



Avril 2023

## Étiquetage des denrées alimentaires préemballées

### Exemple de produit

#### Sandwich au fromage d'Italie **1**

Ingrédients : **2**

Pain toast (farine de blé, eau, sel, levure,

**3** huile de tournesol, farine de soja, émulsifiant E 471, conservateur E 282), **4**

Fromage d'Italie **30%** (viande de porc, lard, glace, couenne, viande de bœuf, protéines de lait, sel nitrité (sel de cuisine, conservateur E 250), lactose, maltodextrine, épices, stabilisant **E 331**, antioxydant E 300, sucre), **5** **6**

Cornichons (antioxydant métabisulfite de potassium), margarine (émulsifiant E 471). **11**

Fabriqué en Suisse **7**

Sandwich AG  
Rue d'Exemple 15 **8**  
1950 Sion

Conserver au maximum à 5°C **9**

A consommer jusqu'au : 06.01.2023 **10**

#### Valeurs nutritionnelles pour 100 g

Énergie	1031 kJ / 247 kcal
Matières grasses	15 g
Glucides	20 g
Protéines	8.0 g
Sel	1.5 g

### Autres exemples d'autres produits

**L-234567** **12**

**250 g, 250 ml** **13**

**Produit congelé, surgelé, congelé, à conserver à -18°C ou plus froid.** **9**  
Ne pas recongeler après décongélation.

Teneur en alcool en **% vol.** **14**

**Pasteurisé, lyophilisé, concentré, fumé, en poudre, redilué** **15**

## Règles d'étiquetage spécifiques / bases légales

- 1 Dénomination spécifique / Article 6 OIDA**

La dénomination spécifique doit correspondre à la nature, au type, à la variété, au genre et à la qualité. Les dénominations fantaisistes ou commerciales ne sont pas suffisantes. La dénomination spécifique doit être celle prescrite par la loi. Si celle-ci n'existe pas, il convient d'utiliser soit une désignation usuelle, soit, à défaut, une désignation descriptive.
- 2 Liste des ingrédients / Article 8 et Annexe 5 ODA**

Tous les ingrédients dans l'ordre quantitatif décroissant doivent être indiqués, les prescriptions spécifiques doivent être respectées.
- 3 Ingrédients composés / Annexe 5, partie E, OIDA**

Indiquer la dénomination spécifique, les ingrédients et les additifs. Si l'ingrédient composé représente moins de 2 % du produit final, seule sa dénomination spécifique peut être indiquée, ainsi que les additifs encore actifs dans le produit final, à condition que la composition soit définie par un règlement. Les ingrédients allergènes doivent toujours être déclarés.
- 4 Allergènes / Article 11 et Annexe 6 OIDA**

Toujours indiquer et mettre en évidence dans la liste des ingrédients les allergènes (p. ex. en caractères gras). Sont des ingrédients susceptibles de provoquer des allergies ou d'autres réactions indésirables : céréales contenant du gluten, crustacés, œufs, poisson, arachides, fèves de soja, lait et lactose, fruits à coque (désignation précise de l'espèce), céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux, sulfites, lupin et mollusques.
- 5 Indication quantitative des ingrédients / Article 12 et Annexe 7 OIDA**

Si elle est mentionnée dans la dénomination spécifique, associée à celle-ci, mise en évidence par des mots ou des images, ou si elle est caractéristique de la denrée alimentaire, l'indication doit être exprimée en pourcentage de masse.
- 6 Déclaration des additifs / Annexe 5, partie C, OIDA**

Classe fonctionnelle et n° E ou nom. Le dioxyde de soufre et les sulfites doivent être indiqués avec leur classe fonctionnelle et leur nom, car ils peuvent provoquer des réactions indésirables. Les additifs autorisés se trouvent dans l'ordonnance sur les additifs.
- 7 Pays de production de la denrée alimentaire et des ingrédients / Articles 15 et 16 OIDA**

Sauf si cela ressort de l'adresse ou de la dénomination spécifique. L'origine des ingrédients doit être indiquée lorsque l'ingrédient représente 50 % ou plus (pour les ingrédients d'origine animale : à partir de 20 %) et que la présentation du produit laisse supposer que l'ingrédient a une origine qui n'est pas la sienne.
- 8 Adresse complète / Article 3 OIDA**

Il convient d'indiquer le fabricant, l'importateur, l'emballer ou le vendeur. La seule mention d'un site Internet n'est pas suffisante.
- 9 Indication de la température de conservation / Article 14 OIDA**

Pour les aliments qui doivent être conservés au frais ou congelés.
- 10 Datation / Article 13 et Annexe 8 OIDA**

Pour les denrées périssables qui doivent être réfrigérées "à consommer jusqu'au...", sinon "à conserver de préférence jusqu'au...".
- 11 Déclaration nutritionnelle / Article 21 à article 28 et Annexe IV OIDA**

Une déclaration nutritionnelle est obligatoire, à quelques exceptions près. L'indication pour 100 g ou 100 ml comprend au minimum l'énergie en kJ et kcal ainsi que la teneur en graisses, glucides, protéines et sel en grammes.

- 12** **Lot de marchandises / Articles 19 et 20 OIDA**  
Le lot de marchandises sert à garantir la traçabilité. Un lot de marchandises comprend toutes les unités de production ou de vente qui ont été fabriquées ou emballées dans des circonstances pratiquement identiques. Dans la mesure où la traçabilité peut être assurée sur la base de la datation (indication minimale du jour et du mois), un numéro de lot séparé n'est pas nécessaire.
- 13** **Indication de la quantité / Article 4 ODqua**  
L'indication du poids en masse ou en volume doit être précise, les expressions telles que "environ" sont interdites.
- 14** **Teneur en alcool / Article 18 OIDA**  
Pour les boissons de plus de 1,2 % de volume en "% vol".
- 15** **Référence à l'état physique ou aux procédés technologiques / Art. 2 et Annexe 2 OIDA**  
Indications supplémentaires en fonction de la fabrication et/ou de la composition du produit, si l'omission peut entraîner une tromperie.

### Règles générales d'étiquetage

La législation alimentaire prescrit que les denrées alimentaires préemballées doivent être déclarées au moyen de différents éléments d'étiquetage (art. 12 et 13 LDAI, art. 12 et 36 ODAIOUs, art. 3 et suivants OIDA). En outre, il faut

- Les indications doivent être apposées à un endroit bien visible, en caractères faciles à lire et indélébiles. La taille minimale des caractères est une hauteur d'x de 1,2 mm, ce qui correspond approximativement à la taille de caractères Arial 7.
- Ils doivent être rédigés au moins dans une langue officielle (allemand, français, italien).
- L'étiquetage ne doit pas être trompeur.

### Bases légales

- Loi sur les denrées alimentaires (LDAI)
- Ordonnance sur les denrées alimentaires et les objets usuels (ODAIUOs)
- Ordonnance concernant l'information sur les denrées alimentaires (OIDAI)
- Ordonnance agricole sur la déclaration (OAgRD)
- Ordonnance sur les additifs (OAdd)
- Ordonnance sur les déclarations de quantité (ODqua)
- Ordonnance du DFJP sur les déclarations de quantité (ODqua-DFJP)
- Protection des appellations d'origine et des indications géographiques (AOP/IGP)
- Règlement sur l'agriculture biologique
- autres règlements spécifiques aux produits

Les textes de loi sont disponibles sur Internet à l'adresse suivante

<http://www.admin.ch/opc/de/classified-compilation/81.html#817>

