

---

# Ordonnance du DFI sur l'étiquetage et la publicité des denrées alimentaires (OEDA)

## Modification du ...

---

*Le Département fédéral de l'intérieur (DFI)  
arrête:*

I

L'ordonnance du DFI du 23 novembre 2005 sur l'étiquetage et la publicité des denrées alimentaires<sup>1</sup> est modifiée comme suit:

*Art. 2, al. 1, let. p, 4 et 6*

<sup>1</sup> Lors de leur remise au consommateur, les denrées alimentaires préemballées doivent être étiquetées avec les informations suivantes:

- p. le mode d'emploi, si son omission ne permet pas d'utiliser ou de conserver la denrée alimentaire conformément à l'usage prévu;

<sup>4</sup> Si sur le produit la plus grande surface imprimable est inférieure à 10 cm<sup>2</sup>, seules les indications visées à l'al. 1, let. a, c, e et f sont obligatoires sur l'emballage ou l'étiquette. La liste des ingrédients (al. 1, let. b) doit être précisée d'une autre manière (p. ex., notice) ou être mise à la disposition des consommateurs sur demande.

<sup>6</sup> Les déclarations de quantité doivent être conformes aux prescriptions de l'ordonnance sur les indications de quantité du 5 septembre 2012<sup>2</sup>.

*Art. 5a, let. f*

L'indication des ingrédients n'est pas requise dans le cas:

- f. des boissons titrant plus de 1,2% d'alcool en volume.

*Art. 6, al. 8 et 8<sup>bis</sup>*

<sup>8</sup> Les arômes doivent être déclarés comme suit, sous réserve de l'art. 8:

RS .....

<sup>1</sup> RS 817.022.21

<sup>2</sup> RS 941.204

- a. soit sous le terme «arôme(s)», soit sous une dénomination ou une description plus spécifique de l'arôme telles que définies à l'annexe 3, chiffre 27;
- b. pour les «arôme(s) de fumée»: soit sous le terme «arôme(s) de fumée» soit sous une dénomination ou une description plus spécifique de l'arôme;
- c. s'il s'agit de quinine ou de caféine utilisées en tant qu'arôme dans la fabrication ou la préparation d'une denrée alimentaire: sous le terme «arôme(s)» et leur dénomination.

<sup>8bis</sup> En ce qui concerne le qualificatif «naturel» pour les arômes:

- a. le qualificatif «naturel» ne peut être utilisé pour désigner un arôme que si l'agent aromatisant se compose exclusivement de préparations aromatisantes et/ou de substances aromatisantes naturelles;
- b. la désignation «substance(s) aromatisante(s) naturelle(s)» ne peut être utilisée que pour les arômes dont la partie aromatisante se compose exclusivement de substances aromatisantes naturelles;
- c. le qualificatif «naturel» ne peut être utilisé en association avec la référence à une denrée alimentaire, une catégorie de denrées alimentaires ou une source d'arôme végétale ou animale que si la partie aromatisante a été obtenue exclusivement ou à au moins 95% à partir du matériau de base visé. La désignation est formulée comme suit: «arôme naturel de XYZ», où XYZ doit être utilisé pour la denrée, la catégorie de denrées ou le matériau source;
- d. la désignation «arôme naturel de XYZ avec autres arômes naturels» ne peut être utilisée que si la partie aromatisante provient en partie du matériau de base visé, la flaveur de celui-ci étant facilement reconnaissable;
- e. Les termes «arôme naturel» ne peuvent être utilisés que si la partie aromatisante est issue de différents matériaux de base et si la référence aux matériaux de base ne reflète pas leur arôme ou leur goût.

*Art. 8, al. 1, 2<sup>bis</sup>, 3, let. e*

<sup>1</sup> Les ingrédients (denrées alimentaires et additifs) qui sont des substances allergènes ou susceptibles de provoquer des réactions indésirables selon l'annexe 1 ou qui ont été obtenus à partir de telles substances et qui subsistent dans le produit fini, même sous une forme modifiée, doivent être déclarés dans la liste des ingrédients, avec une référence claire à la dénomination de ces ingrédients (p. ex., «malt d'orge», «émulsifiant (lécithine de soja)», «arôme naturel d'arachide»). Leur indication doit être soulignée au moyen de la police d'écriture, du style de caractère, de la couleur du fond ou par tout autre moyen approprié.

<sup>2bis</sup> Lorsque plusieurs ingrédients ou auxiliaires technologiques selon les al. 1 et 2 d'une denrée alimentaire proviennent d'une seule substance ou d'un seul produit énuméré à l'annexe 1, l'étiquetage doit le préciser pour chaque ingrédient ou auxiliaire technologique concerné.

<sup>3</sup> Les ingrédients visés aux al. 1 et 2 doivent également être déclarés lorsqu'ils n'ont pas été ajoutés volontairement, mais qu'ils parviennent involontairement dans une

denrée alimentaire (mélanges ou contaminations involontaires), pour autant que leur teneur:

- e. dans le cas du lactose: 1 g par kilogramme ou litre de denrée alimentaire prête à consommer.

*Art. 18, al. 2<sup>bis</sup>*

<sup>2bis</sup> Quand une denrée alimentaire qui a été surgelée ou congelée après fabrication est remise dans un état décongelé, la désignation doit être complétée par la mention «décongelé»; sauf pour les denrées alimentaires où la décongélation n'a pas d'effets négatifs sur la sécurité et la qualité du produit.

*Art. 22, al. 1 et 2, let. a, i phrase introductive et j à l*

<sup>1</sup> Par étiquetage nutritionnel d'une denrée alimentaire, on entend les indications relatives à sa valeur énergétique et à sa teneur en substances nutritives qui figurent sur l'emballage ou l'étiquette.

<sup>2</sup> S'agissant de l'étiquetage nutritionnel, on entend par:

- a. nutriments:
  1. les lipides (acides gras saturés, acides gras mono-insaturés, acides gras polyinsaturés),
  2. les glucides,
  3. les fibres alimentaires (substances de lest),
  4. les protéines,
  5. le sel,
  6. les vitamines, les sels minéraux et autres substances essentielles ou physiologiquement utiles;
- i. *ne concerne que la version allemande*
- j. acides gras trans: les acides gras qui présentent au moins une liaison double non conjuguée (c'est-à-dire interrompue par au moins un groupement méthylène) entre atomes de carbone en configuration trans;
- k. polyols: les alcools comprenant plus de deux groupes hydroxyles;
- l. sel: la teneur en équivalent en sel calculée à l'aide de la formule:  $\text{sel} = \text{sodium} \times 2,5$ .

*Art. 23 Titre et al. 3*

Principes

<sup>3</sup> Doivent être indiquées la valeur énergétique et les quantités de nutriments de la denrée alimentaire à la date de remise aux consommateurs. Ces informations peuvent toutefois se référer à la denrée alimentaire préparée, à condition:

- a. qu'elles concernent la denrée prête à la consommation; et
- b. que le mode de préparation soit décrit avec suffisamment de détails.

*Art. 25, al. 1, 1<sup>bis</sup>, 3, 4, let. a et 4<sup>bis</sup>*

<sup>1</sup> En cas d'étiquetage nutritionnel, les indications ci-après figurent dans l'ordre et, si possible, sous forme de tableau:

- a. la valeur énergétique et la teneur en lipides, en glucides et en protéines; ou
- b. la valeur énergétique et la teneur en lipide, en acides gras saturés, en glucides, en sucres, en protéines et en sel, le cas échéant en fibres alimentaires (substances de lest).

<sup>1bis</sup> S'il y a lieu, une déclaration indiquant que la teneur en sel est exclusivement due à la présence de sodium présent naturellement peut figurer à proximité immédiate de la déclaration nutritionnelle.

<sup>3</sup> Lorsque la quantité, le type d'acides gras ou la quantité de cholestérol est déclarée, cette déclaration figure immédiatement après la mention de la quantité de lipides totaux, selon le modèle suivant:

- lipides, dont:
  - acides gras saturés
  - acides gras trans (le cas échéant)
  - acides gras monoinsaturés (le cas échéant)
  - acides gras polyinsaturés (le cas échéant)
- dont
  - acides gras oméga-3 (le cas échéant)
  - acides gras oméga-6 (le cas échéant)
  - cholestérol (le cas échéant)

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

- a. de l'analyse de la denrée alimentaire par le fabricant;

<sup>4bis</sup> «Valeur moyenne»: la valeur qui représente le mieux la quantité d'un nutriment contenu dans une denrée alimentaire donnée et qui tient compte des tolérances dues aux variations saisonnières, aux habitudes de consommation et aux autres facteurs pouvant influencer la valeur effective.

*Art. 26, al. 2 et 3*

<sup>2</sup> Une denrée alimentaire contient des quantités significatives de substances au sens de l'al. 1 si elle comprend, à la date de la remise, les quantités ci-après exprimées en pourcentage de l'apport journalier recommandé selon l'annexe 1 de l'ordonnance du DFI du 23 novembre 2005 sur l'addition de substances essentielles ou physiologiquement utiles aux denrées alimentaires<sup>3</sup>, à savoir:

- a. 15% pour 100 g ou 100 ml de la denrée alimentaire, à l'exception des boissons;
- b. 7,5% pour 100 ml dans le cas de boissons; ou
- c. 15% par emballage, si celui-ci ne contient qu'une seule portion.

<sup>3</sup> RS 817.022.32

<sup>3</sup> Pour la déclaration de la teneur en substances au sens de l'al. 1, on utilise les dénominations indiquées à l'annexe 1 de l'ordonnance du DFI du 23 novembre 2005 sur l'addition de substances essentielles ou physiologiquement utiles aux denrées alimentaires. En outre, il y a lieu d'indiquer, par une illustration ou en chiffres, le pourcentage par rapport à l'apport journalier recommandé selon l'al. 2.

*Art. 27, al. 1, 4 à 7*

<sup>1</sup> Lorsque la mention de la teneur particulière en sucres, en acides gras saturés, en fibres alimentaires (substances de lest) ou en sel figure sur l'emballage, le conditionnement ou l'étiquette d'une denrée alimentaire ou dans la publicité qui s'y rapporte, il y a lieu de mentionner en sus dans l'étiquetage nutritionnel les indications visées à l'art. 25, al. 1, let. b.

<sup>4</sup> Outre la forme d'expression visée à l'art. 29, al. 3, la valeur énergétique et les quantités de nutriments visées à l'art. 25 peuvent être exprimées, le cas échéant, en pourcentage des apports de référence fixés à l'annexe 9.

<sup>5</sup> Lorsque des indications sont apportées en application de l'al. 4, la mention suivante est indiquée à proximité immédiate: «Apport de référence pour un adulte-type (8400 kJ/2000 kcal)».

<sup>6</sup> A condition que la portion ou l'unité utilisée soit quantifiée sur l'étiquette et que le nombre de portions ou d'unités contenues dans l'emballage soit indiqué, la valeur énergétique et les quantités de nutriments visées à l'article 25, alinéa 1, peuvent être exprimées par portion et/ou par unité de consommation facilement reconnaissable par les consommateurs, dans les cas suivants:

- a. en plus de l'expression pour 100 g ou 100 ml visée à l'art. 25, al. 1;
- b. en plus de l'expression pour 100 g ou 100 ml visée à l'art. 26, al. 3, pour les quantités de vitamines et de sels minéraux;
- c. en plus de ou en lieu et place de l'expression pour 100 g ou 100 ml visée à l'art. 25, al. 1.

<sup>7</sup> La portion ou l'unité utilisée est indiquée à proximité immédiate de la déclaration nutritionnelle.

*Art. 28*

*Ne concerne que le texte allemand et italien*

*Art. 29, al. 1 à 3*

<sup>1</sup> *Ne concerne que le texte allemand et italien*

<sup>2</sup> Pour la déclaration de la teneur en nutriments ou leurs composants, l'ordre suivant devra être respecté et on utilisera les unités suivantes:

lipides (à l'exception du cholestérol)	g
dont:	
- acides gras saturés	g

- acides gras monoinsaturés	g
- acides gras polyinsaturés	g
- cholestérol	mg
glucides	g
dont:	
- sucre	g
- polyols	g
- amidon	g
fibres alimentaires (substances de lest)	g
protéines	g
sel	g

<sup>3</sup> Ne concerne que le texte allemand et italien

*Art. 30, al. 1*

<sup>1</sup> Il y a lieu d'apposer une marque d'identification sur les denrées alimentaires d'origine animale qui ne portent pas de marque de salubrité (art. 8 de l'ordonnance du DFE du 23 nov. 2005 sur l'hygiène lors de l'abattage d'animaux<sup>4</sup>); sont exclues les denrées alimentaires d'origine animale qui proviennent d'un établissement non soumis à autorisation en vertu de l'art. 13, al. 2, ODAIOUs.

*Art. 32, al. 2, troisième phrase*

<sup>2</sup> Elle doit être bien lisible, facile à déchiffrer, indélébile et être apposée de manière bien visible. Si l'étiquette est apposée dans une entreprise en Suisse ou dans l'UE, elle doit être de forme ovale.

*Art. 35b* Denrées alimentaires avec adjonction de micro-organismes

<sup>1</sup> L'ajout de micro-organismes (p. ex., bactéries, levures et moisissures) peut être signalé comme suit dans la liste des ingrédients:

- selon la nomenclature scientifique spécifique; ou
- avec la mention «culture de micro-organismes».

<sup>2</sup> Lorsqu'il s'agit de denrées alimentaires avec une allégation de santé relative à l'ajout de micro-organismes, l'ajout doit être signalé sur la liste des ingrédients avec la nomenclature scientifique spécifique.

<sup>4</sup> RS 817.190.1

Art. 38, let. c

- c. les composants, conformément à la dénomination établie, dans l'ordre décroissant d'importance pondérale; pour les additifs, il y a lieu de mentionner le nom spécifique ou le numéro E;

II

<sup>1</sup> Les annexes 2 et 3 sont remplacées par la version ci-jointe.

<sup>2</sup> La présente ordonnance est pourvue d'une annexe 9 supplémentaire selon l'annexe.

III

*Dispositions transitoires de la modification du ...*

<sup>1</sup> Les denrées alimentaires non conformes à la présente ordonnance, dans la version modifiée du ... peuvent être fabriquées, importées et étiquetées selon l'ancien droit jusqu'au ... (deux ans après l'entrée en vigueur).

<sup>2</sup> Elles peuvent être remises au consommateur jusqu'à épuisement des stocks.

IV

Cette modification entre en vigueur le ...

...

Département fédéral de l'intérieur :

Alain Berset

Annexe 2  
(art. 6, al. 2)

## Catégories d'ingrédients pour lesquels l'indication de la catégorie peut remplacer celle de la dénomination spécifique

Catégories	Dénomination
1. Huiles raffinées autres que l'huile d'olive, graisses raffinées	«huile» ou «graisse», complétée: <ul style="list-style-type: none"> <li>– par le qualificatif «végétale» ou «animale», ou par l'indication de l'origine spécifique végétale ou animale, ou</li> <li>– par le qualificatif «totalement hydrogénée», lorsque l'huile ou la graisse est hydrogénée, ou «partiellement hydrogénée», lorsque l'huile ou la graisse est partiellement hydrogénée, et</li> <li>– une liste énumérant les origines végétales spécifiques des «huiles végétales» ou «graisses végétales»</li> </ul>
2. Mélanges de farines provenant de deux ou de plusieurs espèces de céréales	«farine», suivie de l'énumération des espèces de céréales dont elle provient par ordre d'importance pondérale décroissante
3. Amidons et féculés natifs, amidons et féculés modifiés par voie physique ou enzymatique	«amidon(s)/fécule(s)», complétée par l'indication de l'origine végétale spécifique lorsqu'on ne peut exclure toute présence de «gluten» (p. ex. «amidon de froment»)
4. Toute espèce de poisson, lorsque la dénomination et la présentation de la denrée alimentaire ne se réfèrent pas à une espèce précise de poisson	«poisson(s)»
5. Toute sorte de fromage, lorsque la dénomination et la présentation de la denrée alimentaire ne se réfèrent pas à une sorte précise de fromage	«fromage(s)»
6. Toutes épices dont le pourcentage cumulé n'excède pas 2 % masse de la denrée alimentaire	«épice(s)» ou «mélange d'épices»
7. Toutes plantes ou parties de plantes	«herbe(s) aromatique(s)/plante(s) aro-



---

Catégories	Dénomination
aromatiques dont le pourcentage cumulé n'excède pas 2 % masse de la denrée alimentaire	matique(s)» ou «mélange d'herbes aromatiques/mélange de plantes aromatiques»
8. Toute préparation de gomme utilisée dans la fabrication de gomme base pour gomme à mâcher	«gomme base»
9. Chapelure de toute origine	«chapelure»
10. Saccharose	«sucre»
11. Dextrose anhydre ou monohydraté	«dextrose»
12. Sirop de glucose et sirop de glucose déshydraté	«sirop de glucose»
13. Toutes les protéines lactiques (caséines, caséinates et protéines de lait) et tout mélange de ces protéines	«protéine(s) de lait»
14. Beurre de cacao de pression, d'expeller ou raffiné	«beurre de cacao»
15. Tous types de vins	«vin»

---

## Annexe 3

(art. 5, al. 2, let. i, ch. 3, art. 6, al. 3, let. a et al. 8, let. a et b, art. 38, let. a)

## Catégories d'additifs

1. Les «*édulcorants*» sont des substances qui servent à donner une saveur sucrée aux denrées alimentaires ou qui sont utilisées dans des édulcorants de table.
2. Les «*colorants*» sont des substances qui ajoutent ou redonnent de la couleur à des denrées alimentaires; il peut s'agir de constituants naturels de denrées alimentaires ou d'autres substances naturelles qui ne sont pas normalement consommés comme aliments en soi et qui ne sont pas habituellement utilisés comme ingrédients caractéristiques dans l'alimentation.  

Sont des colorants au sens de la présente ordonnance les préparations obtenues à partir de denrées alimentaires et d'autres matières de base naturelles alimentaires par extraction physique et/ou chimique conduisant à une extraction sélective des pigments par rapport aux constituants nutritifs ou aromatiques.
3. Les «*conservateurs*» sont des substances qui prolongent la durée de conservation des denrées alimentaires en les protégeant des altérations dues aux micro-organismes ou qui les protègent contre la croissance de micro-organismes pathogènes.
4. Les «*antioxydants*» sont des substances qui prolongent la durée de conservation des denrées alimentaires en les protégeant des altérations provoquées par l'oxydation, telles que le rancissement des matières grasses et les modifications de la couleur.
5. Les «*supports*» sont des substances utilisées pour dissoudre, diluer, disperser ou modifier physiquement de toute autre manière un additif, un arôme, une enzyme alimentaire, un nutriment et/ou d'autres substances ajoutées à un aliment à des fins alimentaires ou physiologiques sans modifier sa fonction (et sans avoir elles-mêmes de rôle technologique) afin de faciliter son maniement, son application ou son utilisation.
6. Les «*acidifiants*» sont des substances qui augmentent l'acidité d'une denrée alimentaire et/ou lui donnent une saveur acidulée.
7. Les «*correcteurs d'acidité*» sont des substances qui modifient ou limitent l'acidité ou l'alcalinité d'une denrée alimentaire.
8. Les «*anti-agglomérants*» sont des substances qui, dans une denrée alimentaire, limitent l'agglutination des particules.
9. Les «*antimoussants*» sont des substances qui empêchent ou limitent la formation de mousse.

10. Les «*agents de charge*» sont des substances qui accroissent le volume d'une denrée alimentaire, sans pour autant augmenter de manière significative sa valeur énergétique.
11. Les «*émulsifiants*» sont des substances qui, ajoutées à une denrée alimentaire, permettent de réaliser ou de maintenir le mélange homogène de deux ou plusieurs phases non miscibles, telles que l'huile et l'eau.
12. Les «*sels de fonte*» sont des substances qui dispersent les protéines contenues dans le fromage, entraînant ainsi une répartition homogène des matières grasses et des autres composants.
13. Les «*affermissants*» sont des substances qui permettent de rendre ou de garder les tissus des fruits et des légumes fermes ou croquants, ou qui, en interaction avec des gélifiants, forment ou raffermissent un gel.
14. Les «*exhausteurs de goût*» sont des substances qui renforcent le goût et/ou l'odeur d'une denrée alimentaire.
15. Les «*agents moussants*» sont des substances qui permettent de réaliser la dispersion homogène d'une phase gazeuse dans une denrée alimentaire liquide ou solide.
16. Les «*gélifiants*» sont des substances qui, ajoutées à une denrée alimentaire, lui confèrent de la consistance par la formation d'un gel.
17. Les «*agents d'enrobage*» (y compris les agents de glisse) sont des substances qui, appliquées à la surface d'une denrée alimentaire, lui confèrent un aspect brillant ou constituent une couche protectrice.
18. Les «*humectants*» sont des substances qui empêchent le dessèchement des denrées alimentaires en compensant les effets d'une faible humidité atmosphérique ou qui favorisent la dissolution d'une poudre en milieu aqueux.
19. Les «*amidons modifiés*» sont des substances obtenues au moyen d'un ou plusieurs traitements chimiques d'amidons alimentaires pouvant avoir été soumis à un traitement physique ou enzymatique, et pouvant être fluidifiés par traitement acide ou alcalin ou blanchis.
20. Les «*gaz d'emballage*» sont des gaz autres que l'air, placés dans un contenant avant, pendant ou après l'introduction d'une denrée alimentaire dans ce contenant.
21. Les «*propulseurs*» sont des gaz autres que l'air qui ont pour effet d'expulser une denrée alimentaire d'un contenant.
22. Les «*poudres à lever*» sont des substances ou combinaisons de substances qui, par libération de gaz, accroissent le volume d'une pâte.
23. Les «*séquestrants*» sont des substances qui forment des complexes chimiques avec les ions métalliques.
24. Les «*stabilisants*» sont des substances qui, ajoutées à une denrée alimentaire, permettent de maintenir son état physicochimique. Les stabilisants comprennent les substances:

- a. qui permettent de maintenir la dispersion homogène de deux ou plusieurs substances non miscibles dans une denrée alimentaire,
  - b. qui stabilisent, conservent ou intensifient la couleur d'une denrée alimentaire et
  - c. qui augmentent la capacité de liaison des denrées alimentaires, y compris la réticulation entre protéines permettant la liaison de morceaux d'aliments dans les aliments reconstitués.
25. Les «*épaississants*» sont des substances qui, ajoutées à une denrée alimentaire, en augmentent la viscosité.
26. Les «*agents de traitement de la farine*» sont des substances autres que les émulsifiants qui, ajoutées à la farine ou à la pâte, améliorent sa qualité boulangère.
27. On entend par «*arômes*», des produits non destinés à être consommés en l'état, qui sont ajoutés aux denrées alimentaires pour leur conférer une odeur ou un goût ou modifier ceux-ci. On distingue:
- a. *substances aromatisantes*: substances chimiques définies possédant des propriétés aromatisantes;
  - b. *substances aromatisantes naturelles*: substances aromatisantes obtenues par des procédés physiques, enzymatiques ou microbiologiques appropriés, à partir de matières d'origine végétale, animale ou microbiologique prises en l'état ou après leur transformation pour la consommation humaine par un ou plusieurs des procédés traditionnels de préparation des denrées alimentaires dont la liste figure à l'annexe II du règlement (CE) n° 1334/2008<sup>5</sup>. Les substances aromatisantes naturelles correspondent aux substances qui sont naturellement présentes et ont été identifiées dans la nature;
  - c. *préparations aromatisantes*: substances, autres que des substances aromatisantes, obtenues à partir:
    1. de denrées alimentaires par des procédés physiques, enzymatiques ou microbiologiques appropriés, la matière étant prise soit en l'état, soit après sa transformation pour la consommation humaine par un ou plusieurs des procédés traditionnels de préparation des denrées alimentaires dont la liste figure à l'annexe II du règlement (CE) n° 1334/2008;
    2. de matières d'origine végétale, animale ou microbiologique, autres que des denrées alimentaires, par des procédés physiques, enzymatiques ou microbiologiques appropriés, la matière étant prise en l'état ou préparée par un ou plusieurs des procédés traditionnels de

<sup>5</sup> Règlement (CE) n° 1334/2008 du Parlement européen et du Conseil du 16 décembre 2008 relatif aux arômes et à certains ingrédients alimentaires possédant des propriétés aromatisantes qui sont destinés à être utilisés dans et sur les denrées alimentaires et modifiant le règlement (CEE) n° 1601/91 du Conseil, les règlements (CE) n° 2232/96 et (CE) n° 110/2008 et la directive 2000/13/CE, JO L 354 du 31.12.2008, p. 34; corrigé dans le JO L 105 du 27.4.2010, p. 115

préparation des denrées alimentaires dont la liste figure à l'annexe II du règlement (CE) n° 1334/2008;

- d. *arômes obtenus par traitement thermique*: substances obtenues par traitement thermique à partir d'un mélange d'ingrédients ne possédant pas nécessairement eux-mêmes des propriétés aromatisantes, dont au moins un ingrédient contient de l'azote (amino) et un autre sert de sucre réducteur; les ingrédients utilisés pour la production d'arômes obtenus par traitement thermique peuvent être des denrées alimentaires ou des matériaux de base non alimentaires; les conditions de fabrication des arômes obtenus par traitement thermique et les quantités maximales de certaines substances dans les arômes obtenus par traitement thermique sont définies dans l'annexe V du règlement (CE) n° 1334/2008;
- e. *arômes de fumée*: produits obtenus par fractionnement et purification d'une fumée condensée conduisant à des condensats de fumée primaires, des fractions de goudron primaires ou des arômes de fumée dérivés, tels que définis à l'art. 3, points 1, 2 et 4, du règlement (CE) no 2065/2003<sup>6</sup>;
- f. *précurseurs d'arôme*: composés ne possédant pas nécessairement eux-mêmes des propriétés aromatisantes, ajoutés intentionnellement à une denrée alimentaire dans le seul but de produire un arôme par décomposition ou par réaction avec d'autres composants pendant la transformation alimentaire; ils peuvent être obtenus à partir de denrées alimentaires ou de matériaux de base non alimentaires;
- g. *autres arômes*: arômes ajoutés ou destinés à être ajoutés à des denrées alimentaires pour leur donner une odeur ou un goût et n'entrant pas dans le champ des définitions a à f.

Ne sont pas considérées comme arômes:

- a. les denrées alimentaires telles que les épices et les autres parties ou substances végétales, le cacao, le café, le miel et les fruits;
- b. les substances qui ont un goût exclusivement sucré, acide ou salé.

<sup>6</sup> Règlement (CE) n° 2065/2003 du Parlement européen et du Conseil du 10 novembre 2003 relatif aux arômes de fumée utilisés ou destinés à être utilisés dans ou sur les denrées alimentaires (JO L 309 du 26.11.2003, p. 1)

*Annexe 9*  
(art. 27, al. 4)

### **Apports de référence en énergie et en certains nutriments à l'exclusion des vitamines et des sels minéraux (adultes)**

<b>Énergie ou nutriment</b>	<b>Apport de référence</b>
Energie	8400 kJ/2000 kcal
Graisses totales	70 g
Acides gras saturés	20 g
Glucides	260 g
Sucre	90 g
Protéines	50 g
Sel	6 g