

Loi fédérale sur les denrées alimentaires et les objets usuels (Loi sur les denrées alimentaires, LDAI)¹

du 9 octobre 1992 (Etat le 13 juin 2006)

L'Assemblée fédérale de la Confédération suisse,
vu les art. 32^{ter}, 64 et 69^{bis} de la constitution^{2,3}
vu le message du Conseil fédéral du 30 janvier 1989⁴,
arrête:

Chapitre 1 But, champ d'application et définitions

Art. 1 But

La présente loi a pour but:

- a. de protéger les consommateurs contre les denrées alimentaires et les objets usuels pouvant mettre la santé en danger;
- b. d'assurer la manutention des denrées alimentaires dans de bonnes conditions d'hygiène;
- c. de protéger les consommateurs contre les tromperies relatives aux denrées alimentaires.

Art. 2 Champ d'application

¹ La présente loi s'applique:

- a. à la fabrication, au traitement, à l'entreposage, au transport et à la distribution des denrées alimentaires et des objets usuels;
- b. à la désignation des denrées alimentaires et des objets usuels ainsi qu'à la publicité y relative;
- c. à l'importation, au transit et à l'exportation des denrées alimentaires et des objets usuels.

² Elle s'applique à la production agricole, dans la mesure où celle-ci est destinée à la fabrication de denrées alimentaires.

RO 1995 1469

¹ Rectifié par la Commission de rédaction de l'Ass. féd. [art. 33 LREC - RO 1974 1051].

² [RS 1 3; RO 1985 659]. Aux dispositions mentionnées correspondent actuellement les art. 97 al. 1, 105, 118, al. 2, et 123 de la Constitution du 18 avril 1999 (RS 101).

³ Nouvelle teneur selon le ch. 6 de l'annexe à la loi du 21 mars 2003 sur le génie génétique, en vigueur depuis le 1^{er} janv. 2004 (RS 814.91).

⁴ FF 1989 I 849

³ Pour autant qu'elles ne vont pas à l'encontre d'engagements contractés en vertu de conventions internationales, les mêmes dispositions s'appliquent aux denrées alimentaires importées.

⁴ La présente loi ne s'applique pas:

- a.⁵ aux denrées alimentaires et objets usuels destinés à l'usage personnel;
- b. aux substances et produits soumis à la législation sur les médicaments; les dispositions de police des denrées alimentaires applicables à l'utilisation de médicaments vétérinaires sont réservées.

⁵ En cas de contestation quant à l'application à des substances ou à des produits déterminés de la législation sur les denrées alimentaires ou de celle sur les médicaments, le Département fédéral de l'intérieur décide, après avoir pris l'avis des autorités concernées.

Art. 3 Denrées alimentaires

¹ Les denrées alimentaires sont des produits nutritifs.

² Les produits nutritifs sont des produits destinés à la constitution et à l'entretien de l'organisme humain, qui ne sont pas prônés comme médicaments.

³ Au sens de la présente loi, les boissons alcooliques et le tabac sont assimilés aux denrées alimentaires.

⁴ Les ingrédients sont les denrées alimentaires qui s'ajoutent à d'autres ou composent une denrée alimentaire et les additifs.⁶

Art. 4 Composants, additifs, substances étrangères

¹ Les composants sont les substances naturellement présentes dans une denrée alimentaire déterminée.

² Les additifs sont des substances utilisées dans la fabrication de denrées alimentaires pour obtenir des qualités ou des effets déterminés.

³ Les substances étrangères sont des substances indésirables qui n'entrent pas naturellement dans la composition d'une denrée alimentaire (p. ex. résidus, impuretés, produits du métabolisme microbien et radionucléides).

Art. 5 Objets usuels

On entend par objets usuels et biens de consommation (objets usuels) au sens de la présente loi les objets qui ne sont pas présentés comme produits thérapeutiques et qui entrent dans l'une des catégories de produits suivantes:⁷

⁵ Nouvelle teneur selon le ch. I de la LF du 18 juin 2004, en vigueur depuis le 1^{er} mars 2005 (RO **2005** 971 972; FF **2004** 1333 1343).

⁶ Nouvelle teneur selon le ch. 3 de l'annexe à la LF du 6 oct. 1995 sur les entraves techniques au commerce, en vigueur depuis le 1^{er} juillet 1996 (RS **946.51**).

⁷ Nouvelle teneur selon le ch. II 5 de l'annexe à la loi du 15 déc. 2000 sur les produits thérapeutiques, en vigueur depuis le 1^{er} janv. 2002 (RS **812.21**).

- a. objets en rapport avec la fabrication, l'utilisation ou l'emballage des denrées alimentaires (p. ex. appareils, vaisselle ou matériel d'emballage);
- b. produits de soins corporels et cosmétiques, ainsi qu'objets qui, par l'usage auquel ils sont destinés, entrent en contact avec les muqueuses buccales;
- c. vêtements, textiles et autres objets (p. ex. bracelets de montre, perruques et bijoux) qui, par l'usage auquel ils sont destinés, entrent en contact avec le corps;
- d. objets destinés à l'usage des enfants (p. ex. jouets, matériel didactique, matériel de peinture et de dessin);
- e. bougies, allumettes, briquets et articles de farces et attrapes;
- f. objets et matériaux destinés à l'aménagement et au revêtement des locaux d'habitation, à moins qu'ils ne soient soumis à d'autres législations.

Chapitre 2 Denrées alimentaires et objets usuels

Section 1 Dispositions générales

Art. 6 Principe

¹ Les denrées alimentaires, les additifs et les objets usuels qui ne satisfont pas aux exigences fixées dans la présente loi et ses dispositions d'exécution, notamment ceux qui dépassent les valeurs limites et les valeurs de tolérance, ne doivent pas être utilisés ni distribués au consommateur, sauf s'ils sont assortis de charges.

² Pour les denrées alimentaires destinées exclusivement à l'exportation, la réglementation du pays de destination est applicable, pour autant que le Conseil fédéral n'en dispose autrement.

Art. 7 Produits de base

¹ Les animaux, les plantes, les minéraux et l'eau de boisson utilisés pour la fabrication de denrées alimentaires, ou comme denrées alimentaires, doivent être d'une qualité telle que les denrées alimentaires ainsi produites ne mettent pas la santé de l'homme en danger, ni ne donnent lieu à tromperie.

² Les éléments d'appréciation sont les suivants:

- a. pour les animaux: affouragement et soins;
- b. pour les plantes: culture, fumure et protection phytosanitaire;
- c. pour les minéraux: production et composition;
- d. pour l'eau de boisson: composition, état microbiologique et traitement.

³ Le Conseil fédéral peut admettre d'autres produits de base. Il détermine les espèces animales dont la viande peut être utilisée comme denrée alimentaire.

Art. 8 Denrées alimentaires admises

¹ Le Conseil fédéral fixe les sortes de denrées alimentaires admises, les définit et en fixe la dénomination spécifique; il peut régler les exigences auxquelles elles doivent satisfaire.

² Le service fédéral compétent peut autoriser provisoirement des denrées alimentaires que le Conseil fédéral n'a pas encore admises et en fixer la dénomination spécifique.

³ Le service fédéral compétent publie périodiquement une liste des denrées alimentaires admises par autorisation particulière.

⁴ La dénomination spécifique doit:

- a. caractériser la denrée alimentaire en indiquant sa nature ainsi que les matières premières entrant dans sa fabrication;
- b. être compréhensible et ne pas prêter à confusion.

⁵ La dénomination spécifique des succédanés et des produits d'imitation sera fixée de manière à établir une nette distinction entre ceux-ci et le produit naturel de référence.

⁶ Le Conseil fédéral peut régler la mise sur le marché de denrées alimentaires:

- a. qui sont destinées aux personnes ayant, pour des raisons de santé, des besoins alimentaires particuliers;
- b. qui sont présentées comme ayant des effets nutritionnels particuliers.⁸

Art. 9 Procédés de fabrication

Le Conseil fédéral peut restreindre ou interdire les substances et procédés suivants lorsque tout danger ne peut être exclu selon l'état des connaissances scientifiques:

- a.⁹ matières auxiliaires de l'agriculture (art. 158 et 159 de la loi du 29 avril 1998 sur l'agriculture¹⁰), médicaments vétérinaires et certains procédés de production agricole;
- b.¹¹ procédés physiques, chimiques, microbiologiques ou de génie génétique appliqués à la fabrication ou au traitement de denrées alimentaires ou d'objets usuels; il veille également à ce que les exigences de la loi du 21 mars 2003 sur le génie génétique¹² soient respectées.

⁸ Nouvelle teneur selon le ch. II 5 de l'annexe à la loi du 15 déc. 2000 sur les produits thérapeutiques, en vigueur depuis le 1^{er} janv. 2002 (RS **812.21**).

⁹ Nouvelle teneur selon le ch. 5 de l'annexe à la loi du 29 avril 1998 sur l'agriculture, en vigueur depuis le 1^{er} janv. 1999 (RS **910.1**).

¹⁰ RS **910.1**

¹¹ Nouvelle teneur selon le ch. 6 de l'annexe à la loi du 21 mars 2003 sur le génie génétique, en vigueur depuis le 1^{er} janv. 2004 (RS **814.91**).

¹² RS **814.91**

Art. 10 Valeurs limites et valeurs de tolérance

¹ Les denrées alimentaires ne peuvent contenir des composants, additifs, substances étrangères et micro-organismes (tels que bactéries, levures, moisissures¹³ ou virus) que dans la mesure où ils ne sont pas susceptibles de mettre la santé en danger.

² Le Conseil fédéral, se fondant sur une appréciation toxicologique ou épidémiologique, fixe:

- a. les additifs admissibles pour les différentes denrées alimentaires ainsi que leurs quantités maximales (valeurs limites);
- b. les concentrations maximales (valeurs limites) pour les substances étrangères et les composants;
- c. les quantités maximales de micro-organismes (valeurs limites).

³ Le Conseil fédéral peut:

- a. fixer les concentrations et les quantités maximales visées à l'al. 2 à un niveau plus bas que ne l'exigerait impérativement la protection de la santé (valeurs de tolérance) pour autant que cela soit techniquement possible;
- b. interdire totalement, pour les denrées alimentaires, l'emploi des additifs, substances étrangères et organismes visés à l'al. 1, lorsqu'ils ne sont pas nécessaires à la fabrication, au traitement ou à l'entreposage, ou qu'il n'existe pas de méthode appropriée pour les détecter.

Art. 11¹⁴**Art. 12** Information du public

¹ La Confédération veille à ce que le public soit informé des événements particuliers notables touchant la protection de la santé. Elle peut également informer le public des connaissances scientifiques d'intérêt général en matière de nutrition, utiles notamment à la prévention des maladies et à la protection de la santé.

² Elle peut soutenir l'information et la recherche en matière de nutrition accomplies par d'autres institutions.

Section 2 Santé**Art. 13** Produits nutritifs, boissons alcooliques et tabac

¹ Lors de leur emploi usuel, les produits nutritifs ne doivent pas mettre la santé en danger.

² Lors de leur emploi et consommation usuels, les boissons alcooliques et le tabac ne doivent pas mettre de façon directe ou inattendue la santé en danger.

¹³ Rectifié par la Commission de rédaction de l'Ass. féd. [art. 33 LREC - RO 1974 1051].

¹⁴ Abrogé par le ch. I de la LF du 18 juin 2004, avec effet au 1^{er} mars 2005 (RO 2005 971 972; FF 2004 1333 1343).

³ Le Conseil fédéral peut exceptionnellement soumettre aux dispositions concernant les produits visés à l'al. 2 des produits nutritifs tout particulièrement appréciés et consommés en petites quantités.

Art. 14 Objets usuels

¹ Lors de leur emploi conforme à leur destination ou habituellement présumé, les objets usuels ne doivent pas mettre la santé en danger.

² Le Conseil fédéral peut fixer à cet effet des exigences auxquelles doivent satisfaire les objets usuels et leur étiquetage ainsi que restreindre ou interdire l'emploi de certaines matières.

Section 3 Manutention des denrées alimentaires

Art. 15 Hygiène

¹ Quiconque fabrique, traite, entrepose, transporte ou distribue des denrées alimentaires, doit veiller à ce qu'elles:

- a. soient entreposées dans des conditions d'ordre et de propreté;
- b. soient entreposées, transportées ou distribuées de telle façon qu'elles ne puissent être altérées par des substances pouvant mettre la santé en danger ou altérées d'une quelconque autre manière;
- c. n'entrent en contact direct ou indirect qu'avec des récipients, du matériel d'emballage, des installations, des outils et autres objets semblables propres et en bon état;
- d. soient entreposées et transportées uniquement dans des locaux et des véhicules propres, suffisamment grands et aménagés de façon à permettre un entreposage correct;
- e. ne soient autant que possible pas altérées par des ravageurs et des parasites.

² Lorsqu'elles manipulent des denrées alimentaires, les personnes qui excrètent des agents pathogènes pouvant mettre en danger la santé des consommateurs doivent prendre des mesures de protection particulières.

³ Le Conseil fédéral édicte des prescriptions relatives à l'hygiène à observer lors de la manutention des denrées alimentaires.

⁴ Le Conseil fédéral peut, si nécessaire, prévoir que les personnes qui distribuent des mets et des boissons destinés à être consommés sur place doivent suivre des cours de formation dans le domaine de l'hygiène.¹⁵

¹⁵ Introduit par le ch. II de la LF du 16 déc. 2005, en vigueur depuis le 1^{er} juillet 2006 (RO 2006 2363 2366; FF 2005 421).

Art. 16 Abattage

¹ Les animaux ne doivent être abattus que dans des abattoirs autorisés.

² Le Conseil fédéral règle:

- a. les exceptions pour le gibier, le poisson et les abattages occasionnels;
- b. l'abattage des animaux malades, suspects de l'être ou victimes d'accidents.

Art. 17 Abattoirs

¹ Les abattoirs doivent être aménagés de manière adéquate, être suffisamment grands et faciles à nettoyer.

² Le Conseil fédéral fixe les dimensions minimales et désigne les locaux et les installations nécessaires en fonction de la nature et du volume des abattages.

³ Les plans de construction et de transformation des grands abattoirs doivent être approuvés par la Confédération, ceux des autres abattoirs par le canton.

⁴ Quiconque exploite un abattoir doit être en possession d'une autorisation délivrée par le canton.

Art. 17a¹⁶ Fabrication, transformation et entreposage de denrées alimentaires d'origine animale

Les établissements dans lesquels des denrées alimentaires d'origine animale sont fabriquées, transformées ou entreposées doivent être titulaires d'une autorisation d'exploiter délivrée par le canton. Le Conseil fédéral peut prévoir des dérogations.

Section 4 Tromperie sur les denrées alimentaires**Art. 18** Interdiction de la tromperie

¹ La qualité prônée ainsi que toutes les autres indications sur une denrée alimentaire doivent être conformes à la réalité.

² La publicité pour les denrées alimentaires ainsi que leur présentation et leur emballage ne doivent pas tromper le consommateur.

³ Sont réputées trompeuses notamment les indications et les présentations propres à susciter chez le consommateur de fausses idées sur la fabrication, la composition, la qualité, le mode de production, la conservabilité, la provenance, des effets spéciaux et la valeur de la denrée alimentaire.

Art. 19 Imitation et confusion

¹ Les denrées alimentaires ne doivent pas être imitées à des fins de tromperie, ni fabriquées, traitées, distribuées, désignées ou prônées de manière à induire en erreur.

¹⁶ Introduit par le ch. I de la LF du 8 oct. 1999, en vigueur depuis le 1^{er} janv. 2006 (RO 2002 775, 2005 5449; FF 1999 5440).

² Les marchandises qui ne sont pas des denrées alimentaires ne doivent pas être entreposées, distribuées, désignées ou présentées de manière à pouvoir être confondues avec des denrées alimentaires.

Section 5 Indications sur les denrées alimentaires

Art. 20 Obligation de renseigner et désignation

¹ Quiconque distribue des denrées alimentaires renseigne, sur demande, l'acquéreur sur leur provenance (pays de production), leur dénomination spécifique et leur composition (ingrédients) ainsi que sur les indications prescrites à l'art. 21.¹⁷

² Quiconque distribue des denrées alimentaires préemballées doit indiquer sur l'emballage des informations concernant la dénomination spécifique et la composition dans l'ordre pondéral décroissant.

³ La dénomination spécifique peut être accompagnée d'autres désignations, pour autant que celles-ci n'induisent pas les consommateurs en erreur.

⁴ On peut renoncer à la dénomination spécifique, pour autant que la nature de la denrée alimentaire soit aisément reconnaissable.

Art. 21 Désignation particulière

¹ Le Conseil fédéral décide s'il y a lieu de fournir au consommateur des indications supplémentaires, notamment sur la conservabilité, le mode de conservation, la provenance (lieu, fabricant, importateur ou vendeur), le mode de production ou de préparation, les effets spéciaux, une mise en garde, ainsi que sur la valeur nutritive. Il peut édicter des prescriptions particulières concernant la désignation des mets prêts à être consommés figurant sur les menus.

² Il peut en sus édicter des prescriptions concernant la désignation des denrées alimentaires:

- a. pour protéger la santé, notamment celle des personnes particulièrement exposées;
- b. pour empêcher la tromperie, notamment dans les secteurs où les consommateurs peuvent très facilement être abusés du fait de la marchandise ou de la nature du commerce.

³ Le Conseil fédéral règle la désignation des denrées alimentaires auxquelles ont été ajoutées des substances considérées comme vitales ou physiologiquement utiles (vitamines, oligo-éléments).

⁴ Le Conseil fédéral définit les conditions auxquelles doivent satisfaire les denrées alimentaires déclarées comme provenant de modes de culture spécifique (production intégrée, biologique, notamment); il peut s'agir de la reconnaissance d'une homologation de droit privé.

¹⁷ Nouvelle teneur selon le ch. 3 de l'annexe à la LF du 6 oct. 1995 sur les entraves techniques au commerce, en vigueur depuis le 1^{er} juillet 1996 (RS 946.51).

Chapitre 3 Contrôle des denrées alimentaires

Section 1 Principes

Art. 22 Méthodes d'analyse

¹ Le Conseil fédéral établit des recommandations sur la façon d'analyser et d'apprécier les denrées alimentaires, les additifs et les objets usuels, selon l'état des données scientifiques et techniques.

² Il pourvoit à la publication séparée des recommandations (Manuel des denrées alimentaires).

³ Il peut, par voie d'ordonnance, déclarer comme ayant force obligatoire certaines parties du Manuel des denrées alimentaires, notamment les méthodes de référence qui y sont fixées.

Art. 23 Autocontrôle¹⁸

¹ Quiconque fabrique, traite, distribue, importe ou exporte des denrées alimentaires, des additifs et des objets usuels, doit veiller, dans le cadre de ses activités, à ce que les marchandises soient conformes aux exigences légales. Il est tenu de les analyser ou de les faire analyser, selon les règles de la bonne pratique de fabrication.

² Le contrôle officiel ne libère pas de l'autocontrôle.¹⁹

³ Le Conseil fédéral règle les conditions auxquelles on peut renoncer à l'analyse dans un cas précis.

⁴ Les détenteurs d'animaux ou les acquéreurs d'animaux de boucherie informent l'inspecteur ou le contrôleur des viandes si un animal a eu des maladies ou s'il a été traité avec des médicaments.

⁵ Le Conseil fédéral peut définir la documentation à fournir en relation avec l'autocontrôle.²⁰

Section 2 Exécution du contrôle

Art. 24 Inspection et prélèvement d'échantillons

¹ Les organes de contrôle examinent les denrées alimentaires, les additifs, les objets usuels, les locaux, les installations, les véhicules, les procédés de fabrication, les animaux, les plantes, les minéraux et les terrains utilisés à des fins agricoles, ainsi que les conditions d'hygiène; le contrôle se fait en règle générale par sondage.

¹⁸ Nouvelle teneur selon le ch. I de la LF du 8 oct. 1999, en vigueur depuis le 1^{er} juin 2002 (RO 2002 775 776; FF 1999 5440).

¹⁹ Nouvelle teneur selon le ch. I de la LF du 8 oct. 1999, en vigueur depuis le 1^{er} juin 2002 (RO 2002 775 776; FF 1999 5440).

²⁰ Introduit par le ch. I de la LF du 8 oct. 1999, en vigueur depuis le 1^{er} juin 2002 (RO 2002 775 776; FF 1999 5440).

² Les organes de contrôle peuvent prélever des échantillons et consulter au besoin les bulletins de livraison, les recettes et les documents de contrôle.

³ Dans l'accomplissement de leur tâche, ils ont accès, pendant les heures d'exploitation usuelles, aux biens-fonds, exploitations, locaux et véhicules.

Art. 25 Droits et devoirs du fabricant et du commerçant

¹ Quiconque fabrique, traite, entrepose, distribue, importe ou exporte des denrées alimentaires, des additifs et des objets usuels doit seconder gratuitement les organes de contrôle dans l'accomplissement de leurs tâches et fournir les renseignements nécessaires.

² Quiconque fait l'abattage d'animaux, doit mettre gratuitement à la disposition de l'inspecteur ou du contrôleur des viandes les locaux, les installations et le personnel auxiliaire appropriés.

³ Le résultat du contrôle doit être notifié par écrit à l'intéressé; la notification sera remise à lui-même ou à son représentant, sur les lieux du contrôle.

⁴ Lorsqu'un échantillon n'est pas contesté, le propriétaire peut exiger le remboursement de sa valeur, si celle-ci atteint au moins un minimum fixé par le Conseil fédéral.

Art. 26 Inspection des animaux avant et après l'abattage

¹ Après l'abattage, l'inspecteur ou le contrôleur des viandes examine la viande:

- a. d'animaux des espèces équine, bovine, ovine, caprine et porcine;
- b. d'animaux sauvages gardés comme animaux de rente s'ils sont abattus en grandes quantités.

² Il décide si la viande peut être utilisée et à quelles fins.

³ Le Conseil fédéral règle:

- a. la procédure applicable pour l'inspection des animaux avant et après l'abattage;
- b. la procédure de contrôle des volailles.

⁴ Il peut prévoir:

- a. l'inspection des animaux avant l'abattage;
- b. l'inspection des viandes pour d'autres espèces d'animaux;
- c. des exceptions pour la chasse.

Art. 26a²¹ Contrôle des denrées alimentaires d'origine animale

Le Conseil fédéral peut prescrire le contrôle systématique des denrées alimentaires d'origine animale et arrêter les modalités d'application et d'attestation de ce contrôle.

Art. 27 Contestations

¹ Lorsque les organes de contrôle constatent que les exigences légales ne sont pas remplies, ils prononcent une contestation. Celle-ci peut porter sur:

- a. les denrées alimentaires, les additifs ou les objets usuels;
- b. les conditions d'hygiène;
- c. les locaux, les installations ou les véhicules;
- d. les procédés de fabrication;
- e. les animaux, les plantes, les minéraux ou les terrains utilisés à des fins agricoles.

² Une contestation est prononcée en particulier lorsque des valeurs limites ou des valeurs de tolérance sont dépassées.

³ Les organes de contrôle notifient par écrit les contestations aux intéressés. Le Conseil fédéral peut prévoir des exceptions en matière d'inspection des animaux avant et après l'abattage.

⁴ Les organes de contrôle contestent les marchandises destinées à l'exportation, lorsqu'elles:

- a. sont manifestement dangereuses pour la santé;
- b. ne sont pas conformes, autant que l'on puisse en juger, aux exigences du pays de destination.

⁵ Les organes de contrôle peuvent contester des marchandises en transit lorsqu'elles sont manifestement dangereuses pour la santé.

Section 3 Mesures**Art. 28** Marchandises contestées

¹ Les organes de contrôle décident si les marchandises contestées:

- a. peuvent être utilisées, assorties ou non de charges;
- b. doivent être éliminées par les intéressés;
- c. doivent être confisquées, puis rendues inoffensives, utilisées ou éliminées de façon inoffensive, aux frais des intéressés.

²¹ Introduit par le ch. I de la LF du 8 oct. 1999, en vigueur depuis le 1^{er} juin 2002 (RO 2002 775 776; FF 1999 5440).

² Les organes de contrôle peuvent obliger les intéressés à élucider les causes des défauts et à les en informer.

³ Lorsqu'une valeur limite est dépassée, les organes de contrôle ordonnent les mesures nécessaires à la protection de la santé.

⁴ Lorsqu'une valeur de tolérance est dépassée, sans qu'il y ait danger pour la santé, la marchandise peut être utilisée, assortie ou non de charges fixées par les organes de contrôle. En cas d'inobservation répétée des charges, les organes de contrôle peuvent ordonner l'élimination ou la confiscation.

⁵ A l'importation ou à l'exportation, les marchandises contestées peuvent aussi être refoulées ou remises, pour complément d'enquête, au contrôle cantonal des denrées alimentaires compétent.

Art. 29 Autres contestations

¹ Lorsque des procédés de fabrication, des locaux, des installations, des véhicules ou des conditions d'hygiène sont contestés, les organes de contrôle ordonnent l'élimination des défauts.

² Ils peuvent interdire, définitivement ou temporairement, des procédés de fabrication, l'abattage d'animaux ou l'utilisation de locaux, d'installations, de véhicules et de terrains agricoles.

³ L'autorité d'exécution compétente peut ordonner la fermeture immédiate d'une entreprise si les conditions qui y règnent présentent un danger direct et important pour la santé publique.

Art. 30 Mesures provisionnelles

¹ Lorsque la protection des consommateurs le commande, les organes de contrôle séquestrent les marchandises contestées.

² Ils peuvent aussi séquestrer la marchandise en cas de suspicion fondée.

³ Les marchandises séquestrées peuvent être entreposées sous contrôle officiel.

⁴ Les marchandises séquestrées qui ne peuvent être conservées seront utilisées ou éliminées en tenant compte des intérêts des personnes touchées.

Art. 31 Dénonciation et avertissement

¹ L'autorité d'exécution compétente dénonce à l'autorité de poursuite pénale les infractions aux prescriptions du droit sur les denrées alimentaires.

² Dans les cas de peu de gravité, l'autorité d'exécution peut renoncer à dénoncer le responsable et lui infliger un avertissement. Dans ce cas, on renoncera à toute autre peine.

Chapitre 4 Exécution

Section 1 Confédération

Art. 32 Importation, transit et exportation

¹ La Confédération exécute la présente loi en ce qui concerne l'importation, le transit et l'exportation des denrées alimentaires; dans ces cas, elle pourvoit à leur contrôle. Le Conseil fédéral peut déléguer des tâches d'exécution à l'Administration des douanes.

² La Confédération contrôle l'importation des médicaments vétérinaires en vue d'empêcher la production de denrées alimentaires non conformes aux exigences légales.

³ Elle peut laisser au contrôle cantonal des denrées alimentaires le soin d'exécuter certains contrôles et de prendre des décisions définitives.

Art. 33 Interdiction d'importer

Le département compétent peut interdire l'importation de certaines marchandises dangereuses pour la santé, lorsque ce danger ne peut pas être écarté autrement.

Art. 34 Recherche et formation

La Confédération:

- a. recueille et étudie les données scientifiques qu'exige l'application de la présente loi;
- b. peut effectuer des études elle-même ou avec la collaboration des cantons;
- c. collabore à la formation et à la formation continue des organes de contrôle.

Art. 35 Exécution dans l'armée

Dans les installations fixes utilisées par l'armée, la Confédération exécute dans la mesure du possible le contrôle des denrées alimentaires par l'intermédiaire des organes cantonaux. Pour le reste, l'armée veille elle-même à ce que les exigences de la présente loi soient respectées. Le Conseil fédéral règle la procédure et la compétence.

Art. 36 Surveillance et coordination

¹ La Confédération surveille l'exécution de la présente loi par les cantons.

² Elle coordonne les mesures d'exécution prises par les cantons ainsi que leur activité dans le domaine de l'information, lorsqu'il existe un intérêt national.

³ A cet effet elle peut:²²

- a. obliger les cantons à informer la Confédération des mesures d'exécution qu'ils ont prises et des résultats d'analyses;
- b. prescrire aux cantons des mesures visant à uniformiser l'exécution;
- c. dans des situations extraordinaires, ordonner aux cantons certaines mesures d'exécution.

⁴ Le service fédéral compétent effectue des essais en coopération avec les laboratoires cantonaux aux fins d'uniformiser et d'harmoniser les méthodes d'analyse.

⁵ Le Conseil fédéral coordonne l'exécution de la présente loi, de la loi du 15 décembre 2000 sur les produits thérapeutiques²³, de la loi du 29 avril 1998 sur l'agriculture²⁴ et de la loi du 1^{er} juillet 1966 sur les épizooties^{25,26}

Art. 37 Dispositions d'exécution du Conseil fédéral

¹ Le Conseil fédéral arrête les dispositions d'exécution.

² Il peut déléguer aux offices fédéraux concernés la compétence d'édicter des dispositions de nature principalement technique ou administrative.²⁷

Art. 38 Collaboration internationale

¹ Lorsqu'il édicte ses dispositions d'exécution, le Conseil fédéral tient compte des recommandations internationales et des relations commerciales extérieures.

² Il peut, dans les limites de la présente loi, déclarer applicables des normes relatives aux denrées alimentaires et aux objets usuels, recommandées par des organisations internationales, et reconnaître des services de contrôle et des certificats étrangers.

³ Il peut conclure des traités de droit international public dans les limites des attributions que lui donne la présente loi.

⁴ Les services fédéraux collaborent avec les institutions et organes spécialisés nationaux et internationaux.

²² Nouvelle teneur selon le ch. I de la LF du 8 oct. 1999, en vigueur depuis le 1^{er} juin 2002 (RO 2002 775 776; FF 1999 5440).

²³ RS 812.21

²⁴ RS 910.1

²⁵ RS 916.40

²⁶ Introduit par le ch. II 5 de l'annexe à la loi du 15 déc. 2000 sur les produits thérapeutiques, en vigueur depuis le 1^{er} janv. 2002 (RS 812.21).

²⁷ Nouvelle teneur selon le ch. I de la LF du 8 oct. 1999, en vigueur depuis le 1^{er} juin 2002 (RO 2002 775 776; FF 1999 5440).

Section 2 Cantons

Art. 39 Prescriptions cantonales

Les cantons édictent leurs prescriptions d'exécution et les communiquent aux autorités fédérales.

Art. 40 Contrôle des denrées alimentaires

¹ Les cantons exécutent la présente loi dans la mesure où la Confédération n'est pas compétente et pourvoient au contrôle des denrées alimentaires à l'intérieur du pays.

² Ils instituent à cet effet un chimiste cantonal, un vétérinaire cantonal, ainsi que le nombre nécessaire d'inspecteurs et de contrôleurs des denrées alimentaires, d'inspecteurs et de contrôleurs des viandes.

³ Les cantons règlent les tâches de ces organes de contrôle dans les limites de la présente loi; ils peuvent confier des tâches spéciales de contrôle à d'autres autorités d'exécution.

⁴ Le chimiste cantonal dirige le contrôle des denrées alimentaires dans son domaine. Il coordonne l'activité des laboratoires ainsi que celle des inspecteurs et contrôleurs des denrées alimentaires qui lui sont subordonnés.

⁵ Le vétérinaire cantonal ou un vétérinaire désigné par le canton, ayant les qualifications requises, dirige le contrôle dans le domaine de la détention et de l'abattage du bétail. Il coordonne l'activité des inspecteurs et contrôleurs des viandes qui lui sont subordonnés. Les cantons peuvent en outre le charger de contrôler la transformation de la viande.

⁶ Les cantons gèrent des laboratoires spécialisés dans l'analyse des échantillons. Ils peuvent se grouper pour gérer des laboratoires communs. Ils peuvent également confier à des laboratoires privés appropriés l'exécution d'analyses d'échantillons.

Art. 41 Formation et formation continue

¹ Les personnes chargées du contrôle doivent satisfaire aux exigences fixées par le Conseil fédéral pour les fonctions qui leur sont assignées.

² Les cantons pourvoient à la formation et à la formation continue de ces personnes.

Section 3 Prescriptions spéciales d'exécution

Art. 42 Obligation de garder le secret

Toutes les personnes chargées d'exécuter la présente loi sont soumises à l'obligation de garder le secret.

Art. 43 Mise en garde publique

¹ Lorsque les autorités d'exécution constatent que des denrées alimentaires, des additifs ou des objets usuels présentant un danger pour la santé ont été distribués à un nombre indéterminé de consommateurs, elles en informent le public et lui recommandent le comportement à adopter.

² L'autorité prend, si possible préalablement, l'avis des fabricants, des importateurs, des distributeurs ou des vendeurs, ainsi que des organisations de consommateurs.

³ Lorsque la population de plusieurs cantons est menacée, il incombe aux autorités fédérales de publier des informations et des recommandations.

Chapitre 5 Financement**Art. 44** Répartition des tâches

La Confédération et les cantons assument les frais d'exécution de la présente loi dans leurs domaines respectifs de compétence.

Art. 45 Emoluments

¹ Sauf disposition contraire de la présente loi, le contrôle des denrées alimentaires est exempt d'émoluments.

² Des émoluments sont perçus pour:

- a. l'inspection des animaux avant et après l'abattage;
- b. les contrôles effectués par les autorités de la Confédération;
- c. les contrôles ayant donné lieu à contestation;
- d. des prestations et des contrôles spéciaux, non effectués d'office et ayant occasionné plus de travail que les contrôles habituels;
- e.²⁸ les autorisations, excepté celles qui sont délivrées au titre de l'art. 17a.

³ Le Conseil fédéral fixe les émoluments perçus pour les contrôles effectués par les autorités de la Confédération et le cadre tarifaire des émoluments cantonaux.

Chapitre 6 Pesage des animaux abattus**Art. 46**

Le Conseil fédéral règle le mode de pesage des animaux abattus.

²⁸ Nouvelle teneur selon le ch. I de la LF du 8 oct. 1999, en vigueur depuis le 1^{er} juin 2002 (RO 2002 775 776; FF 1999 5440).

Chapitre 7 Dispositions pénales et voies de droit

Section 1 Dispositions pénales²⁹

Art. 47 Délits

¹ Sera puni de l'emprisonnement ou de l'amende quiconque aura, intentionnellement:

- a. fabriqué, traité, entreposé, transporté ou distribué des produits nutritifs de telle façon que, lors de leur emploi usuel, ils mettent la santé en danger;
- b. fabriqué, traité, entreposé, transporté ou distribué des boissons alcooliques ou du tabac de telle façon que, lors de leur emploi et consommation usuels, ils mettent directement ou de façon inattendue la santé en danger;
- c. fabriqué, traité, entreposé, transporté ou distribué des objets usuels de telle façon que, lors de leur emploi conforme à leur destination ou habituellement présumé, ils mettent la santé en danger;
- d. ...³⁰
- e. importé ou exporté des denrées alimentaires et des objets usuels dangereux pour la santé.

² La peine sera l'emprisonnement jusqu'à cinq ans ou l'amende, si le délinquant a agi par métier ou dans un dessein de lucre.

³ La peine sera l'emprisonnement jusqu'à six mois ou l'amende, si le délinquant a agi par négligence.

Art. 48 Contraventions

¹ Sera puni des arrêts ou de l'amende jusqu'à 20 000 francs quiconque aura, intentionnellement ou par négligence:

- a. enfreint les prescriptions relatives à l'hygiène à observer lors de la maintenance de denrées alimentaires;
- b. utilisé des substances ou des procédés interdits pour la production agricole ou la fabrication de denrées alimentaires;
- c. enfreint les prescriptions, fondées sur la présente loi, relatives à l'importation, au transit et à l'exportation de denrées alimentaires et d'objets usuels;
- d. enfreint les prescriptions, fondées sur la présente loi, relatives à l'importation de médicaments vétérinaires;
- e. abattu sans droit des animaux en dehors des abattoirs autorisés;

²⁹ A partir du 1^{er} janv. 2007, les peines et les délais de prescription doivent être adaptés selon la clé de conversion de l'art. 333 al. 2 à 6 du code pénal (RS **311.0**), dans la teneur de la LF du 13 déc. 2002 (RO **2006** 3459).

³⁰ Abrogée par le ch. I de la LF du 18 juin 2004, avec effet au 1^{er} mars 2005 (RO **2005** 971 972; FF **2004** 1333 1343).

- f. soustrait à l'examen, par les organes de contrôle, des denrées alimentaires, des additifs, des objets usuels, des locaux, des installations, des véhicules et des procédés de fabrication, ainsi que des animaux, des plantes, des minéraux ou des terrains utilisés pour la fabrication de denrées alimentaires, empêché ou entravé ce contrôle;
- g. fabriqué, traité, entreposé, transporté ou distribué des denrées alimentaires, des additifs ou des objets usuels de telle façon qu'ils ne sont pas conformes aux exigences de la présente loi;
- h. donné des indications fausses ou trompeuses sur des denrées alimentaires;
- i. omis de déclarer avant l'abattage, aux organes de contrôle les maladies ou les traitements subis par des animaux;
- k. omis d'apposer les indications prescrites sur des denrées alimentaires, ou les aura reproduites de manière incorrecte;
- l. enfreint les restrictions, fondées sur la présente loi, concernant la publicité en faveur des boissons alcooliques ou du tabac;
- m. enfreint les prescriptions relatives au mode de pesage des animaux abattus.

² La tentative et la complicité sont punissables.

³ Dans les cas de peu de gravité, on pourra renoncer à une poursuite pénale et à une peine.

Art. 49 Infractions commises dans une entreprise, faux dans les titres

Les art. 6, 7 et 15 de la loi fédérale du 22 mars 1974 sur le droit pénal administratif³¹ s'appliquent également, dans le domaine régi par le droit sur les denrées alimentaires, aux autorités cantonales.

Art. 50 Poursuite pénale

¹ Les cantons poursuivent et jugent les infractions. L'office fédéral qui assume la surveillance dévolue à la Confédération peut obliger les autorités cantonales à engager une poursuite.

² L'Administration des douanes poursuit et juge les infractions aux prescriptions, fondées sur la présente loi, relatives à l'importation, au transit et à l'exportation.

³ Si un acte constitue à la fois une infraction selon l'al. 2, ainsi qu'une infraction à la loi fédérale du 9 mars 1978 sur la protection des animaux³², à la loi fédérale du 1^{er} octobre 1925 sur les douanes³³, à la loi du 1^{er} juillet 1966 sur les épizooties³⁴, à la

³¹ RS 313.0

³² RS 455

³³ [RS 6 469; RO 1956 635, 1959 1397 art. 11 ch. III, 1973 644, 1974 1857 annexe ch. 7, 1980 1793 ch. I 1, 1992 1670 ch. III, 1994 1634 ch. I 3, 1995 1816, 1996 3371 annexe 2 ch. 2, 1997 2465 appendice ch. 13, 2000 1300 art. 92 1891 ch. VI 6, 2002 248 ch. I 1 art. 41, 2004 4763 annexe ch. II 1, 2006 2197 annexe ch. 50. RO 2007 1411 art. 131 al. 1]. Actuellement «la loi du 18 mars 2005» (RS 631.0).

³⁴ RS 916.40

loi du 20 juin 1986 sur la chasse³⁵ ou à la loi du 14 décembre 1973 sur la pêche³⁶, poursuivie par l'Administration des douanes, la peine encourue pour l'infraction la plus grave sera appliquée; cette peine pourra être augmentée de façon appropriée.

⁴ Les cantons confèrent aux organes d'exécution du contrôle des denrées alimentaires la qualité de fonctionnaire de la police judiciaire.

Art. 51 Frais de procédure

La personne condamnée supporte les frais de procédure, y compris ceux de la procédure administrative.

Section 2 **Voies de droit**

Art. 52 Procédure d'opposition

Les décisions ayant trait à des mesures prévues par la présente loi peuvent faire l'objet d'une opposition devant l'autorité de décision.

Art. 53 Procédure cantonale de recours

¹ Les cantons règlent, dans les limites de la présente loi, la procédure d'opposition et de recours selon le droit cantonal.

² Ils instituent une autorité de recours appelée à vérifier si les décisions prises par leurs organes d'exécution, y compris le pouvoir d'appréciation de ceux-ci, sont conformes à la présente loi.

Art. 54³⁷ Procédure fédérale

Sauf disposition contraire de la présente loi, la procédure d'opposition et la procédure de recours sont régies par les dispositions générales de la procédure fédérale.

Art. 55 Délais

¹ Le délai d'opposition est de cinq jours.

² Le délai de recours contre les décisions ayant trait à des mesures relevant du contrôle des denrées alimentaires est de dix jours (art. 24, 28 à 30).

³ Le délai de recours contre les décisions prises dans le cadre de l'inspection des animaux avant et après l'abattage est de cinq jours (art. 26, 28 et 30).

³⁵ RS 922.0

³⁶ [RO 1975 2345 2589, 1985 660, 1992 186. RO 1991 2259 art. 27 ch. 1].
Actuellement «la loi fédérale du 21 juin 1991 sur la pêche» (RS 923.0).

³⁷ Nouvelle teneur selon le ch. 94 de l'annexe à la loi du 17 juin 2005 sur le Tribunal administratif fédéral, en vigueur depuis le 1^{er} janv. 2007 (RS 173.32).

Art. 56 Effet suspensif et mesures provisionnelles

¹ Les autorités de décision et de recours peuvent retirer l'effet suspensif à une opposition ou à un recours.

² Si l'effet suspensif est accordé à une opposition ou à un recours, l'autorité de décision ou de recours peut prendre des mesures provisionnelles.

Art. 57 Responsabilité civile

La collectivité répond du dommage, lorsque, dans l'exécution de la présente loi, son autorité a, de manière illicite:

- a. pris une décision ayant trait à des mesures provisionnelles (art. 30 et 56);
- b. pris une mesure inappropriée ou refusé de prendre une décision (art. 28 et 29);
- c. retiré l'effet suspensif;
- d. rejeté ou accordé tardivement une demande de restitution de l'effet suspensif.

Chapitre 8 Dispositions finales**Art. 58** Abrogation du droit en vigueur

Sont abrogées:

- a. la loi du 8 décembre 1905 sur le commerce des denrées alimentaires et de divers objets usuels³⁸;
- b. la loi fédérale du 24 juin 1910 sur l'interdiction de l'absinthe³⁹;
- c. la loi fédérale du 7 mars 1912 prohibant le vin artificiel et le cidre artificiel⁴⁰.

Art. 59 Modification du droit en vigueur

1. La loi du 9 mars 1978 sur la protection des animaux⁴¹ est modifiée comme il suit:

Art. 32, al. 2 et 2^{bis}

...

³⁸ [RS 4 475; RO 1979 1758, 1985 1992 ch. I 1, 1991 362 ch. II 404]

³⁹ [RS 4 687]

⁴⁰ [RS 4 711]

⁴¹ RS 455. La modifications mentionnée ci-dessous est insérée dans ladite loi.

2. La loi du 1^{er} juillet 1966 sur les épizooties⁴² est modifiée comme il suit:

Art. 10b

...

Art. 52, al. 2 et 2^{bis}

...

3. La loi du 3 octobre 1951 sur l'agriculture⁴³ est modifiée comme il suit:

Art. 39a

...

Art. 47, al. 3

...

Art. 70, al. 1

...

Art. 71, al. 1

...

Art. 73

...

Art. 60 Disposition transitoire

Le Conseil fédéral peut restreindre la publicité en faveur des boissons alcooliques et du tabac destinée spécialement aux jeunes, jusqu'à ce que des dispositions particulières soient introduites dans la présente loi. Les restrictions à la réclame fixées par la loi fédérale du 21 juin 1991 sur la radio et la télévision⁴⁴ sont réservées.

Art. 61 Référendum et entrée en vigueur

¹ La présente loi est sujette au référendum facultatif.

² Le Conseil fédéral fixe la date de l'entrée en vigueur.

Date de l'entrée en vigueur: 1^{er} juillet 1995⁴⁵

⁴² RS **916.40**. Les modifications mentionnées ci-dessous sont insérées dans ladite loi.

⁴³ [RO **1953** 1095, **1962** 1185 art. 14, **1967** 766, **1968** 92, **1971** 1461 disp. fin. trans. tit. X, art. 6 ch. 7, **1974** 763, **1975** 1088, **1977** 2249 ch. I 921 931 942, **1979** 2060, **1982** 1676 annexe ch. 6, **1988** 640, **1989** 504 art. 33 let. c, **1991** 362 ch. II 51 857 appendice ch. 25 2611, **1992** 1860 art. 75 ch. 5 1986 art. 36 al. 1, **1993** 1410 art. 92 ch. 4 1571 2080 annexe ch. 11, **1994** 28, **1995** 1469 art. 59 ch. 3 1837 3517 ch. I 2, **1996** 2588 annexe ch. 2, **1997** 1187 1190, **1998** 1822 art. 15. RO **1998** 3033 annexe let. c].

⁴⁴ RS **784.40**

⁴⁵ ACF du 1^{er} mars 1995 (RO **1995** 1489)

Ordonnance sur les denrées alimentaires et les objets usuels (ODAIUUs)

du 23 novembre 2005 (Etat le 1^{er} mai 2007)

Le Conseil fédéral suisse,

vu la loi du 9 octobre 1992 sur les denrées alimentaires (LDAI)¹,
vu les art. 16, al. 2, et 17 de la loi du 21 mars 2003 sur le génie génétique (LGG)²,
vu l'art. 29 de la loi du 7 octobre 1983 sur la protection de l'environnement (LPE)³,
vu l'art. 4 de la loi fédérale du 19 mars 1976 sur la sécurité d'installations et
d'appareils techniques (LSIT)⁴,
en application de la loi fédérale du 6 octobre 1995 sur les entraves techniques au
commerce (LETC)⁵,

arrête:

Chapitre 1 Dispositions générales

Art. 1 Objet et champ d'application

¹ La présente ordonnance règle:

- a. la fabrication, la transformation, le traitement, l'entreposage, le transport, l'étiquetage, la publicité et la remise des denrées alimentaires et des objets usuels;
- b. les conditions d'hygiène s'appliquant à l'utilisation des denrées alimentaires et des objets usuels;
- c. l'autocontrôle et le contrôle officiel des denrées alimentaires et des objets usuels, en ce qui concerne notamment le prélèvement d'échantillons, les bases d'appréciation et les méthodes d'analyse, leur consignation dans le manuel des denrées alimentaires, et les exigences auxquelles doivent répondre les personnes chargées du contrôle des denrées alimentaires;
- d. l'importation, le transit et l'exportation des denrées alimentaires et des objets usuels;
- e. la perception d'émoluments par les autorités fédérales et les autorités cantonales pour l'exécution de la législation sur les denrées alimentaires et les objets usuels;

RO 2005 5451

¹ RS 817.0

² RS 814.91

³ RS 814.01

⁴ RS 819.1

⁵ RS 946.51

- f. la délégation de la compétence législative et la procédure fédérale de décision en matière de denrées alimentaires et d'objets usuels.

² Sont réservées les dispositions:

- a. de l'ordonnance du 23 novembre 2005 sur la production primaire⁶ et de l'ordonnance du 23 novembre 2005 concernant l'abattage d'animaux et le contrôle des viandes⁷ ainsi que des actes législatifs afférents;
- b. de l'ordonnance du 30 octobre 1985 concernant les émoluments perçus par l'Office vétérinaire fédéral⁸.

³ Les art. 10, 14 à 29 et 50 à 54 ne s'appliquent pas au tabac, aux produits du tabac ni aux produits contenant des succédanés du tabac; ces produits sont régis par les dispositions correspondantes de l'ordonnance du 27 octobre 2004 sur le tabac^{9,10}

Art. 2 Définitions

¹ Dans la présente ordonnance, on entend par:

- a. *établissement du secteur alimentaire*: toute unité d'entreprise qui s'occupe de denrées alimentaires, notamment qui en fabrique, en transforme, en traite, en entrepose, en transporte, en étiquette, en promeut ou en remet; tout établissement qui fabrique, transforme, traite, entrepose, transporte, étiquette, promeut ou remet des objets usuels est assimilé à un établissement du secteur alimentaire;
- b. *détaillant*: tout établissement qui s'occupe de denrées alimentaires ou d'objets usuels, notamment qui fabrique, transforme, traite ou entrepose des denrées alimentaires ou des objets usuels sur le lieu de vente ou de remise au consommateur. Sont réputés tels les magasins, les restaurants, les établissements de restauration collective et les restaurants d'entreprise, de même que les centres de distribution des grands distributeurs et les grossistes;
- c. *établissement de découpe*: établissement de désossage ou de découpe de la viande;
- d. *remise*: la détention en vue de la vente, la mise en vente, la cession à titre gratuit ou onéreux et la distribution de denrées alimentaires ou d'objets usuels;
- e. *conditionnement*: l'enveloppe ou le contenant en contact direct avec la denrée alimentaire;
- f. *emballage*: le contenant ayant pour contenu une ou plusieurs denrées alimentaires conditionnées;

⁶ RS 916.020

⁷ RS 817.190

⁸ RS 916.472

⁹ RS 817.06

¹⁰ Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du 15 nov. 2006, en vigueur depuis le 1^{er} janv. 2007 (RO 2006 4909).

- g. *denrée alimentaire préemballée*: la denrée alimentaire qui a été conditionnée ou emballée avant la remise, qui est remise au consommateur, à un restaurant, à un établissement de restauration collective, à un restaurant d'entreprise ou à tout autre établissement similaire, et dont la modification est impossible sans ouvrir ni modifier le conditionnement ou l'emballage;
- h. *transformation*: toute action entraînant une modification essentielle du produit initial, par exemple par chauffage, fumaison, salaison, maturation, dessiccation, marinage, extraction ou extrusion, y compris par une combinaison de ces procédés; une denrée alimentaire n'est pas réputée transformée lorsqu'elle a été divisée, séparée, découpée, tranchée, désossée, hachée, dépouillée, broyée, coupée, nettoyée, taillée, décortiquée, moulue, réfrigérée, congelée, surgelée ou décongelée;
- i. *publicité*: les inscriptions dans les magasins, la présentation du conditionnement ou de l'emballage, la publicité au sens propre, toute forme de réclame, ainsi que la publicité directe;
- j. *matières brutes, produits intermédiaires et produits semi-finis*: les produits qui ne sont pas destinés à la consommation immédiate et qui sont destinés à être transformés en denrées alimentaires;
- k. *microorganismes*: les bactéries, les virus, les levures, les moisissures, les algues, les protozoaires, les microvers, ainsi que leurs toxines et leurs métabolites;
- l. *additifs*: les substances:
1. qui sont ajoutées intentionnellement, de façon directe ou indirecte, aux denrées alimentaires pour des raisons d'ordre technologique ou organoleptique, avec ou sans valeur nutritive, et qui y subsistent, en tout ou partie, sous leur forme propre ou sous forme de dérivés, ou
 2. qui sont ajoutées aux denrées alimentaires pour leur conférer une odeur ou un goût particulier (arômes);
- m. *substances étrangères*: les substances:
1. qui peuvent apparaître dans les denrées alimentaires lors de l'obtention, de la fabrication, de l'entreposage et de la préparation de celles-ci, par exemple les produits phytosanitaires, les produits biocides ou les médicaments vétérinaires, ou
 2. qui peuvent apparaître dans les denrées alimentaires sous l'effet de conditions environnementales ou de processus chimiques ou biologiques, par exemple les hydrocarbures chlorés, les métaux lourds, les radionucléides, les nitrosamines ou les mycotoxines;
- n. *auxiliaires technologiques*: les substances ou préparations qui sont utilisées pour des raisons d'ordre technologique lors de la transformation des matières premières, des produits intermédiaires, des produits semi-finis ou des denrées alimentaires; les auxiliaires technologiques doivent être retirés, dans la mesure où la technique le permet, des matières premières, des produits intermédiaires, des produits semi-finis ou des denrées alimentaires auxquels ils sont ajoutés au cours du processus de transformation;

- o.¹¹ *zoonose*: toute maladie infectieuse naturellement transmissible, directement ou indirectement, entre l'animal et l'être humain;
- p.¹² *agent zoonotique*: tout virus, bactérie, champignon, parasite ou autre organisme susceptible de provoquer une zoonose;
- q.¹³ *résistance antimicrobienne*: l'aptitude de certains microorganismes à survivre ou même à proliférer en présence d'une concentration donnée d'un agent antimicrobien qui suffirait habituellement à inhiber ou à tuer les microorganismes de la même espèce.

² Les autres notions de la législation suisse sur les denrées alimentaires s'entendent au sens des définitions des règlements européens suivants¹⁴ (état au 1^{er} janv. 2006):

- a. Règlement (CE) n° 178/2002 du Parlement européen et du Conseil, du 28 janvier 2002, établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires¹⁵;
- b. Règlement (CE) n° 852/2004 du Parlement européen et du Conseil, du 29 avril 2004, relatif à l'hygiène des denrées alimentaires¹⁶;
- c. 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 animale¹⁷;
- d. Règlement (CE) n° 854/2004 du Parlement européen et du Conseil, du 29 avril 2004, fixant les règles spécifiques d'organisation des contrôles officiels concernant les produits d'origine animale destinés à la consommation humaine¹⁸;
- e. Règlement (CE) n° 882/2004 du Parlement européen et du Conseil, du 29 avril 2004, relatif aux contrôles officiels effectués pour s'assurer de la conformité avec la législation sur les aliments pour animaux et les denrées alimentaires et avec les dispositions relatives à la santé animale et au bien-être des animaux¹⁹.

¹¹ Introduite par le ch. I de l'O du 15 nov. 2006, en vigueur depuis le 1^{er} janv. 2007 (RO 2006 4909).

¹² Introduite par le ch. I de l'O du 15 nov. 2006, en vigueur depuis le 1^{er} janv. 2007 (RO 2006 4909).

¹³ Introduite par le ch. I de l'O du 15 nov. 2006, en vigueur depuis le 1^{er} janv. 2007 (RO 2006 4909).

¹⁴ Les textes des documents de la Communauté européennes cités aux let. a à e peuvent être consultés auprès de l'Office fédéral de la santé publique ou être commandés contre paiement

¹⁵ JOCE L 31 du 1.2.2002, p. 1.

¹⁶ JOCE L 226 du 25.6.2004, p. 3.

¹⁷ JOCE L 226 du 25.6.2004, p. 22.

¹⁸ JOCE L 226 du 25.6.2004, p. 83.

¹⁹ JOCE L 191 du 28.5.2004, p. 1.

Art. 3 Personne responsable

¹ Il y a lieu de désigner, pour chaque établissement du secteur alimentaire, une personne qui, outre la direction de l'entreprise, assume la haute responsabilité de la sécurité des produits (personne responsable).

² A défaut, la sécurité des produits relève de la responsabilité de la direction de l'entreprise.

Chapitre 2 **Denrées alimentaires****Section 1** **Denrées alimentaires admises****Art. 4** Denrées alimentaires spécifiées

¹ Sont admises les catégories de denrées alimentaires suivantes:

- a. le lait et les produits laitiers (y compris le fromage et le beurre);
- b. la viande et les produits à base de viande;
- c. les produits de la pêche;
- d. les mollusques bivalves vivants, les échinodermes, les tuniciens et les gastéropodes marins;
- e. les escargots et les grenouilles;
- f. les œufs et les ovoproduits;
- g. le miel, le pollen et la gelée royale;
- h. les huiles et graisses comestibles ainsi que leurs dérivés (y compris la margarine et la mayonnaise);
- i. les céréales et les produits céréaliers, les produits de mouture et les légumineuses (y compris le pain, les articles de boulangerie, les pâtes et les produits à base de protéines végétales);
- j. les poudings et les crèmes;
- k. les fruits et les légumes ainsi que leurs dérivés (y compris la confiture et produits analogues);
- l. les champignons comestibles et la levure;
- m. les sucres, les articles de pâtisserie et les articles de confiserie, la mélasse, la glace comestible;
- n. le cacao, le chocolat et les produits à base de cacao;
- o. les épices, le sel, le vinaigre, la moutarde, les condiments, les potages, l'extrait de viande, le bouillon, la gelée de viande et les sauces;
- p. l'eau potable, l'eau de source et l'eau minérale;
- q. les boissons sans alcool (notamment le thé, les infusions, le café, les jus, les sirops, les limonades);

- r. les boissons alcooliques²⁰ (notamment le vin, le cidre et les vins de fruits, la bière, les boissons spiritueuses²¹);
- s. les aliments spéciaux.

² Le DFI:

- a. spécifie les catégories de denrées alimentaires et en arrête les dénominations spécifiques;
- b. fixe les exigences s'appliquant aux denrées alimentaires admises;
- c. précise les espèces animales autorisées pour la production de denrées alimentaires.

³ Sont également admis les mélanges et les préparations obtenus à partir des denrées alimentaires visées à l'al. 2.

Art. 5 Denrées alimentaires non spécifiées

¹ Les denrées alimentaires qui n'entrent pas dans l'une des catégories spécifiées par le DFI sont soumises à l'autorisation de l'Office fédéral de la santé publique (OFSP).

² L'autorisation n'est accordée qu'à des personnes ayant leur domicile ou leur siège social en Suisse. Les requérants établis à l'étranger doivent mandater un représentant établi en Suisse qui demandera l'autorisation et assumera la responsabilité de l'application des prescriptions.

³ L'autorisation est accordée pour 10 ans au maximum. Elle peut être renouvelée. Elle devient caduque à partir du moment où la denrée alimentaire en question est spécifiée par le DFI ou qu'aucune demande de renouvellement n'a été présentée avant l'échéance.

⁴ L'OFSP peut révoquer l'autorisation lorsque les conditions d'octroi ne sont plus remplies. C'est notamment le cas lorsque, sur la base de nouvelles connaissances scientifiques, on ne peut exclure que la denrée alimentaire présente un danger pour la santé du consommateur ou que ce dernier soit induit en erreur.

⁵ Une denrée alimentaire autorisée en vertu de l'al. 1 peut être ajoutée à titre d'ingrédient à une denrée alimentaire composée au sens de l'art. 4, al. 3. Les conditions d'autorisation s'appliquent par analogie à la denrée alimentaire composée.

Art. 6 Procédure d'autorisation

¹ L'OFSP analyse la denrée alimentaire soumise à autorisation sous l'angle de sa composition, de l'usage prévu et de l'étiquetage. A cet effet, il tient compte des normes internationales et des législations étrangères.

²⁰ Nouveau terme selon le ch. I de l'O du 15 nov. 2006, en vigueur depuis le 1^{er} janv. 2007 (RO 2006 4909). Il a été tenu compte de cette modification dans tout le présent texte.

²¹ Nouveau terme selon le ch. I de l'O du 15 nov. 2006, en vigueur depuis le 1^{er} janv. 2007 (RO 2006 4909).

² Il peut lier l'autorisation à la condition que le requérant établisse à ses frais un rapport d'expertise conforme à l'état des connaissances scientifiques et apportant la preuve que le produit en question est inoffensif, que sa composition est conforme à l'usage prévu et que ledit produit possède les propriétés mentionnées. Il peut, après entente avec le requérant et aux frais de ce dernier, faire appel à des experts externes et exiger d'autres éléments d'appréciation (p. ex. un rapport d'analyse).

³ Il fixe la dénomination spécifique dans le libellé de l'autorisation et attribue à la denrée alimentaire un numéro d'autorisation. Celui-ci doit figurer sur l'emballage ou sur l'étiquette de la denrée alimentaire.

⁴ Il publie périodiquement la liste des denrées alimentaires nouvellement autorisées dans la Feuille officielle suisse du commerce et sur Internet.

Art. 7 Tests de marché

¹ L'OFSP peut autoriser un test de marché pour une denrée alimentaire qui n'est ni spécifiée, ni autorisée. Il consulte au préalable les autorités cantonales d'exécution compétentes.

² Il fixe dans le libellé de l'autorisation les conditions et les charges s'appliquant au test de marché, afin d'assurer la protection de la santé humaine et la protection des consommateurs contre la tromperie. L'autorisation est octroyée pour une durée limitée. L'OFSP publie périodiquement la liste des autorisations nouvellement octroyées dans la Feuille officielle suisse du commerce et sur Internet.

Section 2 Principes

Art. 8 Exigences générales

¹ Les produits nutritifs ne peuvent contenir des substances et des organismes qu'en quantités ne présentant aucun danger pour la santé humaine.

² Les denrées alimentaires ne doivent être ni altérées, ni souillées, ni amoindries d'aucune autre façon dans leur valeur intrinsèque.

Art. 9 Matières premières, produits intermédiaires et produits semi-finis

Les matières premières, les produits intermédiaires et les produits semi-finis doivent être de nature telle qu'après traitement ou transformation adéquats, ils permettent d'obtenir des denrées alimentaires irréprochables.

Art. 10 Interdiction de la tromperie

¹ Les dénominations, les indications, les illustrations, les conditionnements, les emballages et les inscriptions qui figurent sur les conditionnements et sur les emballages, ainsi que la présentation et la publicité des denrées alimentaires doivent correspondre à la réalité et exclure toute possibilité de tromperie quant à la nature, à la provenance, à la fabrication, au mode de production, à la composition, au contenu et à la durée de conservation de la denrée alimentaire en question.

² Sont notamment interdites:

- a. les indications relatives à des effets ou à des propriétés que la denrée alimentaire ne possède pas, d'après l'état des connaissances scientifiques, ou qui ne sont pas suffisamment établis de manière scientifique;
- b. les indications suggérant qu'une denrée alimentaire possède des propriétés particulières, alors que toutes les denrées alimentaires semblables possèdent ces propriétés; sont admises les mentions relatives:
 1. aux prescriptions s'appliquant à une catégorie de denrées alimentaires (production respectueuse de l'environnement, élevage conforme à l'espèce, sécurité des denrées alimentaires par exemple),
 2. aux propriétés caractérisant les produits d'une certaine catégorie de denrées alimentaires;
- c. les mentions de toute nature, prêtant à une denrée alimentaire des propriétés favorisant la prévention, le traitement ou la guérison d'une maladie humaine, ou présentant cette denrée comme un produit amaigrissant, ou encore suggérant qu'elle possède des propriétés analogues; sont toutefois admises les mentions relatives à l'addition de substances essentielles ou physiologiquement nutritives utiles du point de vue de la santé publique (art. 18);
- d. les présentations de toute nature suggérant qu'une denrée alimentaire est un produit thérapeutique;
- e. les indications permettant de conclure qu'une denrée alimentaire possède une valeur qui dépasse sa vraie nature;
- f. les indications ou les présentations de toute nature pouvant prêter à confusion avec des désignations protégées par l'ordonnance du 28 mai 1997 sur les AOP et les IGP²², par une législation cantonale analogue ou par un traité international ratifié par la Suisse;
- g. dans le cas des boissons alcooliques: les indications se référant d'une quelconque manière à la santé;
- h. dans le cas des produits soumis à autorisation: la mention à des fins publicitaires de l'autorisation accordée par l'OFSP.

³ Le DFI précise les limites de la publicité admise.

Art. 11 Restrictions s'appliquant à la remise des boissons alcooliques et à la publicité qui s'y rapporte

¹ Les boissons alcooliques ne doivent pas être remises aux enfants ni aux jeunes de moins de 16 ans. Les dispositions de la législation sur l'alcool sont réservées.

² Les boissons alcooliques doivent être présentées à la vente de telle manière qu'on puisse clairement les distinguer des boissons sans alcool. Le point de vente doit être muni d'un écriteau bien visible sur lequel figure de façon clairement lisible que la remise de boissons alcooliques est interdite aux enfants et aux jeunes. Cet écriteau doit indiquer les âges seuils de remise prescrits à l'al. 1 et par la législation sur l'alcool.

³ Toute publicité sur les boissons alcooliques s'adressant spécialement aux jeunes de moins de 18 ans est interdite. Elle est notamment interdite:

- a. dans les lieux et lors des manifestations fréquentés principalement par les jeunes;
- b. dans les publications qui s'adressent principalement aux jeunes;
- c. sur les objets utilisés principalement par les jeunes, et
- d. sur les objets distribués à titre gratuit aux jeunes.

⁴ Le DFI édicte des dispositions complémentaires en la matière.

Art. 12 Obligation d'annoncer

¹ Toute personne qui fabrique, transforme, traite, entrepose, transporte, remet, importe ou exporte des denrées alimentaires est tenue d'annoncer son activité à l'autorité cantonale d'exécution compétente.

² L'obligation d'annoncer ne s'applique pas à la remise occasionnelle de denrées alimentaires dans le cadre limité d'un bazar, d'une fête scolaire ou d'une autre situation analogue.

³ Doivent également être annoncés les changements d'activité importants et la cessation d'activité.

Art. 13 Autorisation d'exploiter

¹ Tout établissement qui fabrique, transforme, traite, entrepose ou remet des denrées alimentaires d'origine animale est soumis à l'autorisation de l'autorité cantonale d'exécution compétente.

² Ne nécessitent aucune autorisation:

- a. les établissements dont les activités se limitent à la production primaire;
- b. les établissements dont les activités se limitent au transport;
- c. les établissements dont les activités se limitent à l'entreposage ou à la remise de denrées alimentaires d'origine animale à température non contrôlée;

- d. les établissements dont les activités se limitent à la fabrication, à la transformation, au traitement ou à l'entreposage ainsi qu'à la remise directe au consommateur de denrées alimentaires d'origine animale en petites quantités;
- e. les établissements de vente au détail dont les activités se limitent à la remise de denrées alimentaires d'origine animale à d'autres détaillants, pour autant qu'il s'agisse d'une activité locale et limitée;
- f. les commerces dont les activités se limitent à la remise directe de denrées alimentaires d'origine animale aux consommateurs;
- g. les établissements dont les activités se limitent à la fabrication, à la transformation, au traitement, à l'entreposage ou à la remise de denrées alimentaires qui contiennent à la fois des produits d'origine végétale et des produits à base de viande, de la gélatine, du collagène, des estomacs traités, des vesies traitées, des boyaux traités, des cretons, des graisses animales fondues, des produits de la pêche transformés, des produits laitiers ou des ovoproduits, ou
- h. les établissements dont les activités se limitent à la fabrication, à la transformation, au traitement, à l'entreposage ou à la remise de miel.

³ L'autorité cantonale d'exécution compétente procède à une inspection sur site avant d'accorder l'autorisation.

⁴ Elle accorde l'autorisation si, pour l'activité concernée, sont remplies les conditions déterminantes de la législation sur les denrées alimentaires.

⁵ L'établissement au bénéfice d'une autorisation reçoit un numéro d'autorisation. Ce numéro fait partie intégrante de la marque d'identification.

⁶ Si, dans le cadre du contrôle officiel, l'autorité compétente constate de graves lacunes, elle peut suspendre ou retirer l'autorisation.

⁷ S'il procède à des travaux de transformation susceptibles d'avoir des incidences sur l'hygiène des denrées alimentaires, l'établissement au bénéfice d'une autorisation est tenu de l'annoncer à l'autorité cantonale d'exécution compétente.

Section 3 Substances et autres éléments additionnels

Art. 14 Composants

Le DFI apprécie les composants qui sont nuisibles à la santé ou qui ont un effet antinutritif, et en fixe les concentrations maximales.

Art. 15 Additifs

Le DFI règle l'admissibilité, les quantités maximales ainsi que l'étiquetage des additifs.

Art. 16 Auxiliaires technologiques

¹ Les résidus ou les dérivés d'auxiliaires technologiques techniquement inévitables ne doivent présenter aucun danger pour la santé humaine ni avoir d'effets sur le produit fini.

² Le DFI peut régler l'appréciation des auxiliaires technologiques. Il peut fixer des concentrations maximales.

Art. 17 Ingrédients pouvant provoquer des allergies ou d'autres réactions indésirables

¹ Les ingrédients pouvant provoquer des allergies ou d'autres réactions indésirables doivent toujours être indiqués sur l'étiquetage, indépendamment du fait que leur présence dans une denrée alimentaire résulte d'une adjonction intentionnelle ou d'un mélange involontaire (contamination).

² Le DFI précise:

- a. les ingrédients visés;
- b. les modalités d'étiquetage.

Art. 18 Addition aux denrées alimentaires de substances essentielles ou physiologiquement utiles

¹ Des substances essentielles ou physiologiquement utiles, telles que des vitamines ou des sels minéraux, peuvent être ajoutées aux denrées alimentaires pour en maintenir ou en améliorer la valeur nutritive, ou pour promouvoir la santé publique.

² Le DFI précise:

- a. les substances admises et leurs quantités maximales;
- b. les modalités d'étiquetage;
- c. la publicité admise.

Section 4 Procédés technologiques**Art. 19** Procédés d'augmentation de la durée de conservation et de la sécurité hygiénique et microbiologique

¹ Les denrées alimentaires qui s'y prêtent peuvent être soumises à des procédés biologiques, chimiques ou physiques qui prolongent leur conservabilité ou qui augmentent la sécurité hygiénique et microbiologique.

² Ces procédés doivent être appliqués de manière à ce que les denrées alimentaires soient aussi peu modifiées que possible dans leur composition et leurs caractéristiques physiques, nutritionnelles ou organoleptiques, et qu'elles soient sans danger pour la santé humaine.

³ Le DFI précise:

- a. les conditions et les températures s'appliquant aux traitements thermiques, à la réfrigération et à la surgélation;
- b. les conditions s'appliquant aux procédés biologiques, chimiques ou physiques.

Art. 20 Procédés soumis à l'autorisation

¹ Est soumis à l'autorisation de l'OFSP le traitement des denrées alimentaires:

- a. par des rayonnements ionisants;
- b. par des procédés technologiques nouveaux pouvant modifier de manière décelable leurs caractéristiques physiologiques ou leur composition.

² Font exception les denrées alimentaires exposées aux rayonnements ionisants émis par des instruments de mesure ou d'inspection, pour autant:

- a. que la dose absorbée ne dépasse pas les valeurs suivantes:
 1. 0,01 Gy pour les instruments d'inspection à neutrons,
 2. 0,5 Gy dans les autres cas, et
- b. que le niveau d'énergie maximal ne dépasse pas les valeurs suivantes:
 1. 10 MeV dans le cas des rayons X,
 2. 14 MeV dans le cas des neutrons,
 3. 5 MeV dans les autres cas.

³ L'OFSP accorde l'autorisation si, en l'état des connaissances scientifiques, on peut exclure tout danger pour la santé humaine. Cette autorisation est limitée à 10 ans au maximum. Elle peut être renouvelée. Elle devient caduque si aucune demande de renouvellement n'est présentée avant l'échéance.

⁴ L'OFSP publie périodiquement dans la Feuille officielle suisse du commerce et sur internet la liste des autorisations nouvellement accordées.

Section 5 Organismes génétiquement modifiés

Art. 21 Définition

Par organisme génétiquement modifié (OGM), on entend tout organisme dont le matériel génétique a subi une modification qui ne se produit pas naturellement, ni par multiplication ni par recombinaison naturelle (art. 5, al. 2, LGG).

Art. 22 Autorisation obligatoire

¹ Les denrées alimentaires, les additifs et les auxiliaires technologiques qui sont des OGM, qui contiennent de tels organismes ou qui en sont issus et qui sont destinés à être remis au consommateur sont soumis à l'autorisation de l'OFSP.

² L'autorisation est accordée:

- a. si on peut, en l'état des connaissances scientifiques, exclure tout danger pour la santé humaine;
- b. si les denrées alimentaires, les additifs et les auxiliaires technologiques qui sont des OGM, qui contiennent de tels organismes ou qui en sont issus, sont conformes aux dispositions des lois suivantes:
 1. loi fédérale du 9 mars 1978 sur la protection des animaux²³,
 2. LPE,
 3. LGG,
 4. loi du 18 décembre 1970 sur les épidémies²⁴,
 5. loi du 29 avril 1998 sur l'agriculture²⁵, et
 6. loi du 1^{er} juillet 1966 sur les épizooties²⁶;
- c. si les denrées alimentaires, les additifs et les auxiliaires technologiques qui sont des OGM ou qui en contiennent, satisfont en sus aux dispositions de l'ordonnance du 25 août 1999 sur la dissémination dans l'environnement²⁷.

³ S'agissant des denrées alimentaires, des additifs ou des auxiliaires technologiques qui sont des OGM ou qui en contiennent, l'OFSP dirige et coordonne la procédure d'autorisation conformément à l'ordonnance sur la dissémination dans l'environnement.

⁴ Le DFI précise la procédure d'autorisation.

Art. 23 Tolérance

¹ La présence de matériel au sens de l'art. 22, al. 1, est tolérée sans autorisation:

- a. si le matériel n'est présent qu'en quantité restreinte;
- b. s'il peut être prouvé que les mesures appropriées ont été prises pour éviter la présence de ce matériel; et
- c. si, en l'état des connaissances scientifiques ou de l'expérience acquise, il s'avère que toute violation des principes énoncés aux art. 6 à 9 LGG peut être exclue.

² Le DFI fixe la quantité restreinte maximale visée à l'al. 1, let. a, et règle la procédure visant à évaluer si le matériel remplit la condition fixée à l'al. 1, let. c.

³ L'OFSP effectue l'évaluation et établit une liste du matériel qui remplit la condition fixée à l'al. 1, let. c.

²³ RS 455

²⁴ RS 818.101

²⁵ RS 910.1

²⁶ RS 916.40

²⁷ RS 814.911

Art. 24 Obligation de documenter

¹ Toute personne qui remet des denrées alimentaires, des additifs ou des auxiliaires technologiques qui sont des OGM, qui contiennent de tels organismes ou qui en sont issus, est tenue d'en informer l'acquéreur au moyen d'une documentation ad hoc. Cette obligation ne s'applique pas à la remise au consommateur.

² Toute personne qui importe des denrées alimentaires, des additifs ou des auxiliaires technologiques qui sont des OGM, qui contiennent de tels organismes ou qui en sont issus, est tenue d'exiger une documentation ad hoc.

³ Cette documentation ad hoc pourra ne pas être exigée:

- a. lorsqu'aucun ingrédient ne contient plus de 0,9 % masse de tel matériel, et
- b. lorsqu'on peut démontrer que les mesures appropriées ont été prises pour éviter toute présence de tel matériel dans chaque ingrédient considéré.

⁴ L'al. 3 ne s'applique pas aux microorganismes utilisés à des fins technologiques.

⁵ Le DFI précise le contenu et la durée d'archivage de la documentation.

Art. 25 Séparation des flux de produits

¹ Toute personne utilisant des denrées alimentaires, des additifs ou des auxiliaires technologiques qui sont des OGM ou qui contiennent de tels organismes est tenue d'établir des instructions et de prendre les mesures requises au titre des bonnes pratiques de fabrication pour éviter les mélanges indésirables avec des organismes génétiquement non modifiés.

² Le DFI fixe les exigences s'appliquant à tout système d'assurance-qualité réputé approprié.

Section 6 **Etiquetage des denrées alimentaires****Art. 26** Denrées alimentaires préemballées

¹ Toute personne qui remet des denrées alimentaires préemballées doit indiquer au consommateur:

- a. la dénomination spécifique;
- b. la composition (ingrédients);
- c. la durée de conservation;
- d. la provenance;
- e. le recours au génie génétique ou à des procédés technologiques particuliers durant la fabrication (p. ex. l'irradiation);
- f. la manière de les utiliser correctement.

² Le DFI peut prescrire des indications complémentaires dans l'étiquetage des denrées alimentaires.

³ L'étiquetage doit:

- a. figurer à un endroit bien visible;
- b. être facile à lire et indélébile.

⁴ L'étiquetage doit être rédigé dans une des langues officielles au moins. Il peut exceptionnellement être rédigé dans une langue non officielle si on peut admettre que le consommateur en Suisse est suffisamment informé et ne peut être induit en erreur.

⁵ Le DFI précise les modalités d'étiquetage. Il peut prévoir des dérogations ainsi que réglementer la présentation, le conditionnement et l'emballage.

Art. 27 Dénrées alimentaires présentées à la vente en vrac

¹ Les dispositions relatives à la déclaration des denrées alimentaires préemballées s'appliquent par analogie aux denrées alimentaires présentées à la vente en vrac ainsi qu'aux denrées alimentaires remises par des établissements tels que les restaurants, les hôpitaux, les cantines d'entreprises et autres établissements similaires.

² On peut renoncer à la déclaration écrite pour autant que le consommateur soit informé d'une autre manière.

³ Le DFI précise:

- a. les indications écrites requises dans tous les cas;
- b. les modalités d'étiquetage.

Art. 28 Matières premières, produits intermédiaires et produits semi-finis

La déclaration des matières premières, des produits intermédiaires et des produits semi-finis doit être formulée de manière à ce que les denrées alimentaires fabriquées à partir de ces produits puissent être composées et étiquetées conformément aux prescriptions légales.

Art. 29 Déclaration de la valeur nutritive

¹ La valeur nutritive des denrées alimentaires peut être déclarée.

² Le DFI:

- a. précise les modalités d'étiquetage s'appliquant à la valeur nutritive;
- b. peut exiger la déclaration de la valeur nutritive pour certaines denrées alimentaires.

Chapitre 3 Objets usuels

Section 1 Dispositions générales

Art. 30 Principe

¹ Les objets usuels ne doivent pas porter atteinte à la santé humaine s'ils sont utilisés dans des conditions normales ou prévisibles.

² Sont interdits les objets dont on peut s'attendre, en raison de leur forme, de leur odeur ou de leur aspect, qu'ils puissent être confondus avec des denrées alimentaires et être mis à la bouche, notamment par des enfants, et qu'ils puissent dès lors présenter un danger pour la santé humaine.

Art. 31 Etiquetage, publicité et emballage

¹ L'étiquetage, la publicité et l'emballage des objets usuels doivent être conçus de manière à prévenir tout risque d'utilisation présentant un danger pour la santé humaine.

² L'étiquetage doit:

- a. figurer à un endroit bien visible;
- b. être facile à lire et indélébile, et
- c. être rédigé dans une langue officielle au moins.

³ Est interdite toute mention attribuant aux objets usuels des propriétés curatives, lénitives ou préventives (p. ex. des propriétés médicinales ou thérapeutiques, des effets désinfectants ou anti-inflammatoires, des recommandations d'un membre du corps médical).

⁴ Sont autorisées les mentions relatives aux propriétés anti-cariogènes dans le cas des produits d'hygiène dentaire et buccale.

⁵ Le DFI précise:

- a. les indications requises;
- b. les modalités d'étiquetage;
- c. les conditions de présentation et d'emballage.

Art. 32 Tests de marché

¹ L'OFSP peut autoriser un test de marché pour un objet usuel qui ne satisfait pas aux exigences de la législation sur les denrées alimentaires. Il consulte au préalable les autorités cantonales d'exécution compétentes.

² Il fixe dans le libellé de l'autorisation les conditions et les charges s'appliquant au test de marché, afin d'assurer la protection de la santé humaine. L'autorisation est accordée pour une durée limitée. L'OFSP publie périodiquement dans la Feuille officielle suisse du commerce et sur internet la liste des autorisations nouvellement accordées.

Section 2 Objets et matériaux

Art. 33 Définition

Les objets et matériaux sont des objets usuels destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires dans le cadre de leur fabrication, de leur emploi ou de leur emballage.

Art. 34 Exigences

¹ Les objets et matériaux ne doivent céder de substances aux denrées alimentaires qu'en quantités:

- a. sans danger pour la santé humaine;
- b. techniquement inévitables; et
- c. ne modifiant ni la composition des denrées alimentaires ni leurs propriétés organoleptiques.

² Le DFI:

- a. fixe les exigences particulières s'appliquant aux objets et matériaux;
- b. peut prévoir des dérogations à l'al. 1, let. c, pour certains objets et matériaux.

Section 3 Cosmétiques

Art. 35 Définition et exigences

¹ Les cosmétiques sont des substances ou des préparations qui, du fait de l'usage prévu, entrent en contact avec les diverses parties extérieures du corps humain (épiderme, système pileux et capillaire, ongles, lèvres et organes génitaux externes) ou avec les dents et les muqueuses buccales.

² Ils visent exclusivement ou principalement à protéger, à maintenir en bon état, à nettoyer, à parfumer ou à désodoriser ces parties du corps, ou à en modifier l'aspect. Ils ont une action locale sur la peau saine et ses organes, sur les muqueuses buccales, sur les organes génitaux externes ou sur les dents.

³ Les substances qu'ils contiennent ne doivent pas exercer d'action interne en se résorbant.

⁴ Le DFI précise:

- a. les substances admises et leurs critères de pureté;
- b. les modalités d'étiquetage.

Art. 36 Emballages de cosmétiques

Les emballages de cosmétiques ne doivent céder de substances aux cosmétiques qu'en quantités sans danger pour la santé humaine, techniquement inévitables et ne modifiant ni la composition des cosmétiques ni leurs propriétés organoleptiques.

Section 4**Objets entrant en contact avec les muqueuses, la peau ou le système pileux et capillaire****Art. 37** Exigences générales

¹ Les objets qui, du fait de l'usage prévu ou en raison d'utilisations prévisibles, entrent en contact avec la peau, le système pileux et capillaire, les muqueuses buccales ou les organes génitaux externes (vêtements, bijoux, perruques, brosses à dents, cure-dents, fils dentaires, couverts, langes, sucettes de puériculture, etc.) ne doivent céder de substances qu'en quantités sans danger pour la santé humaine.

² Il est permis d'ajouter à ces objets des substances aromatisantes, parfumantes ou désodorisantes.

³ Il est interdit de leur ajouter des substances conférant des effets pharmacologiques, p. ex. de la nicotine ou un désinfectant.

Art. 38 Objets destinés aux nourrissons ou aux enfants en bas âge

Le DFI fixe les exigences s'appliquant aux objets destinés aux nourrissons ou aux enfants en bas âge, ainsi qu'à leur étiquetage.

Art. 39²⁸ Objets contenant du nickel

Le DFI fixe les exigences auxquelles doivent satisfaire les objets contenant du nickel et qui, du fait de l'usage prévu, sont en contact direct et prolongé avec la peau.

Art. 40 Piercing, tatouage, maquillage permanent et pratiques associées

Le DFI fixe:

- a. les exigences auxquelles doivent satisfaire les couleurs pour le tatouage et le maquillage permanent ainsi que leur étiquetage;
- b. les exigences auxquelles doivent satisfaire les appareils et instruments utilisés pour le piercing, le tatouage et le maquillage permanent.

²⁸ Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du 15 nov. 2006, en vigueur depuis le 1^{er} janv. 2007 (RO 2006 4909).

Art. 41 Lentilles de contact cosmétiques afocales

¹ Les lentilles de contact cosmétiques afocales (sans foyer) sont des lentilles de contact qui n'ont pas de foyer; elles sont destinées en particulier à modifier la couleur de l'iris ou la forme de la pupille et ne servent pas à corriger la vue.

² Le DFI fixe les exigences s'appliquant aux lentilles de contact cosmétiques afocales et à leur étiquetage.

Art. 42 Produits textiles et articles en cuir

¹ Sont réputés produits textiles les objets en matière textile:

- a. qui, du fait de l'usage prévu, entrent en contact direct ou indirect avec le corps, tels les vêtements, les perruques, les déguisements;
- b. qui sont destinés à l'aménagement ou à l'habillage des locaux d'habitation, tels la lingerie de lit, les nappes, les tissus d'ameublement, les tapis, rideaux.

² Le DFI fixe les exigences auxquelles doivent satisfaire les produits textiles en matière d'inflammabilité et de combustibilité et précise les modalités d'étiquetage.

³ Il peut fixer les quantités maximales de substances (p. ex. les colorants azoïques et leurs produits de dégradation) que peuvent céder les matériaux textiles et les articles en cuir.

Section 5 Jouets et objets usuels destinés aux enfants**Art. 43** Jouets

¹ Sont réputés jouets tous les objets conçus ou manifestement destinés à être utilisés pour jouer par des enfants de moins de 14 ans.

² Les jouets ne doivent compromettre ni la sécurité, ni la santé de l'utilisateur ou de tiers lorsqu'ils sont utilisés conformément à l'usage auquel ils sont destinés ou qu'ils sont affectés à un usage prévisible, compte tenu du comportement habituel des enfants.

³ Le DFI précise:

- a. la délimitation entre les jouets et les objets qui ne sont pas réputés jouets;
- b. les exigences de sécurité auxquelles doivent satisfaire les jouets;
- c. l'étiquetage des jouets.

Art. 44 Couleurs de peinture, matériel d'écriture, de dessin et de peinture

Les couleurs de peinture ainsi que le matériel d'écriture, de dessin et de peinture destinés aux enfants doivent satisfaire aux exigences définies à l'art. 43, al. 2.

Section 6 Générateurs d'aérosols

Art. 45

¹ Les générateurs d'aérosols sont constitués d'un récipient non réutilisable en métal, en verre ou en plastique, contenant un gaz comprimé, liquéfié ou dissous sous pression, avec ou sans liquide, pâte ou poudre. Ils sont pourvus d'un dispositif de prélèvement permettant la sortie du contenu sous forme de gaz, sous forme de particules solides ou liquides en suspension dans un gaz, sous forme de mousse, de pâte ou de poudre, ou à sous forme liquide. Ils peuvent être composés d'un ou de plusieurs compartiments.

² Le DFI édicte les prescriptions s'appliquant aux générateurs d'aérosols, notamment en ce qui concerne:

- a. la nature des générateurs d'aérosols;
- b. les gaz propulseurs;
- c. l'étiquetage;
- d. le contrôle, le transport et l'entreposage.

Section 7 Bougies, allumettes, briquets, articles de farces et attrapes

Art. 46

Le DFI spécifie si nécessaire les objets usuels suivants et fixe les exigences auxquelles ils doivent satisfaire:

- a. bougies et objets analogues;
- b. allumettes et briquets;
- c. articles de farces et attrapes.

Chapitre 4 Hygiène

Art. 47²⁹ Hygiène

¹ La personne responsable doit veiller à ce que:

- a. les denrées alimentaires et les objets usuels ne subissent pas d'altération préjudiciable sous l'effet de microorganismes, de substances étrangères ou d'autres causes;
- b. les denrées alimentaires dont elle a la responsabilité soient propres à la consommation humaine, compte tenu de l'usage prévu.

²⁹ Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du 15 nov. 2006, en vigueur depuis le 1^{er} janv. 2007 (RO 2006 4909).

² Elle doit prendre toutes les précautions et mesures nécessaires pour maîtriser les risques d'atteinte à la santé humaine.

Art. 48 Ordonnances départementales

¹ Le DFI fixe:

- a. les exigences en matière d'hygiène auxquelles doivent satisfaire les denrées alimentaires et les objets usuels;
- b. les exigences auxquelles doivent satisfaire les personnes dont les activités sont en relation avec les denrées alimentaires et les objets usuels;
- c. les exigences en matière d'hygiène auxquelles doivent satisfaire les locaux et les équipements servant aux activités en relation avec les denrées alimentaires et les objets usuels;
- d. les quantités maximales de microorganismes admises dans les denrées alimentaires et les objets usuels, ainsi que les méthodes d'analyse des concentrations;
- e. les concentrations maximales de substances étrangères admises dans les denrées alimentaires, ainsi que les méthodes d'analyse des concentrations.

² Il peut édicter des dispositions particulières pour la fabrication de denrées alimentaires:

- a. dans les zones géographiquement défavorisées;
- b. selon des méthodes traditionnelles.

Chapitre 5 Contrôles

Section 1 Autocontrôle

Art. 49 Principe

¹ La personne responsable veille, dans le cadre de son activité, à ce que les exigences légales s'appliquent aux denrées alimentaires et aux objets usuels soient respectées à toutes les étapes de la fabrication, de la transformation et de la distribution, et en particulier à garantir la protection de la santé humaine, la protection contre la tromperie ainsi que l'utilisation des denrées alimentaires et des objets usuels dans des conditions hygiéniques.

² La personne responsable est tenue à l'autocontrôle pour satisfaire aux exigences de l'al. 1.

³ Les instruments importants de l'autocontrôle sont notamment:³⁰

- a. la maîtrise des procédures (bonnes pratiques d'hygiène, bonnes pratiques de fabrication);

³⁰ Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du 15 nov. 2006, en vigueur depuis le 1^{er} janv. 2007 (RO 2006 4909).

- b. le recours à des procédures conformes aux principes de la méthode HACCP (art. 51);
- c. la traçabilité;
- d. le prélèvement d'échantillons ainsi que l'analyse des denrées alimentaires et des objets usuels.

Art. 50 Traçabilité

¹ Les denrées alimentaires, les animaux de rente destinés à l'obtention de denrées alimentaires, ainsi que toutes les substances susceptibles d'être transformées en denrées alimentaires doivent être traçables à toutes les étapes de la fabrication, de la transformation et de la distribution. L'art. 5 de l'ordonnance du 23 novembre 2005 sur la production primaire³¹ est réservé.

² Toute personne qui fait le commerce des produits visés à l'al. 1 doit pouvoir indiquer aux autorités cantonales d'exécution compétentes:

- a. de qui elle a reçu les produits, et
- b. à qui elle les a livrés; fait exception la remise directe au consommateur.

³ Toute personne qui importe des produits en provenance d'un pays ne connaissant aucun système analogue de traçabilité est tenue de veiller à ce que la traçabilité de la provenance soit suffisante pour exclure toute mise en danger de la sécurité des denrées alimentaires. L'importance de cette responsabilité est proportionnelle au potentiel de risque caractérisant le produit considéré.

Art. 51 Hazard Analysis and Critical Control Points (méthode HACCP)

¹ Toute personne qui fabrique, transforme, traite, entrepose, transporte ou remet des denrées alimentaires doit mettre en place et appliquer une ou plusieurs procédures de surveillance permanente fondées sur les principes HACCP, visant à maîtriser les risques biologiques, chimiques et physiques. L'art. 53 est réservé.

² Ce système d'assurance-qualité doit inclure les fonctions suivantes:

- a.³² identifier et analyser les risques qu'il s'agit de prévenir, d'éliminer ou de ramener à un niveau acceptable («hazard analysis», HA);
- b. identifier, dans la chaîne des processus, les points critiques nécessitant un contrôle pour prévenir, éliminer ou ramener à un niveau acceptable les risques alimentaires («critical control point(s), CCP», points critiques de contrôle);
- c. établir, dans cette chaîne de processus, des valeurs indicatives qui différencient l'acceptabilité de l'inacceptabilité pour la prévention, l'élimination ou la réduction des dangers identifiés;

³¹ RS 916.020

³² Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du 15 nov. 2006, en vigueur depuis le 1^{er} janv. 2007 (RO 2006 4909).

- d. établir et mettre en œuvre un système efficace de surveillance des points critiques;
- e. établir les mesures correctives à prendre lorsque la surveillance révèle la perte de maîtrise d'un point critique;
- f.³³ établir la procédure visant à vérifier le respect des mesures prévues aux let. a à e; les procédures de vérification doivent être exécutées régulièrement, ainsi que lors de tout changement de production susceptible d'avoir une incidence négative sur la sécurité des denrées alimentaires;
- g. établir une documentation à même de démontrer l'application effective des dispositions visées aux let. a à f; cette documentation doit correspondre à la nature et à la taille de l'entreprise; elle doit être tenue à jour et archivée pendant une période appropriée.

³ La méthode HACCP doit être appliquée proportionnellement au risque alimentaire encouru et au volume de production.

⁴ Le DFI peut réduire ces exigences de manière appropriée pour les détaillants.

⁵ L'al. 1 ne s'applique pas:

- a. à la production primaire;
- b. aux producteurs qui remettent aux consommateurs exclusivement des produits primaires de leur propre production, en petites quantités, soit directement, soit par l'intermédiaire de détaillants locaux.

Art. 52 Guide des bonnes pratiques

¹ L'industrie alimentaire peut établir un guide des bonnes pratiques fondées sur les principes de la méthode HACCP. Il doit être approuvé par l'OFSP.

² Ce guide doit:

- a. permettre l'application correcte des dispositions de la présente section ainsi que des autres dispositions relevant de l'hygiène des denrées alimentaires;
- b. tenir compte des codes d'usages pertinents du *Codex Alimentarius*, et
- c. être élaboré en concertation avec les milieux concernés.

Art. 53 Preuves des bonnes pratiques

La personne responsable doit pouvoir fournir à l'autorité cantonale d'exécution compétente la preuve:

- a. qu'une procédure conforme à la méthode HACCP est appliquée, ou
- b. pour autant qu'un guide des bonnes pratiques approuvé par l'OFSP soit existant, que son activité est conforme à ce guide des bonnes pratiques.

³³ Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du 15 nov. 2006, en vigueur depuis le 1^{er} janv. 2007 (RO 2006 4909).

Art. 54 Remise de denrées alimentaires et d'objets usuels présentant un danger pour la santé humaine

¹ Si la personne responsable constate ou a des raisons de supposer que des denrées alimentaires ou des objets usuels importés, fabriqués, transformés, traités ou remis par son établissement ont mis en danger la santé humaine ou sont susceptibles de présenter un tel danger, et que ces denrées alimentaires ou ces objets usuels ne sont plus sous le contrôle immédiat de son établissement, elle doit immédiatement:

- a. informer les autorités cantonales d'exécution compétentes;
- b. prendre les dispositions nécessaires pour retirer du marché les produits concernés (retrait), et
- c. rappeler les produits qui auraient déjà pu parvenir jusqu'aux consommateurs (rappel) et informer ceux-ci de manière claire et précise sur les motifs du rappel.

² Si elle apprend ou a des raisons de supposer l'apparition d'un foyer de toxinféction alimentaire en relation avec son établissement, elle veille à ce que des échantillons des denrées alimentaires en cause ou des souches d'agents infectieux soient conservés et, si nécessaire, mis à la disposition des autorités d'exécution.³⁴

³ Elle est tenue de collaborer avec les autorités d'exécution.³⁵

Art. 55 Documentation de l'autocontrôle

¹ Toutes les mesures prises dans le cadre de l'autocontrôle doivent être consignées par écrit ou sous toute autre forme équivalente.

² Le DFI peut préciser les modalités applicables à l'autocontrôle et à sa documentation.

Art. 55a³⁶ Analyses visant à détecter les agents zoonotiques

Les établissements du secteur alimentaire qui procèdent à des analyses visant à détecter des agents zoonotiques qui font aussi l'objet d'un programme de surveillance au sens de l'art. 65a sont tenus:

- a. de conserver les résultats et les souches pendant au moins trois ans;
- b. de communiquer les résultats ou de remettre les souches à l'autorité compétente, à sa demande.

³⁴ Introduit par le ch. I de l'O du 15 nov. 2006, en vigueur depuis le 1^{er} janv. 2007 (RO 2006 4909).

³⁵ Anciennement al. 2.

³⁶ Introduit par le ch. I de l'O du 15 nov. 2006, en vigueur depuis le 1^{er} janv. 2007 (RO 2006 4909).

Section 2 Contrôles officiels

Art. 56 Contrôles réguliers en fonction des risques

¹ Les contrôles officiels sont effectués par les autorités compétentes. Ils servent à vérifier que la législation sur les denrées alimentaires et les dispositions s'appliquant à la santé et à la protection des animaux sont bien respectées.

² Les contrôles doivent être effectués régulièrement et selon une fréquence appropriée. Ils sont exécutés en principe sans préavis.

³ Ils sont effectués en fonction des risques encourus; on tiendra compte des paramètres suivants:

- a. des risques identifiés en relation avec les denrées alimentaires, les établissements du secteur alimentaire, l'emploi des denrées alimentaires ainsi qu'avec les processus, matériaux, substances, activités ou opérations susceptibles d'avoir une incidence sur la sécurité des denrées alimentaires;
- b. des antécédents de la personne responsable par rapport au respect de la législation sur les denrées alimentaires;
- c. de la fiabilité des autocontrôles déjà effectués;
- d. de la taille de l'établissement;
- e. de toute information laissant supposer une éventuelle infraction à la législation sur les denrées alimentaires;
- f.³⁷ des éventuelles garanties fournies par l'autorité compétente du pays d'origine;
- g. du risque de tromperie lié à la publicité.

Art. 57 Prélèvement d'échantillons

Les organes de contrôle compétents peuvent prélever des échantillons sur:

- a. les denrées alimentaires (produits intermédiaires, produits semi-finis et produits finis);
- b. les matières premières;
- c. les produits de base (animaux, végétaux, minéraux et eau potable) et les produits ayant servi à leur fabrication;
- d. les additifs et les auxiliaires technologiques;
- e. les objets usuels;
- f. les locaux et les équipements (véhicules, appareils, installations, etc.);
- g. les sols agricoles.

³⁷ Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du 15 nov. 2006, en vigueur depuis le 1^{er} janv. 2007 (RO 2006 4909).

Art. 58 Procédure de prélèvement

¹ Les organes de contrôle compétents peuvent prélever un échantillon unique ou une série d'échantillons selon un plan d'échantillonnage.

² L'échantillonnage s'effectue par le prélèvement d'une quantité donnée d'aliments pour animaux ou de denrées alimentaires ou de toute autre substance (y compris dans l'environnement) qui interviennent dans la production, la transformation ou la distribution d'aliments pour animaux ou de denrées alimentaires ou qui est déterminante pour la santé animale. La conformité des échantillons aux dispositions applicables est déterminée par analyse.

³ Chaque échantillon prélevé est immédiatement étiqueté clairement de manière à exclure toute confusion et fait l'objet d'un rapport de prélèvement.

Art. 59 Remboursement

¹ Si l'analyse d'un échantillon ne donne lieu à aucune contestation, le propriétaire peut demander le remboursement du prix d'achat de l'échantillon pour autant que celui-ci dépasse un certain montant.

² Le DFI fixe le seuil de remboursement.

Art. 60 Surveillance de l'exécution

¹ L'OFSP surveille l'exécution des présentes dispositions par les cantons.

² Il peut, après consultation des organes de contrôle, édicter des directives de contrôle.

Art. 61 Manuel des denrées alimentaires

¹ L'OFSP publie un manuel des denrées alimentaires. Celui-ci répertorie les recommandations relatives à l'analyse et à l'évaluation des denrées alimentaires et des objets usuels.

² Les méthodes d'échantillonnage et d'analyse recommandées doivent être conformes aux règles ou aux protocoles internationalement reconnus tels que CEN, ISO ou *Codex Alimentarius* ou, à défaut, à des méthodes correspondant à l'objectif poursuivi, ou élaborées selon des protocoles scientifiques.

Art. 62 Exigences s'appliquant aux laboratoires et aux inspectorats

¹ Les laboratoires officiels ainsi que les laboratoires privés mandatés pour effectuer des analyses officielles doivent être évalués, accrédités et exploités conformément à la norme européenne EN ISO/CEI 17025 «Prescriptions générales concernant la compétence des laboratoires d'étalonnage et d'essais»³⁸.

³⁸ Le texte de cette norme peut être commandé au du Centre suisse d'information pour les règles techniques (switec), Bürglistrasse 29, 8400 Winterthur (téléphone: 052 224 54 54, fax: 052 224 54 74, Internet: www.snv.ch, courriel: verkauf@snv.ch).

² Les services d'inspection officiels ainsi que les organismes privés mandatés pour effectuer des inspections officielles doivent être évalués, accrédités et exploités conformément à la norme européenne EN ISO/CEI 17020 «Critères généraux pour le fonctionnement des différents types d'organismes procédant à l'inspection»³⁹.

³ L'accréditation et l'évaluation des laboratoires d'essais et des services d'inspection sont régies par l'ordonnance du 17 juin 1996 sur l'accréditation et la désignation⁴⁰.

Art. 63 Exigences s'appliquant aux personnes chargées du contrôle officiel

¹ Les autorités chargées du contrôle officiel veillent à l'impartialité, à la qualité et à la cohérence des contrôles à tous les échelons.

² Les personnes chargées du contrôle officiel doivent:

- a. disposer d'une formation adaptée à leur domaine d'activité;
- b. suivre régulièrement des cours de perfectionnement et, le cas échéant, suivre une formation complémentaire.

³ Elles doivent être indépendantes des établissements qu'elles inspectent. Elles sont tenues de se récuser lorsqu'elles se trouvent dans l'un des cas prévus à l'art. 10, al. 1, de la loi fédérale du 20 décembre 1968 sur la procédure administrative⁴¹.

⁴ Les établissements de découpe soumis à une autorisation en vertu de l'art. 13 doivent être contrôlés par des personnes titulaires d'un certificat de capacité de vétérinaire officiel au sens de l'ordonnance du 24 janvier 2007 concernant la formation de base, la formation qualifiante et la formation continue des personnes travaillant dans le Service vétérinaire public^{42, 43}

⁵ L'OFSP et la Direction générale des douanes organisent un programme commun de formation et de perfectionnement pour les personnes chargées du contrôle officiel à la frontière.

Art. 64⁴⁴ Programme de contrôle national pluriannuel

¹ Après avoir entendu les autorités cantonales d'exécution compétentes, l'OFSP établit avec l'Office vétérinaire fédéral et l'Office fédéral de l'agriculture un programme de contrôle national pluriannuel.

² Le programme de contrôle peut aussi comporter des examens de surveillance des agents zoonotiques.

³⁹ Le texte de cette norme peut être commandé au Centre suisse d'information pour les règles techniques (switec), Bürglistrasse 29, 8400 Winterthur (téléphone: 052 224 54 54, fax: 052 224 54 74, Internet: www.snv.ch, courriel: verkauf@snv.ch).

⁴⁰ RS 946.512

⁴¹ RS 172.021

⁴² RS 916.402

⁴³ Nouvelle teneur selon le ch. 1 de l'annexe 2 à l'O du 24 janv. 2007 concernant la formation de base, la formation qualifiante et la formation continue des personnes travaillant dans le Service vétérinaire public, en vigueur depuis le 1^{er} avril 2007 (RS 916.402).

⁴⁴ Nouvelle teneur selon le ch. 1 de l'O du 15 nov. 2006, en vigueur depuis le 1^{er} janv. 2007 (RO 2006 4909).

Art. 65 Plans d'urgence

¹ Après avoir entendu les autorités cantonales d'exécution compétentes et la Direction générale des douanes, l'OFSP établit avec l'Office vétérinaire fédéral et l'Office fédéral de l'agriculture des plans d'urgence pour la gestion des crises.

² Les plans d'urgence précisent notamment:

- a. les services officiels et les organisations à associer;
- b. leurs tâches respectives en cas de crise;
- c. les procédures d'échange d'informations entre les services officiels et les organisations intervenant dans la gestion des crises.

³ Au besoin, les plans d'urgence doivent être adaptés, en particulier en cas de réorganisation des autorités compétentes et sur la base des résultats d'exercices de préparation aux situations de crise.⁴⁵

Art. 65a⁴⁶ Monitoring des agents zoonotiques

¹ L'OFSP recueille les informations permettant d'identifier et de caractériser les dangers, d'évaluer l'exposition et d'apprécier les risques liés aux zoonoses et aux agents zoonotiques.

² Il met en place un système de surveillance permettant de monitorer la fréquence et la diffusion des agents zoonotiques au niveau des denrées alimentaires. Ce monitoring vise les agents zoonotiques pertinents du point de vue de l'épidémiologie humaine.

Art. 65b⁴⁷ Monitoring des résistances antimicrobiennes

En cas de danger pour la santé publique, l'OFSP peut recueillir ou faire recueillir les informations nécessaires pour analyser la résistance antimicrobienne d'agents zoonotiques d'origine alimentaire et de souches cliniques.

Art. 66 Ordonnances départementales

Le DFI règle:

- a. la procédure relative au prélèvement d'échantillons;
- b. les méthodes d'analyse à appliquer;
- c. les modalités des contrôles officiels;
- d. les conditions s'appliquant à la formation et à l'examen des personnes chargées de l'exécution de la législation sur les denrées alimentaires, à savoir:

⁴⁵ Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du 15 nov. 2006, en vigueur depuis le 1^{er} janv. 2007 (RO 2006 4909).

⁴⁶ Introduit par le ch. I de l'O du 15 nov. 2006, en vigueur depuis le 1^{er} janv. 2007 (RO 2006 4909).

⁴⁷ Introduit par le ch. I de l'O du 15 nov. 2006, en vigueur depuis le 1^{er} janv. 2007 (RO 2006 4909).

1. les chimistes cantonaux (chimistes des denrées alimentaires),
 2. les inspecteurs des denrées alimentaires,
 3. les contrôleurs des denrées alimentaires;
- e. les conditions s'appliquant à la formation et à l'examen des personnes chargées du contrôle officiel des champignons;
- f. les conditions et la procédure s'appliquant à la certification officielle.

Chapitre 6

Importation, transit et exportation des denrées alimentaires et des objets usuels

Art. 67 Placement sous régime douanier⁴⁸

¹ Les denrées alimentaires, les objets usuels, les matières premières, les produits intermédiaires, les produits semi-finis, les produits de base et les substances destinées à la production de denrées alimentaires doivent être déclarés aux autorités douanières en cas d'importation, de transit et d'exportation. Les dispositions particulières découlant des traités internationaux sont réservées.

² L'entreposage dans un entrepôt douanier ouvert, dans un entrepôt de marchandises de grande consommation ou dans un dépôt franc sous douane est assimilé à l'importation.⁴⁹

³ Les bureaux de douane procèdent aux contrôles nécessaires. La répartition des compétences stipulée par l'ordonnance du 20 avril 1988 concernant l'importation, le transit et l'exportation d'animaux et de produits d'animaux⁵⁰ est réservée.

⁴ Dans le cadre de leur activité de contrôle, les bureaux de douane peuvent demander le concours des autorités cantonales d'exécution.

Art. 68 Certificat de conformité, certificat de santé et de salubrité

¹ L'OFSP peut subordonner l'importation d'une denrée alimentaire à la présentation d'un certificat officiel délivré par l'autorité compétente du pays d'exportation ou par un organisme accrédité, et attestant que la denrée alimentaire est conforme à la législation suisse sur les denrées alimentaires.

² Les envois de denrées alimentaires à base de viande bovine, ovine ou caprine doivent être accompagnés lors de l'importation d'un certificat de santé et de salubrité délivré par une autorité ou un organisme accrédité. Ce certificat doit comporter:

- a. les indications permettant d'identifier la denrée alimentaire;
- b. les indications relatives à l'établissement de provenance;

⁴⁸ Nouvelle teneur selon le ch. 47 de l'annexe 4 à l'O du 1^{er} nov. 2006 sur les douanes, en vigueur depuis le 1^{er} mai 2007 (RS 631.01).

⁴⁹ Nouvelle teneur selon le ch. 47 de l'annexe 4 à l'O du 1^{er} nov. 2006 sur les douanes, en vigueur depuis le 1^{er} mai 2007 (RS 631.01).

⁵⁰ RS 916.443.11

- c. le nom et l'adresse du destinataire en Suisse;
- d. les indications de police sanitaire;
- e. l'attestation confirmant que la viande ou le produit à base de viande ne contient pas de matériel à risque spécifié au sens des art. 179d, al. 1, et 180c, al. 1, de l'ordonnance du 27 juin 1995 sur les épizooties^{51,52}

³ Les envois pour lesquels les documents requis font défaut lors de l'importation seront refoulés à la frontière.⁵³

⁴ L'Office vétérinaire fédéral peut dispenser un envoi visé à l'al. 2 de l'exigence du certificat de santé et de salubrité lors de l'importation si cet envoi provient d'un pays dont les denrées alimentaires à base de viande bovine, ovine ou caprine peuvent être importées sans aucune crainte. Il publie sur Internet la liste des pays considérés comme tels et la met à jour régulièrement.⁵⁴

Art. 69 Exportation de denrées alimentaires et d'objets usuels

¹ Les denrées alimentaires et les objets usuels qui ne satisfont pas aux exigences des art. 13 ou 14 LDAI sont interdits d'exportation.⁵⁵

² Les denrées alimentaires et les objets usuels destinés à l'exportation peuvent déroger aux prescriptions de la législation suisse sur les denrées alimentaires si les prescriptions du pays de destination l'exigent ou l'admettent. L'al. 3 demeure réservé. De telles marchandises doivent être clairement étiquetées comme étant destinées à l'exportation.

³ Les produits d'exportation au bénéfice d'une indication de provenance géographique protégée en vertu de la législation suisse doivent satisfaire aux prescriptions suisses fixant les conditions d'utilisation d'une telle indication.

⁴ Les établissements qui fabriquent, transforment, traitent, entreposent ou transportent des denrées alimentaires ou des objets usuels destinés à l'exportation et qui ne satisfont pas aux prescriptions de la législation suisse sur les denrées alimentaires doivent annoncer à l'autorité cantonale d'exécution compétente:

- a. le type et la quantité de marchandises destinées à l'exportation;
- b. en quoi les marchandises en question dérogent aux prescriptions de la législation suisse.

⁵¹ **RS 916.401**

⁵² Nouvelle teneur selon le ch. 47 de l'annexe 4 à l'O du 1^{er} nov. 2006 sur les douanes, en vigueur depuis le 1^{er} mai 2007 (RS **631.01**).

⁵³ Nouvelle teneur selon le ch. 47 de l'annexe 4 à l'O du 1^{er} nov. 2006 sur les douanes, en vigueur depuis le 1^{er} mai 2007 (RS **631.01**).

⁵⁴ Nouvelle teneur selon le ch. 47 de l'annexe 4 à l'O du 1^{er} nov. 2006 sur les douanes, en vigueur depuis le 1^{er} mai 2007 (RS **631.01**).

⁵⁵ Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du 15 nov. 2006, en vigueur depuis le 1^{er} janv. 2007 (RO **2006 4909**).

⁵ L'OFSP peut reconnaître officiellement un établissement à titre d'entreprise exportatrice si le pays de destination l'exige pour une importation. L'établissement doit joindre à sa demande les dispositions légales du pays de destination.

⁶ L'autorité cantonale d'exécution compétente surveille les entreprises exportatrices.

Art. 70⁵⁶ Ordonnances du département

Le DFI règle la forme des activités de contrôle, les mesures en cas de contestations et les autres modalités concernant les taxations à l'importation, au transit et à l'exportation.

Chapitre 7 Emoluments

Section 1 Emoluments perçus par les autorités fédérales

Art. 71 Régime des émoluments

¹ Est tenue d'acquitter un émolument toute personne qui sollicite un contrôle, une décision ou une prestation auprès d'une autorité fédérale. Les débours sont calculés à part.

² Les autorités fédérales perçoivent des émoluments uniquement pour les contrôles ayant donné lieu à contestation.

³ Les autorités fédérales ainsi que, dans la mesure où elles accordent la réciprocité, les autorités communales et les autorités cantonales sont exonérées de tout émolument lorsqu'elles sollicitent des prestations en leur propre faveur.

⁴ Les dispositions de l'ordonnance générale du 8 septembre 2004 sur les émoluments⁵⁷ s'appliquent pour autant que la présente ordonnance n'en dispose autrement.

Art. 72 Calcul des émoluments

¹ Les émoluments perçus pour les contrôles et les prestations sont forfaitaires ou calculés en fonction du temps consacré, dans les limites du tarif fixé à l'annexe 1.

² Les émoluments perçus pour les contrôles et les prestations pour lesquels l'annexe 1 ne prévoit aucun forfait ni aucune limite tarifaire sont calculés en fonction du temps consacré. Le tarif horaire ne doit pas dépasser 300 francs par heure. Les travaux de moins d'une heure ne sont pas facturés.

³ Les prestations effectuées, sur demande, d'urgence ou en dehors des heures normales de travail peuvent donner lieu à des suppléments jusqu'à concurrence de 50 % de l'émolument ordinaire.

⁵⁶ Nouvelle teneur selon le ch. 47 de l'annexe 4 à l'O du 1^{er} nov. 2006 sur les douanes, en vigueur depuis le 1^{er} mai 2007 (RS 631.01).

⁵⁷ RS 172.041.1

Art. 73 Débours

Sont réputés débours les frais supplémentaires afférant à un contrôle ou à une prestation donnée; outre les frais visés à l'art. 6, al. 2, de l'ordonnance générale du 8 septembre 2004 sur les émoluments⁵⁸, il s'agit notamment:

- a. des honoraires au sens de l'ordonnance du 12 décembre 1996 sur les indemnités journalières et sur les autres indemnités versées aux membres des commissions extraparlimentaires⁵⁹;
- b. des frais occasionnés par l'administration de la preuve, par les expertises scientifiques, par les analyses spécifiques ou par la recherche documentaire.

Art. 74 Encaissement

Les émoluments jusqu'à concurrence de 200 francs peuvent être perçus d'avance ou contre remboursement.

Section 2 Emoluments perçus par les cantons**Art. 75**

¹ Les cantons perçoivent des émoluments pour tout contrôle ayant donné lieu à une contestation, dans les limites tarifaires suivantes:

- a. pour le prélèvement d'échantillons: au maximum 200 francs par prélèvement;
- b. pour les inspections: au maximum 4000 francs par inspection;
- c. pour l'analyse d'échantillons: au maximum 6000 francs par échantillon.

² Les émoluments sont calculés en fonction du temps consacré, de l'appareillage requis ainsi que du matériel utilisé.

³ Les prestations spéciales et autres contrôles qui ne sont pas effectués d'office et qui occasionnent un surcroît de travail dépassant le cadre des contrôles ordinaires font l'objet d'émoluments calculés selon le principe de l'al. 2.

⁴ Le tarif horaire est régi par le droit cantonal.

⁵ Les débours peuvent être facturés à part.

⁵⁸ RS 172.041.1

⁵⁹ RS 172.311

Chapitre 8 Délégation des compétences législatives et procédure de décision

Art. 76 Délégation des compétences législatives

¹ Le DFI peut déléguer à l'OFSP le soin d'adapter régulièrement les dispositions à caractère essentiellement technique en fonction de l'évolution des connaissances scientifiques et techniques et des législations des principaux partenaires commerciaux de la Suisse.

² Le DFI peut adapter les renvois figurant à l'annexe 1 en fonction des modifications apportées à ses ordonnances.

Art. 77 Procédure de décision

¹ Lorsque la compétence législative en matière de denrées alimentaires et d'objets usuels leur a été déléguée¹, le DFI, respectivement l'OFSP, consulte les services fédéraux intéressés avant de procéder à la modification d'une ordonnance.

² Si le DFI, respectivement l'OFSP, ne parvient pas à un accord avec les services fédéraux intéressés, il leur annonce officiellement la modification prévue. Chaque département peut, dans un délai de 30 jours, demander au Conseil fédéral de trancher. Celui-ci statue sur la modification et charge le DFI de modifier l'ordonnance en conséquence.

Chapitre 9 Traitement des données

Art. 78

¹ Les autorités d'exécution compétentes sont habilitées à traiter les données personnelles dont elles ont besoin pour accomplir toutes les tâches qui leur sont conférées par la loi sur les denrées alimentaires ou par la présente ordonnance.

² Elles traitent notamment les données personnelles nécessairement liées aux informations sur les éléments suivants:

- a. les denrées alimentaires autorisées (art. 5);
- b. les tests de marché autorisés (art. 7 et 32);
- c. les additifs autorisés ou provisoirement admis (art. 15);
- d. les établissements annoncés et les autorisations d'exploitation, de même que les activités des établissements annoncés ou autorisés (art. 12 et 13);
- e. les procédés technologiques autorisés (art. 20);
- f. les OGM autorisés (art. 22);
- g. les annonces relatives aux denrées alimentaires ou aux objets usuels présentant un danger pour la santé humaine (art. 54);
- h. les résultats des contrôles officiels (art. 56);

- i. les prélèvements d'échantillons (art. 57);
- j. les laboratoires et les services d'inspection accrédités (art. 62);
- k. les formations, les examens et les formations continues des personnes chargées d'exécuter la législation sur les denrées alimentaires (art. 63 et 66);
- l. les rapports et les événements en relation avec les programmes de contrôle et les plans d'urgence (art. 65);
- m. les établissements actifs dans l'importation ou l'exportation (art. 67 à 69);
- n. les autorisations retirées;
- o. les réponses aux questions d'interprétation concernant la législation sur les denrées alimentaires.

³ L'accès aux données est accordé sur demande à toutes les autorités cantonales d'exécution, à l'OFSP, à l'Office vétérinaire fédéral, à l'Office fédéral de l'agriculture, à Swissmedic et à l'Administration des douanes. Ces autorités peuvent s'octroyer réciproquement l'accès à leurs données par procédure d'appel.

⁴ Le traitement des données est soumis à la loi fédérale du 19 juin 1992 sur la protection des données⁶⁰.

Chapitre 10 Dispositions finales

Art. 79 Abrogation et modification du droit en vigueur

L'abrogation et la modification du droit en vigueur sont réglées dans l'annexe 2.

Art. 80 Dispositions transitoires

¹ Les établissements soumis à une autorisation en vertu de l'art. 13 et qui ont commencé leur activité avant le 1^{er} janvier 2006 doivent soumettre à l'autorité cantonale compétente une demande d'autorisation au plus tard le 31 décembre 2006. Cette demande doit inclure une documentation sur les mesures prises par le requérant pour concrétiser les art. 49 à 55. L'al. 2 est réservé.

² Les établissements soumis à une autorisation en vertu de l'art. 13 et qui fabriquent, transforment, traitent, entreposent ou remettent du lait de vache ou des produits à base de lait de vache doivent soumettre à l'autorité cantonale compétente une demande d'autorisation au plus tard le 30 juin 2006. Si de tels établissements sont, au 1^{er} janvier 2006, déjà au bénéfice d'un agrément au sens de l'art. 5 de l'ordonnance du 7 décembre 1998 sur la qualité du lait⁶¹, celui-ci est vérifié d'office par l'autorité cantonale d'exécution compétente d'ici au 30 juin 2006. Cette autorité peut exiger des adaptations et des preuves supplémentaires.

⁶⁰ RS 235.1

⁶¹ [RO 1999 1157, 2002 1409. RO 2005 5567 art.17]

³ L'autorité cantonale d'exécution examine, immédiatement après réception, chaque demande d'autorisation soumise en vertu des al. 1 ou 2 pour déterminer si elle est complète et formellement correcte. Elle délivre sans délai un numéro d'autorisation à l'établissement dans la mesure où aucun motif patent ne justifie le rejet de sa demande. Un établissement disposant d'un tel numéro d'autorisation peut poursuivre son activité après les délais fixés aux al. 1 respectivement 2 et ce jusqu'à ce que la demande fasse l'objet d'une décision définitive.

⁴ L'autorité d'exécution effectue aussitôt que possible une inspection sur site avant de statuer définitivement sur l'autorisation. Si des manquements sont constatés, elle peut octroyer l'autorisation en la liant à la condition que ceux-ci soient éliminés dans les six mois. Si aucune correction n'est apportée dans le délai prescrit, l'autorisation devient caduque.⁶²

⁵ Les établissements soumis à l'obligation d'annoncer en vertu de l'art. 12 et qui ont commencé leur activité avant le 1^{er} janvier 2006 doivent annoncer leur activité à l'autorité cantonale d'exécution compétente d'ici au 30 juin 2006.

⁶ Jusqu'à l'entrée en vigueur de la loi fédérale du 17 juin 2005 sur le Tribunal administratif fédéral⁶³, les décisions sur opposition des bureaux de douane peuvent faire l'objet d'un recours auprès de l'OFSP. Le délai de recours est régi par l'art. 55, al. 2, LDAI.

⁷ Nonobstant les dispositions de la présente ordonnance et des ordonnances qui lui sont afférentes, les denrées alimentaires et les objets usuels peuvent encore être importés, fabriqués et étiquetés selon l'ancien droit jusqu'au 31 décembre 2007. Ils peuvent être, selon l'ancien droit, remis au consommateur jusqu'à épuisement des stocks. L'al. 8 est réservé.⁶⁴

⁸ En dérogation au délai visé à l'al. 7, les délais suivants s'appliquent:

- a. pour les exigences s'appliquant au lait de vache, aux produits à base de lait de vache et à la marque d'identification: aucun délai transitoire;
- b. pour les autres éléments d'étiquetage du lait de vache et des produits à base de lait de vache: délai transitoire jusqu'au 31 décembre 2006;
- c. pour toutes les denrées alimentaires d'origine animale: délai transitoire jusqu'au 31 décembre 2006.

⁹ Dans des cas particuliers, le DFI peut prévoir d'autres exceptions en ce qui concerne les délais transitoires.⁶⁵

Art. 81 Entrée en vigueur

La présente ordonnance entre en vigueur le 1^{er} janvier 2006.

⁶² Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du 15 nov. 2006, en vigueur depuis le 1^{er} janv. 2007 (RO **2006** 4909).

⁶³ RS **173.32**

⁶⁴ Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du 15 nov. 2006, en vigueur depuis le 1^{er} janv. 2007 (RO **2006** 4909).

⁶⁵ Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du 15 nov. 2006, en vigueur depuis le 1^{er} janv. 2007 (RO **2006** 4909).

Annexe I
(art. 72)

Emoluments perçus par les autorités fédérales

A. Emoluments perçus pour les contrôles

Les contrôles ayant donné lieu à contestation font l'objet des émoluments suivants:

- a. prélèvement d'échantillons: au maximum 200 francs par prélèvement;
- b. inspections: au maximum 4000 francs par inspection;
- c. analyse d'échantillons: au maximum 6000 francs par échantillon.

B. Emoluments perçus pour l'octroi d'une autorisation

Francs

| | | Francs |
|-------------------------------|---|------------|
| <i>I Denrées alimentaires</i> | | |
| 1.1 | Denrées alimentaires visées à l'art. 5, al. 1, Appréciation, attribution de la dénomination spécifique et autorisation | 200–3500 |
| 1.2 | Tests de marché visé à l'art. 7 | 200–2500 |
| 1.3 | Traitement des denrées alimentaires visé à l'art. 20 | 300–50 000 |
| 1.4 | Autorisation de nouvelles adjonctions visées à l'art. 20, al. 10, de l'ordonnance du DFI du 23 novembre 2005 sur les aliments spéciaux ⁶⁶ | |
| | Examen de la composition, autorisation de mise sur le marché; appréciation et autorisation de la publicité | 200–6000 |
| 1.5 | Autorisation visée à l'art. 22, al. 1 | 200–50 000 |
| 1.6 | Autorisation visée à l'art. 6, al. 5, de l'ordonnance du DFI du 23 novembre 2005 sur l'eau potable, l'eau de source et l'eau minérale ⁶⁷ | 200–6000 |
| 1.7 | Autorisation visée à l'art. 7 de l'ordonnance du DFI du 23 novembre 2005 sur l'addition de substances essentielles ou physiologiquement utiles aux denrées alimentaires ⁶⁸ | 200–6000 |
| 1.8 | Autorisation visée à l'art. 3, al. 2, de l'ordonnance du DFI du 23 novembre 2005 sur les champignons comestibles et la levure ⁶⁹ | 200–3500 |

⁶⁶ RS 817.022.104

⁶⁷ RS 817.022.102

⁶⁸ RS 817.022.32

⁶⁹ RS 817.022.106

| | | Francs |
|-----|--|----------|
| 1.9 | Autorisations visée à l'art. 5, al. 2, de l'ordonnance du DFI du 23 novembre 2005 sur les boissons alcooliques ⁷⁰ | 200–3500 |
| 2 | <i>Additifs</i> | |
| 2.1 | Nouvel additif: Etude de la documentation du point de vue de la nécessité technologique, du champ d'application, de la toxicologie et des méthodes d'analyse; fixation d'une concentration maximale | 200–6000 |
| 2.2 | Nouveau champ d'application: Etude de la documentation du point de vue de la nécessité technologique et des méthodes d'analyse | 300–3500 |
| 3 | <i>Objets usuels</i> | |
| 3.1 | Autorisation des tests de marché visé à l'art. 32, al. 1 | 300–3000 |
| 3.2 | Autorisation de substances ou de produits visés aux art. 8, al. 1, 10, al. 1, 17, al. 1, et 21, al. 3, de l'ordonnance du DFI du 23 novembre 2005 sur les objets et matériaux ⁷¹ | 300–2500 |
| 3.3 | Autorisation d'un gaz propulseur pour générateurs d'aérosols | 300–3000 |
| 3.4 | Autorisation d'un jouet contenant des substances ou des préparations en quantités non offensives pour la santé de l'enfant | 300–3000 |
| 3.5 | Autorisation d'une substance visée à l'art. 2, al. 6, de l'ordonnance du DFI du 23 novembre 2005 sur les cosmétiques ⁷² | 300–3000 |
| 4 | <i>Tabac et succédanés du tabac</i> Autorisation des produits visés à l'art. 3, al. 1, de l'ordonnance du 27 octobre 2004 sur le tabac ⁷³ | 500–5000 |

⁷⁰ RS 817.022.110

⁷¹ RS 817.023.21

⁷² RS 817.023.31

⁷³ RS 817.06

C. Emoluments perçus pour les examens

| | Francs |
|--|-------------------|
| <i>1</i> | |
| <i>Diplôme de chimiste des denrées alimentaires</i> | |
| Examen complémentaire | 50 par matière |
| Examen pratique | 400 |
| Examen théorique | 400 |
| Diplôme | 50 |
| <i>2</i> | |
| <i>Diplôme d'inspecteur des denrées alimentaires</i> | |
| Examen | 700 |
| Diplôme | 50 |

Abrogation et modification du droit en vigueur

I

Sont abrogés:

1. l'ordonnance du 1^{er} mars 1995 sur les denrées alimentaires⁷⁴;
2. l'arrêté fédéral du 6 juillet 1937 concernant le Manuel suisse des denrées alimentaires⁷⁵;
3. l'arrêté fédéral du 14 décembre 1964 concernant le Manuel suisse des denrées alimentaires⁷⁶;
4. l'arrêté fédéral du 29 septembre 1944 instituant une commission du Manuel des denrées alimentaires⁷⁷;
5. l'ordonnance du 1^{er} mars 1995 sur les objets usuels⁷⁸;
6. l'ordonnance du 1^{er} mars 1995 sur l'importation, le transit et l'exportation des denrées alimentaires et des objets usuels⁷⁹;
7. l'ordonnance du 1^{er} mars 1995 sur les conditions minimales que doivent remplir les contrôleurs des denrées alimentaires⁸⁰;
8. l'ordonnance du 1^{er} mars 1995 concernant les émoluments perçus pour le contrôle des denrées alimentaires⁸¹;
9. l'ordonnance du 17 avril 1991 concernant le diplôme fédéral de chimiste en denrées alimentaires⁸²;
10. l'ordonnance du 17 avril 1991 concernant le diplôme fédéral d'inspecteur des denrées alimentaires⁸³;
11. l'ordonnance du 4 juin 1984 sur le prélèvement d'échantillons de denrées alimentaires et d'objets usuels⁸⁴.

74 [RO 1995 1491, 1996 1211, 1997 292 1145 1198 art. 24, 1998 108, 1999 303 ch. I 8 1848, 2002 573, 2003 4793 ch. I 4 4915 ch. II, 2004 457 3035 3065 ch. II 1, 2005 1057 1063 2695 ch. II 15]

75 [RS 4 756; RO 1964 1177 art. 3]

76 [RO 1964 1177]

77 [RS 4 757]

78 [RO 1995 1643, 1998 144, 2002 669, 2004 1111 ch. II, 2005 2695 ch. II 16]

79 [RO 1995 1751, 2002 675, 2004 3065 ch. II 2]

80 [RO 1995 1756]

81 [RO 1995 1759, 2002 679, 2004 1115 4533 art. 20 al. 2]

82 [RO 1991 1096, 1995 1765, 2002 681]

83 [RO 1991 1104, 1995 1766]

84 [RO 1984 679, 1995 1768]

II

Les ordonnances suivantes sont modifiées comme suit:

1. Ordonnance du 18 août 2004 sur les médicaments vétérinaires⁸⁵:

Art. 3, al. 1, let. a

...

Art. 8, al. 3, première phrase

...

Art. 9, al. 1

...

Art. 10a

...

Art. 12

...

Art. 14

...

Art. 24, al. 1

...

Art. 26, let. c

...

Art. 39, al. 1 et 3

Abrogés

⁸⁵ RS 812.212.27. Les modifications mentionnées ci-dessous sont insérées dans ladite ordonnance.

Annexe 4

...

2. Ordonnance du 18 mai 2005 sur la réduction des risques liés aux produits chimiques⁸⁶:*Annexe 1.3, ch. 2, let. b*

...

Annexe 1.7, ch. 3.1, al. 1, let. c

...

Annexe 1.8, ch. 1, al. 1, let. c

...

Annexe 1.10, ch. 3, al. 2

...

Annexe 1.13, ch. 3, al. 2

...

3. Ordonnance du 27 octobre 2004 sur le tabac⁸⁷:*Art. 1*

...

Art. 6, al. 1, let. a, ch. 1 et 4

...

Art. 11, let. a

...

⁸⁶ RS **814.81**. Les modifications mentionnées ci-dessous sont insérées dans ladite ordonnance.

⁸⁷ RS **817.06**. Les modifications mentionnées ci-dessous sont insérées dans ladite ordonnance.

Ordonnance du DFI sur les boissons alcooliques¹

du 23 novembre 2005 (Etat le 1^{er} avril 2007)

Le Département fédéral de l'intérieur (DFI),

vu les art. 4, al. 2, 26, al. 2 et 5, et 27, al. 3, de l'ordonnance du 23 novembre 2005 sur les denrées alimentaires et les objets usuels (ODAIU)²,

arrête:

Chapitre 1 Dispositions générales

Art. 1 Objet et champ d'application

¹ La présente ordonnance définit les boissons alcooliques énoncées ci-après, fixe les exigences auxquelles elles doivent satisfaire et règle les modalités d'étiquetage et de publicité applicables:

- a. le vin, le moût de raisin en cours de fermentation, le bourru, le jus de raisin en cours de fermentation, les boissons à base de vin;
- b. le cidre, le vin de fruits, le jus de fruits à pépins en cours de fermentation, les boissons à base de cidre ou de vins de fruits, l'hydromel;
- c. la bière;
- d. les boissons spiritueuses³;
- e. les autres boissons alcooliques.

² Les dispositions de la législation sur l'alcool sont réservées.

Art. 2 Teneur en alcool

Les boissons alcooliques visées à l'art. 1 doivent présenter une teneur en alcool éthylique supérieure à 0,5 % volume.

Art. 3 Etiquetage

¹ La teneur en alcool doit être indiquée en «% vol.»; la marge de tolérance est de plus ou moins 0,5 % volume.

RO 2005 6097

¹ Nouveau terme selon le ch. I de l'O du DFI du 15 nov. 2006, en vigueur depuis le 1^{er} janv. 2007 (RO 2006 4967). Il a été tenu compte de cette modification dans tout le présent texte.

² RS 817.02

³ Nouveau terme selon le ch. I de l'O du DFI du 15 nov. 2006, en vigueur depuis le 1^{er} janv. 2007 (RO 2006 4967). Il a été tenu compte de cette modification dans tout le présent texte.

² Dans le cas des boissons alcooliques sucrées de toute composition, susceptibles d'être confondues en raison de leurs propriétés organoleptiques avec des boissons sans alcool comme les limonades, les boissons de table, les nectars, les jus de fruits ou l'ice tea (p.ex. alcopops), l'étiquetage doit comporter les indications suivantes:

- a. «Boisson sucrée alcoolisée», et
- b. «contient x % vol. d'alcool».

^{2bis} Les indications visées à l'al. 2 doivent figurer dans le même champ visuel que la dénomination spécifique.⁴

³ Il est interdit de faire figurer des indications faisant référence d'une quelconque manière à la santé, telles que «réconfortant», «fortifiant», «énergisant », «bénéfique pour la santé» ou «tonique» sur l'étiquetage des boissons alcooliques.

Art. 4 Publicité

¹ Est interdite toute publicité visant à promouvoir les boissons alcooliques spécialement auprès des jeunes de moins de 18 ans. Une telle publicité est notamment interdite:

- a. dans les lieux fréquentés principalement par les jeunes;
- b. dans les journaux, périodiques et autres publications destinés principalement aux jeunes;
- c. sur le matériel scolaire (cartables, trousse, stylos, etc.);
- d. sur les articles publicitaires distribués gratuitement aux jeunes (t-shirts, casquettes, fanions, ballons de plage, etc.);
- e. sur les jouets;
- f. sous forme de distribution gratuite de boissons alcooliques aux jeunes;
- g. lors de manifestations culturelles, sportives ou autres, principalement fréquentées par les jeunes.

² Les boissons alcooliques et leur présentation ne doivent porter aucune mention ni représentation graphique s'adressant spécialement aux jeunes âgés de moins de 18 ans.

⁴ Introduit par le ch. I de l'O du DFI du 15 nov. 2006, en vigueur depuis le 1^{er} janv. 2007 (RO 2006 4967).

Chapitre 2

Vin, moût de raisin en cours de fermentation, bourru, jus de raisin en cours de fermentation, boissons à base de vin

Section 1 Vin⁵

Art. 5 Pratiques et traitements oenologiques admis⁶

¹ Les produits visés dans le présent chapitre ne peuvent être élaborés ou traités qu'au moyen des pratiques et traitements oenologiques énumérés à l'annexe 1.

² L'Office fédéral de la santé publique (OFSP) peut, sur demande motivée, autoriser d'autres pratiques ou traitements oenologiques. Il limite l'autorisation et la publie dans la Feuille officielle suisse du commerce.

³ Si l'annexe 1 ne correspond plus aux connaissances ni au développement de l'oenologie et que des mesures urgentes s'imposent au nom de la protection de la santé, l'OFSP peut donner des instructions provisoires aux autorités cantonales d'exécution, dans l'attente de la modification de l'annexe. L'OFSP publie ces instructions dans la Feuille officielle suisse du commerce.

...⁷

Art. 6 Définitions

¹ Le moût de raisin est un moût obtenu naturellement ou par procédé physique à partir de raisins frais (fruits des espèces appartenant au genre *Vitis*).

² Le vin est une boisson obtenue par fermentation alcoolique de raisins frais, foulés ou non, ou de moût de raisins frais.

³ Le vin rouge et le vin rosé sont des vins obtenus à partir de raisins rouges, ayant subi une macération plus ou moins longue avant le pressurage et la fermentation.

⁴ Le vin blanc est un vin obtenu à partir de raisins blancs ou à partir de raisins rouges pressurés avant toute fermentation.

⁵ Le vin pétillant ou perlé est un vin contenant du dioxyde de carbone dissous, qui provoque, à 20 °C, une surpression variant entre 1 bar minimum et 2,5 bars maximum.

⁶ Le vin mousseux est un vin contenant du dioxyde de carbone dissous qui provoque, à 20 °C, une surpression de 3 bars au moins.

⁵ Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du DFI du 15 nov. 2006, en vigueur depuis le 1^{er} janv. 2007 (RO 2006 4967).

⁶ Introduit par le ch. I de l'O du DFI du 15 nov. 2006, en vigueur depuis le 1^{er} janv. 2007 (RO 2006 4967).

⁷ Abrogée par le ch. I de l'O du DFI du 15 nov. 2006, avec effet au 1^{er} janv. 2007 (RO 2006 4967).

⁷ Le vin de liqueur est un vin ayant une teneur en alcool d'au moins 15 % volume et d'au plus 22 % volume, obtenu à partir de moût de raisin, de moût de raisin en cours de fermentation ou de vin, par addition de vin ou de distillat de raisins secs ou d'alcool neutre d'origine vinique.

⁸ Le Schiller est un vin obtenu à partir de raisins rouges et blancs de la catégorie 1, provenant de la même parcelle et vinifiés ensemble.

Art. 7 Catégories de vins

¹ Les vins sont classés en trois catégories:

- a. catégorie 1: vins avec appellation d'origine contrôlée;
- b. catégorie 2: vins avec indication de provenance;
- c. catégorie 3: vins sans appellation d'origine contrôlée ni indication de provenance.

² Pour la production de vins suisses, il y a lieu d'utiliser les moûts de raisin correspondants à ces catégories, conformément à l'art. 64, al. 1, de la loi du 29 avril 1998 sur l'agriculture⁸.

Art. 8 Exigences

¹ Le vin doit présenter une teneur en alcool totale (acquise et potentielle) d'au moins 7 % volume et une teneur en alcool acquise d'au moins 5,5 % volume.

² Pour la production de vin mousseux ou de vin pétillant ou perlé, on peut ajouter:

- a. une liqueur de tirage pour l'obtention d'une seconde fermentation;
- b. une liqueur d'expédition;
- c. du dioxyde de carbone pour la production de vin mousseux ou de vin pétillant additionné d'acide carbonique au sens de l'art. 6, al. 5 et 6.

³ La teneur en alcool du vin mousseux et du vin pétillant ou perlé ne doit pas augmenter de plus de 1,5 % volume sous l'effet de l'addition de liqueur de tirage, et de plus de 0,5 % volume sous l'effet de l'addition de liqueur d'expédition.

Art. 9 Dénomination spécifique

¹ Sur les vins de la catégorie 1 peut figurer l'origine géographique au lieu de la dénomination spécifique «vin».

² Les vins de la catégorie 2 doivent porter la dénomination spécifique «vin de table», complétée par l'indication de la provenance géographique. Cette mention peut être complétée par l'indication de la couleur du vin. La dénomination spécifique «vin de pays», complétée par l'indication de la provenance géographique, est également admise si la production du raisin est soumise à une limitation de la production en vertu de l'art. 14, al. 3, de l'ordonnance du 7 décembre 1998 sur le vin⁹.

⁸ RS 910.1

⁹ RS 916.140

³ Les vins de la catégorie 3 doivent porter la dénomination spécifique «vin». Cette mention peut être complétée par l'indication de la couleur du vin. Est interdite toute autre mention relative à l'origine, à la provenance, au cépage ou au millésime. L'art. 10, al. 1, let. c est réservé.¹⁰

⁴ Si du dioxyde de carbone a été ajouté à du vin pétillant ou perlé ou à du vin mousseux, la dénomination spécifique sera ainsi libellée: «vin pétillant gazéifié» ou «vin perlé gazéifié» et «vin mousseux gazéifié».

⁵ Les vins étrangers qui portent une appellation d'origine protégée ou une autre dénomination protégée par une législation étrangère doivent, lors de leur remise et en ce qui concerne la dénomination spécifique, satisfaire aux exigences de la législation étrangère en question.¹¹

Art. 10 Etiquetage¹²

¹ L'étiquette doit mentionner les indications suivantes:

- a. la dénomination spécifique au sens des art. 6 et 9;
- b. le nom ou la raison sociale ainsi que l'adresse du producteur, de l'encaveur, du négociant, de l'importateur, de l'embouteilleur ou du vendeur;
- c. le pays de production, pour autant qu'il ne soit pas identifiable d'après la dénomination spécifique, le nom ou la raison sociale et l'adresse du producteur;
- d. les indications requises à l'art. 2, al. 1, let. i, n, o et q de l'ordonnance du DFI du 23 novembre 2005 sur l'étiquetage et la publicité des denrées alimentaires (OEDA)¹³;
- e. la mention «contient des sulfites», «contient de l'anhydride sulfureux» ou «contient du dioxyde de soufre» pour les vins qui présentent une concentration supérieure à 10 mg SO₂ par kilogramme ou par litre.

² Les indications, à l'exception de celles requises aux art. 2, al. 1, let. q, OEDA¹⁴ et 10, al. 1, let. e, de la présente ordonnance doivent figurer dans le même champ visuel.¹⁵

³ L'indication de l'année de récolte n'est admise que si le vin est issu à 85 % au moins de raisins récoltés dans l'année mentionnée. Les adjonctions visées à l'art. 12, al. 1, ne sont pas prises en considération.

¹⁰ Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du DFI du 15 nov. 2006, en vigueur depuis le 1^{er} janv. 2007 (RO 2006 4967).

¹¹ Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du DFI du 15 nov. 2006, en vigueur depuis le 1^{er} janv. 2007 (RO 2006 4967).

¹² Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du DFI du 15 nov. 2006, en vigueur depuis le 1^{er} janv. 2007 (RO 2006 4967).

¹³ RS 817.022.21

¹⁴ RS 817.022.21

¹⁵ Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du DFI du 15 nov. 2006, en vigueur depuis le 1^{er} janv. 2007 (RO 2006 4967).

⁴ L'indication du nom d'un ou de plusieurs cépages n'est admise que si le vin est issu à 85 % au moins du ou des cépages mentionnés. Les adjonctions visées à l'art. 12, al. 1, ne sont pas prises en considération. Si plusieurs cépages sont mentionnés, ils le seront dans l'ordre décroissant de leur importance pondérale.

⁵ Dans le cas du vin mousseux, les indications requises à l'art. 2 OEDA1 doivent être complétées, selon la teneur en sucre résiduel par litre, par les mentions suivantes:

- «extra-brut» de 0 à 6 g
- «brut» inférieure à 15 g
- «extra-sec» de 12 à 20 g
- «sec» de 17 à 35 g
- «demi-sec» de 33 à 50 g
- «doux» supérieure à 50 g.

⁶ Dans le cas des autres vins, les indications suivantes peuvent figurer sur l'étiquette selon la teneur en sucre résiduel par litre:

- «sec» égale ou inférieure à 4 g
- «demi-sec», «mi-sec» ou «légèrement doux» supérieure à 4 g et égale ou inférieure à 12 g
- «demi-doux», «mi-doux» supérieure à 12 g et égale ou inférieure à 45 g
- «doux» supérieure à 45 g.

⁷ En cas d'utilisation de morceaux de chêne au sens du ch. 27 de l'annexe 1, toute mention faisant allusion à un récipient en bois, tel que barrique ou fût, est exclue.¹⁶

Art. 11 Décoloration

La décoloration des vins rouges et des vins rosés est interdite.

Art. 12¹⁷

Art. 13 Coupage

¹ Le coupage consiste à mélanger entre eux des raisins, des moûts de raisin ou des vins d'origines ou de provenances différentes.

² Sont interdits:

- a. le coupage des vins suisses des catégories 1 et 2 avec du vin étranger;
- b. le coupage des vins étrangers des catégories 1 et 2.

¹⁶ Introduit par le ch. I de l'O du DFI du 15 nov. 2006, en vigueur depuis le 1^{er} janv. 2007 (RO 2006 4967).

¹⁷ Abrogé par le ch. I de l'O du DFI du 15 nov. 2006, avec effet au 1^{er} janv. 2007 (RO 2006 4967).

³ Le coupage des vins suisses avec du vin suisse est soumis aux prescriptions suivantes:

- a. les vins de la catégorie 1 peuvent être coupés avec des vins de même couleur jusqu'à concurrence de 10 %;
- b. les vins de la catégorie 2 peuvent être coupés avec des vins de même couleur jusqu'à concurrence de 15 %.

⁴ Les vins de la catégorie 3 peuvent être coupés à volonté.

⁵ Les vins étrangers qui portent une appellation d'origine protégée ou une autre dénomination protégée par une législation étrangère doivent, lors de leur remise, satisfaire aux exigences de la législation étrangère applicable au coupage.

Section 2¹⁸

Moût de raisin en cours de fermentation, bourru, jus de raisin en cours de fermentation

Art. 14 Définition

Le moût de raisin en cours de fermentation (bourru, jus de raisins partiellement fermenté) est un produit provenant de la fermentation de moût de raisins frais.

Art. 15 Dénomination spécifique

¹ La dénomination spécifique est «moût de raisin en cours de fermentation», «bourru», «jus de raisin en cours de fermentation», «jus de raisin partiellement fermenté» ou «moût de raisin partiellement fermenté».

² La dénomination spécifique doit être complétée par l'indication de la provenance géographique.

Art. 16¹⁹ Indications complémentaires

Dans le cas du bourru non pasteurisé, l'indication de la teneur en alcool doit être remplacée par la mention «contient de l'alcool».

¹⁸ Anciennement Section 3.

¹⁹ Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du DFI du 15 nov. 2006, en vigueur depuis le 1^{er} janv. 2007 (RO 2006 4967).

Section 3²⁰ Boissons à base de vin**Art. 17** Boissons aromatisées à base de vin

¹ Les boissons aromatisées à base de vin sont des boissons obtenues à partir de vin et aromatisées avec des arômes naturels ou identiques aux naturels, des préparations aromatisantes, des épices, des herbes aromatiques ou toute autre denrée alimentaire sapide.

² Sont admises l'édulcoration au sens de l'art. 56 et l'addition d'autres ingrédients.

³ L'addition d'autres alcools n'est pas admise; est exceptée la Zurra.

⁴ La teneur en vin du produit fini doit être d'au moins 50 % masse.

⁵ La teneur en alcool doit être d'au moins 7 % volume, mais inférieure à 14,5 % volume.

⁶ La dénomination spécifique «boisson aromatisée à base de vin» peut être complétée par les dénominations définies à l'annexe 2.

Art. 18 Cocktails aromatisés à base de vin

¹ Les cocktails aromatisés à base de vin sont des boissons obtenues à partir de vin ou de moût de raisin, aromatisées avec des arômes naturels ou identiques aux naturels, des préparations aromatisantes, des épices, des herbes aromatiques ou toute autre denrée alimentaire sapide.

² Sont admises l'édulcoration au sens de l'art. 56 et l'addition d'autres ingrédients.

³ L'addition d'autres alcools n'est pas admise.

⁴ La teneur en vin ou en moût de raisin du produit fini doit être d'au moins 50 % masse.

⁵ La teneur en alcool doit être inférieure à 7 % volume.

⁶ La dénomination spécifique «cocktail aromatisé à base de vin» peut être complétée par les dénominations définies à l'annexe 3.

Art. 19 Vins aromatisés

¹ Les vins aromatisés sont des boissons:

- a. obtenues à partir de vin ou de moût de raisin rectifié (muté à l'alcool);
- b. additionnées d'alcool éthylique d'origine agricole, de distillat d'origine agricole, d'eau-de-vie de vin, de brandy ou d'eau-de-vie de marc;
- c. aromatisées avec des arômes naturels ou identiques aux naturels, des préparations aromatisantes, des épices, des herbes aromatiques ou toute autre denrée alimentaire sapide.

² Sont admises l'édulcoration au sens de l'art. 56 et l'addition d'autres ingrédients.

²⁰ Anciennement Section 4.

³ La teneur en vin ou en moût de raisin rectifié (muté à l'alcool) du produit fini doit être d'au moins 75 % masse.

⁴ La teneur en alcool doit être d'au moins 14,5 % volume, mais inférieure à 22 % volume.

⁵ La dénomination spécifique «vin aromatisé» peut être remplacée par les dénominations définies à l'annexe 4.

Art. 20 Disposition générale

¹ Lorsque la dénomination des produits visés aux art. 17 et 19 comporte le terme «mousseux», la teneur en vin mousseux du produit fini doit être au minimum de 95 %.

² Les dénominations visées aux art. 17 et 19 peuvent être complétées, selon la teneur en sucre résiduel par litre, par les mentions suivantes:

- «extra-sec» inférieure à 30 g/l
- «sec» inférieure à 50 g/l
- «demi-sec» de 50 à 90 g/l
- «demi-doux» de plus de 90 à 130 g/l
- «doux» supérieure à 130 g/l.

³ Les mentions «demi-doux» et «doux» peuvent être remplacées par l'indication de la teneur en sucre, exprimée en gramme par litre.

⁴ Si l'une de ces boissons est additionnée d'une quantité de gaz carbonique supérieure à 2 g par litre, une mention telle que «contient du gaz carbonique» doit figurer à proximité de la dénomination spécifique.

Chapitre 3

Cidre, vin de fruits, jus de fruits à pépins en cours de fermentation, boissons à base de cidre ou de vins de fruits, hydromel

Section 1 Cidre

Art. 21 Définition

Le cidre est une boisson alcoolisée obtenue par la fermentation alcoolique partielle ou complète de jus de pomme ou de jus de poire fraîchement pressé ou conservé par un procédé physique.

Art. 22 Exigences

¹ La teneur en alcool du cidre doit être de 3 % volume au moins.

² Est admise l'adjonction:

- a. de jus de pomme ou de jus de poire;

- b.²¹ de sucres pour la seconde fermentation nécessaire à l'obtention de cidre mousseux;
- c. du dioxyde de carbone.

Art. 23 Dénomination spécifique

¹ La dénomination spécifique sera «cidre mousseux» si la teneur en dioxyde de carbone obtenue par fermentation naturelle est de 4 g par litre au moins.

² Si l'on a ajouté du dioxyde de carbone au cidre et que la teneur totale en dioxyde de carbone est égale ou supérieure à 4 g par litre, la dénomination sera «cidre mousseux additionné de gaz carbonique».

³ S'il est fait mention d'une variété de fruit dans la dénomination spécifique (p.ex. cidre de pomme Sauergraeuch), la quantité de jus du fruit considéré doit être de 80 % masse au moins dans le produit fini.

Art. 24 Indications complémentaires

¹ Si la densité relative (20/20) d'un cidre est supérieure à 1,005, correspondant à une teneur en sucre inverti de 9 à 11 g par litre, la mention «partiellement fermenté» doit figurer à proximité de la dénomination spécifique.

² Dans le cas du cidre mousseux, à la place de «partiellement fermenté», on peut utiliser les désignations suivantes:

- «brut» pour une teneur en sucre résiduel inférieure à 10 g/l
- «extra-sec» pour une teneur en sucre résiduel entre 8 et 20 g/l
- «sec» pour une teneur en sucre résiduel entre 17 et 40 g/l
- «demi-sec» pour une teneur en sucre résiduel entre 37 et 65 g/l
- «doux» pour une teneur en sucre résiduel supérieure à 65 g/l.

Section 2 Cidre dilué

Art. 25 Définition

Le cidre dilué est du cidre obtenu par la dilution de cidre dans de l'eau potable ou par la fermentation alcoolique de jus de pomme dilué ou de jus de poire dilué.

Art. 26 Exigences

¹ La teneur en cidre du produit fini doit être d'au moins 70 % masse.

² La teneur en alcool doit être supérieure à 2 % volume.

³ Est admise l'adjonction:

²¹ Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du DFI du 15 nov. 2006, en vigueur depuis le 1^{er} janv. 2007 (RO 2006 4967).

- a. de jus de pomme ou de jus de poire;
- b. de dioxyde de carbone.

Art. 27 Dénomination spécifique

Si l'on a ajouté du dioxyde de carbone au cidre dilué et que la teneur totale en dioxyde de carbone est égale ou supérieure à 4 g par litre, la dénomination spécifique doit faire mention de cette adjonction.

Art. 28 Indications complémentaires

Si la densité relative (20/20) d'un cidre dilué est supérieure à 1,005, correspondant à une teneur en sucre inverti de 9 à 11 g par litre, la mention «partiellement fermenté» doit figurer à proximité de la dénomination spécifique.

Section 3 Jus de fruits à pépins en cours de fermentation

Art. 29 Définition

¹ Le jus de fruits à pépins en cours de fermentation est du cidre partiellement fermenté.

² Il doit avoir une teneur en alcool inférieure à 3 % volume.²²

Art. 30 Désignation spécifique

¹ Dans le cas du jus de fruits à pépins pasteurisé en cours de fermentation, la dénomination spécifique doit être complétée par le mot «pasteurisé».

² Si l'on a ajouté du dioxyde de carbone au jus de fruits à pépins en cours de fermentation et que la teneur totale en dioxyde de carbone est égale ou supérieure à 4 g par litre, la dénomination spécifique doit faire mention de cette adjonction.

Art. 31 Indications complémentaires

Dans le cas du jus de fruits à pépins non pasteurisé en cours de fermentation, l'indication de la teneur en alcool éthylique doit être remplacée par la mention «contient de l'alcool».

²² Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du DFI du 15 nov. 2006, en vigueur depuis le 1^{er} janv. 2007 (RO 2006 4967).

Section 4 Vin de fruits

Art. 32 Définition

Le vin de fruits est une boisson alcoolisée obtenue par la fermentation alcoolique partielle ou complète de jus de baies ou de jus de fruits, à l'exclusion des jus de pomme, de poire et de raisin, fraîchement pressé ou conservé par un procédé physique.

Art. 33 Exigences

- ¹ L'adjonction de sucres ou d'eau potable au jus avant la fermentation est admise.
- ² Le mélange soumis à fermentation doit contenir au moins 30 % masse de jus de baies ou de jus de fruits.
- ³ La teneur en alcool doit être de 3 % volume au moins.
- ⁴ Est admise après la fermentation l'adjonction:
 - a. de jus de baies ou de jus de fruits;
 - b. de sucres;
 - c. de dioxyde de carbone.
- ⁵ Le mélange de différents vins de fruits est admis.

Art. 34 Dénomination spécifique

- ¹ La dénomination spécifique sera «vin de fruits mousseux» si la teneur en dioxyde de carbone obtenue par fermentation naturelle est de 4 g par litre au moins.
- ² Si l'on a ajouté du dioxyde de carbone au vin de fruits et que la teneur totale en dioxyde de carbone est égale ou supérieure à 4 g par litre, la dénomination spécifique sera «vin mousseux de ...²³ additionné de gaz carbonique».

Art. 35 Indications complémentaires

- ¹ Si le vin de fruits a été obtenu à partir d'un jus de baies ou d'un jus de fruits dilué, la part de jus doit figurer, en pour-cent masse, à proximité immédiate de la dénomination spécifique, de la manière suivante: «obtenu à partir de ...²⁴ % de jus de ...²⁵».
- ² L'art. 24 est applicable par analogie.

²³ Fruit ou baie.

²⁴ Teneur minimale en jus de baies ou en jus de fruits.

²⁵ Fruit ou baie.

Section 5 Boissons à base de cidre ou de vins de fruits

Art. 36

¹ Les boissons à base de cidre ou de vin de fruits sont des boissons dont les composants principaux sont du cidre ou du vin de fruits. Ces boissons peuvent être additionnées d'ingrédients tels qu'eau potable, eau minérale naturelle, jus de fruits, boisson spiritueuse, sucres, miel, extraits de plantes ou de parties de plantes aromatiques, arômes naturels ou identiques aux naturels.

² La teneur en cidre ou en vin de fruits du produit fini doit être d'au moins 50 % masse.

Art. 37 Dénomination spécifique

L'art. 17, al. 6, est applicable par analogie.

Section 6 Hydromel

Art. 38 Définition

L'hydromel est une boisson obtenue par la fermentation alcoolique d'un mélange de miel et d'eau.

Art. 39 Exigences

¹ L'hydromel doit avoir un titre alcoométrique minimal de 7 % volume.

² L'addition de sucres avant la fermentation est interdite.

³ L'aromatisation à l'aide d'épices et d'herbes aromatiques est admise.

Chapitre 4 Bière

Art. 40 Définitions

¹ La bière est une boisson alcoolisée contenant du gaz carbonique obtenue à partir d'un moût fermenté avec de la levure et additionné de houblon en cône ou des produits du houblon.

² Le moût est préparé à partir de matières premières amylacées ou sucrées et d'eau potable.

³ Les produits du houblon sont la poudre de houblon, la poudre de houblon enrichie, l'extrait de houblon, la poudre d'extrait de houblon et l'extrait de houblon isomérisé.

Art. 41 Exigences

¹ En règle générale, la bière doit être limpide. Certains types de bière (p.ex. bière non filtrée, bière de froment sur lies) peuvent être troubles ou présenter des dépôts en raison d'un procédé de fabrication particulier.

² Pour la préparation du moût, on peut utiliser, outre le malt d'orge ou de froment, les matières premières amylacées ou sucrées suivantes:

- a. céréales, tels que l'orge, le froment, le maïs et le riz;
- b. sucre, sucre inverti, dextrose et sirop de glucose à raison de 10 % masse au plus;
- c. amidon à raison de 20 % masse au plus.

³ Pour la préparation du moût, on peut utiliser du malt torréfié ou de l'extrait de malt torréfié.

⁴ Lors de la remise au consommateur, le pH de la bière ne peut dépasser 5,0.

⁵ La teneur en dioxyde de carbone doit être de 0,3 % masse au moins.

⁶ La bière doit être fabriquée avec un moût d'origine à raison de 10 % masse au moins. L'art. 42, al. 3 et 4, est réservé.

Art. 42 Dénomination spécifique

¹ La dénomination spécifique est «bière».

² Selon la teneur en moût d'origine, on peut aussi utiliser les dénominations suivantes:

- a. «bière normale» 10 à 12,0 % masse
- b. «bière spéciale» 11,5 à 14,0 % masse
- c. «bière forte» au moins 14 % masse.

³ La bière ayant une teneur en alcool ne dépassant pas 3,0 % volume peut être désignée comme «bière légère». Le moût d'origine de la bière légère ne fait l'objet d'aucune restriction.

⁴ La bière ayant une teneur en hydrates de carbone ne dépassant pas 7,5 g par litre et une teneur en alcool ne dépassant pas 4,5 % volume peut être désignée comme «pauvre en hydrates de carbone». La teneur en moût d'origine doit être de 8,0 à 9,0 % masse.

Art. 43 Indications complémentaires

Les bières troubles fabriquées selon un procédé spécial doivent porter une mention correspondante sur l'étiquette.

Art. 44 Débit

¹ Pour le débit de la bière en tonneau, seuls sont admis les appareils à pression (pressions à bière) dans lesquels on utilise du dioxyde de carbone ou de l'azote comprimé.

² Le raccordement du tuyau du gaz au siphon ou à la tête de tirage doit être pourvu d'une soupape destinée à empêcher le reflux.

³ Le robinet de débit de la bière ne doit pas être utilisé pour le débit d'autres boissons.

⁴ Il est interdit de servir de la bière qui a goutté ou des restes de bière.

Chapitre 5 Boissons spiritueuses**Section 1 Dispositions générales****Art. 45** Boissons spiritueuses

¹ Les boissons spiritueuses sont des boissons alcooliques destinées à la consommation humaine et se caractérisent par des propriétés organoleptiques particulières.

² Elles doivent présenter un titre alcoométrique minimal de 15 % volume.

³ Elles sont obtenues:

- a. par distillation de produits fermentés naturels, en présence ou non d'arômes naturels ou identiques aux naturels;
- b. par macération de substances végétales dans de l'alcool éthylique d'origine agricole, dans du distillat d'origine agricole ou dans de l'eau-de-vie au sens des art. 57 à 81, suivie ou non d'une distillation;
- c. par adjonction, à de l'alcool éthylique d'origine agricole, d'arômes naturels ou identiques aux naturels, de sucres ou autres édulcorants, ou d'autres produits agricoles;
- d. par mélange d'une boisson spiritueuse au sens des let. a et b:
 1. avec d'autres boissons spiritueuses,
 2. avec de l'alcool éthylique d'origine agricole, du distillat d'origine agricole ou avec de l'eau-de-vie au sens des art. 57 à 81,
 3. avec des boissons alcooliques ou avec des boissons sans alcool.

Art. 46 Alcool éthylique d'origine agricole (alcool de bouche)

¹ L'alcool éthylique d'origine agricole (alcool de bouche) est un alcool obtenu par distillation, après fermentation alcoolique, de produits agricoles.

² Il doit présenter les caractéristiques énumérées à l'annexe 5.

³ L'alcool éthylique d'origine agricole n'est pas destiné à la consommation directe.

Art. 47 Distillat d'origine agricole

Le distillat d'origine agricole est un liquide alcoolique obtenu par distillation, après fermentation alcoolique de produits agricoles et qui ne présente pas les caractéristiques de l'alcool éthylique, ni ceux d'une boisson spiritueuse, mais qui a conservé un arôme et un goût provenant des matières premières utilisées.

Art. 48 Catégorie de boisson spiritueuse

Par catégorie de boisson spiritueuse, on entend l'ensemble des boissons spiritueuses qui répondent à la même définition.

Art. 49 Titre alcoométrique volumique

Le titre alcoométrique volumique (teneur en alcool) d'une boisson spiritueuse est le rapport entre son volume d'alcool à l'état pur et le volume total, à la température de 20 °C.

Art. 50 Teneur en substances volatiles

La teneur en substances volatiles d'une boisson spiritueuse issue exclusivement d'une distillation est la teneur en substances volatiles due exclusivement à la distillation ou à la redistillation des matières premières mises en œuvre. Les alcools éthylique et méthylique ne sont pas pris en compte.

Art. 51 Assemblage (blend)

¹ L'assemblage (blend) est l'opération qui consiste à mélanger deux ou plusieurs boissons spiritueuses appartenant à la même catégorie, se distinguant uniquement par un ou plusieurs des facteurs suivants:

- a. méthodes d'élaboration;
- b. appareils de distillation employés;
- c. durée de maturation ou de vieillissement;
- d. provenance géographique.

² La boisson spiritueuse obtenue appartient à la même catégorie que les boissons spiritueuses initiales avant leur assemblage.

Art. 52 Coupage

Le coupage est l'opération qui consiste à ajouter à une boisson spiritueuse:

- a. de l'alcool éthylique d'origine agricole;
- b. du distillat d'origine agricole, ou
- c. une, voire plusieurs boissons spiritueuses.

Art. 53 Maturation ou vieillissement

La maturation ou vieillissement est l'opération qui consiste à laisser se développer naturellement dans des récipients appropriés certaines réactions qui confèrent à la boisson spiritueuse concernée des qualités organoleptiques qu'elle n'avait pas auparavant.

Art. 54 Réduction

¹ La réduction est l'opération qui consiste à rajouter de l'eau à une boisson spiritueuse afin de réduire son titre alcoométrique volumique.

² L'eau doit satisfaire aux exigences s'appliquant à l'eau potable.

³ Elle peut être, le cas échéant, distillée ou déminéralisée.

Art. 55 Titre alcoométrique volumique des boissons spiritueuses

¹ Les boissons spiritueuses destinées à être remises au consommateur doivent présenter le titre alcoométrique volumique minimal (teneur en alcool minimale), exprimé en pour-cent volume, défini à l'annexe 6.

² Les boissons spiritueuses dont le titre alcoométrique est plus élevé peuvent subir une réduction au sens de l'art. 54.

Art. 56 Edulcoration, adjonction de bonificateurs

¹ L'edulcoration des boissons spiritueuses au moyen d'un ou plusieurs produits suivants est admise:

- a. sucre: solide, liquide ou caramélisé;
- b. sucre liquide inverti ou sirop de sucre inverti;
- c. sirop de glucose;
- d. dextrose;
- e. fructose;
- f. moût de raisin frais ou concentré;
- g. moût de raisin concentré rectifié;
- h. miel;
- i. sirop de caroube;
- j. autres substances glucidiques naturelles ayant un effet analogue à celui des produits visés ci-dessus.

² L'adjonction de bonificateurs est admise pour arrondir la sapidité des boissons spiritueuses; sont exceptées les eaux-de-vie de fruit.

³ Par bonificateurs, on entend le mélange de produits edulcorants, d'extraits végétaux, de substances colorantes, d'arômes naturels ou d'arômes identiques aux naturels.

⁴ L'extrait total, après édulcoration ou adjonction de bonificateurs, ne doit pas dépasser 10 g par litre.²⁶

Section 2

Dispositions particulières s'appliquant aux diverses catégories de boissons spiritueuses

Art. 57 Eau-de-vie de vin

¹ L'eau-de-vie de vin est une boisson spiritueuse obtenue exclusivement par distillation à moins de 86 % volume du vin ou par redistillation à moins de 86 % volume d'un distillat de vin.

² Elle doit avoir une teneur en substances volatiles d'au moins 1,25 g par litre d'alcool pur. La teneur en substances volatiles doit provenir exclusivement des matières premières mises en œuvre.

Art. 58 Brandy

¹ Le brandy est une boisson spiritueuse obtenue exclusivement à partir d'eaux-de-vie de vin, assemblées ou non avec un distillat de vin.²⁷

² Le distillat de vin doit être distillé à moins de 94,8 % volume et sa teneur en alcool ne doit pas excéder 50 % de la teneur en alcool du produit fini.

³ Le brandy doit avoir une teneur en substances volatiles d'au moins 1,25 g par litre d'alcool pur. La teneur en substances volatiles doit provenir exclusivement des matières premières mises en œuvre.

⁴ Le brandy doit être vieilli en récipients de chêne pendant au moins un an, ou pendant six mois au minimum si la capacité des fûts de chêne est inférieure à 1000 l.

Art. 59 Eau-de-vie de bière

¹ L'eau-de-vie de bière est une boisson spiritueuse élaborée exclusivement à partir d'un distillat de bière fraîche, contenant moins de 86 % volume d'alcool.

² Le distillat doit avoir conservé les propriétés organoleptiques de la bière.

²⁶ Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du DFI du 15 nov. 2006, en vigueur depuis le 1^{er} janv. 2007 (RO 2006 4967).

²⁷ Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du DFI du 15 nov. 2006, en vigueur depuis le 1^{er} janv. 2007 (RO 2006 4967).

Art. 60 Eau-de-vie de marc de raisin, marc, grappa

¹ L'eau-de-vie de marc de raisin (marc) est une boisson spiritueuse obtenue exclusivement à partir de marcs de raisin fermentés, par entraînement à la vapeur ou par distillation, avec adjonction éventuelle d'eau ou de lie. Le distillat doit être distillé à moins de 86 % volume d'alcool. La redistillation au même titre alcoométrique est admise.²⁸

² L'eau-de-vie de marc de raisin doit avoir une teneur en substances volatiles d'au moins 1,4 g par litre d'alcool pur.

³ La quantité de lies ajoutées ne peut dépasser 25 kg par 100 kg de moût de raisin. La proportion d'alcool provenant des lies ne peut dépasser 35 % de l'alcool total contenu dans le produit fini.

⁴ La grappa est une eau-de-vie de marc de raisin qui est fabriquée en Italie, dans le canton du Tessin, dans le Val Calanca, le Val Bregaglia, le Val Mesolcina ou dans la Valle di Poschiavo, à partir de raisins provenant des régions concernées.

Art. 61 Eau-de-vie de lies

L'eau-de-vie de lies est une boisson spiritueuse obtenue par la distillation de lies de vin ou d'un mélange de lies de vin et de reliquats de vin.

Art. 62 Boisson spiritueuse de céréales, eau-de-vie de céréales

¹ La boisson spiritueuse de céréales est une boisson spiritueuse obtenue exclusivement par distillation d'un moût fermenté de céréales, présentant des propriétés organoleptiques provenant des matières premières utilisées.²⁹

² L'eau-de-vie de céréales est une boisson spiritueuse de céréales obtenue par distillation à moins de 95 % volume d'un moût fermenté de céréales, présentant des propriétés organoleptiques provenant des matières premières utilisées.

Art. 63 Whisky (whiskey)

¹ Le whisky (whiskey) est une boisson spiritueuse obtenue exclusivement par distillation d'un moût de céréales, saccharifié par la diastase du malt qu'il contient, avec ou sans autres enzymes naturelles, fermenté sous l'action de la levure, et distillé à moins de 94,8 % volume, de telle sorte que le produit de la distillation ait un arôme et un goût provenant des matières premières distillées.³⁰

² Le whisky (whiskey) doit être vieilli pendant au moins trois ans dans des fûts en bois d'une capacité inférieure ou égale à 700 l.

²⁸ Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du DFI du 15 nov. 2006, en vigueur depuis le 1^{er} janv. 2007 (RO 2006 4967).

²⁹ Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du DFI du 15 nov. 2006, en vigueur depuis le 1^{er} janv. 2007 (RO 2006 4967).

³⁰ Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du DFI du 15 nov. 2006, en vigueur depuis le 1^{er} janv. 2007 (RO 2006 4967).

Art. 64 Eau-de-vie de fruit

¹ L'eau-de-vie de fruit est une boisson spiritueuse:

- a. obtenue exclusivement par la fermentation alcoolique et la distillation d'un fruit charnu frais ou d'un moût de ce fruit en présence ou non de noyaux, et
- b. distillée à moins de 86 % volume, de telle sorte que le produit de la distillation ait un arôme et un goût provenant du fruit.

² Elle doit avoir une teneur en substances volatiles d'au moins 2,0 g par litre d'alcool pur.

Art. 65 Boisson spiritueuse de fruit

¹ La boisson spiritueuse de fruit est obtenue par macération d'un fruit dans de l'alcool éthylique d'origine agricole, dans du distillat d'origine agricole ou dans de l'eau-de-vie au sens du présent chapitre.

² La macération doit être obtenue avec 5 kg de fruits au minimum par 20 l d'alcool pur.

³ L'aromatisation peut être complétée par des arômes naturels ou identiques aux arômes naturels, autres que ceux provenant du fruit mis en oeuvre. Toutefois, le goût caractéristique et la couleur de la boisson spiritueuse doivent provenir exclusivement du fruit mis en oeuvre.

Art. 66 Eau-de-vie de cidre, eau-de-vie de poiré

¹ L'eau-de-vie de cidre ou l'eau-de-vie de poiré est une boisson spiritueuse:

- a. provenant de la distillation exclusive de cidre ou de poiré, et
- b. distillée à moins de 86 % volume, de telle sorte que le produit de la distillation ait un arôme et un goût provenant du fruit.

² Elle doit avoir une teneur en substances volatiles d'au moins 2,0 g par litre d'alcool pur.

Art. 67 Eau-de-vie de marc de fruit

¹ L'eau-de-vie de marc de fruit est une boisson spiritueuse obtenue exclusivement par fermentation et distillation de marc de fruit, à l'exclusion du marc de raisins, et distillée à moins de 86 % volume. La redistillation à ce même titre alcoométrique est admise.³¹

² Elle doit avoir une teneur en substances volatiles d'au moins 2,0 g par litre d'alcool pur.

³¹ Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du DFI du 15 nov. 2006, en vigueur depuis le 1^{er} janv. 2007 (RO 2006 4967).

Art. 68 Eau-de-vie de lies de fruits

L'eau-de-vie de lies de fruits est une boisson spiritueuse obtenue par la distillation de lies de fruits ou d'un mélange de lies de fruits et de reliquats de fruits.

Art. 69 Eau-de-vie de baies ou d'autres fruits

¹ L'eau-de-vie de baies ou d'autres fruits est une boisson spiritueuse obtenue par macération de baies ou d'autres fruits tels que framboises, mûres, myrtilles, sureau ou kiwi, partiellement fermentés ou non fermentés, dans de l'alcool éthylique d'origine agricole, dans un distillat d'origine agricole ou dans une eau-de-vie au sens du présent chapitre, suivie d'une distillation.

² Pour la macération, 100 kg de fruits au minimum doivent être mis en œuvre par 20 l d'alcool pur.

Art. 70 Rhum

¹ Le rhum est une boisson spiritueuse obtenue exclusivement par fermentation alcoolique et distillation soit des mélasses ou des sirops provenant de la fabrication du sucre de canne, soit du jus de la canne à sucre lui-même, et distillée à moins de 96 % volume, de telle sorte que le produit de la distillation présente les propriétés organoleptiques spécifiques du rhum.

² Le rhum obtenu à partir du jus de canne à sucre doit avoir une teneur en substances volatiles d'au moins 2,25 g par litre d'alcool pur.

Art. 71 Eau-de-vie de pomme de terre

L'eau-de-vie de pomme de terre est une boisson spiritueuse obtenue par la distillation de pommes de terre saccharifiées et fermentées.

Art. 72 Vodka

¹ La vodka est une boisson spiritueuse obtenue à partir d'alcool éthylique d'origine agricole:

- a. par rectification ou filtration sur charbon actif suivie éventuellement d'une distillation simple, ou
- b. par un traitement équivalent ayant pour effet d'atténuer sélectivement les propriétés organoleptiques des matières premières utilisées.

² Elle peut être aromatisée pour acquérir des propriétés organoleptiques particulières, notamment un goût moelleux.

Art. 73 Boisson spiritueuse au genièvre, gin

¹ La boisson spiritueuse au genièvre est une boisson spiritueuse obtenue par aromatisation avec des baies de genièvre (*Juniperus communis*) d'alcool éthylique d'origine agricole, d'eau-de-vie de céréales ou de distillat de céréales.

² D'autres arômes naturels ou identiques aux naturels, des préparations aromatisantes ou des plantes aromatiques peuvent être utilisés en complément. Les propriétés organoleptiques du genièvre doivent être perceptibles.

³ Le gin est une boisson spiritueuse au genièvre obtenue par aromatisation d'un alcool éthylique d'origine agricole, ayant les propriétés organoleptiques appropriées, avec des arômes naturels, des arômes identiques aux naturels ou des préparations aromatisantes. Le goût de genièvre doit être prédominant.

⁴ Le gin distillé (p.ex. «London Gin») est une boisson spiritueuse au genièvre obtenue exclusivement par redistillation d'un alcool éthylique d'origine agricole de qualité appropriée ayant les propriétés organoleptiques voulues en présence de baies de genièvre et d'autres produits végétaux naturels.

⁵ Le gin distillé doit satisfaire aux exigences minimales suivantes:³²

- a. le produit mis en œuvre pour la distillation doit titrer, au départ, au moins 96 % volume;
- b. après la redistillation, le goût de genièvre doit rester prédominant;
- c. pour l'aromatisation, des arômes naturels, des arômes identiques aux naturels ou des préparations aromatisantes peuvent également être utilisés en complément.

Art. 74 Eau-de-vie de gentiane

L'eau-de-vie de gentiane (gentiane) est une boisson spiritueuse élaborée à partir d'un distillat de gentiane, lui-même obtenu par fermentation de racines de gentiane avec ou sans addition d'alcool éthylique d'origine agricole.

Art. 75 Eau-de-vie d'herbes

¹ L'eau-de-vie d'herbes est une boisson spiritueuse obtenue:

- a. par distillation d'alcool éthylique d'origine agricole, ou d'une eau-de-vie au sens du présent chapitre, dans lequel ont macéré des herbes, ou
- b. par addition d'un extrait d'herbes à de l'alcool éthylique d'origine agricole, ou à une eau-de-vie au sens du présent chapitre.

² La coloration au moyen d'extraits végétaux et l'addition d'huiles essentielles sont admises.

Art. 76 Carvi, aquavit

¹ Le carvi (boisson spiritueuse au carvi) est une boisson spiritueuse obtenue par aromatisation d'alcool éthylique d'origine agricole avec du carvi (*Carum carvi L.*). D'autres arômes naturels ou identiques aux naturels ainsi que des préparations aromatisantes peuvent être utilisés en complément. Le goût de carvi doit rester prédominant.

³² Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du DFI du 15 nov. 2006, en vigueur depuis le 1^{er} janv. 2007 (RO 2006 4967).

² L'aquavit (akvavit) est un carvi dont l'aromatisation est effectuée avec un distillat d'herbes ou d'épices. En ce qui concerne la composition, les critères suivants s'appliquent:

- a. l'arôme de la boisson doit être dû en grande partie aux distillats de graines de carvi ou de grains d'aneth (*Anethum graveolens L.*).
- b. d'autres arômes peuvent être utilisés.
- c. l'adjonction d'huiles essentielles est interdite.
- d. les substances amères ne peuvent dominer sensiblement le goût.
- e. l'extrait sec ne peut dépasser 1,5 g par 100 ml.

Art. 77³³

Art. 78 Liqueur

¹ La liqueur est une boisson spiritueuse obtenue par aromatisation avec des arômes naturels, des arômes identiques aux naturels ou des préparations aromatisantes, et par édulcoration:

- a. d'alcool éthylique d'origine agricole;
- b. d'un distillat d'origine agricole;
- c. d'une boisson spiritueuse au sens du présent chapitre;
- d. d'un mélange des produits visés aux let. a à c.

² L'addition d'ingrédients d'origine agricole tels que lait ou autres produits laitiers, cidre ou vin aromatisé est admise.

³ La teneur en alcool d'une liqueur dénommée d'après une boisson spiritueuse déterminée (cognac aux œufs, liqueur de kirsch, liqueur d'eau-de-vie de poire Williams, etc.) doit provenir uniquement de cette boisson spiritueuse.

⁴ La liqueur doit avoir une teneur en sucre minimale de 100 g par litre, exprimée en sucre inverti. Par dérogation à cette prescription, les valeurs suivantes sont valables:

- a. pour la «Vieille ...»: 20 g par litre;
- b. pour la liqueur de kirsch: 70 g par litre;
- c. pour la liqueur de gentiane: 80 g par litre;
- d. pour la liqueur à base d'œufs et la liqueur aux œufs: 150 g par litre;
- e. pour la «crème de ...³⁴»: 250 g par litre;
- f. pour la crème de cassis: 400 g par litre.

³³ Abrogé par le ch. I de l'O du DFI du 15 nov. 2006, avec effet au 1^{er} janv. 2007 (RO 2006 4967).

³⁴ Dénomination suivie du nom du fruit ou de la matière première, à l'exclusion des produits laitiers.

⁵ La liqueur à base d'œufs (advokat, advocaat, avocat) est une boisson spiritueuse obtenue à partir d'alcool éthylique d'origine agricole, qui contient notamment du jaune d'œuf de qualité, du blanc d'œuf et du sucre ou du miel. La teneur minimale en jaune d'œuf doit être de 140 g par litre de produit fini.³⁵

⁶ La liqueur aux œufs est une boisson spiritueuse obtenue à partir d'alcool éthylique d'origine agricole, qui contient notamment du jaune d'œuf de qualité, du blanc d'œuf et du sucre ou du miel. La teneur minimale en jaune d'œuf doit être de 70 g par litre de produit fini.³⁶

Art. 79 Apéritif, amer (bitter)

¹ L'apéritif est une boisson composée d'alcool éthylique d'origine agricole, de boissons spiritueuses au sens des art. 57 à 77, d'extraits de substances aromatiques, d'eau et d'extraits de plantes aromatiques ou d'arômes naturels ou identiques aux naturels qui lui confèrent ses propriétés organoleptiques caractéristiques.

² L'apéritif peut contenir des sucres, du miel ou du vin.

³ Pour l'apéritif à base de vin, les dispositions du chap. 2 sont réservées.

⁴ L'amer (bitter) est une boisson spiritueuse au goût amer, obtenue par aromatisation d'alcool éthylique d'origine agricole avec des arômes naturels, des arômes identiques aux naturels ou des préparations aromatisantes. Il doit avoir un goût amer.

Art. 80 Absinthe

L'absinthe est une boisson spiritueuse élaborée à partir d'alcool éthylique d'origine agricole ou de distillat d'origine agricole, qui:

- a. est aromatisée avec de l'absinthe (*Artemisia absinthium L.*) ou avec ses extraits naturels, combinés avec d'autres plantes, telles que l'anis, le fenouil ou d'autres plantes similaires, ou leurs extraits naturels;
- b. est obtenue par macération et distillation;
- c. a un goût amer et présente l'odeur de l'anis ou du fenouil, et
- d. louchit lorsqu'on l'additionne d'eau.

Art. 81 Boisson spiritueuse anisée

¹ La boisson spiritueuse anisée est une boisson spiritueuse obtenue par aromatisation d'alcool éthylique d'origine agricole avec des extraits naturels d'anis étoilé (*Illicium verum*), d'anis vert (*Pimpinella anisum*), de fenouil (*Foeniculum vulgare*) ou de toute autre plante qui contient le même constituant aromatique principal, par l'un des procédés suivants:

³⁵ Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du DFI du 15 nov. 2006, en vigueur depuis le 1^{er} janv. 2007 (RO 2006 4967).

³⁶ Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du DFI du 15 nov. 2006, en vigueur depuis le 1^{er} janv. 2007 (RO 2006 4967).

- a. macération ou distillation;
- b. redistillation de l'alcool en présence des graines ou autres parties des plantes ci-dessus désignées;
- c. adjonction d'extraits naturels distillés de plantes anisées;
- d. emploi combiné des procédés selon les let. a à c.

² D'autres extraits végétaux naturels ou graines aromatiques peuvent être utilisés. Le goût d'anis doit rester prédominant.

³ Le pastis est une boisson spiritueuse anisée qui contient, en plus, des extraits naturels issus du bois de réglisse (*Glycyrrhiza glabra*), impliquant la présence de substances colorantes (chalcones) ainsi que celle d'acide glycyrrhizique. La composition doit satisfaire aux exigences suivantes:

- a. la teneur en acide glycyrrhizique doit être au minimum de 0,05 g par litre et au maximum de 0,5 g par litre;
- b. la teneur en anéthole doit être au minimum de 1,5 g par litre et au maximum de 2,0 g par litre;
- c. la teneur en sucre doit être inférieure à 100 g par litre.

⁴ ...³⁷

⁵ L'anis est une boisson spiritueuse anisée dont l'arôme caractéristique provient exclusivement de l'anis étoilé (*Illicium verum*), de l'anis vert (*Pimpinella anisum*) ou du fenouil (*Foeniculum vulgare*).

⁶ L'anis distillé est de l'anis qui contient de l'alcool distillé en présence des graines des plantes énumérés à l'al. 5, dans une proportion minimale de 20 % de son titre alcoométrique.

Section 4 Etiquetage

Art. 82 Dénomination spécifique

¹ Pour la dénomination spécifique, il y a lieu d'utiliser le nom de la catégorie de boisson spiritueuse correspondante.

² Les boissons spiritueuses qui ne répondent pas aux exigences d'une des catégories spécifiques ne peuvent pas porter le nom de la catégorie correspondante. Elles doivent être dénommées «boisson spiritueuse», «spiritueux» ou «boisson alcoolique».³⁸

³⁷ Abrogé par le ch. I de l'O du DFI du 15 nov. 2006, avec effet au 1^{er} janv. 2007 (RO 2006 4967).

³⁸ Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du DFI du 15 nov. 2006, en vigueur depuis le 1^{er} janv. 2007 (RO 2006 4967).

³ En cas de mélange, les boissons spiritueuses suivantes ne peuvent plus porter leur dénomination spécifique:³⁹

- a. eau-de-vie de vin;
- b. brandy;
- c. eau-de-vie de marc de raisin ou marc, grappa;
- d. eau-de-vie de lies;
- e. boisson spiritueuse de céréales, eau-de-vie de céréales;
- f. whisky, whiskey;
- g. eau-de-vie de fruit;
- h. eau-de-vie de cidre, eau-de-vie de poiré;
- i. eau-de-vie de lies de fruits;
- j. rhum;
- k. eau-de-vie de pomme de terre;
- l. eau-de-vie d'herbes;
- m. absinthe.

⁴ L'eau-de-vie de fruit porte la dénomination «eau-de-vie de» suivie du nom du fruit utilisé (par ex. «eau-de-vie de mirabelles», «eau-de-vie de prunes»). Elle peut être également dénommée «wasser», ce terme étant associé du nom du fruit utilisé.⁴⁰

⁵ Lorsque deux ou plusieurs espèces de fruits sont distillées ensemble, le produit est dénommé «eau-de-vie de fruits». Cette dénomination spécifique peut être complétée par le nom de chacune des espèces dans l'ordre décroissant des quantités mises en œuvre.

⁶ Pour les eaux-de-vie suivantes, la dénomination «eau-de-vie de ...» peut être remplacée par le nom du fruit:

- a. Mirabelle;
- b. Prune;
- c. Pruneau;
- d. Grafenstein;
- e. Pomme;
- f. Williams;
- g. Kirsch;
- h. Coing.

³⁹ Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du DFI du 15 nov. 2006, en vigueur depuis le 1^{er} janv. 2007 (RO 2006 4967).

⁴⁰ Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du DFI du 15 nov. 2006, en vigueur depuis le 1^{er} janv. 2007 (RO 2006 4967).

⁷ La dénomination spécifique des eaux-de-vie de marc de fruit est «eau-de-vie de marc de ...» suivie du nom du fruit utilisé (p.ex. «eau-de-vie de marc de pomme»). Lorsque plusieurs marcs de fruit sont utilisés, la dénomination spécifique est «eau-de-vie de marcs de fruits».

⁸ Pour éviter une confusion avec les eaux-de-vie de fruit, la dénomination spécifique «eau-de-vie de ...» suivie du nom du fruit dans le cas de l'eau-de-vie de baies ou d'autres fruits ne peut être utilisée qu'assortie de l'indication complémentaire «obtenue par macération suivie d'une distillation». Cette prescription vaut pour les mûres, les fraises, les myrtilles, les framboises, les groseilles rouges, les prunelles, les fruits du sorbier des oiseleurs, les fruits du cormier ou sorbier domestique, les fruits du houx, les fruits de l'alisier blanc, le sureau, les cynorhodons et le cassis.

⁹ Les eaux-de-vie de baies ou autres fruits obtenues par macération de fruits entiers non fermentés dans de l'alcool éthylique d'origine agricole, suivie d'une distillation, peuvent être dénommées «esprit de ...», ce mot étant suivi du nom du fruit (p.ex. «esprit de framboise»).

Art. 83 Indications complémentaires

¹ Si un millésime ou un âge est indiqué, le composant alcoolique le plus jeune est déterminant. Le terme «vieux» est interdit pour un produit dont le composant alcoolique le plus jeune remonte à moins d'un an, de même que les indications d'âge qui se contredisent ou prêtent à confusion.

² Si des indications géographiques sont mentionnées, la phase de production au cours de laquelle la boisson spiritueuse a acquis son caractère définitif doit s'être déroulée dans la région indiquée. Les dispositions de l'ordonnance du 28 mai 1997 sur les AOP et les IGP⁴¹ sont réservées. L'indication du pays de production est régie par l'art. 14 OEDA⁴².

³ Lorsque l'étiquetage indique la matière première utilisée pour la fabrication de l'alcool éthylique ou du distillat d'origine agricole, l'alcool ou le distillat doit être obtenu exclusivement à partir de cette matière première.

⁴ La liste des ingrédients n'est pas obligatoire sur l'étiquette des boissons spiritueuses visées aux art. 57 à 64 et 66 à 76.⁴³

⁵ Sur l'étiquette des boissons spiritueuses visées à l'art. 82, al. 3, les mentions se référant à des catégories de boissons spiritueuses ne sont admises qu'en dehors de la dénomination spécifique. Le cas échéant, elles doivent être précédées de la dénomination «boisson spiritueuse issue d'un mélange» et présentées dans une liste énumérant les composants alcooliques et leur part relative en pour-cent volume par rapport à la teneur totale en alcool du mélange, dans l'ordre décroissant des quantités mises en œuvre.

⁶ L'édulcoration ou l'adjonction de bonificateurs doit figurer sur l'étiquette.

⁴¹ RS 910.12

⁴² RS 817.022.21

⁴³ Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du DFI du 15 nov. 2006, en vigueur depuis le 1^{er} janv. 2007 (RO 2006 4967).

Art. 84 Etiquetage dans les restaurants

¹ Les cartes des boissons dans les restaurants doivent mentionner, pour les boissons spiritueuses, la dénomination spécifique, la teneur en alcool en pour-cent volume et la contenance.

² L'obligation de faire figurer la contenance et le titre alcoométrique volumique sur les cartes de boissons ne s'applique pas aux boissons spiritueuses ni aux boissons à base de boissons spiritueuses et qui sont préparées dans le restaurant même.

³ Les récipients de boissons spiritueuses vendues dans les restaurants doivent porter de façon bien visible et clairement lisible la dénomination spécifique, le pays de production et la teneur en alcool en pour-cent volume.

Section 5 Boissons spiritueuses étrangères**Art. 85**

¹ Sauf disposition contraire de la présente ordonnance, les boissons spiritueuses étrangères qui portent une appellation d'origine protégée ou toute autre indication protégée conformément à une législation étrangère ne peuvent être mises sur le marché que comme produits d'origine provenant de la région indiquée.

² Pour l'étiquetage des boissons spiritueuses étrangères, les dispositions de l'OEDA⁴⁴ sont réservées.

Chapitre 6 Autres boissons alcooliques**Art. 86** Définition

Par autres boissons alcooliques, on entend toutes les boissons alcooliques qui ne sont pas réglées aux art. 6 à 85.

Art. 87 Exigences applicables
aux boissons alcooliques contenant de la caféine et de la quinine

¹ Les boissons alcooliques contenant de la caféine ne peuvent contenir plus de 150 mg de caféine par litre.

² Les boissons alcooliques contenant de la quinine ne peuvent contenir plus de 80 mg de quinine, calculée en chlorhydrate de quinine, par litre.

Art. 88 Dénomination spécifique

La dénomination spécifique est régie par l'art. 3 OEDA⁴⁵.

⁴⁴ RS 817.022.21

⁴⁵ RS 817.022.21

Art. 89 Indications complémentaires

En sus des indications visées à l'art. 2 OEDA⁴⁶, les indications suivantes doivent figurer dans le même champ visuel que la dénomination spécifique:

- a. une indication du type «contient du gaz carbonique», lorsque du dioxyde de carbone a été rajouté à la boisson à raison de plus de 2 g par litre;
- b. une indication du type «contient de la caféine» pour les boissons dont la teneur en caféine est supérieure à 30 mg par litre;
- c. une indication du type «contient de la quinine» pour les boissons qui contiennent de la quinine.

Chapitre 7 Modification des annexes**Art. 90⁴⁷**

L'OFSP adapte régulièrement les annexes de la présente ordonnance à l'évolution des connaissances scientifiques et techniques, et aux législations des principaux partenaires commerciaux de la Suisse.

Chapitre 8 Dispositions finales**Art. 91** Abrogation du droit en vigueur

L'ordonnance du DFI du 27 mars 2002 sur les pratiques et traitements oenologiques autorisés⁴⁸ est abrogée.

Art. 92 Dispositions transitoires

¹ Les boissons spiritueuses et les vins aromatisés, les boissons aromatisées à base de vin et les cocktails aromatisés à base de vin qui sont protégés en vertu de l'annexe 8 de l'Accord du 21 juin 1999 entre la Confédération suisse et la Communauté européenne relatif aux échanges de produits agricoles⁴⁹ et qui ont été fabriqués, étiquetés et emballés jusqu'au 30 juin 2002 peuvent être remis par les détaillants au sens de l'art. 39, al. 4, de la loi du 21 juin 1932 sur l'alcool⁵⁰ jusqu'à épuisement des stocks, pour autant qu'ils soient conformes à l'ancien droit et à l'ordonnance du 1^{er} mars 1995 sur les denrées alimentaires dans sa forme révisée du 14 juin 1999⁵¹.

⁴⁶ RS 817.022.21

⁴⁷ Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du DFI du 15 nov. 2006, en vigueur depuis le 1^{er} janv. 2007 (RO 2006 4967).

⁴⁸ [RO 2002 665, 2004 1107]

⁴⁹ RS 0.916.026.81

⁵⁰ RS 680

⁵¹ [RO 1999 1848]

² Les vins rouges et les vins rosés suisses des catégories 1 et 2 peuvent être coupés conformément à l'ancien droit et à l'ordonnance du 1^{er} mars 1995 sur les denrées alimentaires, dans sa forme révisée du 14 juin 1999 avec des vins étrangers jusqu'au millésime 2005 y compris. Ils peuvent être remis au consommateur jusqu'à épuisement des stocks.

³ Les vins blancs suisses des catégories 1 et 2 peuvent être coupés conformément à l'ancien droit et à l'ordonnance du 1^{er} mars 1995 sur les denrées alimentaires dans sa forme révisée du 14 juin 1999 avec des vins étrangers jusqu'au millésime 2001 y compris. Ils peuvent être remis au consommateur jusqu'à épuisement des stocks.

⁴ Les vins visés à l'art. 6 peuvent être étiquetés selon l'ancien droit jusqu'au 1^{er} janvier 2008. Ils peuvent être remis au consommateur jusqu'à épuisement des stocks.

Art. 93 Entrée en vigueur

La présente ordonnance entre en vigueur le 1^{er} janvier 2006.

Disposition finale de la modification du 15 novembre 2006⁵²

Les boissons alcooliques touchées par les modifications des chiffres I et II peuvent être importées, fabriquées et étiquetées selon l'ancien droit jusqu'au 31 décembre 2007. Elles peuvent être remises aux consommateurs jusqu'à épuisement des stocks.

⁵² RO 2006 4967

Pratiques et traitements œnologiques admis, et leurs limites et conditions

I. Liste des traitements et pratiques œnologiques admis

1. L'aération ou le barbotage à l'aide d'argon, d'azote ou d'oxygène;
2. les traitements thermiques;
3. pour les vins secs: l'utilisation jusqu'à concurrence de 5 % masse de lies fraîches, saines et non diluées, contenant des levures issues de la dernière vinification en date de vins secs;
4. la centrifugation, la flottation et la filtration, avec ou sans matériaux inertes de filtrage, à condition que ces matériaux ne laissent aucun résidu indésirable dans le filtrat;
5. l'emploi de levures de vinification;
6. l'emploi de préparations à base d'écorces de levures, jusqu'à concurrence de 40 g/hl;
7. l'emploi de polyvinylpyrrolidone, jusqu'à concurrence de 80 g/hl;
8. l'emploi de bactéries lactiques;
9. le développement des levures par une ou plusieurs des méthodes suivantes:
 - a. addition d'hydrogénophosphate d'ammonium ou de sulfate d'ammonium jusqu'à concurrence de 0,3 g/l au total,
 - b. addition de sulfite d'ammonium ou de bisulfite d'ammonium jusqu'à concurrence de 0,2 g/l, ces additifs pouvant aussi être combinés jusqu'à concurrence de 0,3 g/l au total, chacun d'eux ne devant pas dépasser la valeur maximale de 0,2 g/l précitée,
 - c. addition de dichlorohydrate de thiamine jusqu'à concurrence de 0,6 mg/l;
10. la production d'une atmosphère inerte servant à la protection du produit par l'emploi d'anhydride carbonique, d'argon ou d'azote, soit seuls, soit combinés;
11. l'addition d'anhydride carbonique, à condition que la teneur finale en anhydride carbonique du vin traité ne soit pas supérieure à 2 g/l;
12. la clarification au moyen d'une ou de plusieurs des substances à usage œnologique suivantes:
 - a. gélatine alimentaire,
 - b. colle de poisson,

⁵³ Mise à jour selon le ch. II de l'O du DFI du 15 nov. 2006 (RO 2006 4967) et le ch. I de l'O du DFI du 16 mars 2007 (RO 2007 1067).

- c. caséine et caséinate de potassium,
 - d. ovoprotéines, protéines lactiques, protéines végétales,
 - e. bentonite,
 - f. dioxyde de silicium sous forme de gel ou de solution colloïdale,
 - g. kaolin,
 - h. enzymes pectolytiques,
 - i. préparation enzymatique de bêtaglucanase jusqu'à concurrence de 3 g/hl;
13. l'addition de tanin;
 14. le traitement au charbon actif à usage œnologique, jusqu'à concurrence de 100 g de produit sec par hectolitre;
 15. le traitement:
 - a. des vins blancs et des vins rosés au ferrocyanure de potassium,
 - b. des vins rouges au ferrocyanure de potassium ou au phytate de calcium, pour autant que le vin traité contienne encore du fer résiduel;
 16. l'emploi de gomme arabique;
 17. pour élaborer les vins mousseux obtenus par fermentation en bouteille et pour lesquels les lies sont séparées par dégorgement, l'emploi:
 - a. d'alginate de calcium,
 - b. d'alginate de potassium;
 18. pour éliminer les défauts de sapidité du vin: l'emploi de sulfate de cuivre jusqu'à concurrence de 1 g/hl, à condition que la teneur en cuivre du vin ainsi traité ne soit pas supérieure à 1 mg/l;
 19. pour favoriser la précipitation du tartre: l'addition de bitartrate de potassium;
 20. pour diminuer le taux d'urée dans le vin: l'emploi d'uréase pour les vins dont le taux d'urée est supérieur à 1 mg/l;
 21. l'élimination de l'anhydride sulfureux par des procédés physiques;
 22. pour le moût: l'utilisation de résines échangeuses d'ions;
 23. pour le moût: l'enrichissement par concentration partielle, y compris par osmose inverse ou par évaporation sous vide;
 24. pour le moût: l'enrichissement par cryoextraction;
 25. pour le moût: l'enrichissement par adjonction de sucre à sec, de moût de raisin concentré et de moût de raisin concentré rectifié;
 26. pour la stabilisation tartrique du vin: le traitement par électrodialyse;
 27. l'utilisation de morceaux de bois de chêne.

II. Limites et conditions de certaines pratiques oenologiques

1. Opérations d'enrichissement

¹ L'adjonction de moût de raisin concentré ou de moût de raisin concentré rectifié ne doit pas contribuer à augmenter le volume initial de plus de 8 %.

² La teneur en alcool des vins suisses des catégories 2 et 3 ne doit pas, sous l'effet de l'enrichissement, dépasser 12 % en volume pour les vins blancs et 12,5 % volume pour les vins rosés et rouges. La teneur en alcool ne doit toutefois pas, sous l'effet de l'enrichissement, augmenter de plus de 2,5 % volume.

³ L'enrichissement n'est pas considéré comme coupage.

⁴ Chacune des opérations d'enrichissement exclut le recours aux autres.

2. Utilisation de morceaux de bois de chêne

¹ Les morceaux de bois ne doivent pas avoir subi de procédés physiques, chimiques ou enzymatiques autres que le chauffage. L'adjonction visant à influencer l'arôme naturel ou l'extraction des composés phénoliques est interdite.

² 95 % en poids des morceaux de bois doivent pouvoir être retenus sur un tamis de 2 millimètres (9 mesh).

Annexe 2
(art. 17, al. 6)

Dénominations complémentaires pour les boissons aromatisées à base de vin

La dénomination spécifique «boisson aromatisée à base de vin» peut être complétée par les dénominations suivantes:

- a. Sangria: pour une boisson obtenue à partir de vin, ayant une teneur en alcool inférieure à 12 % volume, aromatisée avec des arômes naturels ou des extraits d'agrumes, additionnée ou non de jus d'agrumes, de gaz carbonique ou d'épices, et éventuellement édulcorée. La dénomination «sangria» doit toujours être complétée par la mention «produite en ...» suivie du nom du pays de production, sauf si la boisson a été produite en Espagne ou au Portugal.
- b. Clarea: pour une boisson obtenue à partir de vin blanc, aromatisée avec des arômes naturels ou des extraits d'agrumes, additionnée ou non de jus d'agrumes, de gaz carbonique ou d'épices, et éventuellement édulcorée. La dénomination «clarea» doit toujours être complétée par la mention «produite en ...» suivie du nom du pays de production, sauf si la boisson a été produite en Espagne.
- c. Zurra: pour une boisson aromatisée, obtenue à partir de vin, additionnée d'eau-de-vie de vin ou de brandy, ayant une teneur en alcool d'au moins 9 % volume et inférieure à 14 % volume, contenant éventuellement des morceaux de fruits.
- d. Bitter soda: pour une boisson aromatisée, obtenue à partir d'au moins 50 % de bitter vino, ayant une teneur en alcool d'au moins 8 % volume et inférieure à 10,5 % volume, et contenant du gaz carbonique.
- e. Kalte Ente: pour une boisson aromatisée obtenue par mélange de vin, de vin pétillant et de vin mousseux, additionnée de citron naturel ou d'extraits de citron, et dont la teneur en vin mousseux ne doit pas être inférieure à 25 % volume, rapporté au produit fini.
- f. Glühwein (vin chaud): pour une boisson obtenue exclusivement à partir de vin rouge ou de vin blanc, aromatisée principalement avec de la cannelle ou des clous de girofle. En cas d'élaboration à partir de vin blanc, la dénomination doit être complétée par la mention «de vin blanc».
- g. Maiwein: pour une boisson aromatisée à base de vin, additionnée de plantes d'*asperula odorata* ou d'extraits de celle-ci de manière à ce que le goût d'*asperula odorata* soit prédominant.

- h. Maitrank: pour une boisson aromatisée obtenue à partir de vin blanc sec dans lequel ont été macérées des plantes d'*asperula odorata* ou des extraits de celle-ci, additionnée d'oranges ou d'autres fruits et de 5 % de sucre au maximum. Les fruits peuvent aussi être ajoutés sous forme de jus, de concentrés ou d'extraits.

Annexe 3
(art. 18, al. 6)

Dénominations complémentaires pour les cocktails aromatisés à base de vin

La dénomination spécifique «cocktail aromatisé à base de vin» peut être complétée par les dénominations suivantes:

- a. cocktail à base de vin: pour un cocktail aromatisé à base de vin, ne contenant pas plus de 10 % de moût de raisin concentré par rapport au volume total du produit fini, et dont la teneur en sucre, exprimée en sucre inverti, est inférieure à 80 g par litre;
- b. pétillant de raisin aromatisé: pour un cocktail aromatisé obtenu exclusivement à partir de moût de raisin, dont la teneur en alcool est inférieure à 4 % volume et dont le gaz carbonique provient exclusivement de la fermentation des produits mis en œuvre.

Dénominations substitutives pour les vins aromatisés

La dénomination spécifique «vin aromatisé» peut être remplacée par les dénominations suivantes:

- a. apéritif à base de vin;
- b. vermouth ou vin vermouth: pour un vin aromatisé dont l'arôme caractéristique est obtenu par l'emploi de substances appropriées, parmi lesquelles doivent toujours figurer des substances dérivées des espèces d'*artemisia*; pour l'édulcoration, seuls peuvent être utilisés le sucre, le sucre caramélisé, le moût de raisin, le moût de raisin concentré et le moût de raisins concentré rectifié;
- c. vin aromatisé amer: pour un vin ayant subi une aromatisation amère caractéristique; la dénomination «vin aromatisé amer» peut être complétée par la mention de la principale substance aromatisante amère utilisée; elle peut être remplacée par l'une des dénominations suivantes:
 1. «vin au quinquina», si l'aromatisation principale est obtenue par l'arôme naturel de quinquina,
 2. «bitter vino», si l'aromatisation principale est obtenue par l'arôme naturel de gentiane et si la boisson a subi une coloration jaune ou rouge,
 3. «Americano», si l'aromatisation est obtenue par des substances aromatisantes naturelles provenant de l'armoise et de la gentiane et si la boisson a subi une coloration jaune ou rouge.
- d. vin aromatisé à l'œuf: pour un vin aromatisé, additionné au minimum de 10 g de jaune d'œuf et au minimum de 200 g de sucre, exprimé en sucre inverti, par litre de produit fini.

Annexe 5
(art. 46, al. 2)

Exigences applicables à l'alcool éthylique d'origine agricole

| | | |
|----|---|---|
| 1. | Propriétés organoleptiques | aucun goût étranger détectable |
| 2. | Titre alcoométrique volumique minimal | 96,0 % volume |
| 3. | Valeurs maximales de certains paramètres | (toutes exprimées en g/l d'alcool 100 % volume): |
| | acidité totale, exprimée en acide acétique | 0,015 |
| | esters, exprimés en acétate d'éthyle | 0,013 |
| | aldéhydes, exprimés en acétaldéhyde | 0,005 |
| | alcools supérieurs, exprimés en méthyl-2 propanol-1 | 0,005 |
| | méthanol | 0,5 |
| | extrait sec | 0,015 |
| | bases azotées volatiles, exprimées en azote | 0,001 |
| | furfural | non détectable |

Annexe 6⁵⁴
(art. 55, al. 1)

Titre alcoométrique volumique (teneur en alcool) des boissons spiritueuses

| | | |
|----|--|--------|
| a. | whisky, eau-de-vie de pomme de terre, pastis, absinthe | 40,0 % |
| b. | eau-de-vie de lies, eau-de-vie de bière | 38,0 % |
| c. | eau-de-vie de vin, eau-de-vie de marc, marc, grappa, eau-de-vie de fruit, eau-de-vie de cidre, eau-de-vie de poiré, eau-de-vie de marc de fruit, eau-de-vie de lies de fruit, eau-de-vie de baies ou autres fruits, gin, gin distillé, eau-de-vie de gentiane, rhum, eau-de-vie d'herbes, vodka, aquavit | 37,5 % |
| d. | weinbrand, brandy | 36,0 % |
| e. | boisson spiritueuse de céréales, eau-de-vie de céréales, anis | 35,0 % |
| f. | carvi (à l'exclusion de l'aquavit) | 30,0 % |
| g. | boisson spiritueuse de fruit | 25,0 % |
| h. | liqueurs, boissons spiritueuses anisées, amers, et toutes les boissons spiritueuses sans dénomination de catégorie (à l'exclusion des boissons spiritueuses spécifiées aux autres lettres) | 15,0 % |
| i. | liqueur aux œufs | 14,0 % |

⁵⁴ Mise à jour selon le ch. II de l'O du DFI du 15 nov. 2006, en vigueur depuis le 1^{er} janv. 2007 (RO 2006 4967).

**Ordonnance du DFI
sur les boissons sans alcool (en particulier thé, infusions, café, jus,
sirops, limonades)**

Modification du ...

Le Département fédéral de l'intérieur (DFI)

arrête:

I

L'ordonnance du DFI du 23 novembre 2005 sur les boissons sans alcool (en particulier thé, infusions, café, jus, sirops, limonades)¹ est modifiée comme suit:

Art. 3, al. 5

Abrogé

Art. 4, al. 1, let. e et f, et al. 2, let. c

¹ Les jus de fruits doivent satisfaire aux exigences suivantes:

- e. l'addition de sucres est admise uniquement aux fins suivantes et jusqu'à concurrence des valeurs suivantes:
 - 1. en vue de corriger un manque naturel en sucres: au plus 15 g par litre (quantité exprimée en matière sèche),
 - 2. en vue d'obtenir un goût sucré: au plus 150 g par litre de jus (quantité exprimée en matière sèche); dans le cas du jus de citrons, de limettes, de bergamotes, de groseilles rouges ou blanches et de cassis, au plus 200 g par litre;
 - 3. en vue à la fois de corriger un manque naturel en sucres et d'obtenir un goût sucré, au plus 150 g par litre; dans le cas du jus de citrons, de limettes, de bergamotes, de groseilles rouges ou blanches et de cassis, au plus 200 g par litre.
- f. l'addition de sucres est interdite dans le jus de poire et le jus de raisin.

² Les jus de fruits concentrés, déshydratés et dilués, destinés à être remis directement au consommateur, doivent satisfaire aux exigences suivantes:

- c. *Abrogé*

RS

¹ RS 817.022.111

2003-.....

Art. 5, al. 2

Le jus de pomme, le jus de poire ou leur mélange peuvent être dénommés "jus de fruits à pépins" ou "cidre doux"

Art. 6, let. b

Abrogé

II

L'annexe est remplacée par la version ci-jointe.

III

Les denrées alimentaires concernées par les modifications intervenant aux points I et II peuvent être importées, fabriquées et étiquetées selon l'ancien droit jusqu'au 31 décembre 2008. Elles peuvent être remises au consommateur jusqu'à épuisement des stocks.

IV

La présente modification entre en vigueur le 1^{er} janvier 2008.

...

Département fédéral de l'intérieur:

Pascal Couchepin

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

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

| | % masse (rapporté au produit fini) |
|---|------------------------------------|
| Fruits de la passion (<i>Passiflora edulis</i>) | 25 |
| Narangilles (<i>Solanum quitoense</i>) | 25 |
| Cassis (<i>Ribes nigrum</i>) | 25 |
| Groseilles blanches (<i>Ribes rubrum</i>) | 25 |
| Groseilles rouges (<i>Ribes rubrum</i>) | 25 |
| Groseilles à maquereau (<i>Ribes uva-crispa</i>) | 30 |
| Fruits de l'argousier (<i>Hippophae elaeagnaceae</i> , <i>Hippophae rhamnoides</i>) | 25 |
| Prunelles (<i>Prunus spinosa</i>) | 30 |
| Prunes (<i>Prunus domestica</i>) | 30 |
| Quetsches (<i>Prunus domestica</i>) | 30 |
| Fruits du sorbier (<i>Sorbus aucuparia</i>) | 30 |
| Cynorhodons (fruits de <i>rosa sp.</i>) | 40 |
| Griottes (<i>Prunus cerasus</i>) | 35 |
| Autres cerises | 40 |
| Myrtilles (<i>Vaccinium myrtillus</i> , <i>Vaccinium</i> <i>corymbosum</i> , <i>Vaccinium</i> <i>angustifolium</i>) | 40 |
| Baies de sureau (<i>Sambucus nigra</i> , <i>Sambucus</i> <i>canadensis</i>) | 50 |
| Framboises (<i>Rubus idaeus</i> , <i>Rubus strigosus</i>) | 40 |
| Abricots (<i>Prunus armeniaca</i>) | 40 |
| Fraises (<i>Fragaria x ananassa</i> , <i>Fragaria</i> <i>chiloensis x Fragaria virginiana</i>) | 40 |
| Mûres (<i>Rubus sect. Rubus</i>) | 40 |
| Airelles (<i>Vaccinium macrocarpon</i> , <i>Vaccinium</i> <i>oxycoccos</i>) | 30 |
| Coings (<i>Cydonia oblonga</i>) | 50 |
| Citrons (<i>Citrus limon</i> , <i>Citrus limonum</i>) et limettes (<i>Citrus aurantifolia</i>) | 25 |
| Autres fruits de cette catégorie | 25 |

- 2 Fruits à faible teneur en acide ou ayant une grande quantité de pulpe, ou fruits très aromatiques dont le jus n'est pas comestible en l'état:

| | % masse (rapporté au produit fini) |
|---|------------------------------------|
| Mangues (<i>Mangifera indica</i>) | 35 |
| Bananes (<i>Musa acuminata</i> , <i>Musa paradisiaca</i>) | 25 |
| Goyaves (<i>Psidium guajava</i>) | 25 |
| Papayes (<i>Carica papaya</i>) | 25 |
| Litchis (<i>Litchi chinensis</i>) | 25 |
| Acérolas (<i>Malpighia sp</i>) | 25 |
| Corossols (<i>Annona muricata</i>) | 25 |
| Cachimans (<i>Annona reticulata</i>) | 25 |
| Chérimoles | 25 |
| Grenades (<i>Punica granatum</i>) | 25 |
| Pommes de cajou (<i>Anacardium occidentale</i>) | 25 |
| Prunes d'Espagne (<i>Spondias purpurea</i>) | 25 |
| Imbus (<i>Spondias tuberosa</i>) | 30 |
| Autres fruits de cette catégorie | 25 |

- 3 Fruits dont le jus est comestible en l'état:

| | % masse (rapporté au produit fini) |
|--|------------------------------------|
| Pommes (<i>Malus domestica</i>) | 50 |
| Poires (<i>Pyrus communis</i>) | 50 |
| Pêches (<i>Prunus persica var. persica</i>) | 45 |
| Agrumes, sauf citrons et limettes | 50 |
| Ananas (<i>Ananas comosus</i> , <i>Ananas sativis</i>) | 50 |
| Autres fruits de cette catégorie | 50 |

