

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

du 16 décembre 2016 (Etat le 1^{er} juillet 2020)

Le Département fédéral de l'intérieur (DFI),

vu les art. 12, al. 3 et 4, 14, al. 2, let. b, 36, al. 3 et 4, 37, al. 3 et 4, 38, al. 1, 39, al. 3, et 95, al. 3, de l'ordonnance du 16 décembre 2016 sur les denrées alimentaires et les objets usuels (ODAIous)^{1,2}

arrête:

Chapitre 1 Dispositions générales

Art. 1 Objet et champ d'application

¹ La présente ordonnance fixe les principes et les exigences à satisfaire en termes d'informations sur les denrées alimentaires; elle règle notamment les modalités d'étiquetage de ces dernières au moment de leur remise au consommateur et la publicité pour celles-ci.

² Les informations à fournir en vertu d'ordonnances spécifiques de la législation sur les denrées alimentaires demeurent réservées.

Art. 2 Définitions

Les définitions figurant à l'annexe 1 s'appliquent.

Chapitre 2 Mentions obligatoires sur les denrées alimentaires

Section 1 Contenu et présentation

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);

RO 2017 1353

¹ RS 817.02

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 2337).

- 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 ainsi que le poisson (art. 17);
- 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.³ 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 modifiées⁴);
- 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.

⁴ Si la plus grande surface imprimable à disposition sur le produit est inférieure à 10 cm², seules les mentions visées à l'al. 1, let. a, c, e, o, et à l'annexe 2, partie A, ch. 3, sont obligatoires sur l'emballage ou l'étiquette. La liste des ingrédients doit être indiquée d'une autre manière (par ex. notice) ou être mise à la disposition du consommateur sur demande.

³ 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 2337).

⁴ RS 817.022.51

⁵ Si le produit se présente en emballage multiple (emballage permettant de grouper en une seule unité de vente un certain nombre de présentations unitaires du même produit ou de produits différents), on peut renoncer à faire figurer sur l'emballage extérieur les indications requises si celles-ci:

- a. figurent sur les emballages unitaires compris dans l'emballage multiple, et qu'elles
- b. sont lisibles à travers l'emballage multiple ou affichées d'une autre manière au point de vente.

Art. 4 Présentation des mentions obligatoires sur les denrées alimentaires préemballées

¹ Dans le cas des denrées alimentaires préemballées, les mentions obligatoires doivent être apposées au moment de la remise aux consommateurs directement sur le conditionnement ou sur l'étiquette apposée sur l'emballage.

² Elles doivent être indélébiles et inscrites à un endroit apparent de manière à être facilement visibles et, clairement lisibles. Elles ne doivent pas être dissimulées, voilées, tronquées ou séparées par d'autres indications ou images ou tout autre élément interférant. L'attention ne doit pas en être détournée.

³ Elles doivent être imprimées sur l'emballage ou l'étiquette de manière clairement lisible dans un corps de caractère dont la hauteur de x, telle que définie à l'annexe 3, est égale ou supérieure à 1,2 mm.

⁴ Dans le cas d'emballages ou de récipients dont la face la plus grande a une surface inférieure à 80 cm², la hauteur de x du corps de caractère visée à l'al. 3 doit être égale ou supérieure à 0,9 mm.

⁵ Dans le même champ visuel que la dénomination spécifique doivent figurer:

- a. la teneur en alcool visé à l'art. 18;
- b.⁵ la déclaration relative à l'utilisation de modes de production interdits en Suisse selon l'art. 3 de l'ordonnance agricole du 26 novembre 2003 sur la déclaration⁶;
- c.⁷ la mention des quantités selon les prescriptions de l'ordonnance du 5 septembre 2012 sur les déclarations de quantités⁸.

⁵ 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 2337).

⁶ RS 916.51

⁷ Introduite par le ch. I de l'O du DFI du 27 mai 2020, en vigueur depuis le 1^{er} juil. 2020 (RO 2020 2337).

⁸ RS 941.204

Art. 5 Denrées alimentaires mises sur le marché en vrac⁹

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:¹⁰

- a.¹¹ 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)¹², 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.¹³ 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:¹⁴
 - 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.¹⁵ en dérogation à l'art. 22, al. 3, 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.¹⁶ les mélanges involontaires visés à l'art. 11, al. 5 ne doivent pas être mentionnés.

⁹ Erratum du 12 juin 2018 (RO **2018** 2317).

¹⁰ Erratum du 12 juin 2018 (RO **2018** 2317).

¹¹ 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** 2337).

¹² RS **817.022.108**

¹³ 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** 2337).

¹⁴ 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** 2337).

¹⁵ Introduite par le ch. I de l'O du DFI du 27 mai 2020, en vigueur depuis le 1^{er} juil. 2020 (RO **2020** 2337).

¹⁶ Introduite par le ch. I de l'O du DFI du 27 mai 2020, en vigueur depuis le 1^{er} juil. 2020 (RO **2020** 2337).

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.

Section 2 Dénomination spécifique

Art. 6 Principes

¹ Une denrée alimentaire est désignée par sa dénomination spécifique (annexe 1, ch. 4).

² Si la dénomination spécifique n'est pas prescrite par le droit alimentaire, la denrée alimentaire doit porter la désignation consacrée par les usages commerciaux. Si une appellation courante fait défaut ou si elle n'est pas usitée, un nom descriptif doit être indiqué.

³ On peut renoncer à la dénomination spécifique si la nature, le type, la variété, le genre et les propriétés de la denrée alimentaire sont clairement identifiables.

Art. 7 Dénominations et mentions protégées

¹ La dénomination spécifique peut être remplacée par une appellation d'origine protégée au sens de l'ordonnance du 28 mai 1997 sur les AOP et les IGP¹⁷, une indication géographique protégée au sens de l'ordonnance du 2 septembre 2015 sur les AOP et les IGP non agricoles¹⁸ ou une dénomination ou indication analogue protégée par une législation cantonale ou par un traité international liant la Suisse.

² Les dénominations spécifiques de la viande, des préparations de viande et des produits à base de viande au sens de l'art. 9 ODAIA¹⁹ ne peuvent pas être remplacées par des appellations ou indications protégées en vertu de l'al. 1; l'art. 9, al. 4, ODAIA est réservé.

³ L'utilisation d'appellations protégées des vins est régie par l'ordonnance du 14 novembre 2007 sur le vin²⁰, l'ordonnance du DFI du 16 décembre 2016 sur les boissons²¹ et les législations cantonales pertinentes.

Art. 7a²² Exceptions

Les exceptions définies par le DFI conformément à l'art. 14, al. 2, let. b, ODAI OUS sont mentionnées à l'annexe 5a.

¹⁷ RS 910.12

¹⁸ RS 232.112.2

¹⁹ RS 817.022.108

²⁰ RS 916.140

²¹ RS 817.022.12

²² Introduit par le ch. I de l'O du DFI du 27 mai 2020, en vigueur depuis le 1^{er} juil. 2020 (RO 2020 2337).

Section 3 Liste des ingrédients

Art. 8 Indications requises et ordre de succession

¹ La liste des ingrédients doit être assortie d'un intitulé ou précédée d'une mention appropriée contenant le terme «ingrédients».

² Tous les ingrédients doivent être indiqués 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.

³ Si les ingrédients se présentent sous forme de nanomatériaux manufacturés, le mot «nano» doit être ajouté entre crochets.

⁴ Si une denrée alimentaire est assortie d'une allégation de santé signalant l'ajout de microorganismes, ledit ajout doit être indiqué dans la liste des ingrédients en employant la nomenclature scientifique spécifique.

⁵ Les modalités concernant l'indication et la dénomination des ingrédients sont réglées à l'annexe 5.

Art. 9 Exceptions

¹ Une liste des ingrédients n'est pas requise pour:

- a. les fruits et légumes frais, y compris les pommes de terre, qui n'ont pas fait l'objet d'un épluchage, d'un coupage ou d'un autre traitement similaire;
- b. les eaux potables gazéifiées, dont la dénomination fait apparaître cette caractéristique;
- c. les vinaigres de fermentation, s'ils proviennent exclusivement d'un seul produit de base et pour autant qu'aucun autre ingrédient n'ait été ajouté;
- d. les fromages, le beurre, les laits et crèmes fermentés, pour autant qu'il s'agisse exclusivement des ingrédients suivants:
 1. composants du lait, enzymes et cultures de microorganismes nécessaires à la fabrication,
 2. le sel nécessaire à la fabrication du fromage, à l'exception du fromage frais ou fondu; en cas d'utilisation de sel alimentaire iodé ou fluoré (sel de cuisine ou sel de table), il faut signaler l'ajout d'iode ou de fluor;
- e. les denrées alimentaires constituées d'un seul ingrédient, pour autant que la dénomination spécifique soit identique à la dénomination des ingrédients ou fasse clairement ressortir la nature des ingrédients;
- f. les boissons alcooliques titrant plus de 1,2 % vol.

² Les composants suivants d'une denrée alimentaire ne doivent pas figurer dans la liste des ingrédients:

- a. les composants d'un ingrédient qui, au cours du processus de fabrication, ont été temporairement soustraits pour être réincorporés ensuite en quantité ne dépassant pas la teneur initiale;

- b. les additifs et les enzymes alimentaires:
 - 1. qui sont considérés comme des additifs transférés selon l'art. 4 de l'ordonnance du DFI du 25 novembre 2013 sur les additifs²³, pour autant qu'ils ne remplissent plus de fonction technologique dans le produit fini, ou
 - 2. qui sont utilisés en tant qu'auxiliaires technologiques;
- c. les supports et les substances qui ne sont pas des additifs alimentaires mais qui sont utilisées de la même manière et dans le même but que les supports, qui sont utilisés aux doses strictement nécessaires;
- d. les substances qui ne sont pas des additifs alimentaires mais qui sont utilisées de la même manière et dans le même but que les auxiliaires technologiques et qui sont toujours présentes dans le produit fini, même sous une forme modifiée;
- e. l'eau:
 - 1. lorsqu'elle est utilisée, lors du processus de fabrication, uniquement pour permettre la reconstitution dans son état d'origine d'un ingrédient utilisé sous forme concentrée ou déshydratée, ou
 - 2. dans le cas du liquide de couverture qui n'est normalement pas consommé.

Section 4

Ingrédients pouvant provoquer des allergies ou d'autres réactions indésirables et leur étiquetage

Art. 10 Ingrédients pouvant provoquer des allergies ou d'autres réactions indésirables

Les ingrédients pouvant provoquer des allergies ou d'autres réactions indésirables sont mentionnés à l'annexe 6.

Art. 11 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.²⁴

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 involontaires au sens de l'al. 5.

⁷ La déclaration des mélanges visés à l'al. 5 et dont la teneur est inférieure aux valeurs limites fixées à cet alinéa est facultative.

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 5 Indication quantitative des ingrédients

Art. 12

¹ La quantité d'un ingrédient doit être indiquée lorsque celui-ci:

²⁴ Introduit par le ch. I de l'O du DFI du 27 mai 2020, en vigueur depuis le 1^{er} juil. 2020 (RO 2020 2337).

- a. est mentionné dans la dénomination spécifique;
- b. est généralement associé par le consommateur à la dénomination spécifique de la denrée alimentaire;
- c. est mis en relief sur l'étiquette du produit par des mots, des images ou une représentation graphique;
- d. est essentiel pour caractériser une denrée alimentaire et la distinguer des produits avec lesquels elle pourrait être confondue en raison de sa dénomination ou de son aspect.

² Les détails concernant l'indication de la quantité des ingrédients, y compris les cas dans lesquels l'indication de la quantité de certains ingrédients n'est pas requise, sont fixés à l'annexe 7.

Section 6

Date de durabilité minimale, date limite de consommation et date de congélation

Art. 13

¹ Les denrées alimentaires doivent porter la date de durabilité minimale.

² Dans le cas de denrées alimentaires microbiologiquement très périssables et qui sont susceptibles, après une courte période, de présenter un danger immédiat pour la santé humaine, il faut indiquer la date limite de consommation en lieu et place de la date de durabilité minimale.²⁵

³ Les modalités concernant l'indication de cette date et les exceptions à l'obligation de datage ainsi que les indications relatives à la date de congélation sont réglées à l'annexe 8.

Section 7

Conditions de conservation et d'utilisation

Art. 14

¹ Si les denrées requièrent des conditions particulières de conservation ou d'utilisation, celles-ci doivent être indiquées.

² Pour permettre une bonne conservation ou une bonne utilisation de la denrée alimentaire après ouverture de son emballage, les conditions de conservation et le délai de consommation doivent, le cas échéant, être indiqués.

³ Les denrées alimentaires visées à l'art. 13, al. 2, doivent porter l'indication de la température à laquelle elles doivent être conservées.

²⁵ 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 2337).

⁴ Dans le cas des denrées alimentaires surgelées, les indications prescrites à l'al. 1 sont complétées par:

- a. une mention telle que «produit surgelé», «surgelé» ou «congelé»;
- b. les conditions d'utilisation du produit après décongélation;
- c. une mention telle que «ne pas recongeler après décongélation».

⁵ La température de conservation peut être indiquée par un pictogramme.

Section 8 Indication du pays de production et de l'origine

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;
- 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.

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, il faut mentionner la zone de pêche selon 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 2019²⁶. Les abréviations peuvent uniquement être utilisées pour les pays reconnus par la Suisse.²⁷

Art. 16 Indication de la provenance des ingrédients

¹ La provenance du produit de base, au sens de l'art. 15, al. 2, qui sert d'ingrédient pour la fabrication de denrées alimentaires, doit être indiquée dans les cas suivants:

- a. la part de cet ingrédient dans le produit représente 50 % ou plus de sa masse, et
- b. la présentation du produit suggère une provenance qui n'est pas conforme à la vérité.

² Si un ingrédient à déclarer en vertu de l'al. 1 provient de différents pays, il faut indiquer les différents pays de provenance.

³ Par dérogation à l'al. 1, let. a, la provenance de l'animal dont sont issus les ingrédients d'origine animale mentionnés à l'art. 1 ODAIAn²⁸ doit déjà être déclarée si la part de ceux-ci dans le produit fini est de 20 % ou plus de sa masse.²⁹

⁴ La provenance des ingrédients doit être indiquée dans la liste des ingrédients ou dans le même champ visuel que cette liste.

Art. 17 Indications spécifiques pour la viande³⁰

¹ Pour la viande bovine en morceaux, il faut indiquer les numéros d'autorisation de l'abattoir et de l'établissement de découpe et le pays dans lequel:³¹

- a.³² l'animal est né, et
- b. l'animal a passé la majeure partie de son existence, ou dans lequel
- c. l'engraissement a eu lieu principalement.

² Par dérogation à l'al. 1, l'origine de la viande bovine 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 et importée en Suisse à la seule fin de la mettre sur le marché, et que
- b. les informations prévues par l'al. 1 ne sont pas disponibles.

²⁶ Le tarif d'usage peut être consulté et obtenu gratuitement à la Direction générale des douanes, Monbijoustrasse 40, 3003 Berne.

²⁷ 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 2337).

²⁸ RS 817.022.108

²⁹ Erratum du 12 juin 2018 (RO 2018 2317).

³⁰ 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 2337).

³¹ Erratum du 7 juin 2017 (RO 2017 3339).

³² Erratum du 12 juin 2018 (RO 2018 2317).

³ Pour la viande de porc, de mouton, de chèvre ou de volaille en morceaux, il faut mentionner le pays dans lequel l'animal a été abattu et celui dans lequel:³³

- a. l'engraissement a eu lieu principalement, ou dans lequel
- b. l'animal a passé la majeure partie de son existence.

⁴ Par dérogation à l'al. 3, s'il s'agit de viande porcine, ovine, caprine ou de volaille fraîche, réfrigérée ou congelée, on peut indiquer «Animal élevé hors de l'UE/EEE» ou «Animal élevé hors de Suisse» associé à «abattu en: (nom du pays dans lequel l'animal a été abattu)», si:

- a. la viande a été produite hors de l'UE et importée en Suisse à la seule fin de la mettre sur le marché;
- 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».

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.

⁷ ...³⁴

Section 9 Teneur en alcool

Art. 18

¹ La teneur en alcool des boissons alcooliques titrant plus de 1,2 % vol. doit être indiquée sur l'étiquette en «% vol.». La teneur effective ne peut s'écarter de plus ou de moins de 0,5 % vol. de la teneur indiquée.

² La détermination de la teneur en alcool est régie par l'ordonnance du 15 février 2006 sur les instruments de mesure³⁵ et par les dispositions édictées par le Département fédéral de justice et police sur la base de ladite ordonnance.

Section 10 Lot

Art. 19 Principe et exceptions

¹ Les denrées alimentaires doivent porter une indication permettant d'identifier le lot auquel elles appartiennent.

² L'indication du lot n'est pas requise:

- a. pour les produits agricoles qui:

³³ Erratum du 7 juin 2017 (RO 2017 3339).

³⁴ Abrogé par le ch. I de l'O du DFI du 27 mai 2020, avec effet au 1^{er} juil. 2020 (RO 2020 2337).

³⁵ RS 941.210

1. sont remis ou livrés à des centres de stockage ou d'emballage directement depuis l'exploitation agricole,
 2. sont acheminés vers des organisations de producteurs, ou
 3. sont collectés en vue de leur intégration immédiate dans un système opérationnel de préparation ou de transformation;
- b.³⁶ pour les denrées alimentaires mises sur le marché en vrac au sens de l'art. 2, al. 1, ch. 12, ODAIOUs;
- c. lorsque la date de durabilité minimale, la date limite de consommation, la date de l'emballage ou la date de la récolte figure sur l'étiquetage, et que cette date se compose au moins de l'indication, en clair et dans l'ordre, du jour et du mois;
 - d. lorsqu'il s'agit de glace comestible en emballages individuels et que l'indication figure sur l'emballage groupé.

Art. 20 Indication du lot

¹ L'indication du lot doit figurer sur l'emballage. Elle est précédée de la lettre «L», sauf si elle se distingue clairement des autres indications de l'étiquetage.

² S'il s'agit de denrées alimentaires préemballées, l'indication du lot doit figurer sur l'emballage ou sur une étiquette apposée sur l'emballage.

Section 11 Déclaration nutritionnelle

Art. 21 Principes

¹ La déclaration nutritionnelle est obligatoire, sauf pour les denrées alimentaires énumérées à l'annexe 9.

² Elle peut être fournie à titre facultative pour les denrées alimentaires mentionnées à l'annexe 9.

³ 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

¹ 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.³⁷

² Il est admis de mentionner uniquement la valeur énergétique et la teneur en matières grasses, en glucides, en protéines et en sel.

³⁶ 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 2337).

³⁷ Erratum du 12 juin 2018 (RO 2018 2317).

³ La déclaration nutritionnelle doit être indiquée conformément à l'al. 1 si la denrée alimentaire:

- a. est accompagnée d'une allégation nutritionnelle ou d'une allégation de santé;
- b.³⁸ est munie d'une indication concernant sa teneur en gluten ou en lactose conforme aux art. 41 et 42;
- c. est spécifiée dans l'ordonnance du DFI du 16 décembre 2016 sur les denrées alimentaires destinées aux personnes ayant des besoins nutritionnels particuliers (OBNP)³⁹;
- d. a été enrichie en vitamines, en sels minéraux ou en autres substances.

⁴ L'al. 3 s'applique aussi aux denrées alimentaires mentionnées à l'annexe 9.

Art. 23 Indications additionnelles

¹ Outre les indications requises par l'art. 22, al. 1, mentionnées sur l'étiquette, la déclaration nutritionnelle peut inclure les nutriments 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 visée à l'art. 22, al. 1.

³ Lorsque l'étiquetage d'une denrée alimentaire préemballée comporte la déclaration nutritionnelle visée à l'art. 22, al. 1, 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.

Art. 24 Dispositions particulières

¹ Si une substance qui fait l'objet d'une allégation nutritionnelle ou de santé n'est pas mentionnée dans la déclaration nutritionnelle, la quantité considérée doit être indiquée à proximité immédiate de la déclaration nutritionnelle et dans le même champ visuel que cette dernière.

³⁸ 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 2337).

³⁹ RS 817.022.104

² 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 mention «Contient des quantités négligeables de ...», placée à proximité immédiate de la déclaration nutritionnelle, si une telle déclaration est fournie.⁴⁰

³ S'il y a lieu, une déclaration indiquant que la teneur en sel est due exclusivement à la présence de sodium présent naturellement dans le produit peut figurer à proximité immédiate de la déclaration nutritionnelle.

⁴ Si la déclaration nutritionnelle est fournie à titre facultatif parce qu'il s'agit d'une denrée alimentaire vendue en vrac ou d'une boisson présentant un titre alcoométrique supérieur à 1,2 % vol., elle peut se limiter à la mention de la valeur énergétique.

Art. 25 Présentation de la déclaration nutritionnelle

¹ Les informations de la déclaration nutritionnelle doivent:

- a. se trouver dans le même champ visuel;
- b. être présentées comme un ensemble, sous une forme claire et dans l'ordre de présentation prescrit à l'annexe 11;
- c. être présentées sous forme de tableau, avec alignement des chiffres; faute de place suffisante, les informations peuvent être présentées sous forme linéaire.

² La valeur énergétique et la teneur en nutriments peuvent être exprimées en plus sous d'autres formes ou présentées au moyen de graphiques ou de symboles en complément des mots ou des chiffres.

³ Pour les mentions selon l'art. 23, al. 3, les principes suivants s'appliquent:

- a. elles doivent être présentées dans le champ visuel principal;
- b. elles doivent respecter le corps de caractère minimal prévu à l'art. 4, al. 3;
- c. elles peuvent être présentées sous une autre forme que celle prévue à l'al. 1, let. c.

⁴ Pour les denrées alimentaires vendues en vrac et les boissons alcooliques titrant plus de 1,2 % vol., les mentions peuvent figurer sous une autre forme que celle prévue à l'al. 1, let. c.

Art. 26 Calcul de la valeur énergétique et de la teneur en nutriments et indication de celles-ci

¹ La valeur énergétique se calcule à l'aide des coefficients de conversion définis à l'annexe 12.

² La valeur énergétique et la teneur en nutriments sont exprimées dans les unités de mesure indiquées à l'annexe 11.

⁴⁰ Erratum du 12 juin 2018 (RO 2018 2317).

³ Il faut indiquer la valeur énergétique et les teneurs en nutriments de la denrée alimentaire à la date de remise aux consommateurs. Ces informations peuvent cependant se référer à la denrée alimentaire préparée, à condition que le mode de préparation soit décrit avec suffisamment de détails.

- ⁴ Pour les indications obligatoires, il y a lieu d'utiliser les valeurs moyennes issues:
- de l'analyse de la denrée alimentaire par le fabricant;
 - du calcul effectué à partir des valeurs relatives aux ingrédients utilisés, ou
 - du calcul effectué à partir de données généralement établies et reconnues.

Art. 27 Expression pour 100 g ou pour 100 ml

¹ La valeur énergétique et la teneur en nutriments doivent être exprimées pour 100 g ou 100 ml.

² L'indication des teneurs en vitamines et en sels minéraux doit en outre être exprimée en pourcentage des apports de référence fixés à l'annexe 10, partie A, ch. 1, pour 100 g ou 100 ml.

³ La valeur énergétique et la teneur en nutriments autres que les vitamines et les sels minéraux peuvent également être exprimées en pourcentage des apports de référence fixés à l'annexe 10, partie B, pour 100 g ou 100 ml.

⁴ Lorsque des indications sont fournies conformément à l'al. 3, la mention suivante est indiquée à proximité immédiate: «Apport de référence pour un adulte-type (8400 kJ/2000 kcal)».

Art. 28 Expression par portion ou par unité de consommation

¹ Dans les cas suivants, la valeur énergétique et la teneur en nutriments peuvent être exprimées par portion ou par unité de consommation d'une manière facilement reconnaissable par le consommateur:

- lorsque l'indication est fournie en plus de la forme d'expression pour 100 g ou 100 ml (visée à l'art. 27, al. 1 et 2);
- dans le cas de l'art. 27, al. 3, lorsque l'indication est fournie en plus ou en lieu et place de la forme d'expression pour 100 g ou 100 ml.

² Si une indication selon l'art. 23, al. 3, let. b, est fournie, la teneur en nutriments et le pourcentage des apports de référence fixés à l'annexe 10, partie B, peuvent être exprimés uniquement par portion ou par unité de consommation. La valeur énergétique doit être exprimée pour 100 g ou 100 ml et par portion ou par unité de consommation.

³ Si une indication est fournie par portion ou par unité de consommation, la portion ou l'unité utilisée doit être quantifiée et le nombre de portions ou d'unités contenues dans l'emballage doit être indiqué.

⁴ La portion ou l'unité de consommation utilisée est indiquée à proximité immédiate de la déclaration nutritionnelle.

Section 12 Allégations nutritionnelles et de santé

Art. 29 Dispositions générales concernant les allégations nutritionnelles

¹ Les allégations nutritionnelles sont des allégations sous forme de message ou de représentation, y compris des éléments graphiques ou des symboles, quelle qu'en soit la forme, qui affirment, suggèrent ou impliquent qu'une denrée alimentaire possède des propriétés nutritionnelles bénéfiques particulières et positives.

² Une denrée alimentaire possède des propriétés nutritionnelles bénéfiques particulières et positives:

- a. de par l'énergie qu'elle fournit ou non, qui est réduite ou augmentée;
- b. de par les nutriments ou autres substances:
 1. qu'elle contient en quantité significative selon l'annexe 10, ou
 2. en l'absence de règles en ce sens, qu'elle contient en une quantité permettant de produire l'effet nutritionnel ou physiologique affirmé, tel qu'établi par des preuves scientifiques généralement admises, ou
- c. du fait qu'elle ne contient pas de nutriments spécifiques ou d'autres substances, ou que ceux-ci sont réduits ou augmentés.

³ Les allégations nutritionnelles ne sont autorisées que si elles sont prévues à l'annexe 13 et qu'elles remplissent les exigences mentionnées dans la présente section.

Art. 30 Dispositions particulières concernant les allégations nutritionnelles

¹ Seules les allégations nutritionnelles portant sur la faible teneur en alcool ou sur la réduction de la teneur en alcool ou de la valeur énergétique sont autorisées pour les boissons alcooliques titrant plus de 1,2 % vol.

² Les allégations comparatives ne sont admises qu'entre les denrées alimentaires de la même catégorie, en prenant en considération un éventail de denrées de cette catégorie. Il faut indiquer la différence de teneur en nutriments ou de valeur énergétique. La comparaison se rapporte à la même quantité de denrée alimentaire.

³ Les allégations nutritionnelles comparatives comparent la composition de la denrée alimentaire en question à celle d'un éventail de denrées alimentaires de la même catégorie, dont la composition ne permet pas l'utilisation d'une allégation, y compris les denrées alimentaires d'autres marques.

Art. 31 Dispositions générales concernant les allégations de santé

¹ Les allégations de santé sont des allégations sous forme de message ou de représentation, y compris des éléments graphiques ou des symboles quelle qu'en soit la forme, qui affirment, suggèrent ou impliquent l'existence d'une relation entre, d'une part, une catégorie de denrées alimentaires, une denrée alimentaire ou l'un de ses composants et, d'autre part, la santé.

² Les allégations de santé ne sont autorisées que si elles sont prévues à l'annexe 14 et qu'elles remplissent les exigences de la présente section.

³ Les allégations de santé qui ne figurent pas à l'annexe 14 nécessitent une autorisation de l'Office fédéral de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires (OSAV).

⁴ Les allégations de santé doivent faire référence au rôle joué par le nutriment ou la substance dans la croissance, le développement et les fonctions de l'organisme, ou à ses fonctions psychologiques et comportementales ou à l'amaigrissement ou au contrôle du poids, à la réduction de la sensation de faim, à l'accentuation de la sensation de satiété ou à la réduction de la valeur énergétique du régime alimentaire.

Art. 32 Demande d'autorisation

¹ La demande d'autorisation pour une allégation de santé non visée à l'annexe 14 doit être soumise à l'OSAV dans une des langues officielles de la Confédération ou en anglais.

² Elle doit comporter les éléments suivants:

- a. la dénomination du nutriment, de la substance, de la denrée alimentaire ou de la catégorie de denrées alimentaires, qui fait l'objet de l'allégation de santé et ses caractéristiques particulières;
- b. une copie des études scientifiques déterminantes et des documents disponibles prouvant l'allégation de santé ou pertinents pour la prouver;
- c. s'il y a lieu, l'indication des données scientifiques et des informations qui ne doivent pas être utilisées pour prouver ladite allégation de santé pour un autre produit;
- d. une proposition de formulation de l'allégation de santé dans les trois langues officielles de la Confédération, y compris, le cas échéant, des conditions spécifiques d'utilisation;
- e. un résumé de la demande.

Art. 33 Délivrance de l'autorisation

L'OSAV autorise une allégation de santé qui n'est pas mentionnée à l'annexe 14 à condition que les exigences prévues à l'art. 38, al. 2, ODAIOUs soient remplies et que des études scientifiques généralement reconnues puissent apporter la preuve que l'allégation de santé satisfait aux exigences définies dans la présente section.

Art. 34 Dispositions spéciales concernant les allégations de santé

¹ Si des allégations de santé sont faites pour une denrée alimentaire, l'étiquetage ou, à défaut d'étiquetage, la présentation de la denrée alimentaire et la publicité faite pour celle-ci doivent contenir les informations suivantes:

- a. une mention indiquant l'importance d'une alimentation variée et équilibrée et d'un mode de vie sain;

- b. la quantité de la denrée alimentaire concernée et le mode de consommation requis pour obtenir l'effet positif allégué;
- c. s'il y a lieu, une indication à l'attention des personnes qui devraient éviter de consommer la denrée alimentaire en question;
- d. un avertissement approprié pour ce qui concerne les produits susceptibles de présenter un risque pour la santé en cas de consommation excessive;
- e. en cas de message ou de représentation qui affirme, suggère ou laisse entendre que la consommation de la denrée alimentaire réduit sensiblement un des facteurs de risque de développement d'une maladie humaine (allégation relative à la réduction d'un risque de maladie), une mention indiquant que la maladie à laquelle l'allégation fait référence tient à de multiples facteurs de risques et que la modification de l'un de ces facteurs peut avoir ou non un effet bénéfique.

² Les allégations faisant référence à des effets bénéfiques non spécifiques d'un nutriment ou d'une denrée alimentaire sur l'état de santé général ou le bien-être ne sont autorisées que si elles sont accompagnées:

- a. d'une allégation de santé autorisée conformément à l'art. 31, al. 3, ou
- b. d'une allégation de santé conformément à l'annexe 14.

³ Les allégations de santé pour les boissons alcooliques titrant plus de 1,2 % vol. sont interdites.

⁴ Les allégations de santé ne doivent pas:

- a. donner l'impression que le fait de renoncer à la denrée alimentaire pourrait porter atteinte à la santé;
- b. être liées à des indications sur la durée et l'ampleur d'une perte de poids;
- c. être conçues comme des recommandations émanant de médecins ou d'autres professionnels de la santé.

Art. 35 Dispositions communes concernant les allégations nutritionnelles et de santé

¹ Les allégations nutritionnelles et de santé:

- a. doivent être facilement compréhensibles;
- b. doivent se fonder sur des preuves scientifiques reconnues;
- c. doivent pouvoir être justifiées par l'entreprise du secteur alimentaire qui les emploie;
- d. doivent se référer à la denrée alimentaire prête à consommer, préparée selon les instructions du fabricant;
- e. ne doivent pas être inexacts, ambigus ou trompeuses;
- f. ne doivent pas susciter des doutes quant à la sécurité ou l'adéquation nutritionnelle d'autres denrées alimentaires;

- g. ne doivent pas encourager ou tolérer la consommation excessive de la denrée alimentaire concernée;
- h. ne doivent pas affirmer, suggérer ou impliquer qu'une alimentation équilibrée et variée ne peut, en général, fournir des nutriments en quantité appropriée;
- i. ne doivent pas mentionner des modifications des fonctions corporelles susceptibles d'inspirer des craintes au consommateur, sous la forme de textes, d'images, d'éléments graphiques ou de représentations symboliques.

² Les allégations nutritionnelles et de santé relatives à la présence d'un nutriment ou d'une autre substance ayant un effet nutritionnel ou physiologique (autre substance) ne sont autorisées que si:

- a. le nutriment ou l'autre substance est contenu dans le produit fini en quantité significative ou en quantité qui, selon des preuves scientifiques reconnues, permet d'obtenir l'effet nutritionnel ou physiologique allégué;
- b. le produit fini prêt à la consommation, dans la quantité raisonnablement susceptible d'être consommée, apporte une quantité significative du nutriment ou de toute autre substance que vise l'allégation, et que
- c. le nutriment ou l'autre substance est présent sous une forme disponible pour l'organisme.

³ Les allégations nutritionnelles et de santé relatives à l'absence ou à la teneur réduite d'un nutriment ou d'une autre substance ne sont autorisées que:

- a. s'il est prouvé que l'absence ou la teneur réduite dans une denrée alimentaire ou une catégorie de denrées alimentaires d'un nutriment ou d'une autre substance faisant l'objet de l'allégation s'est avérée avoir un effet nutritionnel ou physiologique bénéfique, et
- b. si le nutriment ou une autre substance ne se trouve pas dans le produit fini ou s'y trouve en quantité réduite.

⁴ Les marques de fabrique, les noms commerciaux ou les dénominations de fantaisie qui apparaissent dans l'étiquetage ou la présentation d'une denrée alimentaire ou la publicité faite à son sujet et qui peuvent être considérés comme des allégations nutritionnelles ou de santé ne sont autorisés que s'ils sont accompagnés d'une allégation nutritionnelle ou de santé conforme aux dispositions de la présente section.

⁵ Par 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, accorder une dérogation sous réserve que la protection de la santé soit garantie et que le consommateur ne soit pas trompé. La procédure d'autorisation est régie par les art. 3 à 7 ODAIOUs.

⁶ Les dispositions de la présente section ne sont pas applicables à l'eau minérale ni à l'eau de source.

Section 13 Marque d'identification

Art. 36 Principe et exceptions

¹ Il y a lieu d'apposer une marque d'identification sur les denrées alimentaires d'origine animale qui ne portent pas de marque de salubrité selon l'art. 8 de l'ordonnance du DFI du 23 novembre 2005 sur l'hygiène lors de l'abattage d'animaux⁴¹; font exception les denrées alimentaires d'origine animale qui proviennent d'un établissement non soumis à autorisation en vertu de l'art. 21, al. 2, ODAIOUs.

² Une marque d'identification n'est pas requise sur les emballages d'œufs si le code d'un centre d'emballage y a été apposé, conformément à l'annexe VII, partie VI, ch. III, du règlement (CE) n° 1308/2013⁴².

³ Une marque de salubrité ne peut être retirée de la viande que si elle est découpée, transformée ou travaillée d'une autre manière.

⁴ La marque d'identification ne doit être apposée que si la denrée alimentaire a été produite conformément aux dispositions déterminantes de la législation sur les denrées alimentaires.

⁵ La marque d'identification peut, selon la présentation des différents produits d'origine animale, être apposée directement sur le produit, le conditionnement ou l'emballage, ou être imprimée sur une étiquette apposée sur le produit, le conditionnement ou l'emballage. La marque peut également consister en une plaque inamovible faite d'un matériau résistant.

⁶ Si un établissement fabrique non seulement des denrées alimentaires nécessitant une marque d'identification, mais aussi des denrées alimentaires qui n'en nécessitent pas, il peut aussi apposer la marque d'identification à ce dernier type de denrées alimentaires.

⁷ Dans le cas des produits d'origine animale présentés sous la forme de liquide, de granulés ou de poudre transportés en vrac et des produits de la pêche transportés en vrac, il n'est pas nécessaire de procéder à un marquage d'identification si les documents de livraison comportent les informations constitutives de la marque d'identification.

⁸ Dans le cas des matières premières servant à la fabrication de gélatine ou de collagène, un document indiquant l'établissement d'origine et contenant les informations visées à l'annexe 15 doit accompagner les matières premières pendant le transport et au moment de la livraison dans le centre de collecte, la tannerie ou l'établissement de production de gélatine ou de collagène.

⁴¹ RS 817.190.1

⁴² Règlement (UE) n° 1308/2013 du Parlement européen et du Conseil du 17 décembre 2013 portant organisation commune des marchés des produits agricoles et abrogeant les règlements (CEE) n° 922/72, (CEE) n° 234/79, (CE) n° 1037/2001 et (CE) n° 1234/2007 du Conseil, JO L 347 du 20.12.2013, p. 671, modifié en dernier lieu par le règlement (UE) 2016/1614, JO L 242 du 9.9.2016, p. 15.

Art. 37 Indications requises

La marque d'identification doit indiquer:

- a. le nom du pays dans lequel l'entreprise est établie, en toutes lettres ou en abrégé conformément à l'annexe II, let. b, ch. 6, du règlement (CE) n° 853/2004⁴³;
- b. le numéro d'autorisation de l'entreprise.

Art. 38 Dispositions particulières

¹ La marque d'identification doit être apposée avant que le produit ne quitte l'établissement de production.

² Elle doit être bien lisible, facile à déchiffrer, indélébile et être apposée de manière bien visible. Si elle est apposée dans une entreprise en Suisse ou dans l'UE, elle doit être de forme ovale.

³ Lorsque l'emballage contient des viandes découpées ou des abats, la marque d'identification doit être apposée sur une étiquette fixée ou imprimée sur l'emballage de telle sorte qu'elle soit détruite à l'ouverture. Cette mesure n'est pas nécessaire si l'ouverture a pour effet de détruire l'emballage. Lorsque le conditionnement apporte la même protection que l'emballage, la marque d'identification peut être apposée sur le conditionnement.

⁴ Lorsque les produits d'origine animale sont placés dans des conteneurs de transport ou dans de grands emballages et destinés à un traitement, une transformation, un conditionnement ou un emballage ultérieurs dans un autre établissement, la marque d'identification peut être apposée sur la surface externe du conteneur ou de l'emballage.

⁵ Si l'emballage ou le conditionnement d'une denrée alimentaire d'origine animale est retiré ou que la denrée alimentaire est soumise à une transformation ultérieure dans une autre entreprise, il y a lieu d'apposer une nouvelle marque d'identification; celle-ci doit indiquer le numéro d'autorisation de l'entreprise où ont lieu ces opérations.

⁶ Lorsque la marque d'identification est apposée directement sur le produit, les colorants utilisés doivent faire l'objet d'une autorisation, conformément à l'annexe 1, let. a, de l'ordonnance du DFI du 25 novembre 2013 sur les additifs⁴⁴.

⁴³ 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.

⁴⁴ RS 817.022.31

Chapitre 3 Informations facultatives sur les denrées alimentaires

Art. 39 Principes

¹ Les informations facultatives sur les denrées alimentaires ne peuvent pas empiéter sur la place disponible pour les informations obligatoires.

² Les informations facultatives sur les denrées alimentaires énumérées à l'art. 3 doivent satisfaire aux exigences qui leur sont applicables.

Art. 40⁴⁵ Indications «végétarien» ou «végétalien»

¹ Une denrée alimentaire peut porter les mentions suivantes:

- a. «végétarien» ou «ovo-lacto-végétarien» ou «ovo-lacto-végétalien» lorsqu'elle ne contient ni ingrédients ni auxiliaires technologiques d'origine animale, excepté le lait, les composants du lait tels que le lactose, les œufs, les composants de l'œuf, les produits apicoles tels que le miel ou la cire d'abeilles et la graisse de laine ou lanoline issue de la laine de moutons vivants;
- b. «ovo-végétarien» ou «ovo-végétalien» lorsqu'elle ne contient ni ingrédients ni auxiliaires technologiques d'origine animale, excepté les œufs, les composants de l'œuf, les produits apicoles tels que le miel ou la cire d'abeilles et la graisse de la laine ou lanoline issue de la laine de moutons vivants;
- c. «lacto-végétarien» ou «lacto-végétalien» lorsqu'elle ne contient ni ingrédients ni auxiliaires technologiques d'origine animale, excepté le lait, les composants du lait tels que le lactose, les produits apicoles tels que le miel ou la cire d'abeilles et la graisse de la laine ou lanoline issue de la laine de moutons vivants;
- d. «vegan» ou «végétalien» lorsqu'elle ne contient ni ingrédients ni auxiliaires technologiques d'origine animale.

² Les denrées alimentaires et les ingrédients obtenus à partir d'ingrédients qui ont été produits en utilisant des auxiliaires technologiques d'origine animale peuvent porter une indication visée à l'al. 1, let. a à c s'ils sont séparés des composants protéiniques d'origine animale des auxiliaires technologiques et purifiés.

Art. 41 Informations concernant l'absence de gluten ou la teneur réduite en gluten

¹ Une denrée alimentaire peut porter l'indication:

- a. «sans gluten», si la teneur en gluten ne dépasse pas 20 mg/kg dans la denrée alimentaire vendue au consommateur;
- b. «très faible teneur en gluten», si:

⁴⁵ 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 2337).

1. la denrée alimentaire se compose d'un ou de plusieurs ingrédients suivants: blé, seigle, orge, avoine ou leurs variétés croisées, ou si elle contient de tels ingrédients transformés de façon spéciale afin de réduire la teneur en gluten, et que
2. la denrée alimentaire vendue au consommateur a une teneur en gluten ne dépassant pas 100 mg/kg.

² Si une denrée alimentaire qui porte la mention «sans gluten» ou «très faible teneur en gluten» contient de l'avoine, cette dernière doit avoir été spécialement fabriquée, préparée et ou transformée de façon à éviter une contamination par du blé, du seigle, de l'orge ou leurs variétés croisées. Sa teneur en gluten ne doit pas dépasser 20 mg/kg.

³ Les denrées alimentaires visées à l'al. 1 peuvent porter la mention «Convient aux personnes souffrant d'une intolérance au gluten» ou «Convient aux personnes atteintes de la maladie cœliaque».

⁴ Les denrées alimentaires visées à l'al. 1 spécialement produites, préparées ou transformées de manière à ce que la teneur en gluten d'un ou de plusieurs ingrédients contenant du gluten soit réduite ou à ce que les ingrédients contenant du gluten soient remplacés par d'autres ingrédients qui en sont naturellement exempts peuvent porter la mention «Spécialement formulé pour les personnes souffrant d'une intolérance au gluten» ou «Spécialement formulé pour les personnes atteintes de la maladie cœliaque».

⁵ Il est interdit de fournir les informations visées aux al. 1 à 4 sur des préparations pour nourrissons et des préparations de suite.

Art. 42 Informations sur les denrées alimentaires exemptes de lactose ou pauvres en lactose

¹ Une denrée alimentaire est réputée pauvre en lactose si la teneur en lactose du produit prêt à la consommation:

- a. est réduite de moitié au moins par rapport au produit ordinaire correspondant, et
- b. ne dépasse pas 2 g par 100 g de matière sèche.

² Une denrée alimentaire est réputée exempte de lactose si le produit prêt à la consommation contient moins de 0,1 g de lactose par 100 g ou 100 ml. Cette quantité a valeur de dose journalière pour les compléments alimentaires.

Art. 42a⁴⁶ Information concernant les changements de la recette d'une denrée alimentaire

¹ Lorsque la recette d'une denrée alimentaire est modifiée pour réduire la quantité de sucres ajoutés ou de sel comestible ajouté, on peut en informer les consommateurs aux conditions suivantes:

⁴⁶ Introduit par le ch. I de l'O du DFI du 27 mai 2020, en vigueur depuis le 1^{er} juil. 2020 (RO 2020 2337).

- a. la réduction n'est pas compensée par des ingrédients présentant un goût sucré ou salé;
- b. la réduction des sucres ajoutés ou du sel comestible ajouté par rapport à la recette précédente est d'au moins 5 %, et
- c. la nouvelle recette du produit contient globalement moins de sucres ou moins de sel que la recette précédente.

² L'information doit satisfaire aux exigences suivantes:

- a. elle doit se référer à la modification de la recette de la denrée alimentaire;
- b. elle doit mettre au premier plan le changement de goût «sucré» ou «salé»;
- c. elle ne doit pas vanter l'ampleur de la réduction des sucres ajoutés ou du sel comestible ajouté;
- d. elle ne peut être utilisée que durant une année à compter de la première date de production du produit modifié;
- e. après expiration du délai d'un an, les produits munis de cette information peuvent encore être remis aux consommateurs jusqu'à épuisement des stocks.

³ Il est interdit d'apposer l'information sur des boissons ayant un titre alcoométrique volumique de plus de 1,2 % vol.

Chapitre 4 Actualisation des annexes

Art. 43

¹ L'OSAV adapte les annexes selon l'évolution des connaissances scientifiques et techniques et des législations des principaux partenaires commerciaux de la Suisse.

² Il peut édicter des dispositions transitoires.

³ Lors de l'adaptation des annexes 13 et 14, il tient compte du registre communautaire selon l'art. 20 du règlement (CE) n° 1924/2006⁴⁷.

Chapitre 5 Dispositions finales

Art. 44 Abrogation du droit en vigueur

L'ordonnance du DFI du 23 novembre 2005 sur l'étiquetage et la publicité des denrées alimentaires (OEDA)⁴⁸ est abrogée.

⁴⁷ Règlement (CE) n° 1924/2006 du Parlement européen et du Conseil du 20 décembre 2006 concernant les allégations nutritionnelles et de santé portant sur les denrées alimentaires, JO L 404 du 30.12.2006, p. 9; modifié en dernier lieu par le règlement (UE) n° 1047/2012, JO L 310 du 9.11.2012, p. 36.

⁴⁸ [RO 2005 6159, 2006 733 4981, 2008 1029 6045, 2009 2025, 2010 975 1475 4649, 2011 6255, 2012 6811, 2013 5031]

Art. 45 Disposition transitoire

Les produits portant déjà une marque de fabrique ou un nom commercial existant avant le 1^{er} janvier 2005 et qui ne sont pas conformes aux exigences relatives aux allégations nutritionnelles et de santé prévues aux art. 29 à 35 de la présente ordonnance peuvent être mis sur le marché jusqu'au 19 janvier 2022, selon les dispositions de la législation relative aux marques de fabrique et aux noms commerciaux qui étaient en vigueur avant le 7 mars 2008. Après le 19 janvier 2022, ils ne peuvent être remis au consommateur selon l'ancien droit que jusqu'à épuisement des stocks.

Art. 45⁴⁹ Dispositions transitoires de la modification du 27 mai 2020

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

Art. 46 Entrée en vigueur

La présente ordonnance entre en vigueur le 1^{er} mai 2017.

⁴⁹ Introduit par le ch. I de l'O du DFI du 27 mai 2020, en vigueur depuis le 1^{er} juil. 2020 (RO 2020 2337).

Définitions

1. *Information sur les denrées alimentaires*: toute information concernant une denrée alimentaire transmise au consommateur, mais aussi aux intermédiaires et aux transformateurs, sur une étiquette, dans d'autres documents accompagnant cette denrée ou à l'aide de tout autre moyen, y compris les outils de la technologie moderne ou la communication verbale;
2. *Champ visuel*: toutes les surfaces d'un emballage pouvant être lues à partir d'un unique angle de vue.
3. *Lisibilité*: l'apparence matérielle de l'information, par laquelle l'information est mise visuellement à la portée du grand public et qui dépend de divers éléments, entre autres du corps de caractère, des espaces, de l'interligne, de la largeur du trait, de la couleur, de la police de caractère, du rapport entre la largeur et la hauteur des lettres, de la nature du support ainsi que du contraste significatif entre le texte et le fond.
4. *Dénomination spécifique*:
 - 4.1 dénomination d'une denrée alimentaire prescrite par les dispositions législatives et réglementaires qui lui sont applicables (dénomination légale);
 - 4.2 nom reconnu comme étant la dénomination d'une denrée alimentaire déterminée par le consommateur, sans que de plus amples explications soient nécessaires (nom usuel), ou
 - 4.3 nom qui décrit une denrée alimentaire et, si nécessaire, son utilisation, et qui est suffisamment clair pour que le consommateur puisse déterminer sa véritable nature et la distinguer des autres produits avec lesquels elle pourrait être confondue (nom descriptif).
5. *Date de durabilité minimale*: la date jusqu'à laquelle une denrée alimentaire garde ses qualités spécifiques dans des conditions de conservation appropriées.
6. *Date limite de consommation*: la date jusqu'à laquelle une denrée alimentaire doit être consommée. Après cette date, la denrée alimentaire ne doit plus être remise comme telle au consommateur.
7. *Lot*: un ensemble d'unités de production ou de vente d'une denrée alimentaire produite, fabriquée ou conditionnée dans des circonstances pratiquement identiques.
8. *Nutriments*: les matières grasses, les glucides, les fibres alimentaires, les protéines, le sel, les vitamines et les sels minéraux dont la liste est établie à l'annexe 10, partie A, ch. 1, et les substances qui relèvent ou sont des composants de l'une de ces catégories.

⁵⁰ Mise à jour par l'erratum du 12 juin 2018 (RO 2018 2317).

9. *Déclaration nutritionnelle ou étiquetage nutritionnel*: informations précisant:
- 9.1 la valeur énergétique, la valeur calorique ou l'énergie, ou
- 9.2 la valeur énergétique et un ou plusieurs des nutriments suivants:
- matières grasses (acides gras saturés, acides gras mono-insaturés et acides gras polyinsaturés),
 - glucides (sucres, polyols et amidon),
 - fibres alimentaires ou (substances de lest),
 - protéines,
 - sel,
 - vitamines et sels minéraux mentionnés à l'annexe 10, partie A, ch. 1, et présents en quantités significatives telles que définies à l'annexe 10, partie A, ch. 2.
10. *Matières grasses*: les lipides totaux, y compris les phospholipides.
11. *Acides gras saturés*: les acides gras sans double liaison.
12. *Acides gras trans*: les acides gras qui présentent au moins une liaison double non conjuguée (c'est-à-dire interrompue par au moins un groupement méthylène) entre atomes de carbone en configuration trans.
13. *Acides gras monoinsaturés*: les acides gras avec une double liaison cis.
14. *Acides gras polyinsaturés*: les acides gras avec deux doubles liaisons interrompues cis, cis-méthylène ou plus.
15. *Glucides*: tous les glucides métabolisés par l'homme, y compris les polyols.
16. *Sucres*: tous les monosaccharides et disaccharides présents dans les denrées alimentaires, à l'exception des polyols.
17. *Polyols*: les alcools comprenant plus de deux groupes hydroxyles.
18. *Fibres alimentaires*: les polymères glucidiques composés de trois unités monomériques ou plus, qui ne sont ni digérés ni absorbés dans l'intestin grêle humain et appartiennent à l'une des catégories suivantes:
- 18.1 polymères glucidiques comestibles qui sont présents naturellement dans la denrée alimentaire;
- 18.2 polymères glucidiques comestibles qui ont été obtenus à partir de matières premières alimentaires brutes par des moyens physiques, enzymatiques ou chimiques et ont un effet physiologique bénéfique démontré par des données scientifiques généralement admises;
- 18.3 polymères glucidiques comestibles synthétiques qui ont un effet physiologique bénéfique démontré par des données scientifiques généralement admises.
19. *Protéines*: la teneur en protéines calculée à l'aide de la formule: protéine = azote total (Kjeldahl) \times 6,25.

20. *Sel*: la teneur en équivalent en sel calculée à l'aide de la formule: sel = sodium \times 2,5.
21. *Valeur moyenne*: la valeur qui représente le mieux la quantité d'un nutriment contenu dans une denrée alimentaire donnée et qui tient compte des tolérances dues aux variations saisonnières, aux habitudes de consommation et aux autres facteurs pouvant influencer la valeur effective.
22. *Gluten*: une fraction protéique du blé, du seigle, de l'orge, de l'avoine ou de leurs variétés croisées ainsi que les dérivés de cette fraction protéique, auxquels certaines personnes sont intolérantes et qui sont insolubles dans l'eau et dans une solution de chlorure de sodium à 0,5 M.
23. *Blé*: toutes les variétés de *Triticum*.

*Annexe 2*⁵¹
(art. 3, al. 1, let. q, et al. 4)

Denrées alimentaires dont l'étiquetage doit comporter une ou plusieurs mentions complémentaires

Partie A

Mentions spéciales obligatoires devant figurer dans l'étiquetage des denrées alimentaires

1. La dénomination de la denrée alimentaire doit être assortie de mentions relatives à l'état physique dans lequel se trouve la denrée alimentaire ou au traitement spécifique qu'elle a subi (par ex. en poudre, recongelé, lyophilisé, surgelé, concentré, fumé), au cas où l'omission de cette information serait susceptible d'induire le consommateur en erreur.
2. Dans le cas des denrées alimentaires qui ont été congelées avant la vente et sont vendues décongelées, la dénomination spécifique de la denrée doit être accompagnée de la mention «décongelé».

Cette exigence ne s'applique pas aux:

- a. ingrédients présents dans le produit fini;
- b. denrées alimentaires pour lesquelles la congélation est une étape technique nécessaire du processus de production;
- c. denrées alimentaires pour lesquelles la décongélation n'a pas d'effets qui nuisent à la sécurité ou la qualité de la denrée alimentaire.

Le ch. 1 est réservé.

3. Les denrées alimentaires traitées par rayonnement ionisant doivent porter la mention «irradié» ou «traité par rayonnement ionisant». En cas d'utilisation d'un ingrédient irradié, sa dénomination spécifique dans la liste des ingrédients doit être complétée par cette mention.
4. Dans le cas de denrées alimentaires dans lesquelles des composants ou ingrédients que le consommateur s'attend à voir normalement utilisés ou à trouver naturellement présents ont été remplacés par des composants ou ingrédients différents, l'étiquetage doit porter – outre la liste des ingrédients – une indication précise des composants ou ingrédients utilisés pour la substitution partielle ou totale:
 - a. à proximité immédiate du nom du produit, et
 - b. avec un corps de caractère tel que la hauteur d'x soit au moins égale à 75 % de celle du nom du produit et ne soit pas inférieure à la hauteur minimale du corps de caractère prévue à l'art. 4, al. 3.
5. Dans le cas des produits à base de viande, des préparations de viandes et des produits de la pêche qui contiennent des protéines ajoutées, en tant que

⁵¹ 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 2337).

- telles, y compris des protéines hydrolysées, provenant d'autres espèces animales, la dénomination de la denrée alimentaire doit comporter l'indication de la présence de ces protéines et de leur origine.
6. Dans le cas des produits à base de viande et des préparations de viandes qui prennent l'apparence d'un morceau, d'un rôti, d'une tranche, d'une portion ou d'une carcasse de viande, la dénomination de la denrée alimentaire doit comporter l'indication de la présence d'eau ajoutée si celle-ci représente davantage que 5 % du poids du produit fini. Cette disposition est applicable également aux produits de la pêche, aux produits de la pêche préparés qui prennent l'apparence d'un morceau, d'une tranche, d'une portion de poisson, d'un filet ou d'un produit de la pêche entier.
 7. Pour les produits à base de viande, les préparations de viandes et les produits de la pêche qui donnent l'impression d'être faits d'une pièce entière mais qui, en réalité, consistent en différents morceaux liés ensemble par divers ingrédients, y compris des additifs ou des enzymes alimentaires ou d'autres procédés, la dénomination spécifique doit être complétée par la mention «viande reconstituée».

Partie B

Règles particulières d'étiquetage applicables à certains types et à certaines catégories de denrées alimentaires

Type ou catégorie de denrées alimentaires	Mention/avertissement
1 Denrées alimentaires emballées dans certains gaz	
1.1 denrées alimentaires dont la durée de conservation a été prolongée par un gaz d'emballage autorisé selon le règlement (CE) n° 1333/2008 ⁵²	«conditionné sous atmosphère protectrice»
2 Denrées alimentaires contenant des édulcorants	
2.1 Denrées alimentaires contenant un ou des édulcorants autorisés	La dénomination de la denrée alimentaire est assortie de la mention «avec édulcorant(s)»
2.2 Denrées alimentaires contenant à la fois du ou des sucres ajoutés et un ou des édulcorants autorisés	La dénomination de la denrée alimentaire est assortie de la mention «avec sucre(s) édulcorant(s)»

⁵² 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 ; modifié en dernier lieu par le règlement (UE) 2019/1676, JO L 257 du 8.10.2019, p. 11

Type ou catégorie de denrées alimentaires	Mention/avertissement
2.3 Denrées alimentaires contenant de l'aspartame/sel d'aspartame-acésulfame	«Contient de l'aspartame (source de phénylalanine)»; cette mention doit apparaître sur l'étiquette si l'aspartame ou le sel d'aspartame-acésulfame ne figure dans la liste des ingrédients que sous la forme d'un numéro E. «Contient une source de phénylalanine»; cette mention apparaît sur l'étiquette si l'aspartame ou le sel d'aspartame-acésulfame est désigné dans la liste des ingrédients par son nom spécifique.
2.4 Denrées alimentaires dans lesquelles des polyols ont été incorporés à un taux supérieur à 10 %	«Une consommation excessive peut avoir des effets laxatifs»
3 Denrées alimentaires contenant de l'acide glycyrrhizique ou son sel d'ammonium	
3.1 Confiseries ou boissons contenant de l'acide glycyrrhizique ou son sel d'ammonium à la suite de l'ajout de la ou des substances telles quelles ou de réglisse <i>Glycyrrhiza glabra</i> , à une concentration de 100 mg/kg ou 10 mg/l ou supérieure.	La mention «contient de la réglisse» est ajoutée juste après la liste des ingrédients sauf si le terme «réglisse» figure déjà dans la liste des ingrédients ou dans la dénomination de la denrée alimentaire. En l'absence de liste des ingrédients, la dénomination de la denrée alimentaire est assortie de cette mention.
3.2 Confiseries contenant de l'acide glycyrrhizique ou son sel d'ammonium à la suite de l'ajout de la ou des substances telles quelles ou de réglisse <i>Glycyrrhiza glabra</i> , à des concentrations de 4 g/kg ou supérieures.	La mention «contient de la réglisse – les personnes souffrant d'hypertension doivent éviter toute consommation excessive» est ajoutée juste après la liste des ingrédients. En l'absence de liste des ingrédients, la dénomination de la denrée alimentaire est assortie de cette mention.
3.3 Boissons contenant de l'acide glycyrrhizique ou son sel d'ammonium à la suite de l'ajout de la ou des substances telles quelles ou de réglisse <i>Glycyrrhiza glabra</i> , à des concentrations de 50 mg/l ou supérieures ou de 300 mg/l ou supérieures dans le cas des boissons alcooliques contenant plus de 1,2 % vol.	La mention «contient de la réglisse – les personnes souffrant d'hypertension doivent éviter toute consommation excessive» est ajoutée juste après la liste des ingrédients. En l'absence de liste des ingrédients, la dénomination de la denrée alimentaire est assortie de cette mention.

Type ou catégorie de denrées alimentaires

Mention/avertissement

4 Boissons à teneur élevée en caféine ou denrées alimentaires avec adjonction de caféine

- 4.1 Boissons, à l'exception de celles à base de café, de thé, ou d'extrait de café ou de thé, dont la dénomination spécifique comporte le terme «café» ou «thé», qui:
- a. sont destinées à être consommées en l'état et contiennent de la caféine, quelle qu'en soit la source, dans une proportion supérieure à 150 mg/l, ou
 - b. se présentent sous forme concentrée ou déshydratée et, après reconstitution, contiennent de la caféine, quelle qu'en soit la source, dans une proportion supérieure à 150 mg/l.
- 4.2 Denrées alimentaires autres que des boissons, auxquelles la caféine est ajoutée à des fins physiologiques.
- La mention «teneur élevée en caféine, déconseillé aux enfants et aux femmes enceintes ou allaitantes» figure dans le même champ visuel que la dénomination de la boisson, suivie, entre parenthèses, d'une référence à la teneur en caféine exprimée en mg pour 100 ml.
- La mention «contient de la caféine, déconseillé aux enfants et aux femmes enceintes» figure dans le même champ visuel que la dénomination de la denrée alimentaire, suivie, entre parenthèses, d'une référence à la teneur en caféine exprimée en mg pour 100 g/ml. Dans le cas d'aliments pour sportifs, la teneur en caféine est exprimée en fonction de la portion journalière recommandée indiquée sur l'étiquetage.

5 Denrées alimentaires auxquelles sont ajoutés des phytostérols, des esters de phytostérol, des phytostanols ou des esters de phytostanol

- 5.1 Denrées alimentaires ou ingrédients de denrées alimentaires auxquels sont ajoutés des phytostérols, des esters de phytostérol, des phytostanols ou des esters de phytostanol.
- (1) La mention «contient des stérols végétaux ajoutés» ou «contient des stanols végétaux ajoutés» doit figurer dans le même champ visuel que la dénomination spécifique.
 - (2) La teneur en phytostérols, esters de phytostérol, esters de phytostanol ajoutés (exprimée en pour cent ou en grammes de stérols végétaux/stanols végétaux libres par 100 g ou 100 ml de la denrée alimentaire) doit être indiquée dans la liste des ingrédients.

Type ou catégorie de denrées alimentaires	Mention/avertissement
	<p>(3) La mention indiquant que le produit est destiné exclusivement aux personnes qui souhaitent réduire leur cholestérolémie;</p> <p>(4) La mention indiquant que les patients sous hypocholestérolémiants sont invités à ne consommer le produit que sous contrôle médical.</p> <p>(5) La mention, bien visible, indiquant que le produit peut ne pas convenir à l'alimentation des femmes enceintes et allaitantes ainsi que des enfants âgés de moins de cinq ans.</p> <p>(6) La recommandation indiquant que le produit doit être utilisé dans le cadre d'un régime alimentaire équilibré et varié, comprenant une consommation régulière de fruits et légumes en vue de maintenir les niveaux de caroténoïdes.</p> <p>(7) Dans le même champ visuel que la mention visée au numéro 3, une mention indiquant que la consommation d'une quantité de stérols végétaux/stanols végétaux ajoutés supérieure à 3 grammes par jour doit être évitée.</p> <p>(8) La définition d'une portion de la denrée ou de l'ingrédient alimentaire concerné (de préférence en g ou ml), avec une indication de la quantité de stérols végétaux/stanols végétaux que contient chaque portion.</p>
<p>6 Viandes congelées, préparations de viandes congelées et produits de la pêche non transformés congelés</p>	
<p>6.1 Viandes congelées, préparations de viandes congelées et produits de la pêche non transformés congelés</p>	<p>Date de congélation ou date de première congélation si le produit a été congelé à plusieurs reprises, conformément à l'annexe 8, ch. 3.</p>

Annexe 3
(art. 4, al. 3)

Définition de la hauteur d’x



Légende

- 1 Ligne d’ascendantes
- 2 Hauteur de capitale
- 3 Ligne de tête
- 4 Ligne de pied
- 5 Ligne de descendantes
- 6 Hauteur d’x
- 7 Corps

Annexe 4
(art. 5, al. 1⁵³, let. b, ch. 2, et 15, al. 5)

Zones de pêche de la FAO⁵⁴

Zone de pêche	Délimitation de la zone
Océan Arctique	Zone FAO n° 18
Atlantique Nord-Ouest	Zone FAO n° 21
Atlantique Nord-Est	Zone FAO n° 27
Mer Baltique	Zone FAO n° 27 III d
Atlantique Centre-Ouest	Zone FAO n° 31
Atlantique Centre-Est	Zone FAO n° 34
Mer Méditerranée	Zone FAO n° 37
Mer Noire	Zone FAO n° 37
Atlantique Sud-Ouest	Zone FAO n° 41
Atlantique Sud-Est	Zone FAO n° 47
Atlantique, Antarctique	Zone FAO n° 48
Océan Indien Ouest	Zone FAO n° 51
Océan Indien Est	Zone FAO n° 57
Océan Indien, Antarctique	Zone FAO n° 58
Pacifique Nord-Ouest	Zone FAO n° 61
Pacifique Nord-Est	Zone FAO n° 67
Pacifique Centre-Ouest	Zone FAO n° 71
Pacifique Centre-Est	Zone FAO n° 77
Pacifique Sud-Ouest	Zone FAO n° 81
Pacifique Sud-Est	Zone FAO n° 87
Pacifique, Antarctique	Zone FAO n° 88

⁵³ Le renvoi a été adapté au 1^{er} mai 2017 en application de l'art. 12 al. 2 de la L du 18 juin 2004 sur les publications officielles (RS **170.512**).

⁵⁴ FAO = *Food and Agriculture Organisation of the United Nations* (Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture)

Annexe 555
(art. 8, al. 5)

Énumération et désignation des ingrédients

Partie A

Dispositions particulières relatives à l'énumération des ingrédients dans l'ordre décroissant de leur importance pondérale

Définition de la catégorie	Désignation
1. Eau ajoutée et ingrédients volatils	Sont indiqués dans la liste en fonction de leur importance pondérale dans le produit fini. La quantité d'eau ajoutée comme ingrédient dans une denrée alimentaire est déterminée en soustrayant de la quantité totale du produit fini la quantité totale des autres ingrédients mis en œuvre. Cette quantité peut ne pas être prise en considération si, en poids, elle n'excède pas 5 % du produit fini. Cette dérogation ne s'applique pas à la viande, aux préparations de viandes et aux produits de la pêche non transformés, ni aux mollusques bivalves non transformés.
2. Ingrédients utilisés sous une forme concentrée ou déshydratée et reconstitués pendant la fabrication	Peuvent être indiqués dans la liste en fonction de leur importance pondérale avant concentration ou déshydratation.
3. Ingrédients utilisés dans des denrées alimentaires concentrées ou déshydratées auxquelles il faut ajouter de l'eau	Peuvent être indiqués dans la liste selon l'ordre des proportions dans le produit reconstitué pourvu que la liste des ingrédients soit accompagnée d'une mention telle que «ingrédients du produit reconstitué» ou «ingrédients du produit prêt à consommer».

55 Mise à jour par l'erratum du 19 nov. 2019 (RO 2019 3683).

Définition de la catégorie	Désignation
4. Fruits, légumes ou champignons, dont aucun ne prédomine en poids de manière significative et qui sont utilisés en proportions susceptibles de varier, utilisés en mélange comme ingrédients dans une denrée alimentaire	Peuvent être regroupés dans la liste des ingrédients sous la désignation «fruits», «légumes» ou «champignons» suivie de la mention «en proportion variable», immédiatement suivie de l'énumération des fruits, légumes ou champignons présents. Dans ce cas, le mélange est indiqué dans la liste des ingrédients, conformément à l'art. 8, al. 2, en fonction du poids de l'ensemble des fruits, légumes ou champignons présents.
5. Mélanges d'épices ou de plantes aromatiques, dont aucune ne prédomine en poids de manière significative	Peuvent être énumérés dans un ordre différent à condition que la liste desdits ingrédients soit accompagnée d'une mention telle que «en proportion variable».
6. Ingrédients représentant moins de 2 % du produit fini	Peuvent être énumérés dans un ordre différent à la suite des autres ingrédients.
7. Ingrédients similaires et substituables entre eux, susceptibles d'être utilisés dans la fabrication ou la préparation d'une denrée alimentaire sans en altérer la composition, la nature ou la valeur perçue, et pour autant qu'ils représentent moins de 2 % du produit fini	Peuvent être désignés dans la liste des ingrédients à l'aide de l'affirmation «contient ... et/ou ...», dans le cas où l'un au moins, parmi deux ingrédients au plus, est présent dans le produit fini. Cette disposition ne s'applique pas aux additifs alimentaires ni aux ingrédients énumérés dans la partie C ni aux substances ou produits répertoriés à l'annexe 6 provoquant des allergies ou intolérances.
8. Huiles raffinées d'origine végétale	Peuvent être regroupées dans la liste des ingrédients sous la désignation «huiles végétales», immédiatement suivie de l'énumération des origines végétales spécifiques et éventuellement suivie de la mention «en proportion variable». En cas de regroupement, les huiles végétales sont indiquées dans la liste des ingrédients, en fonction du poids de l'ensemble des huiles végétales présentes. L'expression «totalement hydrogénée» ou «partiellement hydrogénée», selon le cas, doit accompagner la mention d'une huile hydrogénée.

Définition de la catégorie	Désignation
9. Graisses raffinées d'origine végétale	Peuvent être regroupées dans la liste des ingrédients sous la désignation «graisses végétales», immédiatement suivie de l'énumération des origines végétales spécifiques et éventuellement suivie de la mention «en proportion variable». En cas de regroupement, les graisses végétales sont indiquées dans la liste des ingrédients en fonction du poids de l'ensemble des graisses végétales présentes. L'expression «totalement hydrogénée» ou «partiellement hydrogénée», selon le cas, doit accompagner la mention d'une graisse hydrogénée.

Partie B

Ingrédients pouvant être désignés par le nom d'une catégorie plutôt que par un nom spécifique

Les ingrédients appartenant à l'une des catégories de denrées alimentaires énumérées ci-dessous et qui entrent dans la composition d'une autre denrée alimentaire peuvent être désignés par le nom de cette catégorie au lieu de leur nom spécifique. L'art. 10 est réservé.

Définition de la catégorie	Désignation
1. Huiles raffinées d'origine animale	«Huile», complétée soit par le qualificatif «animale», soit par l'indication de l'origine spécifique animale. L'expression «totalement hydrogénée» ou «partiellement hydrogénée», selon le cas, doit accompagner la mention d'une huile hydrogénée.
2. Graisses raffinées d'origine animale	«Graisse» ou «matière grasse», complétée soit par le qualificatif «animale», soit par l'indication de l'origine spécifique animale. L'expression «totalement hydrogénée» ou «partiellement hydrogénée», selon le cas, doit accompagner la mention d'une graisse hydrogénée.
3. Mélanges de farines provenant de deux espèces de céréales ou plus	«Farine», suivie de l'énumération des espèces de céréales dont elle provient par ordre d'importance pondérale décroissante.

Définition de la catégorie	Désignation
4. Amidon et fécules natifs et amidons et fécules modifiés par voie physique ou enzymatique	«Amidon(s)/Fécule(s)»
5. Toute espèce de poisson lorsque le poisson constitue un ingrédient d'une autre denrée alimentaire et à condition que la dénomination et la présentation de cette denrée ne se réfèrent pas à une espèce précise de poisson	«Poisson(s)»
6. Toute espèce de fromage lorsque le fromage ou le mélange de fromages constitue un ingrédient d'une autre denrée alimentaire et à condition que la dénomination et la présentation de cette denrée ne se réfèrent pas à un type précis de fromage	«Fromage(s)»
7. Toutes épices n'excédant pas 2 % en poids de la denrée	«Épices» ou «mélange d'épices»
8. Toutes plantes aromatiques ou parties de plantes aromatiques n'excédant pas 2 % en poids de la denrée	«Plante(s) aromatique(s)» ou «mélange(s) de plantes aromatiques»
9. Toutes préparations de gommes utilisées dans la fabrication de la gomme de base pour les gommes à mâcher	«Gomme base»
10. Chapelure de toute origine	«Chapelure»
11. Toutes catégories de saccharoses	«Sucre»
12. Dextrose anhydre ou monohydraté	«Dextrose»
13. Sirop de glucose ou sirop de glucose déshydraté	«Sirop de glucose»
14. Toutes les protéines du lait (caséines, caséinates et protéines du petit-lait) et leurs mélanges	«Protéines lactiques»
15. Beurre de cacao de pression, d'expeller ou raffiné	«Beurre de cacao»
16. Tous les types de vins	«Vin»

Partie C

Ingrédients désignés par le nom de leur catégorie fonctionnelle suivi de leur nom spécifique ou de leur numéro E

1. Les additifs alimentaires et enzymes alimentaires autres que ceux précisés à l'art. 9, al. 2, let. b, appartenant à l'une des catégories fonctionnelles énumérées dans la présente partie, sont obligatoirement désignés par le nom de cette catégorie, suivi de leur nom spécifique ou, le cas échéant, de leur numéro E. Dans le cas d'un ingrédient appartenant à plusieurs catégories fonctionnelles, est indiquée celle correspondant à sa fonction principale dans le cas de la denrée alimentaire concernée. L'art. 10 est réservé.

Antioxydants	Amidon modifié ⁵⁶
Poudre à lever	Acidifiant
Émulsifiant	Correcteur d'acidité
Colorant	Agent moussant
Affermissant	Antimoussant
Humectant	Sels de fonte ou sels émulsifiants ⁵⁷
Agent de charge	Stabilisant
Gélifiant	Édulcorant
Exhausteur de goût	Gaz propulseur
Séquestrant	Antiagglomérant
Conservateur	Agent d'enrobage
Agent de traitement de la farine	Épaississant

Partie D Désignation des arômes dans la liste des ingrédients

1. Les arômes sont désignés:
 - 1.1 soit sous le terme «arôme(s)», soit sous une dénomination ou une description plus spécifique de l'arôme si l'agent aromatisant contient des arômes tels que définis à l'art. 2, al. 1, let. b à h, de l'ordonnance du DFI du 16 décembre 2016 sur les arômes⁵⁸;
 - 1.2 soit sous le terme «arôme(s) de fumée», ou «arôme(s) de fumée produit(s) à partir de denrée(s) ou catégorie de denrées ou de matériau(x) source» (par exemple, «arôme de fumée produit à partir de hêtre»), si l'agent aromatisant contient des arômes tels que définis à l'art. 2, al. 1, let. e, de l'ordonnance du DFI du ... sur les arômes et confère un arôme de fumée aux denrées alimentaires.
2. Le qualificatif «naturel» est utilisé pour désigner un arôme conformément à l'art. 10 de l'ordonnance du DFI sur les arômes.

⁵⁶ L'indication du nom spécifique ou du numéro E n'est pas requise.

⁵⁷ Uniquement dans le cas des fromages fondus et des produits à base de fromage fondu.

⁵⁸ RS 817.022.41

3. La quinine ou la caféine qui sont utilisées en tant qu'arôme dans la fabrication ou la préparation d'une denrée alimentaire sont désignées dans la liste des ingrédients sous leur dénomination spécifique, immédiatement après le terme «arôme(s)».

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. 10 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 10 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 10 demeurant réservés;
 - 2.3 lorsque l'ingrédient composé est une denrée alimentaire pour laquelle la liste des ingrédients n'est pas exigée.

Annexe 5a⁵⁹
(art. 7a)

**Dénominations spécifiques autorisées visées à l’art. 14, al. 2,
let. b, ODAIOUs**

Allemand	Français	Italien
Fleischkäse	fromage d’Italie	fleischkäse

⁵⁹ Introduite par le ch. II al. 2 de l’O du DFI du 27 mai 2020, en vigueur depuis le 1^{er} juil. 2020 (RO **2020** 2337).

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

Ingrédients pouvant provoquer des allergies ou d'autres réactions indésirables

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, comme l'épeautre et le blé de Khorasan, le seigle, l'orge, l'avoine, ou leurs souches hybridées et produits à base de ces céréales, à l'exception:
 - 1.1 des sirops de glucose à base de blé, y compris le dextrose et produits à base ceux-ci, sous réserve que le procédé qu'ils ont subi n'élève pas le niveau d'allergénicité,
 - 1.2 des maltodextrines à base de blé et produits à base celles-ci, sous réserve que le procédé qu'elles ont subi n'élève pas le niveau d'allergénicité,
 - 1.3 des sirops de glucose à base d'orge,
 - 1.4 des céréales utilisées pour la fabrication de distillats ou d'alcool éthylique d'origine agricole pour les boissons spiritueuses et d'autres boissons alcooliques;
2. crustacés et produits à base de crustacés;
3. œufs et produits à base d'œufs;
4. poissons et produits à base de poissons, à l'exception:
 - 4.1 de la gélatine de poisson utilisée comme support pour les préparations de vitamines ou de caroténoïdes,
 - 4.2 de la gélatine de poisson ou de l'ichtyocolle utilisée comme agent de clarification dans la bière et le vin;
5. arachides et produits à base d'arachides;
6. soja et produits à base de soja, à l'exception:
 - 6.1 de l'huile ou de la graisse de soja entièrement raffinées et produites à base de celles-ci, sous réserve que le procédé qu'elles ont subi n'élève pas le niveau d'allergénicité,
 - 6.2 des tocophérols mixtes naturels (E306), du D-alpha-tocophérol naturel, de l'acétate de D-alpha-tocophéryl naturel et du succinate de D-alpha-tocophéryl naturel dérivés du soja,
 - 6.3 des phytostérols et des esters de phytostérol dérivés d'huiles végétales de soja,
 - 6.4 de l'ester de stanol produit à partir de stérols dérivés d'huiles végétales de soja;

7. lait et produits à base de lait, y compris le lactose, à l'exception:
 - 7.1 du lactosérum utilisé pour la fabrication de distillats ou d'alcool éthylique d'origine agricole pour les boissons spiritueuses et d'autres boissons alcooliques,
 - 7.2 lactite;
8. fruits à coque dure: amandes (*Amygdalus communis L.*), noisettes (*Corylus avellana*), noix (*Juglans regia*), noix de cajou (*Anacardium occidentale*), noix de pécan (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch), noix du Brésil (*Bertholletia excelsa*), pistaches (*Pistacia vera*), noix de Macadamia et noix du Queensland (*Macadamia ternifolia*) et produits à base de ces fruits, à l'exception des fruits à coque dure utilisés pour la fabrication de distillats ou d'alcool éthylique d'origine agricole pour les boissons spiritueuses et autres boissons alcooliques;
9. céleri et produits à base de céleri;
10. moutarde et produits à base de moutarde;
11. graines de sésame et produits à base de graines de sésame;
12. anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l exprimés en SO₂;
13. lupins et produits à base de lupins;
14. mollusques et produits à base de mollusques.

Indication quantitative des ingrédients

1. L'indication quantitative n'est pas requise:
 - 1.1 pour un ingrédient ou une catégorie d'ingrédients,
 - a. dont le poids net égoutté est indiqué;
 - b. dont la quantité doit déjà obligatoirement figurer sur l'étiquetage en vertu d'une autre disposition;
 - c. qui est utilisé à faible dose aux fins de l'aromatisation, ou
 - d. qui, tout en figurant dans la dénomination de la denrée alimentaire, n'est pas susceptible de déterminer le choix du consommateur dès lors que la variation de quantité n'est pas essentielle pour caractériser la denrée alimentaire ou de nature à la distinguer d'autres denrées similaires;
 - 1.2 lorsqu'une autre disposition détermine de manière précise la quantité de l'ingrédient ou de la catégorie d'ingrédients sans en prévoir l'indication sur l'étiquetage, ou
 - 1.3 dans les cas visés à l'annexe 5, partie A, ch. 4 et 5.
2. L'art. 12, al. 1, let. a à c, ne s'applique pas dans le cas:
 - 2.1 d'ingrédients ou de catégories d'ingrédients relevant de la catégorie avec mention «avec édulcorant(s)» ou «avec sucre(s) et édulcorant(s)» lorsque la dénomination de la denrée alimentaire est assortie de cette mention conformément à l'annexe 5, ou
 - 2.2 de vitamines ou de sels minéraux ajoutés, lorsque ces substances doivent faire l'objet d'une déclaration nutritionnelle.
3. L'indication de la quantité d'un ingrédient ou d'une catégorie d'ingrédients:
 - 3.1 est exprimée en pourcentage et correspond à la quantité du ou des ingrédients au moment de leur mise en œuvre;
 - 3.2 figure soit dans la dénomination de la denrée alimentaire, soit à proximité immédiate de cette dénomination, ou dans la liste des ingrédients en rapport avec l'ingrédient ou la catégorie d'ingrédients dont il s'agit.
4. Par dérogation au ch. 3, les dispositions suivantes s'appliquent:
 - 4.1 la quantité des ingrédients transformés doit être indiquée en pour-cent masse, rapportée au produit fini, lorsqu'il s'agit de denrées alimentaires pendant une partie de leur teneur en eau à la suite d'un traitement thermique ou autre; lorsque ladite quantité ou la quantité totale de tous les ingrédients mentionnés sur l'étiquetage dépasse 100 %, le poids du ou des ingrédients utilisés pour la préparation de 100 g de produit fini doit être indiqué à la place;

- 4.2. la quantité des ingrédients volatils doit être indiquée en fonction de leur importance pondérale dans le produit fini;
- 4.3 la quantité d'un ingrédient utilisé sous forme concentrée ou déshydratée et reconstitué pendant la fabrication peut être indiquée en fonction de leur importance pondérale avant la concentration ou la déshydratation;
- 4.4 lorsqu'il s'agit d'aliments concentrés ou déshydratés auxquels il faut ajouter de l'eau, la quantité des ingrédients peut être indiquée en fonction de leur importance pondérale dans le produit reconstitué.

Date de durabilité minimale, date limite de consommation et date de congélation

1. La date de durabilité minimale est indiquée comme suit:
 - 1.1 elle est précédée des termes:
 - a. «à consommer de préférence avant le ...» lorsque la date comporte l'indication du jour,
 - b. «à consommer de préférence avant fin ...» dans les autres cas;
 - 1.2 les termes prévus au chiffre 1.1 sont accompagnés:
 - a. de la date elle-même, ou
 - b. d'une référence à l'endroit où la date est indiquée sur l'étiquetage;
 - 1.3 la date se compose de l'indication, en clair et dans l'ordre, du jour, du mois et, éventuellement, de l'année; toutefois, pour les denrées alimentaires:
 - a. dont la durée de conservation est inférieure à trois mois, l'indication du jour et du mois est suffisante,
 - b. dont la durée de conservation est supérieure à trois mois, mais n'excède pas 18 mois, l'indication du mois et de l'année est suffisante,
 - c. dont la durée de conservation est supérieure à dix-huit mois, l'indication de l'année est suffisante;
 - 1.4 l'indication de la date de durabilité minimale n'est pas requise dans le cas:
 - a. des fruits et légumes frais, y compris les pommes de terre, qui n'ont pas fait l'objet d'un épluchage, d'un découpage ou d'autres traitements similaires; cette dérogation ne s'applique pas aux graines germantes et produits similaires tels que les jets de légumineuses,
 - b. des vins, vins de liqueur, vins mousseux, vins aromatisés et des produits similaires obtenus à partir de fruits autres que le raisin ainsi que des boissons alcoolisées fabriquées à partir de raisin ou de moût de raisin,
 - c. des boissons alcooliques titrant 10 % vol. ou plus,
 - d. des produits de la boulangerie et de la pâtisserie qui, de par leur nature, sont normalement consommés dans le délai de vingt-quatre heures après la fabrication,
 - e. des vinaigres,
 - f. du sel comestible,
 - g. des sucres sous forme solide,
 - h. des produits de confiserie consistant presque uniquement en sucres aromatisés ou colorés,
 - i. des gommages à mâcher et produits similaires à mâcher;

- 1.5 les mentions selon le ch. 1.1 doivent être complétées si nécessaire par une description des conditions de conservation dont le respect permet d'assurer la durée de conservation indiquée.
2. La date limite de consommation est indiquée comme suit:
 - 2.1 elle est précédée des termes «à consommer jusqu'au ...»;
 - 2.2 les termes prévus au ch. 2.1 sont suivis:
 - a. de la date elle-même, ou
 - b. d'une référence à l'endroit où la date est indiquée sur l'étiquetage;
 - 2.3 la date se compose de l'indication, en clair et dans l'ordre, du jour, du mois et, éventuellement, de l'année;
 - 2.4 la date limite de consommation est indiquée sur chaque portion individuelle préemballée;
 - 2.5 les mentions selon le ch. 2.1 doivent être suivies d'une description des conditions de conservation à respecter.
3. La date de congélation ou la date de première congélation, visée à l'annexe 2, partie B, ch. 6, est mentionnée comme suit:
 - 3.1 elle est précédée des termes «produit congelé le ...»;
 - 3.2 les termes prévus au ch. 3.1 sont suivis:
 - a. de la date elle-même, ou
 - b. d'une référence à l'endroit où la date est indiquée sur l'étiquetage;
 - 3.3 la date se compose de l'indication, en clair et dans l'ordre, du jour, du mois et de l'année.

Annexe 9
(art. 21, al. 1 et 2, et 22, al. 4)

Denrées alimentaires auxquelles ne s'applique pas l'obligation de déclaration nutritionnelle

1. Les produits non transformés qui comprennent un seul ingrédient ou une seule catégorie d'ingrédients.
2. Les produits transformés ayant, pour toute transformation, été soumis à une maturation, et qui comprennent un seul ingrédient ou une seule catégorie d'ingrédients.
3. Les eaux destinées à la consommation humaine, y compris les eaux dont les seuls ingrédients ajoutés sont du dioxyde de carbone ou des arômes.
4. Les plantes aromatiques, les épices ou leurs mélanges.
5. Le sel et les succédanés de sels.
6. Les édulcorants de table.
7. L'extrait de café, l'extrait de café soluble, le café soluble ou instantané, l'extrait de chicorée, la chicorée soluble ou instantanée, les grains de café entiers ou moulus ainsi que les grains de café décaféinés entiers ou moulus.
8. Les infusions (aux plantes ou aux fruits), thés, thés décaféinés, thés ou extraits de thé solubles ou instantanés, thés ou extraits de thé décaféinés solubles ou instantanés, sans autres ingrédients ajoutés que des arômes qui ne modifient pas la valeur nutritionnelle du thé.
9. Les vinaigres de fermentation et leurs succédanés, y compris ceux dont les seuls ingrédients ajoutés sont des arômes.
10. Les arômes.
11. Les additifs alimentaires.
12. Les auxiliaires technologiques.
13. Les enzymes alimentaires.
14. La gélatine.
15. Les substances de gélification.
16. Les levures.
17. Les gommes à mâcher.
18. Les denrées alimentaires conditionnées dans des emballages ou récipients dont la face la plus grande a une surface inférieure à 25 cm².
19. Les denrées alimentaires de fabrication artisanale, fournies directement par le fabricant au consommateur ou à des commerces d'alimentation locaux fournissant directement le consommateur.

- 20. Les boissons alcooliques titrant plus de 1,2 % vol.
- 21. Les denrées alimentaires vendues en vrac

Annexe 10⁶⁰

(art. 23, al. 1, let. f, 27, al. 2 et 3, 28, al. 2, et 29, al. 1, let. b, ch. 1)

Apports de référence

Partie A

Apports quotidiens de référence en vitamines et en sels minéraux (adultes)

1. Vitamines et sels minéraux pouvant être déclarés et valeurs nutritionnelles de référence (VNR)

Vitamine A (µg)	800	Chlorure (mg)	800
Vitamine D (µg)	5	Calcium (mg)	800
Vitamine E (mg)	12	Phosphore (mg)	700
Vitamine K (µg)	75	Magnésium (mg)	375
Vitamine C (mg)	80	Fer (mg)	14
Thiamine (vitamine B1, mg)	1.1	Zinc (mg)	10
Riboflavine (vitamine B2, mg)	1.4	Cuivre (mg)	1
Niacine (vitamine PP, mg)	16	Manganèse (mg)	2
Vitamine B6 (mg)	1.4	Fluorure (mg)	3.5
Acide folique (µg)	200	Sélénium (µg)	55
Vitamine B12 (µg)	2.5	Chrome (µg)	40
Biotine (µg)	50	Molybdène (µg)	50
Acide pantothénique (mg)	6	Iode (µg)	150
Potassium (mg)	2000		

2. Quantité significative de vitamines et de sels minéraux

Les valeurs suivantes doivent être prises en considération pour décider de ce qui constitue une quantité significative:

- 2.1 15 % des valeurs nutritionnelles de référence visées au ch. 1 par 100 g ou 100 ml dans le cas des produits autres que les boissons;
- 2.2 7,5 % des valeurs nutritionnelles de référence visées au ch. 1 par 100 ml dans le cas des boissons, ou
- 2.3 15 % des valeurs nutritionnelles de référence visées au ch. 1 par portion si l'emballage ne contient qu'une seule portion.

⁶⁰ Mise à jour par l'erratum du 12 juin 2018 (RO 2018 2317).

Partie B**Apports de référence en énergie et en certains nutriments à l'exclusion des vitamines et des sels minéraux (adultes)**

Énergie ou nutriment	Apport de référence
Énergie	8400 kJ/2000 kcal
Matières grasses totales	70 g
Acides gras saturés	20 g
Glucides	260 g
Sucres	90 g
Protéines	50 g
Sel	6 g

Annexe 11⁶¹

(art. 25, al. 1, let. b, et 26, al. 2)

Présentation de la déclaration nutritionnelle

Les unités de mesure à utiliser dans la déclaration nutritionnelle pour les valeurs énergétiques «kilojoules» (kJ) ou «kilocalories» (kcal) et pour la masse «grammes» (g), «milligrammes» (mg) ou «microgrammes» (µg) et l'ordre de présentation des informations sont les suivants:

Énergie	kJ/kcal
Matières grasses	g
dont:	
– acides gras saturés	g
– acides gras monoinsaturés	g
– acides gras polyinsaturés	g
Glucides	g
dont:	
– sucres	g
– polyols	g
– amidon	g
Fibres alimentaires	g
Protéines	g
Sel	g
Vitamines et sels minéraux	les unités de mesure figurant à l'annexe 10, partie A, ch. 1

⁶¹ Mise à jour par l'erratum du 12 juin 2018 (RO 2018 2317).

*Annexe 12*⁶²
(art. 26, al. 1)

Coefficients de conversion pour le calcul de l'énergie

La valeur énergétique à déclarer se calcule à l'aide des coefficients de conversion suivants:

Glucides, à l'exception des polyols	17 kJ/g = 4 kcal/g
Polyols	10 kJ/g = 2,4 kcal/g
Protéines	17 kJ/g = 4 kcal/g
Matières grasses	37 kJ/g = 9 kcal/g
Molécules de triacylglycérides à chaîne courte et longue ou salatrim	25 kJ/g = 6 kcal/g
Alcool (éthanol)	29 kJ/g = 7 kcal/g
Acides organiques	13 kJ/g = 3 kcal/g
Fibres alimentaires	8 kJ/g = 2 kcal/g
Érythritol	0 kJ/g = 0 kcal/g

⁶² Mise à jour par l'erratum du 12 juin 2018 (RO 2018 2317).

*Annexe 13*⁶³
(art. 29, al. 3)

Allégations nutritionnelles et conditions de leur utilisation

1 Faible valeur énergétique

- 1.1 Une allégation selon laquelle une denrée alimentaire a une faible valeur énergétique, ou toute autre allégation susceptible d'avoir le même sens pour le consommateur, ne peut être faite que pour un produit contenant:
 - a. au maximum 170 kJ ou 40 kcal/100 g dans le cas des denrées alimentaires solides;
 - b. au maximum 80 kJ ou 20 kcal/100 ml dans le cas des denrées alimentaires liquides.
- 1.2 Dans le cas des préparations d'édulcorants ou édulcorants de table, la limite de 4 kcal ou 17 kJ/portion, avec des propriétés édulcorantes équivalentes à 6 g de saccharose ou approximativement 1 cuillerée à thé de sucre, s'applique.

2 Valeur énergétique réduite

Une allégation selon laquelle une denrée alimentaire a une valeur énergétique réduite ou toute autre allégation susceptible d'avoir le même sens pour le consommateur ne peut être faite que si la valeur énergétique est réduite d'au moins 30 %, en indiquant les caractéristiques entraînant la réduction de la valeur énergétique totale de la denrée alimentaire.

3 Sans apport énergétique

- 3.1 Une allégation selon laquelle une denrée alimentaire n'a pas d'apport énergétique ou toute autre allégation susceptible d'avoir le même sens pour le consommateur ne peut être faite que si le produit contient au maximum 17 kJ ou 4 kcal /100 ml.
- 3.2 Dans le cas des préparations d'édulcorants ou édulcorants de table, la limite de 1,7 kJ ou 0,4 kcal /portion, avec des propriétés édulcorantes équivalentes à 6 g de saccharose ou approximativement 1 cuillerée à thé de sucre, s'applique.

⁶³ Mise à jour par l'erratum du 20 août 2019 (RO 2019 2627).

4 Faible teneur en matières grasses

Une allégation selon laquelle une denrée alimentaire a une faible teneur en matières grasses, ou toute autre allégation susceptible d'avoir le même sens pour le consommateur, ne peut être faite que si le produit ne contient:

- 4.1 pas plus de 3 g de matières grasses par 100 g dans le cas des denrées alimentaires solides;
- 4.2 pas plus de 1,5 g de matières grasses par 100 ml dans le cas des denrées alimentaires liquides; pas plus de 1,8 g de matières grasses par 100 ml pour le lait partiellement écrémé.

5 Sans matières grasses

- 5.1 Une allégation selon laquelle une denrée alimentaire ne contient pas de matières grasses ou est sans matières grasses, ou toute autre allégation susceptible d'avoir le même sens pour le consommateur, ne peut être faite que si le produit ne contient pas plus de 0,5 g de matières grasses par 100 g ou par 100 ml.
- 5.2 Les allégations telles que «X % sans matières grasses» sont interdites.

6 Source d'acide gras oméga-3

Une allégation selon laquelle une denrée alimentaire est une source d'acide gras oméga-3, ou toute allégation susceptible d'avoir le même sens pour le consommateur, ne peut être faite que si le produit contient au moins 0,3 g d'acide alphalino-lénique pour 100 g et 100 kcal, ou au moins 40 mg au total d'acide eicosapentaénoïque et d'acide docosahexénoïque pour 100 g et 100 kcal.

7 Riche en acide gras oméga-3

Une allégation selon laquelle une denrée alimentaire est riche en acide gras oméga-3, ou toute allégation susceptible d'avoir le même sens pour le consommateur, ne peut être faite que si le produit contient au moins 0,6 g d'acide alphalino-lénique pour 100 g et 100 kcal, ou au moins 80 mg au total d'acide eicosapentaénoïque et d'acide docosahexénoïque pour 100 g et 100 kcal.

8 Riche en graisses monoinsaturées

Une allégation selon laquelle une denrée alimentaire est riche en graisses monoinsaturées, ou toute allégation susceptible d'avoir le même sens pour le consommateur, ne peut être faite que si au moins 45 % des acides gras contenus dans le produit sont dérivés de graisses monoinsaturées et si l'énergie fournie par les graisses monoinsaturées représente plus de 20 % de l'apport énergétique du produit.

9 Riche en graisses polyinsaturées

Une allégation selon laquelle une denrée alimentaire est riche en graisses polyinsaturées, ou toute allégation susceptible d'avoir le même sens pour le consommateur, ne peut être faite que si au moins 45 % des acides gras contenus dans le produit sont dérivés de graisses polyinsaturées et si l'énergie fournie par les graisses polyinsaturées représente plus de 20 % de l'apport énergétique du produit.

10 Riche en graisses insaturées

Une allégation selon laquelle une denrée alimentaire est riche en graisses insaturées, ou toute allégation susceptible d'avoir le même sens pour le consommateur, ne peut être faite que si au moins 70 % des acides gras contenus dans le produit sont dérivés de graisses insaturées et si l'énergie fournie par les graisses insaturées représente plus de 20 % de l'apport énergétique du produit.

11 Faible teneur en acides gras saturés

- 11.1 Une allégation selon laquelle une denrée alimentaire a une faible teneur en acides gras saturés, ou toute autre allégation susceptible d'avoir le même sens pour le consommateur, ne peut être faite que si la somme des acides gras saturés et des acides gras trans contenus dans le produit n'est pas supérieure:
- à 1,5 g par 100 g de solide, ou
 - à 0,75 g par 100 ml de liquide.
- 11.2 La somme des acides gras saturés et des acides gras trans ne doit pas produire, dans les deux cas, plus de 10 % de la valeur énergétique.

12 Faible teneur en acides gras trans

- 12.1 Une allégation selon laquelle une denrée alimentaire a une faible teneur en acides gras trans, ou toute autre allégation susceptible d'avoir le même sens pour le consommateur, ne peut être faite que si la somme des acides gras saturés et des acides gras trans contenus dans le produit n'est pas supérieure:
- à 1,5 g par 100 g de solide, ou
 - à 0,75 g par 100 ml de liquide.
- 12.2 La somme des acides gras saturés et des acides gras trans ne doit pas produire, dans les deux cas, plus de 10 % de la valeur énergétique.

13 Sans acides gras saturés

Une allégation selon laquelle une denrée alimentaire ne contient pas d'acides gras saturés, ou toute autre allégation susceptible d'avoir le même sens pour le consom-

mateur, ne peut être faite que si la somme des acides gras saturés et des acides gras trans n'excède pas 0,1 g par 100 g ou par 100 ml.

14 Sans acides gras trans

Une allégation selon laquelle une denrée alimentaire ne contient pas d'acides gras trans, ou toute autre allégation susceptible d'avoir le même sens pour le consommateur, ne peut être faite que si la somme des acides gras saturés et des acides gras trans n'excède pas 0,1 g par 100 g ou par 100 ml.

15 Faible teneur en cholestérol

Une allégation selon laquelle une denrée alimentaire a une faible teneur en cholestérol, ou toute autre allégation susceptible d'avoir le même sens pour le consommateur, ne peut être faite que si le produit n'en contient pas plus de 20 mg par 100 g ou 10 mg par 100 ml.

16 Sans cholestérol

Une allégation selon laquelle une denrée alimentaire ne contient pas de cholestérol, ou toute autre allégation susceptible d'avoir le même sens pour le consommateur, ne peut être faite que si le produit en contient moins de 5 mg par 100 g ou par 100 ml.

17 Faible teneur en sucres

Une allégation selon laquelle une denrée alimentaire a une faible teneur en sucres, ou toute autre allégation susceptible d'avoir le même sens pour le consommateur, ne peut être faite que si le produit ne contient pas plus de:

- 17.1 5 g de sucres par 100 g dans le cas des denrées alimentaires solides, ou
- 17.2 pas plus de 2,5 g de sucres par 100 ml dans le cas des denrées alimentaires liquides.

18 Sans sucres

- 18.1 Une allégation selon laquelle une denrée alimentaire ne contient pas de sucres, ou toute autre allégation susceptible d'avoir le même sens pour le consommateur, ne peut être faite que si le produit ne contient pas plus de 0,5 g de sucres par 100 g ou par 100 ml.
- 18.2 Une mention telle que «préserve les dents» ou «sympadent» ne peut être faite que si la propriété correspondante est prouvée par une expertise médico-dentaire.

19 Sans sucres ajoutés

- 19.1 Une allégation selon laquelle il n'a pas été ajouté de sucres à une denrée alimentaire, 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.
- 19.2 Si des sucres sont naturellement présents dans la denrée alimentaire, l'indication suivante doit également figurer sur l'étiquette: «contient des sucres naturellement présents».

20 Pauvre en sodium ou pauvre en sel de cuisine

- 20.1 Une allégation selon laquelle une denrée alimentaire est pauvre en sodium ou en sel de cuisine, ou toute autre allégation susceptible d'avoir le même sens pour le consommateur, ne peut être faite que si le produit ne contient pas plus de 0,12 g de sodium ou de l'équivalent en sel de cuisine par 100 g ou par 100 ml.
- 20.2 Pour les eaux autres que l'eau minérale naturelle ou l'eau de source selon l'art. 5 et à l'art. 12 de l'ordonnance du DFI du 16 décembre 2016 sur les boissons⁶⁴, la teneur en sodium ne doit pas dépasser 2 mg par 100 ml.
- 20.3 Les condiments en poudre, les condiments et la moutarde sont réputés pauvres en sodium ou en sel de cuisine lorsque leur teneur en sodium ou la teneur équivalente en sel de cuisine n'excède pas 0,36 g par 100 g.

21 Très pauvre en sodium ou très pauvre en sel de cuisine

- 21.1 Une allégation selon laquelle une denrée alimentaire est très pauvre en sodium ou en sel de cuisine, ou toute autre allégation susceptible d'avoir le même sens pour le consommateur, ne peut être faite que si le produit ne contient pas plus de 0,04 g de sodium ou de l'équivalent en sel de cuisine par 100 g ou par 100 ml.
- 21.2 Cette allégation ne peut être utilisée pour l'eau minérale naturelle ou l'eau de source ou une autre eau.
- 21.3 Les condiments en poudre, les condiments et la moutarde peuvent être définis comme très pauvres en sodium ou en sel de cuisine lorsque leur teneur en sodium ou la teneur équivalente en sel de cuisine n'excède pas 0,12 g par 100 g.

⁶⁴ RS 817.022.12

22 Sans sodium ou sans sel de cuisine

Une allégation selon laquelle une denrée alimentaire ne contient pas de sodium ou de sel de cuisine, ou toute autre allégation susceptible d'avoir le même sens pour le consommateur, ne peut être faite que si le produit ne contient pas plus de 0,005 g de sodium ou de l'équivalent en sel de cuisine par 100 g.

23 Sans sodium ou sel ajouté

Une allégation selon laquelle il n'a pas été ajouté de sodium ou de sel à une denrée alimentaire, 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 sodium ou de sel ajouté ou tout autre ingrédient contenant du sodium ou du sel ajouté et si le produit ne contient pas plus de 0,12 g de sodium ou de l'équivalent en sel de cuisine par 100 g ou par 100 ml.

24 Source de fibres alimentaires

Une allégation selon laquelle une denrée alimentaire est une source de fibres alimentaires, ou toute autre allégation susceptible d'avoir le même sens pour le consommateur, ne peut être faite que si le produit contient au moins 3 g de fibres alimentaires par 100 g ou au moins 1,5 g de fibres alimentaires par 100 kcal.

25 Teneur élevée en fibres alimentaires

Une allégation selon laquelle une denrée alimentaire a une haute teneur en fibres alimentaires, ou toute autre allégation susceptible d'avoir le même sens pour le consommateur, ne peut être faite que si le produit contient au moins 6 g de fibres alimentaires par 100 g ou au moins 3 g de fibres alimentaires par 100 kcal.

26 Source de protéines

Une allégation selon laquelle une denrée alimentaire est une source de protéines, ou toute autre allégation susceptible d'avoir le même sens pour le consommateur, ne peut être faite que si 12 % au moins de la valeur énergétique totale de la denrée alimentaire sont produits par des protéines.

27 Riche en protéines

Une allégation selon laquelle une denrée alimentaire est riche en protéines, ou toute autre allégation susceptible d'avoir le même sens pour le consommateur, ne peut être faite que si 20 % au moins de la valeur énergétique totale de la denrée alimentaire sont produits par des protéines.

28 Source de [nom des vitamines ou des sels minéraux au sens de l'art. 23, al. 1, let. f]

Une allégation selon laquelle une denrée alimentaire est une source de vitamines ou de sels minéraux au sens de l'art. 23, al. 1, let. f, ou toute autre allégation susceptible d'avoir le même sens pour le consommateur, ne peut être faite que si la denrée alimentaire en contient une quantité significative au sens de l'annexe 10.

29 Teneur élevée en / riche en [nom des vitamines ou des sels minéraux au sens de l'art. 23, al. 1, let. f]

Une allégation selon laquelle une denrée alimentaire est riche en vitamines ou en sels minéraux au sens de l'art. 23, al. 1, let. f, ou toute autre allégation susceptible d'avoir le même sens pour le consommateur, ne peut être faite que si le produit contient au moins deux fois la quantité significative mentionnée à l'annexe 10.

30 Contient [nom du nutriment ou d'une autre substance]

Une allégation selon laquelle une denrée alimentaire contient un nutriment ou une autre substance pour lesquels la présente ordonnance ne fixe pas de conditions particulières, ou toute autre allégation susceptible d'avoir le même sens pour le consommateur, ne peut être faite que si le produit respecte toutes les dispositions correspondantes des art. 29, 30 et 35. Pour les vitamines et les sels minéraux, les conditions prévues pour l'allégation «source de» s'appliquent.

31 Teneur augmentée d'un nutriment

Une allégation selon laquelle la teneur en un ou plusieurs nutriments, autres que des vitamines ou des minéraux au sens de l'art. 23, al. 1, let. f, a été augmentée, ou toute autre allégation susceptible d'avoir le même sens pour le consommateur, ne peut être faite que si le produit remplit les conditions applicables à l'allégation «source de» et si l'augmentation de cette teneur est d'au moins 30 % par rapport à un produit similaire.

32 Teneur réduite d'un nutriment

- 32.1 Une allégation selon laquelle la teneur en un ou plusieurs nutriments a été réduite, ou toute autre allégation susceptible d'avoir le même sens pour le consommateur, ne peut être faite que si la réduction de cette teneur est d'au moins 30 % par rapport à un produit similaire.
- 32.2 Pour les micronutriments, une différence de 10 % des apports de référence selon l'annexe 10 est admise.
- 32.3 Pour le sodium ou la teneur correspondante en sel, une différence de 25 % est admise.

- 32.4 L'allégation «réduit en acides gras saturés», ou toute autre allégation susceptible d'avoir le même sens pour le consommateur, ne peut être faite que si dans un produit faisant l'objet de cette allégation:
- la somme des acides gras saturés et des acides gras trans est au moins de 30 % inférieure à la somme des acides gras saturés et des acides gras trans contenus dans un produit similaire, ou
 - la teneur en acides gras trans est inférieure ou égale à celle d'un produit similaire.
- 32.5 L'allégation «réduit en sucres», ou toute autre allégation susceptible d'avoir le même sens pour le consommateur, ne peut être faite que si la valeur énergétique du produit auquel s'applique l'allégation est inférieure ou égale à celle d'un produit similaire.

33 Allégé ou *light*

- 33.1 Une allégation selon laquelle un produit est «allégé» ou toute autre allégation susceptible d'avoir le même sens pour le consommateur, doit remplir les mêmes conditions que celles applicables à l'allégation «réduit en».
- 33.2 L'allégation doit en outre être accompagnée d'une indication des caractéristiques entraînant l'allégement de la denrée alimentaire.

34 Naturellement ou naturel

Si une denrée alimentaire remplit naturellement les conditions visées dans la présente annexe pour l'utilisation d'une allégation nutritionnelle, le terme «naturellement/naturel» peut précéder cette allégation.

35 Pauvre en protéines

- 35.1 Une allégation selon laquelle une denrée alimentaire est pauvre en protéines ne peut être faite que si la teneur en protéines dans le produit à consommer:
- est réduite de moitié au moins par rapport au produit ordinaire correspondant, et
 - ne dépasse pas 1 g par 100 g de matière sèche.
- 35.2 Les pâtes alimentaires pauvres en protéines peuvent, contrairement aux pâtes visées aux art. 70 à 72 de l'ordonnance du DFI du 16 décembre 2016 sur les denrées alimentaires d'origine végétale, les champignons et le sel comestible⁶⁵, contenir des champignons, du sel et des proportions variables d'amidon.

⁶⁵ RS 817.022.17

*Annexe 14*⁶⁶
(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

Denrées alimentaires, ingrédients, composants alimentaires, catégories de denrées alimentaires	Allégation	Conditions d'utilisation	Restrictions/avertissements
α -cyclodextrine	La consommation de α cyclodextrine lors d'un repas composé de féculents contribue à atténuer la hausse de la glycémie après ce repas.	L'allégation peut être utilisée pour une denrée alimentaire contenant au moins 5 g d' α -cyclodextrine pour 50 g d'amidon par portion quantifiée du repas. L'allégation peut être utilisée si le consommateur est informé que l'effet bénéfique est obtenu par la consommation d' α -cyclodextrine à l'occasion du repas.	
Acide docosahexa-énoïque (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.	

⁶⁶ Mise à jour par l'erratum du 19 nov. 2019 (RO 2019 3683) et le ch. II al. 1 de l'O du DFI du 27 mai 2020, en vigueur depuis le 1^{er} juil. 2020 (RO 2020 2337).

Denrées alimentaires, ingrédients, composants alimentaires, catégories de denrées alimentaires	Allégation	Conditions d'utilisation	Restrictions/avertissements
Acide docosahexa-énoïque (DHA)	Le DHA contribue au maintien d'un taux de triglycérides sanguin normal.	<p>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.</p> <p>Lorsque l'allégation porte sur des compléments alimentaires et/ou des aliments enrichis, le consommateur doit également être informé que la consommation journalière complémentaire d'EPA et de DHA combinés ne doit pas dépasser 5 g.</p>	L'allégation ne peut être utilisée pour des denrées alimentaires destinées aux enfants.
Acide docosahexa-énoïque (DHA)	La consommation de DHA par la mère contribue au développement normal des yeux du fœtus et de l'enfant allaité.	<p>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.</p> <p>L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui garantit une consommation journalière d'au moins 200 mg de DHA</p>	
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.	

Denrées alimentaires, ingrédients, composants alimentaires, catégories de denrées alimentaires	Allégation	Conditions d'utilisation	Restrictions/avertissements
Acide docosahexaénoïque (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 docosahexaénoïque (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	
Acide docosahexaénoïque (DHA) et acide eicosapentaénoïque (EPA)	Le DHA et l'EPA contribuent au maintien d'un niveau de triglycérides sanguin normal.	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui garantit une consommation journalière combinée de 2 g de DHA et 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. Lorsque l'allégation porte sur des compléments alimentaires et/ou des aliments enrichis, 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.

Denrées alimentaires, ingrédients, composants alimentaires, catégories de denrées alimentaires	Allégation	Conditions d'utilisation	Restrictions/avertissements
Acide docosahexaénoïque et acide eicosapentaénoïque (DHA/EPA)	Le DHA et l'EPA contribuent au maintien d'une pression sanguine normale.	<p>L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui garantit une consommation journalière de 3 g de DHA et d'EPA et qui contient du DHA en association avec de l'EPA. L'allégation peut être utilisée si le consommateur est informé que l'effet bénéfique est obtenu par la consommation journalière combinée de 3 g de DHA et d'EPA.</p> <p>Lorsque l'allégation porte sur des compléments alimentaires et/ou des aliments enrichis, le consommateur doit également être informé que la consommation journalière complémentaire d'EPA et de DHA combinés ne doit pas dépasser 5 g.</p>	L'allégation ne peut être utilisée pour des denrées alimentaires destinées aux enfants.
Acide eicosapentaénoïque (EPA) et acide docosahexaénoïque (DHA)	L'EPA et le DHA contribuent à un fonctionnement normal du cœur.	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source d'acides gras oméga-3 (source d'EPA et de DHA) selon l'annexe 13, ch. 6. L'allégation peut être utilisée si le consommateur est informé que l'effet bénéfique est obtenu par la consommation conjointe d'EPA et de DHA de 250 mg/jour.	
Acide linoléique	L'acide linoléique contribue au maintien d'une cholestérolémie normale.	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire fournissant au moins 1,5 g d'acide linoléique pour 100 g et 100 kcal. Le consommateur doit être informé que l'effet bénéfique est obtenu par la consommation journalière de 10 g d'acide linoléique.	
Acide oléique	Le remplacement de graisses saturées par des graisses insaturées dans le régime alimentaire contribue au maintien d'une cholestérolémie normale. L'acide oléique est une graisse insaturée.	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est riche en acides gras insaturés selon l'annexe 13, ch. 10.	

Denrées alimentaires, ingrédients, composants alimentaires, catégories de denrées alimentaires	Allégation	Conditions d'utilisation	Restrictions/avertissements
Acide pantothénique	L'acide pantothénique contribue à un métabolisme énergétique normal.	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source d'acide pantothénique selon l'annexe 13, ch. 28.	
Acide pantothénique	L'acide pantothénique contribue à la synthèse normale et au métabolisme normal des hormones stéroïdes, de la vitamine D et de certains neurotransmetteurs.	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source d'acide pantothénique selon l'annexe 13, ch. 28.	
Acide pantothénique	L'acide pantothénique contribue à réduire la fatigue.	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source d'acide pantothénique selon l'annexe 13, ch. 28.	
Acide pantothénique	L'acide pantothénique contribue à des performances intellectuelles normales.	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source d'acide pantothénique selon l'annexe 13, ch. 28.	
Acide α -linoléique (ALA)	L'acide alpha-linolénique (ALA) contribue au maintien d'une cholestérolémie normale.	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source d'ALA selon l'annexe 13, ch. 6., Le consommateur doit être informé que l'effet bénéfique est obtenu par la consommation journalière de 2 g d'ALA.	
Acide α -linoléique (ALA) et acide linoléique (AL)	Les acides gras essentiels sont nécessaires à une croissance et à un développement normaux des enfants	Le consommateur doit être informé que l'effet bénéfique est obtenu par la prise journalière de 2 g d'acide α -linoléique (ALA) et une consommation journalière de 10 g d'acide linoléique (AL).	
Amidon lentement digestible (ALD)	La consommation de produits riches en amidon lentement digestible (ALD) augmente moins la concentration de glucose dans le sang après un repas que la consommation de produits pauvres en ALD.	L'allégation ne peut être utilisée pour une denrée alimentaire que si les glucides digestibles fournissent au moins 60 % de la totalité de l'énergie et si au moins 55 % de ces glucides consistent en amidon digestible constitué d'au moins 40 % d'ALD.	

Denrées alimentaires, ingrédients, composants alimentaires, catégories de denrées alimentaires	Allégation	Conditions d'utilisation	Restrictions/avertissements
Amidon résistant	Le remplacement d'un amidon digestible par de l'amidon résistant dans un repas contribue à atténuer la hausse de la glycémie après ce repas.	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire dans laquelle l'amidon digestible a été remplacé par de l'amidon résistant de telle sorte que la teneur définitive en amidon résistant représente au moins 14 % de la teneur totale en amidon.	
Arabinoxylane (AX) produit à partir d'endosperme de blé	La consommation d'arabinoxylane à l'occasion d'un repas contribue à atténuer la hausse de la glycémie après ce repas.	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire contenant au moins 8 g de fibres riches en arabinoxylane produites à partir d'endosperme de blé (au moins 60 % d'AX en poids) pour 100 g de glucides assimilables dans une portion quantifiée du repas. L'allégation peut être utilisée si le consommateur est informé que l'effet bénéfique est obtenu par la consommation de fibres riches en AX produites à partir d'endosperme de blé au cours du repas.	
Bêta-glucanes	Les bêta-glucanes contribuent au maintien d'une cholestérolémie normale.	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire contenant au moins 1 g de bêta-glucanes provenant d'avoine, de son d'avoine, d'orge, de son d'orge, ou provenant de plusieurs de ces sources, par portion quantifiée. L'allégation peut être utilisée si le consommateur est informé que l'effet bénéfique est obtenu par la consommation journalière de 3 g de bêta-glucanes provenant d'avoine, de son d'avoine, d'orge, de son d'orge ou provenant de plusieurs de ces sources.	
Bêta-glucane d'avoine	Il a été démontré que le bêta-glucane d'avoine abaissait/réduisait la cholestérolémie. Une cholestérolémie élevée constitue un facteur de risque de développement d'une maladie coronarienne.	Le consommateur doit être informé que l'effet bénéfique est obtenu par la consommation journalière de 3 g de bêta-glucane d'avoine. L'allégation peut être utilisée pour une denrée alimentaire qui contient au moins 1 g de bêta-glucane d'avoine par portion quantifiée.	

Denrées alimentaires, ingrédients, composants alimentaires, catégories de denrées alimentaires	Allégation	Conditions d'utilisation	Restrictions/avertissements
Bêta-glucane d'orge	Il a été démontré que le bêta-glucane d'orge abaissait/réduisait le taux de cholestérol sanguin. Une cholestérolémie élevée constitue un facteur de risque de développement d'une maladie coronarienne.	L'allégation ne peut être utilisée que pour les denrées alimentaires qui fournissent au moins 1 g de bêta-glucane d'orge par portion quantifiée. L'allégation peut être utilisée si le consommateur est informé que l'effet bénéfique est obtenu par la consommation de 3 g de bêta-glucane d'orge par jour.	
Bêta-glucanes provenant d'avoine et d'orge	La consommation de bêta-glucanes provenant d'avoine ou d'orge à l'occasion d'un repas contribue à atténuer la hausse de la glycémie après ce repas.	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire contenant au moins 4 g de bêta-glucanes provenant d'avoine ou d'orge pour 30 g de glucides assimilables dans une portion quantifiée du repas. L'allégation peut être utilisée si le consommateur est informé que l'effet bénéfique est obtenu par la consommation des bêta-glucanes provenant d'avoine ou d'orge au cours du repas.	
Bétaïne	La bétaïne contribue au métabolisme normal de l'homocystéine.	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire contenant au moins 500 mg de bétaïne par portion quantifiée. L'allégation peut être utilisée si le consommateur est informé que l'effet bénéfique est obtenu par la consommation journalière de 1,5 g de bétaïne.	L'allégation peut être utilisée si le consommateur est informé que la consommation journalière de plus de 4 g de bétaïne peut accroître sensiblement la cholestérolémie.
Biotine	La biotine contribue à un métabolisme énergétique normal	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de biotine selon l'annexe 13, ch. 28.	
Biotine	La biotine contribue au fonctionnement normal du système nerveux.	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de biotine selon l'annexe 13, ch. 28.	
Biotine	La biotine contribue au métabolisme normal des macronutriments.	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de biotine selon l'annexe 13, ch. 28.	

Denrées alimentaires, ingrédients, composants alimentaires, catégories de denrées alimentaires	Allégation	Conditions d'utilisation	Restrictions/avertissements
Biotine	La biotine contribue à des fonctions psychologiques normales.	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de biotine selon l'annexe 13, ch. 28.	
Biotine	La biotine contribue au maintien d'une chevelure normale.	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de biotine selon l'annexe 13, ch. 28.	
Biotine	La biotine contribue au maintien de muqueuses normales.	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de biotine selon l'annexe 13, ch. 28.	
Biotine	La biotine contribue au maintien d'une peau normale.	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de biotine selon l'annexe 13, ch. 28.	
Boisson acide non alcoolisée reformulée ayant moins de 1 g de glucides fermentescibles par 100 ml (sucres et autres glucides à l'exception des polyols) ; de 0,3 à 0,8 mol de calcium par mol d'acidifiant ; un pH compris entre 3,7 et 4,0..	Le remplacement de boissons acides contenant du sucre, telles que les boissons rafraîchissantes sans alcool (contenant habituellement de 8 à 12 g de sucre par 100 ml), par des boissons reformulées contribue au maintien de la minéralisation des dents.	Pour porter l'allégation, les boissons acides reformulées doivent correspondre à la description de la denrée alimentaire faisant l'objet de l'allégation.	

Denrées alimentaires, ingrédients, composants alimentaires, catégories de denrées alimentaires	Allégation	Conditions d'utilisation	Restrictions/avertissements
Caféine	La caféine contribue à améliorer la concentration, les performances, l'état d'éveil et l'attention.	Cette allégation peut être formulée si chaque portion contient au moins 75 mg de caféine.	Contient de la caféine. La mention «déconseillé aux enfants et aux femmes enceintes» doit figurer dans le même champ visuel que la dénomination spécifique.
Caféine	La caféine favorise à court terme les performances physiques.	Cette allégation peut être formulée si chaque portion contient au moins 75 mg de caféine.	Contient de la caféine. La mention «déconseillé aux enfants et aux femmes enceintes» doit figurer dans le même champ visuel que la dénomination spécifique.
Calcium	Le calcium est nécessaire à une croissance et à un développement osseux normaux des enfants	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de calcium selon l'annexe 13, ch. 28.	
Calcium	Le calcium contribue à une coagulation sanguine normale.	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de calcium selon l'annexe 13, ch. 28.	
Calcium	Le calcium contribue à un métabolisme énergétique normal.	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de calcium selon l'annexe 13, ch. 28.	
Calcium	Le calcium contribue à une fonction musculaire normale.	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de calcium selon l'annexe 13, ch. 28.	
Calcium	Le calcium contribue à une neurotransmission normale.	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de calcium selon l'annexe 13, ch. 28.	

Denrées alimentaires, ingrédients, composants alimentaires, catégories de denrées alimentaires	Allégation	Conditions d'utilisation	Restrictions/avertissements
Calcium	Le calcium contribue au fonctionnement normal des enzymes digestives.	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de calcium selon l'annexe 13, ch. 28.	
Calcium	Le calcium joue un rôle dans les processus de division et de spécialisation cellulaires.	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de calcium selon l'annexe 13, ch. 28.	
Calcium	Le calcium est nécessaire au maintien d'une ossature normale.	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de calcium selon l'annexe 13, ch. 28.	
Calcium	Le calcium est nécessaire au maintien d'une dentition normale.	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de calcium selon l'annexe 13, ch. 28.	
Calcium	Le calcium contribue à réduire la perte de densité minérale osseuse chez les femmes ménopausées. Une faible densité minérale osseuse constitue un facteur de risque des fractures ostéoporotiques.	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire contenant au moins 400 mg de calcium par portion quantifiée. L'allégation peut être utilisée si le consommateur est informé que l'allégation concerne spécifiquement les femmes de 50 ans et plus et que l'effet bénéfique est obtenu moyennant une consommation journalière d'au moins 1200 mg de calcium, toutes sources confondues.	Pour les denrées alimentaires enrichies en calcium, l'allégation ne peut être utilisée que pour celles destinées aux femmes de 50 ans et plus.
Calcium et vitamine D	Le calcium et la vitamine D contribuent à réduire la perte de densité minérale osseuse chez les femmes ménopausées. Une faible densité minérale osseuse constitue un facteur de risque des fractures ostéoporotiques.	L'allégation ne peut être utilisée que pour les compléments alimentaires contenant au moins 400 mg de calcium et 15 µg de vitamine D par portion quantifiée. L'allégation peut être utilisée si le consommateur est informé que l'allégation concerne spécifiquement les femmes de 50 ans et plus et que l'effet bénéfique est obtenu moyennant une consommation journalière d'au moins 1200 mg de calcium et 20 µg de vitamine D, toutes sources confondues.	Pour les compléments alimentaires enrichis en calcium et en vitamine D, l'allégation ne peut être utilisée que pour ceux destinés aux femmes de 50 ans et plus.

Denrées alimentaires, ingrédients, composants alimentaires, catégories de denrées alimentaires	Allégation	Conditions d'utilisation	Restrictions/avertissements
Calcium et vitamine D	Le calcium et la vitamine D sont nécessaires à une croissance et à un développement osseux normaux des enfants	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de calcium et de vitamine D selon l'annexe 13, ch. 28.	
Chitosane	Le chitosane contribue au maintien d'une cholestérolémie normale.	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire – sauf les compléments alimentaires – 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.	
Chlore	Le chlorure contribue à une digestion normale grâce à la production d'acide chlorhydrique dans l'estomac.	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de chlorure selon l'annexe 13, ch. 28.	L'allégation ne peut être utilisée pour du chlorure dont la source est du chlorure de sodium.
Choline	La choline contribue au métabolisme normal de l'homocystéine.	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire contenant au moins 82,5 mg de choline pour 100 g ou 100 ml ou par portion de la denrée alimentaire.	
Choline	La choline contribue à un métabolisme lipidique normal.	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire contenant au moins 82,5 mg de choline pour 100 g ou 100 ml ou par portion de la denrée alimentaire.	
Choline	La choline contribue au maintien d'une fonction hépatique normale.	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire contenant au moins 82,5 mg de choline pour 100 g ou 100 ml ou par portion de la denrée alimentaire.	
Chrome	Le chrome contribue au métabolisme normal des macronutriments.	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de chrome trivalent selon l'annexe 13, ch. 28.	
Chrome	Le chrome contribue au maintien d'une glycémie normale.	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de chrome trivalent selon l'annexe 13, ch. 28.	

Denrées alimentaires, ingrédients, composants alimentaires, catégories de denrées alimentaires	Allégation	Conditions d'utilisation	Restrictions/avertissements
Concentré de tomates hydrosoluble (WSTC I et II)	Le concentré de tomates hydrosoluble (WSTC I et II) aide à maintenir une agrégation plaquettaire normale, contribuant ainsi à une bonne circulation sanguine	Information du consommateur: les effets bénéfiques sont obtenus avec une consommation journalière de 3 g de WSTC I ou de 150 mg de WSTC II dilués dans un maximum de 250 ml de jus de fruits, de boissons aromatisées ou de boissons au yaourt (sauf si ultra-pasteurisées), ou avec une consommation journalière de 3 g de WSTC I ou de 150 mg de WSTC II dans des compléments alimentaires lorsqu'ils sont ingérés avec un verre d'eau ou d'un autre liquide	
Créatine	La créatine améliore les capacités physiques en cas de séries successives d'exercices très intenses de courte durée.	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui garantit une consommation journalière de 3 g de créatine. L'allégation peut être utilisée si le consommateur est informé que l'effet bénéfique est obtenu par la consommation journalière de 3 g de créatine.	L'allégation ne peut être utilisée que pour des denrées alimentaires réservées aux adultes effectuant des exercices physiques très intenses.
Créatine	La consommation quotidienne de créatine peut renforcer l'effet de la pratique de la musculation sur la force musculaire chez les adultes âgés de plus de 55 ans.	Le consommateur doit être informé que : l'allégation vise les adultes de plus de 55 ans pratiquant régulièrement de la musculation ; l'effet bénéfique est obtenu par la consommation journalière de 3 g de créatine en liaison avec la pratique de la musculation, qui permet d'augmenter progressivement la charge de travail et devrait avoir lieu au moins trois fois par semaine pendant plusieurs semaines, avec une intensité équivalant à au moins 65 % – 75 % d'une charge maximale de répétition ⁶⁷ .	L'allégation ne peut être utilisée que pour des denrées alimentaires réservées aux adultes de plus de 55 ans pratiquant régulièrement de la musculation.
Cuivre	Le cuivre contribue au maintien de tissus conjonctifs normaux.	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de cuivre selon l'annexe 13, ch. 28.	

⁶⁷ 1-La charge maximale de répétition est le poids maximal qu'un individu peut soulever ou la force maximale qu'il peut exercer lors d'un seul exercice.

Denrées alimentaires, ingrédients, composants alimentaires, catégories de denrées alimentaires	Allégation	Conditions d'utilisation	Restrictions/avertissements
Cuivre	Le cuivre contribue à un métabolisme énergétique normal.	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de cuivre selon l'annexe 13, ch. 28.	
Cuivre	Le cuivre contribue au fonctionnement normal du système nerveux.	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de cuivre selon l'annexe 13, ch. 28.	
Cuivre	Le cuivre contribue à la pigmentation normale de la peau.	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de cuivre selon l'annexe 13, ch. 28.	
Cuivre	Le cuivre contribue au transport normal du fer dans l'organisme.	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de cuivre selon l'annexe 13, ch. 28.	
Cuivre	Le cuivre contribue à la pigmentation normale de la peau.	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de cuivre selon l'annexe 13, ch. 28.	
Cuivre	Le cuivre contribue au fonctionnement normal du système immunitaire.	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de cuivre selon l'annexe 13, ch. 28.	
Cuivre	Le cuivre contribue à protéger les cellules contre le stress oxydatif.	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de cuivre selon l'annexe 13, ch. 28.	
Cultures vivantes des yaourts	Les cultures vivantes des yaourts ou des laits fermentés améliorent la digestion du lactose de ces produits chez les individus ayant des difficultés à le digérer.	Pour que l'allégation soit admise, le yaourt ou le lait fermenté doivent contenir au moins 108 unités formant colonie de ferments vivants (<i>Lactobacillus delbrueckii</i> subsp. <i>bulgaricus</i> et <i>Streptococcus thermophilus</i>) par gramme.	

Denrées alimentaires, ingrédients, composants alimentaires, catégories de denrées alimentaires	Allégation	Conditions d'utilisation	Restrictions/avertissements
Denrées alimentaires à teneur en acides gras saturés faible ou réduite	La réduction de la consommation d'acides gras saturés contribue au maintien d'une cholestérolémie normale.	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui remplit les exigences minimales relatives aux produits ayant une faible teneur en acides gras saturés (pauvres en acides gras saturés) selon l'annexe 13, ch. 11, ou relatives aux produits ayant une teneur réduite en acides gras saturés (teneur réduite d'un nutriment) selon l'annexe 13, ch. 32.	
Denrées alimentaires pauvres en sodium ou à teneur réduite en sodium	La réduction de la consommation de sodium contribue au maintien d'une pression sanguine normale.	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui remplit les exigences minimales relatives aux produits pauvres en sodium ou en sel de cuisine selon l'annexe 13, ch. 20, ou relatives aux produits à teneur réduite en sodium/sel de cuisine selon l'annexe 13, ch. 32 (teneur réduite d'un nutriment).	
Eau	L'eau contribue au maintien d'une fonction physique et d'une fonction cognitive normales.	L'allégation peut être utilisée si le consommateur est informé que l'effet bénéfique est obtenu par la consommation d'au moins deux litres d'eau par jour, toutes sources confondues.	L'allégation ne peut être utilisée que pour de l'eau conforme aux exigences de l'ordonnance du DFI du 16 décembre 2016 sur l'eau potable et l'eau des installations de baignade et de douche accessibles au public ⁶⁸ .
Eau	L'eau contribue au maintien de la régulation normale de la température du corps ⁶⁸ .	L'allégation peut être utilisée si le consommateur est informé que l'effet bénéfique est obtenu par la consommation d'au moins deux litres d'eau par jour, toutes sources confondues.	L'allégation ne peut être utilisée que pour de l'eau conforme aux exigences de l'ordonnance du DFI sur l'eau potable et l'eau des installations de baignade et de douche accessibles au public.

68 RS 817.022.11

Denrées alimentaires, ingrédients, composants alimentaires, catégories de denrées alimentaires	Allégation	Conditions d'utilisation	Restrictions/avertissements
Esters de stanols végétaux	Il a été démontré que les esters de stanols végétaux abaissent/réduisaient le taux de cholestérol sanguin. Une cholestérolémie élevée constitue un facteur de risque de développement d'une maladie cardiaque coronarienne	Le consommateur doit être informé que l'effet bénéfique est obtenu par la consommation journalière de 1,5 à 3 g de stanols végétaux. Il ne peut être fait référence à l'ampleur de l'effet que pour les denrées alimentaires appartenant aux catégories suivantes: matières grasses à tartiner, produits laitiers, mayonnaises et sauces pour salades. Lorsqu'il est fait référence à l'ampleur de l'effet, la fourchette «de 7 à 10 %», pour les denrées alimentaires garantissant une consommation journalière de 1,5 à 2,4 g de stanols végétaux, ou la fourchette «de 10 à 12,5 %», pour celles garantissant une consommation journalière de 2,5 à 3 g, ainsi que la durée nécessaire pour obtenir l'effet, à savoir «en 2 à 3 semaines», doivent être communiquées au consommateur.	
Fer	Le fer contribue à une fonction cognitive normale.	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de fer selon l'annexe 13, ch. 28.	
Fer	Le fer contribue à un métabolisme énergétique normal.	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de fer selon l'annexe 13, ch. 28.	
Fer	Le fer contribue à la formation normale de globules rouges et d'hémoglobine.	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de fer selon l'annexe 13, ch. 28.	
Fer	Le fer contribue au transport normal de l'oxygène dans l'organisme	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de fer selon l'annexe 13, ch. 28.	

Denrées alimentaires, ingrédients, composants alimentaires, catégories de denrées alimentaires	Allégation	Conditions d'utilisation	Restrictions/avertissements
Fer	Le fer contribue au fonctionnement normal du système immunitaire.	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de fer selon l'annexe 13, ch. 28.	
Fer	Le fer contribue à réduire la fatigue.	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de fer selon l'annexe 13, ch. 28.	
Fer	Le fer joue un rôle dans le processus de division cellulaire.	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de fer selon l'annexe 13, ch. 28.	
Fer	Le fer contribue au développement cognitif normal des enfants	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de fer selon l'annexe 13, ch. 28.	
Fibre de betterave à sucre	Les fibres de betterave à sucre contribuent à augmenter le volume des selles.	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est riche en fibres de ce type selon l'annexe 13, ch. 25.	
Fibres d'avoine	Les fibres d'avoine contribuent à augmenter le volume des selles.	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est riche en fibres de ce type selon l'annexe 13, ch. 25.	
Fibres de grains d'orge	Les fibres de grains d'orge contribuent à augmenter le volume des selles.	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est riche en fibres de ce type selon l'annexe 13, ch. 25.	
Fibres de seigle	Les fibres de seigle contribuent à une fonction intestinale normale.	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est riche en fibres de ce type selon l'annexe 13, ch. 25.	

Denrées alimentaires, ingrédients, composants alimentaires, catégories de denrées alimentaires	Allégation	Conditions d'utilisation	Restrictions/avertissements
Fibres de son de blé	Les fibres de son de blé contribuent à accélérer le transit intestinal.	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est riche en fibres de ce type selon l'annexe 13, ch. 25. Le consommateur doit être informé que l'effet bénéfique est obtenu par la consommation journalière d'au moins 10 g de fibres de son de blé.	
Fibres de son de blé	Les fibres de son de blé contribuent à augmenter le volume des selles.	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est riche en fibres de ce type selon l'annexe 13, ch. 25.	
Flavanols de cacao	Les flavanols de cacao aident à préserver l'élasticité des vaisseaux sanguins, ce qui contribue à une circulation sanguine normale.	Le consommateur doit être informé que l'effet bénéfique est obtenu par la consommation journalière de 200 mg de flavanols de cacao. L'allégation ne peut être utilisée que pour les boissons cacaotées (contenant de la poudre de cacao) ou le chocolat noir qui garantissent une consommation journalière d'au moins 200 mg de flavanols de cacao présentant un degré de polymérisation compris entre 1 et 10. L'allégation ne peut être utilisée que pour des gélules ou des comprimés contenant de l'extrait de cacao à forte teneur en flavanols qui garantissent une consommation journalière d'au moins 200 mg de flavanols de cacao présentant un degré de polymérisation compris entre 1 et 10.	
Fluorure	Le fluorure contribue au maintien de la minéralisation des dents.	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de fluorure selon l'annexe 13, ch. 28.	

Denrées alimentaires, ingrédients, composants alimentaires, catégories de denrées alimentaires	Allégation	Conditions d'utilisation	Restrictions/avertissements
Folates	Les folates contribuent à la croissance des tissus maternels durant la grossesse.	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de folates selon l'annexe 13, ch. 28.	
Folates	Les folates contribuent à la synthèse normale des acides aminés.	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de folate selon l'annexe 13, ch. 28.	
Folates	Les folates contribuent à la formation normale du sang.	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de folates selon l'annexe 13, ch. 28.	
Folates	Les folates contribuent au métabolisme normal de l'homocystéine.	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de folates selon l'annexe 13, ch. 28.	
Folates	Les folates contribuent à des fonctions psychologiques normales.	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de folates selon l'annexe 13, ch. 28.	
Folates	Les folates contribuent au fonctionnement normal du système immunitaire.	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de folates selon l'annexe 13, ch. 28.	
Folates	Les folates contribuent à réduire la fatigue.	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de folates selon l'annexe 13, ch. 28.	
Folates	Les folates jouent un rôle dans le processus de division cellulaire.	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de folates selon l'annexe 13, ch. 28.	

Denrées alimentaires, ingrédients, composants alimentaires, catégories de denrées alimentaires	Allégation	Conditions d'utilisation	Restrictions/avertissements
Folates	La supplémentation en folates augmente le statut maternel en folates. Un faible statut en folates chez la mère augmente les risques d'apparition d'anomalies du tube neural chez le fœtus en développement.	L'allégation ne peut être utilisée que pour des compléments alimentaires contenant au moins 400 µg de folates par dose journalière. L'allégation peut être utilisée si le consommateur est informé du fait que la population visée est les femmes en âge de procréer et que l'effet bénéfique est obtenu par la consommation journalière de 400 µg de folates, au moins un mois avant la conception et jusqu'à trois mois après la conception.	
Fructose	La consommation de denrées alimentaires contenant du fructose entraîne une hausse de la glycémie inférieure à celle qu'entraîne la consommation de denrées alimentaires contenant du saccharose ou du glucose.	L'allégation peut être utilisée si le glucose et le saccharose de la boisson ou de l'aliment sucrés sont remplacés par du fructose, de sorte que la réduction de la teneur en glucose et saccharose soit d'au moins 30%.	
Glucides	Les glucides contribuent à la récupération d'une fonction musculaire normale (contraction) après un effort physique très intense et prolongé occasionnant une fatigue musculaire et une diminution des réserves de glycogène dans les muscles squelettiques.	L'allégation ne peut être utilisée que pour des denrées alimentaires qui fournissent des glucides métabolisés par l'être humain (à l'exclusion des polyols). Le consommateur doit être informé que l'effet bénéfique est obtenu moyennant la consommation de glucides, toutes sources confondues, à une dose totale de 4 g par kg de poids corporel, par prises fractionnées débutant dans les quatre premières heures suivant un effort physique très intense et prolongé qui occasionne une fatigue musculaire et une diminution des réserves de glycogène dans les muscles squelettiques, et pas plus tard que 6 heures après cet effort.	L'allégation ne peut être utilisée que pour des denrées alimentaires destinées aux adultes qui ont fourni un effort physique très intense et prolongé occasionnant une fatigue musculaire et la diminution des réserves de glycogène dans les muscles squelettiques.

Denrées alimentaires, ingrédients, composants alimentaires, catégories de denrées alimentaires	Allégation	Conditions d'utilisation	Restrictions/avertissements
Glucides non digestibles	La consommation de denrées alimentaires/boissons contenant <nom de tous les glucides non digestibles utilisés> à la place de sucres entraîne une hausse de la glycémie inférieure à celle qu'entraîne la consommation de denrées alimentaires/boissons contenant des sucres.	L'allégation peut être utilisée si les sucres sont remplacés dans les denrées alimentaires ou les boissons par des glucides non digestibles, qui sont des glucides qui ne sont ni digérés ni absorbés dans l'intestin grêle, de telle sorte que les denrées alimentaires ou les boissons aient une teneur en sucres réduite d'au moins la proportion définie dans l'allégation «réduit en» selon l'annexe 13, ch. 32.	
Glucides non fermentescibles	La consommation de denrées alimentaires/boissons contenant «nom de tous les glucides non fermentescibles utilisés» à la place de glucides fermentescibles contribue au maintien de la minéralisation des dents.	<p>L'allégation peut être utilisée si les glucides fermentescibles¹ contenus dans les denrées alimentaires/boissons ont été remplacés par des glucides non fermentescibles², dans des proportions telles que la consommation de la denrée alimentaire ou de la boisson n'abaisse pas le pH de la plaque dentaire au-dessous de 5,7 durant sa consommation et jusqu'à 20 minutes après celle-ci.</p> <p>1 Par glucides fermentescibles, on entend les glucides et mélanges de glucides présents dans les denrées alimentaires ou les boissons et qui abaissent, par fermentation bactérienne, le pH de la plaque dentaire, mesuré in vivo ou in situ par un test de télémétrie, au-dessous de 5,7 durant la consommation et jusqu'à 30 minutes après celle-ci.</p> <p>2 Par glucides non fermentescibles, on entend les glucides et mélanges de glucides présents dans les denrées alimentaires ou les boissons et qui n'abaissent pas, par fermentation bactérienne, le pH de la plaque dentaire, mesuré in vivo ou in situ par un test de télémétrie, au-dessous d'une valeur conservatoire de 5,7 durant la consommation et jusqu'à 30 minutes après celle-ci.</p>	

Denrées alimentaires, ingrédients, composants alimentaires, catégories de denrées alimentaires	Allégation	Conditions d'utilisation	Restrictions/avertissements
Glucomannane ou mannane de konjac	Le glucomannane contribue au maintien d'une cholestérolémie normale.	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui garantit une consommation journalière de 4 g de glucomannane. L'allégation peut être utilisée si le consommateur est informé que l'effet bénéfique est obtenu par la consommation journalière de 4 g de glucomannane.	Avertissement quant au risque de suffocation en cas de difficultés de déglutition ou en cas d'ingestion avec un fluide inadéquat. Consommation avec beaucoup d'eau conseillée pour garantir l'ingestion de la substance jusqu'à l'estomac.
Glucomannane ou mannane de konjac	Le glucomannane consommé dans le cadre d'un régime hypocalorique contribue à la perte de poids.	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire contenant 1 g de glucomannane par portion quantifiée. L'allégation peut être utilisée si le consommateur est informé que l'effet bénéfique est obtenu par la consommation journalière de 3 g de glucomannane en trois doses de 1 g chacune, prises avec 1 à 2 verres d'eau, avant les repas et dans le cadre d'un régime hypocalorique.	Avertissement quant au risque de suffocation en cas de difficultés de déglutition ou en cas d'ingestion avec un fluide inadéquat. Consommation avec beaucoup d'eau conseillée pour garantir l'ingestion de la substance jusque dans l'estomac.
Gomme de guar	La gomme de guar contribue au maintien d'une cholestérolémie normale.	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui garantit une consommation journalière de 10 g de gomme de guar. L'allégation peut être utilisée si le consommateur est informé que l'effet bénéfique est obtenu par la consommation journalière de 10 g de gomme de guar.	Avertissement quant au risque de suffocation en cas de difficultés de déglutition ou en cas d'ingestion avec un fluide inadéquat. Consommation avec beaucoup d'eau conseillée pour garantir l'ingestion de la substance jusqu'à l'estomac.
Gommes à mâcher édulcorées avec 100 % de xylitol	Il a été démontré que les gommes à mâcher édulcorées avec 100 % de xylitol réduisaient la plaque dentaire. La plaque dentaire constitue un facteur de risque impliqué dans le développement de la carie chez les enfants	Le consommateur doit être informé que l'effet bénéfique n'est obtenu que par la consommation de 2-3 g de gommes à mâcher édulcorées avec 100 % de xylitol au moins trois fois par jour, après les repas.	

Denrées alimentaires, ingrédients, composants alimentaires, catégories de denrées alimentaires	Allégation	Conditions d'utilisation	Restrictions/avertissements
Gommes à mâcher sans sucre	Les gommes à mâcher sans sucres contribuent au maintien de la minéralisation des dents.	L'allégation ne peut être utilisée que pour des gommes à mâcher conformes aux conditions d'utilisation dont est assortie l'allégation nutritionnelle sans sucres selon l'annexe 13, ch. 18. Le consommateur doit être informé que l'effet bénéfique est obtenu par la mastication de la gomme à mâcher pendant au moins 20 minutes après avoir mangé ou bu.	
Gommes à mâcher sans sucre	Les gommes à mâcher sans sucres contribuent à neutraliser les acides de la plaque dentaire.	L'allégation ne peut être utilisée que pour des gommes à mâcher conformes aux conditions d'utilisation dont est assortie l'allégation nutritionnelle sans sucres selon l'annexe 13, ch. 18. L'allégation peut être utilisée si le consommateur est informé que l'effet bénéfique est obtenu par le mâchage de la gomme pendant au moins 20 minutes après le repas ou la boisson.	
Gommes à mâcher sans sucre	Les gommes à mâcher sans sucres contribuent à réduire la sécheresse buccale.	L'allégation ne peut être utilisée que pour des gommes à mâcher conformes aux conditions d'utilisation dont est assortie l'allégation nutritionnelle «sans sucre» selon l'annexe 13, ch. 18. L'allégation peut être utilisée si le consommateur est informé que l'effet bénéfique est obtenu par la mastication lors d'une sensation de bouche sèche.	
Gommes à mâcher sans sucre	Les gommes à mâcher sans sucre aident à réduire la déminéralisation dentaire. La déminéralisation dentaire constitue un facteur de risque dans le développement des caries dentaires.	L'allégation ne peut être utilisée que pour des gommes à mâcher conformes aux conditions d'utilisation dont est assortie l'allégation nutritionnelle sans sucres selon l'annexe 13, ch. 18. Le consommateur doit être informé que l'effet bénéfique est obtenu par la mastication de 2 à 3 g de gommes à mâcher sans sucres pendant vingt minutes, au moins trois fois par jour, après les repas.	

Denrées alimentaires, ingrédients, composants alimentaires, catégories de denrées alimentaires	Allégation	Conditions d'utilisation	Restrictions/avertissements
Gommes à mâcher sans sucre	Les gommes à mâcher sans sucres contribuent à neutraliser les acides de la plaque dentaire. Les acides de la plaque dentaire constituent un facteur de risque dans le développement des caries dentaires.	L'allégation ne peut être utilisée que pour des gommes à mâcher conformes aux conditions d'utilisation dont est assortie l'allégation nutritionnelle sans sucres selon l'annexe 13, ch. 18. Le consommateur doit être informé que l'effet bénéfique est obtenu par la mastication de 2 à 3 g de gommes à mâcher sans sucres pendant vingt minutes, au moins trois fois par jour, après les repas.	
Gommes à mâcher sans sucres et contenant de la carbamide	Les gommes à mâcher sans sucres et contenant de la carbamide neutralisent les acides de la plaque dentaire plus efficacement que les gommes à mâcher sans sucres sans carbamide.	L'allégation ne peut être utilisée que pour des gommes à mâcher conformes aux conditions d'utilisation dont est assortie l'allégation nutritionnelle sans sucres selon l'annexe 13, ch. 18. Pour porter l'allégation, chaque gomme à mâcher sans sucres doit contenir au moins 20 mg de carbamide. Le consommateur doit être informé que l'effet bénéfique est obtenu par la mastication de la gomme à mâcher pendant au moins 20 minutes après avoir mangé ou bu.	
Hydroxypropyl-méthylcellulose (HPMC)	La consommation d'hydroxypropyl méthylcellulose à l'occasion d'un repas contribue à atténuer la hausse de la glycémie après ce repas.	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire contenant au moins 4 g de HPMC par portion quantifiée du repas. L'allégation peut être utilisée si le consommateur est informé que l'effet bénéfique est obtenu par la consommation de 4 g de HPMC au cours du repas.	Avertissement quant au risque de suffocation en cas de difficultés de déglutition ou en cas d'ingestion avec un fluide inadéquat. Consommation avec beaucoup d'eau conseillée pour garantir l'ingestion de la substance jusqu'à l'estomac.

Denrées alimentaires, ingrédients, composants alimentaires, catégories de denrées alimentaires	Allégation	Conditions d'utilisation	Restrictions/avertissements
Hydroxypropyl-méthylcellulose (HPMC)	L'hydroxypropyl méthylcellulose contribue au maintien d'une cholestérolémie normale.	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui garantit une consommation journalière de 5 g d'HPMC. L'allégation peut être utilisée si le consommateur est informé que l'effet bénéfique est obtenu par la consommation journalière de 5 g de HPMC.	Avertissement quant au risque de suffocation en cas de difficultés de déglutition ou en cas d'ingestion avec un fluide inadéquat. Consommation avec beaucoup d'eau conseillée pour garantir l'ingestion de la substance jusqu'à l'estomac.
Inuline naturelle de chicorée	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. 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. Cette allégation de santé est protégée par le règlement (UE) 2015/2314 ⁶⁹ .	
Iode	L'iode contribue à une fonction cognitive normale.	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.	
Iode	L'iode contribue à un métabolisme énergétique normal.	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.	

⁶⁹ Règlement (UE) 2015/2314 de la Commission du 7 décembre 2015 autorisant une allégation de santé portant sur les denrées alimentaires, autre qu'une allégation faisant référence à la réduction d'un risque de maladie ainsi qu'au développement et à la santé des enfants, et modifiant le règlement (UE) n° 432/2012, JO L 328 du 12.12.2015, p. 46.

Denrées alimentaires, ingrédients, composants alimentaires, catégories de denrées alimentaires	Allégation	Conditions d'utilisation	Restrictions/avertissements
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.	
Iode	L'iode contribue au maintien d'une peau normale.	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.	
Iode	L'iode contribue à la production normale d'hormones thyroïdiennes et à une fonction thyroïdienne normale.	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.	
Iode	L'iode contribue à la croissance normale des enfants	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.	
Lactase	La lactase améliore la digestion du lactose chez les individus ayant des difficultés à le digérer.	L'allégation ne peut être utilisée que pour des compléments alimentaires, à une dose minimale de 4500 unités de FCC ⁷⁰ , la population cible devant être invitée à en consommer avec chaque produit contenant du lactose.	Le groupe cible doit également 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 le rôle de cette substance dans leur alimentation.
Lactitol	Le lactitol contribue à une fonction intestinale normale en accroissant la fréquence des selles.	L'allégation ne peut être utilisée que pour les compléments alimentaires qui contiennent 10 g de lactitol à consommer en une seule portion quantifiée par jour. L'allégation peut être utilisée si le consommateur est informé que l'effet bénéfique est obtenu par la consommation de 10 g de lactitol en une dose journalière.	L'allégation ne peut être utilisée pour des denrées alimentaires destinées aux enfants.

⁷⁰ FCC = *Food Chemicals Codex*

Denrées alimentaires, ingrédients, composants alimentaires, catégories de denrées alimentaires	Allégation	Conditions d'utilisation	Restrictions/avertissements
Lactulose	Le lactulose contribue à accélérer le transit intestinal.	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire contenant 10 g de lactulose à consommer en une seule portion quantifiée. L'allégation peut être utilisée si le consommateur est informé que l'effet bénéfique est obtenu par la consommation de 10 g de lactulose en une seule dose par jour.	
Magnésium	Le magnésium contribue à réduire la fatigue.	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de magnésium selon l'annexe 13, ch. 28.	
Magnésium	Le magnésium contribue à l'équilibre électrolytique.	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de magnésium selon l'annexe 13, ch. 28.	
Magnésium	Le magnésium contribue à un métabolisme énergétique normal.	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de magnésium selon l'annexe 13, ch. 28.	
Magnésium	Le magnésium contribue au fonctionnement normal du système nerveux.	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de magnésium selon l'annexe 13, ch. 28.	
Magnésium	Le magnésium contribue à une fonction musculaire normale.	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de magnésium selon l'annexe 13, ch. 28.	
Magnésium	Le magnésium contribue à une synthèse protéique normale.	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de magnésium selon l'annexe 13, ch. 28.	
Magnésium	Le magnésium contribue à des fonctions psychologiques normales.	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de magnésium selon l'annexe 13, ch. 28.	

Denrées alimentaires, ingrédients, composants alimentaires, catégories de denrées alimentaires	Allégation	Conditions d'utilisation	Restrictions/avertissements
Magnésium	Le magnésium contribue au maintien d'une ossature normale.	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de magnésium selon l'annexe 13, ch. 28.	
Magnésium	Le magnésium contribue au maintien d'une dentition normale.	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de magnésium selon l'annexe 13, ch. 28.	
Magnésium	Le magnésium joue un rôle dans le processus de division cellulaire.	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de magnésium selon l'annexe 13, ch. 28.	
Manganèse	Le manganèse contribue à un métabolisme énergétique normal.	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de manganèse selon l'annexe 13, ch. 28.	
Manganèse	Le manganèse contribue au maintien d'une ossature normale.	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de manganèse selon l'annexe 13, ch. 28.	
Manganèse	Le manganèse contribue à la formation normale de tissus conjonctifs	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de manganèse selon l'annexe 13, ch. 28.	
Manganèse	Le manganèse contribue à protéger les cellules contre le stress oxydatif.	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de manganèse selon l'annexe 13, ch. 28.	
Molybdène	Le molybdène contribue au métabolisme normal des acides aminés soufrés.	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de molybdène selon l'annexe 13, ch. 28.	
Niacine	La niacine contribue à un métabolisme énergétique normal.	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de niacine selon l'annexe 13, ch. 28.	

Denrées alimentaires, ingrédients, composants alimentaires, catégories de denrées alimentaires	Allégation	Conditions d'utilisation	Restrictions/avertissements
Niacine	La niacine contribue au fonctionnement normal du système nerveux.	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de niacine selon l'annexe 13, ch. 28.	
Niacine	La niacine contribue à des fonctions psychologiques normales.	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de niacine selon l'annexe 13, ch. 28.	
Niacine	La niacine contribue au maintien de muqueuses normales.	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de niacine selon l'annexe 13, ch. 28.	
Niacine	La niacine contribue au maintien d'une peau normale.	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de niacine selon l'annexe 13, ch. 28.	
Niacine	La niacine contribue à réduire la fatigue.	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de niacine selon l'annexe 13, ch. 28.	
Noix	Les noix contribuent à améliorer l'élasticité des vaisseaux sanguins.	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui garantit une consommation journalière de 30 g de noix. L'allégation peut être utilisée si le consommateur est informé que l'effet bénéfique est obtenu par la consommation journalière de 30 g de noix.	
Pectines	Les bêta-glucanes contribuent au maintien d'une cholestérolémie normale	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui garantit une consommation journalière de 6 g de pectines. L'allégation peut être utilisée si le consommateur est informé que l'effet bénéfique est obtenu par la consommation journalière de 6 g de pectines.	Avertissement quant au risque de suffocation en cas de difficultés de déglutition ou en cas d'ingestion avec un fluide inadéquat. Consommation avec beaucoup d'eau conseillée pour garantir l'ingestion de pectines jusqu'à l'estomac.

Denrées alimentaires, ingrédients, composants alimentaires, catégories de denrées alimentaires	Allégation	Conditions d'utilisation	Restrictions/avertissements
Pectines	La consommation de pectines à l'occasion d'un repas contribue à atténuer la hausse de la glycémie après ce repas.	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire contenant au moins 10 g de pectines par portion quantifiée. L'allégation peut être utilisée si le consommateur est informé que l'effet bénéfique est obtenu par la consommation de 10 g de pectines au cours du repas.	Avertissement quant au risque de suffocation en cas de difficultés de déglutition ou en cas d'ingestion avec un fluide inadéquat. Consommation avec beaucoup d'eau conseillée pour garantir l'ingestion de pectines jusqu'à l'estomac.
Phosphore	Le phosphore contribue à un métabolisme énergétique normal.	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de phosphore selon l'annexe 13, ch. 28.	
Phosphore	Le phosphore contribue au fonctionnement normal des membranes cellulaires.	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de phosphore selon l'annexe 13, ch. 28.	
Phosphore	Le phosphore contribue au maintien d'une ossature normale.	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de phosphore selon l'annexe 13, ch. 28.	
Phosphore	Le phosphore est nécessaire à la croissance et au développement osseux normal des enfants.	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de phosphore selon l'annexe 13, ch. 28.	
Phosphore	Le phosphore contribue au maintien d'une dentition normale	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de phosphore selon l'annexe 13, ch. 28.	
Phytostérols et phytostanols	Les phytostérols et phytostanols contribuent au maintien d'une cholestérolémie normale.	L'allégation peut être utilisée si le consommateur est informé que l'effet bénéfique est obtenu par la consommation journalière d'au moins 0,8 g de phytostérols/phytostanols.	

Denrées alimentaires, ingrédients, composants alimentaires, catégories de denrées alimentaires	Allégation	Conditions d'utilisation	Restrictions/avertissements
Polyphénols présents dans l'huile d'olive	Les polyphénols présents dans l'huile d'olive contribuent à protéger les lipides sanguins contre le stress oxydatif.	L'allégation ne peut être utilisée que pour l'huile d'olive contenant au moins 5 mg d'hydroxytyrosol et ses dérivés comme le complexe oleuropéine et le tyrosol) pour 20 g d'huile d'olive. L'allégation peut être utilisée si le consommateur est informé que l'effet bénéfique est obtenu par la consommation journalière de 20 g d'huile d'olive.	
Potassium	Le potassium contribue au fonctionnement normal du système nerveux.	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de potassium selon l'annexe 13, ch. 28.	
Potassium	Le potassium contribue à une fonction musculaire normale.	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de potassium selon l'annexe 13, ch. 28.	
Potassium	Le potassium contribue au maintien d'une pression artérielle normale.	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de potassium selon l'annexe 13, ch. 28.	
Protéine	Les protéines sont nécessaires à une croissance et à un développement osseux normaux des enfants	Cette allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de protéines selon l'annexe 13, ch. 26.	
Protéines	Les protéines contribuent à augmenter la masse musculaire.	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de protéines selon l'annexe 13, ch. 26.	
Protéines	Les protéines contribuent au maintien de la masse musculaire.	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de protéines selon l'annexe 13, ch. 26.	
Protéines	Les protéines contribuent au maintien d'une ossature normale.	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de protéines selon l'annexe 13, ch. 26.	

Denrées alimentaires, ingrédients, composants alimentaires, catégories de denrées alimentaires	Allégation	Conditions d'utilisation	Restrictions/avertissements
Pruneaux (<i>Prunus domestica</i> L.)	Les pruneaux contribuent à une fonction intestinale normale.	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui garantit une consommation journalière de 100 g de pruneaux séchés. L'allégation peut être utilisée si le consommateur est informé que l'effet bénéfique est obtenu par la consommation journalière de 100 g de pruneaux séchés.	
Riboflavine ou vitamine B2	La riboflavine contribue à un métabolisme énergétique normal.	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de riboflavine selon l'annexe 13, ch. 28.	
Riboflavine ou vitamine B2	La riboflavine contribue au fonctionnement normal du système nerveux.	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de riboflavine selon l'annexe 13, ch. 28.	
Riboflavine ou vitamine B2	La riboflavine contribue au maintien de muqueuses normales.	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de riboflavine selon l'annexe 13, ch. 28.	
Riboflavine ou vitamine B2	La riboflavine contribue au maintien de globules rouges normaux.	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de riboflavine selon l'annexe 13, ch. 28.	
Riboflavine ou vitamine B2	La riboflavine contribue au maintien d'une peau normale	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de riboflavine selon l'annexe 13, ch. 28.	
Riboflavine ou vitamine B2	La riboflavine contribue au maintien d'une vision normale.	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de riboflavine selon l'annexe 13, ch. 28.	
Riboflavine ou vitamine B2	La riboflavine contribue au métabolisme normal du fer.	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de riboflavine selon l'annexe 13, ch. 28.	

Denrées alimentaires, ingrédients, composants alimentaires, catégories de denrées alimentaires	Allégation	Conditions d'utilisation	Restrictions/avertissements
Riboflavine ou vitamine B2	La riboflavine contribue à protéger les cellules contre le stress oxydatif.	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de riboflavine selon l'annexe 13, ch. 28.	
Riboflavine ou vitamine B2	La riboflavine contribue à réduire la fatigue.	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de riboflavine selon l'annexe 13, ch. 28.	
Sélénium	Le sélénium contribue à une spermatogénèse normale.	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de sélénium selon l'annexe 13, ch. 28.	
Sélénium	Le sélénium contribue au maintien de cheveux normaux.	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de sélénium selon l'annexe 13, ch. 28.	
Sélénium	Le sélénium contribue au maintien d'ongles normaux.	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de sélénium selon l'annexe 13, ch. 28.	
Sélénium	Le sélénium contribue au fonctionnement normal du système immunitaire.	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de sélénium selon l'annexe 13, ch. 28.	
Sélénium	Le sélénium contribue à une fonction thyroïdienne normale.	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de sélénium selon l'annexe 13, ch. 28.	
Sélénium	Le sélénium contribue à protéger les cellules contre le stress oxydatif.	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de sélénium selon l'annexe 13, ch. 28.	

Denrées alimentaires, ingrédients, composants alimentaires, catégories de denrées alimentaires	Allégation	Conditions d'utilisation	Restrictions/avertissements
Solutions de glucides et d'électrolytes	Les solutions de glucides et d'électrolytes contribuent à maintenir la performance au cours d'un exercice d'endurance prolongé.	Pour porter l'allégation, les solutions de glucides et d'électrolytes doivent contenir 80 à 350 Kcal/l provenant de glucides, et au moins 75 % de l'énergie doit provenir de glucides entraînant une réponse glycémique élevée, tels que le glucose, les polymères du glucose et le saccharose. De plus, ces boissons doivent contenir entre 20 mmol/l (460 mg/l) et 50 mmol/l (1 150 mg/l) de sodium et avoir une osmolalité située entre 200 et 330 mosm/kg d'eau.	
Solutions de glucides et d'électrolytes	Les solutions de glucides et d'électrolytes accroissent l'absorption d'eau durant un exercice physique.	Pour porter l'allégation, les solutions de glucides et d'électrolytes doivent contenir 80 à 350 Kcal/l provenant de glucides, et au moins 75 % de l'énergie doit provenir de glucides entraînant une réponse glycémique élevée, tels que le glucose, les polymères du glucose et le saccharose. De plus, ces boissons doivent contenir entre 20 mmol/l (460 mg/l) et 50 mmol/l (1 150 mg/l) de sodium et avoir une osmolalité située entre 200 et 330 mosm/kg d'eau.	

Denrées alimentaires, ingrédients, composants alimentaires, catégories de denrées alimentaires	Allégation	Conditions d'utilisation	Restrictions/avertissements
Stérols végétaux: stérols qui sont extraits de végétaux et se présentent sous la forme de stérols libres ou estérifiés avec des acides gras de qualité alimentaire	Il a été démontré que les stérols végétaux abaissent/réduisent le taux de cholestérol sanguin. Une cholestérolémie élevée constitue un facteur de risque de développement d'une maladie cardiaque coronarienne	Le consommateur doit être informé que l'effet bénéfique est obtenu par la consommation journalière de 1,5 à 3 g de stérols végétaux. Il ne peut être fait référence à l'ampleur de l'effet que pour les denrées alimentaires appartenant aux catégories suivantes: matières grasses à tartiner, produits laitiers, mayonnaises et sauces pour salades. Lorsqu'il est fait référence à l'ampleur de l'effet, la fourchette «de 7 à 10 %», pour les denrées alimentaires garantissant une consommation journalière de 1,5 à 2,4 g de stérols végétaux, ou la fourchette «de 10 à 12,5 %», pour celles garantissant une consommation journalière de 2,5 à 3 g, ainsi que la durée nécessaire pour obtenir l'effet, à savoir «en 2 à 3 semaines», doivent être communiquées au consommateur.	

Denrées alimentaires, ingrédients, composants alimentaires, catégories de denrées alimentaires	Allégation	Conditions d'utilisation	Restrictions/avertissements
Substitut de repas pour contrôle du poids	Le remplacement d'un des repas principaux constituant la ration journalière d'un régime hypocalorique par un substitut de repas contribue au maintien du poids après la perte de poids.	L'allégation peut être utilisée si la denrée alimentaire satisfait aux conditions d'utilisation de l'allégation fixées dans le règlement (UE) 2016/1413 ⁷¹ .	L'allégation peut être utilisée si le consommateur est informé qu'il est important de maintenir un apport quotidien en liquide suffisant et que le produit a l'effet souhaité uniquement dans le cadre d'un régime hypocalorique et que, dans ce cadre, il doit être complété par d'autres aliments. Pour que l'effet allégué soit obtenu, l'un des repas principaux de la journée doit être remplacé par un substitut de repas.

⁷¹ Règlement (UE) 2016/1413 de la Commission du 24 août 2016 modifiant le règlement (UE) n° 432/2012 établissant une liste des allégations de santé autorisées portant sur les denrées alimentaires, autres que celles faisant référence à la réduction du risque de maladie ainsi qu'au développement et à la santé infantiles, JO L 230 du 25.8.2016, p. 8

Denrées alimentaires, ingrédients, composants alimentaires, catégories de denrées alimentaires	Allégation	Conditions d'utilisation	Restrictions/avertissements
Substitut de repas pour contrôle du poids	Le remplacement de deux des repas principaux constituant la ration journalière d'un régime hypocalorique par des substituts de repas contribue à la perte de poids.	L'allégation peut être utilisée si la denrée alimentaire satisfait aux conditions d'utilisation de l'allégation fixées dans le règlement (UE) 2016/1413.	L'allégation peut être utilisée si le consommateur est informé qu'il est important de maintenir un apport quotidien en liquide suffisant et que le produit a l'effet souhaité uniquement dans le cadre d'un régime hypocalorique et que, dans ce cadre, il doit être complété par d'autres aliments. Pour que l'effet allégué soit obtenu, deux des repas principaux de la journée doivent être remplacés par des substituts de repas.
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) ⁷² ou les sucres D-tagatose ou isomaltulose à la place de sucre 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.	

⁷² Dans le cas du D-tagatose et de l'isomaltulose, il faut indiquer ici «autres sucres»

Denrées alimentaires, ingrédients, composants alimentaires, catégories de denrées alimentaires	Allégation	Conditions d'utilisation	Restrictions/avertissements
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 x (nom du succédané du sucre) ⁷³ ou d'autres sucres D-tagatose et isomaltulose à la place de sucre 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.	
Thiamine	La thiamine contribue à un métabolisme énergétique normal.	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de thiamine selon l'annexe 13, ch. 28.	
Thiamine	La thiamine contribue au fonctionnement normal du système nerveux.	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de thiamine selon l'annexe 13, ch. 28.	
Thiamine	La thiamine contribue à des fonctions psychologiques normales.	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de thiamine selon l'annexe 13, ch. 28.	
Thiamine	La thiamine contribue à une fonction cardiaque normale	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de thiamine selon l'annexe 13, ch. 28.	

⁷³ Voir note de bas de page relative au D-tagatose et à l'isomaltulose

Denrées alimentaires, ingrédients, composants alimentaires, catégories de denrées alimentaires	Allégation	Conditions d'utilisation	Restrictions/avertissements
Viande et poisson	La viande et le poisson contribuent à améliorer l'absorption de fer en cas de consommation avec d'autres denrées alimentaires contenant du fer.	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire contenant au moins 50 g de viande ou de poisson par portion quantifiée. L'allégation peut être utilisée si le consommateur est informé que l'effet bénéfique est obtenu par la consommation de 50 g de viande ou de poisson avec une ou des denrées alimentaires contenant du fer non héminique.	
Vitamine A	La vitamine A contribue à un métabolisme normal du fer	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de vitamine A selon l'annexe 13, ch. 28.	
Vitamine A	La vitamine A contribue au maintien de muqueuses normales.	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de vitamine A selon l'annexe 13, ch. 28.	
Vitamine A	La vitamine A contribue au maintien d'une peau normale.	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de vitamine A selon l'annexe 13, ch. 28.	
Vitamine A	La vitamine A contribue au maintien d'une vision normale.	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de vitamine A selon l'annexe 13, ch. 28.	
Vitamine A	La vitamine A contribue au fonctionnement normal du système immunitaire.	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de vitamine A selon l'annexe 13, ch. 28.	
Vitamine A	La vitamine A joue un rôle dans le processus de spécialisation cellulaire	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de vitamine A selon l'annexe 13, ch. 28.	
Vitamine B6	La vitamine B6 contribue à la synthèse normale de la cystéine.	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de vitamine B6 selon l'annexe 13, ch. 28.	

Denrées alimentaires, ingrédients, composants alimentaires, catégories de denrées alimentaires	Allégation	Conditions d'utilisation	Restrictions/avertissements
Vitamine B6	La vitamine B6 contribue à un métabolisme énergétique normal.	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de vitamine B6 selon l'annexe 13, ch. 28.	
Vitamine B6	La vitamine B6 contribue au fonctionnement normal du système nerveux.	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de vitamine B6 selon l'annexe 13, ch. 28.	
Vitamine B6	La vitamine B6 contribue au métabolisme normal de l'homocystéine.	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de vitamine B6 selon l'annexe 13, ch. 28.	
Vitamine B6	La vitamine B6 contribue au métabolisme normal des protéines et du glycogène.	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de vitamine B6 selon l'annexe 13, ch. 28.	
Vitamine B6	La vitamine B6 contribue à des fonctions psychologiques normales.	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de vitamine B6 selon l'annexe 13, ch. 28.	
Vitamine B6	La vitamine B6 contribue à la formation normale de globules rouges	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de vitamine B6 selon l'annexe 13, ch. 28.	
Vitamine B6	La vitamine B6 contribue au fonctionnement normal du système immunitaire.	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de vitamine B6 selon l'annexe 13, ch. 28.	
Vitamine B6	La vitamine B6 contribue à réduire la fatigue.	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de vitamine B6 selon l'annexe 13, ch. 28.	
Vitamine B6	La vitamine B6 contribue à réguler l'activité hormonale.	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de vitamine B6 selon l'annexe 13, ch. 28.	

Denrées alimentaires, ingrédients, composants alimentaires, catégories de denrées alimentaires	Allégation	Conditions d'utilisation	Restrictions/avertissements
Vitamine C	La vitamine C contribue à maintenir le fonctionnement normal du système immunitaire pendant et après un exercice physique intense.	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui garantit une consommation journalière de 200 mg de vitamine C. L'allégation peut être utilisée si le consommateur est informé que l'effet bénéfique est obtenu par la consommation journalière de 200 mg en plus de la dose journalière de vitamine C recommandée.	
Vitamine C	La vitamine C contribue à la formation normale de collagène pour assurer le fonctionnement normal des vaisseaux sanguins.	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de vitamine C selon l'annexe 13, ch. 28.	
Vitamine C	La vitamine C contribue à la formation normale de collagène pour assurer la fonction normale des os.	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de vitamine C selon l'annexe 13, ch. 28.	
Vitamine C	La vitamine C contribue à la formation normale de collagène pour assurer la fonction normale des cartilages.	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de vitamine C selon l'annexe 13, ch. 28.	
Vitamine C	La vitamine C contribue à la formation normale de collagène pour assurer la fonction normale des gencives.	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de vitamine C selon l'annexe 13, ch. 28.	
Vitamine C	La vitamine C contribue à la formation normale de collagène pour assurer la fonction normale de la peau.	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de vitamine C selon l'annexe 13, ch. 28.	
Vitamine C	La vitamine C contribue à la formation normale de collagène pour assurer la fonction normale des dents.	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de vitamine C selon l'annexe 13, ch. 28.	
Vitamine C	La vitamine C contribue à un métabolisme énergétique normal.	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de vitamine C selon l'annexe 13, ch. 28.	

Denrées alimentaires, ingrédients, composants alimentaires, catégories de denrées alimentaires	Allégation	Conditions d'utilisation	Restrictions/avertissements
Vitamine C	La vitamine C contribue au fonctionnement normal du système nerveux.	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de vitamine C selon l'annexe 13, ch. 28.	
Vitamine C	La vitamine C contribue à des fonctions psychologiques normales.	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de vitamine C selon l'annexe 13, ch. 28.	
Vitamine C	La vitamine C contribue au fonctionnement normal du système immunitaire.	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de vitamine C selon l'annexe 13, ch. 28.	
Vitamine C	La vitamine C contribue à protéger les cellules contre le stress oxydatif.	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de vitamine C selon l'annexe 13, ch. 28.	
Vitamine C	La vitamine C contribue à réduire la fatigue.	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de vitamine C selon l'annexe 13, ch. 28.	
Vitamine C	La vitamine C contribue à la régénération de la forme réduite de la vitamine E.	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de vitamine C selon l'annexe 13, ch. 28.	
Vitamine C	La vitamine C accroît l'absorption de fer.	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de vitamine C selon l'annexe 13, ch. 28.	
Vitamine D	La vitamine D contribue au fonctionnement normal du système immunitaire des enfants.	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de vitamine D selon l'annexe 13, ch. 28.	
Vitamine E	La vitamine E contribue à protéger les cellules contre le stress oxydatif.	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de vitamine E selon l'annexe 13, ch. 28.	

Denrées alimentaires, ingrédients, composants alimentaires, catégories de denrées alimentaires	Allégation	Conditions d'utilisation	Restrictions/avertissements
Vitamine K	La vitamine K contribue à une coagulation sanguine normale.	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de vitamine K selon l'annexe 13, ch. 28.	
Vitamine K	La vitamine K contribue au maintien d'une ossature normale.	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de vitamine K selon l'annexe 13, ch. 28.	
Vitamine B12	La vitamine B12 contribue à un métabolisme énergétique normal.	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de vitamine B12 selon l'annexe 13, ch. 28.	
Vitamine B12	La vitamine B12 contribue au fonctionnement normal du système nerveux.	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de vitamine B12 selon l'annexe 13, ch. 28.	
Vitamine B12	La vitamine B12 contribue au métabolisme normal de l'homocystéine.	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de vitamine B12 selon l'annexe 13, ch. 28.	
Vitamine B12	La vitamine B12 contribue à des fonctions psychologiques normales.	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de vitamine B12 selon l'annexe 13, ch. 28.	
Vitamine B12	La vitamine B12 contribue à la formation normale de globules rouges.	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de vitamine B12 selon l'annexe 13, ch. 28.	
Vitamine B12	La vitamine B12 contribue au fonctionnement normal du système immunitaire.	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de vitamine B12 selon l'annexe 13, ch. 28.	
Vitamine B12	La vitamine B12 contribue à réduire la fatigue.	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de vitamine B12 selon l'annexe 13, ch. 28.	

Denrées alimentaires, ingrédients, composants alimentaires, catégories de denrées alimentaires	Allégation	Conditions d'utilisation	Restrictions/avertissements
Vitamine B12	La vitamine B12 joue un rôle dans le processus de division cellulaire.	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de vitamine B12 selon l'annexe 13, ch. 28.	
Vitamine D	La vitamine D est nécessaire à une croissance et à un développement osseux normaux des enfants	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de vitamine D selon l'annexe 13, ch. 28.	
Vitamine D	La vitamine D contribue à l'absorption et à l'utilisation normales du calcium et du phosphore.	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de vitamine D selon l'annexe 13, ch. 28.	
Vitamine D	La vitamine D contribue à une calcémie normale.	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de vitamine D selon l'annexe 13, ch. 28.	
Vitamine D	La vitamine D contribue au maintien d'une ossature normale.	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de vitamine D selon l'annexe 13, ch. 28.	
Vitamine D	La vitamine D contribue au maintien d'un fonction musculaire normale.	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de vitamine D selon l'annexe 13, ch. 28.	
Vitamine D	La vitamine D contribue au maintien d'une dentition normale.	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de vitamine D selon l'annexe 13, ch. 28.	
Vitamine D	La vitamine D contribue au fonctionnement normal du système immunitaire.	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de vitamine D selon l'annexe 13, ch. 28.	
Vitamine D	La vitamine D joue un rôle dans le processus de division cellulaire	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de vitamine D selon l'annexe 13, ch. 28.	

Denrées alimentaires, ingrédients, composants alimentaires, catégories de denrées alimentaires	Allégation	Conditions d'utilisation	Restrictions/avertissements
Vitamine D	La vitamine D contribue à réduire le risque de chute associé à l'instabilité posturale et à la faiblesse musculaire. Les chutes constituent un facteur de risque des fractures osseuses chez les hommes et les femmes de 60 ans et plus.	L'allégation ne peut être utilisée que pour des compléments alimentaires contenant au moins 15 µg de vitamine D par portion quantifiée. L'allégation peut être utilisée si le consommateur est informé que l'effet bénéfique est obtenu moyennant la consommation journalière de 20 µg de vitamine D, toutes sources confondues.	Pour les denrées alimentaires enrichies en vitamine D, l'allégation ne peut être utilisée que pour celles destinées aux hommes et aux femmes de 60 ans et plus.
Zinc	Le zinc contribue au métabolisme acido-basique normal.	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de zinc selon l'annexe 13, ch. 28.	
Zinc	Le zinc contribue au métabolisme glucidique normal.	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de zinc selon l'annexe 13, ch. 28.	
Zinc	Le zinc contribue à une fonction cognitive normale.	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de zinc selon l'annexe 13, ch. 28.	
Zinc	Le zinc contribue à la synthèse normale de l'ADN.	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de zinc selon l'annexe 13, ch. 28.	
Zinc	Le zinc contribue à une fertilité et une reproduction normales.	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de zinc selon l'annexe 13, ch. 28.	
Zinc	Le zinc contribue au métabolisme normal des macronutriments.	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de zinc selon l'annexe 13, ch. 28.	
Zinc	Le zinc contribue au métabolisme normal des acides gras.	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de zinc selon l'annexe 13, ch. 28.	

Denrées alimentaires, ingrédients, composants alimentaires, catégories de denrées alimentaires	Allégation	Conditions d'utilisation	Restrictions/avertissements
Zinc	Le zinc contribue au métabolisme normal de la vitamine A.	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de zinc selon l'annexe 13, ch. 28.	
Zinc	Le zinc contribue à une synthèse protéique normale.	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de zinc selon l'annexe 13, ch. 28.	
Zinc	Le zinc contribue au maintien d'une ossature normale.	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de zinc selon l'annexe 13, ch. 28.	
Zinc	Le zinc contribue au maintien de cheveux normaux.	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de zinc selon l'annexe 13, ch. 28.	
Zinc	Le zinc contribue au maintien d'ongles normaux.	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de zinc selon l'annexe 13, ch. 28.	
Zinc	Le zinc contribue au maintien d'une peau normale.	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de zinc selon l'annexe 13, ch. 28.	
Zinc	Le zinc contribue au maintien d'un taux normal de testostérone dans le sang.	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de zinc selon l'annexe 13, ch. 28.	
Zinc	Le zinc contribue au maintien d'une vision normale.	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de zinc selon l'annexe 13, ch. 28.	
Zinc	Le zinc contribue au fonctionnement normal du système immunitaire.	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de zinc selon l'annexe 13, ch. 28.	

Denrées alimentaires, ingrédients, composants alimentaires, catégories de denrées alimentaires	Allégation	Conditions d'utilisation	Restrictions/avertissements
Zinc	Le zinc contribue à protéger les cellules contre le stress oxydatif.	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de zinc selon l'annexe 13, ch. 28.	
Zinc	Le zinc joue un rôle dans le processus de division cellulaire.	L'allégation ne peut être utilisée que pour une denrée alimentaire qui est au moins une source de zinc selon l'annexe 13, ch. 28.	

Annexe 15
(art. 36, al. 8)

Document d'accompagnement des matières premières destinées à la production de gélatine ou de collagène (modèle)

Partie A Identification des matières premières

Type de produit:

.....

Date de fabrication:

.....

Type d'emballage:

.....

Nombre d'emballages:

.....

Délai de conservation garanti:

.....

Poids net (kg):

.....

Partie B Provenance des matières premières

Adresse et numéro d'enregistrement de l'établissement de production autorisé:

.....

Partie C Destination des matières premières

La matière première est expédiée de (lieu de chargement):

.....

à (pays et lieu de destination):

.....

par le moyen de transport suivant:

.....

Nom et adresse de l'expéditeur:

.....

Nom et adresse du destinataire: