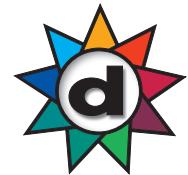


# Classification, étiquetage et mise sur le marché des denrées alimentaires



**Cette fiche d'information se base sur les dispositions légales actuelles, sous réserve de modifications ultérieures nationales et cantonales. Il s'agit en plus d'observer les dispositions d'exécution cantonales.**

## 1. Principes de base

Tous les textes législatifs actuels peuvent être consultés sur le **site internet de l'OSAV** comme décrit dans l'annexe 1 de cette fiche d'information. *L'annexe 1 permet aussi de savoir où trouver quelles informations.* Le délai transitoire de l'ancien au nouveau droit alimentaire a expiré le 30 avril 2021 (pour les questions d'étiquetage). Pendant le délai transitoire de 4 ans, il était possible de déclarer sous l'ancien droit (avant le 1er mai 2017) OU le nouveau. Une forme hybride n'était pas autorisée. Après le 30 avril 2021, les produits qui ont été emballés avant le 30 avril 2021 selon l'ancien droit peuvent encore être vendus jusqu'à épuisement des stocks.

Avec la nouvelle révision Stretto 3, des délais transitoires se chevauchent. Stretto 3 est entré en vigueur le 1<sup>er</sup> juillet 2020 et profite d'un délai transitoire d'un an – à l'exception des produits qui sont concernés par des modifications des quantités maximales (par ex. les compléments alimentaires). Pour ceux-ci, le délai transitoire est de deux ans. Les produits déjà compatibles avec la législation sur les denrées alimentaires 2017 peuvent être produits jusqu'au 30 juin 2021, respectivement 30 juin 2022 (par ex. compléments alimentaires) et ensuite vendus jusqu'à épuisement des stocks. Les produits encore étiquetés selon l'ancien droit (avant le 1<sup>er</sup> mai 2017) ne pouvaient être produits que jusqu'au 30 avril 2021 dans les anciens emballages et ensuite vendus jusqu'à épuisement des stocks (délai transitoire législation sur les denrées alimentaires 2017). Avec Stretto 3, le groupe des denrées alimentaires de substitution pour le contrôle du poids a été biffé de l'ordonnance sur les denrées alimentaires destinées aux personnes ayant des besoins nutritionnels particuliers. De tels produits peuvent continuer à être commercialisés mais ne peuvent plus porter la dénomination spécifique «denrées alimentaires destinées au contrôle du poids». L'étiquetage approprié est réglé par des données de santé et nutritionnelles – par ex. allégations relatives aux protéines, aux vitamines, aux sels minéraux (OIDAI, annexes 13 et 14).

### 1.1. Principe fondamental

**Les denrées alimentaires sont destinées à la consommation humaine (alimentation au sens large)** et ne doivent pas être des médicaments. (*Définition LDAI, art. 4*). Elles ne **doivent pas avoir des effets pharmacologiques**. Elles doivent **être sûres pour la consommation et ne doivent PAS tromper/duper**.

Différents groupes d'aliments sont décrits dans la législation alimentaire. Ils sont désignés par l'appellation «dénomination spécifique». Chaque denrée alimentaire a besoin d'une dénomination spécifique – dont il existe trois types: la dénomination spécifique d'aliments décrits dans le droit (par ex. compléments alimentaires, tisanes), la dénomination spécifique consacrée par les usages (par ex. boules de Berlin, croissants aux amandes) et la dénomination spécifique descriptive (par ex. poudre d'orange). Jusqu'à présent, les produits ne pouvaient porter une dénomination spécifique descriptive que s'ils répondaient aux descriptions correspondantes. L'ordonnance de l'UE **2010/791/UE** et l'OIDAI, annexe 5a définissent expressément les exceptions (par ex. fromage d'Italie, lait de coco, beurre de cacahuète). Il s'agit ici toujours d'expressions courantes qui portent un nom descriptif mais auquel le produit ne répond pas (par ex. beurre est descriptif, le terme beurre de cacahuète ne devrait donc pas être utilisé car il n'a rien à faire avec le beurre).

Les denrées alimentaires peuvent être vendues librement et partout (pas de lien avec des compétences spécialisées pour le personnel de vente). Chaque fabricant est obligé, par son autocontrôle, de mettre sur le marché des denrées alimentaires sûres et non trompeuses.

### 1.2. Interdiction de la tromperie (ODAIOUS, art. 12)

Toutes les informations sur une denrée alimentaire (par ex. étiquetage sur l'emballage, publicité, site internet, médias sociaux) doivent tenir compte de l'interdiction de la tromperie. Les informations doivent être vraies et claires.

Les denrées alimentaires n'osent JAMAIS soigner, traiter ou prévenir une maladie et ne peuvent jamais non plus donner l'impression qu'elles auraient ces propriétés. La présentation d'une denrée alimentaire quelle qu'elle soit ne peut pas non plus donner l'impression d'être un produit thérapeutique (médicament) (*vous trouverez le texte juridique sur l'interdiction de la tromperie en annexe 2 de cette fiche d'information*).

### 1.3. Délimitation

La **délimitation d'une denrée alimentaire** par rapport aux groupes de réglementation voisins comme les médicaments, les produits cosmétiques, les produits chimiques et les dispositifs médicaux doit se faire dès le début. Les dispositions légales pour le groupe correspondant doivent être appliquées de manière conséquente dans la formule, l'étiquetage et la publicité. Il n'y a pas de zone grise du point de vue juridique.

## 2. Mise sur le marché

Les ingrédients des denrées alimentaires doivent être sûrs et ne peuvent pas tromper. Ils peuvent être décrits dans la législation sur les denrées alimentaires. Si ce n'est pas le cas, le fabricant doit vérifier la qualification et la sécurité pour la consommation et il doit déterminer si la protection contre la tromperie est respectée et/ou si l'ingrédient est considéré comme un nouvel aliment (pas consommé comme aliment en quantité significative avant le 15 mai 1997 en Europe ET appartenant à une catégorie concernée (**ODAIOUs, art. 15**)).

### 2.1. Cas spécial Plantes et préparations de plantes (pour les tisanes ou en extrait ou poudre pour les compléments alimentaires)

L'**annexe 1 de l'ordonnance sur les denrées alimentaires d'origine végétale** contient une liste de plantes interdites.

Ces plantes ne doivent se trouver sous aucune forme dans des denrées alimentaires – ni en tant que tisane, ni en tant que composant d'un complément alimentaire! Les thés dans le domaine alimentaire ne doivent avoir AUCUN effet pharmacologique (respectivement il ne peut en aucun cas être vanté). Les tisanes alimentaires servent à la consommation et à couvrir les besoins en liquide.

Les extraits végétaux pour les compléments alimentaires doivent être précisément évalués. Ils doivent en particulier être examinés du point de vue de leur sécurité et leur innovation. Les extraits aqueux de plantes connues depuis longtemps pour les tisanes pour la consommation courante (et pas les tisanes médicinales!) ne posent pas de problème. Des indications sont disponibles dans le **catalogue européen Novel Food**, dans la **liste des substances du BVL** (Allemagne) pour l'évaluation de nouvelles plantes et les méthodes d'extraction autorisées se trouvent dans l'ordonnance sur les procédés technologiques (**OPAT; 817.022.42**).

Dans le cadre de Stretto 3, la liste jusque alors exhaustive de champignons comestibles a été transformée en une liste ouverte. Seuls les champignons pour lesquels il y a des restrictions et qui ne sont pas considérés comme nouvel aliment sont désormais répertoriés. Les champignons considérés comme nouvel aliment sont couverts par l'ordonnance sur les nouvelles sortes de denrées alimentaires. Tout le reste est listé dans une **feuille d'information** – comme aide pour l'économie.

### 2.2. Cas spécial Compléments alimentaires

L'ordonnance sur les compléments alimentaires définit aussi bien des quantités maximales pour **les vitamines et les sels minéraux** (elles ne doivent analytiquement être dépassées à aucun moment) que les complexes autorisés (de manière exhaustive). **L'annexe 1, partie B de l'OCAI** liste quelques autres substances qui sont soumises à des quantités maximales et qui sont également définies du point de vue de leur complexe chimique ou de la provenance de la substance. Des **conditions** particulières et une **quantité** minimale sont en vigueur pour les fermentations lactiques. D'autres substances particulières peuvent être ajoutées à un complément alimentaire (par ex. extraits de plantes) si elles ont été vérifiées quant à leur sécurité, leur adéquation, leur statut de nouvel aliment, leur effet non-pharmacologique et leur potentiel de tromperie. A cette fin, un procès-verbal d'autocontrôle doit être établi qui traite de ces points. Avec Stretto 3, **les quantités maximales pour quelques vitamines et sels minéraux** sont tombées. La sécurité est garantie pour ces vitamines. Toutefois, il doit être établi dans l'autocontrôle que les quantités maximales suffisent pour prévenir la tromperie. En particulier, aucune quantité qui pourrait avoir un effet pharmacologique ne peut être utilisée. Ces points doivent être précisés par écrit (document d'autocontrôle). Quelques quantités maximales ont été fortement réduites (par ex. zinc) et quelques complexes ne sont plus autorisés (par ex. acétylate de rétinyle). Des modifications de formulation sont donc inévitables pour rester sur le marché après le 30 juin 2022 aussi.

Le complément doit contenir au moins 15 % des valeurs nutritionnelles de référence (VNR, **OIDAI annexe 10**) des vitamines et sels minéraux vantés. En l'absence de définition disponible et pour les autres substances, il doit y avoir 15 % de la quantité maximale.

### 3. Etiquetage des denrées alimentaires

Il faut différencier les aliments préemballés et ceux vendus en vrac. Des prescriptions strictes sont en vigueur pour les aliments préemballés. Elles sont définies dans l'**art. 3 de l'ordonnance concernant l'information sur les denrées alimentaires (OIDAI)** (par ex. dénomination spécifique, liste des ingrédients, adresse etc.).

L'étiquette sur l'emballage d'un aliment doit être imprimée de manière clairement lisible dans un corps de caractère dont la hauteur de x est égale ou supérieure à **1,2 mm**. Pour les emballages dont la plus grande surface est inférieure à 80 cm<sup>2</sup>, la hauteur de x doit être de 0,9 mm au moins.

Il y a des prescriptions différentes de taille de la police pour la **déclaration des quantités**. Les prescriptions d'étiquetage valent pour les unités consommateurs (souvent des emballages secondaires ou une étiquette apposée sur le produit/emballage). Les informations sur l'emballage primaire doivent correspondre à l'interdiction de tromperie et garantir la traçabilité.

A côté des prescriptions générales d'étiquetage, il peut aussi y avoir des prescriptions contraignantes spécifiques au produit (par ex. mises en garde pour les compléments alimentaires). L'utilisation **d'allégations de santé** (par ex. la vitamine C contribue à un fonctionnement normal du système nerveux) **ou nutritionnelles** (par ex. riche en vitamine) (**annexe 13** resp. **annexe 14 OIDAI**) nécessite aussi des prescriptions supplémentaires d'étiquetage. Avec Stretto 3, de nouveaux **avertissements** ou des modifications d'avertissement entrent en vigueur (par ex. magnésium).

Les éléments spécifiques nécessaires sont répertoriés par produit sous la forme de check-lists dans les annexes 3 a – f de cette fiche d'information.

### 4. Information sur les denrées alimentaires

Sont considérées comme informations sur les denrées alimentaires toutes les informations sur l'emballage, dans la notice, la publicité (POS, magazines, feuilles volantes, publireportages, annonces, radio, etc.), sur internet, par oral ou sur les médias sociaux. Toutes les informations pour les consommatrices et consommateurs, les distributeurs et les transformateurs sont enregistrées. Elles doivent **toutes** être compatibles avec l'interdiction de tromperie et être **loyales**.

#### 4.1. Cas spécial Technique de communication à distance

Si des aliments préemballés sont proposés avec l'utilisation de techniques de communication à distance (par ex. magasin en ligne), les consommatrices et consommateurs doivent disposer des mêmes informations que celles mises à disposition lors de la remise sur place. Cela au moment de l'offre de la marchandise (à l'exception de la date limite de conservation et du lot de la marchandise (= numéro de lot)) et au moment de la livraison (là toutes les données nécessaires dans la législation alimentaire sont requises).

Pour les aliments non préemballés, les informations requises pour la vente en vrac doivent également être indiquées sur le moyen de communication à distance.

#### 4.2. Cas spécial Préparations pour nourrissons

Il y a des **restrictions de publicité** (exclusivement pour les professionnels! **ODAIOUs, art. 41**) pour les **préparations pour nourrissons** (alimentation exclusive et unique d'un nourrisson). La publicité qui pousse les consommateurs à l'achat de préparations pour nourrissons et la distribution d'échantillons, de bons de réduction, de primes, ou autres moyens publicitaires (par ex. ventes couplées, offres spéciales) sont interdites.

Ces restrictions de publicité ne valent pas pour les préparations de **suite** – donc pour les «lait» dans la période pendant laquelle l'alimentation est déjà diversifiée (en général à partir de 4 mois). Les préparations de suite constituent la plus grande part liquide de l'alimentation du bébé.

### 5. Autocontrôle

Chaque entreprise qui traite avec des denrées alimentaires a une obligation d'**autocontrôle** et doit désigner une **personne responsable** avec une adresse professionnelle en Suisse. A défaut, la sécurité des produits dans l'établissement relève de la responsabilité de la direction de l'établissement ou de l'entreprise (**ODAIOUs, art. 73**). L'autocontrôle doit **être garanti dans une forme adaptée au risque pour la sécurité des produits et au volume de production**. La personne responsable veille, à toutes les étapes de la fabrication, de la transformation et de la distribution, à ce que les prescriptions de la législation alimentaire applicables à son **domaine d'activité** soient respectées (**ODAIOUs, art. 74**).

Le devoir d'autocontrôle comprend en particulier les éléments suivants (**ODAIOUs, art. 75**):

- la garantie des bonnes pratiques, y compris la garantie de la protection contre la tromperie
  - l'application de la méthode de l'analyse des dangers et des points de contrôle critiques (*Hazard Analysis and Critical Control Point(s)*, système HACCP) ou de leurs principes (Les BPF sont très proches – ne pas oublier la contamination par des allergènes!)
  - le prélèvement d'échantillons et l'analyse
  - la traçabilité
  - le retrait et le rappel (intégrer dans le système de gestion de la qualité aussi les **adresses de contrôle des denrées alimentaires** et autres déclencheurs (seulement en cas de risque pour la santé))
  - la documentation
- Des analyses plus précises des extraits de plantes qui sont utilisés par ex. dans les compléments alimentaires maison font également partie de la documentation. Dans certains cantons, des check-lists pour l'autocontrôle sont disponibles comme aide – vérifiez auprès du **canton de votre entreprise**.

## 6. Vente d'aliments par des naturopathes, médecins, etc.

En principe, les aliments peuvent être vendus par tout le monde. Il est en revanche interdit de faire des allégations de santé sur des aliments. Des allégations de santé ne doivent pas non plus être conçues comme des recommandations émanant de médecins ou d'autres professionnels de la santé (**OIDAI, art. 34, al. 4c**).

## Impressum

**Rédaction scientifique:** pharma services oehler gmbh, Sihleggstrasse 15, 8832 Wollerau  et  
Association suisse des droguistes, service scientifique

**Editeur:** Association suisse des droguistes, Rue Thomas-Wytenbach 2, 2502 Biel/Bienne, info@drogistenvverband.ch,  
032 328 50 30

Etat 2 juillet 2020

## Abréviations / liens importants

DAI	Denrées alimentaires
OU	Objets usuels
CAI	Compléments alimentaires
HACCP	<b>Hazard Analysis of Critical Control Points</b> (analyse des risques et surveillance des points de contrôle critiques. De même, la réaction prévue à un écart au concept HACCP en fait également partie)
LDAI	Loi sur les denrées alimentaires; 817.0 (Thème Définitions des denrées alimentaires)
ODAOUs	Ordonnance sur les denrées alimentaires et les objets usuels; 817.02 (Thème Interdiction de la tromperie)
OIDAI	Ordonnance concernant l'information sur les denrées alimentaires; 817.022.16 (Etiquetage, déclaration, publicité)
OCAI	Ordonnance sur les compléments alimentaires; 817.022.14 (Thème Quantité maximale, étiquetage spécifique)
OAdd	Ordonnance sur les additifs; 817.022.31 (Thème Supports, agents de charge, colorants, etc.)
ODAIOV	Ordonnance sur les denrées alimentaires d'origine végétale; 817.022.17 (Thème Liste de plantes interdites, chambignons autorisés)
OASM	Ordonnance sur l'adjonction de vitamines et de sels minéraux; 817.022.32 (Thème Enrichissement DAI, substances interdites dans les denrées alimentaires)
ODAIGM	Ordonnance sur les denrées alimentaires génétiquement modifiées (Etiquetage des OGM)
OIP	Ordonnance sur l'indication des prix (Indications des prix)

Autorités cantonales de contrôle: [www.kantonschemiker.ch](http://www.kantonschemiker.ch)

# Annexe 1: Aperçu des références dans la législation sur les denrées alimentaires et les objets usuels

Tous les textes législatifs qui concernent le droit des denrées alimentaires et des objets usuels peuvent être consultés sous [le lien suivant](#):

## Loi et ordonnances du Conseil fédéral

- > [Loi](#)
- > [Ordonnances du Conseil fédéral](#)

On trouve ici l'ordonnance suivante:

- [Ordonnance sur les denrées alimentaires et les objets usuels \(ODAIous – principes, interdiction de tromperie art. 12!\)](#)

## Ordonnances du DFI

### Denrées alimentaires

- > [Généralités sur l'étiquetage et la déclaration](#)
- > [Hygiène des denrées alimentaires](#)
- > [Groupes de denrées alimentaires](#)
- > [Adjonctions aux denrées alimentaires et auxiliaires technologiques](#)
- > [Résidus dans les denrées alimentaires](#)

On trouve ici l'ordonnance suivante:

- [Ordonnance concernant l'information sur les denrées alimentaires \(OIDAI\) \(dispositions concernant l'étiquetage\)](#)

### Objets usuels

- > [Générateurs d'aérosols](#)
- > [Jouets](#)
- > [Objets destinés à entrer en contact avec le corps humain](#)
- > [Cosmétiques](#)
- > [Matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires](#)
- > [Eau potable et eau des installations de baignade et de douche](#)

On trouve ici les ordonnances suivantes:

- [Ordonnance sur les compléments alimentaires \(OCAI\)](#)
- [DAI végétales \(liste d'interdictions!\)](#)
- [DAI animales](#)
- [Denrées alimentaires pour les personnes ayant des besoins nutritionnels particuliers](#)

## Ordonnances de l'OSAV

- > [Denrées alimentaires originaire ou en provenance du Japon](#)
- > [Gomme de guar originaire ou en provenance d'Inde](#)
- > [Ordonnance Tchernobyl](#)

On trouve ici les ordonnances suivantes:

- [Ordonnance sur les additifs](#)
- [Ordonnance sur les contaminants \(par ex. THC\)](#)
- [Ordonnance sur les arômes](#)
- [Adjonction de vitamines, de sels minéraux et de certaines autres substances \(OASM\)](#)

On trouve ici les ordonnances suivantes:

- [Ordonnance sur les cosmétiques \(OCos\)](#)

## Annexe 2: Interdiction de tromperie – article 12 ODAIOUs

### Art. 12 Interdiction de la tromperie

<sup>1</sup> 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, la publicité et les informations 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 concernée.

<sup>1bis</sup> En dérogation à l'al. 1, les indications figurant sur la denrée alimentaire peuvent s'écartez de la réalité si les conditions suivantes sont réunies:

- a. cela est manifestement dû aux difficultés d'approvisionnement résultant de la pandémie de COVID-19;
- b. cela n'est pas pertinent pour la protection de la santé du consommateur, notamment en ce qui concerne les ingrédients susceptibles de provoquer des allergies ou d'autres réactions indésirables;
- c. la denrée alimentaire est munie d'un autocollant rond et rouge bien reconnaissable pour le consommateur, portant la mention «Déclaration correcte sous: ...», suivie d'une adresse Internet où l'on trouve facilement des informations sur les indications qui s'écartent de la réalité ainsi que des explications.<sup>1</sup>

<sup>1ter</sup> Une denrée alimentaire pour laquelle les indications s'écartent de la réalité et sur laquelle un autocollant ne tient pas pour des raisons techniques, doit être présentée à la vente de telle manière que les indications correctes et une explication soient clairement visibles sur une affiche dans le rayon du magasin.<sup>2</sup>

#### <sup>2</sup> **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 que la denrée alimentaire possède des propriétés particulières, alors que toutes les denrées alimentaires similaires possèdent ces mêmes caractéristiques; sont toutefois admises:
  1. la mention des prescriptions s'appliquant à une catégorie de denrées alimentaires, notamment en ce qui concerne la production respectueuse de l'environnement, la conformité de la détention animale aux besoins de l'espèce ou la sécurité des denrées alimentaires,
  2. la mention des propriétés caractérisant les produits d'une certaine catégorie de denrées alimentaires;

#### **c. les mentions prêtant à une denrée alimentaire des propriétés favorisant la prévention, le traitement ou la guérison d'une maladie humaine ou suggérant qu'elle possède de telles propriétés; sont toutefois admises:**

1. les mentions relatives aux effets de substances ayant une action nutritionnelle ou physiologique (art. 25), ajoutées à une denrée alimentaire pour promouvoir la santé de la population,
2. les allégations nutritionnelles ou de santé (art. 38);

#### **d. les présentations de toute nature suggérant qu'une denrée alimentaire est un produit thérapeutique;**

- e. les indications ou les présentations 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 IGP<sup>3</sup>, par l'ordonnance du 2 septembre 2015 sur les AOP et les IGP non agricoles<sup>4</sup>, par une législation cantonale analogue ou par un traité international liant la Suisse;
- g. les références propres à susciter chez le consommateur de fausses idées sur la provenance au sens de la loi du 28 août 1992 sur la protection des marques<sup>5</sup>;

<sup>1</sup> Introduit par le ch. I de l'O du 16 avr. 2020, en vigueur du 17 avr. au 16 oct. 2020 (**RO 2020 1243**).

<sup>2</sup> Introduit par le ch. I de l'O du 16 avr. 2020, en vigueur du 17 avr. au 16 oct. 2020 (**RO 2020 1243**).

<sup>3</sup> **RS 910.12**

<sup>4</sup> **RS 232.112.2**

<sup>5</sup> **RS 232.11**

h. dans le cas des boissons alcooliques: les indications se référant d'une quelque manière à la santé; sont réservées les désignations des boissons alcooliques traditionnelles fixées par le DFI;

i. dans le cas des produits soumis à autorisation: la mention à des fins publicitaires de l'autorisation accordée par l'OSAV.

<sup>3</sup> Le DFI règle:

- a. les limites de la publicité admise;
- b. les allégations nutritionnelles et de santé admises.

<sup>4</sup> Il peut fixer des exigences pour la présentation, le conditionnement et l'emballage.

## Annexe 3: Mentions générales d'étiquetage

<b>Informations facultatives</b>	La place pour les informations obligatoires ne doit pas être limitée par des informations facultatives par ex. _ dénominations de fantaisie _ logos _ allégations nutritionnelles _ allégations de santé	<b>OIDAI, art. 39</b> <b>OIDAI, annexe 13,</b> <b>annexe 14</b>
<b>Dénomination de fantaisie</b>	Le produit peut porter une dénomination de fantaisie mais ne le doit pas. Important: la dénomination de fantaisie ne doit contenir aucune allégation de santé cachée – ou dans le meilleur des cas une autorisée pour le produit. Celle-ci doit être ensuite également apposée sur le produit dans sa version originale (libellé selon ODAIOUs, annexe 14).	<b>OIDAI, art. 35, al. 4</b>
<b>Attention OGM!</b>	Quand les produits contiennent des organismes génétiquement modifiés ou des ingrédients qui ont été produits par des organismes génétiquement modifiés → obligation d'autorisation et déclaration!	<b>ODAIGM</b> <b>OIDAI, art. 30</b>
<b>Etiquetage des prix</b> Sur le produit	Normalement, le prix unitaire (par ex. par 100 g) et le prix de détail (prix par unité pour le consommateur) doivent être indiqués en chiffres sur la marchandise même ou à proximité immédiate.  Exceptions pour lesquelles le prix unitaire n'est pas obligatoire: le prix par kg dépasse 150.– (fréquemment le cas pour les CAI, rarement le cas sinon) ou l'emballage pèse 25, 125, 250 ou 2500 g ou 1, 2, 5 kg ou leurs multiples ou sous-multiples décimaux.	<b>OIP, art. 5, 6</b>
En vitrine	Ici le prix de détail, resp. le prix unitaire pour les produits pour lesquels il est obligatoire, doit être bien visible de l'extérieur.	<b>OIP, art. 8</b>
<b>Mention des quantités</b>	Nouveau avec Stretto 3: doit figurer dans le même champ visuel que la dénomination spécifique!	<b>OIDAI, art. 4, al. 5, let. c</b>

Pour les petits emballages (plus grande surface imprimable inférieure à 10 cm<sup>2</sup>), l'obligation d'étiquetage est réduite: dénomination spécifique, dénomination des allergènes, quantité nette, date limite de conservation. La liste des ingrédients pour les plus petits emballages peut être mise à disposition des consommateurs d'une autre manière (par ex. QR-Code pour renvoyer au site internet, avec une étiquette jointe etc.).

## Annexe 3a:

# Check-list étiquetage compléments alimentaires

	<b>Mise en œuvre pour les compléments alimentaires</b>	<b>Sources</b>
<b>Dénomination spécifique</b>	Le terme «complément alimentaire» est une dénomination prescrite par le droit alimentaire et est suivi des substances qu'il contient. Par ex. «complément alimentaire avec vitamine C»	<b>OIDAI, art. 6, 7</b> et <b>annexe 1</b>

<b>Liste des ingrédients</b>		<b>OIDAI, art. 8, 9</b>
Informations générales	<ul style="list-style-type: none"> <li>_ Commencer avec le terme «ingrédients»</li> <li>_ Indiquer les ingrédients avec leur dénomination spécifique (pas de nom fantaisiste ou de marque)</li> <li>_ Ordre décroissant de l'importance pondérale</li> <li>_ L'état physique doit être indiqué si l'omission peut induire en erreur.</li> </ul>	<b>OIDAI, annexe 2, 1</b>
Etiquetage des allergènes	<ul style="list-style-type: none"> <li>_ Les allergènes selon <b>l'annexe 6 OIDAI</b> doivent être mentionnés clairement dans la liste d'ingrédients et doivent se démarquer nettement du reste du texte (par ex. imprimé en gras/italique ou couleur)</li> <li>_ Indiquer pour chaque ingrédient concerné</li> <li>_ Indiquer aussi en cas de présence involontaire (contamination) (si la teneur selon OIDAI, <b>art. 11, al. 5</b> pouvait être dépassée). Libellé: «peut contenir xy» et doit être indiqué immédiatement après la liste des ingrédients.</li> </ul>	<b>OIDAI, art. 10, 11</b>
Indication quantitative des ingrédients	<ul style="list-style-type: none"> <li>_ En % (quantité) derrière l'ingrédient, lorsqu'il:</li> <li>_ est mentionné dans la dénomination spécifique</li> <li>_ est associé par le consommateur à la dénomination spécifique (par ex. viande dans une sauce bolognaise)</li> <li>_ est mis en relief sur l'étiquette par des images ou des mots (par ex. extrait de plantes; sauf les vitamines, sels minéraux et autres substances selon <b>OCAI, annexe 1</b> – qui sont représentés sous la forme de tableau)</li> <li>_ est essentiel pour caractériser le produit</li> </ul>	<b>OIDAI, art. 12</b>  <b>OCAI, art. 3, al. 2</b>
Indication de la provenance des ingrédients	<ul style="list-style-type: none"> <li>_ Si la part d'un ingrédient représente 50% ou plus de sa masse ET</li> <li>_ s'il y a un risque de tromperie. Par ex. feuilles de menthe moulues (55 %; origine: Lituanie)</li> </ul>	<b>OIDAI, art. 16</b>

Additifs	<ul style="list-style-type: none"> <li>_ Seulement utiliser des additifs autorisés dans les CAI</li> <li>_ Désigner avec le numéro E et/ou la désignation selon OAdd</li> <li>_ Le nom générique de l'additif selon <b>OIDAI, annexe 5, partie C</b> doit précéder la substance</li> <li>_ «Nano» entre guillemets derrière la substance en cas de nanomatériaux manufacturés</li> <li>_ Les additifs carry-over ne doivent pas être déclarés (par ex. un support de vitamine qui n'a plus de fonction dans le produit fini)</li> </ul>	<b>Oadd, annexe 3, chap. 17</b> <b>OIDAI, annexe 5, partie C</b> <b>OIDAI, art. 8, al. 3</b> <b>Oadd, art. 4</b>
Ingrédients composés (> 2 % du produit fini)	<ul style="list-style-type: none"> <li>_ Désigner l'ingrédient par sa dénomination spécifique et faire figurer sa composition immédiatement derrière l'ingrédient. Par ex. chocolat (masse de cacao, sucre, beurre de cacao, <b>lait</b> en poudre, émulsifiant (lécithine de <b>soya</b>))</li> </ul>	<b>OIDAI, annexe 5, partie E</b>
<b>Date de durabilité minimale</b>	<p>«à consommer de préférence avant:» [jour, mois, année]</p> <p>«à consommer de préférence avant fin:» [mois, année]</p>	<b>OIDAI, art. 13, annexe 8</b>
<b>Conditions de conservation</b>	Pas de libellé fixe. Si le produit nécessite des conditions de stockage particulières (par ex. conserver à moins de 25 °C), on doit formuler la mention elle-même.	<b>OIDAI, art. 14</b>
<b>Etiquetage nutritionnel</b>	L'étiquetage nutritionnel «normal» avec la valeur énergétique, les graisses, dont les graisses saturées, les glucides dont le sucre, les protéines et le sel ne sont <b>en aucun cas nécessaires pour les CAI</b> – même en cas d'utilisation d'allégations de santé! Les vitamines et les sels minéraux doivent être indiqués avec l'unité avec laquelle ils sont indiqués dans <b>l'OCAI, annexe 1</b> . Indication par dose journalière recommandée.	<b>OCAI, annexe 1</b>
<b>Représentation sous forme de tableau des vitamines, sels minéraux et autres substances</b>	Les vitamines, sels minéraux et autres substances doivent être indiqués en µg ou mg (conformément à <b>l'annexe 1, OCAI</b> ) ET avec le pourcentage par rapport à l'apport de référence (%-VNR) ( <b>si disponible</b> ). Indication par dose journalière recommandée.	<b>OCAI, art. 3, al. 3</b> <b>OIDAI, annexe 10</b>
<b>Mentions/ mises en garde spéciales</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>_ Avec des édulcorants: s'ils contiennent des édulcorants. Placer la mention vers la dénomination spécifique.</li> <li>_ Une consommation excessive peut avoir des effets laxatifs: s'ils contiennent plus de 10% de polyols.</li> <li>_ Contient de la réglisse: si le produit contient &gt;100 mg/kg ou 10 mg/l d'acide glycyrrhizique ou son sel d'ammonium à partir de Glycyrrhiza glabra.</li> <li>_ Contient une source de phénylalanine: si la denrée alimentaire contient de l'aspartame ou du sel d'aspartame-acésulfame.</li> </ul>	<b>OIDAI, annexe 5</b>
<b>Dose journalière recommandée</b>	Une recommandation de dose avec la dose journalière recommandée doit être indiquée.	<b>OCAI, art. 3, al. 7a</b>
<b>Avertissement Dose journalière</b>	Avertissement obligatoire: par ex. «ne pas dépasser la dose journalière recommandée».	<b>OCAI, art. 3, al. 7b</b>

<b>Avertissement Pas de substitut de l'alimentation</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>_ Sans utilisation d'allégations de santé, par ex.: «Un complément alimentaire ne remplace pas une alimentation variée».</li> <li>_ Avec utilisation d'allégations de santé, par ex.: «Un complément alimentaire n'est pas un substitut pour une alimentation variée et équilibrée et un mode de vie sain».</li> </ul>	<b>OCAI, art. 3, al. 7c</b>
<b>Avertissement Jeunes enfants</b>	Conserver hors de la portée des jeunes enfants.	<b>OCAI, art. 3, al. 7d</b>
<b>Avertissement Groupe cible</b>	Si un avertissement est prévu dans <b>OCAI, annexe 1</b> ou si un fabricant est d'avis que son produit n'est pas bon pour l'ensemble de la population.	<b>OCAI, art. 3, al. 7e</b>
<b>Pays de production</b>	Il est obligatoire d'indiquer «Fabriqué en Suisse» ou d'indiquer CH dans sa propre adresse. Par ex. droguerie xy, Rue du Soleil 1, CH-7510 Modèleville	<b>OIDAI, art. 15</b>
<b>Adresse</b>	Nom et adresse de l'entreprise. Idéalement sous la forme suivante: «Droguerie xy, Rue du Soleil 1, CH-7510 Modèleville»	
<b>Lot (Numéro du lot)</b>	Indiquer obligatoirement le lot avec un «L» majuscule, sauf si la date de durabilité minimale est visible, avec au moins le jour et le mois	<b>OIDAI, art. 19, 20</b>
<b>Déclaration de quantité</b>	Doit se faire en unités gramme ou avec le nombre de pièces (=sauf les CAI). Nouveau dans Stretto 3: <b>doit apparaître dans le même champ visuel</b> que la dénomination spécifique! Respecter une <b>taille de police</b> différente!	<b>ODqua</b> <b>ODqua, art. 5</b> <b>ODqua, art. 11</b>

## Annexe 3b: Check-list étiquetage thé

	<b>Mise en œuvre pour les thés</b>	<b>Sources</b>
<b>Dénomination spécifique</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>_ Selon le type de thés: Thé (<i>Camellia sinensis</i>), thé décaféiné, maté (<i>Ilex paraguayensis</i>), infusion aux herbes, infusion aux fruits</li> <li>_ En cas d'aromatisation: «thé aromatisé (infusion aux herbes ou aux fruits)»</li> </ul>	<b>OIDAI, art. 6, 7</b> et <b>annexe 1</b>
<b>Liste des ingrédients</b>		<b>OIDAI, art. 8, 9</b>
Informations générales	<ul style="list-style-type: none"> <li>_ Commencer avec le terme «ingrédients»</li> <li>_ Indiquer les ingrédients avec leur dénomination spécifique (pas de nom fantaisiste ou de marque)</li> <li>_ Ordre décroissant de l'importance pondérale</li> <li>_ L'état physique doit être indiqué si l'omission peut induire en erreur.</li> </ul> <p>Une liste des ingrédients n'est pas nécessaire si le thé contient un seul ingrédient et la dénomination spécifique est identique à la dénomination de l'ingrédient (par ex. thé de menthe)</p>	<b>OIDAI, annexe 2, 1</b>
Etiquetage des allergènes (rare pour les thés mais important pour les tisanes instantanées)	<ul style="list-style-type: none"> <li>_ Les allergènes selon <b>l'annexe 6 OIDAI</b> doivent être mentionnés clairement dans la liste d'ingrédients et doivent se démarquer nettement du reste du texte (par ex. imprimé en gras/italique ou couleur)</li> <li>_ indiquer pour chaque ingrédient concerné</li> <li>_ indiquer aussi en cas de présence involontaire (contamination) (si la teneur selon OIDAI, <b>art. 11, al. 5</b> pouvait être dépassée). Libellé: «peut contenir xy» et doit être indiqué immédiatement après la liste des ingrédients.</li> </ul>	<b>OIDAI, art. 10, 11</b>
Indication quantitative des ingrédients	<ul style="list-style-type: none"> <li>_ En % (quantité) derrière l'ingrédient, lorsqu'il: <ul style="list-style-type: none"> <li>_ est mentionné dans la dénomination spécifique</li> <li>_ est associé par le consommateur à la dénomination spécifique (par ex. viande dans une sauce bolognaise)</li> <li>_ est mis en relief sur l'étiquette par des images ou des mots (par ex. illustration de cynorrhodon)</li> <li>_ est essentiel pour caractériser le produit</li> </ul> </li> </ul>	<b>OIDAI, art. 12</b>
Indication de la provenance des ingrédients	<ul style="list-style-type: none"> <li>_ Si la part d'un ingrédient représente 50% ou plus de sa masse</li> <li>_ S'il y a un risque de tromperie par ex. feuilles de menthe moulues (55%; origine: Lituanie)</li> </ul>	<b>OIDAI, art. 16</b>

Additifs (rare dans les thés)	<ul style="list-style-type: none"> <li>_ Seulement utiliser des additifs autorisés dans les thés (très peu!)</li> <li>_ Désigner avec le numéro E et/ou la désignation selon OAdd</li> <li>_ Le nom générique de l'additif selon <b>OIDAI, annexe 5, partie C</b> doit précéder la substance «Nano» entre guillemets derrière la substance en cas de nanomatériaux manufacturés</li> <li>_ Les additifs carry-over ne doivent pas être déclarés (par ex. un support de vitamine qui n'a plus de fonction dans le produit fini)</li> </ul>	<b>OAdd, annexe 3, chap. 14.1.5.2</b> <b>OIDAI, annexe 5, partie C</b> <b>OIDAI, art. 8, al. 3</b> <b>OAdd, art. 4</b>
Ingrédients composés (> 2% du produit fini) (peu significatif pour les thés)	<ul style="list-style-type: none"> <li>_ Désigner l'ingrédient par sa dénomination spécifique et faire figurer sa composition immédiatement derrière l'ingrédient Par ex. chocolat (masse de cacao, sucre, beurre de cacao, <b>lait</b> en poudre, émulsifiant (lécithine de <b>soya</b>))</li> <li>Rare pour les thés</li> </ul>	<b>OIDAI, annexe 5, partie E</b>
<b>Date de durabilité minimale</b>	<p>«à consommer de préférence avant:» [jour, mois, année]</p> <p>«à consommer de préférence avant fin:» [mois, année]</p>	<b>OIDAI, art. 13, annexe 8</b>
<b>Conditions de conservation</b>	Pas de libellé fixe. Si le produit nécessite des conditions de stockage particulières (par ex. conserver à moins de 25 °C), il faut formuler la mention elle-même.	<b>OIDAI, art. 14</b>
<b>Etiquetage nutritionnel</b>	<p>Les thés sont exemptés de l'obligation de l'étiquetage nutritionnel!</p> <p><b>Exception:</b> Le thé est enrichi (par ex. en vitamines), s'il a une indication comme «sans gluten», «sans lactose» et en cas d'allégations de santé et nutritionnelles. Dans ces cas, tout l'étiquetage nutritionnel doit se faire selon <b>l'OIDAI, art 22, al. 1</b>. La forme doit se conformer strictement à <b>l'OIDAI, annexe 11</b>!</p> <p>Indication par 100g/100ml.</p>	<b>OIDAI, annexe 9</b> <b>OIDAI, art. 22, al. 1</b> <b>OIDAI, annexe 11</b>
<b>Mentions/ mises en garde spéciales</b>	Comme pour les CAI – mais peu de pertinence pratique, sauf pour les tisanes instantanées.	<b>OIDAI, annexe 5</b>
<b>Pays de production</b>	Il est obligatoire d'indiquer «Fabriqué en Suisse» ou d'indiquer CH dans sa propre adresse. Par ex. droguerie xy, Rue du Soleil 1, CH-7510 Modèleville	<b>OIDAI, art. 15</b>
<b>Adresse</b>	Nom et adresse de l'entreprise. Idéalement sous la forme suivante: «Droguerie xy, Rue du Soleil 1, CH-7510 Modèleville»	
<b>Lot (Numéro du lot)</b>	Indiquer obligatoirement le lot avec un «L» majuscule, sauf si la date de durabilité minimale est visible, avec au moins le jour et le mois	<b>OIDAI, art. 19, 20</b>
<b>Déclaration de quantité</b>	<p>Le poids net doit être donné en unités gramme ou kilogramme. Nouveau dans Stretto 3: <b>doit apparaître dans le même champ visuel</b> que la dénomination spécifique!</p> <p>Respecter une <b>taille de police</b> différente!</p>	<b>ODqua</b> <b>ODqua, art. 5</b> <b>ODqua, art. 11</b>

## Annexe 3c:

# Check-list étiquetage par ex. des fruits séchés

	<b>Mise en œuvre pour les marchandises conditionnées, par ex. fruits séchés</b>	<b>Sources</b>
<b>Dénomination spécifique</b>	<p>Dénomination spécifique prescrite par la législation ou dénomination consacrée par les usages commerciaux ou nom descriptif.</p> <p>Par ex. figues séchées, abricots secs, ou autres.</p> <p>Pour les pommes et les poires, la variété doit être indiquée sur l'emballage.</p>	<b>OIDAI, art. 6, 7</b> et <b>annexe 1</b> <b>ODAIOV, art. 23</b>
<b>Liste des ingrédients</b>		<b>OIDAI, art. 8, 9</b>
Informations générales	<ul style="list-style-type: none"> <li>_ Commencer avec le terme «ingrédients»</li> <li>_ Indiquer les ingrédients avec leur dénomination spécifique (pas de nom fantaisiste ou de marque)</li> <li>_ Ordre décroissant de l'importance pondérale</li> <li>_ L'état physique doit être indiqué si l'omission peut induire en erreur.</li> </ul> <p>Une liste des ingrédients n'est pas nécessaire si la denrée alimentaire contient un seul ingrédient et la dénomination spécifique est identique à la dénomination de l'ingrédient</p>	<b>OIDAI, annexe 2, 1</b>
Etiquetage des allergènes (avant tout pour les noix et les sulfites)	<ul style="list-style-type: none"> <li>_ Les allergènes selon <b>l'annexe 6 OIDAI</b> doivent être mentionnés clairement dans la liste d'ingrédients et doivent se démarquer nettement du reste du texte (par ex. imprimé en gras/italique ou couleur)</li> <li>_ indiquer pour chaque ingrédient concerné</li> <li>_ indiquer aussi en cas de présence involontaire (contamination) (si la teneur selon OIDAI, <b>art. 11, al. 5</b> pouvait être dépassée). Libellé: «peut contenir xy» et doit être indiqué immédiatement après la liste des ingrédients</li> </ul>	<b>OIDAI, art. 10, 11</b>
Indication quantitative des ingrédients	<ul style="list-style-type: none"> <li>_ En % (quantité) derrière l'ingrédient, lorsqu'il:</li> <li>_ est mentionné dans la dénomination spécifique</li> <li>_ est associé par le consommateur à la dénomination spécifique (par ex. raisins secs dans les mélanges pour étudiants)</li> <li>_ est mis en relief sur l'étiquette par des images ou des mots (par ex. illustration d'amandes dans les mélanges pour étudiants)</li> <li>_ est essentiel pour caractériser le produit</li> </ul>	<b>OIDAI, art. 12</b>
Indication de la provenance des ingrédients	<ul style="list-style-type: none"> <li>_ Si la part d'un ingrédient représente 50% ou plus de sa masse</li> <li>_ S'il y a un risque de tromperie par ex. noix (70%; origine: Espagne)</li> </ul>	<b>OIDAI, art. 16</b>

Additifs	<ul style="list-style-type: none"> <li>_ Seulement utiliser des additifs autorisés dans les fruits secs (ou les groupes de produits correspondants)</li> <li>_ Désigner avec le numéro E et/ou la désignation selon <b>OAdd</b></li> <li>_ Le nom générique de l'additif selon <b>OIDAI, annexe 5, partie C</b> doit précéder la substance</li> <li>_ «Nano» entre guillemets derrière la substance en cas de nanomatériaux manufacturés</li> <li>_ Les additifs carry-over ne doivent pas être déclarés (par ex. un support de vitamine qui n'a plus de fonction dans le produit fini)</li> </ul>	<b>OAdd, annexe 3, chap. 04.2.1</b> (Fruits et légumes séchés) <b>OIDAI, annexe 5, partie C</b> <b>OIDAI, art. 8, al. 3</b> <b>OAdd, art. 4</b>
Ingrédients composés (> 2% du produit fini)	<p>_Désigner l'ingrédient par sa dénomination spécifique et faire figurer sa composition immédiatement derrière l'ingrédient Par ex. chocolat (masse de cacao, sucre, beurre de cacao, <b>lait</b> en poudre, émulsifiant (lécithine de <b>soya</b>)) Rare pour les fruits séchés et autres</p>	<b>OIDAI, annexe 5, partie E</b>
<b>Date de durabilité minimale</b>	<p>«à consommer de préférence avant» [jour, mois, année] «à consommer de préférence avant fin» [mois, année]</p>	<b>OIDAI, art. 13, annexe 8</b>
<b>Conditions de conservation</b>	<p>Pas de libellé fixe. Si le produit nécessite des conditions de stockage particulières (par ex. conserver à moins de 25 °C), il faut formuler la mention elle-même.</p>	<b>OIDAI, art. 14</b>
<b>Etiquetage nutritionnel</b>	<p>Toutes les denrées alimentaires (à peu d'exception) sont soumises à l'étiquetage nutritionnel. Il est possible de choisir entre a) ou b).</p> <p>a) Valeur énergétique, graisses dont graisses saturées, glucides, dont sucre, protéines, sel (big 7) b) Valeur énergétique, graisses, glucides, protéines, sel</p> <p>En cas d'utilisation d'allégations de santé, il FAUT déclarer selon a)! (par ex. pour les pruneaux secs). La forme doit se conformer strictement à <b>l'OIDAI, annexe 11!</b> Indication par 100 g/ 100 ml.</p>	<b>OIDAI, art. 21</b> <b>OIDAI, art. 22, al. 1 et 2</b> <b>OIDAI, annexe 14</b> <b>OIDAI, annexe 11</b>
<b>Mentions/ mises en garde spéciales</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>_ Avec des édulcorants: s'ils contiennent des édulcorants. Placer la mention vers la dénomination spécifique.</li> <li>_ Une consommation excessive peut avoir des effets laxatifs: s'ils contiennent plus de 10% de polyols.</li> <li>_ Contient de la réglisse: si le produit contient &gt;100mg/kg ou 10mg/l d'acide glycyrrhizique ou son sel d'ammonium à base de Glycyrrhiza glabra.</li> <li>_ Contient une source de phénylalanine: si la denrée alimentaire contient de l'aspartame ou du sel d'aspartame-acésulfame.</li> </ul>	<b>OIDAI, annexe 5</b>
<b>Pays de production</b>	<p>Il est obligatoire d'indiquer «Fabriqué en Suisse» ou d'indiquer CH dans sa propre adresse. Par ex. droguerie xy, Rue du Soleil 1, CH-7510 Modèleville</p> <p>S'ils sont reconditionnés à partir de grands sacs, ce n'est pas un traitement suffisant → le pays de fabrication doit être indiqué (là, par exemple, où les figues ont pris la forme actuelle).</p>	<b>OIDAI, art. 15</b>
<b>Adresse</b>	<p>Nom et adresse de l'entreprise. Idéalement sous la forme suivante: «Droguerie xy, Rue du Soleil 1, CH-7510 Modèleville»</p>	
<b>Lot (Numéro du lot)</b>	<p>Indiquer obligatoirement le lot avec un «L» majuscule, sauf si la date de durabilité minimale est visible avec au moins le jour et le mois. Important pour la traçabilité.</p>	<b>OIDAI, art. 19, 20</b>

<b>Déclaration de quantité</b>	Le poids net doit être donné en unités gramme ou en kilogramme. Respecter une <b>taille de police</b> différente!	<b>ODqua</b> <b>ODqua, art. 5</b> <b>ODqua, art. 11</b>
--------------------------------	--	---

## Annexe 3d:

# Check-list étiquetage des boissons alcooliques

	<b>Pour toutes les boissons avec &gt; 0.5 % d'alcool</b>	<b>Sources</b>
<b>Dénomination spécifique</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>_ Catégorie spécifique dans l'ordonnance sur les boissons (il y a des dispositions séparées pour chaque chapitre)</li> <li>_ Toutes les autres: «spiritueux» ou «boisson alcoolique»</li> </ul> <p>Par ex. boisson alcoolique, bière, vin, vin mousseux, vin pétillant, pastis, etc. (très nombreuses dénominations descriptives!)</p>	<b>Ordonnance sur les boissons, titre 6</b>
<b>Liste des ingrédients</b>		<b>OIDAI, art. 8, 9</b>
Informations générales	<ul style="list-style-type: none"> <li>_ Ne sont pas requises pour les boissons alcooliques avec plus de 1.2% vol d'alcool</li> </ul>	
Etiquetage des allergènes (par ex. noix, céréales, petit-lait, sulfites)	<ul style="list-style-type: none"> <li>_ «Contient xy»</li> <li>_ Indiquer aussi en cas de présence involontaire (contamination) (si la teneur selon <b>OIDAI, art. 11, al. 5</b> pouvait être dépassée). Libellé: «peut contenir xy»</li> </ul>	<b>OIDAI, art. 10, 11</b>
<b>Teneur en alcool</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>_ La teneur en alcool doit paraître en pourcentage volumique (% vol) ET dans le même champ visuel que la dénomination spécifique!</li> <li>_ La teneur effective en alcool peut être arrondie d'au max. 0.5 % vol vers le haut ou vers le bas.</li> <li>_ La disposition pour la teneur en alcool se conforme à l'ordonnance sur les instruments de mesure du 15 février 2006</li> </ul>	<b>OdA</b>
<b>Date de durabilité maximale</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>_ Pas nécessaire pour le vin, le vin mousseux, le vin de liqueur, le vin aromatisé et les produits similaires obtenus à partir d'autres fruits que le raisin</li> <li>_ Pas nécessaire pour les boissons alcooliques fabriquées à partir de raisin ou de moût de raisin</li> <li>_ Pas nécessaire pour les boissons titrant 10% vol ou plus.</li> </ul>	<b>OIDAI, art. 13, annexe 8</b>
<b>Conditions de conservation</b>	<p>Pas de libellé fixe. Si le produit nécessite des conditions de stockage particulières (par ex. conserver à moins de 25 °C), on peut formuler la mention elle-même.</p>	<b>OIDAI, art. 14</b>
<b>Etiquetage nutritionnel</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>_ N'est pas nécessaire pour les boissons alcooliques</li> <li>_ Si la déclaration nutritionnelle est fournie à titre facultatif, elle peut se limiter à la mention de la valeur énergétique!</li> <li>_ Indication par 100 ml</li> </ul>	<b>OIDAI, art. 24, al. 4</b>

<b>Mentions/ mises en garde spéciales</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>_ Si une boisson alcoolique peut être organoleptiquement confondue avec des boissons sucrées sans alcool, il faut apposer les mentions suivantes: «boisson alcoolique sucrée» ET «contient x % vol d'alcool» dans le même champ visuel que la dénomination spécifique!</li> <li>_ Pour les boissons alcooliques titrant plus de 1.2% vol, seules les allégations nutritionnelles portant sur une faible teneur en alcool ou sur la réduction sont autorisées.</li> <li>_ Les allégations de santé pour les boissons alcooliques titrant plus de 1.2% vol sont interdites.</li> <li>_ Avertissement sur la teneur de &gt; 300 mg/l en d'acide glycyrrhizique ou son sel d'ammonium (réglisse).</li> <li>_ Si nécessaire, indication d'OGM.</li> </ul>	<p><b>OIDAI, art. 30</b></p> <p><b>OIDAI, art. 34, al. 4</b></p> <p><b>OIDAI, annexe 2, partie B, 3.3</b></p> <p><b>OIDAI, art. 30</b></p>
<b>Pays de production</b>	Il est obligatoire d'indiquer «Fabriqué en Suisse» ou d'indiquer CH dans sa propre adresse. Par ex. droguerie xy, Rue du Soleil 1, CH-7510 Modèleville	<b>OIDAI, art. 15</b>
<b>Adresse</b>	Nom et adresse de l'entreprise. Idéalement sous la forme suivante: «Droguerie xy, Rue du Soleil 1, CH-7510 Modèleville»	
<b>Lot (Numéro du lot)</b>	Indiquer obligatoirement le lot avec un «L» majuscule, sauf si la date de durabilité minimale est visible avec au moins le jour et le mois. Important pour la traçabilité.	<b>OIDAI, art. 19, 20</b>
<b>Déclaration de quantité</b>	Le poids net doit être donné en unités gramme ou en kilogramme. Respecter une <b>taille de police</b> différente!	<p><b>ODqua</b></p> <p><b>ODqua, art. 5</b></p> <p><b>ODqua, art. 11</b></p>

## Annexe 3e: Check-list étiquetage pour la vente en vrac

Les informations doivent être les mêmes pour les aliments vendus en vrac (par ex. légumes frais, fruits, farine, oléagineux, fruits séchés) que pour ceux préemballés. Il est possible de renoncer à des données écrites si les informations aux consommatrices et consommateurs peuvent être garanties d'une autre manière. Dans tous les cas, il s'agit d'indiquer par écrit:

	<b>Par écrit pour la vente en vrac</b>	<b>Sources</b>
<b>Pour des aliments avec de la viande d'ongulés domestiqués, de volailles domestiques et de poissons</b>	Provenance: _ pays dans lequel l'animal a été élevé _ poissons pêchés en mer avec la zone de pêche FAO	<b>ODAIOUs, art. 39, al. 1, 2</b> <b>OIDAI, art.5, al. 1b,</b> <b>annexe 4</b>
<b>Recours au génie génétique ou à des procédés technologiques particuliers durant la fabrication</b>		<b>ODAIOUs, art. 39, al. 1, 2</b>
<b>Déclaration concernant le recours à des stimulateurs de performance hormonaux ou non-hormonaux</b>		<b>ODAIOUs, art. 39, al. 1, 2</b>
<b>Déclaration de modes de production interdits en Suisse</b>	Si la viande vendue provient de modes de production interdits en Suisse (importée), alors cette forme de détention doit être déclarée dans le même champ visuel que la dénomination spécifique.	<b>OIDAI, art. 4, al. 5b</b>

<b>Indication des allergènes</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>_ Indication directe des allergènes par écrit</li> <li>ou</li> <li>_ indication écrite que les mentions relatives aux allergènes peuvent être fournies oralement + mise à disposition de la documentation écrite nécessaire pour le personnel de vente</li> </ul>	<b>OIDAI, art. 5, al. 1d</b>
<b>Affichage des prix</b> Sur le produit	Normalement, le prix unitaire (par ex. par 100 g) doit être indiqué si la marchandise est vendue en quantité mesurable. Si elle est préemballée, le prix de détail par pièce suffit.	<b>OIP, art. 5, 6</b>
En vitrine	Ici, le prix de détail, resp. pour les produits pour lesquels le prix unitaire est obligatoire le prix unitaire, doit être bien visible de l'extérieur.	<b>OIP, art. 8</b>