) | min. 20 % masse |
| b. Teneur en eau  | max. 9 % masse  |



## 6.2 Chocolat granulé (chocolat vermicelle), chocolat en flocons, chocolat vermicelle

Si la dénomination «chocolat» est complétée par la mention «granulé», «vermicelle» ou «en flocons», le produit sous ces formes doit présenter les caractéristiques suivantes:

- a. Matière sèche totale de cacao min. 32 % masse
- b. Dont beurre de cacao, et min. 12 % masse
- c. Matière sèche dégraissée de cacao min. 14 % masse

## 6.3 Chocolat de couverture

Si la dénomination «chocolat» est complétée par la mention «de couverture», le produit doit présenter les caractéristiques suivantes:

- a. Matière sèche totale de cacao min. 35 % masse
- b. Dont beurre de cacao, et min. 31 % masse
- c. Matière sèche dégraissée de cacao min. 2,5 % masse

## 6.4 Chocolat aux noisettes gianduja

6.4.1 Si la dénomination «chocolat» est complétée par la mention et «aux noisettes gianduja» ou par une dénomination dérivée de «gianduja», le produit doit présenter les caractéristiques suivantes:

- a. Matière sèche totale de cacao min. 32 % masse  
(rapporté à la part de chocolat)
- b. Matière sèche ou dégraissée de cacao min. 8 % masse  
(rapporté à la part de chocolat)
- c. Noisettes finement broyées min. 20 % masse et  
max. 40 % masse  
(rapporté au produit fini)

6.4.2 Les adjonctions suivantes sont autorisées:

- a. du lait ou de la matière sèche lactique provenant de l'évaporation du lait; le produit fini ne peut contenir plus de 5 % masse de matière sèche lactique;
- b. des amandes, des noisettes et d'autres fruits à coque, entiers ou en morceaux, dans une proportion telle que le poids de ces ingrédients, y compris celui des noisettes finement broyées, ne dépasse pas 60 % masse du poids du produit.

## 7. Produits à base de chocolat au lait

### 7.1 Chocolat au lait

Produit obtenu à partir de produits à base de cacao, de sucres et de lait ou de produits à base de lait, aux caractéristiques suivantes, sous réserve des ch. 7.2 à 7.4 (calcul selon l'art. 52):

- |    |  |   |
|----|--|---|
| a. | Matière sèche totale de cacao                                      | min. 25 % masse   |
| b. | Matière sèche ou dégraissée de cacao                               | min. 2,5 % masse  |
| c. | Matière sèche lactique   | min. 14 % masse de lait entier partiellement ou entièrement déshydraté, de lait partiellement ou entièrement écrémé, de crème, de crème partiellement ou entièrement déshydratée, de beurre ou de matière grasse lactique |
| d. | Matière grasse lactique  | min. 3,5 % masse  |
| e. | Matière grasse totale (beurre de cacao et matière grasse lactique) | min. 25 % masse   |

### 7.2 Chocolat au lait granulé (chocolat au lait vermicelle), chocolat au lait en flocons, chocolat au lait vermicelle

Si la dénomination «chocolat au lait» est complétée par la mention «granulé», «vermicelle» ou «en flocons», le produit sous ces formes doit présenter les caractéristiques suivantes:

- |    |  |   |
|----|--|---|
| a. | Matière sèche totale de cacao                                      | min. 20 % masse   |
| b. | Matière sèche lactique   | min. 12 % masse de lait entier partiellement ou entièrement déshydraté, de lait partiellement ou entièrement écrémé, de crème, de crème partiellement ou entièrement déshydratée, de beurre ou de matière grasse lactique |
| c. | Matière grasse totale (beurre de cacao et matière grasse lactique) | min. 12 % masse   |

### 7.3 Chocolat au lait de couverture

Si la dénomination «chocolat au lait» est complétée par la mention «de couverture», le produit doit présenter les caractéristiques suivantes:

Matière grasse totale (beurre de cacao et matière grasse lactique)	min. 31 % masse
--	-----------------

## 7.4 Chocolat au lait et aux noisettes gianduja

7.4.1 Si la dénomination «chocolat au lait» est complétée par la mention «et aux noisettes gianduja» ou par une dénomination dérivée de «gianduja», le produit doit présenter les caractéristiques suivantes:

- |    |                               |  |
|----|-------------------------------|--|
| a. | Matière sèche lactique totale | min. 10 % masse (rapporté à la part de chocolat) de lait entier partiellement ou entièrement déshydraté, de lait partiellement ou entièrement écrémé, de crème, de crème partiellement ou entièrement déshydratée, de beurre ou de matière grasse lactique |
| b. | Noisettes finement broyées    | min. 15 % et max. 40 % masse (rapporté au produit fini)  |

7.4.2 Les adjonctions suivantes sont autorisées: des amandes, des noisettes et d'autres fruits à coque, entiers ou en morceaux, dans une proportion telle que le poids de ces ingrédients, y compris celui des noisettes finement broyées, ne dépasse pas 60 % masse du poids du produit.

## 7.5 Chocolat à la crème

Si, dans la dénomination «chocolat au lait», l'expression «au lait» est remplacée par «à la crème», le produit à base de chocolat au lait doit présenter les caractéristiques suivantes (calcul selon l'art. 52):

Matière grasse lactique	min. 5,5 % masse
-------------------------	------------------

## 7.6 Chocolat à la double crème

Si, dans la dénomination «chocolat au lait», l'expression «au lait» est remplacée par «à la double crème», le produit à base de chocolat au lait doit présenter les caractéristiques suivantes (calcul selon l'art. 52):

Matière grasse lactique	min. 10 % masse
-------------------------	-----------------

## 7.7 Chocolat au lait écrémé

Si, dans la dénomination «chocolat au lait», l'expression «au lait» est remplacée par «au lait maigre», le produit à base de chocolat au lait doit présenter les caractéristiques suivantes (calcul selon l'art. 52):

Matière grasse lactique	max. 1 % masse
-------------------------	----------------

## 8. Chocolat de ménage au lait

Produit obtenu à partir de produits à base de cacao, de sucres et de lait ou de produits à base de lait, aux caractéristiques suivantes (calcul selon l'art. 52):

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

## 9. Chocolat blanc

Produit obtenu à partir de beurre de cacao, de sucres et de lait ou de produits à base de lait, aux caractéristiques suivantes (calcul selon l'art. 52):

- |    |                               |   |
|----|-------------------------------|---|
| a. | Beurre de cacao               | min. 20 % masse   |
| b. | Matière sèche lactique totale | min. 14 % masse de lait entier partiellement ou entièrement déshydraté, de lait partiellement ou entièrement écrémé, de crème, de crème partiellement ou entièrement déshydratée, de beurre ou de matière grasse lactique |
| c. | dont matière grasse lactique  | min. 3,5 % masse  |

## 10. Chocolat fourré, chocolat avec fourrage ...

10.1 Le chocolat fourré (chocolat avec fourrage ...) est une denrée alimentaire dont la partie extérieure est constituée d'un des chocolats mentionnés aux ch. 6, 7, 8, 9, 14 et 15 présente la teneur minimale fixée aux chiffres suivants (calcul selon l'art. 52):

Chocolat au sens des ch. 6, 7, 8, 9, 14 et 15      min. 25 % masse

10.2. Les produits de boulangerie, de biscuiterie ou de biscotterie ou les glaces comestibles dont la partie extérieure est conforme à l'al. 1 ne sont pas soumis à cette disposition.

### 11. Chocolat a la taza

Produit obtenu à partir de produits à base de cacao, de sucres et de farine ou d'amidon de blé, de riz ou de maïs, aux caractéristiques suivantes:

- |   |                 |
|---|-----------------|
| a. Matière sèche totale de cacao        | min. 35 % masse |
| b. Beurre de cacao                      | min. 18 % masse |
| c. Matière sèche ou dégraissée de cacao | min. 14 % masse |
| d. Farine ou amidon                     | max. 8 % masse  |

### 12. Chocolat familial a la taza

Produit obtenu à partir de produits à base de cacao, de sucres et de farine ou d'amidon de blé, de riz ou de maïs, aux caractéristiques suivantes:

- |   |                 |
|---|-----------------|
| a. Matière sèche totale de cacao        | min. 30 % masse |
| b. Beurre de cacao                      | min. 18 % masse |
| c. Matière sèche ou dégraissée de cacao | min. 12 % masse |
| d. Farine ou amidon                     | max. 18 % masse |

### 13. Pralinés, pralines

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

- de chocolat fourré;
- d'une seule espèce de chocolat au sens des ch. 6, 7, 8, 9, 14 et 15;
- de couches de chocolats au sens des ch. 6, 7, 8, 9, 14 et 15 et de couches d'autres matières comestibles; la part des chocolats utilisés est d'au moins 25 % masse (calcul selon l'art. 52), ou
- d'un mélange de chocolats au sens des ch. 6, 7, 8, 9, 14 et 15 et d'autres matières comestibles; la part des chocolats utilisés est d'au moins 25 % masse (calcul selon l'art. 52).

### 14. Chocolat foncé de couverture

Produit à base de chocolat aux caractéristiques suivantes:

- |                                      |                 |
|--------------------------------------|-----------------|
| a. Beurre de cacao                   | min. 31 % masse |
| b. Matière sèche dégraissée de cacao | min. 16 % masse |

### **15. Chocolat blanc de couverture**

Produit à base de chocolat blanc aux caractéristiques suivantes:

Matière grasse min. 31 % masse

### **16. Produits de confiserie au chocolat**

Les produits de confiserie au chocolat, à l'exception des pralinés, sont des produits tels que bouchées, branches ou bâtonnets, qui contiennent du chocolat au sens des ch. 6.1, 7.1, 7.5 à 7.7, 8 et 9 ou du beurre de cacao, ou qui sont recouverts d'un chocolat de couverture. Ils présentent au moins une des caractéristiques suivantes:

- a. chocolat  
(ch. 6.1, 7.1, 7.5 à 7.7, 8 et 9) min. 10 % masse
- b. beurre de cacao min. 10 % masse
- c. chocolat de couverture  
(ch. 6.3, 7.3, 14 et 15) min. 20 % masse

### **17. Produits pour la préparation de boissons au cacao**

Les produits pour la préparation de boissons au cacao sont des mélanges de cacao en poudre ou de cacao maigre en poudre, sous forme de poudre, de granulés ou de solution (concentré), et d'ingrédients tels que sucres, lait ou composants du lait.

### **18. Masses à glacer à l'eau**

Les masses à glacer à l'eau sont des mélanges de cacao ou de chocolat, de sucre et d'eau.

### **19. Masses à glacer grasses**

Les masses à glacer grasses sont des mélanges de cacao ou de chocolat, de sucre et de graisse végétale ou de matière grasse lactique.

Annexe 7  
(art. 51, al. 2)

## Matières grasses végétales autres que le beurre de cacao admises dans le chocolat

1. Les matières grasses végétales sont, seules ou en mélange, des équivalents de beurre de cacao et doivent répondre aux critères suivants:
  - 1.1 Ce sont des matières grasses végétales non lauriques riches en triglycérides symétriques mono-insaturés du type POP, POST et StOS<sup>37</sup>.
  - 1.2 Elles sont en toute proportion miscibles avec le beurre de cacao et compatibles avec ses propriétés physiques (point de fusion et température de cristallisation, vitesse de fusion, nécessité d'un tempérage).
  - 1.3 Elles sont obtenues uniquement par raffinage ou fractionnement, ce qui exclut de modifier la structure du triglycéride de manière enzymatique.
2. Conformément aux critères fixés au ch. 1, les matières grasses végétales suivantes, obtenues à partir des plantes énumérées ci-dessous, peuvent être utilisées:

Nom commun de la matière grasse végétale	Nom scientifique des plantes à partir desquelles les matières grasses correspondantes peuvent être obtenues
Illipé, illipé de Borneo, Tengawang	<i>Shorea spp.</i>
Sal	<i>Shorea robusta</i>
Huile de palme	<i>Elaeis guineensis</i> <i>Elaeis olifera</i>
Karité	<i>Butyrospermum parkii</i>
Kokum gurgi	<i>Garcinia indica</i>
Noyaux de mangue	<i>Mangifera indica</i>

3. L'utilisation de l'huile de coprah peut être autorisée dans le chocolat utilisé pour la fabrication de glaces et de produits glacés similaires.

<sup>37</sup> P (acide palmitique), O (acide oléique), St (acide stéarique)

## **Exigences s'appliquant aux produits de pâtisserie et de confiserie**

### **1. Massepain**

- |                     |                   |
|---------------------|-------------------|
| a. Teneur en sucres | max. 68 % masse   |
| b. Teneur en eau    | max. 12,5 % masse |

### **2. Persipan**

- |                     |                  |
|---------------------|------------------|
| a. Teneur en sucres | max. 74 % masse  |
| b. Teneur en eau    | max. 8 % masse   |
| c. Amidon           | max. 0,2 % masse |

### **3. Bonbons au lait**

Teneur en matière grasse lactique	min. 2,5 % masse
-----------------------------------	------------------

### **4. Bonbons à la crème**

Teneur en matière grasse lactique	min. 4 % masse
-----------------------------------	----------------

*Annexe 9*  
(art. 80, 81, al. 1, et 82, al. 1 et 2)

## Sucres

### 1. Sucre ou sucre blanc

Saccharose purifié et cristallisé, de qualité saine, loyale et marchande, et qui répond aux caractéristiques suivantes:

- |                            |                   |
|----------------------------|-------------------|
| a. Polarisation            | min. 99,7 °Z      |
| b. Teneur en sucre inverti | max. 0,04 % masse |
| c. Perte au séchage        | max. 0,06 % masse |

### 2. Sucre mi-blanc

Saccharose purifié et cristallisé, de qualité saine, loyale et marchande, et qui répond aux caractéristiques suivantes:

- |                            |                  |
|----------------------------|------------------|
| a. Polarisation            | min. 99,5 °Z     |
| b. Teneur en sucre inverti | max. 0,1 % masse |
| c. Perte au séchage        | max. 0,1 % masse |

### 3. Sucre brut

Saccharose partiellement purifié, cristallisé à partir de jus de sucre partiellement purifié, sans autre purification, sans exclure toutefois la centrifugation ou le séchage. Les cristaux de saccharose recouverts d'une pellicule de mélasse en sont caractéristiques.

### 4. Sucre liquide

Solution aqueuse de saccharose qui répond aux caractéristiques suivantes:

- |  |   |
|--|---|
| a. Matière sèche   | min. 62 % masse                                   |
| b. Teneur en sucre inverti (quotient du fructose par le glucose: $1,0 \pm 0,2$ ) | max. 3 % masse<br>(rapporté à la matière sèche)   |
| c. Cendres conductimétriques   | max. 0,1 % masse<br>(rapporté à la matière sèche) |

## 5. Sucre liquide inversi

Solution aqueuse de saccharose partiellement inversi par hydrolyse, dans laquelle la proportion de sucre inversi n'est pas prépondérante et qui présente les caractéristiques suivantes:

- |  |          |  |
|--|----------|--|
| a. Matière sèche   | min. 62  | % masse                                  |
| b. Teneur en sucre inversi (quotient du fructose par le glucose: $1,0 \pm 0,1$ ) | min. 3   | % masse<br>(rapporté à la matière sèche) |
|  | max. 50  | % masse<br>(rapporté à la matière sèche) |
| c. Cendres conductimétriques   | max. 0,4 | % masse<br>(rapporté à la matière sèche) |

## 6. Sirop de sucre inversi

Solution aqueuse, éventuellement cristallisée, de saccharose partiellement inversi par hydrolyse et qui répond aux caractéristiques suivantes:

- |  |            |  |
|--|------------|--|
| a. Matière sèche   | min. 62    | % masse                                  |
| b. Teneur en sucre inversi (quotient du fructose par le glucose: $1,0 \pm 0,1$ ) | plus de 50 | % masse<br>(rapporté à la matière sèche) |
| c. Cendres conductimétriques   | max. 0,4   | % masse<br>(rapporté à la matière sèche) |

## 7. Sirop de glucose

Solution purifiée et concentrée de saccharides nutritifs obtenus à partir d'amidon/de féculé ou d'inuline et qui répond aux caractéristiques suivantes:

- |                           |         |   |
|---------------------------|---------|---|
| a. Matière sèche          | min. 70 | % masse   |
| b. Équivalent en dextrose | min. 20 | % masse<br>(rapporté à la matière sèche),<br>exprimé en D-glucose |
| c. Cendres sulfatées      | max. 1  | % masse<br>(rapporté à la matière sèche)                          |
| d. Teneur en fructose     | max. 5  | % masse<br>(rapporté à la matière sèche)                          |

### 8. Sirop de glucose déshydraté

Sirop de glucose partiellement déshydraté et qui répond aux caractéristiques suivantes:

- |    |                        |   |
|----|------------------------|---|
| a. | Matière sèche          | min. 93 % masse   |
| b. | Équivalent en dextrose | min. 20 % masse<br>(rapporté à la matière sèche),<br>exprimé en D-glucose |
| c. | Cendres sulfatées      | max. 1 % masse<br>(rapporté à la matière sèche)                           |
| d. | Teneur en fructose     | max. 5 % masse<br>(rapporté à la matière sèche)                           |

### 9. Glucose, sucre de raisin ou dextrose, mono-hydraté

D-glucose purifié et cristallisé contenant une molécule d'eau de cristallisation qui présente les caractéristiques suivantes:

- |    |                                |  |
|----|--------------------------------|--|
| a. | Teneur en D-glucose (dextrose) | min. 99,5 % masse<br>(rapporté à la matière sèche) |
| b. | Matière sèche                  | min. 90 % masse                                    |
| c. | Cendres sulfatées              | max. 0,25 % masse<br>(rapporté à la matière sèche) |

### 10. Glucose, sucre de raisin ou dextrose, anhydre

D-glucose purifié et cristallisé ne contenant pas d'eau de cristallisation qui répond aux caractéristiques suivantes:

- |    |                   |  |
|----|-------------------|--|
| a. | Teneur en glucose | min. 99,5 % masse<br>(rapporté à la matière sèche) |
| b. | Matière sèche     | min. 98 % masse                                    |
| c. | Cendres sulfatées | max. 0,25 % masse<br>(rapporté à la matière sèche) |

### 11. Sucre de fruits, fructose ou lévulose

D-fructose purifié et cristallisé qui répond aux caractéristiques suivantes:

- |                       |   |
|-----------------------|---|
| a. Teneur en fructose | min. 98 % masse<br>(rapporté à la matière sèche)  |
| b. Matière sèche      | min. 99,5 % masse                                 |
| c. Cendres sulfatées  | max. 0,1 % masse<br>(rapporté à la matière sèche) |
| d. Teneur en glucose  | max. 0,5 % masse                                  |

### 12. Sucre lactique, ou lactose

12.1 Le sucre lactique, ou lactose, est le sucre naturel du lait généralement produit à partir de petit-lait, qui présente les caractéristiques suivantes:

Teneur en lactose anhydre min. 99 % masse  
(rapporté à la matière sèche)

12.2 Il peut être anhydre, ou contenir une molécule d'eau de cristallisation, ou bien encore être un mélange de ces deux formes.

### 13. Sucre de malt, ou maltose

Le sucre de malt, ou maltose est le sucre obtenu par séparation enzymatique de matières premières contenant de l'amidon.

*Annexe 10*  
(art. 83, al. 2, 85, al. 5, 86 et 90)

## **Produits à base de sucre ou de sucre dérivé de fruits**

### **1. Sucre dérivé de fruit**

- |                  |           |         |
|------------------|-----------|---------|
| a. Matière sèche | min. 70   | % masse |
| b. Cendres       | max. 0,18 | % masse |

### **2. Sucres en morceaux**

Teneur en beurre de cacao, en amidon et en additifs autorisés      max. 5 % masse

## **Exigences s'appliquant au sel comestible, aux ingrédients d'assaisonnement et aux sauces**

### **1. Sel comestible**

- |  |  |
|--|--|
| a. Substances d'accompagnement insolubles  | max. 1 % masse<br>(rapporté à la matière sèche)  |
| b. Chlorure de sodium (uniquement pour le sel comestible qui n'est pas obtenu à partir d'eau de mer) | min. 97 % masse<br>(rapporté à la matière sèche) |

### **2. Sel comestible additionné d'ingrédients particuliers**

Teneur en sel comestible min. 40 % masse

### **3. Curry**

- |                       |                 |
|-----------------------|-----------------|
| a. Sel comestible     | max. 5 % masse  |
| b. Autres ingrédients | max. 10 % masse |

### **4. Sucre vanillé**

Teneur en vanille séchée ou quantité correspondante en extrait de vanille min. 10 % masse

### **5. Sucre vanilliné**

Teneur en vanilline min. 2 % masse

### **6. Condiment**

- |                |   |
|----------------|---|
| a. Densité     | min. 1220 kg/m <sup>3</sup> (20 °C)               |
| b. Azote aminé | min. 1,3 % masse<br>(rapporté à la matière sèche) |
| c. Azote total | min. 4 % masse<br>(rapporté à la matière sèche)   |

<sup>38</sup> Mise à jour par le ch. II al. 1 de l'O du DFI du 27 mai 2020, en vigueur depuis le 1<sup>er</sup> juil. 2020 (RO 2020 2353).

- d. Teneur en sel comestible                      max. 50 % masse  
(rapporté à la matière sèche)

### **7. Moutarde**

- Teneur en farine de riz et en amidon                      max. 10 % masse  
(rapporté à la matière sèche)

### **8. Sauce au soja**

- a. Azote aminé    min. 0,4 % masse  
b. Azote total    min. 1 % masse  
c. Matière sèche    min. 25 % masse

## **Agents coagulants admis pour la fabrication de *tofu***

Sont admis pour la fabrication du *tofu* les agents coagulants suivants:

1. *nigari*, chlorure de magnésium et sulfate de magnésium
2. sulfate de calcium, chlorure de calcium
3. chlorure de magnésium
4. glucono-delta-lactone
5. acides alimentaires
6. cultures de ferments lactiques inoffensifs

