



Foederation der Schweizerischen Nahrungsmittel-Industrien
Fédération des Industries Alimentaires Suisses
Federazione delle Industrie Alimentari Svizzere

vkcs
accs

Verband der Kantonschemiker der Schweiz
Association des chimistes cantonaux de Suisse
Associazione dei chimici cantonali Svizzeri

Recommandation:

Précision des indications pour l'étiquetage nutritionnel

3^e édition - mai 2008

Editeur :

fial, Elfenstrasse 19, case postale 1009, 3000 Bern 6

Tel. 031 352 11 88 / Fax 031 352 11 85

Mail: info@hodler.ch

Source: www.fial.ch

Préambule

Ces recommandations servent de directive pour les autorités d'exécution et les fabricants, resp. les distributeurs, sans considération légale. Les exigences légales ont toujours la priorité sur ces recommandations.

La déclaration nutritionnelle forme une partie des informations concernant le produit et est destinée aux consommatrices et consommateurs. Elle doit correspondre à la vérité et ne doit pas donner lieu à la tromperie (art. 10, ODAIOUs).

L'étiquetage nutritionnel est normalement facultatif (OEDAI art. 23, al. 1). En cas de déclaration, il doit être conforme aux règles selon l'art. 21 de LDAI, art. 29 de l'ODAIUUs et aux art 22 - 29 de l'OEDAI.

La déclaration nutritionnelle est obligatoire pour les aliments spéciaux (OEDAI art. 23, al. 1 et OAISp art. 4), en cas de mention relative à des propriétés nutritionnelles (OEDAI art. 23, al. 2) et en cas d'utilisation d'une allégation nutritionnelle ou de santé (OEDAI art. 29i, al. 4).

Abréviations et titres de quelques décrets légaux: *)

Abréviation	Titre	Numéro RS
LDAI	Loi sur les denrées alimentaires	817.0
ODAIUUs	Ordonnance sur les denrées alimentaires et les objets usuels	817.02
OAISp	Ordonnance sur les aliments spéciaux	817.022.104
OEDAI	Ordonnance sur l'étiquetage et la publicité des denrées alimentaires	817.022.21
OAISuc	Ordonnance sur les sucres, les denrées alimentaires sucrées et les produits à base de cacao	817.022.101
OHui	Ordonnance sur les huiles et graisses comestibles et leurs dérivés	817.022.105
OAIAn	Ordonnance sur les denrées alimentaires d'origine animale	817.022.108
OCer	Ordonnance sur les céréales, les légumineuses, les protéines végétales et leurs dérivés	817.022.109
OBA	Ordonnance sur les boissons alcooliques	817.022.110
OEss	Ordonnance sur l'addition de substances essentielles ou physiologiquement utiles aux denrées alimentaires	817.022.32
OU	Ordonnance sur les unités	941.202

*) Il n'existe pas d'abréviations pour toutes les ordonnances

1. Généralités et bases légales

Le fabricant, resp. le distributeur est responsable de l'exactitude des données nutritionnelles. Il doit contrôler leur véracité (auto-contrôle, LDAI art. 23).

L'art. 25 de l'OEDAI contient la disposition suivante pour le calcul et la précision des valeurs (al. 4-6):

⁴ Pour les indications obligatoires, il y a lieu d'utiliser les valeurs moyennes issues:

- a. de l'analyse de la denrée alimentaire;
- b. du calcul effectué à partir des valeurs relatives aux ingrédients utilisés; ou
- c. du calcul effectué à partir de données généralement établies et reconnues.

⁵ Elles doivent représenter le mieux possible les quantités des nutriments contenus dans la denrée alimentaire. Des facteurs tels que les variations saisonnières peuvent être pris en considération.

⁶ Les quantités mentionnées doivent se rapporter à la denrée alimentaire au moment de sa remise ou, si le mode de préparation est décrit avec suffisamment de détails, à la denrée alimentaire prête à la consommation.

L'ordonnance renonce volontairement à fixer des déviations maximales tolérées. De telles valeurs ne sont mentionnées ni dans la Directive de l'UE 90/496/CEE relative à l'étiquetage nutritionnel des denrées alimentaires, ni dans le Codex Alimentarius (CAC/GL 2-1985).

2. Champ d'application des nutriments

Selon l'OEDAI art. 22 et 29b, les nutriments sont les protéines, les glucides, les lipides, les fibres alimentaires, le sodium, les vitamines et les sels minéraux ainsi que les substances qui relèvent ou entrent dans la composition d'une substance de l'une de ces catégories.

3. Le principe de l'étiquetage nutritionnel

Les valeurs déclarées doivent représenter les valeurs moyennes "au moment de sa remise" (OEDAI art. 25, al. 6), que le fabricant/distributeur doit pouvoir justifier grâce aux recettes utilisées et/ou grâce aux analyses des denrées alimentaires effectuées.

Les documents y relatifs et le suivi des recettes doivent être vérifiables.

Comme la valeur énergétique et la teneur en nutriments ne changent guère pendant la période de conservation, les calculs peuvent se référer aux produits au moment de la production. Afin de compenser les pertes en vitamines survenues lors de l'entreposage, la teneur initiale d'une ration quotidienne peut être augmentée (OEss, art 4).

Les écarts mentionnés sous chiffre 4 concernent les produits présentant une certaine homogénéité. Pour des produits difficiles à échantillonner (p.ex. plats préparés ou menus, etc.), il faut prendre plusieurs échantillons et déterminer une valeur moyenne.

4. Accord de l'étiquetage nutritionnel avec le contenu effectif

Des différences entre les valeurs déclarées et les valeurs effectives ne peuvent jamais être exclues. Des déviations systématiques (p.ex. si la déviation maximale de la déclaration est considérée dans les recettes) représentent une tromperie selon ODAIOUs art. 10.

L'incertitude des mesures d'analyse n'est pas encore considérée dans les tolérances suivantes.

4.1 Tolérance "valeur énergétique"

+/- 15 %

Un écart plus grand ne doit pas faire l'objet d'une contestation si les écarts tolérés pour les nutriments individuels ne sont pas dépassés.

4.2 Tolérance "nutriments"

Les nutriments et leurs sous-groupes sont définis dans l'OEDAI à l'art. 25. Selon l'aliment, la déclaration des nutriments est effectuée par 100 g ou 100 ml (OEDAI art. 29, al. 3).

Les écarts maximaux tolérés de la valeur déclarée (valeurs mesurées ou analysées) sont les suivants pour les différentes classes de quantité : Protéines, glucides, sucres, polyols, amidon, lipides, acides gras (sans les acides gras omega-3 et omega-6; à voir en bas), fibres alimentaires, cholestérol et sodium.

Nutriments déclarés	Ecarts max. tolérés	Exemples
≤ 2 g	+/- 50 %	Valeur: 1 g Intervalle: 0,5 – 1,5 g
> 2 g ≤ 5 g	+/- 40 %	Valeur: 4 g Intervalle: 2,4 - 5,6 g
> 5 g ≤ 10 g	+/- 30 %	Valeur: 8 g Intervalle: 5,6 - 10,4 g
> 10 g ≤ 20 g	+/- 25 %	Valeur: 20 g Intervalle: 15,0 - 25,0 g
> 20 g ≤ 30 g	+/- 20 %	Valeur: 22 g Intervalle: 17,6 - 26,4 g
> 30 g	+/- 15 %	Valeur: 40 g Intervalle: 34,0 - 46,0 g

Pour les substances minérales (oligo-minéraux et minéraux de quantités) les tolérances suivantes sont applicables:

Déclaration des teneurs naturelles:			
Ecart maximal vers le haut:	Valeur déclarée	+ 50 %	
Ecart maximal vers le bas:	Valeur déclarée	- 30 %	
Déclaration des teneurs ajoutées:			
Ecart maximal vers le haut:	Valeur déclarée	+ 30 %	
Ecart maximal vers le bas:	Valeur déclarée	- 10 %	
<u>Remarque:</u> Pour les produits contenant naturellement des substances minérales et qui en plus sont enrichies, il faut considérer les écarts uniquement pour les "teneurs ajoutées".			

Si une valeur est réglementée par des prescriptions légales (p.ex. "pauvre en sodium" dans l'ordonnance sur l'étiquetage et la publicité des denrées alimentaires (OEDAI, annexe 7), il n'y a pas de tolérance.

Mise à part l'incertitude de la mesure d'analyse, une tolérance ne peut pas être appliquée aux vitamines ajoutées puisqu'il est possible de faire un surdosage afin de compenser les pertes survenant lors de l'entreposage (OEss, art 4). Pour les teneurs naturelles déclarées on peut considérer une tolérance indépendante des quantités de +/- 30 %.

Pour toutes les autres substances selon, l'art 4 OEss (p.ex. pour les acides gras omega-3 et omega-6), on peut considérer une tolérance indépendante des quantités de +/- 30 %.

Lors d'exigences légales spécifiques aucune tolérance ne s'applique, il faut considérer uniquement l'incertitude de la mesure d'analyse. Exemples:

- *Produits*: "Lait entier" (OAIAn art. 27), "Crème glacée" (OAI Suc art. 23), "Tresse au beurre" (OCer art. 16)
- *Alcool*: Tolérance lors de la déclaration de teneur en alcool dans les boissons alcooliques (OBA art. 3).

5. Forme de déclaration

Les indications nutritionnelles doivent si possible figurer sous forme de tableau (OEDAI art. 25, al. 1).

La forme des unités est prescrite dans l'OU. En particulier, l'emploi des majuscules/minuscules est à observer chez:

- Gramme: g (pas "G")
- Kilojoule: kJ (pas "KJ" ou "kj")
- Kilocalorie: kcal (pas "Kcal")
- Milligramme/ millilitre: mg/ml
- Litre: l/L (les deux sont possibles; une confusion avec le chiffre 1 n'est pas tolérée).

Les symboles ">" ou "<" peuvent être utilisés à la place des textes correspondants.

6. Précision des indications nutritionnelles

Les indications nutritionnelles ne devraient pas donner l'impression qu'il s'agit de valeurs analytiques. Des mentions telles que "valeurs moyennes", "valeurs soumises à des variations naturelles", "ca.", etc. sont recommandées.

Important: Des allégations publicitaires telles que p.ex. "0 % de XY", sont uniquement tolérées lors de l'absence totale du nutriment en question.

Pour les indications nutritionnelles selon l'annexe 7 de l'OEDAI, les valeurs y indiquées sont à respecter.

6.1 Arrondissement "valeur énergétique"

- kJ: arrondir à 10 kJ
- kcal: arrondir à l'unité

6.2 Arrondissement "nutriments" en général

Les recommandations pour l'arrondissement sont les suivantes (indications pour 100 g ou 100 ml):

Valeur de nutriment	Déclaration sur les emballages
< 0,5 g	"0 g" ou "< 0,5 g"
≥ 0,5 g < 1,0 g	à arrondir par pas de 0,1 g ou "moins de 1 g", "max. 1 g", "< 1 g"
≥ 1,0 g < 5,0 g	à arrondir à la moitié de l'unité supérieure ou inférieure
≥ 5,0 g	arrondir à l'unité supérieure ou inférieure

Pour les substances minérales et les vitamines, les arrondissements éventuels sont à effectuer individuellement et en considération des écarts tolérés.

Autres exceptions: voir chapitre suivant.

6.3 Exceptions d'arrondissement

Acides gras omega-3 et omega-6 (la déclaration en "g" est prescrite selon art. 29 de l' OEDAI).

Teneur en acides gras/ 100 g	Déclaration sur les emballages
< 0,5 g	à arrondir par pas de 0,01 g
≥ 0,5 g < 2,0 g	à arrondir par pas de 0,1 g
≥ 2,0 g < 5,0 g	à arrondir par pas de 0,5 g
≥ 5,0 g	arrondir à l'unité supérieure ou inférieure

Sodium (la déclaration en "g" est prescrite selon art. 29 de l' OEDAI).

Teneur en sodium/ 100 g	Déclaration sur les emballages
< 0,005 g	"0 g" ou "< 0,005 g"
≥ 0,005 g < 1,00 g	à arrondir par pas de 0,01 g
≥ 1,0 g	à arrondir par pas de 0,1

Cholestérol (la déclaration en "mg" est prescrite selon art. 29 de l' OEDAI).

Teneur en cholestérol/ 100 g	Déclaration sur les emballages
< 5 mg	"0 mg" ou "< 5 mg"
≥ 5 mg < 1000 mg	à arrondir par pas de 10 mg (p.ex. 110 mg, 120 mg)
≥ 1000 mg	à arrondir par pas de 100 mg (p.ex.. 1100 mg, 1200 mg)