

Fiche d'information sur l'étiquetage

Ce document est une traduction de l'Association Afro-Pfingsten et se réfère à la version allemande de la brochure «Kennzeichnung », qui fait foi.

Kantonales Labor Zürich. 2024. „Merkblatt Kennzeichnung“. Kanton Zürich. Accessed September 16 2024. <https://www.zh.ch/content/dam/zhweb/bilder-dokumente/themen/gesundheit/lebensmittelkontrollen/MD-00084.pdf>.

Étiquetage des denrées alimentaires préemballées

Exemple de produit

Sandwich mit Fleischkäse

1

Zutaten:

2

Toastbrot (Weizenmehl, Wasser, Kochsalz, Hefe,

3

Sonnenblumenöl gehärtet, Soja

4

mehl, Emulgator E 471, Konservierungsstoff E 282),

Fleischkäse 30 % (Schweinefleisch, Speck, Eis, Schwarte,

5

Rindfleisch, Milcheiweiss, Nitritpökelsalz (Kochsalz,

Konservierungsstoff E 250), Laktose, Maltodextrin,

Gewürze, Stabilisator E 331, Antioxidationsmittel

6

E 300, Zucker),

Gewürzgurken (Antioxidationsmittel Kaliummetabisulfit),

11

Margarine (Emulgator E 471).

Hergestellt in der Schweiz

7

Sandwich AG

Musterstrasse 15

8032 Zürich

8

Aufbewahren bei höchstens 5 °C

9

Zu verbrauchen bis: 06.01.2025

10

Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g

Energie:	1031 kJ / 247 kcal
Fett:	15 g
davon gesättigte Fettsäuren:	7.2 g
Kohlenhydrate:	20 g
davon Zucker:	2.3 g
Eiweiss:	8.0 g
Salz:	1.5 g

Autres exemples d'autres produits

L-234567

12

250 g, 250 ml

13

Tiefkühlprodukt, bei -18 °C oder kälter aufbewahren.

9

Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.

Vor dem Verzehr kochen,

vor dem Verzehr gründlich waschen.

Alkoholgehalt in % vol.

14

Pasteurisiert, gefriergetrocknet, konzentriert,

15

geräuchert, pulverförmig, rückverdünnt, aufgetaut

Règles d'étiquetage spécifiques / bases légales

- 1 Désignation de la matière / Art. 6 ODAI**

La dénomination spécifique doit correspondre à la nature, à l'espèce, à la variété, au genre et à la qualité. Les désignations de fantaisie ou commerciales ne suffisent pas. La dénomination matérielle doit être celle prescrite par la loi. En l'absence d'une telle désignation, il convient d'utiliser soit une désignation usuelle, soit, à défaut, une désignation descriptive.
- 2 Liste des ingrédients / Art. 8 et Annexe 5 ODAI**

Il doit être précédé d'un titre dans lequel figure le mot « ingrédients ». Tous les ingrédients doivent être indiqués dans l'ordre quantitatif décroissant. Des règles spécifiques doivent être respectées.
- 3 Ingrédients composés / Annexe 5, partie E, LIV**

Indication de la dénomination ainsi que des ingrédients et additifs. Si l'ingrédient composé représente moins de 2 % du produit final, il est possible, à condition que la composition soit définie dans une ordonnance, de n'indiquer que sa dénomination ainsi que les additifs encore actifs dans le produit final. Les ingrédients allergènes doivent toujours être déclarés.
- 4 Allergènes / Art. 11 et annexe 6 ODAIO**

Les ingrédients qui peuvent provoquer des allergies ou d'autres réactions indésirables doivent toujours être mentionnés et mis en évidence dans la liste des ingrédients (par exemple, en gras) : céréales contenant du gluten (indication précise du type), crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait et lactose, fruits à coque (indication précise du type), céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux et sulfites, lupin, mollusques. Les mélanges ou contaminations involontaires doivent également être signalés si les seuils correspondants sont dépassés.
- 5 Indication quantitative des ingrédients / art. 12 et annexe 7 OEDAI**

Si elle est mentionnée dans la dénomination spécifique, associée à celle-ci, mise en évidence par des mots ou des images, ou si elle est caractéristique de la denrée alimentaire, l'indication doit être exprimée en pourcentage de masse.
- 6 Déclaration des additifs / Annexe 5, partie C, OILV**

Classe fonctionnelle et n° E ou nom. Le dioxyde de soufre et les sulfites doivent être déclarés avec leur classe fonctionnelle et leur nom, car ils peuvent provoquer des réactions indésirables. Les additifs autorisés se trouvent dans l'ordonnance sur les additifs.
- 7 Pays de production de la denrée alimentaire et des ingrédients / Art. 15 et 16 ODAI**

Si cela ne ressort pas de l'adresse ou de la dénomination spécifique. L'origine des ingrédients doit être indiquée lorsque l'ingrédient représente 50 % ou plus (pour les ingrédients d'origine animale : à partir de 20 %) et que la présentation du produit laisse supposer que l'ingrédient a une origine qui n'est pas la sienne.
- 8 Adresse complète / Art. 3 OIL**

Indiquer le fabricant, l'importateur, l'emballer ou le vendeur. La seule mention d'un site Internet n'est pas suffisante.
- 9 Conditions de conservation et d'utilisation / Art. 14 OILV**

Pour les denrées alimentaires qui doivent être conservées à l'état réfrigéré ou congelé, les températures de conservation doivent être indiquées. Si la denrée alimentaire nécessite des conditions d'utilisation particulières, celles-ci doivent également être indiquées.
- 10 Datation/Art.13 et Annexe 8 LIV**

Pour les denrées périssables qui doivent être réfrigérées « à consommer jusqu'au... », sinon « à conserver au moins jusqu'au... ».

- 11 Déclaration nutritionnelle/Art.21 à Art.28 et Annexes 9 à 12 OIV**
Une déclaration nutritionnelle est obligatoire, à quelques exceptions près. L'indication pour 100 g ou 100 ml comprend au minimum l'énergie en kJ et kcal ainsi que la teneur en graisses, acides gras saturés, glucides, sucres, protéines et sel en grammes
- 12 Lot de marchandises/ art.19 et art.20 LIV**
Le lot de marchandises sert à garantir la traçabilité. Un lot de marchandises (également appelé « lot ») comprend toutes les unités de production ou de vente qui ont été fabriquées ou emballées dans des circonstances pratiquement identiques. Dans la mesure où la traçabilité peut être assurée sur la base de la datation (indication minimale du jour et du mois), un numéro de lot séparé n'est pas nécessaire.
- 13 Indication de la quantité/art.4MeAV**
L'indication du poids en masse ou en volume doit être précise, les expressions telles que « environ » sont interdites.
- 14 Teneur en alcool/ art.18 LIV**
Pour les boissons de plus de 1,2 % de volume en « % vol ».
- 15 Indication de l'état physique ou des procédés technologiques / Art. 2 et Annexe 2 OEDAI**
Indications supplémentaires en fonction de la fabrication et/ou de la composition du produit, si l'omission peut conduire à une tromperie.

Prescriptions générales concernant l'étiquetage

La législation alimentaire prescrit que les denrées alimentaires préemballées doivent être déclarées au moyen de différents éléments d'étiquetage (art. 12 et 13 LDAI, art. 36 ODAIOUs, art. 3 et suivants ODAIOUs). En outre, les règles suivantes s'appliquent :

- Les indications doivent être apposées à un endroit bien visible, en caractères faciles à lire et indélébiles. La taille minimale des caractères est une hauteur de x de 1,2 mm, ce qui correspond approximativement à correspondant à la taille de police Arial 7.
- Elles doivent être rédigées au moins dans une langue officielle (allemand, français, italien). doivent être rédigées.
- L'étiquetage ne doit pas être trompeur (art. 18 LDAI et art. 12 ODAIOUs).

Bases légales

Les textes de loi les plus importants pour l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées sont :

- Loi sur les denrées alimentaires (LDAI)
- Ordonnance sur les denrées alimentaires et les objets usuels (ODAIIOUs)
- Ordonnance concernant l'information sur les denrées alimentaires (OIAGr)
- Ordonnance sur les déclarations agricoles (ODAIIOUs)
- Ordonnance sur les additifs (OAdd)
- Ordonnance sur les déclarations de quantité (ODQ)
- Ordonnance du DFJP sur l'indication des quantités (OQL-DFJP)
- Protection des appellations d'origine et des indications géographiques (AOP/IGP)
- Ordonnance sur l'agriculture biologique
- autres ordonnances spécifiques aux produits