



## Ordonnance du DFI sur l'étiquetage et la publicité des denrées alimentaires (OEDA ; RS 817.022.21)

Modification du ...

### Commentaire

#### Introduction

Ont en principe été apportées les modifications qui, après publication du règlement (UE) 1169/2011<sup>1</sup>, pourraient constituer une entrave au commerce lors de l'étiquetage. Il s'agit notamment de l'indication de la valeur nutritionnelle. Des modifications sont en outre apportées à la déclaration des denrées alimentaires décongelées.

#### Commentaire par article

##### Art. 2, al. 1, let. p, 4 et 6

Ces modifications sont apportées sur la base du règlement (UE) 1169/2011 et du renvoi à l'ordonnance sur les indications de quantité de Metas qui entrera prochainement en vigueur.

L'al. 4 désigne les indications nécessaires qui doivent impérativement être précisées sur l'emballage ou l'étiquette, si la plus importante surface imprimable est inférieure à 10 cm<sup>2</sup>. Il diffère ainsi de l'alinéa précédent qui précisait les indications nécessaires pouvant être omises.

##### Art. 5a, let. f

Dans l'UE (règlement n° 1169/2011, art. 16, al. 4), les boissons titrant plus de 1,2 % d'alcool en volume sont explicitement exclues de l'indication des ingrédients.

##### Art. 6, al. 8 et 8<sup>bis</sup>

Les règles d'étiquetage des arômes et l'utilisation du qualificatif « naturel » ont été reprises du règlement (UE) n° 1334/2008<sup>2</sup>.

Comme dans le droit actuel, les arômes doivent être qualifiés soit sous le terme « arôme(s) », soit sous une dénomination ou une description plus spécifique de l'arôme telles que définies à l'annexe 3, chiffre 27, dans la liste des ingrédients. Les « arôme(s) de fumée » doivent désormais être qualifiés en tant que tels ou par une dénomination ou une description plus spécifique. La quinine ou la caféine utilisées en tant qu'arôme doivent être qualifiées sous le terme « arôme(s) » et leur dénomination plus spécifique.

Les possibilités d'utilisation du qualificatif « naturel » sont les suivantes:

<sup>1</sup> Règlement (UE) n° 1169/2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires (...), JO L 304/18 du 22.11.2011

<sup>2</sup> Règlement (CE) N° 1334/2008 du Parlement européen et du Conseil du 16 décembre 2008 relatif aux arômes et à certains ingrédients alimentaires possédant des propriétés aromatisantes qui sont destinés à être utilisés dans et sur les denrées alimentaires et modifiant le règlement (CEE) n° 1601/91 du Conseil, les règlements (CE) n° 2232/96 et (CE) n° 110/2008 et la directive 2000/13/CE, JO L 354 du 31.12.2008, p. 34; rectifié en dernier lieu dans JO L 105 du 27.4.2010, p. 115

- «naturel»: l'agent aromatisant se compose exclusivement de préparations aromatisantes et/ou de substances aromatisantes naturelles;
- «substance(s) aromatisante(s) naturelle(s)»: la partie aromatisante se compose exclusivement de substances aromatisantes naturelles;
- «arôme naturel de X»: l'agent aromatisant a été obtenu à au moins 95% à partir de X, les agents aromatisants restants sont également naturels (p. ex., arôme naturel d'orange, s'il est composé à 97% d'essence d'orange et à 3% d'essence de citron);
- «arôme naturel de X avec d'autres arômes naturels»: l'agent aromatisant a été obtenu en partie à partir de X, l'arôme X est facilement reconnaissable (p. ex., arôme naturel d'orange avec d'autres arômes naturels, s'il est composé à 85% d'essence d'orange, à 10% d'essence de citron et à 5% d'essence de citron vert. L'arôme d'orange doit être facilement reconnaissable.);
- «arôme naturel»: l'agent aromatisant provient de différents matériaux de base, dont la désignation ne décrirait pas l'arôme ou le goût de manière pertinente (p. ex., arôme naturel quand il est composé à 0% d'agents aromatisants d'oranges et à 100% de différents matériaux de base naturels. La désignation arôme naturel d'orange ne serait pas autorisée dans ce cas. L'arôme pourrait cependant être qualifié d'arôme d'orange.)

#### Art. 8, al. 1, 2<sup>bis</sup>, 3 phrase introductive et let. e

Les modifications sont effectuées en conformité avec le règlement (UE) 1169/2011. Les ingrédients allergènes doivent désormais être explicitement désignés. Les ingrédients allergènes ne doivent par ailleurs plus être regroupés mais chaque substance allergène doit être spécifiquement indiquée. L'obligation de déclaration des mélanges non intentionnels de denrées alimentaires avec du lactose dans des proportions inférieures à 1 g/kg (soit env. 20 g de lait/kg de denrées alimentaires) est supprimée.

#### Art. 18, al. 2<sup>bis</sup>

Le fait de congeler et ensuite de décongeler certaines denrées alimentaires, notamment de la viande et des produits de la pêche, limite les possibilités d'utilisation ultérieure de ces produits et peut avoir un effet sur leur sécurité, leur goût et leur qualité physique. À l'inverse, pour d'autres produits tels que le beurre ou les pâtons, la congélation n'a pas de tels effets. C'est pourquoi il convient d'informer suffisamment les consommateurs de l'état d'un produit qui a été décongelé.

#### Art. 22, al. 1 et 2, let. a, ch. 1, 3 à 5 et i phrase introductive et j à l

L'ordre de l'étiquetage nutritionnel a été modifié dans le règlement (UE) 1169/2011. Dans l'étiquetage nutritionnel, les consommateurs doivent trouver en premier les nutriments susceptibles d'avoir un effet nocif sur la santé. Le sel devra en outre être déclaré à l'avenir pour que la relation avec la santé soit plus facilement identifiable. Bien que scientifiquement correcte, l'indication du sodium n'était pas très explicite pour les consommateurs.

#### Art. 23, al. 3

Dans le règlement (UE) 1169/2011, les quantités d'un nutriment lors de l'étiquetage se réfèrent explicitement aux quantités à la date de la vente et non plus à celles à la fin de la durée de conservation. Cet étiquetage doit également être introduit en Suisse pour éviter toute confusion. La quantité à la date de la vente est donc désormais déterminante dans le droit suisse.

#### Art. 25, al. 1, 3, 4

Le règlement (UE) 1169/2011 a déclaré obligatoire l'étiquetage nutritionnel; l'ordre des indications a été modifié. En Suisse, nous nous abstenons pour l'instant de l'étiquetage nutritionnel, car il représenterait un obstacle important pour les PME. Les exigences de la législation européenne doivent bien évidemment être respectées en cas d'exportation des produits dans l'espace européen. Aujourd'hui, la plupart des sociétés pratiquent déjà l'étiquetage nutritionnel de manière volontaire. L'étiquetage est dès à présent obligatoire en ce qui concerne les indications relatives à la valeur nutritionnelle et à la santé.

#### Art. 26, al. 2 et 3

La référence a été modifiée: la date de la remise est désormais déterminante. La grandeur de référence a en outre été introduite pour les boissons.

#### Art. 27, al. 1, 4 à 7

L'a. 1 introduit la notion de «fibres alimentaires» comme synonyme de «substances de lest» (cf. les art. 22 et 25). L'UE n'utilise en revanche que la notion de «fibres alimentaires». La notion de «substances de lest» s'est toutefois établie en Suisse.

Les al. 4 à 7 sont nouveaux. Il s'agit avant tout des grandeurs de référence et de la quantité de référence en énergie. Les modifications sont effectuées en conformité avec le règlement de l'UE.

#### Art. 28 et 29, al. 1 à 3

*Ne concerne que le texte allemand et italien*

#### Art. 30 et 32

La modification de l'art. 30 a permis de clarifier le fait que les denrées alimentaires d'origine animale doivent en principe être pourvues d'une marque d'identification, quel que soit leur pays de provenance. Il a été précisé que la marque d'identification ne doit être de forme ovale que si elle est apposée dans une entreprise en Suisse ou dans l'UE.

#### Art. 35b

L'ajout de bactéries, levures et moisissures à des denrées alimentaires est désormais réglé à l'art. 18a ODAIOUs. Un tel ajout peut être signalé dans la liste des ingrédients afin d'informer les consommateurs de la composition et de la qualité physique de la denrée alimentaire. Cela peut s'avérer particulièrement utile pour les denrées alimentaires auxquelles ne sont pas ajoutées de bactéries, levures ou moisissures comme prévu (p. ex., boissons non alcoolisées).

Si l'ajout de bactéries, levures ou moisissures s'accompagne en revanche d'une allégation de santé, la liste des ingrédients doit attirer l'attention sur l'ajout avec la nomenclature scientifique spécifique.

#### Art. 38, let. c

Désormais, il n'est plus impératif de préciser le nom spécifique et le numéro E des additifs ou préparations d'additifs remis en tant que tels aux consommateurs. L'une de ces deux indications est suffisante.

#### Annexe 2:

Le règlement (UE) n° 1169/2011 exige que soit précisée la plante dont provient l'huile végétale. Ce point a été précisé dans cette annexe et l'occasion a été saisie pour numéroter les énumérations pour que les citations soient plus précises. La liste a en outre été adaptée à la partie B de l'annexe VII du règlement (UE) n° 1169/2011, de sorte que des dispositions identiques s'appliquent à présent en Suisse et dans l'UE.

#### Annexe 3

Les catégories d'additifs ont été reprises du règlement (CE) n° 1333/2008<sup>3</sup>. Les arômes relevant des additifs selon l'art. 2, al. 1, let. I, ODAIOUs, la catégorie des «arômes» a également été intégrée dans cette liste, en guise de ch. 27.

Vous trouverez ci-après les modifications et les nouveautés concernant différentes catégories:

- «Colorants»: la définition a été adaptée à celle de l'UE;

---

<sup>3</sup> Règlement (CE) n° 1333/2008 du Parlement européen et du Conseil du 16 décembre 2008 sur les additifs alimentaires; JO L 354 du 31.12.2008, p. 16; rectifié en dernier lieu par le règlement (UE) n° 380/2012, JO L 119 du 4.5.2012, p. 14

- «Conservateurs»: la désignation «agent conservateur» a été supprimée. Désormais, la catégorie ne peut plus être désignée que par le terme conservateurs;
- «Antioxydants»: la désignation «antioxygène» a été supprimée. Désormais, la catégorie ne peut plus être désignée que par le terme antioxydants;
- «Supports»: nouvelle désignation de catégorie. Il s'agit de substances utilisées pour dissoudre, diluer, disperser ou modifier physiquement de toute autre manière un additif, un arôme, une enzyme alimentaire, un nutriment et/ou d'autres substances ajoutées à un aliment à des fins alimentaires ou physiologiques sans modifier sa fonction (et sans avoir elles-mêmes de rôle technologique) afin de faciliter son maniement, son application ou son utilisation.
- «Anti-agglomérants»: la désignation «Antiklumpmittel» a été supprimée dans la version allemande. Désormais, la catégorie ne peut plus être désignée que par le terme anti-agglomérants;
- «Agents moussants»: nouvelle désignation de catégorie. Il s'agit de substances qui permettent de réaliser la dispersion homogène d'une phase gazeuse dans une denrée alimentaire liquide ou solide;
- «Séquestrants»: nouvelle désignation de catégorie. Il s'agit de substances qui forment des complexes chimiques avec les ions métalliques;
- «Arômes»: définition selon l'art. 3, paragraphe 2, du règlement (CE) n° 1334/2008.

#### Annexe 9

Les apports de référence nouvellement introduits servent de base à la détermination des parts d'énergie et de nutriments, qui peuvent désormais être précisées dans le cadre de l'étiquetage nutritionnel. Les valeurs ont été reprises de l'annexe XIII, partie B, du règlement (UE) n° 1169/2011.