

Ordonnance du DFI sur les fruits, les légumes, les confitures et produits similaires¹

du 23 novembre 2005 (Etat le 1^{er} novembre 2012)

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 (ODAIous)²,

arrête:

Chapitre 1 Objet et champ d'application

Art. 1

¹ La présente ordonnance spécifie les denrées alimentaires suivantes et fixe les exigences et les modalités d'étiquetage qui s'y rapportent:

- a. fruits;
- b. légumes;
- c. conserves de fruits ou de légumes;
- d. confiture et gelée;
- e. marmelade et marmelade-gelée;
- f. crème de marrons;
- g. produit à tartiner;
- h. marmelade de boulangerie;
- i. confiture de lait.

² Elle précise les ingrédients admis ainsi que le traitement et la conservation des produits de base.

Chapitre 2 Fruits

Art. 2 Définition

¹ Les fruits sont des produits végétaux non transformés, destinés à l'alimentation humaine.

RO 2005 6033

¹ 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 4945).

² RS 817.02

² On distingue:

- a. les fruits à pépins: pommes, poires, coings, etc.;
- b. les fruits à noyau: abricots, cerises, pêches, prunes, quetsches (pruneaux), mirabelles, reines-claudes, etc.;
- c. les baies: mûres, fraises, myrtilles, framboises, groseilles, groseilles à maquereau, raisin, etc.;
- d. les agrumes: pamplemousses, mandarines, clémentines, oranges, citrons, etc.;
- e. les fruits exotiques: ananas, bananes, dattes, figues, avocats, etc.;
- f.³ les fruits à coque: châtaignes, noisettes, noix de coco, amandes, noix du Brésil, pistaches, noix, etc.

Art. 3 Fruits de table, fruits à conserves, fruits à cuire, fruits provenant de culture écologique

¹ Les fruits de table sont des fruits qui, lors de la remise au consommateur, sont propres, mûrs, développés normalement dans leur forme, leur couleur et leurs qualités intrinsèques, et exempts de défauts altérant leur valeur de consommation.

² Les fruits à conserves ou fruits à cuire sont des fruits qui ne satisfont pas aux exigences s'appliquant aux fruits de table, mais qui se prêtent à la cuisson, au séchage et à d'autres modes de conservation ou d'utilisation. Ils peuvent présenter des défauts extérieurs, être incomplètement mûrs ou légèrement trop mûrs, légèrement atteints dans leur fraîcheur ou leur durabilité, légèrement ratatinés et amoindris dans leur valeur intrinsèque par un stockage inadéquat ou de trop longue durée, ou encore par le transport.

³ Les fruits provenant de culture écologique peuvent présenter des défauts extérieurs minimes. Les exigences fixées aux al. 1 et 2 sont applicables par analogie.

Art. 4 Dénomination spécifique

Les récipients et les emballages contenant des pommes ou des poires doivent porter la désignation de la variété.

Chapitre 3 Légumes

Art. 5 Définition

¹ Les légumes sont des plantes ou des parties de plantes destinées à l'alimentation humaine.

³ Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du DFI du 13 oct. 2010, en vigueur depuis le 1^{er} nov. 2010 (RO **2010** 4631). Voir aussi les disp. trans. de cette mod. à la fin du texte.

² On distingue:

- a. les légumes-tubercules et les légumes-racines: pommes de terre, carottes, céleris-raves, betteraves rouges, scorsonères, choux-raves, radis, raifort, etc.;
- b. les légumes à tiges: bettes à cardes (côtes de bettes), rhubarbe, asperges, fenouil, céleri-branche (céleri à côtes), etc.;
- c. les légumes à feuilles: choux, épinards, laitues romaines, salades pommées et autres salades à feuilles, catalonia, etc.;
- d. les légumes-fruits: concombres, tomates, courgettes, aubergines, melons, etc.;
- e.⁴ les légumineuses (fraîches): haricots, petits pois, arachides, pois mange-tout, soja, lentilles, etc.;
- f. les légumes-bulbes: oignons de toutes variétés, ail, etc.;
- g. les chicorées: chicorée endive (witloof), chicorée à tondre rouge ou verte, chicorée pain de sucre, etc.;
- h. les fines herbes;
- i.⁵ les légumes-fleurs: artichauts, choux-fleurs, brocolis, etc.

³ Font également partie des légumes les algues (vertes, brunes, rouges) habituellement préparées comme des légumes ou consommées en tant que telles, à l'exception des micro-algues telles que *Spirulina* ou *Chlorella* et des algues rouges calcaires.⁶

⁴ Font également partie des légumes les pousses vertes comestibles des graines germées de céréales, de légumineuses et d'autres plantes lorsque ces pousses sont consommées crues ou cuites comme fines herbes ou salades.⁷

Art. 6 Exigences

¹ Lors de leur remise au consommateur, les légumes doivent être:

- a. propres, entiers et conformes au type de leur variété;
- b. normalement développés et à maturité optimale;
- c. bien égouttés s'ils ont été lavés.

² Les pommes de terre remises au consommateur doivent appartenir à une variété déterminée et être exemptes le plus possible de terre adhérente.

³ Il est interdit d'augmenter le poids des légumes frais par mouillage. L'humectage effectué selon les usages commerciaux exclusivement pour maintenir la fraîcheur des produits n'est pas considéré comme mouillage.

⁴ Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du DFI du 13 oct. 2010, en vigueur depuis le 1^{er} nov. 2010 (RO **2010** 4631). Voir aussi les disp. trans. de cette mod. à la fin du texte.

⁵ Introduite par le ch. I de l'O du DFI du 13 oct. 2010, en vigueur depuis le 1^{er} nov. 2010 (RO **2010** 4631). Voir aussi les disp. trans. de cette mod. à la fin du texte.

⁶ Introduit par le ch. I de l'O du DFI du 15 nov. 2006 (RO **2006** 4945). Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du DFI du 7 mars 2008 (RO **2008** 1007).

⁷ Introduit par le ch. I de l'O du DFI du 13 oct. 2010, en vigueur depuis le 1^{er} nov. 2010 (RO **2010** 4631). Voir aussi les disp. trans. de cette mod. à la fin du texte.

Art. 7⁸ Dénomination spécifique

¹ Les récipients et les emballages contenant des pommes de terre doivent porter la désignation de la variété.

² Les emballages et les étiquettes des algues doivent porter la désignation de l'espèce. A défaut d'une dénomination commerciale ou en cas d'ambiguïté, il faut indiquer la dénomination latine complète de la souche d'algue.

Chapitre 4 Conserves de fruits ou de légumes**Art. 8** Définitions

¹ Les conserves de fruits ou de légumes sont des conserves de fruits ou de légumes dont la durabilité a été accrue et les qualités de stockage améliorées par des procédés appropriés.

² Les délicatesses (ou spécialités) sont des conserves de fruits ou de légumes tels que les cornichons, les olives farcies ou le raifort en pâte, qui sont consommées en règle générale en petites quantités ou uniquement comme complément à des mets ou à des boissons.

Art. 9 Procédés admis, conservation

¹ Pour la fabrication des conserves de fruits ou de légumes, les procédés suivants sont admis:

- a. surgélation;
- b. pasteurisation;
- c. stérilisation;
- d. immersion dans un liquide ou une solution;
- e. séchage;
- f. fermentation;
- g. tout autre procédé propre à prolonger la conservabilité; sont réservées les dispositions s'appliquant aux procédés soumis à autorisation en vertu de l'art. 19 ODAIOUs.

² Les conserves de fruits ou de légumes stérilisées doivent être mises dans des récipients à fermeture imperméable aux bactéries (p. ex. bocaux, boîtes en fer blanc).

Art. 10 Exigences

¹ Les conserves humides (faiblement acides ou acides) peuvent contenir des spiritueux, des huiles végétales, du vinaigre de fermentation, du sel comestible et des

⁸ 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 4945).

sucres aux fins d'assurer la conservation. Au surplus, l'addition d'ingrédients tels que des épices et des fines herbes est admise.

² La teneur en farine, calculée en amidon anhydre, des conserves d'épinards dites prêtes à être cuisinées ou portant une désignation semblable ne peut dépasser 2 % masse du produit.

³ Les fruits secs peuvent contenir comme agents de conservation, outre les additifs admis, du sel comestible ou des sucres.

⁴ Les légumes secs peuvent être additionnés de sel comestible.

Chapitre 5

Confiture, gelée, marmelade, crème de marrons, produit à tartiner, marmelade de boulangerie, confiture de lait

Section 1 Confiture et gelée

Art. 11⁹ Champ d'application et définitions

¹ Les dispositions du présent chapitre qui concernent les fruits s'appliquent également:

- a. aux tomates, aux parties comestibles des tiges de rhubarbe, aux carottes, aux patates douces, aux concombres, aux citrouilles, aux melons et aux pastèques;
- b. aux racines comestibles de la plante de gingembre, dans un état préservé ou frais.

² La pulpe (de fruit) est la partie comestible du fruit entier, éventuellement épluché ou épépiné; cette partie comestible peut être coupée en morceaux ou écrasée, mais non réduite en purée.

³ La purée de fruit désigne la partie comestible du fruit entier, épluché ou épépiné si besoin est, cette partie comestible étant réduite en purée par tamisage ou autre procédé similaire.

⁴ L'extrait aqueux de fruits correspond à la partie des fruits soluble dans l'eau, à l'exception des pertes inévitables selon les bonnes pratiques de fabrication.

⁵ La confiture est un mélange de sucres, de pulpe ou de purée d'une seule ou de plusieurs sortes de fruits et d'eau, porté à la consistance gélifiée appropriée.

⁶ La confiture extra est un mélange de sucres, de pulpe non concentrée d'une seule ou de plusieurs sortes de fruits et d'eau, porté à la consistance gélifiée appropriée.

⁷ La gelée et la gelée extra sont des mélanges suffisamment gélifiés de sucres et de jus ou d'extraits aqueux d'une seule ou de plusieurs sortes de fruits.

⁹ Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du DFI du 13 oct. 2010, en vigueur depuis le 1^{er} nov. 2010 (RO 2010 4631). Voir aussi les disp. trans. de cette mod. à la fin du texte.

⁸ La confiture et la gelée à base de fruits de *Morinda citrifolia* (noni) peut contenir au plus 133 g de purée de fruits de noni par 100 g de produit fini, en se fondant sur la quantité avant traitement préalable pour la fabrication de 100 g de produit, et au plus 30 g de concentré de fruits de noni par 100 g de produit fini. Les exigences relatives à la purée de fruits de noni et au concentré de fruits de noni doivent être conformes aux exigences figurant à l'annexe 1 de la décision 2010/228/UE¹⁰.

Art. 12 Exigences

¹ Pour la fabrication de produits au sens du présent chapitre, seuls peuvent être utilisés des fruits frais, sains, exempts de toute altération, privés d'aucun de leurs composants essentiels, parvenus au degré de maturité approprié, nettoyés, parés et émouchetés.¹¹

² Pour la fabrication de la confiture extra et de la gelée extra, on ne peut utiliser des pommes, des poires, des prunes à noyau adhérent, des melons, des pastèques, du raisin, des citrouilles, des concombres, ni des tomates.¹²

³ La quantité de pulpe, de purée, de jus ou d'extraits aqueux utilisée pour la fabrication de 1000 g de confiture ou de gelée ne peut être inférieure à 350 g.¹³

⁴ En dérogation à l'al. 3, d'autres quantités minimales sont valables pour:

- a.¹⁴ les cassis, groseilles, sorbes, baies d'argousier, cynorrhodons et coings: 250 g;
- b. le gingembre: 150 g;
- c. la pomme cajou: 160 g;
- d. les fruits de la passion: 60 g.

⁵ La quantité de pulpe, de jus ou d'extraits aqueux utilisée pour la fabrication de 1000 g de confiture extra ou de gelée extra ne peut être inférieure à 450 g.

⁶ En dérogation à l'al. 5, d'autres quantités minimales sont valables pour:

- a.¹⁵ les cassis, groseilles, sorbes, baies d'argousier, cynorrhodons et coings: 350 g;
- b. le gingembre: 250 g;

¹⁰ D 2010/228/UE de la Commission du 21 avril 2010 autorisant la mise sur le marché de purée et de concentré des fruits de *Morinda citrifolia* en tant que nouveaux ingrédients alimentaires en application du règlement (CE) n° 258/97 du Parlement européen et du Conseil, JO L 102 du 23.4.2010, p. 49.

¹¹ Introduit par le ch. I de l'O du DFI du 13 oct. 2010, en vigueur depuis le 1^{er} nov. 2010 (RO 2010 4631). Voir aussi les disp. trans. de cette mod. à la fin du texte.

¹² Anciennement al. 1.

¹³ Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du DFI du 13 oct. 2010, en vigueur depuis le 1^{er} nov. 2010 (RO 2010 4631). Voir aussi les disp. trans. de cette mod. à la fin du texte.

¹⁴ 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 4945).

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 4945).

- c. la pomme cajou: 230 g;
- d. les fruits de la passion: 80 g.

⁷ La confiture extra de cynorrhodons et la confiture extra sans pépins de framboises, mûres, cassis, myrtilles et groseilles peuvent être préparées entièrement ou partiellement à partir de purée non concentrée de ces fruits.¹⁶

⁸ Dans le cas de la gelée et de la gelée extra, les quantités prescrites aux al. 3 à 6 seront calculées après déduction du poids de l'eau utilisée pour la préparation des extraits aqueux.¹⁷

⁹ La confiture et la confiture extra d'agrumes peuvent être obtenues à partir du fruit entier, coupé en lamelles ou en tranches.¹⁸

¹⁰ La confiture, la confiture extra, la gelée et la gelée extra doivent avoir une teneur en matière sèche soluble, déterminée par réfractométrie, égale ou supérieure à 50 %.¹⁹ Sont exceptés les produits pour lesquels les sucres ont été remplacés partiellement ou totalement par des édulcorants.²⁰

¹¹ En cas de mélange, les teneurs minimales fixées aux al. 3 à 6 pour les différentes sortes de fruits sont réduites proportionnellement aux pourcentages utilisés.²¹

Section 2 Marmelade, marmelade-gelée

Art. 13 Définitions

¹ La marmelade est un mélange, porté à la consistance gélifiée appropriée, d'eau, de sucres et d'un ou de plusieurs des produits suivants, obtenus à partir d'agrumes: pulpe, purée, jus, extrait aqueux et écorces.²²

² La marmelade-gelée est de la marmelade dont on a retiré la totalité des matières insolubles, excepté d'éventuelles faibles quantités d'écorce finement coupée.

¹⁶ 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** 4945).

¹⁷ Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du DFI du 13 oct. 2010, en vigueur depuis le 1^{er} nov. 2010 (RO **2010** 4631). Voir aussi les disp. trans. de cette mod. à la fin du texte.

¹⁸ Introduit par le ch. I de l'O du DFI du 13 oct. 2010, en vigueur depuis le 1^{er} nov. 2010 (RO **2010** 4631). Voir aussi les disp. trans. de cette mod. à la fin du texte.

¹⁹ Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du DFI du 2 oct. 2012, en vigueur depuis le 1^{er} nov. 2012 (RO **2012** 5427).

²⁰ Introduit par le ch. I de l'O du DFI du 13 oct. 2010, en vigueur depuis le 1^{er} nov. 2010 (RO **2010** 4631). Voir aussi les disp. trans. de cette mod. à la fin du texte.

²¹ Introduit par le ch. I de l'O du DFI du 13 oct. 2010, en vigueur depuis le 1^{er} nov. 2010 (RO **2010** 4631). Voir aussi les disp. trans. de cette mod. à la fin du texte.

²² Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du DFI du 13 oct. 2010, en vigueur depuis le 1^{er} nov. 2010 (RO **2010** 4631). Voir aussi les disp. trans. de cette mod. à la fin du texte.

Art. 14²³ Exigences

¹ La quantité d'agrumes utilisée pour la fabrication de 1000 g de marmelade ne peut être inférieure à 200 g, dont 75 g au moins doivent provenir de l'endocarpe.

² La marmelade et la marmelade-gelée doivent avoir une teneur en matière sèche soluble, déterminée par réfractométrie, égale ou supérieure à 50 %.²⁴ Sont exceptés les produits pour lesquels les sucres ont été remplacés partiellement ou totalement par des édulcorants.

Section 3 Crème de marrons**Art. 15²⁵** Définition

La crème de marrons (purée de marrons) est un mélange d'eau, de sucres et de purée de marrons (*Castanea sativa* Mill.) porté à la consistance appropriée.

Art. 16 Exigences

¹ La quantité de purée de marrons utilisée pour la fabrication de 1000 g de crème de marrons ne peut être inférieure à 380 g.

² La crème de marrons doit avoir une teneur en matière sèche soluble, déterminée par réfractométrie, égale ou supérieure à 50 %.²⁶ Sont exceptés les produits pour lesquels les sucres ont été remplacés partiellement ou totalement par des édulcorants.²⁷

Section 4**Produit à tartiner, marmelade de boulangerie, confiture de lait****Art. 17** Produit à tartiner

¹ Le produit à tartiner (pâte à tartiner aux fruits, pâte à tartiner aux noix, etc.) est une denrée alimentaire qui est obtenue à partir d'ingrédients tels que purée de fruits, concentré de jus de fruits ou pâte de noix et qui, de par sa consistance, se prête à être étendue sur du pain.²⁸

²³ Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du DFI du 13 oct. 2010, en vigueur depuis le 1^{er} nov. 2010 (RO **2010** 4631). Voir aussi les disp. trans. de cette mod. à la fin du texte.

²⁴ Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du DFI du 2 oct. 2012, en vigueur depuis le 1^{er} nov. 2012 (RO **2012** 5427).

²⁵ Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du DFI du 13 oct. 2010, en vigueur depuis le 1^{er} nov. 2010 (RO **2010** 4631). Voir aussi les disp. trans. de cette mod. à la fin du texte.

²⁶ Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du DFI du 2 oct. 2012, en vigueur depuis le 1^{er} nov. 2012 (RO **2012** 5427).

²⁷ Introduit par le ch. I de l'O du DFI du 13 oct. 2010, en vigueur depuis le 1^{er} nov. 2010 (RO **2010** 4631). Voir aussi les disp. trans. de cette mod. à la fin du texte.

²⁸ Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du DFI du 13 oct. 2010, en vigueur depuis le 1^{er} nov. 2010 (RO **2010** 4631). Voir aussi les disp. trans. de cette mod. à la fin du texte.

² Ne sont pas considérées comme tel les denrées alimentaires déjà décrites sous une dénomination spécifique.

Art. 18 Marmelade de boulangerie

La marmelade de boulangerie est une pâte à base de fruits ou une préparation à base de fruits et d'autres ingrédients, qui se prête au fourrage des articles de boulangerie ou de pâtisserie.

Art. 19 Confiture de lait

La confiture de lait est une pâte onctueuse obtenue par condensation de lait et de sucre, et dont la saveur rappelle le caramel.

Section 5 Ingrédients admis

Art. 20

Sont admis les ingrédients suivants:

- a.²⁹ dans les denrées alimentaires définies aux art. 11, al. 5 à 8, 13 et 15:
 - 1. huile et graisse comestibles comme agents anti-moussants,
 - 2. miel en remplacement total ou partiel des sucres,
 - 3. spiritueux, vin et vin de liqueur, fruits à coque, arachides, noix, herbes aromatiques, épices;
- b.³⁰ dans les denrées alimentaires définies aux art. 11, 13 et 15: pectine liquide au sens de l'art. 1, al. 6, let. b, de l'ordonnance du 23 novembre 2005 sur les additifs³¹;
- c. dans les denrées alimentaires définies aux art. 11, 13 et 15: vanille et extraits de vanille;
- d.³² dans la confiture extra, la confiture, la gelée extra et la gelée: écorces d'agrumes;
- e.³³ dans la confiture extra, la confiture, la gelée extra et la gelée, lorsqu'elles ne sont pas obtenues à partir d'agrumes: jus d'agrumes;
- f.³⁴ dans la confiture extra, la confiture, la gelée extra et la gelée, lorsqu'elles sont obtenues à partir de coings: feuilles de *Pelargonium odoratissimum*;

²⁹ Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du DFI du 13 oct. 2010, en vigueur depuis le 1^{er} nov. 2010 (RO **2010** 4631). Voir aussi les disp. trans. de cette mod. à la fin du texte.

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** 4945).

³¹ [RO **2005** 6191. RO **2007** 2977 art. 7]. Voir actuellement l'O du 22 juin 2007 (RS **817.022.31**).

³² Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du DFI du 13 oct. 2010, en vigueur depuis le 1^{er} nov. 2010 (RO **2010** 4631). Voir aussi les disp. trans. de cette mod. à la fin du texte.

³³ Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du DFI du 13 oct. 2010, en vigueur depuis le 1^{er} nov. 2010 (RO **2010** 4631). Voir aussi les disp. trans. de cette mod. à la fin du texte.

- g.³⁵ dans la confiture et la gelée obtenues à partir de fraises, de framboises, de groseilles à maquereau, de groseilles rouges ou de prunes: jus de betterave rouge;
- h.³⁶ dans la confiture extra et la confiture obtenues à partir de cynorrhodons, de fraises, de framboises, de groseilles à maquereau, de groseilles rouges, de rhubarbe ou de prunes: jus de fruits rouges;
- i.³⁷ dans la confiture: jus de fruits;
- j.³⁸ dans la marmelade et la marmelade-gelée: huiles essentielles d'agrumes.

Section 6 Traitement et conservation des produits de base

Art. 21

¹ Les fruits, la pulpe de fruits, la purée de fruits, les écorces d'agrumes et les extraits aqueux de fruits utilisés pour la fabrication des denrées alimentaires définies aux art. 11, 13 et 15 peuvent être soumis aux traitements suivants dans la mesure où ils s'y prêtent techniquement:

- a. traitement par la chaleur ou le froid;
- b. lyophilisation;
- c. concentration.

² Les abricots et les prunes destinés à la fabrication de confiture peuvent être soumis à des traitements de déshydratation autres que la lyophilisation.³⁹

³ Les écorces d'agrumes peuvent être conservées dans de la saumure.

⁴ Le gingembre peut être séché ou conservé dans du sirop.

³⁴ Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du DFI du 13 oct. 2010, en vigueur depuis le 1^{er} nov. 2010 (RO **2010** 4631). Voir aussi les disp. trans. de cette mod. à la fin du texte.

³⁵ Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du DFI du 13 oct. 2010, en vigueur depuis le 1^{er} nov. 2010 (RO **2010** 4631). Voir aussi les disp. trans. de cette mod. à la fin du texte.

³⁶ Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du DFI du 13 oct. 2010, en vigueur depuis le 1^{er} nov. 2010 (RO **2010** 4631). Voir aussi les disp. trans. de cette mod. à la fin du texte.

³⁷ Introduite par le ch. I de l'O du DFI du 15 nov. 2006 (RO **2006** 4945). Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du DFI du 13 oct. 2010, en vigueur depuis le 1^{er} nov. 2010 (RO **2010** 4631). Voir aussi les disp. trans. de cette mod. à la fin du texte.

³⁸ Introduite par le ch. I de l'O du DFI du 13 oct. 2010, en vigueur depuis le 1^{er} nov. 2010 (RO **2010** 4631). Voir aussi les disp. trans. de cette mod. à la fin du texte.

³⁹ Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du DFI du 13 oct. 2010, en vigueur depuis le 1^{er} nov. 2010 (RO **2010** 4631). Voir aussi les disp. trans. de cette mod. à la fin du texte.

Section 7 Etiquetage

Art. 22⁴⁰

¹ Pour les produits définis aux art. 11, al. 5 à 8, 13 et 15, les indications requises à l'art. 2 de l'ordonnance du DFI du 23 novembre 2005 sur l'étiquetage et la publicité des denrées alimentaires⁴¹ doivent être complétées par les informations suivantes:

- a. une mention telle que «préparé avec ... g de fruits pour 100 g de produit fini», dans le même champ visuel que la dénomination spécifique, si nécessaire après déduction du poids de l'eau utilisée pour la préparation des extraits aqueux;
- b. la mention «teneur totale en sucres: ... g par 100 g», dans le même champ visuel que la dénomination spécifique, pour autant que cette indication ne figure pas déjà sur un étiquetage nutritionnel; le chiffre indiqué représente la valeur réfractométrique du produit fini, déterminée à 20 °C; une tolérance de plus ou moins 3 % masse est admise lors de la détermination réfractométrique.

² La dénomination spécifique doit être complétée par la mention des fruits utilisés par ordre d'importance pondérale décroissante des produits de base. Dans le cas des produits fabriqués à partir de trois fruits ou davantage, la mention des fruits utilisés peut être remplacée par la mention «multifruits», par une mention analogue ou par l'indication du nombre de fruits utilisés.

Chapitre 6 Entrée en vigueur

Art. 23

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

Dispositions finales de la modification du 15 novembre 2006⁴²

Les denrées alimentaires concernées par les modifications visées au ch. I peuvent encore être importées, fabriquées et étiquetées selon l'ancien droit jusqu'au 31 décembre 2007. Elles peuvent encore être remises aux consommateurs jusqu'à épuisement des stocks.

⁴⁰ Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du DFI du 13 oct. 2010, en vigueur depuis le 1^{er} nov. 2010 (RO 2010 4631). Voir aussi les disp. trans. de cette mod. à la fin du texte.

⁴¹ RS 817.022.21

⁴² RO 2006 4945

Dispositions transitoires de la modification du 13 octobre 2010⁴³

¹ Les denrées alimentaires non conformes aux art. 2, al. 2, let. f, et 5, al. 2, let. e et i, et 4, de la présente ordonnance, dans la version de la modification du 13 octobre 2010, peuvent être importées, fabriquées et étiquetées selon l'ancien droit jusqu'au 31 octobre 2011 (un an après l'entrée en vigueur). Elles peuvent être remises au consommateur jusqu'à épuisement des stocks.

² Les denrées alimentaires non conformes aux art. 11, 12, al. 1 à 3 et 8 à 11, 13, al. 1, 14, 15, 16, al. 2, 20, let. a et d à j, 21, al. 2 et 22, de la présente ordonnance, dans la version de la modification du 13 octobre 2010, peuvent être importées, fabriquées et étiquetées selon l'ancien droit jusqu'au 31 octobre 2012 (deux ans après l'entrée en vigueur). Elles peuvent être remises au consommateur jusqu'à épuisement des stocks.

⁴³ RO 2010 4631