



Ordonnance sur les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires, Modifications

Droit en vigueur	Projet pour la consultation
Art. 2 Définitions On entend par: a. <i>bonnes pratiques de fabrication (BPF)</i>: les aspects de l'assurance de la qualité qui garantissent que les matériaux et objets sont produits et contrôlés de façon cohérente afin d'être conformes aux règles qui leur sont applicables et aux normes de qualité appropriées à l'usage auquel ils sont destinés, en ne mettant pas en péril la santé humaine et en ne causant pas de modification inadmissible de la composition des denrées alimentaires ou d'altération de leurs caractères organoleptiques; b. <i>système d'assurance de la qualité</i>: l'ensemble des mesures d'organisation et de documentation visant à garantir que les matériaux et objets sont de la qualité requise pour être conformes aux règles qui leur sont applicables et aux normes de qualité appropriées à l'usage auquel ils sont destinés; c. <i>système de contrôle de la qualité</i>: l'application systématique des mesures qui sont prises dans le cadre du système d'assurance de la qualité et garantissent la conformité des matières premières et des matériaux et objets intermédiaires et finis avec les spécifications prévues dans le système d'assurance de la qualité; d. <i>monomère ou autre substance de départ</i>: 1. toute substance soumise à tout type de procédé de polymérisation afin de fabriquer des polymères, ou 2. toute substance macromoléculaire naturelle ou synthétique utilisée pour la fabrication de macromolécules modifiées, ou 3. toute substance utilisée pour modifier des macromolécules existantes, naturelles ou synthétiques; e. <i>polymère</i>: toute substance macromoléculaire obtenue par: 1. procédé de polymérisation, comme la polyaddition ou la polycondensation, ou tout autre procédé similaire à partir de monomères et d'autres substances de départ, 2. modification chimique de macromolécules naturelles ou synthétiques, ou 3. fermentation microbienne; f. <i>additif</i>: toute substance ajoutée volontairement à un matériau afin d'obtenir un effet physique ou chimique lors de la transformation du matériau ou de modifier les caractéristiques physiques ou chimiques du matériau ou de l'objet fini, et qui est destinée à être présente dans le matériau ou l'objet fini; g. <i>auxiliaire de production de polymères</i>: toute substance utilisée pour servir de milieu propice à la fabrication de polymères ou d'autre matériau, qui peut être présente mais n'est pas destinée à être présente dans les matériaux ou objets finis et qui ne modifie pas les caractéristiques physiques ou chimiques du matériau ou de l'objet fini; h. <i>auxiliaire de polymérisation</i>: toute substance qui déclenche la polymérisation ou contrôle la formation de la structure macromoléculaire (par ex. catalyseurs); i. <i>limite de migration globale (LMG)</i>: la quantité maximale autorisée de substances non volatiles cédées par un matériau ou objet aux simulants de denrées alimentaires;	Art. 2, let. f et q On entend par : f. <i>additif</i>: toute substance ajoutée volontairement à un matériau afin d'obtenir un effet physique ou chimique lors de la transformation du matériau ou de modifier les caractéristiques physiques ou chimiques du matériau ou de l'objet fini, et qui est destinée à être présente dans le matériau ou l'objet fini, y compris toute substance à l'état solide dont la surface se lie aux polymères constituant le matériau ; q. <i>substance UVCB</i> : toute substance de composition inconnue ou variable, tout produit de réaction complexe ou toute matière d'origine biologique (<i>unknown or variable composition, complex reaction products or biological materials</i>, UVCB) ou d'une autre origine naturelle.

j. <i>limite de migration spécifique (LMS)</i>: la quantité maximale autorisée d'une substance donnée cédée par un matériau ou objet aux denrées alimentaires ou aux simulants de denrées alimentaires; k. <i>limite de migration spécifique totale [LMS(T)]</i>: la somme maximale autorisée de substances particulières cédées aux denrées alimentaires ou aux simulants de denrées alimentaires, exprimée comme le total du groupement des substances indiquées; l. <i>barrière fonctionnelle</i>: la barrière constituée d'une ou de plusieurs couches de tout type de matériau, garantissant que le matériau ou l'objet fini est conforme aux dispositions de la présente ordonnance; m. <i>simulant de denrée alimentaire</i>: le milieu d'essai qui imite une denrée alimentaire et qui, par son comportement, reproduit la migration dans la denrée alimentaire à partir des matériaux destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires; n.¹ <i>matière colorante</i>: poudre, pâte ou liquide coloré qui est ajouté à dessein aux matériaux pour leur donner une couleur et qui comprend les colorants et les pigments organiques et inorganiques; o. <i>substance se présentant sous une forme nanométrique (nanoparticule)</i>: toute substance libre, sous forme d'agrégat ou d'agglomérat, dont une ou plusieurs dimensions externes se situent entre 1 et 100 nanomètres ou une substance présentant une surface spécifique en volume supérieure à 60 m²/cm³; cette substance est considérée comme nanoparticule lorsqu'elle est produite intentionnellement afin de pouvoir exploiter les propriétés découlant des dimensions externes de ses particules ou de la surface spécifique en volume mentionnées ci-dessus; p.² <i>substance présente involontairement</i>: une impureté dans les substances utilisées, un intermédiaire de réaction formé au cours du processus de production ou un produit de dégradation ou de réaction.	
	Titre suivant l'art. 7 Section 3a Règles applicables au bisphénol A et aux autres bisphénols
	Art. 7a Définitions On entend par : a. <i>bisphénol</i> : toute substance composée de deux groupes fonctionnels hydroxyphényl liés par un atome de liaison, conformément à la structure A) figurant à l'annexe 1a, y compris les bisphénols sous forme de sel ; des groupes supplémentaires peuvent être attachés à l'atome de liaison ; b. <i>dérivé des bisphénols</i> : toute substance désignée par la structure générale B) figurant à l'annexe 1a, à l'exclusion des bisphénols sous forme de sel ; c. <i>bisphénol dangereux ou dérivé dangereux des bisphénols</i> : tout bisphénol ou dérivé des bisphénols répertorié à l'annexe 2, ch. 1, de l'ordonnance du 5 juin 2015 sur les produits chimiques (OChim)³ en raison de sa classification harmonisée dans la catégorie 1A ou 1B « mutagène », « cancérigène », « toxique pour la reproduction » ou la catégorie 1 « perturbateur endocrinien » pour la santé humaine.

¹ Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du DFI du 23 oct. 2019, en vigueur depuis le 1^{er} déc. 2019 (RO 2019 3371).

² Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du DFI du 8 déc. 2023, en vigueur depuis le 1^{er} fév. 2024 (RO 2023 836).

³ RS 813.11

	<i>Art. 7b Interdictions</i> ¹ Il est interdit d'utiliser les substances ci-après dans la fabrication de matériaux et objets contenant des adhésifs, des caoutchoucs, des résines échangeuses d'ion, des matières plastiques, des encres d'emballage, des silicones et des vernis et revêtements, et de mettre sur le marché de tels matériaux et objets : a. 4,4'-isopropylidènediphénol (BPA, n° CAS 80-05-7) et ses sels ; b. autres bisphénols dangereux ou dérivés dangereux des bisphénols. ² Les matériaux et objets visés aux art. 3, par. 2, et 5, par. 2, du règlement (UE) 2024/3190⁴ sont exceptés. ³ Les matériaux et objets qui ont été fabriqués à l'aide d'un autre bisphénol ou dérivé des bisphénols ne doivent pas contenir de BPA résiduel.
	<i>Art. 7c Déclaration de conformité et documentation</i> ¹ Aux stades de la commercialisation autres que la vente au détail, une déclaration de conformité doit accompagner les matériaux et objets contenant des adhésifs, des caoutchoucs, des résines échangeuses d'ion, des matières plastiques, des encres d'emballage, des silicones et des vernis et revêtements, et n'étant pas encore en contact avec des denrées alimentaires ainsi que les bisphénols et les dérivés des bisphénols destinés à être utilisés comme monomères ou autres substances de départ dans la fabrication de ces matériaux et objets. ² La déclaration de conformité contient les informations prévues à l'annexe 1b. ³ La personne responsable doit disposer de documents appropriés pour démontrer le respect des dispositions. Cette documentation est mise sans délai à la disposition des autorités compétentes à la demande de celles-ci.
	<i>Art. 7d Vérification de la conformité</i> ¹ La conformité est contrôlée à l'aide de méthodes d'essai appropriées sélectionnées conformément à l'art. 34 du règlement (UE) 2017/625⁵. ² La sélection des méthodes d'essai est aussi régie par l'art. 9, par. 2, du règlement (UE) 2024/3190⁶. ³ Les dispositions suivantes s'appliquent aux fins de la vérification des limites de détection ou de migration spécifiques : a. les résultats des tests sont exprimés conformément aux règles prévues à l'annexe 4, ch. 2.1 ; b. la conformité à une limite de migration est établie conformément à l'annexe 4, ch. 1.1 à 1.5, 2.2 et 2.4 à 2.4.2.2.5 ; c. si le contact prévisible se produit dans des conditions de circulation continue, par exemple dans des tuyaux ou des assemblages de filtration, la durée de l'essai doit être égale au temps de séjour moyen de la denrée alimentaire dans ce tuyau ou cet assemblage de filtration.

⁴ Règlement (UE) 2024/3190 de la Commission du 19 décembre 2024 relatif à l'utilisation du bisphénol A (BPA) et d'autres bisphénols et dérivés des bisphénols faisant l'objet d'une classification harmonisée en raison de propriétés dangereuses spécifiques dans certains matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires, modifiant le règlement (UE) n° 10/2011 et abrogeant le règlement (UE) 2018/213, JO L, 2024/3190, 31.12.2024 ; modifié en dernier lieu par le règlement (UE) 2026/250, JO L, 2026/250, 3.1.2026.

⁵ Règlement (UE) 2017/625 du Parlement européen et du Conseil du 15 mars 2017 concernant les contrôles officiels et les autres activités officielles servant à assurer le respect de la législation alimentaire et de la législation relative aux aliments pour animaux ainsi que des règles relatives à la santé et au bien-être des animaux, à la santé des végétaux et aux produits phytopharmaceutiques, modifiant les règlements du Parlement européen et du Conseil (CE) n° 999/2001, (CE) n° 396/2005, (CE) n° 1069/2009, (CE) n° 1107/2009, (UE) n° 1151/2012, (UE) n° 652/2014, (UE) 2016/429 et (UE) 2016/2031, les règlements du Conseil (CE) n° 1/2005 et (CE) n° 1099/2009 ainsi que les directives du Conseil (CE) n° 98/58/CE, 1999/74/CE, 2007/43/CE, 2008/119/CE et 2008/120/CE, et abrogeant les règlements du Parlement européen et du Conseil (CE) n° 854/2004 et (CE) n° 882/2004, les directives du Conseil 89/608/CEE, 89/662/CEE, 90/425/CEE, 91/496/CEE, 96/23/CE, 96/93/CE et 97/78/CE ainsi que la décision 92/438/CEE du Conseil (règlement sur les contrôles officiels), JO L 95 du 7.4.2017, p. 1 ; modifié en dernier lieu par le règlement (UE) 2024/3115, JO L 2024/3115, 16.12.2024.

⁶ Cf. note de bas de page relative à l'art. 7b, al. 2.

	<i>Art. 10a Degré élevé de pureté</i> ¹ Une substance utilisée dans la fabrication de matériaux et objets en matière plastique a un degré élevé de pureté lorsqu'elle satisfait aux conditions suivantes : a. tous ses constituants correspondent à son identité ; b. elle ne contient qu'une faible quantité de substances ajoutées involontairement qui, toutes, remplissent au moins l'une des conditions suivantes : 1. elles satisfont à l'annexe 2, 2. une évaluation des risques respectant des principes scientifiques reconnus peut démontrer qu'elles respectent les exigences fixées à l'art. 49 ODAIOU, 3. elles ont fait l'objet d'une évaluation toxicologique qui conclut que la génotoxicité est exclue, et, sur la base d'une analyse documentée concernant leur utilisation prévisible, leurs caractéristiques et leur devenir au cours des étapes de fabrication ultérieures, qu'on peut supposer qu'aucune des substances ne sera présente dans le matériau ou objet fini en matière plastique à un niveau susceptible de donner lieu à une migration telle que leur présence individuelle dans les denrées alimentaires dépasse 0,05 mg/kg, 4. une évaluation des risques fondée sur une analyse documentée concernant leur utilisation prévisible, leurs caractéristiques et leur devenir au cours des étapes de fabrication ultérieures conclut qu'on peut présumer qu'elles ne sont pas présentes dans le matériau ou objet fini en matière plastique à un niveau susceptible de donner lieu à une migration dans les denrées alimentaires telle que leur présence individuelle dans ces denrées dépasse 0,00015 mg/kg. ² L'évaluation individuelle de la génotoxicité visée à l'al. 1, let. b, ch. 3, peut être remplacée par une évaluation groupée de la génotoxicité à l'une des conditions suivantes : a. les substances évaluées sont chimiquement apparentées et appartiennent à des groupes fonctionnels identiques ou similaires susceptibles de donner lieu à une toxicité ; b. les substances évaluées sont obtenues en tant que mélange représentatif de la migration dans les denrées alimentaires et si ce mélange est évalué au moyen de méthodes appropriées.
	<i>Art. 10b Étiquetage</i> ¹ Le fabricant, l'importateur et le responsable de la mise sur le marché d'un matériau ou objet fini réutilisable fournit aux utilisateurs, conformément à l'art. 3, al. 3 et 4 : a. des instructions appropriées à appliquer pour ralentir la détérioration de l'objet ; b. une description des modifications observables de l'objet qui peuvent indiquer la détérioration de l'objet ou du matériau ; c. un avertissement dans le cas où des dommages spécifiques ou une mauvaise utilisation prévisible entraîneraient une augmentation de la migration ou rendraient l'objet impropre à une utilisation ultérieure en contact avec des denrées alimentaires. ² Les matériaux et objets en matière plastique n'étant pas encore en contact avec des denrées alimentaires sont accompagnés, au moment de leur mise sur le marché, d'instructions d'utilisation, conformément à l'art. 3, al. 1, lorsqu'ils sont fabriqués avec des substances pour lesquelles l'annexe 2, tableau 1, colonne 10, prévoit des restrictions relatives à un ou plusieurs des éléments suivants : a. les denrées alimentaires ou groupes de denrées alimentaires déterminés ; b. la durée de contact ou la température ;

	c. les conditions de chauffage telles que l'utilisation d'un four et d'un four à micro-ondes. ³ Les instructions d'utilisation mentionnent les restrictions et fournissent au consommateur des informations adéquates.
Art. 11 Substances admises et conditions d'utilisation ¹ Seules les substances figurant sur les listes de l'annexe 2 peuvent être utilisées, conformément aux exigences qui y sont fixées, dans la fabrication de matériaux et d'objets en matière plastique. ² En dérogation à l'al. 1, les substances ci-après qui ne figurent pas sur les listes de l'annexe 2 peuvent être utilisées dans la fabrication de matériaux et d'objets en matière plastique pour autant qu'il n'en résulte aucun danger pour la santé du consommateur: a. les auxiliaires de polymérisation; b. les colorants; c. les solvants; - d.⁷ tous les sels de substances pour lesquelles est indiqué «oui» dans l'annexe 2, tableau 4, colonne 2, et qui proviennent des acides, phénols ou alcools admis, sous réserve des limites définies dans le tableau 4, colonnes 3 et 4; e. les mélanges obtenus en mélangeant des substances autorisées sans réaction chimique des composants; f. lorsqu'elles sont utilisées comme additifs, les substances polymériques naturelles ou synthétiques d'une masse moléculaire minimale de 1000 Da, à l'exception des macromolécules obtenues par fermentation microbienne, qui répondent aux exigences fixées dans la présente section, si elles sont capables de servir de principal composant structurel de matériaux ou d'objets finis; g. lorsqu'ils sont utilisés comme monomères ou autres substances de départ, les prépolymères et les substances macromoléculaires naturelles ou synthétiques, ainsi que leurs mélanges, à l'exception des macromolécules obtenues par fermentation microbienne, si les monomères ou substances de départ nécessaires à leur synthèse figurent sur les listes de l'annexe 2; h. les substances d'une couche en matière plastique dans les matériaux et objets multicouches ou multimatériaux qui n'est pas en contact direct avec la denrée alimentaire et qui en est séparée par une barrière fonctionnelle. ³ Les matériaux et objets en matière plastique peuvent contenir des substances présentes involontairement pour autant qu'il n'en résulte aucun danger pour la santé du consommateur. ⁴ Les substances produites intentionnellement sous une forme nanométrique ne peuvent être utilisées que si elles sont admises comme telles à l'annexe 2.	<i>Art. 11, al. 5 et 6</i> ⁵ Les substances utilisées dans la fabrication de matériaux et objets en matière plastique qui peuvent être présentes dans le matériau en matière plastique fini, y compris celles qui ont été fabriquées à partir de déchets, doivent être d'un degré élevé de pureté et d'une qualité technique appropriée à l'utilisation prévue et prévisible des matériaux ou objets. La composition est connue du fabricant de la substance. ⁶ En dérogation à l'al. 5, les substances UVCB naturelles composées de plusieurs composants biologiques ou minéraux et identifiées dans la présente ordonnance par un nom peuvent être utilisées, en ce qui concerne la pureté, telles qu'elles sont obtenues à partir de leur origine naturelle. Toutes les spécifications ou exigences supplémentaires listées à l'annexe 2, tableau 1, s'appliquent.
Art. 14 Exigences spécifiques applicables aux couches en matière plastique qui n'entrent pas en contact direct avec la denrée alimentaire ¹ Les couches en matière plastique qui n'entrent pas en contact direct avec la denrée alimentaire et qui en sont séparées par une barrière fonctionnelle peuvent: a. ne pas respecter les restrictions et spécifications prévues dans la présente section, ou b. être fabriquées avec des substances qui ne figurent pas sur les listes de l'annexe 2. ² La migration des substances visées à l'al. 1, let. b, dans la denrée alimentaire ou le simulant de denrée alimentaire ne doit pas être décelable.	<i>Art. 14, al. 3, let. a</i> ³ Les substances visées à l'al. 1, let. b, ne peuvent appartenir à aucune des catégories suivantes : a. substances classées comme « mutagènes », « cancérogènes » ou « toxiques pour la reproduction » (substances CMR) de catégorie 1A, 1B ou 2, définies à l'annexe 2, ch. 1, OChim⁹ ;

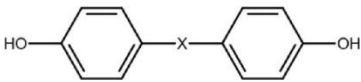
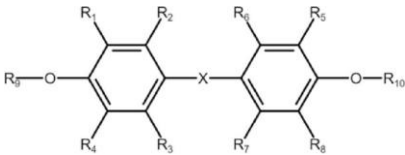
⁷ Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du DFI du 8 déc. 2023, en vigueur depuis le 1^{er} fév. 2024 (RO 2023 836).

⁹ RS 813.11

³ Les substances visées à l'al. 1, let. b, ne peuvent appartenir à aucune des catégories suivantes: a. substances classées comme «mutagènes», «cancérogènes» ou «toxiques pour la reproduction» (substances CMR) de catégorie 1A, 1B ou 2, définies à l'annexe 2, ch. 1, de l'ordonnance du 5 juin 2015 sur les produits chimiques (OChim)⁸; b. substances produites intentionnellement sous une forme nanométrique.	
Art. 16 Documentation ¹ La personne responsable met à la disposition des autorités compétentes, à leur demande, une documentation appropriée démontrant que les matériaux et objets, les produits issus de stades intermédiaires de leur fabrication et les substances destinées à la fabrication de ces matériaux et objets satisfont aux exigences de la présente section. ² Cette documentation comprend notamment: a. les conditions et les résultats des essais; b. des calculs, y compris des modélisations et d'autres analyses; c. les preuves de la sécurité ou des arguments démontrant la conformité.¹⁰	Art. 16 Documentation ¹ La personne responsable met à la disposition des autorités compétentes, à leur demande, une documentation appropriée démontrant que les matériaux et objets, les produits issus de stades intermédiaires de leur fabrication et les substances destinées à la fabrication de ces matériaux et objets satisfont aux exigences de la présente section. ² Pour les substances utilisées dans la fabrication des matériaux et objets en matière plastique, la documentation relative à la composition est mise à la disposition des autorités compétentes, sur demande, ainsi que toute documentation relative à leur degré de pureté. ³ Cette documentation comprend notamment : a. les conditions et les résultats des essais ; b. des calculs, y compris des modélisations et d'autres analyses ; c. les preuves de la sécurité ou des arguments démontrant la conformité. ⁴ Le fabricant de matériaux et objets en matière plastique, ainsi que de produits issus d'étapes intermédiaires de leur fabrication, veille à ce que les autorités compétentes puissent prélever des échantillons lors de la réalisation des contrôles officiels, y compris en ce qui concerne les substances et matériaux utilisés pour leur fabrication.
	Art. 43f Dispositions transitoires relatives à la modification du ... ¹ S'agissant des dispositions de la section 3a, les matériaux et objets contenant des encres d'emballage, des matières plastiques, des silicones, des vernis ou des revêtements restent soumis aux dispositions transitoires correspondantes de l'art. 43c. ² Les matériaux et objets finis à usage unique qui contiennent des adhésifs, des caoutchoucs ou des résines échangeuses d'ion et qui ne sont pas conformes à la modification du ... peuvent encore être importés, fabriqués, étiquetés et mis sur le marché selon l'ancien droit jusqu'au ... [1 an]. Ils peuvent être remplis avec des denrées alimentaires et fermés jusqu'au ... [2 ans]. Les denrées alimentaires emballées qui en résultent peuvent être remises aux consommateurs jusqu'à épuisement des stocks. ³ Les matériaux et objets finis réutilisables qui contiennent des adhésifs, des caoutchoucs ou des résines échangeuses d'ion et qui ne sont pas conformes à la modification du ... peuvent encore être importés, fabriqués, étiquetés et mis sur le marché selon l'ancien droit jusqu'au ... [1 an]. Ils peuvent rester sur le marché jusqu'au ... [3 ans]. ⁴ Les matériaux et objets qui ne sont pas conformes aux autres dispositions de la modification du ... peuvent encore être importés, fabriqués et étiquetés selon l'ancien droit jusqu'au ... [1 an]. Ils peuvent être remis aux consommateurs jusqu'à épuisement des stocks.

⁸ RS 813.11

¹⁰ Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du DFI du 8 déc. 2023, en vigueur depuis le 1^{er} fév. 2024 (RO 2023 836).

	¹ La présente ordonnance est complétée par les annexes 1a et 1b ci-jointes. ² Les annexes 4 et 13 sont modifiées conformément aux textes ci-joints. ³ L'annexe 14 est abrogée.
	<i>Annexe 1a</i> (art. 7a let. a et b) Bisphénols et dérivés des bisphénols Les structures chimiques sont les suivantes : A) Bisphénol :  B) Dérivé des bisphénols :  X désigne tout groupe de liaison séparant les deux anneaux de phényle par un seul atome. Mais l'atome peut avoir n'importe quel(s) substituant(s). R₁ à R₁₀ fait référence à tout substituant. Au moins un des substituants n'est pas un atome d'hydrogène.
	<i>Annexe 1b</i> (art. 7c, al. 2) Déclaration de conformité pour les matériaux et objets visés à la section 3a La déclaration de conformité visée à l'art. 7c, al. 2, contient les informations suivantes : - le nom et l'adresse ainsi que les coordonnées, notamment le numéro de téléphone ou l'adresse électronique actuels de la personne responsable qui établit la déclaration de conformité, - le nom et l'adresse ainsi que les coordonnées, notamment le numéro de téléphone ou l'adresse électronique actuels de la personne responsable qui fabrique ou importe le matériau ou l'objet. - la description du matériau ou de l'objet, y compris les matériaux intermédiaires et les objets finis, - la date de la déclaration, - une liste des bisphénols ou dérivés des bisphénols utilisés dans la fabrication du matériau ou de l'objet, - une déclaration selon laquelle le matériau ou l'objet est conforme à la présente ordonnance et aux exigences générales de l'ODAIU applicable aux matériaux et objets.
<i>Annexe 4</i> (art. 15, al. 2, et 40b, al. 1) Règles relatives à l'évaluation de la conformité aux limites de migration des matériaux et objets en matière plastique ...	<i>Annexe 4</i> (art. 15, al. 2, et 40b, al. 1) Règles relatives à l'évaluation de la conformité aux limites de migration des matériaux et objets en matière plastique <i>Ch. 2, phrase introductive, note de bas de page</i> Aux fins des essais de conformité de la migration à partir des matériaux et objets en matière plastique destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires, une méthode d'analyse conforme aux

2 Essais de conformité Aux fins des essais de conformité de la migration à partir des matériaux et objets en matière plastique destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires, une méthode d'analyse conforme aux exigences de l'art. 34 du règlement (UE) 2017/625¹¹ est employée, en appliquant les critères de performance spécifiques suivants: i) La plage analytique des méthodes d'analyse est au minimum comprise entre $R_L \times LMS$ et $R_U \times LMS$, comme décrit dans les documents d'orientation pertinents, où: – R_L correspond à la limite inférieure de la plage analytique de la méthode; – R_U correspond à la limite supérieure de la plage analytique de la méthode; – R_U est égal à 2. R_L est égal à 0,2, sauf si la valeur $0,2 \times LMS$ est inférieure au seuil de quantification analytique de la substance; dans ce cas, $R_L \times LMS$ est fixé au seuil de quantification analytique de la substance. ii) Avant de procéder au contrôle de la conformité à une LMS, il est nécessaire de corriger le résultat de l'essai de migration spécifique en tenant compte, s'il y a lieu: (1) du véritable rapport surface/volume $[(S/V)_{\text{real}}]$ et du rapport surface/volume $(S/V)_{\text{test}}$ conformément au ch. 2.1 de la présente annexe, ou (2) du facteur de correction (CT2) établi dans les sous-colonnes correspondant aux simulants D2 et E dans le tableau 2 de la présente annexe, ou (3) du facteur de réduction lié à la teneur en matières grasses de la denrée alimentaire (FRTMG), conformément au ch. 2.5.1 de la présente annexe. Lorsque les résultats sont corrigés moyennant l'application combinée du facteur de correction C_{T2} et du FRTMG conformément au ch. 2.5.1, le facteur de correction combiné ne doit pas être supérieur à 5, sauf si le facteur de correction établi dans le tableau 2 est supérieur à 5. iii) Le coefficient de variation de la reproductibilité, CV_R, que l'on peut exprimer en pourcentage en le multipliant par 100, est utilisé pour calculer l'incertitude type de mesure relative aux fins de l'évaluation de la conformité. CV_R est calculé à l'aide des formules suivantes: $CV_R = 0,22$ quand $m_c < 0,12 \times 10^{-6}$ kg/kg, et $CV_R = 2^{(1 - 1/2 \log[m_c])} / 100$ quand $0,12 \times 10^{-6}$ kg/kg $\leq m_c \leq 0,138$ kg/kg. Quand m_c est le résultat de l'essai de migration spécifique d'une substance ou, le cas échéant, le résultat corrigé d'un essai de migration spécifique à évaluer en fonction de la LMS établie dans la présente ordonnance, l'incertitude type de mesure du m_c d'une substance, $u(m_c)$, est déterminée comme suit: $u(m_c) = CV_R \times m_c$. iv) La conformité avec la LMS est alors évaluée en appliquant le critère de performance spécifique suivant, m_c devant être évalué en fonction de la LMS: Si $(m_c - LMS) / [u(m_c)] > 1,64$, alors m_c dépasse la LMS. Si m_c est supérieur à la LMS, le résultat m_c d'une substance est considéré comme non conforme. En outre, les règles des ch. 2.3 à 2.5.1 de la présente annexe s'appliquent. 2.1 Expression des résultats des essais de migration 1. Aux fins de la vérification de la conformité, les valeurs de migration spécifiques sont exprimées en mg/kg, sur la base du véritable rapport surface/volume dans les conditions d'utilisation réelles ou prévues. 2. Par dérogation au al. 1, un rapport surface/volume supérieur ou égal à 6 dm² par kg de denrée alimentaire peut être appliqué pour les matériaux et objets suivants:	exigences de l'art. 34 du règlement (UE) 2017/625¹⁴ est employée, en appliquant les critères de performance spécifiques suivants : <i>Ch. 2.3.3.1, note de bas de page</i> <i>Abrogée</i>
---	---

a. les récipients et autres objets contenant ou destinés à contenir un volume inférieur à 500 millilitres ou supérieur à 10 litres; b. les matériaux et objets pour lesquels, en raison de leur forme, il n'est pas possible d'estimer le rapport entre leur surface et la quantité de denrées alimentaires en contact avec eux; c. les feuilles et films qui ne sont pas encore en contact avec des denrées alimentaires; d. les feuilles et films contenant un volume inférieur à 500 millilitres ou supérieur à 10 litres. Le présent al. ne s'applique pas aux matériaux et objets en matière plastique qui sont destinés à entrer en contact ou qui sont déjà en contact avec des denrées alimentaires pour nourrissons et enfants en bas âge au sens de l'ordonnance du DFI du 16 décembre 2016 sur les denrées alimentaires destinées aux personnes ayant des besoins nutritionnels particuliers¹². 3. Par dérogation au al. 1, pour les capsules, joints, bouchons et autres dispositifs de fermeture, la valeur de migration spécifique est exprimée en: a. mg/kg, sur la base du contenu réel du récipient auquel la fermeture est destinée, en appliquant la surface de contact totale du dispositif de fermeture et du récipient fermé, si la destination de l'objet est connue, compte tenu également des dispositions du al. 2; b. mg/objet si la destination de l'objet est inconnue. 4. Pour les capsules, joints, bouchons et autres dispositifs de fermeture, la valeur de migration globale est exprimée en: a. mg/dm², sur la base de la surface de contact totale du dispositif de fermeture et du récipient fermé, si la destination de l'objet est connue; b. mg/objet si la destination de l'objet est inconnue. 2.2 Règles relatives à l'évaluation de la conformité aux limites de migration Pour les matériaux et objets qui sont déjà en contact avec des denrées alimentaires, le contrôle de la conformité aux limites de migration spécifiques s'effectue selon les règles fixées au ch. 2.4.1. Pour les matériaux et objets qui ne sont pas encore en contact avec des denrées alimentaires, le contrôle de la conformité à la limite de migration globale s'effectue dans les simulants de denrées alimentaires désignés au ch. 1 selon les règles fixées au ch. 2.3. Pour les matériaux et objets qui ne sont pas encore en contact avec des denrées alimentaires, un examen de la conformité à la limite de migration globale peut être effectué selon différentes méthodes, conformément aux règles fixées au ch. 2.3.4. Si l'examen indique que le matériau ou l'objet ne respecte pas la limite de migration, la non-conformité doit être confirmée par un contrôle au sens du par. 2. Pour les matériaux et objets qui ne sont pas encore en contact avec des denrées alimentaires, le contrôle de la conformité aux limites de migration spécifiques s'effectue dans des denrées alimentaires ou dans les simulants de denrées alimentaires désignés au ch. 1 selon les règles fixées au ch. 2.4.2. Pour les matériaux et objets qui ne sont pas encore en contact avec des denrées alimentaires, un examen de la conformité à la limite de migration spécifique peut être effectué selon différentes méthodes, conformément aux règles fixées au ch. 2.4.2.2. Si l'examen indique	
--	--

¹¹ Règlement (UE) 2017/625 du Parlement européen et du Conseil du 15 mars 2017 concernant les contrôles officiels et les autres activités officielles servant à assurer le respect de la législation alimentaire et de la législation relative aux aliments pour animaux ainsi que des règles relatives à la santé et au bien-être des animaux, à la santé des végétaux et aux produits phytopharmaceutiques, modifiant les règlements du Parlement européen et du Conseil (CE) n° 999/2001, (CE) n° 396/2005, (CE) n° 1069/2009, (CE) n° 1107/2009, (UE) n° 1151/2012, (UE) n° 652/2014, (UE) 2016/429 et (UE) 2016/2031, les règlements du Conseil (CE) n° 1/2005 et (CE) n° 1099/2009 ainsi que les directives du Conseil 98/58/CE, 1999/74/CE, 2007/43/CE, 2008/119/CE et 2008/120/CE, et abrogeant les règlements du Parlement européen et du Conseil (CE) n° 854/2004 et (CE) n° 882/2004, les directives du Conseil 89/608/CEE, 89/662/CEE, 90/425/CEE, 91/496/CEE, 96/23/CE, 96/93/CE et 97/78/CE ainsi que la décision 92/438/CEE du Conseil (règlement sur les contrôles officiels), JO L 95 du 7.4.2017, p. 1; modifié en dernier lieu par le règlement (UE) 2024/3115, JO L, 2024/3115, 16.12.2024.

¹⁴ Cf. note de bas de page relative à l'art. 7c, al. 4.

¹² RS 817.022.104

que le matériau ou l'objet ne respecte pas les limites de migration, la non-conformité doit être confirmée par un contrôle au sens du par. 4.

Les résultats des essais de migration spécifique obtenus dans les denrées alimentaires priment ceux obtenus dans les simulants de denrées alimentaires. Les résultats des essais de migration spécifique obtenus dans les simulants de denrées alimentaires priment ceux obtenus par des méthodes d'examen.

Avant de comparer les résultats des essais de migration globale et spécifique avec les limites de migration, les facteurs de correction prévus au ch. 2.5 sont appliqués conformément aux dispositions qui y sont énoncés.

Remplissage à chaud: le remplissage de tout objet avec une denrée alimentaire à une température ne dépassant pas 100 °C au moment du remplissage, à l'issue duquel la denrée alimentaire se refroidit pour atteindre une température de 50 °C ou moins en 60 minutes, ou une température de 30 °C ou moins en 150 minutes.

2.3 Essais de migration globale

Les essais de migration globale sont réalisés dans les conditions d'essai normalisées exposées ci-après.

2.3.1 Conditions d'essai normalisées

L'essai de migration globale pour les matériaux et objets destinés aux conditions de contact décrites à la colonne 3 du tableau 4 est réalisé dans les conditions de durée et de température précisées à la colonne 2. L'essai MG5 (migration globale) peut être réalisé soit pendant 2 heures à 100 °C (simulant D2) ou à la température de reflux (simulants A, B, C, D1), soit pendant 1 heure à 121 °C. Le simulant est sélectionné conformément au ch. 1.

S'il est constaté que l'application des conditions d'essai prévues dans le tableau 3 provoque dans l'échantillon d'essai des modifications physiques ou autres qui ne se produisent pas dans les pires conditions prévisibles d'utilisation du matériau ou de l'objet à l'étude, il convient d'appliquer aux essais de migration les pires conditions prévisibles d'utilisation dans lesquelles ces modifications physiques ou autres ne se produisent pas.

L'essai MG7 couvre également les conditions de contact avec des denrées alimentaires décrites pour les essais MG0, MG1, MG2, MG3, MG4 et MG5. Il représente les pires conditions pour les simulants de denrées alimentaires grasses en contact avec des matériaux non polyoléfiniques. S'il est techniquement impossible de réaliser l'essai MG7 avec le simulant D2, l'essai peut être remplacé par celui décrit au ch. 2.3.2.

L'essai MG6 couvre également les conditions de contact décrites pour les essais MG0, MG1, MG2, MG3, MG4 et MG5. Il représente les pires conditions pour les simulants A, B et C en contact avec des matériaux non polyoléfiniques.

L'essai MG5 couvre également les conditions de contact décrites pour les essais MG0, MG1, MG2, MG3 et MG4. Il représente les pires conditions pour tous les simulants en contact avec des polyoléfines.

L'essai MG2 couvre également les conditions de contact décrites pour les essais MG1 et MG3.

Tableau 4 Conditions normalisées relatives aux essais de migration globale

N° de l'essai	Durée de contact en jours [j], heures [h] ou minutes [min] à la température de contact [°C]	Conditions de contact prévues
MG0	30 min à 40 °C	Tout contact à des températures basses ou à la température ambiante et pendant une courte durée (≤ 30 minutes).
MG1	10 j à 20 °C	Tout contact à l'état congelé et à l'état réfrigéré.
MG2	10 j à 40 °C	Tout entreposage de longue durée à température ambiante ou à une température inférieure, y compris en cas d'emballage sous conditions de

		remplissage à chaud et/ou de chauffage à une température T où $70\text{ °C} \leq T \leq 100\text{ °C}$ pendant une durée maximale de $t = 120/2^{[(T-70)/10]}$ minutes.
MG3	2 h à 70 °C	Toute condition de contact comprenant le remplissage à chaud et/ou le chauffage à une température T où $70\text{ °C} \leq T \leq 100\text{ °C}$ pendant une durée maximale de $t = 120/2^{[(T-70)/10]}$ minutes, non suivie d'un entreposage de longue durée à température ambiante ou à l'état réfrigéré.
MG4	1 h à 100 °C ou à la température de reflux	Applications à haute température pour tous les types de denrées alimentaires à une température maximale de 100 °C.
MG5	soit 2 h à 100 °C ou à la température de reflux, soit 1 h à 121 °C	Applications à haute température pour à une température maximale de 121 °C.
MG6	4 h à 100 °C ou à la température de reflux	Toute condition de contact à une température supérieure à 40 °C, et avec des denrées alimentaires pour lesquelles le ch. 1.3 affecte les simulants A, B, C ou D1.
MG7	2 h à 175 °C	Applications à haute température avec des denrées alimentaires grasses dans des conditions excédant celles de l'essai MG5.

2.3.2 Essai substitutif pour l'essai MG7 avec le simulant D2

S'il est techniquement impossible d'exécuter un ou plusieurs des essais MG0 à MG6 avec le simulant D2, les essais de migration sont réalisés au moyen d'éthanol à 95 % et d'isooctane. Si dans les pires conditions prévisibles d'utilisation, la température est supérieure à 100 °C, un essai supplémentaire est effectué au moyen du simulant E. L'essai entraînant la plus forte migration globale est utilisé pour établir la conformité avec la législation.

S'il est techniquement impossible de réaliser l'essai MG7 avec le simulant D2, l'essai peut être remplacé soit par l'essai MG8 soit par l'essai MG9, en sélectionnant le plus approprié de ces deux essais du point de vue de l'utilisation prévue ou prévisible du matériau ou objet qui est soumis à l'essai. Ensuite, un essai de migration doit être effectué pour chacune des deux conditions d'essai spécifiées pour l'essai sélectionné, en utilisant un nouvel échantillon d'essai pour chaque condition d'essai. La condition d'essai entraînant la plus forte migration globale est utilisée pour établir la conformité avec l'ordonnance.

Tableau 5 Essai substitutif pour l'essai MG7 avec le simulant D2			
N° de l'essai	Conditions d'essai	Conditions de contact prévues	Couvre les conditions de contact prévues décrites dans
MG8	Simulant E pendant 2 h à 175 °C et simulant D2 pendant 2 h à 100 °C	Uniquement applications à haute température	MG1, MG3, MG4, MG5 et MG6
MG9	Simulant E pendant 2 h à 175 °C et simulant D2 pendant 10 j à 40 °C	Applications à haute température avec entreposage de longue durée à température ambiante	MG1, MG2, MG3, MG4, MG5 et MG6

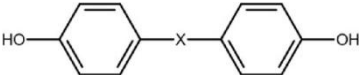
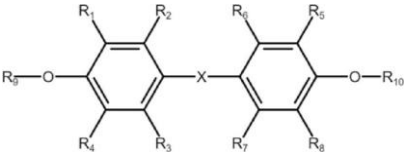
2.3.3 Vérification de la conformité

2.3.3.1 Matériaux et objets à usage unique

Au terme de la durée de contact prescrite, aux fins du contrôle de la conformité, la migration globale est analysée dans le simulant à l'aide d'une méthode d'analyse conforme aux dispositions de l'art. 11 du règlement (UE) 2017/625¹³.

¹³ Règlement (UE) 2017/625 du Parlement européen et du Conseil du 15 mars 2017 concernant les contrôles officiels et les autres activités officielles servant à assurer le respect de la législation alimentaire et de la législation relative aux aliments pour animaux ainsi que des règles relatives à la santé et au bien-être des animaux, à la santé des végétaux et aux produits phytopharmaceutiques, modifiant les règlements du Parlement européen et du Conseil (CE) n° 999/2001, (CE) n° 396/2005, (CE) n° 1069/2009, (CE) n° 1107/2009, (UE) n° 1151/2012, (UE) n° 652/2014, (UE) 2016/429 et (UE) 2016/2031, les règlements du Conseil (CE) n° 1/2005 et (CE) n° 1099/2009 ainsi que les directives du Conseil 98/58/CE, 1999/74/CE, 2007/43/CE, 2008/119/CE et 2008/120/CE, et abrogeant les règlements du Parlement européen et du Conseil (CE) n° 854/2004 et (CE) n° 882/2004, les directives du Conseil 89/608/CEE, 89/662/CEE,

2.3.3.2 Matériaux et objets réutilisables L'essai de migration globale applicable est effectué trois fois sur un échantillon unique, en utilisant chaque fois une portion différente de simulants. La migration est déterminée à l'aide d'une méthode d'analyse conforme aux dispositions de l'art. 34 du règlement (UE) 2017/625. La conformité à la limite de migration globale est contrôlée sur la base du niveau de migration globale constaté lors du troisième essai et sur la base de la stabilité du matériau ou de l'objet: la migration globale lors du deuxième essai ne doit pas dépasser le niveau observé lors du premier essai, et la migration globale lors du troisième essai ne doit pas dépasser le niveau observé lors du deuxième essai. La conformité est évaluée à l'aide des critères de performance spécifiques décrits au ch. 2.4.2.1.6. Il convient néanmoins, pour déterminer $u(m)$, d'utiliser l'incertitude type de mesure de la méthode d'analyse, telle que déterminée par le laboratoire, plutôt que l'incertitude type de mesure calculée comme indiqué au ch. 2. S'il est techniquement impossible de soumettre le même échantillon à trois essais, comme dans le cas d'un essai effectué dans de l'huile végétale, l'essai de migration globale peut être effectué par des essais de différents échantillons pendant trois périodes différentes d'une durée correspondant à un, deux et trois fois la durée d'essai de contact applicable. La première migration, la différence entre la deuxième et la première migration et la différence entre la troisième et la deuxième migration sont considérées comme représentant les trois migrations globales successives. Cependant, s'il est scientifiquement prouvé que le niveau de migration, tel que décrit au ch. 2.4.2.1.6, n'augmente pas lors du deuxième et du troisième essai de migration, et si la limite de migration n'est pas dépassée lors du premier essai de migration, le matériau ou l'objet est considéré comme conforme à la limite de migration globale. 2.3.4 Méthodes d'examen Pour l'examen du respect des limites de migration par un matériau ou un objet, toute méthode visée ci-après jugée au moins aussi sévère que la méthode de contrôle décrite aux ch. 2.3.1 et 2.3.2 peut être appliquée. 2.3.4.1 Teneur résiduelle Pour l'examen de la migration globale, la migration potentielle peut être calculée à partir de la teneur résiduelle en substances susceptibles de migrer déterminée lors d'une extraction complète du matériau ou de l'objet. 2.3.4.2 Substituts de simulants Pour l'examen de la migration globale, les simulants peuvent être remplacés par des simulants de substitution si, sur la base de données scientifiques, ces substituts entraînent une migration qui est au moins aussi sévère que la migration qui serait obtenue au moyen des stimulants spécifiés au ch. 1. ...	
<i>Annexe 13</i> (art. 40b, al. 1) Exigences particulières pour les vernis et les revêtements 1. BADGE, BFDGE et NOGE 1.1 Limite spécifique de migration pour le 2,2-bis(4-hydroxyphényl)propane bis(2,3-époxypropyl) éther (BADGE), et certains de ses dérivés, des matériaux et objets enduits d'un vernis ou d'un revêtement de surface: a. La somme des migrations des substances suivantes: 1. BADGE (N° CAS 1675-54-3)	<i>Annexe 13</i> (art. 40b, al. 1) Exigences particulières pour les vernis et les revêtements <i>Ch. 2 et 3</i> <i>Abrogés</i>

2. BADGE.H₂O (N° CAS 76002-91-0) 3. BADGE.2H₂O (N° CAS 5581-32-8) ne doit pas dépasser les limites suivantes: – 9 mg/kg dans les denrées alimentaires ou simulateurs d'aliments, ou – 9 mg/6 dm² conformément aux cas prévus au ch. 2.1 de l'annexe 4 b. La somme des migrations des substances suivantes: 1. BADGE.HCl (N° CAS 13836-48-1) 2. BADGE.2HCl (N° CAS 4809-35-2) 3. BADGE.H₂O.HCl (N° CAS 227947-06-0) ne doit pas dépasser les limites suivantes: – 1 mg/kg dans les denrées alimentaires ou simulateurs d'aliments, ou – 1 mg/6 dm² conformément aux cas prévus au ch. 2.1 de l'annexe 4 1.2 L'utilisation et/ou la présence de Novolac glycidyl éthers (NOGE), y compris de Bis(4-hydroxyphényl)-méthane bis(2,3-époxypropyl) éther (BFDGE, N° CAS 39817-09-9), dans la fabrication des matériaux et objets sont interdites. 1.3 Les exigences des ch. 1.1 et 1.2 ne s'appliquent pas aux conteneurs ou réservoirs de stockage d'une capacité supérieure à 10 000 litres ou aux canalisations qui les équipent ou auxquelles ils sont reliés, enduits de revêtements spéciaux dits «à haut rendement».	
2 Bisphénol A 2.1 Le 2,2-bis(4-hydroxyphényl)propane (BPA, n° CAS 80-05-7) et ses sels ne peuvent être utilisés que conformément aux dispositions de l'art. 3, al. 2, et de l'annexe II du règlement (UE) 2024/3190¹⁵. 2.2 Une méthode d'extraction est utilisée pour vérifier qu'un matériau ou un objet ne contient pas de BPA. La limite de détection de la méthode doit être de 1 µg/kg. 3 Bisphénols et dérivés des bisphénols 3.1 Les structures chimiques sont les suivantes:	
Bisphénol:	
Dérivé des bisphénols:	
X désigne tout groupe de liaison séparant les deux anneaux de phényle par un seul atome. L'atome peut toutefois avoir n'importe quel(s) substituant(s). R₁ à R₁₀ désignent tout substituant. Au moins un des substituants n'est pas un atome d'hydrogène (H).	
3.2 Les vernis et les revêtements de matériaux et objets fabriqués à l'aide d'un autre bisphénol ou dérivé des bisphénols ne doivent pas contenir de résidus de 2,2-bis(4-hydroxyphényl)propane (BPA, n° CAS 80-05-7). 3.3 Un bisphénol dangereux ou un dérivé dangereux des bisphénols est un bisphénol ou un dérivé des bisphénols répertorié à l'annexe 2, ch. 1, OChim¹⁶ en raison de sa	

¹⁵ Règlement (UE) 2024/3190 de la Commission du 19 décembre 2024 relatif à l'utilisation du bisphénol A (BPA) et d'autres bisphénols et dérivés des bisphénols faisant l'objet d'une classification harmonisée en raison de propriétés dangereuses spécifiques dans certains matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires, modifiant le règlement (UE) n° 10/2011 et abrogeant le règlement (UE) 2018/213, JO. L, 2024/3190, 31.12.2024, modifié en dernier lieu par le règlement (UE) 2026/250, JO L, 2026/250, 3.2.2026

¹⁶ RS 813.11

	classification harmonisée dans la catégorie 1A ou 1B «mutagène», «cancérogène», «toxique pour la reproduction» ou la catégorie 1 «perturbateur endocrinien» pour la santé humaine.	
3.4	Les bisphénols dangereux autres que le BPA ou les dérivés dangereux des bisphénols ne peuvent être utilisés que conformément aux dispositions de l'art. 5, par. 2 et 3, et de l'annexe II du règlement (UE) 2024/3190.	
3.5	Une méthode d'extraction est utilisée pour vérifier qu'un matériau ou un objet ne contient pas de bisphénol dangereux ou de dérivé dangereux des bisphénols. La limite de détection de la méthode doit être de 1 µg/kg.	



Ordonnance sur les boissons, Modification

Droit en vigueur	Projet pour la consultation
Art. 1 Objet et champ d'application ¹ La présente ordonnance définit les denrées alimentaires suivantes et fixe les exigences ainsi que les modalités d'étiquetage et de publicité qui s'y rapportent: - eau minérale naturelle et eau de source; - jus de fruits; - jus de légumes; - nectar de fruits; - boissons aromatisées, sirops, boissons contenant de la caféine; - café, succédanés du café, thé, thé décaféiné, maté, infusions de plantes et de fruits; - boissons alcooliques, y compris les équivalents sans alcool et à faible teneur en alcool: - bière, bière sans alcool, - vin, vin mousseux, - vin sans alcool, vin mousseux sans alcool, - moûts de raisin, vin de liqueur, - boissons à base de vin, - cidre, cidre sans alcool, - jus de fruits à pépins en cours de fermentation, vin de fruits, - hydromel, - boissons spiritueuses. ² Elle ne s'applique pas à l'eau potable, qui est régie par l'ordonnance du DFI du 16 décembre 2016 sur l'eau potable, et l'eau des installations de baignade et de douche accessibles par le public (OPBD)¹	<i>Art. 1, al. 1, let. g, ch. 3</i> <i>Abrogé</i>
Art. 16 Définitions ¹ Le jus de fruits est un jus non fermenté mais fermentescible obtenu à partir des parties comestibles de fruits sains et murs, frais ou conservés par le froid, d'une ou de plusieurs espèces de fruits. Le jus de fruits possède la couleur, l'arôme et la saveur caractéristiques des fruits dont il provient. ² Le jus de fruits à base de concentré est un jus obtenu à partir de jus de fruits concentré reconstitué avec de l'eau potable. ³ Le jus de fruits concentré est un produit obtenu à partir de jus de fruits d'une ou plusieurs espèces de fruits, par l'élimination physique d'une partie déterminée de l'eau de constitution. ⁴ Le jus de fruits déshydraté (jus de fruits en poudre) est un produit obtenu à partir de jus de fruits d'une ou de plusieurs espèces de fruits, par élimination physique de la quasi-totalité de l'eau de constitution. ⁵ Le jus de fruits dilué est un produit obtenu par addition d'eau potable à du jus de fruits, du jus de fruits concentré, de la purée de fruits, de la purée de fruits concentrée ou à un mélange de ces produits. ⁶ Le jus de fruits obtenu par extraction hydrique est un produit obtenu par diffusion dans l'eau:	<i>Art. 16, al. 5 et 6^{bis} à 6^{quater}</i> <i>⁵ Abrogé</i> <i>^{6bis} Le jus de fruits à teneur réduite en sucres est un produit obtenu à partir de jus de fruits dont la quantité de sucres naturellement présents a été réduite d'au moins 30 % par un procédé autorisé dans les conditions visées à l'annexe 3, qui préserve toutes les autres caractéristiques physiques, chimiques, organoleptiques et nutritionnelles essentielles d'un type moyen de jus des fruits dont il provient. Le jus de fruits à teneur réduite en sucres peut être obtenu en mélangeant du jus de fruits à teneur réduite en sucres avec du jus de fruits, de la purée de fruits ou les deux.</i> <i>^{6ter} Le jus de fruits à base de concentré à teneur réduite en sucres est un produit obtenu à partir de jus de fruits à base de concentré dont la quantité de sucres naturellement présents a été réduite d'au moins 30 % par un procédé autorisé dans les conditions visées à l'annexe 3, qui préserve toutes les autres caractéristiques physiques, chimiques, organoleptiques et nutritionnelles essentielles d'un type moyen de jus des fruits dont il provient, ou le produit obtenu par reconstitution de jus de fruits concentré à teneur réduite en sucres avec de l'eau potable. Le jus de fruits à base de concentré à teneur réduite en</i>

¹ RS 817.022.11

a. du fruit à pulpe entier dont le jus ne peut être extrait par aucun moyen physique, ou b. du fruit entier déshydraté. ⁷ Les arômes à restituer sont des produits obtenus lors de la transformation du fruit par des procédés physiques appropriés. Ces derniers peuvent être utilisés afin de préserver, conserver ou stabiliser la qualité de l'arôme et comprennent en particulier le pressage, l'extraction, la distillation, la filtration, l'adsorption, l'évaporation, le fractionnement et la concentration. L'arôme est obtenu à partir des parties comestibles du fruit; toutefois, il peut également s'agir d'huile d'écorces d'agrumes pressées à froid et de composés provenant de noyaux.	sucres peut être obtenu en mélangeant du jus de fruits à base de concentré à teneur réduite en sucres avec un ou plusieurs des produits suivants: a. jus de fruits; b. jus de fruits à base de concentré; c. jus de fruits à teneur réduite en sucres; d. purée de fruits concentrée, ou e. purée de fruits. ^{6quater} Le jus de fruits concentré à teneur réduite en sucres est un produit obtenu à partir de jus de fruits concentré ou à base de concentré dont la teneur en sucres naturellement présents a été réduite d'au moins 30 % par un procédé autorisé dans les conditions visées à l'annexe 3, qui préserve toutes les autres caractéristiques physiques, chimiques, organoleptiques et nutritionnelles essentielles d'un type moyen de produit ou un produit obtenu à partir de jus de fruits à teneur réduite en sucres par l'élimination physique d'une partie déterminée de l'eau de constitution.
Art. 17 Traitements et substances autorisés Les traitements et les substances énumérés à l'annexe 3 sont autorisés pour les denrées alimentaires décrites à l'art. 16, al. 1 à 4 et 6.	<i>Art. 17</i> Les traitements et les substances énumérés à l'annexe 3 sont autorisés pour les denrées alimentaires décrites à l'art. 16, al. 1 à 4 et 6 à 6^{quater}.
Art. 18 Exigences ¹ Les jus de fruits doivent satisfaire aux exigences suivantes: a. la teneur en matière sèche soluble totale provenant du fruit doit correspondre à la teneur naturelle du fruit utilisé et ne doit pas être modifiée, sauf si le jus est coupé avec du jus de la même espèce de fruit; b. les mélanges de jus de fruits et de purée de fruits sont autorisés dans la production de jus de fruits; les mélanges de jus de fruits ou de jus de fruits concentrés avec de la purée de fruits ou de la purée de fruits concentrée sont autorisés dans la production de jus de fruits à base de concentré; c. les jus de fruits peuvent contenir: - pour le jus de pomme: au maximum 10 % masse de jus de poire ou la quantité de concentré correspondante, - pour le jus de poire: au maximum 10 % masse de jus de pomme ou la quantité de concentré correspondante, - pour le jus d'orange: au maximum 10 % masse de jus de mandarine ou la quantité de concentré correspondante; d. l'addition d'arômes, de pulpes et de cellules restitués à des jus de fruits et à des jus de fruits à base de concentré, de même que l'addition de sels d'acides tartriques restitués à du jus de raisin sont autorisées; e. l'addition de sucres est interdite; f. les arômes, les pulpes et les cellules obtenus par des moyens physiques appropriés à partir de fruits de la même espèce peuvent être restitués au jus de fruits et au jus de fruits à base de concentré; g. la teneur en matière sèche soluble de jus de fruits à base de concentrés doit correspondre à la valeur Brix minimale figurant à l'annexe 4 pour les jus de fruits reconstitués; si un jus de fruit à base de concentré est obtenu à partir d'un fruit ne figurant pas à l'annexe 4, la valeur Brix minimale du jus de fruit reconstitué doit correspondre à la valeur Brix du jus extrait du fruit utilisé pour la fabrication du concentré; h. dans le cas des agrumes, le jus de fruits doit provenir de l'endocarpe; fait exception le jus de limette, qui peut être obtenu à partir du fruit entier;	<i>Art. 18, al. 1, let. a, c, d, k et l, et 2, phrase introductive et let. a et d</i> ¹ Les jus de fruits doivent satisfaire aux exigences suivantes: a. pour les jus de fruits, la valeur Brix doit correspondre à celle du jus obtenu à partir du fruit utilisé et ne doit pas être modifiée, sauf si le jus est coupé avec du jus de la même espèce de fruit; pour les jus de fruits reconstitués et les purées de fruits reconstituées visés à l'annexe 4, la valeur Brix minimale ne tient pas compte de la matière sèche soluble provenant d'ingrédients facultatifs et d'additifs alimentaires éventuellement ajoutés; c. <i>abrogée</i> d. l'addition d'arômes, de pulpes et de cellules restitués à des jus de fruits et à des jus de fruits à base de concentré, à des jus de fruits concentrés ou à des concentrés de jus de fruits, à des jus de fruits à teneur réduite en sucres, à des jus de fruits à base de concentré à teneur réduite en sucres et à des jus de fruits concentrés à teneur réduite en sucres, de même que l'addition de sels d'acides tartriques restitués à du jus de raisin sont autorisées; k. l'addition de jus de citron ou de jus de limette ou de jus concentré de citron ou de jus concentré de limette est admise jusqu'à 3 g/l de jus, exprimé en acide citrique anhydre, dans le but de corriger le goût acide pour les jus de fruits, les jus de fruits à base de concentré, les jus de fruits concentrés, les jus de fruits obtenus par extraction hydrique, les jus de fruits déshydratés, les jus de fruits à teneur réduite en sucres, les jus de fruits à base de concentré à teneur réduite en sucres et les jus de fruits concentré à teneur réduite en sucres; l. l'addition d'eau aux jus de fruits à teneur réduite en sucres et aux jus de fruits à base de concentré à teneur réduite en sucres est autorisée, dans la mesure strictement nécessaire pour restaurer l'eau perdue en raison du procédé de réduction du sucre. ² Les jus de fruits concentrés, les jus déshydratés, les jus concentrés à teneur réduite en sucres, destinés à être remis directement au consommateur, doivent satisfaire aux exigences suivantes:

i. lorsque les jus sont obtenus à partir de fruits comprenant des pépins, graines et peaux, les parties ou composantes des pépins, graines et peaux ne sont pas incorporées dans le jus; cette disposition ne s'applique pas dans les cas où les parties ou composantes des pépins, graines et peaux ne peuvent être éliminées par les bonnes pratiques de fabrication; j. le jus de fruits à base de concentré est préparé selon des processus de fabrication appropriés qui préservent les caractéristiques physiques, chimiques, organoleptiques et nutritionnelles essentielles d'un type moyen de jus des fruits dont il provient; k. l'addition de jus de citron ou de jus de limette ou de jus concentré de citron ou de jus concentré de limette est admise jusqu'à 3 g/l de jus, exprimé en acide citrique anhydre, dans le but de corriger le goût acide pour les jus de fruits, les jus de fruits à base de concentrés et les jus de fruit obtenu par extraction hydrique; ² Les jus de fruits concentrés, déshydratés et dilués, destinés à être remis directement au consommateur, doivent satisfaire aux exigences suivantes: a. le jus de fruits concentré doit être réduit à la moitié au moins du volume du jus de fruits de départ; b. les arômes, les pulpes et les cellules obtenus par des moyens physiques appropriés à partir de fruits de la même espèce peuvent être restitués au jus de fruits concentré; c. l'addition de jus de citron ou de jus de limette ou de jus concentré de citron ou de jus concentré de limette dans le but de corriger le goût acide est autorisée jusqu'à 3 g/l de jus, exprimé en acide citrique anhydre; d. pour le jus de fruits dilué, la proportion de jus de fruits dans le produit fini doit être égale ou supérieure à 50 % masse; e. au surplus, les dispositions de l'al. 1 sont applicables par analogie.	a. le jus de fruits concentré et le jus de fruits concentré à teneur réduite en sucres doivent être réduits à la moitié au moins du volume du jus de fruits de départ; d. <i>abrogée</i>
Art. 19 Dénomination spécifique ¹ La dénomination spécifique d'un jus de fruits constitué de jus de deux ou plusieurs sortes de fruits doit en faire ressortir clairement la nature (par ex. «mélange de jus de fruits», «jus multifruits»); la mention des fruits utilisés dans l'ordre décroissant de leur importance en volume, tels qu'ils apparaissent dans la liste des ingrédients, est également admise (par ex. «jus d'orange et d'abricot»). ² L'al. 1 ne s'applique pas dans le cas où du jus de citron ou de limette est ajouté dans le but de corriger le goût acide d'un jus de fruit. ³ Le jus de pomme, le jus de poire ou leur mélange peuvent être dénommés «jus de fruits à pépins» ou «cidre doux». ⁴ Si la dénomination spécifique inclut la mention d'une variété de fruits (par ex. «jus de pomme Gravensteiner»), la proportion de jus de cette variété dans le produit fini doit être d'au moins 80 % masse. ⁵ Pour le jus de fruits déshydraté, le qualificatif «déshydraté» peut être remplacé par la mention «en poudre» et peut être accompagné ou remplacé par l'indication du traitement spécifique utilisé (par ex. «lyophilisé»). ⁶ Les espèces de fruits figurant à l'annexe 4 sont utilisées dans la préparation des jus de fruits et des purées de fruits portant la dénomination spécifique du fruit concerné ou le nom commun du produit. Pour les espèces de fruits qui ne figurent pas à l'annexe 4, le nom botanique ou commun correct est utilisé.	<i>Art. 19, al. 1 à 1^{er} et 7</i> ¹ La dénomination spécifique d'un jus de fruits constitué de deux ou plusieurs espèces de fruits doit mentionner celles-ci dans l'ordre décroissant du volume des jus de fruits ou purées de fruits qu'il contient, conformément aux indications figurant dans la liste des ingrédients, par exemple «jus d'orange et d'abricot». Pour les produits obtenus à partir de trois espèces de fruits ou plus, la mention des espèces de fruits utilisées peut être remplacée soit par les dénominations «mélange de jus de fruits», «jus multifruits» ou une autre similaire, soit par l'indication du nombre d'espèces de fruits utilisées. ^{1bis} Si le jus de fruits est tiré d'un seul fruit, le nom de ce fruit remplace le terme «fruits». ^{1ter} Pour les produits à base de jus de fruits spécifiques visés à l'annexe 5a, la dénomination se conforme aux indications mentionnées dans ladite annexe. ⁷ Pour les jus de fruits et les jus de fruits à base de concentré, la mention «les jus de fruits ne contiennent que des sucres naturellement présents» peut figurer sur l'étiquette dans le même champ visuel que la dénomination spécifique.

Art. 20 Indications complémentaires Les indications requises à l'art. 3 OIDA² doivent être complétées pour le jus de fruits dilué avec la teneur minimale en jus de fruits, en purée de fruits ou en mélange de ses composants, à proximité de la dénomination spécifique.	<i>Art. 20, al. 1 et 2</i> ¹ Si de la pulpe ou des cellules sont ajoutées au jus de fruits, cela doit être indiqué sur l'étiquette. ² Pour les mélanges de jus de fruits à base de concentré ou de jus de fruits à base de concentré à teneur réduite en sucres avec des jus de fruits ou avec des jus de fruits à teneur réduite en sucres obtenus entièrement ou partiellement à partir d'un ou de plusieurs concentré(s), l'étiquetage doit comporter la mention « à base de concentré(s) » ou « partiellement à base de concentré(s) », selon le cas. Cette mention doit figurer à proximité immédiate de la dénomination spécifique, bien en évidence par rapport à toute impression de fond, en caractères clairement visibles.
Art. 27 Exigences ¹ Selon la sorte de fruits utilisée, les produits finis doivent présenter les teneurs minimales en jus de fruits ou en purée de fruits définies à l'annexe 5. ² L'addition de sucres ou de miel jusqu'à 20 % masse du produit fini et l'addition d'arômes, de pulpe et de cellules restitués sont autorisées. ³ Les mélanges de nectar d'une ou de plusieurs sortes de fruits, éventuellement avec adjonction de jus ou de purée de fruits, sont admis. Dans ce cas, la somme des différents quotients (part de jus de fruits et de purée de fruits divisée par la teneur minimale indiquée du fruit correspondant selon l'annexe 5 doit être de 1 au moins. ⁴ Les arômes, les pulpes et les cellules obtenus par des moyens physiques appropriés à partir de fruits de la même espèce peuvent être restitués au nectar de fruits.	<i>Art. 27, al. 2 et 5</i> ² L'addition de sucres ou de miel jusqu'à 20 % masse du produit fini pour les fruits visés à l'annexe 5, ch. 1, jusqu'à 15 % masse du produit fini pour les fruits visés au ch. 2 et jusqu'à 10 % masse du produit fini pour les fruits visés au ch. 3, et l'addition d'arômes, de pulpe et de cellules restitués sont autorisées. ⁵ L'addition de jus de citron ou de jus de limette ou de jus concentré de citron ou de jus concentré de limette est admise jusqu'à 3 g/l de jus, exprimé en acide citrique anhydre, dans le but de corriger le goût acide d'un nectar de fruits.
Art. 29 Indications complémentaires Une allégation selon laquelle il n'a pas été ajouté de sucres à un nectar de fruits ou toute autre allégation susceptible d'avoir le même sens pour le consommateur, ne peut être faite que si le produit ne contient pas de monosaccharides ou disaccharides ajoutés ou toute autre denrée alimentaire utilisée pour ses propriétés édulcorantes.	<i>Art. 29</i> Indications complémentaires ¹ Une allégation selon laquelle il n'a pas été ajouté de sucres à un nectar de fruits, ou toute autre allégation susceptible d'avoir le même sens pour le consommateur, ne peut être faite que si le produit ne contient pas de monosaccharides ou disaccharides ajoutés ou toute autre denrée alimentaire utilisée pour ses propriétés édulcorantes, y compris les édulcorants. Lorsqu'une telle allégation est faite, l'indication suivante figure également sur l'étiquette: «contient des sucres naturellement présents». ² L'étiquetage doit indiquer la teneur minimale en jus de fruits, en purée de fruits ou en un mélange de ces ingrédients, accompagnée de la mention «Teneur en fruits: au moins ... % ». Cette mention doit figurer dans le même champ visuel que la dénomination spécifique. ³ Pour le nectar de fruits obtenu entièrement ou partiellement à partir d'un ou de plusieurs concentré(s), l'étiquetage comporte la mention «à base de concentré(s)» ou «partiellement à base de concentré(s)», selon le cas. Cette mention doit figurer à proximité immédiate de la dénomination, bien en évidence par rapport à toute impression de fond, en caractères clairement visibles.
	¹ L'annexe 3 est remplacée par la version ci-jointe. ² Les annexes 4 et 5 sont modifiées conformément aux textes ci-joints. ³ La présente ordonnance est complétée par l'annexe 5a ci-jointe.

<i>Annexe 3³</i> (art. 17 et 26)	<i>Annexe 3</i> (art. 17 et 26)
Traitements et substances autorisés Les traitements et les substances ci-après sont autorisés pour les denrées alimentaires énumérées aux 16, al. 1 à 4 et 6, et 25: A. Traitements 1. procédés mécaniques d'extraction, 2. procédés physiques usuels et procédés d'extraction à l'eau (procédé «<i>in line</i>» – diffusion) de la partie comestible des fruits pour la fabrication des jus de fruits concentrés, à condition que les jus de fruits concentrés ainsi obtenus soient conformes aux exigences contenues dans l'art. 16, al. 2; le procédé d'extraction à l'eau de la partie comestible des fruits n'est pas autorisé pour le raisin, 3. pour les jus de raisin issus de raisins traités par sulfitage à l'aide d'anhydride sulfureux, le désulfitage par des procédés physiques est autorisé à condition que la quantité totale de SO₂ présente dans le produit fini n'excède pas 10 mg/l. B. Substances 1. enzymes pectolitiques, 2. enzymes protéolytiques, 3. enzymes amylolithiques, 4. gélatine alimentaire, 5. tanins, 6. bentonite, 7. gel de silice, 8. charbons, 9. adjuvants de filtration et adjuvants de précipitation chimiquement inertes (par exemple perlites, diatomite lavée, cellulose, polyamides insolubles, polyvinylpyrrolidone, polystyrène) conformes au règlement (CE) n° 1935/2004⁴, 10. adjuvants d'absorption chimiquement inertes conformes au Règlement (CE) n° 1935/2004 et utilisés pour réduire les teneurs en naringine et en limonoïdes des jus d'agrumes sans modifier sensiblement les teneurs en glucosides limonoïdes, en acides, en sucres (y compris les oligosaccharides) ou en minéraux. 11. pour les jus de fruits: matières protéiques d'origine végétale issues de pois.	Traitements et substances autorisés Les traitements et les substances ci-après sont autorisés pour les denrées alimentaires énumérées aux art. 16, al. 1 à 4 et 6 à 6^{quater}, et 25: 1. procédés mécaniques d'extraction; 2. procédés physiques usuels et procédés d'extraction à l'eau (procédé «<i>in line</i>» – diffusion) de la partie comestible des fruits pour la fabrication des jus de fruits concentrés, à condition que les jus de fruits concentrés ainsi obtenus soient conformes aux exigences de l'art. 16, al. 2; le procédé d'extraction à l'eau de la partie comestible des fruits n'est pas autorisé pour le raisin, 3. pour les jus de raisin issus de raisins traités par sulfitage à l'aide d'anhydride sulfureux, le désulfitage par des procédés physiques est autorisé à condition que la quantité totale de SO₂ présente dans le produit fini n'excède pas 10 mg/l, 4. préparations enzymatiques: les pectinases (destinées à la dégradation de la pectine), les protéinases (destinées à la dégradation des protéines) et les amylases (destinées à la dégradation de l'amidon), qui sont conformes aux exigences du règlement (CE) n° 1332/2008⁵; 5. gélatine alimentaire, 6. tanins, 7. bentonite en tant qu'argile adsorbante, 8. gel de silice, 9. charbons, 10. azote, 11. adjuvants de filtration et adjuvants de précipitation chimiquement inertes (y compris perlites, diatomite lavée, cellulose, polyamides insolubles, polyvinylpyrrolidone, polystyrène) conformes au règlement (CE) n° 1935/2004⁶, 12. adjuvants d'absorption chimiquement inertes conformes au règlement (CE) n° 1935/2004 et utilisés pour réduire les teneurs en limonoïdes et en naringine des jus d'agrumes sans modifier sensiblement les teneurs en glucosides limonoïdes, en acides, en sucres (y compris les oligosaccharides) ou en minéraux, 13. protéines végétales provenant du blé, de pois, de pommes de terre ou de graines de tournesol pour la clarification, 14. uniquement pour les jus de fruits à teneur réduite en sucres, les jus de fruits à base de concentré à teneur réduite en sucres et les jus de fruits concentrés à teneur réduite en sucres: les procédés de réduction de la quantité de sucres naturellement présents, dans la mesure où ils conservent toutes les autres caractéristiques physiques, chimiques, organoleptiques et nutritionnelles essentielles d'un type moyen de jus des fruits dont il provient, à savoir la filtration sur membrane et la fermentation à la levure.

³ Mise à jour par le ch. II al. 1 de l'O du DFI du 27 mai 2020, en vigueur depuis le 1^{er} juil. 2020 (RO 2020 2299).

⁴ Règlement (CE) n° 1935/2004 du Parlement européen et du Conseil du 27 octobre 2004 concernant les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires et abrogeant les directives 80/590/CEE et 89/109/CEE; JO L 338 du 13.11.2004, p. 4; modifié en dernier lieu par le règlement (CE) n° 596/2009, JO L 188 du 18.7.2009, p. 14.

Annexe 4

(art. 18, al. 1, let. g, 19, al. 6, et 28, al. 2)

Valeurs Brix minimales applicables aux jus de fruits à base de concentré

Nom botanique	Nom commun du fruit	Valeurs Brix minimales pour le jus de fruits reconstitué et la purée de fruits reconstituée
Ananas comosus (L.) Merr.	Ananas (*)	12,8
Citrus limon (L.)Burm.f.	Citron (*)	8,0
Citrus x paradise Macfad.	Pamplemousse (*)	10,0
Citrus reticulata Blanco	Mandarine (*)	11,2
Citrus sinensis (L.) Osbeck	Orange (*)	11,2
Fragaria x ananassa Duch.	Fraise (*)	7,0
Malus domestica Borkh.	Pomme (*)	11,2
Mangifera indica L.	Mangue (**)	13,5
Musa x paradisiaca L. (à l'exclusion des bananes plantains)	Banane (**)	21,0
Passiflora edulis Sims	Fruit de la passion (*)	12,0
Prunus armeniaca L.	Abricot (**)	11,2
Prunus cerasus L.	Cerise acide (*)	13,5
Prunus persica (L.) Batsch var. persica	Pêche (**)	10,0
Psidium guajava L.	Goyave (**)	8,5
Pyrus communis L.	Poire (**)	11,9
Ribes nigrum L.	Cassis (*)	11,0
Rubus idaeus L.	Framboise (*)	7,0
Vitis labrusca L. ou ses hybrides	Raisin (*)	15,9
Vitis vinifera L. ou ses hybrides		

La valeur Brix minimale figurant dans la liste ci-dessus se rapporte au jus de fruits reconstitué et à la purée de fruits reconstituée et ne tient pas compte des ingrédients ayant éventuellement été ajoutés (y c. additifs).

Pour les produits marqués d'un astérisque (*), qui sont produits en tant que jus, une densité relative minimale est déterminée par rapport à une eau à 20/20 °C.

Pour les produits marqués de deux astérisques (**), qui sont produits en tant que purées, seule une valeur Brix minimale non corrigée (sans correction de l'acidité) est déterminée.

Annexe 4

(art. 18, al. 1, let. g, 19, al. 6, et 28, al. 2)

Valeurs Brix minimales pour le jus de fruits reconstitué et la purée de fruits reconstituée

L'entrée «Cocos nucifera L.» est insérée entre «Citrus sinensis (L.) Osbeck» et «Fragaria x ananassa Duch.» comme suit:

Nom botanique	Nom commun du fruit	Valeurs Brix minimales pour le jus de fruits reconstitué et la purée de fruits reconstituée
Cocos nucifera L.	Noix de coco (*)	4,5

Annexe 5

(art. 27, al. 1 et 3)

Teneurs minimales en jus de fruits ou en purée de fruits dans les nectars de fruits

1. Fruits dont le jus acide n'est pas comestible en l'état

Nom botanique	Nom commun du fruit	% volume (rapporté au produit fini)
Citrus limon (L.) Burm.f.	etCitrons et limettes	25
Citrus aurantiifolia (Christm. et Panz.) Swingle		
Cydonia oblonga Mill.	Coings	50
Fragaria x ananassa Duch.	Fraises	40

Annexe 5

(art. 27, al. 1 et 3)

Teneurs minimales en jus de fruits ou en purée de fruits dans les nectars de fruits

Ch. 1 Tableau

L'entrée «Cydonia oblonga Mill.» est renommée «Cydonia oblonga L.» et modifiée comme suit:

Nom botanique	Nom commun du fruit	% volume (rapporté au produit fini)
Cydonia oblonga L.	Coings	50

⁵ Règlement (CE) n° 1332/2008 du Parlement européen et du Conseil du 16 avril 2008 concernant les enzymes alimentaires et modifiant la directive 83/417/CEE du Conseil, le règlement (CE) n° 1493/1999 du Conseil, la directive 2000/13/CE, la directive 2001/112/CE du Conseil et le règlement (CE) n° 258/97, JO L 354 du 31.12.2008, p. 7 ; modifié en dernier lieu par le règlement (UE) n° 1056/2012, JO L 313 du 13.11.2012, p. 9

⁶ Règlement (CE) n° 1935/2004 du Parlement européen et du Conseil du 27 octobre 2004 concernant les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires et abrogeant les directives 80/590/CEE et 89/109/CEE, JO L 338 du 13.11.2004, p. 4; modifié en dernier lieu par le règlement (UE) 2019/1381, JO L 231 du 6.9.2019, p. 1

<i>Hippophae rhamnoides</i> L. Fruits de l'argousier 25 <i>Passiflora edulis</i> Sims Fruits de la passion 25 <i>Prunus armeniaca</i> L. Abricots 40 <i>Prunus cerasus</i> L. Cerises aigres 35 (Griottes) Autres cerises 40 <i>Prunus domestica</i> L. Prunes 30 <i>Prunus domestica</i> L. Quetsches 30 <i>Prunus spinosa</i> L. Prunelles 30 <i>Ribes nigrum</i> L. Cassis 25 <i>Ribes rubrum</i> L. Groseilles blanches 25 <i>Ribes rubrum</i> L. Groseilles rouges 25 <i>Ribes uva-crispa</i> L. Groseilles à maquereau 30 <i>Rosa canina</i> L. Cynorrhodons 40 <i>Rubus fruticosus</i> L.agg., Mûres 40 syn. <i>Rubus sect. Rubus</i> <i>Rubus idaeus</i> L. Framboises 40 <i>Sambucus nigra</i> L. Baies de sureau 50 <i>Solanum quitoense</i> Lam. Morelles de Quito 25 <i>Sorbus aucuparia</i> L., syn. Sorbes 30 <i>Pyrus aucuparia</i> (L.) Gaertn. <i>Vaccinium angustifolium</i> Myrtilles 40 Aiton, <i>Vaccinium corymbosum</i> L. <i>Vaccinium myrtillus</i> L. <i>Vaccinium macrocarpon</i> Canneberges et 25 Ait. Airelles rouges <i>Vaccinium oxycoccos</i> L. <i>Vaccinium vitis-idaea</i> L. Autres fruits de cette25 catégorie													
La présente ordonnance est complétée par l'annexe 5a ci-jointe	<i>Annexe 5a</i> (Art. 19, al. 1^{er}) Dénominations des produits à base de jus de fruits spécifiques et exigences afférentes <table> <tr> <th>Denrées alimentaires</th><th>Dénomination spécifique</th></tr> <tr> <td>Tous les produits à base de jus de fruits figurant dans l'annexe III, partie I, de la directive 2001/112/CE⁷ et conformes aux exigences</td><td>Pour les dénominations spécifiques, seule la langue prévue par la directive 2001/112/CE peut être utilisée.</td></tr> <tr> <td>Tous les produits à base de jus de fruits figurant dans l'annexe III, partie II, de la directive 2001/112/CE et conformes aux exigences</td><td>Pour les dénominations spécifiques, une ou plusieurs langues officielles de l'UE peuvent être utilisées.</td></tr> <tr> <td>Jus de pomme contenant au maximum 10 % masse de jus de poire ou la quantité de concentré correspondante</td><td>Jus de pomme</td></tr> <tr> <td>Jus de poire contenant au maximum 10 % masse de jus de pomme ou la quantité de concentré correspondante</td><td>Jus de poire</td></tr> <tr> <td>Jus d'orange contenant au maximum 10 % masse de jus de mandarine ou la quantité de concentré correspondante</td><td>Jus d'orange</td></tr> </table>	Denrées alimentaires	Dénomination spécifique	Tous les produits à base de jus de fruits figurant dans l'annexe III, partie I, de la directive 2001/112/CE ⁷ et conformes aux exigences	Pour les dénominations spécifiques, seule la langue prévue par la directive 2001/112/CE peut être utilisée.	Tous les produits à base de jus de fruits figurant dans l'annexe III, partie II, de la directive 2001/112/CE et conformes aux exigences	Pour les dénominations spécifiques, une ou plusieurs langues officielles de l'UE peuvent être utilisées.	Jus de pomme contenant au maximum 10 % masse de jus de poire ou la quantité de concentré correspondante	Jus de pomme	Jus de poire contenant au maximum 10 % masse de jus de pomme ou la quantité de concentré correspondante	Jus de poire	Jus d'orange contenant au maximum 10 % masse de jus de mandarine ou la quantité de concentré correspondante	Jus d'orange
Denrées alimentaires	Dénomination spécifique												
Tous les produits à base de jus de fruits figurant dans l'annexe III, partie I, de la directive 2001/112/CE ⁷ et conformes aux exigences	Pour les dénominations spécifiques, seule la langue prévue par la directive 2001/112/CE peut être utilisée.												
Tous les produits à base de jus de fruits figurant dans l'annexe III, partie II, de la directive 2001/112/CE et conformes aux exigences	Pour les dénominations spécifiques, une ou plusieurs langues officielles de l'UE peuvent être utilisées.												
Jus de pomme contenant au maximum 10 % masse de jus de poire ou la quantité de concentré correspondante	Jus de pomme												
Jus de poire contenant au maximum 10 % masse de jus de pomme ou la quantité de concentré correspondante	Jus de poire												
Jus d'orange contenant au maximum 10 % masse de jus de mandarine ou la quantité de concentré correspondante	Jus d'orange												

⁷ Directive 2001/112/CE du Conseil du 20 décembre 2001 relative aux jus de fruits et à certains produits similaires destinés à l'alimentation humaine, JO L 010 du 12.1.2002, p. 58; modifiée en dernier lieu par la directive (UE) 2024/1438, JO L 2024/1438 du 24.5.2024



Ordonnance sur l'hygiène dans les activités liées aux denrées alimentaires, Modifications

Droit en vigueur	Projet pour la consultation
Art. 5 Méthodes d'analyse ¹ Les échantillons doivent être analysés selon les méthodes d'analyse de référence indiquées à l'annexe 1. ² D'autres méthodes d'analyse sont admises pour autant qu'elles soient validées par rapport à la méthode de référence, conformément aux protocoles reconnus au plan international, et qu'elles aboutissent aux mêmes évaluations que les méthodes de référence.	<i>Art. 5, al. 1</i> ¹ Pour le contrôle du respect des critères de sécurité des denrées alimentaires et d'hygiène des procédés, les échantillons doivent être analysés selon les méthodes d'analyse de référence indiquées à l'annexe 1.
	<i>Art. 29a</i> Maturation à sec de la viande ¹ Avant leur mise sur le marché ou leur congélation, les viandes bovines soumises à la maturation à sec doivent être entreposées à une température de surface comprise entre – 0,5 °C et 3,0 °C, avec une humidité relative maximale de 85 % et une circulation d'air compris entre 0,2 m/s et 0,5 m/s dans un local ou une armoire spécifique pendant une durée maximale de 35 jours à compter de la fin de la période de stabilisation à l'abattage. ² Les établissements du secteur alimentaire peuvent appliquer d'autres combinaisons de température de surface, d'humidité relative, de circulation d'air et de durée, ou procéder à la maturation à sec de viandes d'autres espèces, s'ils démontrent, à la satisfaction de l'autorité compétente, que des garanties équivalentes sont fournies quant à la sécurité des viandes. ³ Les mesures spécifiques suivantes sont appliquées: a. la maturation à sec commence immédiatement après la période de stabilisation à l'abattage et la découpe ou le transport vers un établissement effectuant la maturation à sec indûment retardés; b. les viandes ne sont pas placées dans le local ou l'armoire tant que la température et l'humidité relative visées à l'al. 1 n'ont pas été atteintes; c. les viandes doivent être suspendues par l'os ou, en cas d'utilisation d'une étagère, une perforation suffisante doit être faite pour faciliter la circulation de l'air et les viandes doivent être retournées régulièrement tout en respectant les conditions d'hygiène; la circulation de l'air peut être accélérée au début du processus de maturation à sec afin de faciliter la formation précoce d'une croûte et de réduire l'activité de l'eau en surface; e. des thermomètres, des sondes pour mesurer l'humidité relative et d'autres appareils permettant de surveiller avec précision et de faciliter le contrôle des conditions ambiantes dans le local ou dans l'armoire doivent être utilisés; f. l'air sortant de l'évaporateur, refluant dans l'évaporateur et entrant en contact avec la viande bovine doit être filtré ou traité aux UV; g. lorsque la croûte est parée, ce parage est effectué dans le respect de l'hygiène.
Art. 31 Viande hachée et préparations de viande ¹ La viande congelée utilisée pour la fabrication de viande hachée et de préparations de viande doit être désossée avant sa congélation. ² Si la viande hachée est fabriquée à partir de viande réfrigérée, cette opération doit intervenir après l'abattage dans les délais suivants:	<i>Art. 31, al. 6</i> ⁶ Les préparations de viande soumises à la maturation à sec doivent satisfaire aux exigences énoncées à l'art. 29a.

a. pour la volaille domestique: 3 jours; b. pour tous les autres animaux: 6 jours; c. pour les viandes de bœuf et de veau désossées et emballées sous vide: 15 jours. ³ La viande hachée et les préparations de viande doivent être conditionnées ou emballées immédiatement après la fabrication et réfrigérées ou surgelées aux températures fixées à l'art. 29, al. 1. ⁴ La viande hachée et les préparations de viande ne doivent pas être recongelées après décongélation. ⁵ Sont admis dans les établissements de commerce de détail: a. des écarts par rapport aux délais fixés à l'al. 2, pour autant que la sécurité des denrées alimentaires soit garantie en tout temps; b. la vente de viande hachée non emballée et de préparations de viande non emballées.	
Art. 41 Produits frais de la pêche ¹ Les produits de la pêche réfrigérés et non conditionnés qui ne sont ni distribués ou expédiés ni préparés ou transformés immédiatement après leur arrivée dans l'établissement de destination, doivent être entreposés sous glace dans un lieu approprié. Un reglaçage doit être effectué aussi souvent que nécessaire. ² Les produits de la pêche frais conditionnés doivent être réfrigérés à température de la glace fondante (ne dépassant pas 2 °C). ³ De l'eau propre, notamment de l'eau douce de qualité équivalente, peut être utilisée à la place de l'eau potable pour le lavage extérieur des produits de la pêche frais entiers. Les opérations telles que l'étêtage et l'éviscération doivent être effectuées dans des conditions d'hygiène irréprochables. Les produits doivent être lavés abondamment à l'eau propre immédiatement après ces opérations. ⁴ Les opérations telles que le filetage et le tranchage doivent être réalisées de telle sorte que la contamination ou la souillure des filets et des tranches soit évitée. Les filets et les tranches ne doivent pas séjourner sur les tables de travail au-delà de la durée nécessaire à leur préparation. Les filets et les tranches doivent être conditionnés et, s'il y a lieu, emballés et réfrigérés le plus vite possible après leur préparation. ⁵ Les conteneurs utilisés pour le transport, l'expédition ou l'entreposage des produits de la pêche frais préparés, non emballés et conservés sous glace, doivent permettre à l'eau de fonte de s'écouler, de sorte qu'elle n'entre pas en contact avec les produits.¹ ⁶ Si les produits de la pêche sont destinés à la surgélation, ils doivent être surgelés le plus rapidement possible et conservés à l'état surgelé. Les locaux d'entreposage doivent être munis d'un système de monitoring de la température, dont la sonde thermique doit être située dans la zone la plus chaude. ⁷ La personne responsable doit procéder à un examen organoleptique des produits de la pêche. En particulier, cet examen doit permettre de vérifier que les produits de la pêche sont conformes aux critères de fraîcheur.	<i>Art. 41</i> Produits frais de la pêche ¹ Les produits frais de la pêche entiers et vidés peuvent être transportés et conservés dans de l'eau réfrigérée à bord des bateaux. Ils peuvent aussi continuer à être transportés dans de l'eau réfrigérée après le débarquement, et être transportés depuis des installations d'aquaculture, jusqu'à leur arrivée dans un établissement à terre qui exerce toute activité autre que le transport ou le triage. ² Lorsque des conteneurs en polyéthylène à triple paroi remplis d'eau et de glace sont utilisés, les produits frais de la pêche entiers et vidés peuvent être transportés après leur arrivée à l'établissement à terre qui exerce toute activité autre que le transport, pour autant que la glace soit présente pendant toute la durée de l'entreposage et du transport, qui doivent être effectués à température contrôlée. Le transport et l'entreposage des produits frais de la pêche entiers et vidés dans des conteneurs en polyéthylène à triple paroi remplis d'eau et de glace ne doivent pas dépasser trois jours. ³ Quand les produits réfrigérés non conditionnés ne sont pas distribués, expédiés, préparés ou transformés immédiatement après leur arrivée dans un établissement à terre, ils doivent être entreposés sous glace dans un lieu approprié ou, dans le cas de produits frais de la pêche entiers ou vidés, dans des conteneurs en polyéthylène à triple paroi constitués de matériaux isolants remplis de glace et d'eau. ⁴ Un reglaçage doit être effectué aussi souvent que nécessaire. Lorsque des conteneurs en polyéthylène à triple paroi remplis d'eau et de glace sont utilisés, ils doivent être propres et intacts. L'eau doit se trouver à une température aussi proche que possible de 0 °C et recouvrir l'ensemble des poissons. La glace doit recouvrir toute la surface de l'eau à l'intérieur des conteneurs, de telle sorte que tous les poissons se trouvent en dessous de la couche de glace. ⁵ Les produits frais de la pêche conditionnés doivent être réfrigérés à une température approchant celle de la glace fondante. ⁶ Les opérations telles que l'étêtage et l'éviscération doivent être effectuées de manière hygiénique. Lorsqu'il est possible, du point de vue technique et commercial, de procéder à l'éviscération, celle-ci doit être effectuée le plus rapidement possible après la capture ou le débarquement des produits de la pêche. Les produits doivent être lavés abondamment immédiatement après ces opérations. De l'eau propre, notamment de l'eau douce de qualité équivalente, peut être utilisée à la place de l'eau potable pour le lavage extérieur des produits de la pêche frais entiers. ⁷ Les opérations telles que le filetage et le tranchage doivent être réalisées de telle sorte que la contamination ou la souillure des filets et des tranches soit évitée. Les filets et les tranches ne doivent pas séjourner sur les tables de travail au-delà de la durée nécessaire à leur préparation. Les filets et les tranches doivent être conditionnés

¹ Nouvelle teneur selon le ch. I de l'Or du DFI du 8 déc. 2023, en vigueur depuis le 1^{er} fév. 2024 (RO 2023 829).

	et, s'il y a lieu, emballés et réfrigérés le plus vite possible après leur préparation. ⁸ Les conteneurs utilisés pour l'expédition ou l'entreposage des produits frais de la pêche préparés et non emballés et conservés sous glace doivent permettre à l'eau de fusion d'être évacuée et de ne rester en contact avec aucun produit de la pêche. ⁹ Si les produits de la pêche sont destinés à la surgélation, ils doivent être surgelés le plus rapidement possible et conservés à l'état surgelé. Les locaux d'entreposage doivent être munis d'un système de monitoring de la température, dont la sonde thermique doit être située dans la zone la plus chaude. ¹⁰ La personne responsable doit procéder à un examen organoleptique des produits de la pêche. En particulier, cet examen doit permettre de vérifier que les produits de la pêche sont conformes aux critères de fraîcheur.
Art. 44 Prescriptions de température ¹ Les produits frais de la pêche, les produits de la pêche non transformés décongelés, ainsi que les produits de crustacés et de mollusques cuits et réfrigérés, doivent être entreposés et transportés à la température de la glace fondante (ne dépassant pas 2 °C). ² Les produits de la pêche congelés doivent être entreposés et transportés à l'état surgelé. Font exception à cette règle les poissons entiers congelés en saumure et destinés à l'industrie de la conserve; ils peuvent être entreposés et transportés à une température ne dépassant pas -9 °C. ³ Les produits de la pêche destinés à être mis vivants sur le marché doivent être entreposés et transportés dans des conditions qui n'affectent pas leur viabilité ni la sécurité des denrées alimentaires. ⁴ Les produits de la pêche présentés à la vente doivent être maintenus aux températures suivantes: a. produits frais, non transformés ou marinés: température de la glace fondante; b. produits cuits, fumés à chaud ou à froid: 5 °C; c. produits transformés à base de riz refroidi assaisonné avec du vinaigre de riz dont le pH est < 4,5 (<i>sushis</i>): 5 °C.	<i>Art. 44, al. 5 et 6</i> ⁵ Les produits frais de la pêche peuvent être superréfrigérés. S'ils sont superréfrigérés, le transport dans des caisses sans glace est autorisé à condition qu'il soit clairement indiqué sur ces caisses qu'elles contiennent des produits de la pêche superréfrigérés. ⁶ Pendant le transport, les produits de la pêche superréfrigérés doivent respecter l'exigence d'une température à cœur comprise entre - 0,5 °C et - 2 °C. Le transport et l'entreposage des produits de la pêche superréfrigérés ne doivent pas dépasser cinq jours.
Art. 49 Traitement ¹ Le lait est considéré prêt à la consommation uniquement après avoir subi un traitement suffisant. Sont considérés comme traitements suffisants: - a.² le chauffage à une température minimale de 72 °C durant 15 secondes ou autres couples température/temps équivalents donnant lieu à une réaction négative de la phosphatase et à une réaction positive de la peroxydase (pasteurisation) ou le chauffage à une température entre 85 et 135 °C donnant lieu en sus à une réaction négative de la peroxydase (pasteurisation haute); l'activité de la phosphatase doit être vérifiée selon les méthodes de référence de la norme SN EN ISO 11816-1:2013 «Lait et produits laitiers – Détermination de l'activité de la phosphatase alcaline – Partie 1: Méthode fluorimétrique pour le lait et les boissons à base de lait»³; b. le traitement UHT au sens de l'art. 26, al. 2, let. b; c. la stérilisation au sens de l'art. 26, al. 2, let. c, pour autant que soit assurée la stabilité microbiologique des produits après:	<i>Art. 49, al. 1, let. a</i> ¹ Le lait est considéré prêt à la consommation uniquement après avoir subi un traitement suffisant. Sont considérés comme traitements suffisants : a. le chauffage à une température minimale de 72 °C durant 15 secondes ou autres couples température/temps équivalents donnant lieu à une réaction négative de la phosphatase et à une réaction positive de la peroxydase (pasteurisation) ou le chauffage à une température entre 85 et 135 °C donnant lieu en sus à une réaction négative de la peroxydase (pasteurisation haute); l'activité de la phosphatase alcaline dans le lait de vache est déterminée conformément à l'annexe III, chap. II, du règlement d'exécution (UE) 2019/627⁴;

² Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du DFI du 27 mai 2020, en vigueur depuis le 1^{er} juil. 2020 (RO 2020 2429).

³ Les normes mentionnées peuvent être consultées gratuitement ou obtenues contre paiement auprès de l'Association suisse de normalisation (SNV), Sulzerallee 70, 8404 Winterthur; www.snv.ch.

⁴ Règlement d'exécution (UE) 2019/627 de la Commission du 15 mars 2019 établissant des modalités uniformes pour la réalisation des contrôles officiels en ce qui concerne les produits d'origine animale destinés à la consommation humaine conformément au règlement (UE) 2017/625 du Parlement européen et du Conseil et modifiant le règlement (CE) n° 2074/2005 de la Commission en ce qui concerne les contrôles officiels, JO L 131 du 17.5.2019, p. 51.

1. une période d'incubation dans un récipient fermé de 15 jours à 30 °C, 2. une période d'incubation dans un récipient fermé de 7 jours à 55 °C, ou 3. la mise en œuvre de toute autre méthode démontrant qu'un traitement par la chaleur approprié a été appliquée; d. tout autre procédé permettant d'obtenir une conservabilité et une hygiénisation équivalentes ou supérieures par rapport aux procédés cités à la let. a. ² Le lait peut être soumis à une pasteurisation unique avant d'être soumis à un traitement UHT ou stérilisé. ³ Le traitement par la chaleur du lait cru et des produits laitiers doit satisfaire aux exigences énumérées à l'art. 26 ainsi qu'à la procédure selon les principes HACCP. ⁴ Les établissements qui fabriquent des produits laitiers à partir de lait cru doivent mettre en place des procédés propres à garantir en tout temps la sécurité des denrées alimentaires. ⁵ La crème est considérée prête à la consommation uniquement après avoir subi un traitement par la chaleur selon l'art. 26, al. 2. D'autres traitements sont autorisés pour autant qu'ils permettent d'obtenir une conservabilité et une hygiénisation équivalentes ou supérieures à celles obtenues sur la base d'un traitement par la chaleur en vertu de l'art. 26, al. 2, let. a.	
Art. 54 Œufs ¹ Les œufs doivent, jusqu'à leur remise aux consommateurs, être maintenus propres, secs, à l'abri d'odeurs étrangères, efficacement protégés contre les chocs et soustraits à l'action directe du soleil. ² Ils doivent être entreposés et transportés à une température propre à préserver de façon optimale leurs qualités hygiéniques. La température doit si possible être constante. ³ ...⁵	<i>Art. 54, al. 1</i> ¹ Les œufs doivent, jusqu'à leur vente aux consommateurs finaux, être maintenus propres, secs, à l'abri d'odeurs étrangères involontaires, efficacement protégés contre les chocs et soustraits à l'action directe du soleil. Toute application intentionnelle d'une odeur étrangère aux œufs ne doit pas viser à dissimuler une odeur préexistante.

⁵ Abrogé par le ch. I de l'O du DFI du 8 déc. 2023, avec effet au 1^{er} fêv. 2024 (RO 2023 829).



Ordonnance sur les denrées alimentaires et les objets usuels (ODAIUOs), Modification

<i>Droit en vigueur</i>	<i>Projet pour la consultation</i>
Art. 2 Définitions ⁴ Sous réserve de définitions divergentes de la législation alimentaire suisse, les autres termes de la présente ordonnance et des ordonnances dérivées du DFI ou de l'OSAV sont utilisés conformément aux définitions contenues dans les dispositions suivantes de l'UE: c. annexes I, II, section IV, et III du règlement (CE) n° 853/2004¹;	<i>Art. 2, al. 4, let. c, note de bas de page</i> ⁴ Sous réserve de définitions divergentes de la législation alimentaire suisse, les autres termes de la présente ordonnance et des ordonnances dérivées du DFI ou de l'OSAV sont utilisés conformément aux définitions contenues dans les dispositions suivantes de l'UE : c. annexes I, II, section IV, et III du règlement (CE) n° 853/2004² ;
Art. 15 Définition ¹ Les nouvelles sortes de denrées alimentaires sont des denrées alimentaires dont la consommation humaine en Suisse ou dans les États membres de l'UE était négligeable avant le 15 mai 1997, et qui relèvent de l'une des catégories suivantes: a. les denrées alimentaires qui présentent une structure moléculaire nouvelle ou délibérément modifiée, à condition que cette structure n'ait pas été utilisée dans des denrées alimentaires avant le 15 mai 1997 en Suisse et dans les États membres de l'UE; b. les denrées alimentaires qui se composent de micro-organismes, de champignons ou d'algues, et celles isolées ou fabriquées à partir de ceux-ci; c. les denrées alimentaires qui se composent de matières d'origine minérale, et celles isolées ou fabriquées à partir de ces matières; d. les denrées alimentaires qui se composent de végétaux ou de parties de végétaux, ou qui sont isolées ou fabriquées à partir de végétaux ou de parties de végétaux; sont exceptées les denrées alimentaires qui ont un historique d'utilisation sûre en tant que denrées alimentaires en Suisse et qui se composent d'une plante ou d'une variété de la même espèce, ou sont isolées ou fabriquées à partir d'une plante ou d'une variété de la même espèce obtenue par l'une des méthodes suivantes: - des pratiques de multiplication traditionnelles utilisées pour la fabrication de denrées alimentaires avant le 15 mai 1997 en Suisse ou dans les États membres de l'UE, - des pratiques de multiplication non traditionnelles qui n'étaient pas utilisées pour la fabrication de denrées alimentaires avant le 15 mai 1997 en Suisse ou dans les États membres de l'UE, mais qui n'entraînent pas de modifications significatives de la composition ou de la structure de la denrée alimentaire affectant sa valeur nutritionnelle, son métabolisme ou sa teneur en substances indésirables;	<i>Art. 15, al. 1, let. d, phrase introductive</i> ¹ Les nouvelles sortes de denrées alimentaires sont des denrées alimentaires dont la consommation humaine en Suisse ou dans les États membres de l'UE était négligeable avant le 15 mai 1997, et qui relèvent de l'une des catégories suivantes : d. les denrées alimentaires qui se composent de végétaux ou de parties de végétaux, ou qui sont isolées ou fabriquées à partir de végétaux ou de parties de végétaux ; sont exceptées les denrées alimentaires qui ont un historique d'utilisation sûre en tant que denrées alimentaires en Suisse ou dans les États membres de l'UE et qui se composent d'une plante ou d'une variété de la même espèce, ou sont isolées ou fabriquées à partir d'une plante ou d'une variété de la même espèce obtenue par l'une des méthodes suivantes :

¹ Règlement (CE) n° 853/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale, JO L 139 du 30.4.2004, p. 55; modifié en dernier lieu par le règlement (UE) 2016/355, JO L 67 du 12.3.2016, p. 22.

² Règlement (CE) n° 853/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale, JO L 139 du 30.4.2004, p. 55 ; modifié en dernier lieu par le règlement (UE) 2026/252, JO L, 2026/252, 17.4.2026.



e. les denrées alimentaires qui se composent d'animaux ou de leurs parties, ou qui sont isolées ou fabriquées à partir d'animaux ou de leurs parties; sont exceptées les denrées alimentaires issues d'animaux élevés par des pratiques de reproduction traditionnelles avant le 15 mai 1997, pour autant que ces denrées alimentaires aient un historique d'utilisation sûre en tant que denrées alimentaires en Suisse; f. les denrées alimentaires qui se composent de cultures cellulaires ou tissulaires dérivées d'animaux, de végétaux, de micro-organismes, de champignons ou d'algues, ou qui sont isolées ou fabriquées à partir de ceux-ci; g. les denrées alimentaires résultant d'un procédé de fabrication qui n'était pas utilisé avant le 15 mai 1997, qui entraîne des modifications significatives dans leur composition ou leur structure, lesquelles affectent leur valeur nutritionnelle, le type de leur métabolisme ou leur teneur en substances indésirables; h. les denrées alimentaires qui se composent de nanomatériaux manufacturés; i. les vitamines, sels minéraux et autres substances: 1.³ auxquels un procédé de fabrication au sens de la let. g a été appliqué, ou 2. qui sont composés ou qui contiennent des nanomatériaux manufacturés; j. les denrées alimentaires utilisées exclusivement dans des compléments alimentaires avant le 15 mai 1997 et destinées à être désormais utilisées dans des denrées alimentaires autres que des compléments alimentaires; k.⁴ ... ^{1bis} Sont considérées comme nouvelles sortes de denrées alimentaires traditionnelles les denrées alimentaires qui: a. ne proviennent pas de Suisse ni des États membre de l'UE; b. sont considérées en Suisse ou dans les États membres de l'UE comme nouvelles en vertu de l'al. 1, let. b et d à f; c. sont issues de la production primaire au sens de l'art. 8 LDAI, et d. ont un historique d'utilisation sûre en tant que denrée alimentaire dans un pays autre que la Suisse ou qu'un État membre de l'UE.⁵ ² Ne sont pas considérées comme de nouvelles sortes de denrées alimentaires: a. les denrées alimentaires génétiquement modifiées; b. les denrées alimentaires utilisées comme: 1. enzymes alimentaires conformément aux dispositions émises par le DFI en application de l'art. 27, al. 4, let. b, concernant les procédés et auxiliaires technologiques utilisés pour le traitement des denrées alimentaires, 2. additifs conformément aux dispositions émises par le DFI en application de l'art. 23, concernant les additifs dans ou sur les denrées alimentaires, 3. arômes alimentaires conformément aux dispositions émises par le DFI en application de l'art. 23 concernant les arômes,	
---	--

³ Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du 8 déc. 2023, en vigueur depuis le 1^{er} fév. 2024 (RO 2024 9).

⁴ Abrogée le ch. I de l'O du 8 déc. 2023, avec effet au 1^{er} fév. 2024 (RO 2024 9).

⁵ Introduit par le ch. I de l'O du 8 déc. 2023, en vigueur depuis le 1^{er} fév. 2024 (RO 2024 9).

4. solvants d'extraction destinés à être utilisés pour la production de denrées alimentaires ou d'ingrédients alimentaires conformément aux dispositions émises par le DFI en application de l'art. 27, al. 4, let. b, concernant les procédés et auxiliaires technologiques utilisés pour le traitement des denrées alimentaires.	
Art. 16 Mise sur le marché Les nouvelles sortes de denrées alimentaires peuvent être mises sur le marché à l'une des conditions suivantes: a. le DFI les a désignées dans une ordonnance comme des denrées alimentaires pouvant être mises sur le marché; b. l'OSAV les a autorisées conformément à l'art. 17.	<i>Art. 16</i> Mise sur le marché ¹ Les nouvelles sortes de denrées alimentaires peuvent être mises sur le marché à l'une des conditions suivantes : a. le DFI les a désignées dans une ordonnance comme des denrées alimentaires pouvant être mises sur le marché ; b. l'OSAV les a autorisées conformément à l'art. 17. ² Elles peuvent être remises dans le cadre du développement de produits lorsque les conditions suivantes sont réunies : a. les nouvelles sortes de denrées alimentaires sont sûres; b. elles sont utilisées une seule fois à des fins d'analyses organoleptiques dans le cadre d'un panel défini composé d'un nombre limité de personnes, et c. les membres du panel ont donné leur consentement écrit (<i>informed consent</i>) avant le début de leur participation. ³ Quiconque remet des nouvelles sortes de denrées alimentaires dans le cadre du développement de produits doit l'annoncer à l'OSAV avant le début de l'analyse organoleptique. ⁴ Le DFI règle les modalités relatives à la remise de nouvelles sortes de denrées alimentaires dans le cadre du développement de produits et à l'annonce auprès de l'OSAV.
Art. 21 Devoir d'autorisation ¹ Tout établissement qui fabrique, transforme, traite, entrepose ou remet des denrées alimentaires d'origine animale est soumis à l'autorisation de l'autorité cantonale d'exécution compétente. ² Ne sont pas soumis à autorisation: a. les établissements dont les activités se limitent à la production primaire; b. les établissements dont les activités se limitent au transport; c. les établissements dont les activités se limitent à l'entreposage de denrées alimentaires d'origine animale à température non réglementée; d. les établissements de commerce de détail dont les activités se limitent à la remise directe de denrées alimentaires d'origine animale aux consommateurs; e. les établissements de commerce de détail qui remettent des denrées alimentaires d'origine animale à d'autres détaillants, pour autant que les opérations se limitent à l'entreposage ou au transport; f. les établissements de commerce de détail qui remettent des denrées alimentaires d'origine animale à d'autres détaillants, pour autant qu'il s'agisse d'une activité marginale, localisée et restreinte; g. les établissements dont les activités se limitent à la fabrication, à la transformation, au traitement, à l'entreposage ou à la remise de denrées alimentaires qui contiennent à la fois des produits d'origine végétale et des produits à base de viande, de la gélatine, du collagène, des estomacs traités, des vessies traitées,	<i>Art. 21, al. 1 et 2, let. c</i> ¹ Tout établissement qui fabrique, transforme, traite, entrepose ou remet des denrées alimentaires d'origine animale pour lesquelles l'annexe III du règlement (CE) 853/2004⁶ prévoit des exigences spécifiques doit obtenir, avant de débiter son activité, une autorisation de l'autorité cantonale d'exécution compétente. ² Ne sont pas soumis à autorisation : c. les établissements dont les activités se limitent à l'entreposage de denrées alimentaires d'origine animale qui ne nécessitent pas une régulation de la température ;

⁶Cf. note de bas de page relative à l'art. 2, al. 4, let. c.

des boyaux traités, des cretons, des graisses animales fondues, des produits de la pêche transformés, des produits laitiers ou des ovoproduits; h. les établissements dont les activités se limitent à la fabrication, à la transformation, au traitement, à l'entreposage ou à la remise de produits de l'apiculture. ³ L'autorisation est délivrée si, pour l'activité concernée, les conditions déterminantes de la législation sur les denrées alimentaires sont remplies. ⁴ S'il procède à des travaux de transformation susceptibles d'avoir des incidences sur l'hygiène des denrées alimentaires, l'établissement au bénéfice d'une autorisation est tenu d'en informer l'autorité cantonale d'exécution compétente.	
Art. 30 Définition Par organisme génétiquement modifié (OGM), on entend tout organisme dont le matériel génétique a subi une modification qui ne se produit pas naturellement, ni par multiplication ni par recombinaison naturelle (art. 5, al. 2, LGG).	<i>Art. 30</i> Définitions ¹ Par organisme génétiquement modifié (OGM), on entend tout organisme dont le matériel génétique a subi une modification qui ne se produit pas naturellement, ni par multiplication ni par recombinaison naturelle (art. 5, al. 2, LGG). ² Les produits OGM sont des denrées alimentaires qui sont elles-mêmes des OGM, qui contiennent de tels organismes ou qui en sont issues. ³ Ne sont pas des produits OGM les denrées alimentaires : - obtenues par des microorganismes génétiquement modifiés ; - produites en milieu confiné au sens de l'art. 3, let. h, de l'ordonnance du 9 mai 2012 sur l'utilisation confinée⁷ ; - séparées des OGM producteurs et épurées, de sorte qu'aucun résidu d'acide désoxyribonucléique (ADN) provenant du microorganisme génétiquement modifié n'y soit détectable, et - chimiquement définissables.
Art. 31⁸ Régime d'autorisation ¹ La mise sur le marché de denrées alimentaires qui sont des OGM, qui contiennent de tels organismes ou qui en sont issues (produits OGM) et qui sont destinées à être remises au consommateur est soumise à l'autorisation de l'OSAV. ² L'autorisation est délivrée si les produits visés à l'al. 1 satisfont aux conditions suivantes: - ils sont sûrs en l'état des connaissances scientifiques; - ils sont conformes aux dispositions et aux exigences des lois suivantes: - loi fédérale du 16 décembre 2005 sur la protection des animaux⁹, - LPE, - LGG, - loi du 28 septembre 2012 sur les épidémies¹⁰, - loi du 29 avril 1998 sur l'agriculture¹¹, - loi du 1^{er} juillet 1966 sur les épizooties¹²; - ils satisfont en sus aux exigences relatives au droit de l'environnement applicables à ces produits selon	<i>Art. 31, al. 1, et 4 à 6</i> ¹ La mise sur le marché de produits OGM qui sont destinés à être remis au consommateur est soumise à l'autorisation de l'OSAV. ^{4 à 6} Abrogés

⁷RS [814.912](#)

⁸ Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du 27 mai 2020, en vigueur depuis le 1^{er} juil. 2020 (RO 2020 2229).

⁹ RS 455

¹⁰ RS 818.101

¹¹ RS 910.1

¹² RS 916.40

l'ordonnance du 10 septembre 2008 sur la dissémination dans l'environnement¹³; font exception les produits qui sont issus d'OGM. ³ S'agissant des denrées alimentaires qui sont des OGM ou qui en contiennent, l'OSAV transmet la demande d'autorisation à l'Office fédéral de l'environnement (OFEV) pour évaluation dans son domaine de compétence. L'OSAV accorde l'autorisation si l'OFEV, dans le cadre de ses compétences, approuve la mise sur le marché. ⁴ S'agissant des denrées alimentaires qui satisfont aux exigences ci-dessous, les conditions d'octroi de l'autorisation et la procédure d'autorisation visées aux art. 17 et 19 s'appliquent lorsque les denrées alimentaires: a. sont obtenues par des micro-organismes génétiquement modifiés; b. sont obtenues en milieu confiné au sens de l'art. 3, let. h, de l'ordonnance du 9 mai 2012 sur l'utilisation confinée¹⁴; c. sont séparées des organismes, épurées et chimiquement définissables. ⁵ Une denrée alimentaire est considérée comme épurée au sens de l'al. 4, let. c, lorsqu'aucun résidu d'ADN provenant du micro-organisme génétiquement modifié n'y est détecté. ⁶ Le DFI peut décider quelles denrées alimentaires au sens de l'al. 4, approuvées par une autorité étrangère selon une procédure comparable à celle visée à l'art. 17, peuvent être mises sur le marché sans autorisation de l'OSAV. ⁷ Pour le reste, la procédure d'autorisation est régie par le DFI.	
Art. 32 Tolérance ¹ La présence de matériel au sens de l'art. 31, al. 1, est tolérée sans autorisation aux conditions suivantes: a. le matériel n'est présent qu'en quantité restreinte; b. il peut être prouvé que les mesures appropriées ont été prises pour éviter la présence de ce matériel; c. en l'état des connaissances scientifiques ou de l'expérience acquise, il s'avère que toute violation des principes énoncés aux art. 6 à 9 LGG peut être exclue. ² Le DFI fixe la quantité restreinte maximale visée à l'al. 1, let. a. Il règle la procédure visant à évaluer si le matériel remplit la condition fixée à l'al. 1, let. c. ³ L'OSAV effectue l'évaluation. Il détermine dans une ordonnance le matériel qui remplit les exigences visées à l'al. 1, let. c.	<i>Art. 32 Tolérance</i> ¹ La présence de produits OGM est tolérée sans autorisation aux conditions suivantes : a. le produit OGM n'est présent qu'en quantités restreintes, et b. il peut être prouvé que les mesures appropriées ont été prises pour prévenir la présence de tels produits OGM. ² Le DFI fixe : a. les quantités restreintes maximales visées à l'al. 1, let. a ; b. les exigences en matière de sécurité applicables aux produits OGM tolérés. ³ L'OSAV définit les produits OGM d'origine végétale tolérés.
Art. 33 Devoir de documentation ¹ Lorsque des denrées alimentaires sont des OGM, contiennent de tels organismes ou en sont issues: a. la personne qui les remet est tenue d'informer l'acquéreur de cet état de fait au moyen d'une documentation <i>ad hoc</i>; cette obligation ne s'applique pas à la remise au consommateur; b. la personne qui les importe est tenue d'exiger une documentation <i>ad hoc</i>. ² La documentation <i>ad hoc</i> est facultative: a. si aucun ingrédient ne contient plus de 0,9 % masse de tel matériel, et b. si on peut démontrer que les mesures appropriées ont été prises pour éviter toute présence de tel matériel dans chaque ingrédient considéré.	<i>Art. 33, al. 1, 1^{bis} et 2</i> ¹ Quiconque remet des produits OGM est tenu d'informer l'acquéreur de cet état de fait au moyen d'une documentation <i>ad hoc</i>. Le devoir de documentation ne s'applique pas à la remise au consommateur. ^{1^{bis}} Quiconque importe des produits OGM est tenu d'exiger une documentation <i>ad hoc</i>. ² La documentation <i>ad hoc</i> est facultative : a. si aucun ingrédient ne contient plus de 0,9 % masse de produits OGM, et b. s'il peut être prouvé que les mesures appropriées ont été prises pour prévenir la présence de produits OGM dans l'ingrédient.

¹³ RS 814.911

¹⁴ RS 814.912

³ La documentation concernant les micro-organismes utilisés à des fins technologiques est obligatoire. ⁴ Le DFI fixe la teneur de la documentation et la durée d'archivage.	
Art. 39 Denrées alimentaires mises sur le marché en vrac ¹ Quiconque met sur le marché en vrac des denrées alimentaires doit les déclarer par analogie avec les denrées alimentaires préemballées. On peut se passer d'une déclaration écrite si l'information du consommateur est garantie d'une autre manière.¹⁵ ^{1bis} Les organisations d'utilité publique exonérées d'impôt peuvent remettre, à des personnes qu'elles désignent comme y ayant droit, des articles de boulangerie pour lesquels les procédures de collecte et de vente ne permettent pas d'informer les consommateurs conformément à l'al. 1 quant aux ingrédients susceptibles de provoquer des allergies ou d'autres réactions indésirables, à condition de signaler aux personnes concernées que: a. les articles de boulangerie mentionnés peuvent contenir des ingrédients susceptibles de provoquer des allergies ou d'autres réactions indésirables; b. la consommation de ces articles de boulangerie est déconseillée aux personnes souffrant d'allergies ou d'intolérances.¹⁶ ² Dans chaque cas, il faut cependant indiquer par écrit: - a.¹⁷ la provenance de l'animal pourvoyeur de la denrée alimentaire s'il s'agit de la viande d'ongulés domestiques, de volailles domestiques, de ratites ou de poissons; b. le recours au génie génétique ou à des procédés technologiques particuliers durant la fabrication (art. 36, al. 1, let. h); c. les informations prévues dans l'ordonnance du 26 novembre 2003 sur la déclaration¹⁸; - d.¹⁹ pour le pain et les articles de boulangerie fine, sauf les articles de biscuiterie et de biscotterie, entiers ou en morceaux: le pays de production; l'indication par écrit du pays de production n'est pas nécessaire lorsque la provenance de la denrée alimentaire est indiquée conformément à l'art. 48b de la loi du 28 août 1992 sur la protection des marques²⁰; - e.²¹ la mention correspondante conformément à l'art. 36, al. 1, let. j. ³ Le DFI règle: a. les modalités selon lesquelles les indications visées aux al. 1 et 2 doivent être fournies; b. à quelles conditions on peut se passer de fournir des indications écrites; l'al. 2 demeure réservé; - c.²² les indications destinées à protéger la santé qui doivent toujours être déclarées par écrit pour les nouvelles sortes de denrées alimentaires visées à l'art. 15, al. 1 et 1^{bis}.	<i>Art. 39, al. 1^{bis} et 2, let. d</i> ^{1bis} Les organisations d'utilité publique exonérées d'impôt peuvent remettre, à des personnes qu'elles désignent comme y ayant droit, des produits de boulangerie pour lesquels les procédures de collecte et de vente ne permettent pas d'informer les consommateurs conformément à l'al. 1 quant aux ingrédients susceptibles de provoquer des allergies ou d'autres réactions indésirables, à condition de signaler aux personnes concernées que : a. les produits de boulangerie mentionnés peuvent contenir des ingrédients susceptibles de provoquer des allergies ou d'autres réactions indésirables; b. la consommation de ces produits de boulangerie est déconseillée aux personnes souffrant d'allergies ou d'intolérances. ² Dans chaque cas, il faut cependant indiquer par écrit : d. pour le pain et les produits de boulangerie fine, sauf les produits de biscuiterie et de biscotterie, entiers ou en morceaux : le pays de production ; l'indication par écrit du pays de production n'est pas nécessaire lorsque la provenance de la denrée alimentaire est indiquée conformément à l'art. 48b de la loi du 28 août 1992 sur la protection des marques ;

¹⁵ Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du 8 déc. 2023, en vigueur depuis le 1^{er} fév. 2024 (RO 2024 9).

¹⁶ Introduit par le ch. I de l'O du 8 déc. 2023, en vigueur depuis le 1^{er} fév. 2024 (RO 2024 9).

¹⁷ Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du 27 mai 2020, en vigueur depuis le 1^{er} juil. 2020 (RO 2020 2229).

¹⁸ RS 916.51

¹⁹ Introduite par le ch. I de l'O du 8 déc. 2023, en vigueur depuis le 1^{er} fév. 2024 (RO 2024 9).

²⁰ RS 232.11

²¹ Introduite par le ch. I de l'O du 28 mai 2025, en vigueur depuis le 1^{er} juil. 2025 (RO 2025 369).

²² Introduite par le ch. I de l'O du 8 déc. 2023, en vigueur depuis le 1^{er} fév. 2024 (RO 2024 9).

Art. 40²³ Commerce intermédiaire Dans le commerce de matières premières, de produits intermédiaires, de produits semi-finis et de denrées alimentaires qui ne sont pas prévus pour être remis directement aux consommateurs (commerce intermédiaire), les indications doivent être formulées de manière à ce que les denrées alimentaires puissent être composées et étiquetées conformément à la loi.	<i>Art. 40, al. 2</i> ² Le DFI peut fixer des exigences en matière d'étiquetage pour les denrées alimentaires qui doivent être soumises à un traitement de tri ou à un autre traitement physique avant d'être remises au consommateur ou utilisées comme ingrédient.
Section 10 Offres au moyen d'une technique de communication à distance Art. 44 ¹ Si des denrées alimentaires préemballées sont proposées à la vente au moyen d'une technique de communication à distance, il faut mettre à la disposition des consommateurs les mêmes informations que lors d'une remise sur place. Les règles suivantes sont applicables:	<i>Titre précédant l'art. 44</i> Section 10 Offres au moyen d'une technique de communication à distance <i>Art. 44, al. 1, phrase introductive</i> <i>Ne concerne que le texte allemand.</i>
Art. 48 Définition ¹ Les objets et matériaux en contact avec des denrées alimentaires (objets et matériaux), y compris les objets et matériaux actifs et intelligents, sont des objets usuels, destinés à entrer en contact, directement ou indirectement, avec des denrées alimentaires ou dont on peut prévoir qu'ils seront mis en contact, directement ou indirectement, avec des denrées alimentaires dans les conditions normales ou prévisibles de leur emploi. ² Les objets et matériaux remis comme antiquités ne sont pas considérés comme des objets et matériaux.²⁴	<i>Art. 48, al. 1^{bis}</i> ^{1bis} Les matériaux en contact avec l'eau potable sont des matériaux et objets qui sont destinés à être utilisés dans des installations neuves ou, dans le cas de travaux de réparation ou d'assainissement, dans des installations existantes, pour le prélèvement, le traitement, le stockage ou la distribution de l'eau potable et qui entrent en contact avec cette eau.
Art. 49 Exigences ¹ Les objets et matériaux ne doivent céder, directement ou indirectement, de substances aux denrées alimentaires qu'en quantités: a. sans danger pour la santé; b. techniquement inévitables; c. n'entraînant ni modification inacceptable de la composition des denrées alimentaires ni effet sur leurs propriétés organoleptiques. ² La fabrication des objets et matériaux doit respecter les bonnes pratiques de fabrication. ³ Le DFI règle les exigences dans le détail. ⁴ Il peut: a. régler les bonnes pratiques de fabrication pour les objets et matériaux; b. exiger une déclaration de conformité pour la mise sur le marché de certains objets et matériaux; c. ne pas soumettre certains objets et matériaux à l'al. 1, let. c.	<i>Art. 49, al. 1^{bis}</i> ^{1bis} Les matériaux en contact avec l'eau potable ne doivent pas favoriser la prolifération des microorganismes.
Art. 87 Devoir de déclaration Les denrées alimentaires, les objets usuels, les matières premières, les produits intermédiaires, les produits semi-finis, les produits de base et les substances destinés à la production de denrées alimentaires doivent être déclarés aux autorités douanières en cas d'importation, de transit et d'exportation. Les dispositions particulières découlant des traités internationaux sont réservées.	<i>Art. 87, al. 2</i> ² Lors de la déclaration d'un jouet, il convient de préciser s'il est destiné à des enfants de moins de 36 mois ou à des enfants plus âgés.

²³ Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du 27 mai 2020, en vigueur depuis le 1^{er} juil. 2020 (RO 2020 2229).

²⁴ Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du 27 mai 2020, en vigueur depuis le 1^{er} juil. 2020 (RO 2020 2229).



Ordonnance concernant l'information sur les denrées alimentaires, Modifications

Droit en vigueur	Projet pour la consultation
Art. 3 Mentions obligatoires ¹ Lors de leur remise au consommateur, les denrées alimentaires doivent être munies des mentions suivantes (mentions obligatoires): a. la dénomination spécifique (art. 6 et 7); b. la liste des ingrédients (art. 8 et 9); c. les ingrédients pouvant provoquer des allergies ou d'autres réactions indésirables (art. 10 et 11); d. le cas échéant, la déclaration quantitative des ingrédients (art. 12); e. la date de durabilité minimale ou la date limite de consommation (art. 13); f. le cas échéant, les conditions particulières de conservation ou d'utilisation (art. 14); g. le nom ou la raison sociale et l'adresse de la personne qui fabrique, importe, conditionne, emballe, embouteille ou remet des denrées alimentaires; h. le pays de production des denrées alimentaires (art. 15); i. l'origine des principaux ingrédients de la denrée alimentaire (art. 16); j. les mentions spécifiques pour les viandes bovine, porcine, ovine, caprine et la volaille (art. 17); - j^{bis}. le cas échéant, la mention correspondante conformément à l'art. 36, al. 1, let. j, ODAIOUs; k. le mode d'emploi, si son omission ne permet pas d'utiliser la denrée alimentaire conformément à l'usage prévu; l. la teneur en alcool pour les boissons alcooliques titrant plus de 1,2 % vol. (art. 18); m. le lot (art. 19 et 20); n. la déclaration nutritionnelle (art. 21 à 28); o. la mention requise dans le cas des denrées alimentaires qui sont des organismes génétiquement modifiés (OGM), qui contiennent de tels organismes ou qui en sont issus (art. 8 de l'ordonnance du DFI du 27 mai 2020 sur les denrées alimentaires génétiquement modifiées); p. le cas échéant, la marque d'identification (art. 36 à 38); q. d'autres mentions selon l'annexe 2. ² Les mentions doivent être exprimées à l'aide de mots ou de chiffres. ³ Elles peuvent: a. être complétées par des pictogrammes ou des symboles; b. alternativement, être exprimées à l'aide de pictogrammes ou de symboles, si les ordonnances le prévoient.	<i>Art. 3, al. 1, let. i</i> ¹ Lors de leur remise au consommateur, les denrées alimentaires doivent être munies des mentions suivantes (mentions obligatoires): i. la provenance des principaux ingrédients de la denrée alimentaire (art. 16);
Art. 5 Denrées alimentaires mises sur le marché en vrac¹ ¹ S'il s'agit de denrées alimentaires mises sur le marché en vrac, les mentions exigées à l'art. 39, al. 1 et 2, ODAIOUs doivent être fournies en respectant les dispositions suivantes:²	<i>Art. 5, al. 1, let. a, phrase introductive, et b, phrase introductive</i> ¹ S'il s'agit de denrées alimentaires mises sur le marché en vrac, les mentions exigées à l'art. 39, al. 1 et 2, ODAIOUs doivent être fournies en respectant les dispositions suivantes:

¹ Erratum du 12 juin 2018 (RO 2018 2317).

² Erratum du 12 juin 2018 (RO 2018 2317).

a. l'origine des animaux doit être mentionnée par écrit dans tous les cas s'il s'agit: 1. de viande d'animaux visés à l'art. 2, let. a, d et e, de l'ordonnance du DFI du 16 décembre 2016 sur les denrées alimentaires d'origine animale (ODAIAn)³, entière ou en morceaux, fraîche ou transformée, 2. de poissons, entiers, en filets ou en morceaux, frais ou transformés; b. l'origine d'un animal visé à la let. a doit être mentionnée en respectant les règles suivantes: 1. sont déterminants le pays où l'animal a été élevé, où il a pris le plus de poids ou celui où il a passé la majeure partie de son existence, 2. s'il s'agit d'un poisson pêché en mer, l'annexe 4 s'applique, 3. les art. 16 et 17 ne s'appliquent pas; c. en présence d'une allégation de santé, la communication par oral des informations visées à l'art. 34, al. 1, let. a et b, n'est obligatoire que si l'allégation de santé est indiquée sous forme écrite; d. les mentions relatives aux ingrédients visés à l'art. 10 qui peuvent provoquer des allergies ou d'autres réactions indésirables peuvent être fournies oralement uniquement: 1. s'il est mentionné par écrit et de manière bien visible que les informations peuvent être demandées oralement, 2. si le personnel dispose de ces informations par écrit ou si une personne formée peut les fournir immédiatement; e. en dérogation à l'art. 21, al. 2, let. b, l'indication de la déclaration nutritionnelle n'est pas obligatoire pour les denrées alimentaires munies d'une indication concernant leur teneur en gluten ou en lactose conforme aux art. 41 et 42; f. les mélanges involontaires visés à l'art. 11, al. 5 ne doivent pas être mentionnés. ² Les mentions à apposer par écrit doivent être fournies sous une forme appropriée. Les établissements de la restauration collective peuvent les faire figurer sur la carte des menus ou sur un écriteau. ³ Les mentions requises doivent être disponibles au moment où la marchandise est proposée au consommateur.	a. la provenance des animaux doit être mentionnée par écrit dans tous les cas s'il s'agit: b. la provenance d'un animal visé à la let. a doit être mentionnée en respectant les règles suivantes:
Étiquetage ¹ Les ingrédients mentionnés à l'annexe 6 ou obtenus à partir de ceux-ci et qui subsistent dans le produit fini, même sous forme modifiée, doivent être mentionnés clairement dans la liste des ingrédients, comme «malt d'orge», «émulsifiant (lécithine de soja)», «arôme naturel d'arachide». Cette indication doit se démarquer au moyen de la police d'écriture, du style de caractère, de la couleur du fond ou par tout autre moyen approprié. ² En l'absence de liste d'ingrédients, ils doivent être mentionnés par le terme «contient», suivi du nom de l'ingrédient ou du produit concerné selon l'annexe 6. ³ Lorsque plusieurs des ingrédients ou auxiliaires technologiques d'une denrée alimentaire visés aux al. 1 et 2 proviennent d'un seul ingrédient ou d'un seul produit énuméré à l'annexe 6, l'étiquetage doit le préciser clairement pour chaque ingrédient ou auxiliaire technologique concerné. ⁴ L'indication visée à l'al. 1 n'est pas requise si la dénomination spécifique de la denrée alimentaire comporte une mention claire de l'ingrédient concerné. ^{4bis} L'indication visée à l'al. 1 n'est pas requise pour les denrées alimentaires visées à l'art. 9, al. 1, let. d.	<i>Art. 11, al. 5^{bis} et 5^{ter}</i> ^{5bis} Pour la mention visée à l'al. 5, let. b, il est possible d'utiliser, pour les ingrédients désignés à l'annexe 6, ch. 1, le terme générique « céréales contenant du gluten » ou « autres céréales contenant du gluten ». ^{5ter} On peut renoncer à la mention visée à l'al. 5, let. b, lorsque la denrée alimentaire contient déjà un ingrédient figurant à l'annexe 6, ch. 1, dont l'utilisation fait que la denrée alimentaire prête à consommer contient 200 mg de gluten ou plus par kilogramme ou litre.

⁵ Les ingrédients visés aux al. 1 et 2 doivent également être mentionnés lorsqu'ils n'ont pas été ajoutés volontairement, mais qu'ils parviennent involontairement dans une denrée alimentaire (mélanges ou contaminations involontaires), pour autant que leur teneur: a. dans le cas des sulfites: dépasse ou puisse dépasser 10 mg SO₂ par kilogramme ou par litre de la denrée alimentaire prête à consommer; b. dans le cas des céréales contenant du gluten: dépasse ou puisse dépasser 200 mg de gluten par kilogramme ou par litre de la denrée alimentaire prête à consommer; c. dans le cas des huiles et des graisses végétales contenant de l'huile d'arachide entièrement raffinée: dépasse ou puisse dépasser 10 g d'huile d'arachide par kilogramme ou par litre de la denrée alimentaire prête à consommer; d. dans le cas du lactose: dépasse ou puisse dépasser 1 g par kilogramme ou par litre de denrée alimentaire prête à consommer; e. dans les autres cas: dépasse ou puisse dépasser 1 g par kilogramme ou par litre de denrée alimentaire prête à consommer. ⁶ La personne responsable doit pouvoir démontrer que toutes les mesures requises dans le cadre des bonnes pratiques de fabrication (BPF) ont été prises pour éviter ou pour réduire autant que possible les mélanges ou contaminations involontaires au sens de l'al. 5. ⁷ La déclaration des mélanges ou contaminations involontaires visés à l'al. 5 et dont la teneur est inférieure aux valeurs limites fixées à cet alinéa est facultative. ^{7bis} Les déclarations fondées sur l'al. 7 peuvent être désignées sous la forme d'un terme générique: a. pour les ingrédients visés à l'annexe 6, ch. 1: par le terme générique «céréales contenant du gluten»; b. pour les ingrédients visés à l'annexe 6, ch. 8: par le terme générique «fruits à coque dure». ⁸ Les déclarations fondées sur l'al. 5 (par ex. «peut contenir de l'arachide») doivent figurer immédiatement à la suite de la liste des ingrédients. ⁹ Si l'on peut démontrer qu'un ingrédient obtenu à partir d'ingrédients énumérés à l'annexe 6 ne déclenche aucune allergie ni autre réaction indésirable, on peut renoncer à sa mention selon les al. 1, 3 et 5.	
Section 8 Indication du pays de production et de l'origine	<i>Titre précédant l'art. 15</i> Indication du pays de production et de la provenance
Art. 15 Indication du pays de production ¹ Une denrée alimentaire est considérée comme étant produite dans un pays: a. si elle y a été entièrement obtenue, ou b. si elle y a fait l'objet d'une manipulation ou d'une transformation jugée suffisante. ² Sont considérés comme étant entièrement obtenus dans un pays: a. les produits minéraux extraits de son sol; b. les produits du règne végétal qui y sont récoltés; c. la viande des animaux qui y ont été élevés, dont l'engraissement a eu lieu principalement dans le pays ou qui y ont passé la majeure partie de leur existence; d. les produits provenant d'animaux vivants qui y sont élevés; e. les produits de la chasse ou de la pêche qui y est pratiquée;	<i>Art. 15, al. 3 et 4</i> ³ Est considérée comme ayant fait l'objet d'une manipulation ou d'une transformation suffisante dans un pays toute denrée alimentaire qui y a ainsi obtenu ses propriétés caractéristiques ou une nouvelle dénomination spécifique. ⁴ En lieu et place du pays de production, il est possible d'indiquer un espace géographique plus large pour les denrées alimentaires transformées (par ex. «UE» ou «Amérique du Sud»). Concernant l'indication du pays de production, les produits mélangés tranchés sont considérés comme des denrées alimentaires transformées.

f. les denrées alimentaires qui y sont obtenues exclusivement à partir de produits visés aux let. a à e. ³ Est considérée comme ayant fait l'objet d'une opération ou d'une transformation suffisante dans un pays toute denrée alimentaire qui y a ainsi obtenu ses propriétés caractéristiques ou une nouvelle dénomination spécifique. ^{3bis} Sont considérés comme n'ayant pas fait l'objet d'une opération ou d'une transformation suffisante dans un pays le pain et les produits de boulangerie fine qui ont obtenu leurs propriétés caractéristiques ou la nouvelle dénomination spécifique uniquement par la cuisson au four de pâtons prêts à l'emploi. ⁴ En lieu et place du pays de production, il est possible d'indiquer un espace géographique plus large pour les denrées alimentaires transformées (par ex. «UE» ou «Amérique du Sud»). Concernant l'indication du pays de production, les produits mélangés tranchés et les mélanges de miel sont considérés comme des denrées alimentaires transformées. ⁵ S'il s'agit de produits de la pêche capturés en mer visés à l'annexe I, let. a à c, du règlement (UE) n° 1379/2013⁴, il faut mentionner la zone de pêche visée à l'annexe 4 en lieu et place du pays de production. ⁶ On peut renoncer à l'indication du pays de production si celui-ci est identifiable par la dénomination spécifique ou par l'adresse visée à l'art. 3, al. 1, let. g. Les précisions minimales pour cette adresse sont l'indication du pays, du NPA et de la localité. ⁷ Le pays de production peut être abrégé sous forme d'un code ISO 2 si ce dernier est utilisé dans le tarif d'usage pour l'établissement de la statistique du commerce extérieur, dans la version du 1^{er} janvier 2019⁵. Les abréviations peuvent uniquement être utilisées pour les pays reconnus par la Suisse.	
	<i>Art. 16, titre, al. 1, phrase introductive, et 2^{bis}</i> <i>Ne concerne que le texte italien.</i>
Art. 17 Indications spécifiques pour la viande fraîche ¹ Pour la viande bovine fraîche en morceaux, il faut indiquer: - les numéros d'autorisation de l'abattoir et de l'établissement de découpe; - le pays dans lequel l'animal est né; - le pays dans lequel: - l'animal a passé la majeure partie de son existence, ou - l'engraissement a eu lieu principalement. ² Par dérogation à l'al. 1, l'origine de la viande bovine fraîche peut être indiquée comme suit: «originaire d'un pays autre que ceux de l'UE/EEE» ou «Provenance: originaire d'un pays autre que la Suisse» associé à «abattu en: (nom du pays)», si: - la viande a été produite hors de l'UE ou de l'EEE et importée en Suisse pour être mise sur le marché, et que - les informations prévues par l'al. 1 ne sont pas disponibles. ³ Pour la viande fraîche de porc, de mouton, de chèvre ou de volaille en morceaux, il faut indiquer: - le pays dans lequel l'animal a été abattu; - le pays dans lequel: - l'animal a passé la majeure partie de son existence, ou - l'engraissement a eu lieu principalement. ⁴ Par dérogation à l'al. 3, s'il s'agit de viande fraîche de porc, de mouton, de chèvre ou de volaille, on peut indiquer «Animal élevé	<i>Art. 17, al. 2, phrase introductive, 5 et 6</i> ² Par dérogation à l'al. 1, la provenance de la viande bovine fraîche peut être indiquée comme suit: «originaire d'un pays autre que ceux de l'UE/EEE» ou «provenance: originaire d'un pays autre que la Suisse» associé à «abattu en: (nom du pays)», si: ⁵ <i>Ne concerne que le texte italien.</i> ⁶ <i>Ne concerne que le texte italien.</i>

⁴ Règlement (UE) n° 1379/2013 du Parlement européen et du Conseil du 11 décembre 2013 portant organisation commune des marchés dans le secteur des produits de la pêche et de l'aquaculture, modifiant les règlements (CE) n° 1184/2006 et (CE) n° 1224/2009 du Conseil et abrogeant le règlement (CE) n° 104/2000 du Conseil, JO L 354 du 28.12.2013, p. 1; modifié en dernier lieu par le règlement (UE) n° 2020/560, JO L 130 du 20.4.2020, p. 11.

⁵ Le tarif d'usage peut être consulté et obtenu gratuitement à la Direction générale des douanes, Monbijoustrasse 40, 3003 Berne.

hors de l'UE/EEE» ou «Animal élevé hors de Suisse» associé à «abattu en: (nom du pays)», si: a. la viande a été produite hors de l'UE ou de l'EEE et importée en Suisse pour être mise sur le marché, et que b. les informations prévues à l'al. 3 ne sont pas disponibles. ⁵ Si les animaux sont nés et ont été élevés et abattus dans le même pays, il peut être indiqué «Provenance: pays xy», en dérogation aux al. 1, let. b et c, et 3. ⁶ En ce qui concerne la viande hachée remise comme telle, il faut indiquer le pays de production. Le pays de provenance de la viande n'est indiqué que s'il diffère du pays de production.	
	<i>Art. 18, al. 2</i> <i>Ne concerne que le texte italien.</i>
Art. 23 Indications additionnelles ¹ Outre les indications obligatoires, la déclaration nutritionnelle peut inclure les éléments suivants: a. acides gras monoinsaturés; b. acides gras polyinsaturés; c. polyols; d. amidon; e. fibres alimentaires; f. vitamines et sels minéraux, sous réserve qu'ils soient présents en quantités significatives selon l'annexe 10. ² Lorsqu'une teneur particulière en éléments visés à l'al. 1, let. a à f, est mentionnée, il y a lieu de l'indiquer dans la déclaration nutritionnelle. ³ Lorsque l'étiquetage d'une denrée alimentaire préemballée comporte une déclaration nutritionnelle, les informations suivantes peuvent y être répétées: a. la valeur énergétique, ou b. la valeur énergétique et la teneur en matières grasses, en acides gras saturés, en sucre et en sel.	<i>Art. 23, al. 2^{bis}</i> ^{2bis} Lorsque des éléments visés à l'al. 1, let. f, sont ajoutés, la teneur totale après l'ajout doit être indiquée dans la déclaration nutritionnelle.
	<i>Art. 27, al. 4</i> <i>Ne concerne que le texte italien.</i>
	Les annexes 2, 5, 6 et 14 sont modifiées conformément aux textes ci-joints.
	<i>Annexe 2</i> (art. 3, al. 1. let. q, et 4) Denrées alimentaires dont l'étiquetage doit comporter une ou plusieurs mentions complémentaires <i>Partie A, ch. 7</i> <i>Ne concerne que le texte italien.</i>

<i>Annexe 5</i> (art. 8, al. 5) Énumération et désignation des ingrédients Partie E Désignation des ingrédients composés 1. Un ingrédient composé peut figurer dans la liste des ingrédients sous sa dénomination spécifique en fonction de son importance pondérale, à condition que sa composition figure immédiatement après ladite dénomination. Seuls doivent être déclarés les additifs qui remplissent encore une fonction technologique dans le produit fini. L'art. 11 est réservé. 2. La liste des ingrédients prévue pour les ingrédients composés n'est pas obligatoire: 2.1 lorsque la composition de l'ingrédient composé est définie dans une ordonnance, et pour autant que l'ingrédient composé intervienne pour moins de 2 % dans le produit fini, les art. 9, al. 2, let. a à d, pour les additifs et 11 demeurant réservés; 2.2 pour les ingrédients composés consistant en mélanges d'épices ou de plantes aromatiques qui interviennent pour moins de 2 % dans le produit fini, les art. 9, al. 2, let. a à d, pour les additifs et 11 demeurant réservés; 2.3 lorsque l'ingrédient composé est une denrée alimentaire pour laquelle la liste des ingrédients n'est pas exigée.	<i>Annexe 5</i> (art. 8, al. 5) Énumération et désignation des ingrédients <i>Partie E, ch. 2.1</i> 2 La liste des ingrédients prévue pour les ingrédients composés n'est pas obligatoire: 2.1 lorsque la composition de l'ingrédient composé est définie dans une ordonnance, et pour autant que l'ingrédient composé intervienne pour moins de 2 % dans le produit fini ; ceci ne s'applique pas pour les additifs, sauf ceux visés à l'art. 9, al. 2, let. a à d. L'art. 11 est réservé.
	<i>Annexe 6</i> (art. 10 et 11, al. 1 à 3, 7^{bis} et 9) Ingrédients pouvant provoquer des allergies ou d'autres réactions indésirables <i>Ch. 8</i> <i>Ne concerne que le texte italien.</i>

Annexe 14 (art. 31, al. 2 et 3, 32, al. 1, 33 et 34, al. 2, let. b)				Annexe 14 (art. 31, al. 2 et 3, 32, al. 1, 33 et 34, al. 2, let. b)			
Allégations de santé admises pour les denrées alimentaires, les ingrédients et composants alimentaires, les catégories de denrées alimentaires, conditions d'utilisation				Allégations de santé admises pour les denrées alimentaires, les ingrédients et composants alimentaires, les catégories de denrées alimentaires, conditions d'utilisation			
Denrées alimentaires, ingrédients, composants alimentaires, catégories de denrées alimentaires	Allégation	Conditions d'utilisation	Restrictions/avertissements	Denrées alimentaires, ingrédients, composants alimentaires, catégories de denrées alimentaires	Allégation	Conditions d'utilisation	Restrictions/avertissements
...				...			
Acide docosahexaénoïque (DHA)	Le DHA contribue au fonctionnement normal du cerveau.	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire contenant au moins 40 mg de DHA pour 100 g et 100 kcal. L'allégation peut être utilisée si le consommateur est informé que l'effet bénéfique est obtenu par la consommation journalière de 250 mg de DHA.		Acides gras mono/polyinsaturés (AGMI/AGPI)	Il a été démontré que la consommation de matières grasses riches en acides gras insaturés dans l'alimentation en remplacement de matières grasses riches en acides gras saturés abaisse/réduit le taux de cholestérol sanguin. Une cholestérolémie élevée constitue un facteur de risque de développement d'une maladie cardiaque coronarienne.	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est riche en acides gras insaturés selon l'annexe 13, ch. 10.	L'allégation ne peut être utilisée que pour les matières grasses et les huiles.
Acide docosahexaénoïque (DHA)	Le DHA contribue au maintien d'une concentration normale de triglycérides dans le sang.	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui garantit une consommation journalière de 2 g de DHA et qui contient du DHA en association avec de l'acide eicosapentaénoïque (EPA). L'allégation peut être utilisée si le consommateur est informé que l'effet bénéfique est obtenu par la consommation journalière de 2 g de DHA. Lorsque l'allégation porte sur des compléments alimentaires, des aliments enrichis ou des denrées alimentaires destinées aux sportifs, le consommateur doit également être informé que la consommation journalière complémentaire d'EPA et de DHA combinés ne doit pas dépasser 5 g.	L'allégation ne peut être utilisée pour des denrées alimentaires destinées aux enfants.	Kiwi vert (<i>Actinidia deliciosa</i> « Hayward »)	La consommation de kiwis verts contribue à une fonction intestinale normale en augmentant la fréquence des selles	L'allégation ne peut être utilisée que pour un minimum de 200 g de chair: i) de kiwis verts frais vendus tels quels, ou ii) de kiwis verts frais qui ont uniquement été épluchés et/ou coupés. Le consommateur doit être informé que l'effet bénéfique est obtenu par la consommation journalière de 200 g de chair de kiwi vert frais.	
Acide docosahexaénoïque (DHA)	La consommation de DHA par la mère contribue au développement normal des yeux du fœtus et de l'enfant allaité.	Les femmes enceintes et allaitantes doivent être informées que l'effet bénéfique est obtenu par la consommation journalière de 200 mg de DHA, en plus de la consommation journalière d'acides gras oméga-3 recommandée pour les adultes, soit 250 mg de DHA et d'EPA. L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui garantit une consommation journalière d'au moins 200 mg de DHA					

Acide docosahexa-énoïque (DHA)	Le DHA contribue au maintien d'une vision normale.	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire contenant au moins 40 mg de DHA pour 100 g et 100 kcal. L'allégation peut être utilisée si le consommateur est informé que l'effet bénéfique est obtenu par la consommation journalière de 250 mg de DHA.	
Acide docosahexa-énoïque (DHA)	La consommation de DHA par la mère contribue au développement normal du cerveau du fœtus et de l'enfant allaité	Les femmes enceintes et allaitantes doivent être informées que l'effet bénéfique est obtenu par la consommation journalière de 200 mg de DHA, en plus de la consommation journalière d'acides gras oméga-3 recommandée pour les adultes, soit 250 mg de DHA et d'acide eicosapentaénoïque (EPA).	
Acide docosahexa-énoïque (DHA)	La consommation d'acide docosahexaénoïque (DHA) contribue au développement normal de la vue des nourrissons jusqu'à 12 mois.	Le consommateur doit être informé que l'effet bénéfique est obtenu par la consommation journalière de 100 mg de DHA. Lorsque l'allégation est utilisée sur une préparation de suite, la denrée alimentaire doit contenir au minimum 0,3 % du total des acides gras sous forme de DHA	
...			
Iode	L'iode contribue au fonctionnement normal du système nerveux.	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source d'iode selon l'annexe 13, ch. 28.	
...			



Ordonnance sur les denrées alimentaires et les objets usuels (ODAIUOs), Modification

Droit en vigueur	Projet pour la consultation
Art. 2 Définitions ¹ Dans la présente ordonnance, on entend par: a. <i>lot</i>: une quantité de marchandises relevant du même type ou de la même classe ou correspondant à la même description, couvertes par le même certificat sanitaire ou un autre document d'accompagnement identique, acheminées par le même moyen de transport, provenant du même lieu et destinées au même établissement; b. <i>document sanitaire commun d'entrée (DSCE)</i>: document visé aux art. 56 à 58 du règlement (UE) 2017/625¹, servant à notifier un lot au poste de contrôle frontalier et à consigner les résultats des contrôles ainsi que les mesures prises par le service vétérinaire de frontière au sujet du lot qu'il accompagne; c. <i>certificat sanitaire</i>: le document établi sous forme papier ou sous forme électronique qui atteste la provenance d'un lot et le respect des exigences du droit sur les denrées alimentaires; d. <i>tiers au sens de l'art. 60, al. 2, let. d, LDAI</i>: 1. les organismes de certification visés à l'art. 19 de l'ordonnance du 28 mai 1997 sur les AOP et les IGP², 2. les organismes de certification visés à l'art. 28 de l'ordonnance du 22 septembre 1997 sur l'agriculture biologique³, 3. les organismes de certification visés à l'art. 11 de l'ordonnance du 25 mai 2011 sur les dénominations «montagne» et «alpage»⁴, 4. le Contrôle suisse du commerce des vins visé à l'art. 36 de l'ordonnance du 14 novembre 2007 sur le vin⁵;	<i>Art. 2, al. 1, let. b, note de bas de page</i> ¹ Dans la présente ordonnance, on entend par: b. <i>document sanitaire commun d'entrée (DSCE)</i>: document visé aux art. 56 à 58 du règlement (UE) 2017/625⁷, servant à notifier un lot au poste de contrôle frontalier et à consigner les résultats des contrôles ainsi que les mesures prises par le service vétérinaire de frontière au sujet du lot qu'il accompagne;

¹ Règlement (UE) 2017/625 du Parlement européen et du Conseil du 15 mars 2017 concernant les contrôles officiels et les autres activités officielles servant à assurer le respect de la législation alimentaire et de la législation relative aux aliments pour animaux ainsi que des règles relatives à la santé et au bien-être des animaux, à la santé des végétaux et aux produits phytopharmaceutiques, modifiant les règlements du Parlement européen et du Conseil (CE) n° 999/2001, (CE) n° 396/2005, (CE) n° 1069/2009, (CE) n° 1107/2009, (UE) n° 1151/2012, (UE) n° 652/2014, (UE) 2016/429 et (UE) 2016/2031, les règlements du Conseil (CE) n° 1/2005 et (CE) n° 1099/2009 ainsi que les directives du Conseil 98/58/CE, 1999/74/CE, 2007/43/CE, 2008/119/CE et 2008/120/CE et abrogeant les règlements du Parlement européen et du Conseil (CE) n° 854/2004 et (CE) n° 882/2004, les directives du Conseil 89/608/CEE, 89/662/CEE, 90/425/CEE, 91/496/CEE, 96/23/CE, 96/93/CE et 97/78/CE ainsi que la décision 92/438/CEE du Conseil (règlement sur les contrôles officiels), JO L 95 du 7.4.2017, p. 1; modifié en dernier lieu par le règlement délégué (UE) 2019/2121, JO L 321 du 12.12.2019, p. 111

² RS 910.12

³ RS 910.18

⁴ RS 910.19

⁵ RS 916.140

⁷ Règlement (UE) 2017/625 du Parlement européen et du Conseil du 15 mars 2017 concernant les contrôles officiels et les autres activités officielles servant à assurer le respect de la législation alimentaire et de la législation relative aux aliments pour animaux ainsi que des règles relatives à la santé et au bien-être des animaux, à la santé des végétaux et aux produits phytopharmaceutiques, modifiant les règlements du Parlement européen et du Conseil (CE) n° 999/2001, (CE) n° 396/2005, (CE) n° 1069/2009, (CE) n° 1107/2009, (UE) n° 1151/2012, (UE) n° 652/2014, (UE) 2016/429 et (UE) 2016/2031, les règlements du Conseil (CE) n° 1/2005 et (CE) n° 1099/2009 ainsi que les directives du Conseil 98/58/CE, 1999/74/CE, 2007/43/CE, 2008/119/CE et 2008/120/CE, et abrogeant les règlements du Parlement européen et du Conseil (CE) n° 854/2004 et (CE) n° 882/2004, les directives du Conseil 89/608/CEE, 89/662/CEE, 90/425/CEE,



e. <i>audit</i>: examen méthodique visant à déterminer si les activités et les résultats y afférents sont conformes aux prescriptions et si celles-ci permettent d'atteindre les objectifs; f. <i>contrôle officiel</i>: activités menées par les autorités compétentes ou par des tiers auxquels ont été déléguées certaines tâches en relation avec les contrôles officiels en vertu de l'art. 55 LDAI, afin de vérifier si: 1. les établissements respectent les prescriptions de la législation sur les denrées alimentaires, et si 2. les marchandises satisfont aux exigences fixées par la législation sur les denrées alimentaires, y compris en vue de la délivrance d'un certificat officiel ou d'une attestation officielle; g. <i>autres activités officielles</i>: activités autres que les contrôles officiels, menées par les autorités compétentes ou par des tiers auxquels ont été déléguées certaines autres activités officielles en vertu de l'art. 55 LDAI, y compris les activités visant la délivrance de certificats officiels ou d'attestations officielles; h. <i>territoire d'importation</i>: le territoire suisse, y compris les enclaves douanières suisses (Samnaun et Sampuoir) ainsi que les enclaves douanières étrangères (Principauté de Liechtenstein et Büsingen); i. <i>importation</i>: l'introduction durable ou temporaire de marchandises dans le territoire d'importation, à l'exception du transport en transit au sens de l'art. 6, let. i, de la loi du 18 mars 2005 sur les douanes (LD)⁶; j. <i>importateur</i>: la personne physique ou morale responsable de l'importation; k. <i>personne assujettie à l'obligation de déclarer</i>: la personne visée à l'art. 26 LD; l. <i>pays d'origine</i>: le pays duquel la marchandise est originaire, dans lequel elle a poussé, a été cultivée ou où elle a été récoltée, ou dans lequel elle a été fabriquée ou a subi sa dernière transformation; m. <i>poste de contrôle frontalier</i>: le lieu, et les installations qui en font partie, où sont effectués les contrôles; n. <i>crise</i>: situation imprévisible présentant une menace, réelle ou perçue, immédiate ou future, mais d'ampleur significative, dans laquelle la sécurité de la denrée alimentaire est compromise ou dans laquelle des cas de tromperie de grande ampleur sont identifiés. ² Sous réserve de définitions divergentes de la législation alimentaire suisse, les autres termes de la présente ordonnance et des ordonnances du Département fédéral de l'intérieur (DFI) ou de l'Office fédéral de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires (OSAV) qui s'y rapportent sont utilisés conformément aux définitions données dans le règlement (UE) 2017/625.	
Art. 11 Obligation d'informer Les autorités compétentes informent sans délai l'OSAV des contestations et des cas qui leur ont été signalés selon l'art. 84 de l'ordonnance du 16 décembre 2016 sur les denrées alimentaires et les objets usuels (ODAIous)⁸:	<i>Art. 11, let. c</i> Les autorités compétentes informent sans délai l'OSAV des contestations et des cas qui leur ont été signalés selon

91/496/CEE, 96/23/CE, 96/93/CE et 97/78/CE ainsi que la décision 92/438/CEE du Conseil (règlement sur les contrôles officiels), JO L 95 du 7.4.2017, p. 1; modifié en dernier lieu par le règlement (UE) 2024/3115, JO L 2024/3115 du 16.12.2024.

⁶ RS 631.0

⁸ RS 817.02

a. lorsque les denrées alimentaires ou les objets usuels concernés ont été remis à un nombre indéterminé de consommateurs et que la population de plusieurs cantons ou à l'étranger a été mise en danger ou pourrait l'être, ou b. lorsqu'il y a un risque pour la santé.	l'art. 84 de l'ordonnance du 16 décembre 2016 sur les denrées alimentaires et les objets usuels (ODAIOUTs)⁹: c. lorsqu'il y a soupçon d'infractions systématiques à la législation sur les denrées alimentaires liées à des pratiques frauduleuses ou trompeuses le long de la chaîne agroalimentaire.
Art. 17 Procédure d'autorisation ¹ Les autorités cantonales d'exécution procèdent à une inspection sur site avant de prendre leur décision d'autorisation. Elles délivrent l'autorisation à l'établissement lorsque les exigences déterminantes de la législation sur les denrées alimentaires pour l'activité concernée sont satisfaites. ² Si elles constatent des manquements dans le cadre de l'inspection, elles peuvent délivrer l'autorisation à charge que ces manquements soient éliminés dans un délai de six mois. L'autorisation devient caduque si les manquements ne sont pas corrigés dans le délai imparti. ³ Si, dans le cadre du contrôle officiel, les autorités d'exécution constatent de graves manquements, elles peuvent suspendre ou retirer l'autorisation.	<i>Art. 17</i> Procédure d'autorisation ¹ Lorsqu'elle reçoit une demande d'autorisation visée à l'art. 21, al. 1, ODAIOUTs¹⁰, l'autorité cantonale d'exécution procède à une inspection sur site. ² Elle délivre l'autorisation à l'établissement lorsque toutes les exigences pertinentes de la législation sur les denrées alimentaires pour l'activité concernée sont satisfaites. ³ Elle peut délivrer une autorisation conditionnelle, s'il apparaît que l'établissement remplit toutes les exigences en matière d'infrastructure et d'équipement. ⁴ Si une autorisation conditionnelle est délivrée, un nouveau contrôle officiel doit être effectué dans un délai de trois mois. L'autorité cantonale d'exécution ne délivre l'autorisation définitive que si ce contrôle fait apparaître que l'établissement respecte les autres exigences pertinentes de la législation sur les denrées alimentaires. ⁵ Si de nets progrès ont été réalisés, mais que l'établissement ne respecte toujours pas toutes les exigences pertinentes de la législation sur les denrées alimentaires, l'autorité cantonale d'exécution peut prolonger l'autorisation conditionnelle. L'autorisation conditionnelle ne peut toutefois pas être accordée pour une période supérieure à six mois. ⁶ Si, dans le cadre du contrôle officiel, l'autorité d'exécution constate de graves manquements, elle peut suspendre ou retirer l'autorisation.
Art. 79 Formation ¹ La formation pour le DCAI dure au minimum trois mois. ^{1bis} Elle peut être terminée après l'examen de diplôme.¹¹ ² Elle comprend les matières suivantes: a. fondements du droit alimentaire; b. microbiologie des denrées alimentaires, hygiène des denrées alimentaires et hygiène d'établissement; c. connaissance des marchandises et technologie des denrées alimentaires; d. étiquetage et publicité relative aux denrées alimentaires et aux objets usuels; e. appréciation de l'autocontrôle, y compris des bonnes pratiques de fabrication, principes HACCP conformément au <i>Codex Alimentarius</i>¹²; f. inspections d'établissements, formation au service externe, prélèvements officiels d'échantillons; g. fondements de l'analyse. ³ Elle est assurée par l'OSAV et par les chimistes cantonaux. ⁴ L'inscription à la formation doit être adressée à l'OSAV.	<i>Art. 79, al. 1</i> ¹ La formation pour le DCAI dure au minimum trois mois et au maximum dix ans.

⁹ RS 817.02

¹⁰ RS 817.02

¹¹ Introduit par le ch. I de l'O du 16 oct. 2024, en vigueur depuis le 1^{er} janv. 2025 (RO 2024 587).

¹² www.fao.org/fao-who-codexalimentarius > Textes du Codex > Code d'usages > Recherche: CXC 1-1969 > CAC/RCP1-1969, Principes généraux d'hygiène alimentaire, modifiés en dernier lieu en 2003

⁵ Les émoluments perçus pour la formation sont calculés selon l'annexe 4, ch. 4.1.¹³	
Art. 100 Échanges de données entre la Confédération et les cantons ¹ L'OSAV, l'OFDF et les autorités cantonales d'exécution échangent des données personnelles: a. pour maîtriser les situations d'urgence et les crises; b. lorsqu'il y a péril en la demeure; c. pour coordonner l'exécution; d. dans le cadre des contrôles renforcés au sens des art. 37 à 43. ² Pour la mise en œuvre des objectifs fixés par la législation sur les denrées alimentaires, les autorités cantonales d'exécution déclarent à l'Office fédéral de l'agriculture les cas de tromperie concernant: a. les désignations protégées de produits agricoles et de produits agricoles transformés visés aux art. 14 à 16a et 63 de la loi du 29 avril 1998 sur l'agriculture (LAgr)¹⁴; b. les désignations de produits agricoles protégées par un traité international conclu avec la Suisse; c. la déclaration des méthodes de production interdites en Suisse conformément à l'art. 18 LAgr. ³ L'OSAV règle les exigences que les données doivent satisfaire et les aspects techniques de la transmission des données.	<i>Art. 100, al. 1, let. c</i> ¹ L'OSAV, l'OFDF et les autorités cantonales d'exécution échangent des données personnelles: c. pour remplir les tâches qui leur incombent en vertu de la législation sur les denrées alimentaires;

¹³ Erratum du 14 juil. 2020, ne concerne que le texte italien (RO 2020 2907).

¹⁴ RS 910.1



Ordonnance sur la sécurité des jouets, Modifications

Drôit en vigueur	Projet pour la consultation																												
Art. 1^{bis} Définitions ¹ Dans la présente ordonnance, on entend par: a. <i>fabricant</i>: toute personne physique ou morale qui fabrique, conçoit ou fait fabriquer un jouet, et le commercialise sous son propre nom ou sa propre marque; b. <i>mandataire</i>: toute personne physique ou morale ayant reçu mandat écrit d'un fabricant pour agir en son nom aux fins de l'accomplissement de tâches déterminées; c. <i>importateur</i>: toute personne physique ou morale qui met un jouet provenant de l'étranger sur le marché; d. <i>distributeur</i>: toute personne physique ou morale faisant partie de la chaîne d'approvisionnement, autre que le fabricant ou l'importateur, qui met un jouet sur le marché; e. <i>danger</i>: une source potentielle d'effet dommageable; f. <i>dangereux</i>: quelque chose qui représente un danger; g. <i>risque</i>: un taux probable de fréquence d'un danger causant un effet dommageable et le degré de gravité de ce dernier. ² Pour l'interprétation correcte des expressions figurant dans la directive 2009/48/CE², à laquelle renvoie la présente ordonnance, les équivalents ci-après s'appliquent: <table><tr><th>Expression dans la directive 2009/48/CE</th><th>Expression dans la présente ordonnance</th></tr><tr><td>a. Expressions allemandes:</td><td></td></tr><tr><td><i>Bereitstellung auf dem Markt / Inverkehrbringen / in auf dem Markt bereitstellen</i></td><td><i>Verkehr bringen</i></td></tr><tr><td><i>Inverkehrbringen</i></td><td><i>Erstmaliges Inverkehrbringen / erstmalig in Verkehr bringen</i></td></tr><tr><td><i>Einführer</i></td><td><i>Importeur</i></td></tr><tr><td><i>Gemisch</i></td><td><i>Zubereitung</i></td></tr><tr><td>b. Expressions françaises:</td><td></td></tr><tr><td><i>mise à disposition sur le marché</i></td><td><i>mise sur le marché</i></td></tr><tr><td><i>mise sur le marché</i></td><td><i>première mise sur le marché</i></td></tr><tr><td><i>mélange</i></td><td><i>préparation</i></td></tr><tr><td>c. Expressions italiennes:</td><td></td></tr><tr><td><i>messa a disposizione sul mercato</i></td><td><i>immissione in commercio</i></td></tr><tr><td><i>immissione sul mercato</i></td><td><i>prima immissione in commercio</i></td></tr><tr><td><i>miscela</i></td><td><i>preparato</i></td></tr></table>	Expression dans la directive 2009/48/CE	Expression dans la présente ordonnance	a. Expressions allemandes:		<i>Bereitstellung auf dem Markt / Inverkehrbringen / in auf dem Markt bereitstellen</i>	<i>Verkehr bringen</i>	<i>Inverkehrbringen</i>	<i>Erstmaliges Inverkehrbringen / erstmalig in Verkehr bringen</i>	<i>Einführer</i>	<i>Importeur</i>	<i>Gemisch</i>	<i>Zubereitung</i>	b. Expressions françaises:		<i>mise à disposition sur le marché</i>	<i>mise sur le marché</i>	<i>mise sur le marché</i>	<i>première mise sur le marché</i>	<i>mélange</i>	<i>préparation</i>	c. Expressions italiennes:		<i>messa a disposizione sul mercato</i>	<i>immissione in commercio</i>	<i>immissione sul mercato</i>	<i>prima immissione in commercio</i>	<i>miscela</i>	<i>preparato</i>	<i>Art. 1^{bis}, al. 2, note de bas de page</i> ² Pour l'interprétation correcte des expressions figurant dans la directive 2009/48/CE³, à laquelle renvoie la présente ordonnance, les équivalents ci-après s'appliquent:
Expression dans la directive 2009/48/CE	Expression dans la présente ordonnance																												
a. Expressions allemandes:																													
<i>Bereitstellung auf dem Markt / Inverkehrbringen / in auf dem Markt bereitstellen</i>	<i>Verkehr bringen</i>																												
<i>Inverkehrbringen</i>	<i>Erstmaliges Inverkehrbringen / erstmalig in Verkehr bringen</i>																												
<i>Einführer</i>	<i>Importeur</i>																												
<i>Gemisch</i>	<i>Zubereitung</i>																												
b. Expressions françaises:																													
<i>mise à disposition sur le marché</i>	<i>mise sur le marché</i>																												
<i>mise sur le marché</i>	<i>première mise sur le marché</i>																												
<i>mélange</i>	<i>préparation</i>																												
c. Expressions italiennes:																													
<i>messa a disposizione sul mercato</i>	<i>immissione in commercio</i>																												
<i>immissione sul mercato</i>	<i>prima immissione in commercio</i>																												
<i>miscela</i>	<i>preparato</i>																												

¹ Introduit par le ch. I de l'O du DFI du 16 déc. 2016, en vigueur depuis le 1^{er} mai 2017 (RO 2017 1525).

² Directive 2009/48/CE du Parlement européen et du Conseil du 18 juin 2009 relative à la sécurité des jouets, JO L 170 du 30.6.2009, p. 1; modifiée en dernier lieu par la directive 2015/2017/UE, JO L 306 du 24.11.2015, p. 23.

³ Directive 2009/48/CE du Parlement européen et du Conseil du 18 juin 2009 relative à la sécurité des jouets, JO L 170 du 30.6.2009, p. 1; modifiée en dernier lieu par la directive (UE) 2026/192, JO L, 2026/192, 29.1.2026.

Art. 23 ¹ L'Office fédéral de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires (OSAV) actualise les annexes de la présente ordonnance comme suit: - les annexes 1 à 3, 5 et 6 à la version actualisée de la directive 2009/48/CE⁴; - l'annexe 4 aux normes internationales harmonisées. ² Il peut édicter des dispositions transitoires.	<i>Art. 23, al. 1</i> ¹ L'Office fédéral de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires (OSAV) actualise les annexes de la présente ordonnance comme suit: - les annexes 1, 3, 5 et 6 à la version actualisée de la directive 2009/48/CE⁵; - l'annexe 2 à la version actualisée du règlement (UE) 2025/2509⁶; - l'annexe 4 aux normes internationales harmonisées.
	L'annexe 2 est modifiée conformément au texte ci-joint.
<i>Annexe 2⁷</i> (art. 3, al. 1, let. b) Exigences de sécurité particulières pour les jouets 2. Inflammabilité - Les jouets ne doivent pas constituer un élément inflammable dangereux dans l'environnement de l'enfant. Ils doivent se composer de matériaux ne constituant pas un risque de propagation du feu aux autres matériaux utilisés dans le jouet et remplissant au moins l'une des conditions suivantes: - ne pas brûler sous l'action directe d'une flamme, d'une étincelle ou de toute autre source potentielle d'incendie; - être difficilement inflammables (la flamme s'éteint dès qu'il n'y a plus de cause d'incendie); - s'ils s'enflamment, brûler lentement de manière à présenter une faible vitesse de propagation de la flamme; - être conçus, quelle que soit la composition chimique du jouet, de manière à en retarder mécaniquement la calcination (processus de combustion). - Les jouets qui, pour des raisons indispensables à leur fonctionnement, contiennent des substances ou des préparations répondant aux critères de classification énoncés au ch. 1 de l'appendice B de la directive 2009/48/CE⁸ ne doivent pas contenir des substances ou des préparations qui puissent devenir inflammables à la suite de la perte de composants volatils non inflammables. Ces substances et préparations indispensables au fonctionnement peuvent notamment être employés dans des matériaux et équipements pour des expériences chimiques, l'assemblage de maquettes, les moulages plastiques ou céramiques, l'émaillage, la photographie ou des activités similaires. - Les jouets autres que les amorces à percussion pour jouets ne doivent pas être explosifs ni contenir d'éléments ou de substances susceptibles d'exploser lorsqu'ils sont utilisés conformément à la destination du jouet ou à l'usage prévisible, en tenant compte du comportement usuel d'un enfant.	<i>Annexe 2</i> (art. 3, al. 1, let. b) Exigences de sécurité particulières pour les jouets 2. Inflammabilité - Les jouets qui, pour des raisons indispensables à leur fonctionnement, contiennent des substances ou des préparations répondant aux critères de classification énoncés à l'annexe II, appendice B, ch. 1 de la directive 2009/48/CE⁹ ne doivent pas contenir des substances ou des préparations qui puissent devenir inflammables à la suite de la perte de composants volatils non inflammables. Ces substances et préparations indispensables au fonctionnement peuvent notamment être employés dans des matériaux et équipements pour des expériences chimiques, l'assemblage de maquettes, les moulages plastiques ou céramiques, l'émaillage, la photographie ou des activités similaires. Propriétés chimiques - Les jouets sont conçus et fabriqués de manière à ne présenter aucun risque d'effet nuisible sur la santé humaine dû à l'exposition à des substances ou mélanges chimiques qui entrent dans leur composition ou qui y sont présents, lorsque ces jouets sont utilisés comme indiqué à l'art. 66, al. 1, de l'ordonnance du 16 décembre 2016 sur les denrées alimentaires et les objets usuels (ODAIous)¹⁰. Les jouets ou leurs pièces et leurs emballages dont on peut raisonnablement s'attendre à ce qu'ils soient mis en contact avec des denrées alimentaires ou qu'ils transfèrent leurs constituants à des denrées alimentaires dans des conditions normales ou prévisibles d'utilisation sont également conformes à l'art. 49 ODAIous et à l'ordonnance du 16 décembre 2016 sur les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires¹¹. - Les jouets qui sont eux-mêmes des substances ou des mélanges sont également conformes à l'ordonnance du 5 juin 2015 sur la protection contre les substances et les préparations dangereuses (OChim)¹² en ce qui concerne la

⁴ Directive 2009/48/CE du Parlement européen et du Conseil du 18 juin 2009 relative à la sécurité des jouets, JO L170 du 30.6.2009, p. 1.

⁵ Cf. note de bas de page relative à l'art. 1^{bis}, al. 2.

⁶ Règlement (UE) 2025/2509 du Parlement européen et du Conseil du 26 novembre 2025 relatif à la sécurité des jouets et abrogeant la directive 2009/48/CE, version du JO L 2025/2509, 12.12.2025.

⁷ Mise à jour selon le ch. II al. 1 de l'O du DFI du 25 nov. 2013 (RO 2013 5297), le ch. II 3 de l'O du DFI du 5 juin 2015 (RO 2015 1981), le ch. II al. 1 de l'O de l'OSAV du 14 sept. 2015 (RO 2015 3459), les ch. I et II al. 1 de l'O du DFI du 16 déc. 2016, (RO 2017 1525), l'erratum du 30 mai 2017 (RO 2017 3261), le ch. II de l'O de l'OSAV du 12 mars 2018 (RO 2018 1575), le ch. II al. 1 de l'O du DFI du 23 oct. 2019 (RO 2019 3367), le ch. II de l'O de l'OSAV du 30 juin 2021 (RO 2021 425) et le ch. II al. 1 de l'O de l'OSAV du 14 fév. 2022, en vigueur depuis le 15 mars 2022 (RO 2022 125).

⁸ Cf. note de bas de page concernant l'art. 13, al. 1, let. a.

⁹ Cf. note de bas de page relative à l'art. 1^{bis}, al. 2.

¹⁰ RS 817.02

¹¹ RS 817.023.21

¹² RS 813.11

4. Les jouets ne doivent pas contenir des substances ou des préparations qui: a. lorsqu'ils sont associés, sont susceptibles d'exploser, par réaction chimique ou par échauffement; b. sont susceptibles d'exploser lorsqu'ils sont mélangés avec des substances oxydantes, ou c. contiennent des composants volatils inflammables dans l'air et susceptibles de former des préparations vapeur/air inflammables ou explosifs.	sécurité et la protection de la santé des utilisateurs et des tiers. 3. Les jouets sont conformes aux exigences et aux conditions spécifiques relatives aux substances chimiques énoncées à l'annexe II, appendice, partie A du règlement (UE) 2025/2509¹³ et aux exigences d'étiquetage énoncées à l'annexe II, appendice, partie B dudit règlement. Sont exclues les dispositions relatives au passeport numérique de produit visé à l'article 3, point 17, dudit règlement. 4. La présence, dans des jouets, des composants de jouets ou des parties de jouets microstructurellement distinctes, de substances dans la forme classées dans la version du règlement (CE) n° 1272/2008 prescrite à l'annexe 2, ch. 1, OChim dans l'une des catégories suivantes est interdite : a. cancérogénicité, mutagénicité sur les cellules germinales ou toxicité pour la reproduction (CMR), catégorie 1A, 1B ou 2; b. perturbation endocrinienne pour la santé humaine, catégorie 1 ou 2; c. toxicité spécifique pour certains organes cibles, catégorie 1, soit en exposition unique, soit en exposition répétée; d. sensibilisation respiratoire, catégorie 1; e. sensibilisation cutanée, catégorie 1A. 5. L'utilisation intentionnelle, dans des jouets, des composants de jouets ou des parties de jouets microstructurellement distinctes, de substances per- et polyfluoroalkylées (PFAS) est interdite. 6. La présence, dans des jouets, des composants de jouets ou des parties de jouets microstructurellement distinctes, des bisphénols inclus à l'annexe II, appendice, partie D du règlement (UE) 2025/2509 est interdite. 7. La présence non intentionnelle d'une substance ou d'un mélange visé aux ch. 4, 5 ou 6 qui provient d'impuretés d'ingrédients naturels ou synthétiques, ou du procédé de fabrication et qui est techniquement inévitable dans les bonnes pratiques de fabrication, est autorisée à condition que, malgré cette présence, les jouets restent conformes à l'exigence générale de sécurité. 8. Par dérogation aux ch. 4, 5 et 6, les substances ou mélanges interdits conformément auxdits chiffres peuvent être utilisés dans les jouets s'ils sont mentionnés à l'annexe II, appendice, partie C du règlement (UE) 2025/2509, conformément aux conditions qui y sont spécifiées. 9. Les ch. 4 à 8 ne s'appliquent pas: a. aux matériaux qui satisfont aux conditions énoncées pour des substances spécifiques à l'annexe II, appendice, partie A du règlement (UE) 2025/2509, en ce qui concerne ces substances; b. aux batteries dans les jouets; ou c. aux composants du jouet nécessaires aux fonctions électroniques ou électriques de celui-ci lorsque la substance ou le mélange est totalement inaccessible aux enfants, y compris par inhalation, lorsque le jouet est utilisé comme indiqué à l'art. 66, al. 1, ODAIOUs; ou d. aux matériaux qui satisfont à une restriction, figurant à l'annexe 1 de l'ordonnance du 18 mai 2005 sur la réduction des risques liés aux produits chimiques (ORRChim)¹⁴, liée à une substance spécifique concernant les jouets, conformément aux conditions qui y sont spécifiées, en ce qui concerne ces substances, à moins qu'une restriction plus protectrice ne soit prévue à l'annexe II, appendice du règlement (UE) 2025/2509 pour la substance en question concernant les jouets. 10. Par dérogation aux ch. 4, 5 et 6, la présence dans des jouets d'une substance ou d'un mélange interdit ne peut être autorisée que si toutes les conditions suivantes sont remplies:
---	---

	a. elle a été jugée sûre par l'Agence européenne des produits chimiques (ECHA), notamment au regard de l'exposition, y compris l'exposition globale provenant d'autres sources, ainsi que de tout danger supplémentaire connu résultant de l'exposition combinée aux différents substances ou mélanges présents dans le jouet, et en tenant particulièrement compte de la vulnérabilité des enfants; b. il ressort d'une analyse des solutions de remplacement réalisée par l'ECHA qu'il n'existe pas de solution adéquate de substitution à la présence des substances ou mélanges dans le jouet, y compris de solution technique; c. l'utilisation de la substance ou du mélange n'est pas interdite dans les produits de consommation en application de l'ORRChim. 11. Aux fins du ch. 10, let. b, l'évaluation tient compte en priorité de la sécurité de toute solution de remplacement recensée et porte également sur la faisabilité technique et la disponibilité d'une telle solution. 12. Les restrictions ou interdictions relatives à l'utilisation des PFAS établies conformément à l'ORRChim prévalent au ch. 5. 13. Les jouets cosmétiques, tels que les cosmétiques pour poupées, sont conformes aux exigences de composition et d'étiquetage énoncées dans l'ordonnance du 16 décembre 2016 sur les cosmétiques (OCos)¹⁵. 14. Les jouets: a. n'ont pas de fonction biocide dans la mesure où le jouet serait ainsi considéré comme un produit biocide conformément à la définition figurant à l'art. 2, al. 1, let. a, de l'ordonnance du 18 mai 2005 sur les produits biocides (OPBio)¹⁶; ou b. ne sont pas traités avec un ou plusieurs produits biocides au sens de l'art. 2, al. 1, let. a, OPBio, ni n'en incorporent intentionnellement. 15. Par dérogation au ch. 14, let. b, les jouets destinés à être placés à l'extérieur de manière permanente peuvent être traités avec un ou plusieurs produits biocides, ou en incorporer intentionnellement, à condition que toutes les substances actives contenues dans les produits biocides avec lesquels ils ont été traités ou qu'ils incorporent soient listées à l'annexe 2 OPBio pour le type de produits de protection concerné relevant de l'annexe 10, groupe 2, OPBio, ou de l'annexe 1 OPBio, et que toutes les conditions ou restrictions pertinentes qui y sont spécifiées soient remplies, ou qu'elles soient en cours d'évaluation dans le cadre du programme de travail pour l'examen systématique de toutes les substances actives existantes établi conformément à l'art. 9, al. 1, let. c, OPBio pour le type de produits concerné relevant de l'annexe 10, groupe 2, OPBio. 16. Par dérogation aux ch. 4, 14 et 15, des agents conservateurs peuvent être utilisés dans les jouets lorsque cette utilisation est autorisée dans les cosmétiques sans rinçage selon l'art 54, al. 4 ODAIOUs, à l'exception de ceux qui ne doivent pas être utilisés pour les enfants de moins de 3 ou 10 ans, ou de ceux dont l'utilisation n'est pas autorisée dans des produits destinés aux muqueuses ou pour lesquels il convient d'éviter le contact avec les yeux.
--	--

¹³ Cf. note de bas de page relative à l'art. 23, al. 1, let. b.

¹⁴ RS 814.81

¹⁵ RS 817.023.31

¹⁶ RS 813.12



Ordonnance sur les nouvelles sortes de denrées alimentaires, Modifications

Droit en vigueur	Projet pour la consultation
vu les art. 16, let. a, 17, al. 3 et 5, et 95, al. 3, de l'ordonnance du 16 décembre 2016 sur les denrées alimentaires et les objets usuels (ODAIIOUs) ¹ ,	<i>Préambule</i> vu les art. 16, al. 1, let. a, et 4, 17, al. 3 et 5, et 95, al. 3, de l'ordonnance du 16 décembre 2016 sur les denrées alimentaires et les objets usuels (ODAIIOUs) ² ,
Art. 1 Objet La présente ordonnance règle: a. la procédure d'autorisation pour les nouvelles sortes de denrées alimentaires selon l'art. 15, al. 1, let. a à j, ODAIOUs; b. la procédure d'autorisation pour les nouvelles sortes de denrées alimentaires traditionnelles selon l'art. 15, al. 1, let. k, ODAIOUs; c. les nouvelles sortes de denrées alimentaires pouvant être mises sur le marché sans autorisation.	<i>Art. 1, let. b</i> La présente ordonnance règle : b. la procédure d'autorisation pour les nouvelles sortes de denrées alimentaires traditionnelles selon l'art. 15, al. 1^{bis}, ODAIOUs ;
	<i>Art. 6a</i> Autocontrôle ¹ Toute personne qui remet des denrées alimentaires dans le cadre du développement de produits en vertu de l'art. 16, al. 2 à 4, ODAIOUs doit le documenter dans un autocontrôle. ² La documentation comprend les informations suivantes : a. une description de la nouvelle sorte de denrée alimentaire ; b. la composition et les spécifications ; c. la méthode d'analyse ; d. des données scientifiques prouvant que la denrée alimentaire est sûre ; e. l'usage prévu et les conditions d'utilisation de la nouvelle sorte de denrée alimentaire ; f. le cas échéant, le procédé de fabrication ou les pratiques de multiplication ou de reproduction ; g. la signature de la personne responsable.
	<i>Art. 6b</i> Annonce à l'OSAV Toute personne qui remet des nouvelles sortes de denrées alimentaires dans le cadre du développement de produits en vertu de l'art. 16, al. 2 à 4, ODAIOUs doit fournir à l'OSAV les informations suivantes : a. une description de l'analyse organoleptique et, en particulier, de son objectif ; b. une description de la denrée alimentaire et de sa nouvelle propriété ; c. une description du panel et le nombre de personnes qui le composent ; d. la date et le lieu de l'événement.

¹ RS 817.02

² RS 817.02

	L'annexe est remplacée par la version ci-jointe.										
<i>Annexe</i> (art. 6, al. 1) Nouvelles sortes de denrées alimentaires et nouvelles sortes de denrées alimentaires traditionnelles pouvant être mises sur le marché en Suisse sans autorisation Les nouvelles sortes de denrées alimentaires et de denrées alimentaires traditionnelles énumérées dans la liste ci-après peuvent être mises sur le marché en Suisse sans autorisation pour autant qu'elles soient conformes aux conditions figurant dans la deuxième colonne. <table> <tr> <th>Denrée alimentaire</th><th>Prescriptions applicables</th></tr> <tr> <td>Toutes les denrées alimentaires qui peuvent être mises sur le marché selon le règlement (UE) 2015/2283³.</td><td>Les prescriptions découlant des décisions d'exécution et des notifications sont respectées.</td></tr> <tr> <td> Insectes des espèces suivantes: <i>Tenebrio molitor</i> au stade larvaire (ver de farine) <i>Acheta domesticus</i>, forme adulte (grillon) <i>Locusta migratoria</i>, forme adulte (criquet migrateur) </td><td> Dénomination spécifique Les dénominations spécifiques à utiliser sont les suivantes: «ver de farine (<i>Tenebrio molitor</i>)», «grillon (<i>Acheta domesticus</i>)» et «criquet migrateur (<i>Locusta migratoria</i>)». Si des insectes sont utilisés comme ingrédient, la dénomination spécifique de la denrée alimentaire doit le mentionner. Étiquetage Les denrées alimentaires qui contiennent des insectes comme ingrédient doivent être étiquetées par analogie avec l'art. 11 de l'ordonnance du DFI du 16 décembre 2016 concernant l'information sur les denrées alimentaires⁴. Exigences Les insectes doivent provenir d'un élevage. Ils peuvent être mis sur le marché uniquement s'ils ont été surgelés pendant une période appropriée et s'ils ont fait l'objet d'un traitement par la chaleur ou d'un autre procédé adéquat suffisant pour détruire les germes végétatifs. Ils peuvent être remis entiers, coupés ou moulus. </td></tr> </table>	Denrée alimentaire	Prescriptions applicables	Toutes les denrées alimentaires qui peuvent être mises sur le marché selon le règlement (UE) 2015/2283 ³ .	Les prescriptions découlant des décisions d'exécution et des notifications sont respectées.	Insectes des espèces suivantes: <i>Tenebrio molitor</i> au stade larvaire (ver de farine) <i>Acheta domesticus</i> , forme adulte (grillon) <i>Locusta migratoria</i> , forme adulte (criquet migrateur)	Dénomination spécifique Les dénominations spécifiques à utiliser sont les suivantes: «ver de farine (<i>Tenebrio molitor</i>)», «grillon (<i>Acheta domesticus</i>)» et «criquet migrateur (<i>Locusta migratoria</i>)». Si des insectes sont utilisés comme ingrédient, la dénomination spécifique de la denrée alimentaire doit le mentionner. Étiquetage Les denrées alimentaires qui contiennent des insectes comme ingrédient doivent être étiquetées par analogie avec l'art. 11 de l'ordonnance du DFI du 16 décembre 2016 concernant l'information sur les denrées alimentaires⁴. Exigences Les insectes doivent provenir d'un élevage. Ils peuvent être mis sur le marché uniquement s'ils ont été surgelés pendant une période appropriée et s'ils ont fait l'objet d'un traitement par la chaleur ou d'un autre procédé adéquat suffisant pour détruire les germes végétatifs. Ils peuvent être remis entiers, coupés ou moulus.	<i>Annexe</i> (art 6, al. 1) Nouvelles sortes de denrées alimentaires et nouvelles sortes de denrées alimentaires traditionnelles pouvant être mises sur le marché en Suisse sans autorisation Les nouvelles sortes de denrées alimentaires et de denrées alimentaires traditionnelles énumérées dans la liste ci-après peuvent être mises sur le marché en Suisse sans autorisation, pour autant qu'elles soient conformes aux conditions figurant dans la deuxième colonne. <table> <tr> <th>Denrée alimentaire</th><th>Prescriptions applicables</th></tr> <tr> <td>Toutes les denrées alimentaires qui peuvent être mises sur le marché selon le règlement (UE) 2015/2283⁷.</td><td>Les prescriptions découlant des décisions d'exécution et des notifications sont respectées.</td></tr> </table>	Denrée alimentaire	Prescriptions applicables	Toutes les denrées alimentaires qui peuvent être mises sur le marché selon le règlement (UE) 2015/2283 ⁷ .	Les prescriptions découlant des décisions d'exécution et des notifications sont respectées.
Denrée alimentaire	Prescriptions applicables										
Toutes les denrées alimentaires qui peuvent être mises sur le marché selon le règlement (UE) 2015/2283 ³ .	Les prescriptions découlant des décisions d'exécution et des notifications sont respectées.										
Insectes des espèces suivantes: <i>Tenebrio molitor</i> au stade larvaire (ver de farine) <i>Acheta domesticus</i> , forme adulte (grillon) <i>Locusta migratoria</i> , forme adulte (criquet migrateur)	Dénomination spécifique Les dénominations spécifiques à utiliser sont les suivantes: «ver de farine (<i>Tenebrio molitor</i>)», «grillon (<i>Acheta domesticus</i>)» et «criquet migrateur (<i>Locusta migratoria</i>)». Si des insectes sont utilisés comme ingrédient, la dénomination spécifique de la denrée alimentaire doit le mentionner. Étiquetage Les denrées alimentaires qui contiennent des insectes comme ingrédient doivent être étiquetées par analogie avec l'art. 11 de l'ordonnance du DFI du 16 décembre 2016 concernant l'information sur les denrées alimentaires⁴. Exigences Les insectes doivent provenir d'un élevage. Ils peuvent être mis sur le marché uniquement s'ils ont été surgelés pendant une période appropriée et s'ils ont fait l'objet d'un traitement par la chaleur ou d'un autre procédé adéquat suffisant pour détruire les germes végétatifs. Ils peuvent être remis entiers, coupés ou moulus.										
Denrée alimentaire	Prescriptions applicables										
Toutes les denrées alimentaires qui peuvent être mises sur le marché selon le règlement (UE) 2015/2283 ⁷ .	Les prescriptions découlant des décisions d'exécution et des notifications sont respectées.										

³ Voir note de bas de page relative à l'art. 7, al. 3.

⁴ RS 817.022.16

⁷ Règlement (UE) 2015/2283 du Parlement européen et du Conseil du 25 novembre 2015 relatif aux nouveaux aliments, modifiant le règlement (UE) n° 1169/2011 du Parlement européen et du Conseil et abrogeant le règlement (CE) n° 258/97 du Parlement européen et du Conseil et le règlement (CE) n° 1852/2001 de la Commission, JO L 327 du 11.12.2015, p. 1 ; modifié par le règlement (UE) 2019/1381, JO L 231 du 6.9.2019, p. 1.

<i>Salvia hispanica</i>, partie de la plante: graines, (graines de chia) Usage prévu Conformément à la spécification ci-après, les graines de chia peuvent être utilisées entières, broyées ou moulues comme ingrédient dans toutes les denrées alimentaires. Elles peuvent également être remises non transformées au consommateur. Étiquetage Les graines de chia sont dénommées «graines de chia (<i>Salvia hispanica</i>)» sur l'étiquette des denrées alimentaires qui en contiennent. Par ailleurs, les graines de chia non transformées remises au consommateur doivent être munies d'une étiquette indiquant qu'il ne faut pas dépasser une consommation journalière de 15 g. Si des graines de chia non transformées sont présentées au consommateur à la vente en vrac, la quantité maximale journalière peut être communiquée oralement aux conditions suivantes: 1. il est indiqué par écrit et de façon bien visible que les informations concernant la quantité maximale journalière peuvent être demandées oralement, 2. le personnel dispose de ces informations par écrit ou une personne formée peut les fournir immédiatement. Teneur maximale La portion journalière d'une denrée alimentaire ne doit pas contenir plus de 15 g de graines de chia comme ingrédient. De plus, il ne faut pas dépasser les teneurs maximales ci-après en graines de chia comme ingrédient dans les denrées alimentaires: – denrées alimentaires, à l'exception des boissons: 10 % – boissons: 3 % Spécification pour les graines de chia La chia (<i>Salvia hispanica</i>) est une plante herbacée annuelle d'été appartenant à la famille des labiacées. Après leur récolte, les graines sont nettoyées mécaniquement. Les fleurs, feuilles et autres parties de la plante sont enlevées. La composition des graines de chia est la suivante: <table> <tr> <td>Matières sèches</td><td>91–96 %</td></tr> <tr> <td>Protéines</td><td>19–25,6 %</td></tr> <tr> <td>Matières grasses</td><td>28–34 %</td></tr> <tr> <td>Glucides⁵</td><td>24,6–41,5 %</td></tr> <tr> <td>Fibres (cellulose brute⁶)</td><td>20–32 %</td></tr> <tr> <td>Cendres</td><td>4–6 %</td></tr> </table>	Matières sèches	91–96 %	Protéines	19–25,6 %	Matières grasses	28–34 %	Glucides ⁵	24,6–41,5 %	Fibres (cellulose brute ⁶)	20–32 %	Cendres	4–6 %	<i>Salvia hispanica</i>, partie de la plante : graines (graines de chia) Usage prévu Conformément à la spécification ci-après, les graines de chia peuvent être utilisées entières, broyées ou moulues comme ingrédient dans toutes les denrées alimentaires. Elles peuvent également être remises non transformées au consommateur. Étiquetage Les graines de chia sont dénommées « graines de chia (<i>Salvia hispanica</i>) » sur l'étiquette des denrées alimentaires qui en contiennent. Par ailleurs, les graines de chia non transformées remises au consommateur doivent être munies d'une étiquette indiquant qu'il ne faut pas dépasser une consommation journalière de 15 g. Si des graines de chia non transformées sont présentées au consommateur à la vente en vrac, la quantité maximale journalière peut être communiquée oralement aux conditions suivantes : 1. il est indiqué par écrit et de façon bien visible que les informations concernant la quantité maximale journalière peuvent être demandées oralement, 2. le personnel dispose de ces informations par écrit ou une personne formée peut les fournir immédiatement. Teneur maximale La portion journalière d'une denrée alimentaire ne doit pas contenir plus de 15 g de graines de chia comme ingrédient. De plus, il ne faut pas dépasser les teneurs maximales ci-après en graines de chia comme ingrédient dans les denrées alimentaires : – denrées alimentaires à l'exception des boissons : 10 % – boissons : 3 % Spécification pour les graines de chia La chia (<i>Salvia hispanica</i>) est une plante herbacée annuelle d'été appartenant à la famille des labiacées. Après leur récolte, les graines sont nettoyées mécaniquement. Les fleurs, feuilles et autres parties de la plante sont enlevées. La composition des graines de chia est la suivante : <table> <tr> <td>Matières sèches</td><td>91–96 %</td></tr> <tr> <td>Protéines</td><td>19–25,6 %</td></tr> <tr> <td>Matières grasses</td><td>28–34 %</td></tr> <tr> <td>Glucides⁸</td><td>24,6–41,5 %</td></tr> <tr> <td>Fibres (cellulose brute⁹)</td><td>20–32 %</td></tr> <tr> <td>Cendres</td><td>4–6 %</td></tr> </table>	Matières sèches	91–96 %	Protéines	19–25,6 %	Matières grasses	28–34 %	Glucides ⁸	24,6–41,5 %	Fibres (cellulose brute ⁹)	20–32 %	Cendres	4–6 %
Matières sèches	91–96 %																								
Protéines	19–25,6 %																								
Matières grasses	28–34 %																								
Glucides ⁵	24,6–41,5 %																								
Fibres (cellulose brute ⁶)	20–32 %																								
Cendres	4–6 %																								
Matières sèches	91–96 %																								
Protéines	19–25,6 %																								
Matières grasses	28–34 %																								
Glucides ⁸	24,6–41,5 %																								
Fibres (cellulose brute ⁹)	20–32 %																								
Cendres	4–6 %																								

⁵ Les glucides comprennent la quantité de fibres (UE: les glucides sont les glucides disponibles = sucre + amidon).

⁶ La cellulose brute correspond à la partie de la cellulose qui est principalement constituée de cellulose, de pentosanes et de lignine non digestibles.

⁸ Les glucides comprennent la quantité de fibres (UE : les glucides sont les glucides disponibles = sucre + amidon).

⁹ La cellulose brute correspond à la partie de la cellulose qui est principalement constituée de cellulose, de pentosanes et de lignine non digestibles.

<i>Chenopodium pallidicaule</i> Aellen (canihua, cañihua, kañiwa ou kaniwa), graine	Usage prévu Seules les graines entières ou moulues, crues ou torréfiées de la plante <i>Chenopodium pallidicaule</i> Aellen peuvent être mises sur le marché pour la consommation humaine. Pays de provenance Le <i>Chenopodium pallidicaule</i> Aellen doit avoir été cultivé de façon traditionnelle en Bolivie ou au Pérou. Étiquetage Les dénominations spécifiques à utiliser sont les suivantes: «canihua», «cañihua», «kañiwa» ou «kaniwa», suivie de «(<i>Chenopodium pallidicaule</i> Aellen)». Lorsque le <i>Chenopodium pallidicaule</i> Aellen est mis cru sur le marché, il faut en plus indiquer que le produit doit être cuit complètement avant consommation. Spécification pour les graines La composition des graines de <i>Chenopodium pallidicaule</i> Aellen est en général la suivante: <table><tr><td>Eau</td><td>11 %</td></tr><tr><td>Protéines</td><td>13 %</td></tr><tr><td>Matières grasses</td><td>7 %</td></tr><tr><td>Glucides (hydrolysables)</td><td>60 %</td></tr><tr><td>Fibres (cellulose brute)</td><td>6 %</td></tr><tr><td>Cendres</td><td>3 %</td></tr></table>	Eau	11 %	Protéines	13 %	Matières grasses	7 %	Glucides (hydrolysables)	60 %	Fibres (cellulose brute)	6 %	Cendres	3 %	<i>Chenopodium pallidicaule</i> Aellen (canihua, cañihua, kañiwa ou kaniwa), graine	Usage prévu Seules les graines entières ou moulues, crues ou torréfiées de la plante <i>Chenopodium pallidicaule</i> Aellen peuvent être mises sur le marché pour la consommation humaine. Pays de provenance Le <i>Chenopodium pallidicaule</i> Aellen doit avoir été cultivé de façon traditionnelle en Bolivie ou au Pérou. Étiquetage La dénomination spécifique à utiliser est la suivante : « canihua », « cañihua », « kañiwa » ou « kaniwa », suivie de « (<i>Chenopodium pallidicaule</i> Aellen) ». Lorsque le <i>Chenopodium pallidicaule</i> Aellen est mis cru sur le marché, il faut en plus indiquer que le produit doit être cuit complètement avant consommation. Spécification pour les graines La composition des graines de <i>Chenopodium pallidicaule</i> Aellen est en général la suivante : <table><tr><td>Eau</td><td>11 %</td></tr><tr><td>Protéines</td><td>13 %</td></tr><tr><td>Matières grasses</td><td>7 %</td></tr><tr><td>Glucides (hydrolysables)</td><td>60 %</td></tr><tr><td>Fibres (cellulose brute)</td><td>6 %</td></tr><tr><td>Cendres</td><td>3 %</td></tr></table>	Eau	11 %	Protéines	13 %	Matières grasses	7 %	Glucides (hydrolysables)	60 %	Fibres (cellulose brute)	6 %	Cendres	3 %
Eau	11 %																										
Protéines	13 %																										
Matières grasses	7 %																										
Glucides (hydrolysables)	60 %																										
Fibres (cellulose brute)	6 %																										
Cendres	3 %																										
Eau	11 %																										
Protéines	13 %																										
Matières grasses	7 %																										
Glucides (hydrolysables)	60 %																										
Fibres (cellulose brute)	6 %																										
Cendres	3 %																										
<i>Lilium davidii</i> L., bulbe (bulbe du lys)	Usage prévu Seul le bulbe de la plante <i>Lilium davidii</i> L. (bulbe frais, râpé, émincé ou coupé en fines tranches comme la truffe, ou sous la forme de poudre de bulbes séchés) peut être utilisé pour la consommation humaine. Pays de provenance Le bulbe de <i>Lilium davidii</i> L. doit avoir été cultivé de façon traditionnelle en Chine. Étiquetage La dénomination spécifique à utiliser est la suivante: «bulbe du lys (<i>Lilium davidii</i> L.)». Il faut signaler que le bulbe doit être consommé en petite quantité et qu'un bulbe au maximum doit être utilisé pour préparer un repas. Spécification pour le bulbe La composition du bulbe de <i>Lilium davidii</i> L. est en général la suivante: <table><tr><td>Eau</td><td>74 %</td></tr><tr><td>Protéines</td><td>4 %</td></tr><tr><td>Matières grasses</td><td>0,5 %</td></tr><tr><td>Glucides</td><td>19,5 %</td></tr><tr><td>Matières grasses</td><td>0,5 %</td></tr><tr><td>Glucides</td><td>19,5 %</td></tr><tr><td>Cendres</td><td>2 %</td></tr></table>	Eau	74 %	Protéines	4 %	Matières grasses	0,5 %	Glucides	19,5 %	Matières grasses	0,5 %	Glucides	19,5 %	Cendres	2 %	<i>Lilium davidii</i> L., bulbe (bulbe du lys)	Usage prévu Seul le bulbe de la plante <i>Lilium davidii</i> L. (bulbe frais, râpé, émincé ou coupé en fines tranches comme la truffe, ou sous la forme de poudre de bulbes séchés) peut être utilisé pour la consommation humaine. Pays de provenance Le bulbe de <i>Lilium davidii</i> L. doit avoir été cultivé de façon traditionnelle en Chine. Étiquetage La dénomination spécifique à utiliser est la suivante : « bulbe du lys (<i>Lilium davidii</i> L.) ». Il faut signaler que le bulbe doit être consommé en petite quantité et qu'un bulbe au maximum doit être utilisé pour préparer un repas. Spécification pour le bulbe La composition du bulbe de <i>Lilium davidii</i> L. est en général la suivante : <table><tr><td>Eau</td><td>74 %</td></tr><tr><td>Protéines</td><td>4 %</td></tr><tr><td>Matières grasses</td><td>0,5 %</td></tr><tr><td>Glucides</td><td>19,5 %</td></tr><tr><td>Cendres</td><td>2 %</td></tr></table>	Eau	74 %	Protéines	4 %	Matières grasses	0,5 %	Glucides	19,5 %	Cendres	2 %
Eau	74 %																										
Protéines	4 %																										
Matières grasses	0,5 %																										
Glucides	19,5 %																										
Matières grasses	0,5 %																										
Glucides	19,5 %																										
Cendres	2 %																										
Eau	74 %																										
Protéines	4 %																										
Matières grasses	0,5 %																										
Glucides	19,5 %																										
Cendres	2 %																										

<i>Dipteryx alata</i> V., graines grillées («noix de Baru») Usage prévu Seules les graines grillées de la plante <i>Dipteryx alata</i> V. («noix de Baru») peuvent être utilisées pour la consommation humaine. Pays de provenance Les graines doivent provenir du Brésil. Étiquetage La dénomination spécifique à utiliser est la suivante: «graines grillées de la noix de Baru (<i>Dipteryx alata</i> V.)». Lorsque les graines de <i>Dipteryx alata</i> V. (noix de Baru) sont mises crues sur le marché, il faut en plus indiquer que le produit doit être cuit ou grillé complètement avant consommation. Il faut signaler que les personnes allergiques aux légumineuses peuvent développer des réactions croisées. Cette indication doit également figurer par écrit lorsque les graines sont mises sur le marché en vrac. Les denrées alimentaires qui contiennent <i>Dipteryx alata</i> V. (noix de Baru) comme ingrédient doivent être étiquetées par analogie avec l'art. 11 de l'ordonnance du DFI du 16 décembre 2016 concernant l'information sur les denrées alimentaires. Spécification pour les graines grillées La composition des graines grillées de <i>Dipteryx alata</i> V. (noix de Baru) est en général la suivante: <table> <tr> <td>Eau</td><td>2 – 7 %</td></tr> <tr> <td>Protéines</td><td>23 – 31 %</td></tr> <tr> <td>Matières grasses</td><td>24 – 46 %</td></tr> <tr> <td>Glucides</td><td></td></tr> <tr> <td>(sans fibres)</td><td>9 – 29 %</td></tr> <tr> <td>Cendres</td><td>3 %</td></tr> </table>	Eau	2 – 7 %	Protéines	23 – 31 %	Matières grasses	24 – 46 %	Glucides		(sans fibres)	9 – 29 %	Cendres	3 %	<i>Myrciaria dubia</i> (Kunth) McVaugh, pulpe de fruits (« camu camu ») Usage prévu Seule la pulpe de fruits (sans peau ni pépins) de la plante <i>Myrciaria dubia</i> (Kunth) McVaugh (« camu camu ») peut être utilisée pour la consommation humaine. Pays de provenance La pulpe de fruits doit avoir été cultivée de façon traditionnelle au Pérou, au Brésil, au Venezuela, en Colombie, en Équateur, en Guyane ou en Bolivie. Étiquetage La dénomination spécifique à utiliser est la suivante : « pulpe de fruits " camu camu " (<i>Myrciaria dubia</i> [Kunth] McVaugh) » Les denrées alimentaires qui contiennent <i>Myrciaria dubia</i> (Kunth) McVaugh (« camu camu ») comme ingrédient doivent être étiquetées par analogie avec l'art. 11 de l'ordonnance du DFI du 16 décembre 2016 concernant l'information sur les denrées alimentaires¹⁰. Spécification pour la pulpe de fruits (sans peau ni pépins) La composition de la pulpe de fruits (sans peau ni pépins) de <i>Myrciaria dubia</i> (Kunth) McVaugh (« camu camu ») est en général la suivante : <table> <tr> <td>Eau</td><td>91–94,5 %</td></tr> <tr> <td>Protéines</td><td>0,3–0,6 %</td></tr> <tr> <td>Matières grasses</td><td>jusqu'à 0,8 %</td></tr> <tr> <td>Glucides</td><td></td></tr> <tr> <td>(sans fibres)</td><td>3,5–11,6 %</td></tr> <tr> <td>Fibres brutes</td><td>jusqu'à 0,1 %</td></tr> <tr> <td>Cendres</td><td>0,04–2,6 %</td></tr> <tr> <td>Vitamine C</td><td>1,5–3,5 %</td></tr> </table>	Eau	91–94,5 %	Protéines	0,3–0,6 %	Matières grasses	jusqu'à 0,8 %	Glucides		(sans fibres)	3,5–11,6 %	Fibres brutes	jusqu'à 0,1 %	Cendres	0,04–2,6 %	Vitamine C	1,5–3,5 %
Eau	2 – 7 %																												
Protéines	23 – 31 %																												
Matières grasses	24 – 46 %																												
Glucides																													
(sans fibres)	9 – 29 %																												
Cendres	3 %																												
Eau	91–94,5 %																												
Protéines	0,3–0,6 %																												
Matières grasses	jusqu'à 0,8 %																												
Glucides																													
(sans fibres)	3,5–11,6 %																												
Fibres brutes	jusqu'à 0,1 %																												
Cendres	0,04–2,6 %																												
Vitamine C	1,5–3,5 %																												
	<i>Terminalia ferdinandiana</i> Exell, pulpe ((du fruit?)) de fruits (prune de Kakadu) Usage prévu Seule la pulpe du fruit et la poudre fabriquée à partir de la pulpe du fruit de la plante <i>Terminalia ferdinandiana</i> Exell peuvent être utilisées pour la consommation humaine. Pays de provenance La pulpe du fruit de <i>Terminalia ferdinandiana</i> Exell doit avoir été récoltée de façon traditionnelle en Australie. Étiquetage La dénomination spécifique à utiliser est la suivante : « pulpe du fruit du prunier de Kakadu (<i>Terminalia ferdinandiana</i> Exell) ». Spécification pour la pulpe du fruit La composition de la pulpe du fruit de <i>Terminalia ferdinandiana</i> Exell est en général la suivante : <table> <tr> <td>Eau</td><td>80–87 %</td></tr> <tr> <td>Protéines</td><td>0,5–1 %</td></tr> <tr> <td>Matières grasses</td><td>0,5 %</td></tr> <tr> <td>Glucides</td><td>10–17 %</td></tr> </table>	Eau	80–87 %	Protéines	0,5–1 %	Matières grasses	0,5 %	Glucides	10–17 %																				
Eau	80–87 %																												
Protéines	0,5–1 %																												
Matières grasses	0,5 %																												
Glucides	10–17 %																												

¹⁰ RS 817.022.16

Ordonnance sur les denrées alimentaires génétiquement modifiées (ODAI GM), Modification

Droit en vigueur	Projet pour la consultation
Art. 1 Objet et champ d'application La présente ordonnance règle: - la procédure d'autorisation relative aux denrées alimentaires qui sont des organismes génétiquement modifiés (OGM), qui contiennent de tels organismes ou qui en sont issues (produits OGM); - les conditions auxquelles les produits OGM végétaux non autorisés sont tolérés; - quels produits OGM autorisés par une autorité étrangère selon une procédure comparable à celle prévue à l'art. 17 ODAIOUs peuvent être mis sur le marché sans autorisation de l'Office fédéral de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires (OSAV); - les exigences particulières s'appliquant à l'étiquetage des produits OGM et à la publicité pour les produits OGM; - l'obligation de documenter les produits OGM; - la séparation des flux pour les produits qui sont ou qui contiennent des OGM.	<i>Art. 1, let. c</i> <i>c. Abrogée</i>
Art. 6 Tolérance ¹ Sont tolérées sans autorisation des quantités restreintes de denrées alimentaires qui sont des plantes génétiquement modifiées, en contiennent ou sont issues de celles-ci, si: - les quantités ne dépassent pas 0,5 % masse, par rapport à l'ingrédient; - le public a accès à des méthodes de détection et à des matériaux de référence appropriés, et que - l'une des conditions suivantes est remplie: - selon l'évaluation de l'OSAV, tout danger pour la santé humaine peut être exclu en l'état actuel de la science, - les quantités de denrées alimentaires qui sont des plantes génétiquement modifiées, qui en contiennent ou qui sont issues de celles-ci ont été jugées appropriées par une autorité étrangère, lors d'une procédure comparable à celle prévue dans l'ODAIIOUs et la présente ordonnance, pour être utilisées dans les denrées alimentaires. ² S'il s'agit de quantités restreintes de denrées alimentaires qui sont des plantes génétiquement modifiées ou en contiennent, la tolérance présuppose en outre que, selon une évaluation de l'OFEV, tout danger pour l'environnement peut être exclu en l'état actuel de la science. L'OFEV rend son avis à l'OSAV dans un délai de 30 jours.	<i>Art. 6, al. 1, phrase introductive et let. a et c, ch. 2, et 4</i> ¹ Sont tolérées sans autorisation des quantités restreintes de produits OGM végétaux, si : - les quantités ne dépassent pas 0,9 % masse, par rapport à l'ingrédient; - l'une des conditions suivantes est remplie: - les quantités de produits OGM végétaux ont été jugées appropriées par une autorité étrangère, lors d'une procédure comparable à celle prévue dans l'ODAIIOUs et la présente ordonnance, pour être utilisées dans les denrées alimentaires. ⁴ Les produits OGM qui sont tolérés dans les denrées alimentaires aux conditions de l'al. 1 sont énumérés à l'annexe 2.



³ L'OSAV peut limiter ou assortir de charges la tolérance des produits visés aux al. 1 et 2.¹ ⁴ Les matériels génétiquement modifiés qui sont tolérés dans les denrées alimentaires aux conditions de l'al. 1 sont énumérés à l'annexe 2.	
Art. 7 Produits OGM étrangers qui peuvent être mis sur le marché sans autorisation de l'OSAV Les produits OGM qui peuvent être mis sur le marché en Suisse sans autorisation de l'OSAV sont spécifiés à l'annexe 3.	<i>Art. 7</i> <i>Abrogé</i>
Art. 8 Étiquetage ¹ Les denrées alimentaires qui sont des produits OGM doivent porter l'indication «produit à partir de X² génétiquement modifié». ² Les auxiliaires technologiques qui sont des produits OGM et qui sont remis comme tels doivent porter l'indication visée à l'al. 1. ³ Les denrées alimentaires qui contiennent des microorganismes génétiquement modifiés employés à des fins technologiques doivent porter l'indication «produit à partir de Y³ génétiquement modifié». Si les microorganismes sont remis comme tels, ils doivent porter sur l'étiquette l'indication «génétiquement modifiés». ⁴ L'indication doit figurer dans la liste des ingrédients, entre parenthèses, immédiatement après le nom de l'ingrédient, de la substance ou du microorganisme concernés. S'il n'existe pas de liste des ingrédients, l'indication doit apparaître à proximité de la dénomination spécifique du produit. ⁵ Lorsqu'un ingrédient ou une substance figure déjà dans la liste des ingrédients ou dans la dénomination spécifique comme étant «produit à partir de X», l'indication peut être abrégée en «génétiquement modifié». ⁶ Si plusieurs ingrédients ou plusieurs substances doivent être étiquetés comme «génétiquement modifiés», l'indication «génétiquement modifié» ou «génétiquement modifiée» peut figurer en note au bas de la liste des ingrédients. La note doit être imprimée en caractères de taille au moins équivalente à celle utilisée pour la liste des ingrédients. ⁷ En cas de présence de matériel OGM, contenant des OGM ou issu d'OGM, on peut renoncer à l'indication aux conditions suivantes: a. aucun ingrédient ne contient plus de 0,9 % masse d'un tel matériel (à l'exception des microorganismes visés à l'al. 3); b. il peut être prouvé que les mesures appropriées ont été prises pour prévenir la présence d'un tel matériel dans l'ingrédient.	<i>Art. 8, al. 1 et 7 à 9</i> ¹ Les produits OGM doivent porter l'indication «produit à partir de X⁵ génétiquement modifié». ⁷ On peut renoncer à l'indication aux conditions suivantes: a. aucun ingrédient ne contient plus de 0,9 % masse de produits OGM; les microorganismes génétiquement modifiés visés à l'al. 3 font exception; b. il peut être prouvé que les mesures appropriées ont été prises pour prévenir la présence de produits OGM dans l'ingrédient. ⁸ <i>Abrogé</i> ⁹ Lorsque l'ingrédient est désigné par le nom d'une catégorie, la mention «contient [X²] génétiquement modifié» ou «contient [nom de l'ingrédient] produit à partir de X² génétiquement modifié» figure dans la liste des ingrédients.

¹ Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du DFI du 8 déc. 2023, en vigueur depuis le 1^{er} fév. 2024 (RO 2023 844).

² X = nom de l'organisme génétiquement modifié

³ Y = nom des microorganismes génétiquement modifiés

⁵ X = nom de l'organisme génétiquement modifié.

⁸ On peut renoncer à l'indication pour les denrées alimentaires, si elles ont été obtenues par le procédé visé à l'art. 31, al. 4, ODAIOUs. ⁹ Aucune autre mention que celles visées dans le présent article n'est admise. Est réservée la mention requise à l'art. 13, al. 1, let. b, du règlement (CE) n° 1829/2003 concernant les denrées alimentaires et les aliments pour animaux génétiquement modifiés ⁴ .						
			¹ L'annexe 2 est remplacée par la version ci-jointe.			
			² L'annexe 3 est abrogée.			
Annexe 2 ⁶ (art. 6, al. 4, et 12)			Annexe 2 (art. 6, al. 4, et 12)			
Liste des matériels tolérés			Liste des produits OGM végétaux tolérés			
Désignation	Identificateur unique	Restrictions/charges	Espèce végétale	Désignation	Identificateur unique	Restrictions/charges
Colza 73496	DP-Ø73496-4	seulement ceux qui ne peuvent se multiplier	<i>Brassica napus</i>	Colza 73496	DP-Ø73496-4	seulement ceux qui ne peuvent se multiplier
Colza GT73	MON-ØØØ73-7	seulement ceux qui ne peuvent se multiplier	<i>Brassica napus</i>	Colza GT73	MON-ØØØ73-7	seulement ceux qui ne peuvent se multiplier
Colza MS8 x RF3 x GT73	ACS-BNØØ5-8 x ACS-BNØØ3-6 x MON-ØØØ73-7	seulement ceux qui ne peuvent se multiplier	<i>Brassica napus</i>	Colza MS8 x RF3 x GT73	ACS-BNØØ5-8 x ACS-BNØØ3-6 x MON-ØØØ73-7	seulement ceux qui ne peuvent se multiplier
Colza MS8, RF3, MS8 x RF3	ACS-BNØØ5-8, ACS-BNØØ3-6, ACS-BNØØ5-8 x ACS-BNØØ3-6	seulement ceux qui ne peuvent se multiplier	<i>Brassica napus</i>	Colza MS8, RF3, MS8 x RF3	ACS-BNØØ5-8, ACS-BNØØ3-6, ACS-BNØØ5-8 x ACS-BNØØ3-6	seulement ceux qui ne peuvent se multiplier
Colza MS11	BCS-BNØ12-7	seulement ceux qui ne peuvent se multiplier	<i>Brassica napus</i>	Colza MS11	BCS-BNØ12-7	seulement ceux qui ne peuvent se multiplier
Colza T45	ACS-BNØØ8-2	seulement ceux qui ne peuvent se multiplier	<i>Brassica napus</i>	Colza T45	ACS-BNØØ8-2	seulement ceux qui ne peuvent se multiplier
Coton 281-24-236 x 3006-210-23	DAS-24236-5 x DAS-21Ø23-5	aucune	<i>Glycine max</i>	Soja 305423	DP-3Ø5423-1	aucune
Coton GHB119	BCS-GHØØ5-8	aucune	<i>Glycine max</i>	Soja A2704-12	ACS-GMØØ5-3	aucune
Coton GHB614	BCS-GHØØ2-5	aucune	<i>Glycine max</i>	Soja A5547-127	ACS-GMØØ6-4	aucune
Coton GHB614 x LLCotton 25	BCS-GHØØ2-5 x ACS-GHØØ1-3	aucune	<i>Glycine max</i>	Soja DAS-44406-6	DAS-444Ø6-6	aucune

⁴ Règlement (CE) n° 1829/2003 du Parlement européen et du Conseil du 22 septembre 2003 concernant les denrées alimentaires et les aliments pour animaux génétiquement modifiés; modifié en dernier lieu par le règlement (CE) n° 298/2008 JO L 97 du 9.4.2008, p. 64.

⁶ Nouvelle teneur selon le ch. II de l'O du DFI du 8 déc. 2023 (RO **2023** 844). Mise à jour par le ch. II des O de l'OSAV du 2 juin 2025 (RO **2025** 394) et du 26 nov. 2025 (RO **2025** 811) et le ch. I de l'O de l'OSAV du 19 juin 2026, en vigueur depuis le 1^{er} août 2026 (RO **2026** 373).

Coton GHB614 x LLCotton 25 x BCS-GH002-5 x ACS-GH001-3 x MON 15895	aucune	<i>Glycine max</i>	Soja DAS-81419-2	DAS-81419-2	aucune	
Coton GHB614 x T304-40xGHB119	BCS-GH002-5 x BCS-GH004-7 x BCS-GH005-8	aucune	<i>Glycine max</i>	Soja FG72	MST-FG072-2	aucune
Coton GHB811	BCS-GH811-4	aucune	<i>Glycine max</i>	Soja FG72 x A5547-127	MST-FG072-2 x ACS-GM006-4	aucune
Coton LLCotton 25	ACS-GH001-3	aucune	<i>Glycine max</i>	Soja GMB151	BCS-GM151-6	aucune
Coton T304-40	BCS-GH004-7	aucune	<i>Glycine max</i>	Soja MON 87701	MON-87701-2	aucune
Maïs 1507	DAS-01507-1	aucune	<i>Glycine max</i>	Soja MON 87701 x MON 89788	MON-87701-2 x MON-89788-1	aucune
Maïs 3272	SYN-E3272-5	aucune	<i>Glycine max</i>	Soja MON 87705	MON-87705-6	aucune
Maïs 4114	DP-004114-3	aucune	<i>Glycine max</i>	Soja MON 87705 x MON 89788	MON-87705-6 x MON-89788-1	aucune
Maïs 5307	SYN-05307-1	aucune	<i>Glycine max</i>	Soja MON 87708	MON-87708-9	aucune
Maïs 59122	DAS-59122-7	aucune	<i>Glycine max</i>	Soja MON 87708 x MON 89788	MON-87708-9 x MON-89788-1	aucune
Maïs Bt11 x MIR162 x 1507 x GA21	SYN-BT011-1 x SYN-IR162-4 x DAS-01507-1 x MON-00021-9	aucune	<i>Glycine max</i>	Soja MON 87708 x MON 89788 x A5547-127	MON-87708-9 x MON-89788-1 x ACS-GM006-4	aucune
Maïs Bt11 x MIR162 x MIR604 x GA21	SYN-BT011-1 x SYN-IR162-4 x SYN-IR604-5 x MON-00021-9	aucune	<i>Glycine max</i>	Soja MON 87751	MON-87751-7	aucune
Maïs Bt11 x MIR162 x MIR604 x 1507 x 5307 x GA21	SYN-BT011-1 x SYN-IR162-4 x SYN-IR604-5 x DAS-01507-1 x SYN-05307-1 x MON-00021-9	aucune	<i>Glycine max</i>	Soja MON 87751 x MON 87701 x MON 89788 x MON 87708	MON-87751-7 x MON-87701-2 x MON-87708-9 x MON-89788-1	aucune
Maïs DAS1131	DAS-01131-3	aucune	<i>Glycine max</i>	Soja MON 87769	MON-87769-7	aucune
Maïs DAS-40278-9	DAS-40278-9	aucune	<i>Glycine max</i>	Soja MON 89788	MON-89788-1	aucune
Maïs DP202216	DP-202216-6	aucune	<i>Glycine max</i>	Soja SYHT0H2	SYN-000H2-5	aucune
Maïs DP51291	DP-051291-2	aucune	<i>Gossypium hirsutum</i>	Coton 281-24-236 x 3006-210-23	DAS-24236-5 x DAS-21023-5	aucune
Maïs DP910521	DP-910521-2	aucune	<i>Gossypium hirsutum</i>	Coton GHB119	BCS-GH005-8	aucune
Maïs DP915635	DP-915635-4	aucune	<i>Gossypium hirsutum</i>	Coton GHB614	BCS-GH002-5	aucune
Maïs GA21	MON-00021-9	aucune	<i>Gossypium hirsutum</i>	Coton GHB614 x LLCotton 25	BCS-GH002-5 x ACS-GH001-3	aucune
Maïs MIR 162	SYN-IR162-4	aucune	<i>Gossypium hirsutum</i>	Coton GHB614 x LLCotton 25 x MON 15895	BCS-GH002-5 x ACS-GH001-3 x MON-15985-7	aucune
Maïs MIR604	SYN-IR604-5	aucune				
Maïs MON 87403	MON-87403-1	aucune				
Maïs MON 87411	MON-87411-9	aucune				
Maïs MON 87427	MON-87427-7	aucune				

Maïs MON 87427 x MON 89034 MON-87427-7 x MON-89034-3 x 1507 x MON 88017 x 59122 DAS-01507-1 x MON-88017-3 x DAS-59122-7	aucune	<i>Gossypium hirsutum</i>	Coton GHB614 x T304-40xGHB119	BCS-GH002-5 x BCS-GH004-7 x BCS-GH005-8	aucune
Maïs MON 87427 x MON 89034 MON-87427-7 x MON-89034-3 x MIR162 x MON 87411 SYN-IR162-4 x MON-87411-9	aucune	<i>Gossypium hirsutum</i>	Coton GHB811	BCS-GH811-4	aucune
Maïs MON 87427 x MON 89034 MON-87427-7 x MON-89034-3 x MIR162 x NK603 SYN-IR162-4 x MON-00603-6	aucune	<i>Gossypium hirsutum</i>	Coton LLCotton 25	ACS-GH001-3	aucune
Maïs MON 87427 x MON 89034 MON-87427-7 x MON-89034-3 x NK603 MON-00603-6	aucune	<i>Gossypium hirsutum</i>	Coton T304-40	BCS-GH004-7	aucune
Maïs MON 87460 MON 87460-4	aucune	<i>Zea mays</i>	Maïs 1507	DAS-01507-1	aucune
Maïs MON 87460 x MON 87427 MON-87460-4 x MON-87427-7 x MON 89034 x MIR162 x MON-89034-3 x SYN-IR162-4 x NK603 MON-00603-6	aucune	<i>Zea mays</i>	Maïs 3272	SYN-E3272-5	aucune
Maïs MON 88017 MON-88017-3	aucune	<i>Zea mays</i>	Maïs 4114	DP-004114-3	aucune
Maïs MON 88017 x MON 810 MON-88017-3 x MON-00810-6	aucune	<i>Zea mays</i>	Maïs 5307	SYN-05307-1	aucune
Maïs MON 89034 MON-89034-3	aucune	<i>Zea mays</i>	Maïs 59122	DAS-59122-7	aucune
Maïs MZIR098 SYN-00098-3	aucune	<i>Zea mays</i>	Maïs Bt11 x MIR162 x 1507 x GA21	SYN-BT011-1 x SYN-IR162-4 x DAS-01507-1 x MON-00021-9	aucune
Maïs NK603 MON-00603-6	aucune	<i>Zea mays</i>	Maïs Bt11 x MIR162 x MIR604 x 1507 x 5307 x GA21	SYN-BT011-1 x SYN-IR162-4 x SYN-IR604-5 x DAS-01507-1 x SYN-05307-1 x MON-00021-9	aucune
Maïs NK603 x MON 810 MON-00603-6 x MON-00810-6	aucune	<i>Zea mays</i>	Maïs Bt11 x MIR162 x MIR604 x GA21	SYN-BT011-1 x SYN-IR162-4 x SYN-IR604-5 x MON-00021-9	aucune
Maïs NK603 x T25 MON-00603-6 x ACS-ZM003-2	aucune	<i>Zea mays</i>	Maïs DAS1131	DAS-01131-3	aucune
Maïs T25 ACS-ZM003-2	aucune	<i>Zea mays</i>	Maïs DAS-40278-9	DAS-40278-9	aucune
Soja 305423 DP-305423-1	aucune	<i>Zea mays</i>	Maïs DP202216	DP-202216-6	aucune
Soja A2704-12 ACS-GM005-3	aucune	<i>Zea mays</i>	Maïs DP51291	DP-051291-2	aucune
Soja A5547-127 ACS-GM006-4	aucune	<i>Zea mays</i>	Maïs DP910521	DP-910521-2	aucune
Soja DAS-44406-6 DAS-44406-6	aucune	<i>Zea mays</i>	Maïs DP915635	DP-915635-4	aucune
Soja DAS-81419-2 DAS-81419-2	aucune	<i>Zea mays</i>	Maïs GA21	MON-00021-9	aucune
Soja FG72 MST-FG072-2	aucune	<i>Zea mays</i>	Maïs MIR 162	SYN-IR162-4	aucune
Soja FG72 x A5547-127 MST-FG072-2 x ACS-GM006-4	aucune	<i>Zea mays</i>	Maïs MIR604	SYN-IR604-5	aucune
Soja GMB151 BCS-GM151-6	aucune	<i>Zea mays</i>	Maïs MON 87403	MON-87403-1	aucune
Soja MON 87701 MON-87701-2	aucune	<i>Zea mays</i>	Maïs MON 87411	MON-87411-9	aucune
Soja MON 87701 x MON 89788 MON-87701-2 x MON-89788-1	aucune				
Soja MON 87705 MON-87705-6	aucune				
Soja MON 87705 x MON 89788 MON-87705-6 x MON-89788-1	aucune				

Soja MON 87708	MON-87708-9	aucune	<i>Zea mays</i>	Maïs MON 87427	MON-87427-7	aucune
Soja MON 87708 x MON 89788	MON-87708-9 x MON-89788-1	aucune	<i>Zea mays</i>	Maïs MON 87427 x MON 89034 x 1507 x MON 88017 x 59122	MON-87427-7 x MON-89034- 3 x DAS-01507-1 x MON- 88017-3 x DAS-59122-7	aucune
Soja MON 87708 x MON 89788 x A5547-127	MON-87708-9 x MON-89788-1 x ACS-GM006-4	aucune	<i>Zea mays</i>	Maïs MON 87427 x MON 89034 x MIR162 x MON 87411	MON-87427-7 x MON-89034- 3 x SYN-IR162-4 x MON-87411-9	aucune
Soja MON 87751	MON-87751-7	aucune	<i>Zea mays</i>	Maïs MON 87427 x MON 89034 x MIR162 x NK603	MON-87427-7 x MON-89034- 3 x SYN-IR162-4 x MON-00603-6	aucune
Soja MON 87751 x MON 87701 x MON 89788 x MON 87708	MON-87751-7 x MON-87701-2 x MON-87708-9 x MON-89788-1	aucune	<i>Zea mays</i>	Maïs MON 87427 x MON 89034 x NK603	MON-87427-7 x MON-89034- 3 x MON-00603-6	aucune
Soja MON 87769	MON-87769-7	aucune	<i>Zea mays</i>	Maïs MON 87460	MON 87460-4	aucune
Soja MON 89788	MON-89788-1	aucune	<i>Zea mays</i>	Maïs MON 87460 x MON 87427 x MON 89034 x MIR162 x NK603	MON-87460-4 x MON-87427- 7 x MON-89034-3 x SYN-IR162-4 x MON-00603- 6	aucune
Soja SYHT0H2	SYN-000H2-5	aucune	<i>Zea mays</i>	Maïs MON 88017	MON-88017-3	aucune
			<i>Zea mays</i>	Maïs MON 88017 x MON 810	MON-88017-3 x MON- 00810-6	aucune
			<i>Zea mays</i>	Maïs MON 89034	MON-89034-3	aucune
			<i>Zea mays</i>	Maïs MZIR098	SYN-00098-3	aucune
			<i>Zea mays</i>	Maïs NK603	MON-00603-6	aucune
			<i>Zea mays</i>	Maïs NK603 x MON 810	MON-00603-6 x MON- 00810-6	aucune
			<i>Zea mays</i>	Maïs NK603 x T25	MON-00603-6 x ACS- ZM003-2	aucune
			<i>Zea mays</i>	Maïs T25	ACS-ZM003-2	aucune
Annexe 3 ⁷			L'annexe 3 est abrogée			
Produits OGM qui peuvent être mis sur le marché sans autorisation de l'OSAV						
Partie A Enzyme						

⁷ Nouvelle teneur selon le ch. II de l'O du DFI du 20 nov. 2025, en vigueur depuis le 1^{er} janv. 2026 (RO 2025 823).

Numéro EC Nom établi (nom accepté) Nom systématique	Organisme producteur Souche	Utilisation
EC 1.1.3.4 <i>Glucose oxydase</i> bêta-D-glucose: oxygène 1-oxy- doréductase	<i>Aspergillus niger</i> ZGL	Processus de boulangerie
	<i>Aspergillus oryzae</i> NZYM-KP	Processus de boulangerie
EC 1.11.1.7 <i>Peroxydase</i> Donneur phénolique: peroxyde d'hydrogène oxydoréductase	<i>Aspergillus niger</i> MOX	Transformation de lactosérum
EC 3.1.1.3 <i>Triacylglycérol lipase</i> Triacylglycérol acylhydrolase	<i>Aspergillus niger</i> LFS	Processus de boulangerie
	<i>Aspergillus oryzae</i> NZYM-AL	Brassage de boissons à base de céréales, processus de boulangerie et transformation d'huiles et de graisses
	<i>Aspergillus oryzae</i> NZYM-FL	Transformation d'œufs, d'huiles et de graisses
	<i>Aspergillus oryzae</i> NZYM-LH	Processus de boulangerie et autres processus à base de céréales
	<i>Aspergillus oryzae</i> NYM-PH	Brassage de boissons à base de céréales, processus de boulangerie, transformation de protéines, ainsi que transformation d'œufs, d'ovoproduits et de produits à base de viande
	<i>Komagataella phaffii</i> LALL-LI2	Processus de boulangerie
	<i>Trichoderma reesei</i> RF10625	Processus de boulangerie et autres processus à base de céréales
EC 3.1.1.4 <i>Phospholipase A2</i> Phosphatidylcholine 2-acylhydrolase	<i>Aspergillus niger</i> PLA-54	Transformation des œufs et des huiles et graisses végétales crues, ainsi que processus de boulangerie
EC 3.1.1.5 <i>Lysophospholipase</i> 2-Lysophosphatidylcholine acylhydrolase	<i>Aspergillus niger</i> NZYM-LP	Transformation de l'amidon utilisé pour produire le sirop de glucose et d'autres hydrolysats d'amidon
	<i>Trichoderma reesei</i>	

	DP-Nyc81	Transformation de l'amidon utilisé pour produire le sirop de glucose et d'autres hydrolysats d'amidon
EC 3.1.1.32 <i>Phospholipase A1</i> Phosphatidylcholine 1-acylhydro- lase	<i>Aspergillus oryzae</i> NZYM-LJ	Processus de boulangerie
EC 3.1.4.3 <i>Phospholipase C</i> Phosphatidylcholine cholinphos- phohydrolase	<i>Komagataella phaffii</i> PRF	Transformation d'huiles et de graisses
EC 3.2.1.1 <i>alpha-amylase</i> 4-alpha-D-glucane glucanohydro- lase	<i>Aspergillus niger</i> NZYM-MC	Transformation de l'amidon, production de boissons alcooliques à base de céréales, brasage de boissons à base de céréales, ainsi que production de sirop de glucose et d'autres hydrolysats d'amidon
	<i>Aspergillus niger</i> NZYM-SB	Transformation de l'amidon, production de boissons alcooliques à base de céréales, brasage de boissons à base de céréales, ainsi que production de sirop de glucose et d'autres hydrolysats d'amidon
	<i>Bacillus licheniformis</i> DP-Dzb25	Transformation de l'amidon, production de boissons alcooliques à base de céréales, brasage de boissons à base de céréales et processus de boulangerie
	<i>Bacillus licheniformis</i> DP-Dzb45	Transformation de l'amidon, production de boissons alcooliques à base de céréales, brasage de boissons à base de céréales et processus de boulangerie
	<i>Bacillus licheniformis</i> DP-Dzb105	Transformation de l'amidon, production de boissons alcooliques à base de céréales, brasage de boissons à base de céréales, ainsi que production de sirop de glucose et d'autres hydrolysats d'amidon
	<i>Bacillus licheniformis</i> DP-Dzb106	Transformation de l'amidon, production de boissons alcooliques à base de céréales, brasage de boissons à base de céréales, ainsi que production de sirop de glucose et d'autres hydrolysats d'amidon
	<i>Bacillus licheniformis</i> NZYM-AC	Transformation de l'amidon, production de boissons alcooliques à base de céréales, brasage de boissons à base de céréales et processus de boulangerie
	<i>Bacillus licheniformis</i>	

	NZYM-AN	Transformation de l'amidon, production de boissons alcooliques à base de céréales, brassage de boissons à base de céréales, ainsi que production de sirop de glucose et d'autres hydrolysats d'amidon
	<i>Bacillus licheniformis</i> NZYM-AV	Transformation de l'amidon, production de boissons alcooliques à base de céréales, brassage de boissons à base de céréales, ainsi que production de sirop de glucose et d'autres hydrolysats d'amidon
	<i>Bacillus licheniformis</i> NZYM-AY	Transformation de l'amidon, production de boissons alcooliques à base de céréales, brassage de boissons à base de céréales, ainsi que production de sirop de glucose et d'autres hydrolysats d'amidon
	<i>Bacillus licheniformis</i> NZYM-BC	Transformation de l'amidon, production de boissons alcooliques à base de céréales, brassage de boissons à base de céréales et processus de boulangerie
	<i>Bacillus subtilis</i> NBA	Processus de boulangerie
EC 3.2.1.2 <i>bêta-amylase</i> 4-alpha-D-glucane maltohydrolase	<i>Bacillus licheniformis</i> NZYM-JA	Transformation de l'amidon et production de sirop de glucose
EC 3.2.1.3 <i>Glucane 1,4-alpha-glucosidase</i> 4-alpha-D-glucane glucanohydrolase	<i>Aspergillus niger</i> NZYM-BE	Transformation de l'amidon, production de boissons alcooliques, brassage de boissons à base de céréales et processus de boulangerie
	<i>Aspergillus niger</i> NZYM-BF	Transformation de l'amidon, production de boissons alcooliques, brassage de boissons à base de céréales et processus de boulangerie
	<i>Aspergillus niger</i> NZYM-BW	Transformation de l'amidon, production de boissons alcooliques, brassage de boissons à base de céréales et processus de boulangerie
	<i>Aspergillus niger</i> NZYM-BX	Transformation de l'amidon, production de boissons alcooliques, brassage de boissons à base de céréales et processus de boulangerie
	<i>Aspergillus niger</i> NZYM-DM	Transformation de l'amidon, production de boissons alcooliques, brassage de boissons à base de céréales et processus de boulangerie
	<i>Aspergillus niger</i> NZYM-EE	Transformation de l'amidon, production de boissons alcooliques, brassage de boissons à base de céréales et processus de boulangerie
C 3.2.1.4 <i>Cellulase</i>	<i>Trichoderma reesei</i> DP-Nzc36	

4-(1,3;1,4)-bêta-D-glucane glucanohydrolase		Transformation de l'amidon, production de boissons alcooliques à base de céréales et brassage de boissons à base de céréales
EC 3.2.1.6 <i>Endo 1,3(4)-bêta-glucanase</i> 3-(1→3;1→4)-bêta-D-glucane 3(4)-glucanohydrolase	<i>Bacillus subtilis</i> DP-Ezm28	Production de boissons alcooliques et brassage de boissons
EC 3.2.1.8 <i>Endo 1,4-bêta-xylanase</i> 4-bêta-D-xylane xylanhydrolase	<i>Aspergillus niger</i> XEA	Brassage de boissons et processus de boulangerie
	<i>Aspergillus niger</i> XYL	Transformation de l'amidon, production de boissons alcooliques à base de céréales, brassage de boissons à base de céréales et processus de boulangerie
	<i>Aspergillus oryzae</i> NZYM-FA	Transformation de l'amidon de denrées alimentaires contenant des céréales et processus de boulangerie
	<i>Aspergillus oryzae</i> NZYM-FB	Transformation de l'amidon, production de boissons alcooliques à base de céréales, brassage de boissons à base de céréales et processus de boulangerie
	<i>Bacillus licheniformis</i> NZYM-CE	Transformation de l'amidon de denrées alimentaires contenant des céréales et processus de boulangerie
	<i>Trichoderma reesei</i> DP-Nzd22	Transformation de l'amidon, production de boissons alcooliques à base de céréales, brassage de boissons à base de céréales et processus de boulangerie
	<i>Trichoderma reesei</i> DP-Nzd72	Transformation de l'amidon et production de boissons alcooliques
EC 3.2.1.23 <i>bêta-galactosidase</i> bêta-D-galactoside galactohydrolase	<i>Aspergillus niger</i> TOL	Denrées alimentaires contenant du lactose
	<i>Bacillus licheniformis</i> NZYM-BT	Transformation du lait et des produits laitiers
	<i>Kluyveromyces lactis</i> KLA	Denrées alimentaires contenant du lactose
EC 3.2.1.41 <i>Pullulanase</i> Pullulane 6-alpha-glucanhydrolase	<i>Bacillus licheniformis</i> DP-Dzp39	Transformation de l'amidon, brassage de boissons, ainsi que production de boissons alcooliques et de sirop de glucose
	<i>Bacillus licheniformis</i>	

	DP-Dzp107	Brassage de boissons, ainsi que production de boissons alcooliques et de sirop de glucose
	<i>Bacillus licheniformis</i> NZYM-LU	Transformation de l'amidon et brassage de boissons
	<i>Bacillus subtilis</i> NZYM-AK	Transformation de l'amidon, brassage de boissons, ainsi que production de boissons alcooliques et de sirop de glucose
EC 3.2.1.60 <i>Glucane 1,4-alpha-maltotetraohydrolase</i> 4-alpha-D-glucane maltotetraohydrolase	<i>Bacillus licheniformis</i> DP-Dzf24	Transformation de l'amidon et processus de boulangerie
	<i>Bacillus licheniformis</i> DP-Dzf95	Production de produits de boulangerie et transformation de l'amidon utilisé pour la production de sirop de glucose et d'autres hydrolats d'amidon
EC 3.2.1.133 <i>Glucane 1,4-alpha-maltohydrolase</i> 4-alpha-D-glucane alpha-maltohydrolase	<i>Bacillus licheniformis</i> DP-Dzr50	Production de boissons alcooliques et transformation de l'amidon utilisé dans des processus de boulangerie, le brassage de boissons et la production de sirop de glucose
	<i>Bacillus licheniformis</i> NZYM-CY	Transformation de l'amidon, brassage de boissons et processus de boulangerie
	<i>Bacillus licheniformis</i> NZYM-FR	Transformation de l'amidon, brassage de boissons et processus de boulangerie
	<i>Bacillus licheniformis</i> NZYM-SD	Transformation de l'amidon, brassage de boissons et processus de boulangerie
	<i>Bacillus subtilis</i> MAM	Transformation de l'amidon et processus de boulangerie
	<i>Bacillus subtilis</i> NZYM-OC	Transformation de l'amidon et processus de boulangerie
	<i>Bacillus subtilis</i> NZYM-SO	Transformation de l'amidon et processus de boulangerie
	<i>Bacillus subtilis</i> ROM	Transformation de l'amidon et processus de boulangerie
	<i>Saccharomyces cerevisiae</i> LALL-MA	Processus de boulangerie
EC 3.4.11.1 <i>Leucyl aminopeptidase</i>	<i>Aspergillus oryzae</i> NZYM-BU	Transformation de protéines, brassage de boissons et processus de boulangerie
EC 3.4.16.6	<i>Aspergillus oryzae</i>	

<i>Carboxypeptidase D</i>	NZYM-MK	Transformation de protéines, brassage de boissons et processus de boulangerie
EC 3.4.21.4 <i>Trypsine</i> Protéase à sérine	<i>Fusarium venenatum</i> NZYM-FG	Transformation de protéines, brassage de boissons et processus de boulangerie
EC 3.4.21.26 Prolyl oligopeptidase	<i>Trichoderma reesei</i> DP-Nyq99	Brassage de boissons
EC 3.4.21.62 Subtilisine	<i>Bacillus licheniformis</i> NZYM-CB	Transformation de protéines, brassage de boissons et processus de boulangerie
EC 3.4.23.4 Chymosine	<i>Aspergillus niger</i> DSM29544	Transformation du lait et des produits laitiers
	<i>Aspergillus niger</i> DSM32805	Transformation du lait et des produits laitiers
	<i>Kluyveromyces lactis</i> CIN	Transformation du lait et des produits laitiers
EC 3.5.1.1 <i>Asparaginase</i> L-asparagine amidohydrolase	<i>Aspergillus niger</i> AGN	Processus de boulangerie et fabrication de produits à base de pommes de terre
EC 3.5.1.2 <i>Glutaminase</i> L-glutamine amidohydrolase	<i>Bacillus licheniformis</i> NZYM-JQ	Transformation de protéines et processus de boulangerie
EC 4.1.1.5 <i>Acétolactate décarboxylase</i> alpha-acétolactate décarboxylase	<i>Bacillus licheniformis</i> NZYM-JB	Distillation de boissons alcooliques et brassage de boissons
EC 4.2.2.10 <i>Pectine lyase</i> (1→4)-6-O-méthyl-alpha-D-galacturonane lyase	<i>Aspergillus niger</i> NZYM-PN	Transformation de denrées alimentaires contenant de la pectine, comme les fruits et légumes, et production de jus, de nectar, de sirop, et de sucre de betterave
EC 5.3.1.5 <i>Xylose isomérase</i> alpha-D-xylopyranose aldose cétose isomérase	<i>Streptomyces rubiginosus</i> DP-PZn37	Production de sirop à haute teneur en fructose

Partie B Autres produits OGM		
Produit OGM	Prescriptions à respecter / Description	
Produits OGM qui correspondent à la définition de l'art. 31, al. 4, ODAIOUs et qui peuvent être mis sur le marché en vertu du règlement (UE) 2015/2283 ⁸ .	Les prescriptions découlant des décisions d'exécution et des notifications doivent être respectées. La personne mentionnée dans la décision d'exécution ou la notification, à qui la décision ou la notification est destinée, est réputée titulaire de l'autorisation. Le produit cité ne peut être mis sur le marché que par cette personne ou par des personnes ayant obtenu son accord.	
Riboflavine Produit à l'aide du microorganisme génétiquement modifié <i>Ashbya gossypii</i> .	Additif alimentaire utilisé comme colorant à des fins d'enrichissement.	

⁸ Règlement (UE) n° 2015/2283 du Parlement européen et du Conseil du 25 novembre 2015 relatif aux nouveaux aliments, modifiant le règlement (UE) n° 1169/2011 du Parlement européen et du Conseil et abrogeant le règlement (CE) n° 258/97 du Parlement européen et du Conseil et le règlement (CE) n° 1852/2001 de la Commission, JO L 327 du 11.12.2015, p. 1; modifié en dernier lieu par le règlement (EU) 2019/1381, JO L 231 du 6.9.2019, p. 1.



Ordonnance réglant l'hygiène dans la production laitière, Modifications

Droit en vigueur	Projet pour la consultation																				
Art. 8 Esigenze d'igiene concernenti il latte¹ ¹ Può essere fornito solo latte di qualità ineccepibile e dalla composizione inalterata proveniente da animali in buona salute. ² Il latte deve soddisfare le seguenti esigenze, che tengono conto della dispersione dovuta al metodo impiegato:² a.³ Latte vaccino: <table><tr><th>Criterio</th><th>Esigenza</th></tr><tr><td>Numero di germi a 30 °C (al ml)</td><td>< 80 000^a</td></tr><tr><td>Cellule somatiche (al ml)</td><td>< 350 000^b</td></tr><tr><td>Sostanze inibitrici</td><td>non accertabili</td></tr></table> ^a Media geometrica mensile dei risultati di analisi di almeno due campioni per ogni mese civile. ^b Media geometrica mensile dei risultati di analisi di almeno due campioni per ogni mese civile. b.⁴ Latte di altre specie animali: <table><tr><th>Criterio</th><th>Esigenza</th></tr><tr><td>Numero di germi a 30 °C (al ml)</td><td>< 1 500 000 o < 500 000, purché il latte sia destinato alla fabbricazione di prodotti di latte crudo senza trattamento termico</td></tr><tr><td>Sostanze inibitrici</td><td>non accertabili</td></tr></table> ³ In ogni mese di produzione, il latte deve essere analizzato almeno due volte al fine di verificare se soddisfa le esigenze di cui al capoverso 2.⁵	Criterio	Esigenza	Numero di germi a 30 °C (al ml)	< 80 000 ^a	Cellule somatiche (al ml)	< 350 000 ^b	Sostanze inibitrici	non accertabili	Criterio	Esigenza	Numero di germi a 30 °C (al ml)	< 1 500 000 o < 500 000, purché il latte sia destinato alla fabbricazione di prodotti di latte crudo senza trattamento termico	Sostanze inibitrici	non accertabili	<i>Art. 8, al. 2, let. b, notes de bas de page du tableau, et 4</i> ² Le lait doit remplir les exigences suivantes, compte tenu de la variabilité due à la méthode de mesure utilisée : b. Lait d'autres espèces animales <table><tr><th>Critère</th><th>Exigence</th></tr><tr><td>Nombre de germes à 30 °C (par ml)</td><td>< 1 500 000¹ ou < 500 000² si le lait est destiné à la fabrication de produits à base de lait cru sans traitement thermique</td></tr><tr><td>Substances inhibitrices</td><td>non détectables</td></tr></table> ¹ Moyenne géométrique mensuelle calculée à partir des résultats de l'analyse d'au moins deux échantillons par mois calendaire ² Moyenne géométrique mensuelle calculée à partir des résultats de l'analyse d'au moins deux échantillons par mois calendaire ⁴ Le respect des exigences relatives à la teneur en germes ou en cellules somatiques doit être vérifié au moyen des méthodes visées à l'annexe III, chap. I, du règlement d'exécution (UE) 2019/627⁶.	Critère	Exigence	Nombre de germes à 30 °C (par ml)	< 1 500 000 ¹ ou < 500 000 ² si le lait est destiné à la fabrication de produits à base de lait cru sans traitement thermique	Substances inhibitrices	non détectables
Criterio	Esigenza																				
Numero di germi a 30 °C (al ml)	< 80 000 ^a																				
Cellule somatiche (al ml)	< 350 000 ^b																				
Sostanze inibitrici	non accertabili																				
Criterio	Esigenza																				
Numero di germi a 30 °C (al ml)	< 1 500 000 o < 500 000, purché il latte sia destinato alla fabbricazione di prodotti di latte crudo senza trattamento termico																				
Sostanze inibitrici	non accertabili																				
Critère	Exigence																				
Nombre de germes à 30 °C (par ml)	< 1 500 000 ¹ ou < 500 000 ² si le lait est destiné à la fabrication de produits à base de lait cru sans traitement thermique																				
Substances inhibitrices	non détectables																				
Art. 14 Raffreddamento e immagazzinamento del latte ¹ Immediatamente dopo la mungitura il latte deve essere posto in un luogo pulito, progettato e attrezzato in modo da escludere contaminazioni. ² Se è fornito due volte al giorno, il latte va raffreddato efficacemente con acqua corrente fredda prima di essere consegnato. ³ Se la fornitura ha luogo una volta al giorno, il latte deve essere raffreddato immediatamente dopo la mungitura in modo da raggiungere, entro due ore, una temperatura uguale o inferiore a 8 °C e immagazzinato a detta temperatura. ⁴ Se la fornitura non avviene ogni giorno, il latte deve essere raffreddato a una temperatura uguale o inferiore a 6 °C e immagazzinato a tale temperatura.⁷ ⁵ Il produttore deve verificare regolarmente il tempo di raffreddamento e la temperatura d'immagazzinamento. Durante il raffreddamento e l'immagazzinamento non deve verificarsi alcuna alterazione della materia grassa che possa pregiudicare la qualità del latte.	<i>Art. 14, al. 6</i> ⁶ Lorsqu'il s'agit de lait de vache, la première traite peut être entreposée pendant deux jours calendaires supplémentaires au maximum à compter du jour de la traite jusqu'à son acheminement vers l'établissement de transformation.																				

¹ Nuovo testo giusta il n. I dell'O del DFI del 20 ott. 2010, in vigore dal 1° gen. 2011 (RU 2010 5025).

² Nuovo testo giusta il n. I dell'O del DFI del 20 ott. 2010, in vigore dal 1° gen. 2011 (RU 2010 5025).

³ Nuovo testo giusta il n. I dell'O del DFI del 20 ott. 2010, in vigore dal 1° gen. 2011 (RU 2010 5025).

⁴ Nuovo testo giusta il n. I dell'O del DFI del 13 feb. 2008, in vigore dal 1° mar. 2008 (RU 2008 567).

⁵ Introdotto dal n. I dell'O del DFI del 20 ott. 2010, in vigore dal 1° gen. 2011 (RU 2010 5025).

⁶ Règlement d'exécution (UE) 2019/627 de la Commission du 15 mars 2019 établissant des modalités uniformes pour la réalisation des contrôles officiels en ce qui concerne les produits d'origine animale destinés à la consommation humaine conformément au règlement (UE) 2017/625 du Parlement européen et du Conseil et modifiant le règlement (CE) n° 2074/2005 de la Commission en ce qui concerne les contrôles officiels, JO L 131 du 17.5.2019, p. 51 ; modifié en dernier lieu par le règlement d'exécution (UE) 2026/1406, JO L, 29.6.26.

⁷ Nuovo testo giusta il n. I dell'O del DFI dell'8 dic. 2023, in vigore dal 1° feb. 2024 (RU 2023 832).

⁶ Nel caso del latte vaccino, la prima mungitura può essere immagazzinata per due giorni civili al massimo prima del trasporto verso l'azienda di trasformazione.⁸

⁷ L'addetto alla trasformazione del latte può fissare temperature di raffreddamento diverse per la fabbricazione di formaggi. La temperatura d'immagazzinamento non può però oltrepassare i 18 °C. Non appena la temperatura di immagazzinamento oltrepassa gli 8 °C la trasformazione deve effettuarsi al più tardi 24 ore dopo l'ultima mungitura.⁹

⁸ Nuovo testo giusta il n. I dell'O del DFI dell'8 dic. 2023, in vigore dal 1° feb. 2024 (RU **2023** 832).

⁹ Nuovo testo giusta il n. I dell'O del DFI dell'8 dic. 2023, in vigore dal 1° feb. 2024 (RU **2023** 832).



Ordonnance sur les denrées alimentaires d'origine végétale, les champignons et le sel comestible (ODAI OV,) Modification

<i>Droit en vigueur</i>	<i>Projet pour la consultation</i>
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: 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.	<i>Art. 1, let d, ch. 3, et g, ch. 2</i> La présente ordonnance définit les denrées alimentaires suivantes, fixe les exigences s'y rapportant et règle leur étiquetage : d. fruits, légumes, champignons comestibles et leurs produits dérivés : 3. confiture, gelée, marmelade d'agrumes, crème de marrons, produit à tartiner et confiture de lait ; g. articles de boulangerie : 2. produits de boulangerie fine et articles de biscuiterie et de biscotterie ;

Section 3 Confiture, gelée, marmelade, crème de marrons, produit à tartiner et confiture de lait	<i>Titre précédant l'art. 38</i> Section 3 Confiture, gelée, marmelade d'agrumes, crème de marrons, produit à tartiner et confiture de lait
Art. 40 Exigences s'appliquant à la confiture, à la confiture extra, à la gelée et à la gelée extra ¹ 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. ² 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. ³ 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. ⁴ 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. ⁵ 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. ⁶ 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. ⁷ La confiture et la confiture extra d'agrumes peuvent être obtenues à partir du fruit entier, coupé en lamelles ou en tranches. ⁸ 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. ⁹ Pour les mélanges, les teneurs minimales fixées aux al. 1 à 4 pour les différentes sortes de fruits sont réduites proportionnellement aux pourcentages utilisés.	<i>Art. 40, al. 1 à 4</i> ¹ 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 450 g. ² En dérogation à l'al. 1, d'autres quantités minimales sont valables pour : a. les cassis, groseilles, sorbes, baies d'argousier, cynorrhodons et coings : 350 g ; b. le gingembre : 180 g ; c. la pomme cajou : 230 g ; d. les fruits de la passion : 80 g. ³ 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 500 g. ⁴ En dérogation à l'al. 3, d'autres quantités minimales sont valables pour : a. les cassis, groseilles, sorbes, baies d'argousier, cynorrhodons et coings : 450 g ; b. le gingembre : 280 g ; c. la pomme cajou : 290 g ; d. les fruits de la passion : 100 g.
Art. 41 Marmelade et marmelade-gelée ¹ 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. ² 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.	<i>Art. 41</i> Marmelade d'agrumes et marmelade-gelée ¹ La marmelade d'agrumes 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 : a. pulpe ; b. purée ; c. jus ; d. extrait aqueux ; e. écorces.

	² La marmelade-gelée est de la marmelade d'agrumes 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 ¹ 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. ² 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.	<i>Art. 42</i> Exigences s'appliquant à la marmelade d'agrumes et à la marmelade-gelée ¹ La quantité d'agrumes utilisée pour la fabrication de 1000 g de marmelade d'agrumes ne peut être inférieure à 200 g, dont 75 g au moins doivent provenir de l'endocarpe. ² La marmelade d'agrumes 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. 47 Ingrédients admis Les ingrédients suivants peuvent être ajoutés: - aux denrées alimentaires définies aux art. 39, 41 et 43: - huile et graisse comestibles comme agents anti-moussants, - miel en remplacement total ou partiel des sucres ou du sucre dérivé de fruits, - spiritueux, vin et vin de liqueur, fruits à coque, arachides, fines herbes, épices, - pectine, - vanille et extraits de vanille; - à la confiture extra, la confiture, la gelée extra et la gelée: écorces d'agrumes; - 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; - à la confiture extra, la confiture, la gelée extra et la gelée, lorsqu'elles sont obtenues à partir de coings: feuilles de <i>Pelargonium odoratissimum</i>; - 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; - 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; - à la confiture: jus de fruits; - à la marmelade et la marmelade-gelée: huiles essentielles d'agrumes; - à la crème de marrons: amidon en petites quantités.	<i>Art. 47, let. c et e à h</i> Les ingrédients suivants peuvent être ajoutés : - 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 et jus d'agrumes sous forme concentrée; - 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 et jus de betterave rouge sous forme concentrée; - 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 et jus de fruits rouges sous forme concentrée; - à la confiture : jus de fruits et jus de fruits sous forme concentrée; - à la marmelade d'agrumes et la marmelade-gelée : huiles essentielles d'agrumes.
Art. 49 Étiquetage ¹ Pour les produits définis aux art. 39, 41 et 43, les indications requises à l'art. 3 OIDA¹ doivent être complétées par les informations suivantes: - 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; - la mention «teneur totale en sucres: ... g par 100 g», dans le même champ visuel que la dénomination	<i>Art. 49, al. 1, 2^{bis}, 4 et 5</i> ¹ Pour les produits définis aux art. 39, 41 et 43, les indications requises à l'art. 3 OIDA² doivent être complétées par la mention « 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. ^{2 bis} Dans la dénomination « marmelade d'agrumes », le terme « agrumes » peut être remplacé par le nom de l'agrumé utilisé.

¹ RS 817.022.16

² RS 817.022.16

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. ² 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. ³ 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.	⁴ Dans le cas de la marmelade d'agrumes fabriquée à partir de trois fruits ou plus, l'indication des fruits utilisés peut être remplacée par la mention « marmelade de fruits mélangés » ou « marmelade de [x] fruits » où [x] est le nombre de fruits utilisés. ⁵ Le terme « marmelade » peut être utilisé comme dénomination spécifique pour désigner de la « confiture » et le terme « marmelade extra », pour désigner de la « confiture extra », sauf dans le cas de la confiture d'agrumes.
--	---



Ordonnance sur les denrées alimentaires d'origine animale, Modifications

Droit en vigueur	Projet pour la consultation
	<i>Remplacement d'une expression</i> <i>Dans tout l'acte, « miel de pâtisserie » et « miel industriel » sont remplacés par « miel destiné à l'industrie ».</i>
Art. 4 ¹ Par <i>viande</i>, on entend toutes les parties comestibles des animaux appartenant aux espèces énumérées à l'art. 2, let. a à f.¹ ² Par <i>viande fraîche</i>, on entend la viande n'ayant subi aucun traitement de conservation autre que la réfrigération, la congélation ou la surgélation, y compris les viandes conditionnées sous vide ou emballées sous atmosphère contrôlée. ³ Par <i>viande hachée</i>, on entend la viande désossée, réduite en morceaux par hachage et contenant moins de 1 % de sel. ⁴ Par <i>viande séparée mécaniquement</i>, on entend le produit obtenu par l'enlèvement de la viande des os couverts de chair après le désossage ou des carcasses de volailles, à l'aide de moyens mécaniques entraînant la destruction ou la modification de la structure fibreuse des muscles. ⁵ Par <i>préparation de viande</i>, on entend les viandes fraîches, y compris les viandes qui ont été réduites en fragments, auxquelles ont été ajoutés des denrées alimentaires, des condiments ou des additifs ou qui ont subi une transformation insuffisante pour modifier à cœur la structure fibreuse des muscles et ainsi faire disparaître les caractéristiques de la viande fraîche. La viande hachée est assimilée aux préparations de viande lorsqu'elle contient 1 % de sel et plus. ⁶ Par <i>produits à base de viande</i>, on entend les produits transformés résultant de la transformation de viandes ou de la transformation de produits ainsi transformés, de sorte que la surface de coupe à cœur permet de constater la disparition des caractéristiques de la viande fraîche. ⁷ Les <i>muscles squelettiques des mammifères et des oiseaux</i> comprennent les muscles rattachés aux os, y compris les tissus adipeux et les tissus conjonctifs qui y adhèrent ou s'y déposent. Le diaphragme et les masséters comptent parmi les muscles squelettiques. Le cœur, la langue et les muscles de la tête (sauf les masséters), les articulations carpiennes et tarsiennes ainsi que la queue n'en font pas partie. ⁸ Par <i>viscères</i>, on entend les organes des cavités thoracique, abdominale et pelvienne. ⁹ Les dispositions sur la viande s'appliquent par analogie au sang des animaux appartenant aux espèces animales visées à l'art. 2, let. a à f.	<i>Art. 4, al. 2^{bis}</i> ^{2bis} <i>Maturation à sec de la viande</i>: entreposage de viandes fraîches dans des conditions aérobies sous forme de carcasses ou de découpes suspendues non emballées ou emballées dans des sacs perméables à la vapeur d'eau dans un local ou une armoire réfrigérée pour subir une période de maturation de plusieurs semaines dans des conditions ambiantes contrôlées de température, d'humidité relative et de circulation d'air respectant les exigences décrites à l'art. 29a de l'ordonnance du DFI du 16 décembre 2016 sur l'hygiène (OHyg)².
Art. 14 ¹ Les produits d'origine animale très transformés sont: - le sulfate de chondroïtine, l'acide hyaluronique et d'autres produits à base de cartilage hydrolysé; - le chitosane; - la glucosamine;	<i>Art. 14, al. 1, let. g à i, et 2, let. b à d</i> ¹ Les produits d'origine animale très transformés sont: les additifs alimentaires d'origine animale qui sont autorisés conformément à l'ordonnance du 25 novembre 2013 sur les additifs admis dans les denrées alimentaires⁵;

¹ Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du DFI du 27 mai 2020, en vigueur depuis le 1^{er} juil. 2020 (RO 2020 2281).

² RS 817.024.1

⁵ RS 817.022.31

d. la présure; e. l'ichtyocolle; f. les acides aminés autorisés en tant qu'additifs alimentaires selon l'ordonnance du DFI du 25 novembre 2013 sur les additifs (OAdd)³. ² Les matières premières destinées à la fabrication de produits d'origine animale très transformés doivent provenir: a. d'animaux, y compris leurs plumes, ayant été abattus dans un abattoir autorisé et soumis à un contrôle avant l'abattage, et dont les carcasses ont été déclarées propres à la consommation à l'issue du contrôle des viandes, ou b. de produits de la pêche conformes aux exigences du chap. 5, section 6, de l'ordonnance du DFI du 16 décembre 2016 sur l'hygiène (OHyg)⁴. ³ Le cheveu humain ne peut pas être utilisé pour la production d'acides aminés.	h. les arômes alimentaires qui sont autorisés conformément à l'ordonnance du 16 décembre 2016 sur les arômes⁶; i. les dérivés lipidiques. ² Les matières premières destinées à la fabrication de produits d'origine animale très transformés doivent provenir: b. de produits de la pêche conformes aux exigences du chap. 5, section 6, OHyg⁷; c. de graisses fondues et de cretons conformes au chapitre 9, ou de la laine, si ces produits sont soumis à l'un des procédés suivants: 1. la transestérification ou l'hydrolyse à une température d'au moins 200 °C et à une pression correspondante appropriée, pendant au moins 20 minutes (glycérol, acides gras et esters), 2. la saponification au NaOH 12M dans un système par lot à 95 °C pendant 3 heures, ou dans un système en continu à 140 °C, à 2 bars (2 000 hPa) pendant 8 minutes, 3. l'hydrogénation à 160 °C, à 12 bars (12 000 hPa) pendant 20 minutes, ou 4. un traitement thermique à une température minimale de 135°C pendant au moins 90 minutes lorsque les matières premières sont tirées de suint; d. d'insectes.
Art. 33 Catégories de teneurs en matière grasse admises pour le lait prêt à la consommation ¹ La teneur en matière grasse du lait de vache et du lait de bufflonne prêt à la consommation doit répondre aux exigences suivantes:⁸ a. le lait entier doit avoir une teneur en matière grasse de 35 g au minimum par kilogramme (g/kg); la teneur en matière grasse ne doit pas être modifiée par: 1. adjonction ou prélèvement de matières grasses lactiques, 2. mélange avec du lait dont la teneur en matière grasse a été modifiée; b. le lait entier standardisé doit avoir une teneur en matière grasse de 35 g au minimum et inférieure à 50 g/kg; c. le lait partiellement écrémé doit avoir une teneur en matière grasse supérieure à 5 g et inférieure à 35 g/kg; d. le lait demi-écrémé doit avoir une teneur en matière grasse de 15 g au minimum et de 18 g/kg; e. le lait écrémé ou lait maigre doit avoir une teneur en matière grasse égale ou inférieure à 5 g/kg; f. le lait enrichi en crème ou lait enrichi en matière grasse doit avoir une teneur en matière grasse de 50 g au minimum et de moins de 150 g/kg. ² L'ajustement de la teneur en matière grasse ne peut s'effectuer que par adjonction ou prélèvement de crème ou par mélange avec du lait ayant une teneur en matière grasse différente. ³ Le lait peut être homogénéisé.	<i>Art. 33, al. 1, let. d</i> ¹ La teneur en matière grasse du lait de vache et du lait de bufflonne prêt à la consommation doit répondre aux exigences suivantes: d. le lait demi-écrémé doit avoir une teneur en matière grasse de 15 g au minimum et de 18 g/kg au maximum;

³ RS 817.022.31

⁴ RS 817.024.1

⁶ RS 817.022.41

⁷ RS 817.024.1

⁸ Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du DFI du 27 mai 2020, en vigueur depuis le 1^{er} juil. 2020 (RO 2020 2281).

Art. 46 Exigences relatives au yogourt ¹ Les microorganismes visés à l’art. 45 doivent atteindre au moins 10 millions d’unités formant colonie par gramme de produit fini. ² Le yogourt peut également contenir d’autres microorganismes appropriés. ³ La teneur en matière grasse lactique doit être: - pour le yogourt maigre ou yogourt écrémé: égale ou inférieure à 5 g/kg; - pour le yogourt partiellement écrémé: supérieure à 5 g et inférieure à 35 g/kg; - pour le yogourt ou le yogourt de lait entier: égale ou supérieure à 35 g/kg; - pour le yogourt à la crème, obtenu à partir de lait et de crème: égale ou supérieure à 50 g/kg.	<i>Art. 46, al. 1</i> ¹ Les microorganismes visés à l’art. 45 doivent atteindre au moins 10 millions d’unités formant colonie par gramme de produit fini au total.
Art. 50 Définitions ¹ Le <i>fromage</i> est un produit obtenu à partir du lait, qui a été séparé du petit-lait par l’action de la présure ou d’autres agents coagulants ou procédés. Suivant le type de produit, il peut être soumis à un traitement ultérieur ou à un affinage. ² Le <i>fromage non affiné ou fromage frais</i> est un fromage prêt à la consommation immédiatement après sa fabrication; sont notamment réputés tels les fromages comme le séré, la <i>mozzarella</i>, le <i>cottage cheese</i>, le caillé de fromage frais et le <i>mascarpone</i>. ³ Le <i>fromage affiné</i> est un fromage réputé prêt à la consommation uniquement après avoir été affiné durant un temps déterminé et dans des conditions définies; sont notamment réputés tels les fromages à croûte fleurie, lavée ou sèche ou affinés sans croûte. ⁴ ...⁹	<i>Art. 50, al. 1</i> ¹ Le <i>fromage</i> est un produit obtenu à partir du lait, qui a été séparé du petit-lait par l’action de la présure ou d’autres agents ou procédés coagulants. Suivant le type de produit, il peut être soumis à un traitement ultérieur ou à un affinage.
Art. 52 Catégories selon la teneur en matière grasse et la consistance ¹ Selon la teneur en matière grasse de l’extrait sec (MG/ES), on distingue les catégories suivantes de fromage: - le fromage double-crème au moins 650 g/kg; - le fromage crème de 550 à 649 g/kg; - le fromage gras de 450 à 549 g/kg; - le fromage trois-quarts gras de 350 à 449 g/kg; - le fromage demi-gras de 250 à 349 g/kg; - le fromage quart-gras de 150 à 249 g/kg; - le fromage maigre moins de 150 g/kg. ² Pour le fromage affiné, on distingue, selon la teneur en eau du fromage dégraissé (tefd), les catégories de consistance suivantes: - pâte extra-dure jusqu’à 500 g/kg; - pâte dure de plus de 480 et jusqu’à 540 - pâte mi-dure de plus de 510 et jusqu’à 650 - pâte molle plus de 630 g/kg.¹⁰ ³ Pour le fromage non affiné ou fromage frais, la tefd ne doit pas dépasser 880 g/kg. Pour le caillé de fromage frais, elle doit être supérieure à 880 g/kg, mais ne pas dépasser 890 g/kg.	<i>Art. 52, al. 1, let. c, et 2</i> ¹ Selon la teneur en matière grasse de l’extrait sec (MG/ES), on distingue les catégories suivantes de fromage: le fromage gras de 450 à 558 g/kg; ² Ne concerne que le texte italien.
Art. 55 Fromage râpé et mélanges de fromage	<i>Art. 55, al 2</i> <i>Abrogé</i>

⁹ Abrogé par le ch. I de l’O du DFI du 8 déc. 2023, avec effet au 1^{er} fév. 2024 (RO 2023 825).

¹⁰ Nouvelle teneur selon le ch. I de l’O du DFI du 8 déc. 2023, en vigueur depuis le 1^{er} fév. 2024 (RO 2023 825).

¹ Le fromage râpé et les mélanges de fromage pour la fondue, la quiche au fromage et autres produits similaires ne peuvent contenir que du fromage. ² Il est interdit de râper la croûte de fromage et de l'incorporer au mélange.	
	<i>Art. 62, al. 4</i> <i>Ne concerne que le texte italien.</i>
	<i>Art. 75, al. 1, let. b et c</i> <i>Ne concerne que le texte italien.</i>
Art. 89 Exigences relatives aux œufs avec défauts ¹ Les œufs fêlés ne peuvent être utilisés que pour la fabrication d'ovoproduits; l'art. 90, al. 2, est réservé. ² Ne doivent pas être utilisés comme denrées alimentaires: a. les œufs éclatés ou les œufs cassés: œufs dont la coquille est éclatée et la membrane coquillière déchirée; b. les œufs provenant de la couveuse, non fécondés; c. les œufs couvés: œufs ayant subi un début d'incubation et dont l'embryon est mort. ³ Lors du contrôle visuel d'un lot d'œufs destinés à être remis au consommateur, le taux d'œufs avec défauts ne doit pas excéder 7 %, dont au plus: a. 4 % d'œufs éclatés ou d'œufs fêlés; b. 1 % d'œufs portant des taches de chair ou de sang. ⁴ Les tolérances d'imperfection doivent être doublées si le lot contrôlé en vertu de l'al. 3 compte moins de 180 œufs.	<i>Art. 89, al. 3 et 4</i> <i>Abrogés</i>
Art. 96 Définitions ¹ Le <i>miel</i> est la substance sucrée produite par les abeilles à partir du nectar des fleurs et du miellat ou d'autres sécrétions sucrées provenant de parties végétales vivantes, qu'elles butinent, combinent avec des matières spécifiques propres, transforment dans leur organisme, emmagasinent et laissent mûrir dans les rayons de la ruche. Le miel peut être fluide, épais ou cristallisé. ² Le <i>miel de nectar</i> est le miel provenant principalement de nectars de fleurs. ³ Le <i>miel de miellat</i> est le miel provenant principalement des excréments laissées sur les parties vivantes des plantes par des insectes suceurs (hémiptères) ou des sécrétions provenant de parties vivantes des plantes. ⁴ Le <i>miel en rayons</i> est le miel emmagasiné par les abeilles dans les alvéoles operculées de rayons nouvellement construits, ne contenant pas de couvain, et vendu en rayons entiers ou non. ⁵ Le <i>miel avec morceaux de rayons</i> est le miel qui contient un ou plusieurs morceaux de miel en rayons. ⁶ Le <i>miel égoutté</i> est le miel obtenu par égouttage des rayons désoperculés ne contenant pas de couvain. ⁷ Le <i>miel centrifugé</i> est le miel obtenu par centrifugation des rayons désoperculés ne contenant pas de couvain. ⁸ Le <i>miel pressé</i> est le miel obtenu par pressage des rayons ne contenant pas de couvain; les rayons ne peuvent être chauffés qu'en douceur, à 45 °C au maximum, ou pas du tout. ⁹ Le <i>pollen</i> est un composant naturel du miel et n'est pas un ingrédient au sens de l'art. 2, al. 1, ch. 20, ODAIOUs.	<i>Art. 96, titre, al. 1, 2, 4 et 10</i> Définition et dénomination ¹ Le <i>miel</i> est la substance sucrée naturelle produite par les abeilles de l'espèce <i>Apis mellifera</i> à partir du nectar de plantes ou des sécrétions provenant de parties vivantes des plantes ou des excréments laissées sur celles-ci par des insectes suceurs, qu'elles butinent, transforment en les combinant avec des matières spécifiques propres, déposent, déshydratent, entreposent et laissent mûrir dans les rayons de la ruche. ² Le <i>miel de fleur</i> ou <i>miel de nectar</i> est le miel obtenu à partir des nectars de plantes. ⁴ Le <i>miel en rayons</i> est le miel emmagasiné par les abeilles dans les alvéoles operculées de rayons fraîchement construits par elles-mêmes ou de fines feuilles de cire gaufrées réalisées uniquement en cire d'abeille, ne contenant pas de couvain, et vendu en rayons entiers ou non. ¹⁰ Le <i>miel destiné à l'industrie</i> est le miel qui peut être utilisé à des fins industrielles ou en tant qu'ingrédient dans d'autres denrées alimentaires destinées à être transformées.

Art. 98 Étiquetage ¹ Les dénominations spécifiques mentionnées ci-après peuvent être utilisées au lieu de la dénomination spécifique «miel»: a. miel de nectar; b. miel de miellat; c. miel égoutté; d. miel centrifugé; e. miel pressé. ² Le miel en rayons et le miel avec morceaux de rayons doivent être désignés comme tels. ³ Le miel présentant un goût ou une odeur étrangers, qui a commencé à fermenter ou à être effervescent, ou qui a été chauffé excessivement, doit être désigné comme «miel de pâtisserie» ou «miel industriel». La mention «destiné exclusivement à la cuisson» doit être associée à la dénomination spécifique.¹¹ ⁴ Pour le miel de pâtisserie non destiné à la vente au consommateur, la dénomination spécifique complète selon l'al. 3 doit être indiquée sur les conteneurs réservés au transport, les emballages et dans les documents commerciaux. ⁵ La dénomination spécifique, excepté pour le miel de pâtisserie et le miel industriel, peut être complétée: a. par l'indication de l'origine florale ou végétale, si le miel provient principalement de l'origine indiquée et s'il en possède les caractéristiques organoleptiques, physico-chimiques et microscopiques; b. par un nom régional, territorial ou topographique, si le miel provient de l'origine indiquée; les dispositions de l'ordonnance du 28 mai 1997 sur les AOP et les IGP¹² sont réservées.	<i>Art. 98, al. 1, let. a, et 3 à 7</i> ¹ Les dénominations spécifiques mentionnées ci-après peuvent être utilisées au lieu de la dénomination spécifique «miel»: a. miel de fleurs ou miel de nectars; ³ Pour le miel destiné à l'industrie : a. la mention «destiné exclusivement à la cuisson» doit être associée à la dénomination spécifique; b. la dénomination spécifique complète doit être indiquée sur les récipients pour le vrac, les emballages et les documents commerciaux; c. lorsque du miel destiné à l'industrie a été utilisé comme ingrédient dans une denrée composée, la dénomination «miel» peut être utilisée dans la dénomination du produit; toutefois, la dénomination «miel destiné à l'industrie» est utilisée dans la liste des ingrédients. ⁴ Excepté pour le miel destiné à l'industrie, la dénomination spécifique peut être complétée: a. par l'indication de l'origine florale ou végétale si le miel provient principalement de l'origine indiquée et s'il en possède les caractéristiques organoleptiques, physico-chimiques et microscopiques; b. par un nom régional, territorial ou topographique si le miel provient de l'origine indiquée; les dispositions de l'ordonnance du 28 mai 1997 sur les AOP et les IGP¹³ sont réservées; c. par des critères de qualité spécifiques. ⁵ Le pays de production du miel correspond au pays où le miel a été récolté. ⁶ Si le miel provient de différents pays, ces pays doivent être indiqués dans le champ visuel principal par ordre pondéral décroissant, avec le pourcentage que chacun de ces pays représente. ⁷ En dérogation à l'art. 3, al. 4, OIDA¹⁴, les pays de production doivent toujours être indiqués dans le champ visuel principal pour des emballages contenant du miel.
<i>Annexe 7</i> (art. 97) Exigences relatives aux caractéristiques du miel 1. Caractéristiques de composition des miels Le miel consiste essentiellement en différents sucres mais surtout en fructose et en glucose, ainsi qu'en autres substances, telles que des acides organiques, des ferments et des particules solides provenant de la récolte du miel. La couleur du miel peut aller d'une teinte presque incolore au brun sombre. Il peut avoir une consistance fluide, épaisse ou cristallisée en partie ou en totalité. Le goût et l'arôme varient mais dépendent de l'origine végétale. 2. Exigences générales 2.1 Le miel ne peut faire l'objet d'aucune addition de substances autres que du miel. 2.2 Le miel doit, dans toute la mesure du possible, être dépourvu de substances organiques et inorganiques étrangères à sa composition. Aucun pollen ou autre constituant particulier du miel ne doit être retiré, sauf si cela est inévitable lors de	<i>Annexe 7</i> (art. 97) Exigences relatives aux caractéristiques du miel 1. Caractéristiques de composition des miels Le miel consiste essentiellement en différents sucres mais surtout en fructose et en glucose, ainsi qu'en autres substances, telles que des acides organiques, des enzymes et des particules solides provenant de la récolte du miel. La couleur du miel peut aller d'une teinte presque incolore au brun sombre. Il peut avoir une consistance fluide, épaisse ou cristallisée en partie ou en totalité. Le goût et l'arôme varient mais dépendent de l'origine végétale. 2. Exigences générales 2.1 Le miel commercialisé comme tel ou utilisé dans un produit quelconque destiné à la consommation humaine ne doit avoir faire l'objet d'aucune addition de produits alimentaires, y compris les additifs alimentaires, ni d'aucune addition autre que du miel. 2.3 À l'exception du miel destiné à l'industrie, le miel ne doit pas présenter de goût étranger ni d'odeur étrangère, ni avoir commencé à fermenter, ni présenter une acidité modifiée

¹¹ Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du DFI du 8 déc. 2023, en vigueur depuis le 1^{er} fév. 2024 (RO 2023 825).

¹² RS 910.12

¹³ RS 910.12

¹⁴ RS 817.022.16

l'élimination de matières organiques et inorganiques étrangères. 2.3 Le miel ne peut pas présenter une acidité modifiée artificiellement. À l'exception du miel de pâtisserie, le miel ne doit pas présenter de goût étranger ou d'odeur étrangère, avoir commencé à fermenter ou avoir fermenté et avoir été surchauffé au point d'inactiver significativement ou totalement les enzymes naturels.	artificiellement, ni avoir été chauffé de manière que les enzymes soient détruites ou considérablement inactivées, ni avoir été obtenu par l'élimination de matières étrangères inorganiques ou organiques d'une manière qui a pour résultat l'élimination de quantités significatives de pollen.
3. Exigences spécifiques	
3.1 Teneur en sucres:	
3.1.1 teneur en fructose et en glucose (total des deux):	
a) miel de fleurs	pas moins de 60 g/100 g
b) miel de miellat, mélange de miel de miellat avec du miel de fleurs	pas moins de 45 g/100 g
3.1.2 teneur en saccharose:	
a) en général	pas plus de 5 g/100 g
b) faux acacia (<i>Robinia pseudoacacia</i>), luzerne (<i>Medicago sativa</i>), banksie de Menzies (<i>Banksia menziesii</i>), hedysaron (<i>Hedysarum</i>), eucalyptus rouge (<i>Eucalyptus camadulensis</i>), <i>Eucryphia lucida</i>, <i>Eucryphia milliganii</i>, agrumes spp.	pas plus de 10 g/100 g
c) lavande (<i>Lavandula</i> spp.), bourrache (<i>Borago officinalis</i>)	pas plus de 15 g/100 g
3.2 Teneur en eau:	
a) en général	au maximum 20 %
b) miel de bruyère (<i>Calluna</i>) et miel de pâtisserie en général	au maximum 23 %
c) miel de pâtisserie de bruyère (<i>Calluna</i>)	au maximum 25 %
3.3 Teneur en matières insolubles dans l'eau:	
a) en général	pas plus de 0,1 g/100 g
b) miel pressé	pas plus de 0,5 g/100 g
3.4 Conductivité électrique:	
a) miels en général et mélanges de ces miels	pas plus de 0,8 mS¹⁵/cm
b) miel de miellat et miel de châtaignier et mélanges de ces miels	pas moins de 0,8 mS/cm
Les exigences fixées aux let. a et b ne s'appliquent pas aux miels suivants ainsi qu'aux mélanges de ces miels: miels d'arbousier (<i>Arbutus unedo</i>), de bruyère cendrée (<i>Erica</i>), d'eucalyptus, de tilleul (<i>Tilia</i> spp.), de bruyère commune (<i>Calluna vulgaris</i>), de manuka ou <i>jelly bush</i> (<i>leptospermum</i>), de théier (<i>Melaleuca</i> spp.).	
3.5. Teneur en acides libres:	
a) en général	pas plus de 50 milli-équivalents d'acides par kg
b) miel de pâtisserie	pas plus de 80 milli-équivalents d'acides par kg

¹⁵ mS = millisiemens

3.6. Teneur en hydroxyméthylfurfural (HMF), déterminé après traitement et mélange: a) en général, à l'exception du miel de pâtisserie pas plus de 40 mg/kg (sous réserve des dispositions visées au ch. 3.7, let. b) b) miel d'origine déclarée en provenance de régions ayant un climat tropical et mélanges de ces miels max. 80 mg/kg	
---	--



Ordonnance sur les compléments alimentaires, Modifications

Droit en vigueur	Projet pour la consultation
Art. 3 Étiquetage ¹ La dénomination spécifique d'un complément alimentaire est «complément alimentaire».¹ ² La teneur en vitamines, en sels minéraux ou en autres substances et leur pourcentage par rapport à l'apport de référence visé à l'annexe 10, partie A, de l'ordonnance du DFI du 16 décembre 2016 concernant l'information sur les denrées alimentaires (OIDA)² doivent être exprimés sous forme numérique par dose journalière recommandée. Le pourcentage peut aussi être exprimé sous forme graphique. ³ L'étiquetage doit mentionner la teneur en vitamines, sels minéraux et autres substances au moment de la remise au consommateur. Les valeurs indiquées doivent se fonder sur les valeurs moyennes visées à l'art. 26, al. 4, OIDA. ⁴ En cas de mention relative à une vitamine, à un sel minéral ou à une autre substance, doivent être compris par dose journalière recommandée: a. pour les vitamines et les sels minéraux: au moins 15 % de l'apport de référence fixé à l'annexe 10, partie A, OIDA; - b.³ pour les autres substances: au moins 15 % de la quantité maximale fixée à l'annexe 1; à titre exceptionnel, ce pourcentage peut être inférieur si, sur la base de données et d'informations scientifiques généralement reconnues, il peut être prouvé que la substance est présente en une quantité permettant d'obtenir un effet nutritionnel ou physiologique. ⁵ En cas de mention relative à des cultures de bactéries vivantes ou à de la lactase, doivent être compris par dose journalière recommandée: a. pour les cultures de bactéries vivantes: au moins 10⁸ UFC⁴; b. pour la lactase: 4500 unités FCC⁵. ⁶ L'adjonction de cultures de bactéries vivantes doit figurer dans la liste des ingrédients et dans la dénomination spécifique sous l'une des formes suivantes: a. sous la nomenclature scientifique spécifique conforme aux prescriptions de l'<i>International Committee on Systematics of Prokaryotes</i>⁶; b. avec la mention « avec des ferments lactiques ». ⁷ Les indications visées à l'art. 3, al. 1, let. a à i, k, m et o à q, OIDA doivent être complétées par les informations suivantes: a. la dose journalière recommandée exprimée en portions du produit; b. un avertissement que la dose journalière recommandée ne doit pas être dépassée; c. une mention précisant que les compléments alimentaires ne doivent pas être utilisés comme substituts d'une alimentation variée; d. une mention indiquant que les produits doivent être tenus hors de la portée des jeunes enfants;	<i>Art. 3, al. 6</i> ⁶ L'adjonction de cultures de bactéries vivantes doit figurer dans la liste des ingrédients sous l'une des formes suivantes : a. sous la nomenclature scientifique spécifique conforme aux prescriptions de l'<i>International Committee on Systematics of Prokaryotes</i>⁸ ; b. avec la mention « avec des ferments lactiques » ou « avec des bifidobactéries ».

¹ Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du DFI du 8 déc. 2023, en vigueur depuis le 1^{er} fév. 2024 (RO 2023 826).

² RS 817.022.16

³ Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du DFI du 8 déc. 2023, en vigueur depuis le 1^{er} fév. 2024 (RO 2023 826).

⁴ UFC = unités formant colonie

⁵ FCC = Food Chemicals Codex

⁶ ICSP; www.the-icsp.org

⁸ ICSP ; www.the-icsp.org

e. les avertissements ou la mention concernant le groupe cible spécifique ou les conditions d'utilisation figurant à l'annexe 1; f.⁷ les noms des catégories des vitamines, des sels minéraux ou des autres substances caractérisant le produit, ou une mention relative à la nature des vitamines, des sels minéraux ou des autres substances.																																																																																																										
	¹ L'annexe 1 est modifiée conformément au texte ci-joint. ² L'annexe 2 est remplacée par la version ci-jointe.																																																																																																									
Annexe I⁹ (art. 2, al. 3, let. a et b, et 5, 3, al. 4, let. b, et 7, let. e) Vitamines, sels minéraux et autres substances: quantités maximales admises pour les adultes Partie A: vitamines et sels minéraux admis <table><tr><th>Vitamines et sels minéraux</th><th>Quantités maximales admises pour les adultes par dose journalière recommandée</th><th>Avertissements (<i>italique</i>), conditions d'utilisation</th></tr><tr><td colspan="3">1 Vitamines</td></tr><tr><td>Biotine</td><td>aucune</td><td></td></tr><tr><td>Acide folique</td><td>750 µg</td><td></td></tr><tr><td>Niacine</td><td>600 mg;</td><td></td></tr><tr><td></td><td>dont 10 mg au plus sous forme d'acide nicotinique et d'hexanicotinate d'inositol (total)</td><td></td></tr><tr><td>Acide pantothénique</td><td>aucune</td><td></td></tr><tr><td>Riboflavine (vitamine B2)</td><td>aucune</td><td></td></tr><tr><td>Thiamine (vitamine B1)</td><td>aucune</td><td></td></tr><tr><td>Vitamine A</td><td>1360 µg¹⁰ (correspond à 8,2 mg de bêta-carotène)</td><td>Uniquement sous forme de bêta-carotène.</td></tr><tr><td>Vitamine B₆</td><td>15 mg</td><td></td></tr><tr><td>Vitamine B₁₂</td><td>aucune</td><td></td></tr><tr><td>Vitamine C</td><td>750 mg</td><td></td></tr><tr><td>Vitamine D</td><td>70 µg</td><td></td></tr><tr><td>Vitamine E</td><td>205 mg</td><td></td></tr><tr><td>Vitamine K</td><td>225 µg</td><td>À partir d'une dose journalière de 25 µg: <i>il est conseillé aux personnes sous traitement anticoagulant de consulter leur médecin avant de consommer des préparations à base de vitamine K.</i></td></tr><tr><td colspan="3">2 Sels minéraux</td></tr><tr><td>Bore</td><td>1 mg</td><td></td></tr><tr><td>Calcium</td><td>750 mg</td><td></td></tr><tr><td>Chlore</td><td>uniquement comme ion d'accompagnement</td><td></td></tr><tr><td>Chrome</td><td>188 µg</td><td></td></tr><tr><td>Fer</td><td>21 mg</td><td></td></tr><tr><td>Iode</td><td>200 µg</td><td></td></tr><tr><td>Potassium</td><td>2250 mg</td><td></td></tr><tr><td>Cuivre</td><td>1,6 mg</td><td></td></tr><tr><td>Magnésium</td><td>375 mg</td><td>À partir d'une dose journalière de >250 mg: <i>les préparations à base de magnésium peuvent avoir des effets laxatifs.</i></td></tr><tr><td>Manganèse</td><td>3 mg</td><td></td></tr><tr><td>Molybdène</td><td>300 µg</td><td></td></tr><tr><td>Phosphate</td><td>uniquement comme ion d'accompagnement</td><td></td></tr><tr><td>Sélénium</td><td>165 µg</td><td></td></tr><tr><td>Silicium</td><td>aucune</td><td></td></tr></table>	Vitamines et sels minéraux	Quantités maximales admises pour les adultes par dose journalière recommandée	Avertissements (<i>italique</i>), conditions d'utilisation	1 Vitamines			Biotine	aucune		Acide folique	750 µg		Niacine	600 mg;			dont 10 mg au plus sous forme d'acide nicotinique et d'hexanicotinate d'inositol (total)		Acide pantothénique	aucune		Riboflavine (vitamine B2)	aucune		Thiamine (vitamine B1)	aucune		Vitamine A	1360 µg ¹⁰ (correspond à 8,2 mg de bêta-carotène)	Uniquement sous forme de bêta-carotène.	Vitamine B ₆	15 mg		Vitamine B ₁₂	aucune		Vitamine C	750 mg		Vitamine D	70 µg		Vitamine E	205 mg		Vitamine K	225 µg	À partir d'une dose journalière de 25 µg: <i>il est conseillé aux personnes sous traitement anticoagulant de consulter leur médecin avant de consommer des préparations à base de vitamine K.</i>	2 Sels minéraux			Bore	1 mg		Calcium	750 mg		Chlore	uniquement comme ion d'accompagnement		Chrome	188 µg		Fer	21 mg		Iode	200 µg		Potassium	2250 mg		Cuivre	1,6 mg		Magnésium	375 mg	À partir d'une dose journalière de >250 mg: <i>les préparations à base de magnésium peuvent avoir des effets laxatifs.</i>	Manganèse	3 mg		Molybdène	300 µg		Phosphate	uniquement comme ion d'accompagnement		Sélénium	165 µg		Silicium	aucune		Annexe I (art. 2, al. 3, let. a et b, et 5, 3, al. 4, let. b, et 7, let. e) Vitamines, sels minéraux et autres substances : quantités maximales admises pour les adultes Partie B Tableau Ch. 1 Ne concerne que le texte italien. Ch. 2 L'entrée relative à la « bêtaïne » est modifiée comme suit : <table><tr><th>Autres substances</th><th>Quantités maximales admises pour les adultes par dose journalière recommandée</th><th>Avertissements (<i>italique</i>), mention concernant le groupe cible spécifique, conditions d'utilisation</th></tr><tr><td>...</td><td></td><td></td></tr><tr><td>Bétaïne</td><td>400 mg</td><td></td></tr><tr><td>...</td><td></td><td></td></tr></table>	Autres substances	Quantités maximales admises pour les adultes par dose journalière recommandée	Avertissements (<i>italique</i>), mention concernant le groupe cible spécifique, conditions d'utilisation	...			Bétaïne	400 mg		...		
Vitamines et sels minéraux	Quantités maximales admises pour les adultes par dose journalière recommandée	Avertissements (<i>italique</i>), conditions d'utilisation																																																																																																								
1 Vitamines																																																																																																										
Biotine	aucune																																																																																																									
Acide folique	750 µg																																																																																																									
Niacine	600 mg;																																																																																																									
	dont 10 mg au plus sous forme d'acide nicotinique et d'hexanicotinate d'inositol (total)																																																																																																									
Acide pantothénique	aucune																																																																																																									
Riboflavine (vitamine B2)	aucune																																																																																																									
Thiamine (vitamine B1)	aucune																																																																																																									
Vitamine A	1360 µg ¹⁰ (correspond à 8,2 mg de bêta-carotène)	Uniquement sous forme de bêta-carotène.																																																																																																								
Vitamine B ₆	15 mg																																																																																																									
Vitamine B ₁₂	aucune																																																																																																									
Vitamine C	750 mg																																																																																																									
Vitamine D	70 µg																																																																																																									
Vitamine E	205 mg																																																																																																									
Vitamine K	225 µg	À partir d'une dose journalière de 25 µg: <i>il est conseillé aux personnes sous traitement anticoagulant de consulter leur médecin avant de consommer des préparations à base de vitamine K.</i>																																																																																																								
2 Sels minéraux																																																																																																										
Bore	1 mg																																																																																																									
Calcium	750 mg																																																																																																									
Chlore	uniquement comme ion d'accompagnement																																																																																																									
Chrome	188 µg																																																																																																									
Fer	21 mg																																																																																																									
Iode	200 µg																																																																																																									
Potassium	2250 mg																																																																																																									
Cuivre	1,6 mg																																																																																																									
Magnésium	375 mg	À partir d'une dose journalière de >250 mg: <i>les préparations à base de magnésium peuvent avoir des effets laxatifs.</i>																																																																																																								
Manganèse	3 mg																																																																																																									
Molybdène	300 µg																																																																																																									
Phosphate	uniquement comme ion d'accompagnement																																																																																																									
Sélénium	165 µg																																																																																																									
Silicium	aucune																																																																																																									
Autres substances	Quantités maximales admises pour les adultes par dose journalière recommandée	Avertissements (<i>italique</i>), mention concernant le groupe cible spécifique, conditions d'utilisation																																																																																																								
...																																																																																																										
Bétaïne	400 mg																																																																																																									
...																																																																																																										

⁷ Introduite par le ch. I de l'O du DFI du 8 déc. 2023, en vigueur depuis le 1^{er} fév. 2024 (RO 2023 826).

⁹ Nouvelle teneur selon le ch. II al. 1 de l'O de l'OSAV du 27 mai 2020 (RO 2020 2309). Mise à jour par le ch. II de l'O du DFI du 8 déc. 2023, en vigueur depuis le 1^{er} fév. 2024 (RO 2023 826).

¹⁰ Équivalents rétinol, facteur de conversion: bêta-carotène = 6 × équivalents rétinol

Zinc	5,3 mg	
Partie B: autres substances avec restrictions d'utilisation		
Autres substances	Quantités maximales admises pour les adultes par dose journalière recommandée	Avertissements (<i>italique</i>), mention concernant le groupe cible spécifique, conditions d'utilisation
1 Acides aminés		
L-arginine	2500 mg	
L-citrulline	1000 mg	
L-glutamine	10 g	
Glycine	5 g	
L-histidine	600 mg	
L-isoleucine	2200 mg	
L-leucine	4000 mg	
L-lysine	1800 mg	
L-méthionine + L-cystéine (total)	900 mg	
L-ornithine	2000 mg	
L-phénylalanine + L-tyrosine (total)	1500 mg	
L-thréonine	900 mg	
L-tryptophane	240 mg	
L-valine	2000 mg	
2 Autres substances, acides aminés non compris		
Acide alpha-linolénique (n-3)	2000 mg	
Bêta-alanine	3,2 g	<i>Ne pas consommer pendant plus de 8 à 10 semaines.</i> – La substance n'est remise que sous forme de comprimés, formulés comme comprimés à libération prolongée à l'aide de produits adéquats (additifs). – La prise doit être répartie en deux doses par jour au moins, de préférence lors d'un repas.
Bétaïne	1500 mg	
Caroténoïde lutéine	20 mg	
Caroténoïde zéaxanthine	2 mg	
Choline	550 mg	
Sulfate de chondroïtine	500 mg	<i>Ne convient pas aux femmes enceintes ou qui allaitent, aux enfants, aux adolescents et aux personnes sous traitement anticoagulant.</i>
Coenzyme NADH	20 mg	
Coenzyme Q ₁₀	200 mg	
Caféine	200 mg; ou 3 mg/kg de poids corporel	
Acide docosahexaénoïque (DHA)	1000 mg	À partir d'une dose journalière de >450 mg: <i>ne convient pas aux femmes enceintes ou qui allaitent.</i>
	450 mg	Pour les femmes enceintes ou qui allaitent.
Acide eicosapentaénoïque (EPA) + acide docosahexaénoïque (DHA) (total) (longue chaîne n-3)	5000 mg	<i>Ne convient pas aux femmes enceintes ou qui allaitent.</i>
	450 mg	Pour les femmes enceintes ou qui allaitent.
Glucosamine	750 mg	
Hespéridine	430 mg	<i>Il est conseillé aux personnes qui prennent des médicaments de consulter leur médecin avant de consommer ces produits.</i>
Inositol	1000 mg	

<table><tr><td>Isoflavones</td><td>50 mg (rapporté à l'aglycone)</td><td rowspan="4"><i>Ne doit pas être consommé le même jour que d'autres produits contenant du thé vert. Ne doit pas être consommé par les femmes enceintes ou allaitantes et par les enfants de moins de 18 ans. Ne doit pas être consommé à jeun. Ne convient pas aux personnes diabétiques, aux adolescents et aux femmes enceintes ou qui allaitent.</i></td></tr><tr><td>Catéchines, épigallocatechine gallate (EGCG)</td><td>300 mg (calculé comme EGCG)</td></tr><tr><td>Acide linoléique conjugué (ALC)</td><td>3 g</td></tr><tr><td>Créatine</td><td>3 g</td></tr><tr><td>L-carnitine</td><td>2000 mg</td><td rowspan="4">Le groupe cible doit être informé que des différences existent en matière de tolérance au lactose et que les personnes concernées devraient prendre conseil auprès d'un spécialiste concernant la fonction assumée par la substance dans leur alimentation.</td></tr><tr><td>Lactase</td><td>aucune</td></tr><tr><td>Lactulose</td><td>10 g</td></tr><tr><td>Cultures de bactéries vivantes</td><td>aucune</td></tr><tr><td>Acide linoléique (n-6)</td><td>10 g</td><td rowspan="4"><i>Un produit avec OPC ne remplace pas une alimentation à base de fruits et de légumes frais.</i></td></tr><tr><td>Méthylsulfonylmétane (MSM)</td><td>1000 mg</td></tr><tr><td>Oligomères proanthocyanidines (OPC)</td><td>150 mg</td></tr><tr><td>Taurine</td><td>1000 mg</td></tr><tr><td>Concentré de tomates hydrosoluble (WSTC I)</td><td>3 g</td><td rowspan="2"></td></tr><tr><td>Concentré de tomates hydrosoluble (WSTC II)</td><td>150 mg</td></tr></table>	Isoflavones	50 mg (rapporté à l'aglycone)	<i>Ne doit pas être consommé le même jour que d'autres produits contenant du thé vert. Ne doit pas être consommé par les femmes enceintes ou allaitantes et par les enfants de moins de 18 ans. Ne doit pas être consommé à jeun. Ne convient pas aux personnes diabétiques, aux adolescents et aux femmes enceintes ou qui allaitent.</i>	Catéchines, épigallocatechine gallate (EGCG)	300 mg (calculé comme EGCG)	Acide linoléique conjugué (ALC)	3 g	Créatine	3 g	L-carnitine	2000 mg	Le groupe cible doit être informé que des différences existent en matière de tolérance au lactose et que les personnes concernées devraient prendre conseil auprès d'un spécialiste concernant la fonction assumée par la substance dans leur alimentation.	Lactase	aucune	Lactulose	10 g	Cultures de bactéries vivantes	aucune	Acide linoléique (n-6)	10 g	<i>Un produit avec OPC ne remplace pas une alimentation à base de fruits et de légumes frais.</i>	Méthylsulfonylmétane (MSM)	1000 mg	Oligomères proanthocyanidines (OPC)	150 mg	Taurine	1000 mg	Concentré de tomates hydrosoluble (WSTC I)	3 g		Concentré de tomates hydrosoluble (WSTC II)	150 mg	
Isoflavones	50 mg (rapporté à l'aglycone)	<i>Ne doit pas être consommé le même jour que d'autres produits contenant du thé vert. Ne doit pas être consommé par les femmes enceintes ou allaitantes et par les enfants de moins de 18 ans. Ne doit pas être consommé à jeun. Ne convient pas aux personnes diabétiques, aux adolescents et aux femmes enceintes ou qui allaitent.</i>																															
Catéchines, épigallocatechine gallate (EGCG)	300 mg (calculé comme EGCG)																																
Acide linoléique conjugué (ALC)	3 g																																
Créatine	3 g																																
L-carnitine	2000 mg	Le groupe cible doit être informé que des différences existent en matière de tolérance au lactose et que les personnes concernées devraient prendre conseil auprès d'un spécialiste concernant la fonction assumée par la substance dans leur alimentation.																															
Lactase	aucune																																
Lactulose	10 g																																
Cultures de bactéries vivantes	aucune																																
Acide linoléique (n-6)	10 g	<i>Un produit avec OPC ne remplace pas une alimentation à base de fruits et de légumes frais.</i>																															
Méthylsulfonylmétane (MSM)	1000 mg																																
Oligomères proanthocyanidines (OPC)	150 mg																																
Taurine	1000 mg																																
Concentré de tomates hydrosoluble (WSTC I)	3 g																																
Concentré de tomates hydrosoluble (WSTC II)	150 mg																																
Annexe 2 (art. 2, al. 6, et 5, al. 1 et 2) Complexes nutritifs admis de vitamines, sels minéraux et autres substances 1. Vitamines Acide pantothénique D-pantothénate de calcium D-pantothénate de sodium Dexpantothénol Pantéthine Biotine D-biotine Folates Acide ptéroylglutamique L-méthylfolate de calcium (6S)-acide 5-méthyltétrahydrofolique, sel de glucosamine Niacine Acide nicotinique Nicotinamide Hexanicotinate d'inositol ou hexaniacinate d'inositol Chlorure de nicotinamide riboside Riboflavine Riboflavine	Annexe 2 (art. 2, al. 6, et 5, al. 1 et 2) Complexes nutritifs admis de vitamines, sels minéraux et autres substances 1. Vitamines Acide pantothénique D-pantothénate de calcium D-pantothénate de sodium Dexpantothénol Pantéthine Biotine D-biotine Folates Acide ptéroylglutamique L-méthylfolate de calcium* (6S)-acide 5-méthyltétrahydrofolique, sel de glucosamine* Sel monosodique de l'acide L-5-méthyltétrahydrofolique* Niacine Acide nicotinique Nicotinamide Hexanicotinate d'inositol ou hexaniacinate d'inositol Chlorure de nicotinamide riboside*																																

Riboflavine-5'-phosphate de sodium Thiamine Chlorhydrate de thiamine Mononitrate de thiamine Chlorure de thiamine monophosphate Chlorure de thiamine pyrophosphate Vitamine A Bêta-carotène Vitamine B6 Chlorhydrate de pyridoxine Pyridoxine-5'-phosphate Pyridoxal 5'-phosphate Vitamine B12 Cyanocobalamine Hydroxocobalamine 5'-desoxyadenosylcobalamine Méthylcobalamine Vitamine C Acide L-ascorbique L-ascorbate de sodium L-ascorbate de calcium (la teneur en thréonate doit être inférieure ou égale à 2 %) L-ascorbate de potassium L-ascorbyl 6-palmitate L-ascorbate de magnésium L-ascorbate de zinc Vitamine D Vitamine D3 ou cholécalfiférol Vitamine D2 ou ergocalciférol Vitamine E D-alpha-tocophérol DL-alpha-tocophérol Acétate de D-alpha-tocophérol Acétate de DL-alpha-tocophérol Succinate acide de D-alpha-tocophérol Mélanges de tocophérols¹¹ Tocotriénol-tocophérol¹² Vitamine K Phylloquinone ou phytoménadione Ménaquinone¹³	Riboflavine Riboflavine Riboflavine-5'-phosphate de sodium Thiamine Chlorhydrate de thiamine Mononitrate de thiamine Chlorure de thiamine monophosphate Chlorure de thiamine pyrophosphate Vitamine A Bêta-carotène Vitamine B6 Chlorhydrate de pyridoxin Pyridoxine-5'-phosphate Pyridoxal 5'-phosphate Vitamine B12 Cyanocobalamine Hydroxocobalamine 5'-desoxyadenosylcobalamine Méthylcobalamine Vitamine C Acide L-ascorbique L-ascorbate de sodium L-ascorbate de calcium (la teneur en thréonate doit être inférieure ou égale à 2 %) L-ascorbate de potassium L-ascorbyl 6-palmitate L-ascorbate de magnésium L-ascorbate de zinc Vitamine D Vitamine D3 ou cholécalfiférol Vitamine D2 ou ergocalciférol Monohydrate de calcidiol* Vitamine E D-alpha-tocophérol DL-alpha-tocophérol Acétate de D-alpha-tocophérol Acétate de DL-alpha-tocophérol Succinate acide de D-alpha-tocophérol Mélanges de tocophérols¹⁸ Tocotriénol-tocophérol¹⁹ Vitamine K Phylloquinone ou phytoménadione Ménaquinone^{20*}
---	---

¹¹ Alpha-tocophérol < 20 %, bêta-tocophérol < 10 %, gamma-tocophérol 50–70 % et delta-tocophérol 10–30 %

¹² Niveaux typiques de certains tocophérols et tocotriénols :

- 115 mg/g d'alpha-tocophérol (101 mg/g minimum) ;
- 5 mg/g de bêta-tocophérol (< 1 mg/g minimum) ;
- 45 mg/g de gamma-tocophérol (25 mg/g minimum) ;
- 12 mg/g de delta-tocophérol (3 mg/g minimum) ;
- 67 mg/g d'alpha-tocotriénol (30 mg/g minimum) ;
- < 1 mg/g de bêta-tocotriénol (< 1 mg/g minimum) ;
- 82 mg/g de gamma-tocotriénol (45 mg/g minimum) ;
- 5 mg/g de delta-tocotriénol (1 mg/g minimum).

¹³ La ménaquinone se présente principalement sous la forme de ménaquinone-7 et, dans une moindre mesure, de ménaquinone-6.

¹⁸ α-tocophérol < 20 %, β-tocophérol < 10 %, γ-tocophérol 50–70 % et δ-tocophérol 10–30 %.

¹⁹ Niveaux typiques de certains tocophérols et tocotriénols :

- 115 mg/g α-tocophérol (101 mg/g minimum) ;
- 5 mg/g β-tocophérol (< 1 mg/g minimum) ;
- 45 mg/g γ-tocophérol (25 mg/g minimum) ;
- 12 mg/g δ-tocophérol (3 mg/g minimum) ;
- 67 mg/g α-tocotriénol (30 mg/g minimum) ;
- < 1 mg/g β-tocotriénol (< 1 mg/g minimum) ;
- 82 mg/g γ-tocotriénol (45 mg/g minimum) ;
- 5 mg/g δ-tocotriénol (1 mg/g minimum).

²⁰ La ménaquinone se présente principalement sous la forme de ménaquinone-7 et, dans une moindre mesure, de ménaquinone-6.

2. Sels minéraux Calcium Acétate de calcium L-ascorbate de calcium Bisglycinate de calcium Carbonate de calcium Chlorure de calcium Malate de citrate de calcium Sels calciques de l'acide citrique Gluconate de calcium Glycérophosphate de calcium Lactate de calcium Pyruvate de calcium Sels calciques de l'acide orthophosphorique Succinate de calcium Hydroxyde de calcium L-lysinate de calcium Malate de calcium Oxyde de calcium L-pidolate de calcium L-thréonate de calcium Sulfate de calcium Oligosaccharides phosphorylés de calcium Algues rouges calcaires ou maërl¹⁴ Mélanges calcium-magnésium Poudre de dolomite Poudre de corail fossile ou Scleractinia Chrome Chlorure de chrome (III) Levure enrichie en chrome¹⁵ Lactate de chrome (III) trihydraté Nitrate de chrome Picolinate de chrome Sulfate de chrome (III) Cuivre Carbonate de cuivre Citrate de cuivre Gluconate de cuivre Sulfate de cuivre L-aspartate de cuivre Bisglycinate de cuivre Complexe cuivre-lysine Oxyde de cuivre (II) Fer Carbonate ferreux Citrate ferreux Citrate d'ammonium ferrique Gluconate ferreux Fumarate ferreux Diphosphate sodique ferrique Lactate ferreux Sulfate ferreux Diphosphate ferrique ou pyrophosphate ferrique	* Dans le respect des conditions autorisées en vertu du règlement (UE) 2015/2283²¹. Les quantités maximales admises à l'annexe 1 demeurent réservées. 2. Sels minéraux Bore Acide borique Borate de sodium Calcium Acétate de calcium L-ascorbate de calcium Bisglycinate de calcium Carbonate de calcium Chlorure de calcium Malate de citrate de calcium Sels calciques de l'acide citrique Gluconate de calcium Glycérophosphate de calcium Lactate de calcium Pyruvate de calcium Sels calciques de l'acide orthophosphorique Succinate de calcium Hydroxyde de calcium L-lysinate de calcium Malate de calcium Oxyde de calcium L-pidolate de calcium L-thréonate de calcium Sulfate de calcium Oligosaccharides phosphorylés de calcium Algues rouges calcaires ou maërl²² Mélanges calcium-magnésium Poudre de dolomite Poudre de corail fossile ou Scleractinia Chrome Chlorure de chrome (III) Levure enrichie en chrome²³ Lactate de chrome (III) trihydraté Nitrate de chrome Picolinate de chrome Sulfate de chrome (III) Cuivre Carbonate de cuivre Citrate de cuivre Gluconate de cuivre Sulfate de cuivre L-aspartate de cuivre Bisglycinate de cuivre Complexe cuivre-lysine Oxyde de cuivre (II) Fer Carbonate ferreux Citrate ferreux Citrate d'ammonium ferrique Gluconate ferreux
---	---

¹⁴ Algues calcifiées des genres *Lithothamnium corallioides* et *Phymatolithon calcareum* ou mélanges de ces genres

¹⁵ Levures enrichies en chrome produites par culture de *Saccharomyces cerevisiae* en présence de chlorure de chrome (III) comme source de chrome et dont la teneur en chrome, sous la forme déshydratée telle que commercialisée, est de 230 à 300 mg/kg. Les teneurs en chrome (VI) ne doivent pas excéder 0,2 % de la teneur totale en chrome.

²¹ Règlement (UE) 2015/2283 du Parlement européen et du Conseil du 25 novembre 2015 relatif aux nouveaux aliments, modifiant le règlement (UE) n° 1169/2011 du Parlement européen et du Conseil et abrogeant le règlement (CE) n° 258/97 du Parlement européen et du Conseil et le règlement (CE) n° 1852/2001 de la Commission, JO L 327 du 11.12.2015, p. 1 ; modifié en dernier lieu par le règlement (UE) 2019/1381, JO L 231 du 6.9.2019, p. 1.

²² Algues calcifiées des genres *Lithothamnium corallioides* et *Phymatolithon calcareum* ou mélanges de ces genres

²³ Levures enrichies en chrome produites par culture de *Saccharomyces cerevisiae* en présence de chlorure de chrome (III) comme source de chrome et dont la teneur en chrome, sous la forme déshydratée telle que commercialisée, est de 230 à 300 mg/kg. Les teneurs en chrome (VI) ne doivent pas excéder 0,2 % de la teneur totale en chrome.

Saccharate ferrique Fer élémentaire (somme du fer carbonyle, du fer électrolytique et du fer réduit à l'hydrogène) Bisglycinate ferreux L-pidolate ferreux Phosphate ferreux (II) Phosphate d'ammonium ferreux (II) Sel de sodium de l'édétate de fer (III) Taurate de fer (II) Iode Iodure de sodium Iodate de sodium Iodure de potassium Iodate de potassium Magnésium Acétate de magnésium L-ascorbate de magnésium Bisglycinate de magnésium Carbonate de magnésium Chlorure de magnésium Citrate-malate de magnésium Sels de magnésium de l'acide citrique Gluconate de magnésium Glycérophosphate de magnésium Sels de magnésium de l'acide orthophosphorique Lactate de magnésium L-lysinate de magnésium Hydroxyde de magnésium Malate de magnésium Oxyde de magnésium L-pidolate de magnésium Citrate de potassium-magnésium Pyruvate de magnésium Succinate de magnésium Sulfate de magnésium Taurate de magnésium Acétyl-taurinate de magnésium Manganèse Ascorbate de manganèse L-aspartate de manganèse Bisglycinate de manganèse Carbonate de manganèse Chlorure de manganèse Citrate de manganèse Gluconate de manganèse Glycérophosphate de manganèse Pidolate de manganèse Sulfate de manganèse Molybdène (VI) Molybdate d'ammoniaque Molybdate de potassium Molybdate de sodium Bore Acide borique Borate de sodium Potassium Sulfate de potassium Bicarbonate de potassium Carbonate de potassium Chlorure de potassium Citrate de potassium Gluconate de potassium Glycérophosphate de potassium Lactate de potassium Hydroxyde de potassium L-pidolate de potassium Malate de potassium Sels potassiques de l'acide orthophosphorique	Fumarate ferreux Diphosphate sodique ferrique Lactate ferreux Sulfate ferreux Diphosphate ferrique ou pyrophosphate ferrique Saccharate ferrique Fer élémentaire (somme du fer carbonyle, du fer électrolytique et du fer réduit à l'hydrogène) Bisglycinate ferreux L-pidolate ferreux Phosphate ferreux (II) Phosphate d'ammonium ferreux (II)* Sel de sodium de l'édétate de fer (III)* Tartrate-adipate d'hydroxyde de fer (nano)* Caséinate de fer du lait* Taurate de fer (II) Iode Iodure de sodium Iodate de sodium Iodure de potassium Iodate de potassium Magnésium Acétate de magnésium L-ascorbate de magnésium Bisglycinate de magnésium Carbonate de magnésium Chlorure de magnésium Citrate-malate de magnésium* Sels de magnésium de l'acide citrique Gluconate de magnésium Glycérophosphate de magnésium Sels de magnésium de l'acide orthophosphorique Lactate de magnésium L-lysinate de magnésium Hydroxyde de magnésium Malate de magnésium Oxyde de magnésium L-pidolate de magnésium Citrate de potassium-magnésium Pyruvate de magnésium Succinate de magnésium Sulfate de magnésium Taurate de magnésium Acétyl-taurinate de magnésium L-thréonate de magnésium* Manganèse Ascorbate de manganèse L-aspartate de manganèse Bisglycinate de manganèse Carbonate de manganèse Chlorure de manganèse Citrate de manganèse Gluconate de manganèse Glycérophosphate de manganèse Pidolate de manganèse Sulfate de manganèse Molybdène (VI) Molybdate d'ammoniaque Molybdate de potassium Molybdate de sodium Potassium Sulfate de potassium Bicarbonate de potassium Carbonate de potassium Chlorure de potassium
---	---

Sélénium L-sélenométhionine Levure enrichie en sélénium¹⁶ Acide sélénieux Sélénate de sodium Hydrogénosélénite de sodium Sélénite de sodium Silicium Acide orthosilicique stabilisé par de la choline Dioxyde de silicium Acide silicique (sous forme de gel) Silicium organique (monométhylsilanetriol) Zinc Acétate de zinc L-ascorbate de zinc L-aspartate de zinc Bisglycinate de zinc Chlorure de zinc Citrate de zinc Gluconate de zinc Lactate de zinc L-lysinate de zinc Malate de zinc Sulfate de zinc mono-L-méthionine Oxyde de zinc Carbonate de zinc L-pidolate de zinc Picolinate de zinc Sulfate de zinc 3. Autres substances 3.1 Acides aminés Remarque: pour les acides aminés admis, les sels de sodium, de potassium, de calcium et de magnésium et leurs chlorhydrates peuvent également être utilisés. L-arginine L-citrulline, L-malate de citrulline L-cystéine L-glutamine Glycine L-histidine L-isoleucine L-leucine L-lysine L-méthionine L-ornithine L-phénylalanine L-thréonine L-tryptophane L-tyrosine L-valine 3.2 Autres substances, acides aminés non compris	Citrate de potassium Gluconate de potassium Glycérophosphate de potassium Lactate de potassium Hydroxyde de potassium L-pidolate de potassium Malate de potassium Sels potassiques de l'acide orthophosphorique Sélénium L-sélenométhionine Levure enrichie en sélénium²⁴ Acide sélénieux Sélénate de sodium Hydrogénosélénite de sodium Sélénite de sodium Silicium Acide orthosilicique stabilisé par de la choline Dioxyde de silicium Acide silicique (sous forme de gel) Silicium organique (monométhylsilanetriol)* Zinc Acétate de zinc L-ascorbate de zinc L-aspartate de zinc Bisglycinate de zinc Chlorure de zinc Citrate de zinc Gluconate de zinc Lactate de zinc L-lysinate de zinc Malate de zinc Sulfate de zinc mono-L-méthionine Oxyde de zinc Carbonate de zinc L-pidolate de zinc* Picolinate de zinc Sulfate de zinc * Dans le respect des conditions autorisées en vertu du règlement (UE) 2015/2283. Les quantités maximales admises à l'annexe I demeurent réservées. 3. Autres substances 3.1 Acides aminés Remarque : pour les acides aminés admis, les sels de sodium, de potassium, de calcium et de magnésium ainsi que leurs chlorhydrates peuvent également être utilisés. L-arginine L-citrulline, L-malate de citrulline L-cystéine L-glutamine Glycine L-histidine L-isoleucine L-leucine L-lysine L-méthionine L-ornithine L-phénylalanine L-thréonine L-tryptophane L-tyrosine L-valine 3.2 Autres substances, acides aminés non compris
--	---

-
- ¹⁶ Levures enrichies en sélénium produites par culture en présence de sélénite de sodium comme source de sélénium et dont la teneur en sélénium, sous la forme déshydratée telle que commercialisée, est de 2,5 mg/g au plus. L'espèce prédominante de sélénium organique présente dans la levure est la sélénométhionine, qui constitue entre 60 et 85 % de la totalité du sélénium extrait dans le produit. La teneur en autres composés contenant du sélénium organique, notamment la sélénocystéine, ne peut dépasser 10 % du total du sélénium extrait. Les teneurs en sélénium inorganique n'excèdent normalement pas 1 % du total du sélénium extrait.
- ²⁴ Levures enrichies en sélénium produites par culture en présence de sélénite de sodium comme source de sélénium et dont la teneur en sélénium, sous la forme déshydratée telle que commercialisée, est de 2,5 mg/g au plus. L'espèce prédominante de sélénium organique présente dans la levure est la sélénométhionine, qui constitue entre 60 et 85 % de la totalité du sélénium extrait dans le produit. La teneur en autres composés contenant du sélénium organique, notamment la sélénocystéine, ne peut dépasser 10 % du total du sélénium extrait. Les teneurs en sélénium inorganique n'excèdent normalement pas 1 % du total du sélénium extrait.

Acides gras oméga-3 d'huiles végétales, d'huiles de poisson et d'huiles d'algue Acide linoléique conjugué (ALC) Acide linoléique conjugué (ALC) extrait d'huile de carthame Acide linoléique extrait d'huiles comestibles Bêta-alanine Bêta-alanine, n° CAS 107-95-9, degré de pureté 98–101 %; métaux lourds 10 ppm; Pb ≤ 3 ppm; As ≤ 1 ppm; Hg ≤ 0,1 ppm; Cd ≤ 1 ppm Bétaïne Chlorhydrate de bêtaine Caféine Caféine Catéchines, épigallocatechine gallate (EGCG) Catéchines, épigallocatechine gallate (EGCG) du thé vert Choline Choline Chlorure de choline Citrate de choline Tartrates de choline Coenzyme NADH NADH Disodium NADH Coenzyme Q10 Ubiquinone Ubiquinol Concentrés de tomates hydrosolubles WSTC I et II Concentrés de tomates hydrosolubles WSTC I et II selon EFSA Journal 2010; 8(7): 1689 Créatine Monohydrate de créatine Pyruvate de créatine DHA et ses esters d'huile de poisson ou d'huile d'algue EPA et ses esters d'huile de poisson ou d'huile d'algue Glucosamine Chlorure de glucosamine Sulfate de glucosamine Hespéridine Hespéridine tirée d'oranges non mûres Inositol Inositol Isoflavones Isoflavones (extraits de soja ou de trèfle des prés) L-carnitine L-carnitine L-chlorhydrate de carnitine L-carnitine-L-tartrate Lactase Lactase FCC¹⁷ Lactulose Lactulose Lutéine Lutéine et ses esters de tagète Méthylsulfonylméthane (MSM) Méthylsulfonylméthane (MSM)	Bêta-alanine Bêta-alanine, n° CAS 107-95-9, degré de pureté 98–101 %; métaux lourds 10 ppm; Pb ≤ 3 ppm; As ≤ 1 ppm; Hg ≤ 0,1 ppm; Cd ≤ 1 ppm Bétaïne Bétaïne, anhydre Chlorhydrate de bêtaine Monohydrate de bêtaine Choline Choline Chlorure de choline Citrate de choline Tartrates de choline Sulfate de chondroïtine Sulfate de chondroïtine Coenzyme NADH NAD+ NADH Disodium NADH Coenzyme Q10 Ubiquinone Ubiquinol Caféine Caféine DHA et ses esters d'huile de poisson ou d'huile d'algue EPA et ses esters d'huile de poisson ou d'huile d'algue Glucosamine Chlorure de glucosamine Sulfate de glucosamine Hespéridine Hespéridine tirée d'oranges non mûres Inositol Inositol, myo-inositol, n° CAS 87-89-8 Isoflavones Isoflavones (extraits de soja ou de trèfle des prés) Catéchines, épigallocatechine gallate (EGCG) Catéchines, épigallocatechine gallate (EGCG) du thé vert Acide linoléique conjugué (ALC) Acide linoléique conjugué (ALC) extrait d'huile de carthame Créatine Citrate de créatine Monohydrate de créatine Pyruvate de créatine L-carnitine L-carnitine L-chlorhydrate de carnitine L-carnitine-L-tartrate Lactase Lactase FCC²⁵ Lactulose Lactulose Acide linoléique extrait d'huiles comestibles Lutéine Lutéine et ses esters de tagète Méthylsulfonylméthane (MSM) Méthylsulfonylméthane (MSM) Oligomères proanthocyanidines (OPC) Oligomères proanthocyanidines (OPC) de raisin ou d'écorce de pin Acides gras oméga-3 d'huiles végétales, d'huiles de poisson et d'huiles d'algue
---	---

Oligomères proanthocyanidines (OPC) Oligomères proanthocyanidines (OPC) de raisin ou d'écorce de pin Sulfate de chondroïtine Sulfate de chondroïtine Taurine Taurine Zéaxanthine Zéaxanthine (extrait de tagète)	Taurine Taurine Concentrés de tomates hydrosolubles WSTC I et II Concentrés de tomates hydrosolubles WSTC I et II selon EFSA Journal 2010; 8(7): 1689 Zéaxanthine Zéaxanthine (extrait de tagète)
--	---

¹⁷ FCC = *Food Chemicals Codex*

²⁵ FCC = *Food Chemicals Codex*



Ordonnance sur les procédés et les auxiliaires technologiques utilisés pour le traitement des denrées alimentaires (OPAT), Modification

Droit en vigueur	Projet pour la consultation																				
Le Département fédéral de l'intérieur (DFI), vu les art. 24, 27, al. 4, let. b, 28, al. 5, et 36, al. 3 et 4, de l'ordonnance du 16 décembre 2016 sur les denrées alimentaires et les objets usuels (ODAIIOUs)¹,	<i>Préambule</i> vu les art. 23, 24, 27, al. 4, let. b, 28, al. 5, et 36, al. 3 et 4 de l'ordonnance du 16 décembre 2016 sur les denrées alimentaires et les objets usuels (ODAIIOUs)²,																				
Art. 7 Conditions d'utilisation des enzymes ¹ Les enzymes alimentaires peuvent être mises sur le marché comme telles et ajoutées aux denrées alimentaires en respectant les BPF. ² Elles peuvent être utilisées si les conditions suivantes sont remplies: a. utilisées à la dose recommandée, elles ne présentent pas de danger pour la santé du consommateur selon les données scientifiques connues; b. il existe une nécessité technologique suffisante en faveur de l'utilisation de l'enzyme; c. l'utilisation des enzymes n'induit pas le consommateur en erreur, notamment sur la fraîcheur, la qualité et la nature des ingrédients utilisés ni sur le caractère naturel, le procédé de fabrication ou la valeur nutritive du produit.	<i>Art. 7, al. 3</i> ³ Les enzymes alimentaires qui satisfont aux dispositions visées à l'art. 30, al. 3, ODAIOUs peuvent être utilisées seulement si elles sont inscrites dans l'annexe 5.																				
-	La présente ordonnance est complétée par l'annexe 5 ci-jointe.																				
-	<i>Annexe 5</i> (art. 7, al. 3) Liste des enzymes alimentaires qui satisfont aux dispositions visées à l'art. 30, al. 3, ODAIOUs et peuvent être utilisées <table><tr><th>Numéro EC Nom établi (nom accepté) Nom systématique</th><th>Organisme producteur Souche</th></tr><tr><td>EC 1.1.3.4</td><td><i>Aspergillus niger</i></td></tr><tr><td><i>Glucose-oxidase</i></td><td>DP-Aze23</td></tr><tr><td>Bêta-D-glucose: oxygène 1-oxydoréductase</td><td><i>Aspergillus niger</i></td></tr><tr><td></td><td>ZGL</td></tr><tr><td></td><td><i>Aspergillus oryzae</i></td></tr><tr><td></td><td>NZYM-KP</td></tr><tr><td></td><td><i>Trichoderma reesei</i></td></tr><tr><td></td><td>AR-352</td></tr><tr><td>EC 1.11.1.6</td><td><i>Aspergillus niger</i></td></tr></table>	Numéro EC Nom établi (nom accepté) Nom systématique	Organisme producteur Souche	EC 1.1.3.4	<i>Aspergillus niger</i>	<i>Glucose-oxidase</i>	DP-Aze23	Bêta-D-glucose: oxygène 1-oxydoréductase	<i>Aspergillus niger</i>		ZGL		<i>Aspergillus oryzae</i>		NZYM-KP		<i>Trichoderma reesei</i>		AR-352	EC 1.11.1.6	<i>Aspergillus niger</i>
Numéro EC Nom établi (nom accepté) Nom systématique	Organisme producteur Souche																				
EC 1.1.3.4	<i>Aspergillus niger</i>																				
<i>Glucose-oxidase</i>	DP-Aze23																				
Bêta-D-glucose: oxygène 1-oxydoréductase	<i>Aspergillus niger</i>																				
	ZGL																				
	<i>Aspergillus oryzae</i>																				
	NZYM-KP																				
	<i>Trichoderma reesei</i>																				
	AR-352																				
EC 1.11.1.6	<i>Aspergillus niger</i>																				

¹ RS 817.02

² RS 817.02



<i>Catalase</i> Peroxyde d'hydrogène: peroxyde d'hydrogène oxy- doréductase	DP-Azw58
EC 1.11.1.7 <i>Peroxidase</i> Donneur phénolique: peroxyde d'hydrogène oxydoréductase	<i>Aspergillus niger</i> MOX
EC 2.3.2.13 <i>Protéine-glutamine-gamma-glutamyltransférase</i> Protéine-glutamine:amine-gamma-glutamyltransfé- rase	<i>Bacillus licheniformis</i> NZYM-TR
EC 2.4.1.5 <i>Dextranucrase</i> Saccharose:(1→6)-alpha-D-glucane-6-alpha-D-gly- cosyltransférase	<i>Bacillus subtilis</i> DP-Eyp97
EC 2.4.1.24 <i>1,4-alpha-glucane-6-alpha-glycosyltransférase</i> (1→4)-alpha-D-glucane:(1→4)-alpha-D-glucane(D- Glucose)-6-alpha-D-glucosyltransférase	<i>Trichoderma reesei</i> DP-Nzv57
EC 2.4.1.372 <i>Mutansucrase</i> Saccharose:(1→3)-alpha-D-glucane-3-alpha-D-gly- cosyltransférase	<i>Bacillus subtilis</i> DP-Eyr116
EC 3.1.1.3 <i>Triacylglycérol lipase</i> Triacylglycérol acylhydrolase	<i>Aspergillus niger</i> LFS <i>Aspergillus niger</i> NZYM-DB <i>Aspergillus oryzae</i> NZYM-AL <i>Aspergillus oryzae</i> NZYM-FL <i>Aspergillus oryzae</i> NZYM-LH <i>Aspergillus oryzae</i> NYM-PH <i>Komagataella phaffii</i> LALL-LI2 <i>Komagataella phaffii</i> DSM 34125 <i>Ogataea polymorpha</i> DP-Jzk33 <i>Trichoderma reesei</i> AR-822 <i>Trichoderma reesei</i> DP-Nzk73 <i>Trichoderma reesei</i> DP-Nzk118 <i>Trichoderma reesei</i> RF10625
EC 3.1.1.4 <i>Phospholipase A2</i> Phosphatidylcholine 2-acylhydrolase	<i>Aspergillus niger</i> PLA-54 <i>Trichoderma reesei</i> RF 8793
EC 3.1.1.5 <i>Lysophospholipase</i> 2-lysophosphatidylcholine acylhydrolase	<i>Aspergillus niger</i> NZYM-LP <i>Trichoderma reesei</i> DP-Nyc81 <i>Trichoderma reesei</i> RF7206
EC 3.1.1.11 <i>Pectinestérase</i> Pectine-péctylhydrolase	<i>Trichoderma reesei</i> RF 6201
EC 3.1.1.32 <i>Phospholipase A1</i>	<i>Aspergillus niger</i> NZYM-FP

	Phosphatidylcholine 1-acylhydrolase	<i>Aspergillus oryzae</i> NZYM-LJ
		<i>Aspergillus oryzae</i> NZYM-PP
		<i>Trichoderma reesei</i> DP-Nzk98
	EC 3.1.3.26	<i>Trichoderma reesei</i>
	4-Phytase	DP-Nzt113
	Myo-inositol-hexakisphosphate-4-phosphohydrolase	
	EC 3.1.4.3	<i>Bacillus licheniformis</i>
	Phospholipase C	NZYM-VR
	Phosphatidylcholine cholinphosphohydrolase	<i>Komagataella phaffii</i> PRF
	EC 3.1.4.11	<i>Bacillus licheniformis</i>
	Phosphoinositide-phospholipase C	NZYM-DI
	1-phosphatidyl-1D-myo-inositol-4,5-bisphosphate-4,5-phosphohydrolase	
	EC 3.2.1.1	<i>Aspergillus niger</i>
	Alpha-amylase	NZYM-MC
	4-alpha-D-glucane-glucanhydrolase	<i>Aspergillus niger</i> NZYM-SB
		<i>Bacillus licheniformis</i> DP-Dzb25
		<i>Bacillus licheniformis</i> DP-Dzb45
		<i>Bacillus licheniformis</i> DP-Dzb105
		<i>Bacillus licheniformis</i> DP-Dzb106
		<i>Bacillus licheniformis</i> NZYM-AC
		<i>Bacillus licheniformis</i> NZYM-AN
		<i>Bacillus licheniformis</i> NZYM-AV
		<i>Bacillus licheniformis</i> NZYM-AY
		<i>Bacillus licheniformis</i> NZYM-BC
		<i>Bacillus licheniformis</i> NZYM-KE
		<i>Bacillus subtilis</i> AR-651
		<i>Bacillus subtilis</i> NBA
		<i>Trichoderma reesei</i> DP-Nzb48
	EC 3.2.1.2	<i>Bacillus licheniformis</i>
	Bêta-amylase	NZYM-JA
	4-alpha-D-glucane-maltohydrolase	
	EC 3.2.1.3	<i>Aspergillus niger</i>
	Glucane-1,4-alpha-glucosidase	NZYM-BE
	4-alpha-D-glucane-glucohydrolase	<i>Aspergillus niger</i> NZYM-BF
		<i>Aspergillus niger</i> NZYM-BR
		<i>Aspergillus niger</i> NZYM-BW
		<i>Aspergillus niger</i> NZYM-BX
		<i>Aspergillus niger</i> NZYM-DM
		<i>Aspergillus niger</i> NZYM-EE
		<i>Trichoderma reesei</i>

	DP-Nyc78
	<i>Trichoderma reesei</i>
	DP-Nzh38
	<i>Trichoderma reesei</i>
	DP-Nzh63
	<i>Trichoderma reesei</i>
	DP-Nzh109
	<i>Trichoderma reesei</i>
	DP-Nzh120
EC 3.2.1.4	<i>Aspergillus niger</i>
Cellulase	NZYM-EN
4-(1,3;1,4)-bêta-D-glucane-4-glucanhydrolase	<i>Trichoderma reesei</i>
	AR-852
	<i>Trichoderma reesei</i>
	DP-Nzc36
	<i>Trichoderma reesei</i>
	NZYM-FS
EC 3.2.1.6	<i>Bacillus subtilis</i>
Endo-1,3(4)-bêta-glucanase	DP-Ezm28
3-(1→3;1→4)-bêta-D-glucane 3(4)-glucanohydro- lase	
EC 3.2.1.8	<i>Aspergillus niger</i>
Endo-1,4-bêta-xylanase	XEA
4-bêta-D-xylane xylanhydrolase	<i>Aspergillus niger</i>
	XYL
	<i>Aspergillus oryzae</i>
	NZYM-FA
	<i>Aspergillus oryzae</i>
	NZYM-FB
	<i>Bacillus licheniformis</i>
	NZYM-CE
	<i>Bacillus licheniformis</i>
	NZYM-FX
	<i>Bacillus subtilis</i>
	DP-Ezd119
	<i>Trichoderma reesei</i>
	DP-Nzd22
	<i>Trichoderma reesei</i>
	DP-Nzd66
	<i>Trichoderma reesei</i>
	DP-Nzd72
	<i>Trichoderma reesei</i>
	NZYM-ER
EC 3.2.1.15	<i>Trichoderma reesei</i>
Endopolygalacturonase	AR-414
(1→4)-alpha-D-galacturonane-glycanohydrolase	<i>Trichoderma reesei</i>
	RF6197
EC 3.2.1.21	<i>Trichoderma reesei</i>
Bêta-glucosidase	DP-Nyk114
Bêta-D-glucoside-glucohydrolase	
EC 3.2.1.23	<i>Aspergillus niger</i>
Bêta-galactosidase	TOL
Bêta-D-galactoside-galactohydrolase	<i>Bacillus licheniformis</i>
	NZYM-BT
	<i>Kluyveromyces lactis</i>
	KLA
EC 3.2.1.26	<i>Trichoderma reesei</i>
Bêta-fructofuranosidase	AR 996
Bêta-D-fructofuranoside fructohydrolase	
EC 3.2.1.28	<i>Trichoderma reesei</i>
Alpha,alpha-tréhalase	DP-Nzs51
Alpha,alpha-tréhalose-glucohydrolase	
EC 3.2.1.41	<i>Bacillus licheniformis</i>
Pullulanase	DP-Dzp39

Pullulane-6-alpha-glucanhydrolase	<i>Bacillus licheniformis</i> DP-Dzp107 <i>Bacillus licheniformis</i> NZYM-LU <i>Bacillus subtilis</i> NZYM-AK
EC 3.2.1.55 <i>Alpha-L-arabinofuranosidase à extrémité non réductrice</i> Alpha-L-arabinofuranoside à extrémité non réductrice alpha-L-arabinofuranosidase	<i>Trichoderma reesei</i> NZYM-GV
EC 3.2.1.60 <i>Glucane 1,4-alpha-maltotétraohydrolase</i> 4-alpha-D-glucane-maltotétraohydrolase	<i>Bacillus licheniformis</i> DP-Dzf24 <i>Bacillus licheniformis</i> DP-Dzf95 <i>Bacillus licheniformis</i> DP-Dzf46
EC 3.2.1.78 <i>Mannane-endo-1,4-bêta-mannosidase</i> 1,4-bêta-D-mannane-mannanohydrolase	<i>Aspergillus niger</i> NZYM-NM
EC 3.2.1.133 <i>Glucane-1,4-alpha-maltohydrolase</i> 4-alpha-D-glucane-alpha-maltohydrolase	<i>Bacillus licheniformis</i> DP-Dzf50 <i>Bacillus licheniformis</i> DP-Dzb115 <i>Bacillus licheniformis</i> NZYM-SM <i>Bacillus licheniformis</i> NZYM-CY <i>Bacillus licheniformis</i> NZYM-FR <i>Bacillus licheniformis</i> NZYM-SD <i>Bacillus subtilis</i> AR-453 <i>Bacillus subtilis</i> AR-513 <i>Bacillus subtilis</i> MAM <i>Bacillus subtilis</i> NZYM-OC <i>Bacillus subtilis</i> NZYM-SO <i>Bacillus subtilis</i> ROM <i>Saccharomyces cerevisiae</i> LALL-MA <i>Saccharomyces cerevisiae</i> LALL-MA+ <i>Trichoderma reesei</i> DP-Nyn90
EC 3.4.11.1 <i>Leucyl aminopeptidase</i>	<i>Aspergillus oryzae</i> NZYM-BU
EC 3.4.11.15 <i>Aminopeptidase Y</i>	<i>Trichoderma reesei</i> DP-Nyf80
EC 3.4.16.6 <i>Carboxypeptidase D</i>	<i>Aspergillus oryzae</i> NZYM-MK
EC 3.4.21.4 <i>Trypsine</i> « Protéinase à sérine »	<i>Fusarium venenatum</i> NZYM-FG <i>Bacillus licheniformis</i> NZYM-RH <i>Bacillus subtilis</i> DP-Eyg82
EC 3.4.21.26 <i>Prohyl-oligopeptidase</i>	<i>Aspergillus niger</i> NZYM-MR

	<i>Trichoderma reesei</i> DP-Nyq99
EC 3.4.21.62 <i>Subtilisine</i>	<i>Bacillus licheniformis</i> DP-Ezx62
	<i>Bacillus licheniformis</i> NZYM-CB
EC 3.4.21.65 <i>Thermomycoline</i> Sérine-endopeptidase	<i>Trichoderma reesei</i> AR-201
EC 3.4.23.4 <i>Chymosine</i>	<i>Aspergillus niger</i> DSM29544
	<i>Aspergillus niger</i> DSM32805
	<i>Aspergillus niger</i> DSM29646
	<i>Kluyveromyces lactis</i> CHY
	<i>Kluyveromyces lactis</i> CIN
	<i>Trichoderma reesei</i> DP-Nyj88
EC 3.4.23.18 <i>Aspergillopepsine I</i>	<i>Trichoderma reesei</i> DP-Nzq40
EC 3.5.1.1 <i>Asparaginase</i> L-asparagine amidohydrolase	<i>Aspergillus niger</i> AGN
	<i>Aspergillus oryzae</i> NZYM-SP
	<i>Bacillus subtilis</i> NZYM-CK
EC 3.5.1.2 <i>Glutaminase</i> L-glutamine amidohydrolase	<i>Bacillus licheniformis</i> NZYM-JQ
EC 3.5.1.44 <i>Protéine-glutaminase</i> Protéine-L-glutamine-amidohydrolase	<i>Bacillus licheniformis</i> NZYM-DR
EC 4.1.1.5 <i>Acétolactate décarboxylase</i> Alpha-acétolactate décarboxylase	<i>Bacillus licheniformis</i> NZYM-JB
	<i>Bacillus subtilis</i> DP-Ezz65
EC 4.2.2.10 <i>Pectine lyase</i> (1→4)-6-O-méthyl-alpha-D-galacturonane lyase	<i>Aspergillus niger</i> NZYM-PN
	<i>Trichoderma reesei</i> RF6199
EC 5.3.1.5 <i>Xylose isomérase</i> alpha-D-xylopyranose-aldose-cétose-isomérase	<i>Streptomyces rubiginosus</i> DP-PZn37



Ordonnance sur l'adjonction de vitamines, de sels minéraux et de certaines autres substances aux denrées alimentaires, Modifications

Droit en vigueur	Projet pour la consultation																				
	<i>Préambule</i> <i>Ne concerne que le texte allemand.</i>																				
Art. 5 Adjonction de substances au sel comestible ¹ L'adjonction de fluorure, d'iode ou d'iodate au sel comestible est admise pour autant qu'elle se justifie sur le plan de la santé publique. ² Le sel comestible additionné de fluorure doit contenir, par kilogramme, 250 mg de fluorure, calculé en fluor. ¹ ³ Le sel comestible additionné d'iode ou d'iodate doit contenir, par kilogramme, 20 à 40 mg d'iode ou d'iodate, calculé en iode.	Art. 5, al. 3 ³ Le sel comestible additionné d'iode ou d'iodate doit contenir, par kilogramme, 15 à 40 mg d'iode ou d'iodate, calculé en iode.																				
	Les annexes 4 et 5 sont remplacées par les versions ci-jointes.																				
<i>Annexe 4</i> (art. 2, al. 4) Substances ne devant pas être ajoutées aux denrées alimentaires Les substances suivantes ne doivent pas être ajoutées aux denrées alimentaires: 1. diméthylamylamine 2. 2,4-dinitrophénol 3. mélatonine 4. <i>Monascus purpureus</i>	<i>Annexe 4</i> (art. 2, al. 4) Substances ne devant pas être ajoutées aux denrées alimentaires Les substances suivantes ne doivent pas être ajoutées aux denrées alimentaires : 1. D-mannose 2. diméthylamylamine 3. 2,4-dinitrophénol 4. mélatonine 5. <i>Monascus purpureus</i>																				
<i>Annexe 5</i> (art. 3, al. 2) Complexes nutritifs admis de vitamines et de sels minéraux <table><tr><th>Numéro</th><th>Dénomination</th></tr><tr><td>1</td><td>Vitamines</td></tr><tr><td>1.1</td><td>Vitamine A Bêta-carotène</td></tr><tr><td>1.2</td><td>Vitamine D Vitamine D3 ou cholécalciférol Vitamine D2 ou ergocalciférol</td></tr><tr><td>1.3</td><td>Vitamine E D-alpha-tocophérol DL-alpha-tocophérol Acétate de D-alpha-tocophéryl Acétate de DL-alpha-tocophéryl</td></tr></table>	Numéro	Dénomination	1	Vitamines	1.1	Vitamine A Bêta-carotène	1.2	Vitamine D Vitamine D3 ou cholécalciférol Vitamine D2 ou ergocalciférol	1.3	Vitamine E D-alpha-tocophérol DL-alpha-tocophérol Acétate de D-alpha-tocophéryl Acétate de DL-alpha-tocophéryl	<i>Annexe 5</i> (art. 3, al. 2) Complexes nutritifs admis de vitamines et de sels minéraux <table><tr><th>Numéro</th><th>Dénomination</th></tr><tr><td>1</td><td>Vitamines</td></tr><tr><td>1.1</td><td>Vitamine A Bêta-carotène</td></tr><tr><td>1.2</td><td>Vitamine D Vitamine D3 ou cholécalciférol Vitamine D2 ou ergocalciférol</td></tr><tr><td>1.3</td><td>Vitamine E D-alpha-tocophérol DL-alpha-tocophérol Acétate de D-alpha-tocophéryl Acétate de DL-alpha-tocophéryl</td></tr></table>	Numéro	Dénomination	1	Vitamines	1.1	Vitamine A Bêta-carotène	1.2	Vitamine D Vitamine D3 ou cholécalciférol Vitamine D2 ou ergocalciférol	1.3	Vitamine E D-alpha-tocophérol DL-alpha-tocophérol Acétate de D-alpha-tocophéryl Acétate de DL-alpha-tocophéryl
Numéro	Dénomination																				
1	Vitamines																				
1.1	Vitamine A Bêta-carotène																				
1.2	Vitamine D Vitamine D3 ou cholécalciférol Vitamine D2 ou ergocalciférol																				
1.3	Vitamine E D-alpha-tocophérol DL-alpha-tocophérol Acétate de D-alpha-tocophéryl Acétate de DL-alpha-tocophéryl																				
Numéro	Dénomination																				
1	Vitamines																				
1.1	Vitamine A Bêta-carotène																				
1.2	Vitamine D Vitamine D3 ou cholécalciférol Vitamine D2 ou ergocalciférol																				
1.3	Vitamine E D-alpha-tocophérol DL-alpha-tocophérol Acétate de D-alpha-tocophéryl Acétate de DL-alpha-tocophéryl																				

¹ Erratum du 9 janv. 2023 (RO 2023 7).

succinate acide de D-alpha-tocophéryl 1.4 Vitamine C Acide L-ascorbique L-Ascorbate de sodium L-ascorbate de calcium L-Ascorbate de potassium L-Ascorbyl-6-palmitate 1.5 Vitamine K Phylloquinone ou phytoménadione Ménaquinone² 1.6 Vitamine B₁ Chlorhydrate de thiamine Nitrate de thiamine 1.7 Vitamine B₂ Riboflavine Riboflavine-5'-phosphate de sodium 1.8 Niacine Nicotinamide 1.9 Vitamine B₆ Chlorhydrate de pyridoxine Pyridoxine-5'-phosphate Dipalmitate de pyridoxine 1.10 Acide folique Acide ptéroylglutamique Calcium-L-méthylfolate 1.11 Vitamine B₁₂ Cyanocobalamine Hydroxocobalamine 1.12 Biotine D-Biotine 1.13 Acide pantothénique Sodium-D-pantothénate Sodium-D-pantothénate D-Panthénol 2 Sels minéraux 2.1 Calcium Carbonate de calcium Chlorure de calcium Citrate malate de calcium Sels de calcium de l'acide citrique Gluconate de calcium Glycérophosphate de calcium Lactate de calcium Sels de calcium de l'acide orthophosphorique Hydroxyde de calcium Malate de calcium Oxyde de calcium Sulfate de calcium Oligosaccharides phosphorylés de calcium Algues rouges calcaires ou maërl³	Succinate acide de D-alpha-tocophéryl 1.4 Vitamine C Acide L-ascorbique L-Ascorbate de sodium L-Ascorbate de calcium L-Ascorbate de potassium L-Ascorbyl-6-palmitate 1.5 Vitamine K Phylloquinone ou phytoménadione Ménaquinone^{5*} 1.6 Vitamine B₁ Chlorhydrate de thiamine Nitrate de thiamine 1.7 Vitamine B₂ Riboflavine Riboflavine-5'-phosphate de sodium 1.8 Niacine Nicotinamide Chlorure de nicotinamide riboside* 1.9 Vitamine B₆ Chlorhydrate de pyridoxine Pyridoxine-5'-phosphate Dipalmitate de pyridoxine 1.10 Acide folique Acide ptéroylglutamique Calcium-L-méthylfolate* Sel monosodique de l'acide L-5-méthyltétrahydrofolique* 1.11 Vitamine B₁₂ Cyanocobalamine Hydroxocobalamine 1.12 Biotine D-Biotine 1.13 Acide pantothénique Calcium-D-pantothénate Sodium-D-pantothénate D-panthénol * Dans le respect des conditions autorisées en vertu du règlement (UE) 2015/2283⁶. Sont réservées les quantités maximales admises à l'annexe 1. 2. Sels minéraux 2.1 Calcium Carbonate de calcium Chlorure de calcium Citrate malate de calcium Sels de calcium de l'acide citrique Gluconate de calcium Glycérophosphate de calcium Lactate de calcium Sels de calcium de l'acide orthophosphorique Hydroxyde de calcium Malate de calcium Oxyde de calcium Sulfate de calcium Oligosaccharides phosphorylés de calcium Algues rouges calcaires ou maërl⁷
---	--

² On trouve la ménaquinone principalement sous forme de ménaquinone-7 et dans une moindre mesure sous forme de ménaquinone-6.

³ Algues calcifiées des genres *Lithothamnium corallioides* et *Phymatolithon calcareum* ou leurs mélanges

⁵ On trouve la ménaquinone principalement sous forme de ménaquinone-7 et dans une moindre mesure sous forme de ménaquinone-6.

⁶ Règlement (UE) n° 2015/2283 du Parlement européen et du Conseil du 25 novembre 2015 relatif aux nouveaux aliments, modifiant le règlement (UE) n° 1169/2011 du Parlement européen et du Conseil et abrogeant le règlement (CE) n° 258/97 du Parlement européen et du Conseil et le règlement (CE) n° 1852/2001 de la Commission, JO L 327 du 11.12.2015, p. 1; modifié en dernier lieu par le règlement (UE) 2019/1381, JO L 231 du 6.9.2019, p. 1.

⁷ Algues calcifiées des genres *Lithothamnium corallioides* et *Phymatolithon calcareum* ou leurs mélanges.

2.2 Fer Bisglycinate ferreux Carbonate de fer Citrate ferreux Citrate d'ammonium ferrique Gluconate ferreux Fumarate ferreux Diphosphate sodique ferrique Lactate de fer Sulfate de fer Phosphate d'ammonium ferreux (II) Sel de sodium de l'édétate de fer (III) Diphosphate de fer (pyrophosphate de fer) Saccharate ferrique Fer élémentaire (somme du fer carbonyle, du fer électrolytique et du fer réduit à l'hydrogène) 2.3 Magnésium Acétate de magnésium Carbonate de magnésium Chlorure de magnésium Sels de magnésium de l'acide citrique Gluconate de magnésium Glycérophosphate de magnésium Sels de magnésium de l'acide orthophosphorique Lactate de magnésium Hydroxydes de magnésium Oxydes de magnésium Citrate magnésium-potassium Sulfate de magnésium 2.4 Zinc Acétate de zinc Glycinate de zinc Chlorure de zinc Citrate de zinc Carbonate de zinc Gluconate de zinc Lactate de zinc Oxyde de zinc Sulfate de zinc 2.5 Iode Iodure de potassium Iodate de potassium Iodure de sodium Iodate de sodium 2.6 Sélénium Levure enrichie au sélénium⁴ Sélénate de sodium Hydrogénosélénite de sodium Sélénite de sodium 2.7 Cuivre Carbonate de cuivre Citrate de cuivre Gluconate de cuivre Sulfate de cuivre Complexe cuivre-lysine 2.8 Manganèse Carbonate de manganèse Chlorure de manganèse Citrate de manganèse	2.2 Fer Bisglycinate ferreux Carbonate de fer Citrate ferreux Citrate d'ammonium ferrique Gluconate ferreux Fumarate ferreux Diphosphate sodique ferrique Lactate de fer Sulfate de fer Phosphate d'ammonium ferreux (II)* Sel de sodium de l'édétate de fer (III)* Diphosphate de fer (pyrophosphate de fer) Saccharate ferrique Fer élémentaire (somme du fer carbonyle, du fer électrolytique et du fer réduit à l'hydrogène) Caséinate de fer du lait* 2.3 Magnésium Acétate de magnésium Carbonate de magnésium Chlorure de magnésium Sels de magnésium de l'acide citrique Gluconate de magnésium Glycérophosphate de magnésium Sels de magnésium de l'acide orthophosphorique Lactate de magnésium Hydroxydes de magnésium Oxydes de magnésium Citrate magnésium-potassium Sulfate de magnésium 2.4 Zinc Acétate de zinc Glycinate de zinc Chlorure de zinc Citrate de zinc Carbonate de zinc Gluconate de zinc Lactate de zinc Oxyde de zinc Sulfate de zinc 2.5 Iode Iodure de potassium Iodate de potassium Iodure de sodium Iodate de sodium 2.6 Sélénium Levure enrichie au sélénium⁸ Sélénate de sodium Hydrogénosélénite de sodium Sélénite de sodium 2.7 Cuivre Carbonate de cuivre Citrate de cuivre Gluconate de cuivre Sulfate de cuivre Complexe cuivre-lysine 2.8 Manganèse Carbonate de manganèse Chlorure de manganèse Citrate de manganèse
---	--

⁴ Espèces de levures obtenues par culture en présence de sélénite de sodium comme source de sélénium et qui ne contient pas plus de 2,5 mg Se/g sous la forme séchée vendue dans le commerce. L'espèce prédominante de sélénium organique présente dans la levure est la sélénométhionine, qui constitue entre 60 et 85 % de la totalité du sélénium extrait dans le produit. La teneur en d'autres composés contenant du sélénium organique, notamment la sélénocystéine, ne peut dépasser 10 % du total du sélénium extrait. Les teneurs en sélénium inorganique ne peuvent généralement dépasser 1 % du total du sélénium extrait.

⁸ Espèces de levures obtenues par culture en présence de sélénite de sodium comme source de sélénium et qui ne contient pas plus de 2,5 mg Se/g sous la forme séchée vendue dans le commerce. L'espèce prédominante de sélénium organique présente dans la levure est la sélénométhionine, qui constitue entre 60 et 85 % de la totalité du sélénium extrait dans le produit. La teneur en d'autres composés contenant du sélénium organique, notamment la sélénocystéine, ne peut dépasser 10 % du total du sélénium extrait. Les teneurs en sélénium inorganique ne peuvent généralement dépasser 1 % du total du sélénium extrait.

Gluconate de manganèse Glycéro-phosphate de manganèse Sulfate de manganèse 2.9 Chrome Chlorure de chrome (III) et sa forme hexahydratée Sulfate de chrome (III) et sa forme hexahydratée Picolinate de chrome Lactate de chrome (III) trihydraté 2.10 Molybdène Molybdate d'ammonium (molybdène [VI]) Molybdate de sodium (molybdène [VI]) 2.11 Potassium Bicarbonate de potassium Carbonate de potassium Chlorure de potassium Citrate de potassium Gluconate de potassium Glycérophosphate de potassium Lactate de potassium Hydroxyde de potassium Sels potassiques de l'acide orthophosphorique	Gluconate de manganèse Glycéro-phosphate de manganèse Sulfate de manganèse 2.9 Chrome Chlorure de chrome (III) et sa forme hexahydratée Sulfate de chrome (III) et sa forme hexahydratée Picolinate de chrome* Lactate de chrome (III) trihydraté 2.10 Molybdène Molybdate d'ammonium (molybdène [VI]) Molybdate de sodium (molybdène [VI]) 2.11 Potassium Bicarbonate de potassium Carbonate de potassium Chlorure de potassium Citrate de potassium Gluconate de potassium Glycérophosphate de potassium Lactate de potassium Hydroxyde de potassium Sels potassiques de l'acide orthophosphorique * Dans le respect des conditions autorisées en vertu du règlement (UE) 2015/2283. Sont réservées les quantités maximales admises à l'annexe 1.
--	---