



# Ordonnance concernant l'information sur les denrées alimentaires (OIDAI)

## Modification du «\$SmartDocumentDate»

---

*Le Département fédéral de l'intérieur (DFI)  
arrête :*

I

L'ordonnance du DFI du 16 décembre 2016 concernant l'information sur les denrées alimentaires<sup>1</sup> est modifiée comme suit :

*Art. 3, al. 1, let. j*

<sup>1</sup> Lors de leur remise au consommateur, les denrées alimentaires doivent être munies des mentions suivantes (mentions obligatoires) :

- j. les mentions spécifiques pour les viandes bovine, porcine, ovine, caprine et la volaille (art. 17) ;

*Art. 5, al. 1, let. e*

<sup>1</sup> 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 :

- 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 ;

*Art. 8, al. 2*

<sup>2</sup> Tous les ingrédients doivent être indiqués par leur dénomination spécifique dans l'ordre décroissant de leur importance pondérale. Le pourcentage en masse des ingrédients au moment de la transformation de la denrée alimentaire est déterminant.

RS ...

<sup>1</sup> RS 817.022.16

*Art. 11, al. 6, 7 et 7<sup>bis</sup>*

<sup>6</sup> 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.

<sup>7</sup> 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.

<sup>7<sup>bis</sup></sup> 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 ».

*Art. 15, al. 3<sup>bis</sup> et 5*

<sup>3<sup>bis</sup></sup> 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.

<sup>5</sup> 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° 1379/2013<sup>2</sup>, il faut mentionner la zone de pêche selon l'annexe 4 en lieu et place du pays de production.

*Art. 16, al. 2<sup>bis</sup>*

<sup>2<sup>bis</sup></sup> Lorsque l'indication de la provenance des ingrédients est facultative, il est possible, en lieu et place du pays de provenance, d'indiquer un espace géographique plus large, comme « UE » ou « Amérique du Sud ».

*Art. 17* Indications spécifiques pour la viande fraîche

<sup>1</sup> Pour la viande bovine fraîche en morceaux, il faut indiquer :

- a. les numéros d'autorisation de l'abattoir et de l'établissement de découpe ;
- b. le pays dans lequel l'animal est né ;
- c. le pays dans lequel :
  1. l'animal a passé la majeure partie de son existence, ou
  2. l'engraissement a eu lieu principalement.

<sup>2</sup> 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.

<sup>2</sup> 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 :

- a. la viande a été produite hors de l'UE/EEE et importée en Suisse pour être mise sur le marché ;
- b. les informations prévues par l'al. 1 ne sont pas disponibles.

<sup>3</sup> Pour la viande fraîche de porc, de mouton, de chèvre ou de volaille en morceaux, il faut indiquer :

- a. le pays dans lequel l'animal a été abattu ;
- b. le pays dans lequel :
  1. l'animal a passé la majeure partie de son existence, ou
  2. l'engraissement a eu lieu principalement.

<sup>4</sup> 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 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/EEE et importée en Suisse pour être mise sur le marché ;
- b. les informations prévues à l'al. 3 ne sont pas disponibles.

<sup>5</sup> 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.

<sup>6</sup> 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.

#### *Art. 18*

<sup>1</sup> La teneur en alcool des boissons alcooliques titrant plus de 1,2 % vol. doit être indiquée sur l'étiquette en « % vol. ».

<sup>2</sup> La teneur effective ne peut être ni supérieure ni inférieure à la teneur indiquée de plus de :

- a. 0,8 % vol. pour les produits de la vigne bénéficiant d'une appellation d'origine protégée ou d'une indication géographique protégée stockés en bouteille pendant plus de trois ans et les vins mousseux, les vins mousseux de qualité, les vins mousseux gazéifiés, les vins pétillants, les vins pétillants gazéifiés, les vins de liqueur et les vins issus de raisins surmûris ;
- b. 1,0 % vol. pour la bière titrant plus de 5,5 % vol., les boissons mousseuses obtenues à partir de raisin, le cidre, le poiré, les vins de fruits et les autres boissons fermentées similaires obtenues à partir de fruits autres que le raisin, éventuellement pétillantes ou mousseuses, de même que l'hydromel ;
- c. 1,5 % vol. pour les boissons contenant des fruits ou parties de plantes en macération ;

d. 0,5 % vol. pour toutes les autres boissons titrant plus de 1,2 % vol.

<sup>3</sup> La détermination de la teneur en alcool est régie par l'ordonnance du 15 février 2006 sur les instruments de mesure<sup>3</sup> et par les dispositions édictées par le Département fédéral de justice et police sur la base de ladite ordonnance.

#### *Art. 21*           Principes

<sup>1</sup> La déclaration nutritionnelle est obligatoire pour toutes les denrées alimentaires, à l'exception de celles qui sont visées à l'annexe 9.

<sup>2</sup> Elle est obligatoire pour les denrées alimentaires mentionnées à l'annexe 9, lorsque celles-ci :

- a. sont accompagnées d'une allégation nutritionnelle ou d'une allégation de santé ;
- b. sont munies d'une indication concernant leur teneur en gluten ou en lactose conforme aux art. 41 et 42 ;
- c. sont spécifiées dans l'ordonnance du DFI du 16 décembre 2016 sur les denrées alimentaires destinées aux personnes ayant des besoins nutritionnels particuliers<sup>4</sup> ;
- d. ont été enrichies en vitamines, en sels minéraux ou en autres substances ;
- e. sont accompagnées d'une information quant à l'osmolarité, conformément à l'art. 42b.

<sup>3</sup> Les dispositions de la présente section ne s'appliquent pas aux compléments alimentaires, ni à l'eau minérale et à l'eau de source.

#### *Art. 22*           Indications obligatoires

La déclaration nutritionnelle doit comporter les indications suivantes : la valeur énergétique et la teneur en matières grasses, en acides gras saturés, en glucides, en sucres, en protéines et en sel.

#### *Art. 23, al. 1, phrase introductive, 2 et 3, phrase introductive*

<sup>1</sup> Outre les indications obligatoires, la déclaration nutritionnelle peut inclure les éléments suivants :

<sup>2</sup> 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.

<sup>3</sup> Lorsque l'étiquetage d'une denrée alimentaire préemballée comporte une déclaration nutritionnelle, les informations suivantes peuvent y être répétées :

<sup>3</sup> RS 941.210

<sup>4</sup> RS 817.022.104

*Art. 24, al. 2*

<sup>2</sup> Lorsque la valeur énergétique ou la teneur en nutriments d'un produit est négligeable, l'information concernant ces éléments peut être remplacée par une mention telle que « Contient des quantités négligeables de ... », placée à proximité immédiate de la déclaration nutritionnelle, si une telle déclaration est fournie.

*Art. 35, al. 5*

<sup>5</sup> En dérogation à l'al. 4, l'OSAV peut, pour les dénominations génériques qui sont habituellement utilisées pour indiquer une propriété d'une catégorie de denrées alimentaires ou de boissons susceptible d'avoir un effet sur la santé humaine, prévoir des exceptions dans l'annexe 14a, sous réserve que la protection de la santé soit garantie et que le consommateur ne soit pas trompé.

*Art. 42b* Information quant à l'osmolarité des boissons

<sup>1</sup> Les boissons peuvent être qualifiées d'isotoniques lorsque leur osmolarité est comprise entre 260 et 300 mosmol/l, tandis qu'elles peuvent être qualifiées d'hypotoniques si leur osmolarité est inférieure à 260 mosmol/l.

<sup>2</sup> Cette information n'est pas admise sur les boissons contenant de la caféine au sens de l'art. 37 de l'ordonnance du DFI du 16 décembre 2016 sur les boissons<sup>5</sup> ni sur les boissons alcooliques au sens de l'art. 61, al. 1, de ladite ordonnance.

*Art. 45b* Disposition transitoire de la modification du ...

Les denrées alimentaires non conformes à la modification du ... peuvent encore être importées, fabriquées et étiquetées selon l'ancien droit jusqu'au [1 an] et remises au consommateur jusqu'à épuisement des stocks.

## II

<sup>1</sup> Les annexes 5, 6 et 14 sont modifiées conformément aux textes ci-joints.

<sup>2</sup> La présente ordonnance est complétée par l'annexe 14a ci-jointe.

<sup>5</sup> RS 817.022.12

III

La présente ordonnance entre en vigueur le 1<sup>er</sup> février 2024.

...

Département fédéral de l'intérieur :

Alain Berset

*Annexe 5*  
(art. 8, al. 5)

## **Énumération et désignation des ingrédients**

*Parties B, C et E*

*Dans toute l'annexe 5, le renvoi à l'art. 10 est remplacé par un renvoi à l'art. 11.*

*Partie D Désignation des arômes dans la liste des ingrédients, ch. 1.1*

*Ne concerne que le texte allemand*

*Annexe 6*  
(art. 10 et 11, al. 1 à 3 et 9)

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

*Renvoi aux articles dans la parenthèse après le numéro de l'annexe*  
(art. 10 et 11, al. 1 à 3, 7<sup>bis</sup> et 9)

*Ch. 1 et 8*

Les ingrédients ci-après et les produits dont ils sont dérivés peuvent provoquer des allergies ou d'autres réactions indésirables et doivent donc toujours être indiqués dans l'étiquetage ; l'art. 11, al. 9, est réservé :

- 1 céréales contenant du gluten, à savoir le blé, l'épeautre, le blé de Khorasan, le seigle, l'orge, l'avoine, ou leurs souches hybridées, et produits à base de ces céréales, à l'exception :
- 8 *ne concerne que le texte allemand*



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

*Ajouter l'entrée ci-après conformément au tableau suivant, en respectant l'ordre alphabétique*

Denrées alimentaires, ingrédients, composants alimentaires, catégories de denrées alimentaires	Allégation	Conditions d'utilisation	Restrictions/avertissements
...	Solutions de glucides	Les solutions de glucides contribuent à l'amélioration de la performance physique lors d'un exercice physique de forte intensité et de longue durée chez les adultes entraînés.	L'allégation ne peut être utilisée que pour les solutions de glucides qui, selon le mode d'emploi, apportent entre 30 g et 90 g de glucides par heure, lorsque les glucides en question sont du glucose, du saccharose, du fructose ou des maltodextrines et que les conditions suivantes sont remplies :  a) le fructose (issu de fructose ou de saccharose) ne doit pas représenter plus de 1/3 des glucides totaux ;  b) le glucose (issu de glucose, de saccharose ou de maltodextrines) ne doit pas dépasser 60 g/h.  Le consommateur doit être informé que l'effet bénéfique n'est obtenu que par des adultes entraînés effectuant des exercices physiques de forte intensité (au moins 65 % de la VO2max) et de longue durée (au moins 60 minutes).
		L'allégation ne peut être utilisée que pour les solutions de glucides qui, selon le mode d'emploi, apportent entre 30 g et 90 g de glucides par heure, lorsque les glucides en question sont du glucose, du saccharose, du fructose ou des maltodextrines et que les conditions suivantes sont remplies :	L'allégation ne peut être utilisée que pour des denrées alimentaires destinées aux sportifs et réservées à des adultes entraînés effectuant des exercices physiques de forte intensité et de longue durée.

*Remplacer les sept entrées ci-après conformément au tableau suivant en respectant l'ordre alphabétique : « Chitosane », « Acide docosahexaénoïque (DHA) » (2<sup>e</sup> entrée), « Acide docosahexaénoïque et acide eicosapentaénoïque (DHA/EPA) », « Acide docosahexaénoïque (DHA) et acide eicosapentaénoïque (EPA) » (1<sup>re</sup> entrée), « Inuline naturelle de chicorée » et « Succédanés du sucre, à savoir édulcorants intenses ; xylitol, sorbitol, mannitol, maltitol, lactitol, isomalt, érythritol, sucralose et polydextrose ou D-tagatose et isomaltulose » (les deux entrées)*

Denrées alimentaires, ingréd-Allégation dients, composants alimen- taires, catégories de denrées alimentaires	Conditions d'utilisation	Restrictions/avertissements
...		
Chitosane	Le chitosane contribue au maintien d'une cholestérolémie normale.	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui garantit une consommation journalière de 3 g de chitosane. L'allégation peut être utilisée si le consommateur est informé que l'effet bénéfique est obtenu par la consommation journalière de 3 g de chitosane.
...		
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.

Acide doco- sahexaénoïque et acide eicosapen- taénoïque (DHA/EPA)	Le DHA et l'EPA contribuent au maintien d'une pression sanguine normale.	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui garantit une consommation journalière de 3 g de DHA et d'EPA. L'allégation peut être utilisée si le consommateur est informé que l'effet bénéfique est obtenu par la consommation journalière de 3 g de DHA et d'EPA.	L'allégation ne peut être utilisée pour des denrées alimentaires destinées aux enfants.
Acide doco- sahexaénoïque (DHA) et acide eicosapen- taénoïque (EPA)	Le DHA et l'EPA contribuent 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 d'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 et d'EPA.	L'allégation ne peut être utilisée pour des denrées alimentaires destinées aux enfants.
...	L'inuline naturelle de chicorée contribue à une fonction intestinale normale en accroissant la fréquence des selles.	L'allégation peut être utilisée si le consommateur est informé que l'effet bénéfique est obtenu par la consommation journalière de 12 g d'inuline naturelle de chicorée. L'allégation peut uniquement être utilisée pour des denrées alimentaires permettant la consommation journalière d'au moins 12 g d'inuline naturelle de chicorée, un mélange non fractionné de monosaccharides (< 10 %), de disaccharides, de fructanes de type inuline et d'inuline extraite de la chicorée, au degré de polymérisation moyen supérieur ou égal à 9.	

Succédanés du sucre, à savoir édulcorants intenses ; xylitol, sorbitol, mannitol, maltitol, lactitol, isomalt, érythritol, sucralose et polydextrose ou D-tagatose et isomaltulose

La consommation de denrées alimentaires/boissons contenant du X (nom du succédané du sucre ou des autres sucres D-tagatose ou isomaltulose) à la place de sucre<sup>6</sup> entraîne une hausse de la glycémie inférieure à celle qu'entraîne la consommation de denrées alimentaires/boissons contenant du sucre.

Pour que l'allégation puisse être utilisée, les sucres dans les denrées alimentaires ou les boissons doivent être remplacés par des succédanés du sucre, à savoir des édulcorants intenses, du xylitol, du sorbitol, du mannitol, du maltitol, du lactitol, de l'isomalt, de l'érythritol, du sucralose ou du polydextrose, ou une combinaison de plusieurs d'entre eux, de telle sorte que les denrées alimentaires ou les boissons aient une teneur en sucre réduite d'au moins la proportion selon l'annexe 13, ch. 32.

Dans le cas du D-tagatose et de l'isomaltulose, ils doivent remplacer des teneurs équivalentes d'autres sucres dans la même proportion que celle indiquée dans l'allégation « réduit en » selon l'annexe 13, ch. 32.

Succédanés du sucre, à savoir édulcorants intenses ; xylitol, sorbitol, mannitol, maltitol, lactitol, isomalt, érythritol, sucralose et polydextrose ou D-tagatose et isomaltulose

La consommation de denrées alimentaires/boissons contenant du X (nom du succédané du sucre ou des autres sucres D-tagatose ou isomaltulose) à la place de sucre<sup>7</sup> contribue au maintien de la minéralisation des dents.

L'allégation peut être utilisée si les sucres dans les denrées alimentaires ou les boissons (qui abaissent le pH de la plaque dentaire sous 5,7) sont remplacés par des succédanés du sucre, à savoir des édulcorants intenses, du xylitol, du sorbitol, du mannitol, du maltitol, du lactitol, de l'isomalt, de l'érythritol, du sucralose ou du polydextrose, ou une combinaison de plusieurs d'entre eux, dans une proportion telle que la consommation des denrées alimentaires ou boissons n'abaisse pas le pH de la plaque dentaire sous 5,7 dans les 30 minutes après la consommation de celles-ci.

<sup>6</sup> Dans le cas du D-tagatose et de l'isomaltulose, remplacer « sucre » par « autres sucres ».

<sup>7</sup> Dans le cas du D-tagatose et de l'isomaltulose, remplacer « sucre » par « autres sucres ».

*Annexe 14a*  
(art. 35, al. 5)

**Exceptions définies par l'OSAV pour les dénominations génériques qui sont habituellement utilisées pour indiquer une propriété d'une catégorie de denrées alimentaires ou de boissons susceptible d'avoir un effet sur la santé humaine**

*Encore aucune entrée*