

# Déclaration

(du latin declaratio): Explication, révélation



# Exemple négatif de la pratique

## ~~Escargot~~

~~Farine fleur, sel, sucre,  
margarine, levure, malt, eau,  
masse aux noisettes~~

~~A conserver jusqu'au:  
Boulangerie XYZ, 1234 Exemple~~



# Déclaration conforme

## Article de boulangerie Escargot aux noisettes

Ingrédients: Farine de **froment**, eau, sucre, **noisettes** 15,7%,  
**beurre**, **œufs** (CH), levure de boulangerie, poudre de **lait** entier,  
levain (farine de **froment** et de **seigle**, composants **lactiques**), sel  
de cuisine iodé, malt d'**orge**, sucre, vanille, cannelle, zeste de citron

A consommer avant le 03.11.2017

Contient: du gluten, des noisettes, du lait et des composants  
lactiques, des œufs et leurs dérivés



Richemont Fachschule  
Seeburgstrasse 51 6006 Luzern

**3.75 CHF**  
(2.4 Euro)

# Indications indispensables

- Dénomination spécifique (OIDAI art. 6 et 7)
- Liste des ingrédients (OIDAI art. 8 et 9)
- Allergènes (OIDAI art. 10 et 11)
- Déclaration quant. des ingrédients (OIDAI art. 12) (QUID „Quantitative Ingredient Declaration“)
- Datage (OIDAI art. 13)



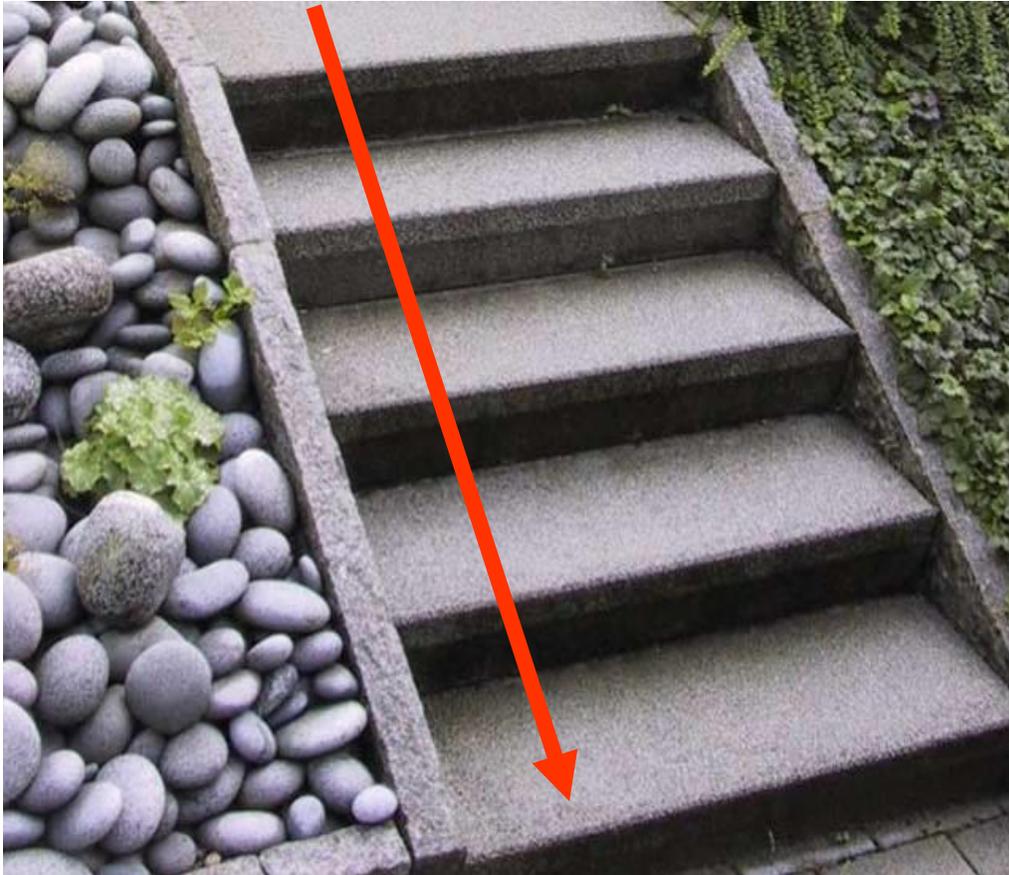
# Indications indispensables

- Pays de production (OIDAI art. 15)
- Origine des principaux ingrédients de la denrée alimentaire (OIDAI art. 16)
- Lot (OIDAI art. 19-20)
- La déclaration nutritionnelle (OIDAI Art. 21-28)
- Nom ou raison sociale
- Déclaration sur la quantité (Ord. sur les déclarations RS 941.281)
- Prix (Ordonnance sur l'indication des prix, OIP)



# Liste des ingrédients (OIDAI art. 8 et 9)

## Ingrédients



## Croissant **aux noisettes**

Ingrédients: **Farine de froment**, **noisettes 19%**, sucre, **beurre**, eau, **oeufs** (élevage au sol ou CH), **poudre de lait**, sel de cuisine iodé, levure de boulangerie, **malt d'orge**, émulsifiants: lécithine de **soja** et E 471, arôme citron

## Additifs

# Liste des ingrédients (OIDAI art. 8 et 9)



- 1) Dans l'ordre décroissant de leur quantité
- 2) Pas d'indication de l'eau si elle représente  $< 5$  % masse du produit fini
- 3) Les ingrédients de  $< 2$  % masse peuvent être énumérés dans n'importe quel ordre
- 4) Ne doivent pas être déclaré: gaz d'emballage, etc.

# Additifs



Les additifs doivent comporter :  
Catégorie fonctionnelle (Oadd art.1a)  
+ La dénomination spécifique ou le numéro E

Catégorie fonctionnelle

*p.ex. émulsifiant, colorant, humectant, gélifiant, etc.*

**Agent de traitement de la farine acide ascorbique**

ou

**Agent de traitement de la farine E 300**

# Numéro E

[https://fr.wikipedia.org/wiki/Liste\\_des\\_additifs\\_alimentaires](https://fr.wikipedia.org/wiki/Liste_des_additifs_alimentaires)

Accueil  
Portails thématiques  
Article au hasard  
Contact

Contribuer  
Débuter sur Wikipédia  
Aide  
Communauté  
Modifications récentes  
Faire un don

Outils  
Pages liées  
Suivi des pages liées  
Importer un fichier  
Pages spéciales  
Lien permanent  
Informations sur la page  
Éléments Wikidata  
Citer cette page

Imprimer / exporter  
Créer un livre  
Télécharger comme PDF  
Version imprimable

Dans d'autres langues  
العربية  
English  
Español

Portail de la chimie | Portail de l'alimentation et de la gastronomie | Portail de l'Europe

Catégorie : Numéro E [-]

La dernière modification de cette page a été faite le 14 mars 2017 à 13:20.

Droit d'auteur : les textes sont disponibles sous licence Creative Commons attribution, partage dans les mêmes conditions ; d'autres conditions peuvent s'appliquer. Voyez les conditions d'utilisation pour plus de détails, ainsi que les crédits graphiques. En cas de réutilisation des textes de cette page, voyez comment citer les auteurs et mentionner la licence.  
Wikipédia® est une marque déposée de la Wikimedia Foundation, Inc., organisation de bienfaisance régie par le paragraphe 501(c)(3) du code fiscal des États-Unis.

Politique de confidentialité | À propos de Wikipédia | Avertissements | Développeurs | Déclaration sur les témoins (cookies) | Version mobile

[Lien](#)

Les colorants				
Couleur	Code	Origine	Nom chimique	D. J. A. (mg/kg m. c) * (1)
Jaune	E 100	Naturelle	Curcumine	0, 1
Jaune	E 101 (i)	...	Riboflavine (vitamine B2)	...
Jaune	E 101a (ii)	...	5'-phosphate sodique de riboflavine	...
Jaune	E 102	Synthèse	Tartrazine	7, 5
Jaune	E 103	...	Jaune chrysoïne ( <i>interdit en France</i> )	...
Jaune	E 104	Synthèse	Jaune de quinoléine	0, 5
Jaune orangé	E 107	...	Jaune 2G	...
Jaune orangé	E 110	Synthèse	Jaune orangé 5	2, 5
Rouge	E 120	Naturelle	Acide carminique (ou carmin ou Rouge cochenille)	2, 5
Rouge	E 121	...	Orseille orcéine	...
Rouge	E 122	Synthèse	Azorubine (ou carmoisine)	4, 0
Rouge	E 123	Naturelle	0, 08	

# Ingrédients composés



Si < de 2 % masse du produit fini, seuls les additifs doivent être déclarés.

**Marmelade de framboise si plus de 2 % masse:**

marmelade de framboise (sucre, pulpe de framboise 19 %, eau, gélifiants E 440, E 415, acidifiant E 330, agent conservateur E 202, colorant E 124)

**Marmelade de framboise si moins de < 2 % masse:**

marmelade de framboise (gélifiants E 440, E 415, acidifiant E 330, agent conservateur E 202, colorant E 124)

# Ingrédients, allergies ou autres.....

Étiquetage pour les allergènes, Art. 10 und 11 OIDA

**Fondamentalement, la forme écrite s'applique.**

- Seulement dans certaines circonstances on peut se passer de la forme écrite.
- Les conditions ont été définies pour la déclaration orale.

**Important:**

**Indications précises:**

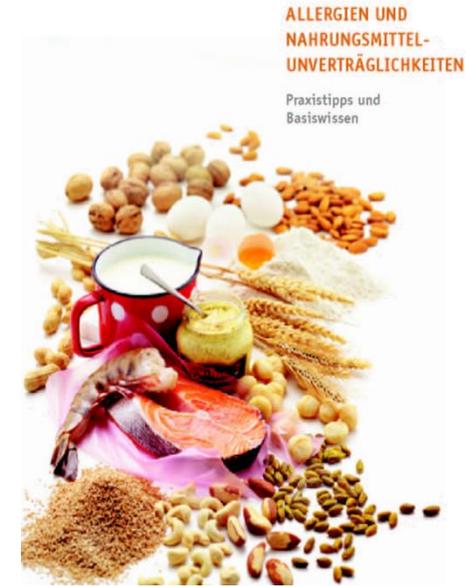
Malt = malt d'orge, malt de seigle

Lécithine = lécithine de soja (si de cette provenance)

**Additifs transférés comme par ex.:**

Colorant E 129 sur l'amidon de froment)

**Les allergènes doivent se démarquer au moyen de la police d'écriture, du style de caractère, de la couleur du fond ou par tout autre moyen approprié.**



# Allergènes

<p>Céréales contenant du gluten</p> 	<p>Lait, Y compris le lactose</p> 	<p>Oeufs</p> 	<p>Poissons</p> 
<p>Crustacés</p> 	<p>Soja</p> 	<p>Arachides</p> 	<p>Noix</p> 
<p>Noix de cajou</p> 	<p>Noisettes</p> 	<p>Noix de macadamia</p> 	<p>Amandes</p> 
<p>Noix du Brésil</p> 	<p>Noix de pécan</p> 	<p>Pistaches</p> 	<p>Sésame</p> 
<p>Céleri</p> 	<p>Moutarde</p> 	<p>Sulfites (E 220-224, 226-228)</p> 	<p>Lupin doux</p> 

# Méfiez-vous de la contamination involontaire



**Restes dans les moules!**



**----- peut contenir des traces de sésame et de graines de tournesol.....?!**

# Allergène dans la vente en vrac

Écriture clairement visible indication que l'information peut également être obtenue par voie orale, ..

Et ces informations écrites sont à disposition du **personnel** ou **une personne compétente peut vous informer immédiatement.**

«Pour plus d'informations sur les allergènes dans nos produits, questionnez notre personnel»

# Déclaration quantitative des ingrédients (QUID) OIDAI Art. 12



## Les raisons en sont:

- a) Ingrédients indiqués dans la dénomination spécifique
- b) Peut être associé par le consommateur à la dénomination spécifique
- c) Représentation graphique
- d) Nouveau: si essentiel pour la caractérisation d'un produit et sa différenciation des autres produits.....



## Exceptions:

Epices ou extraits en très faible quantité qui servent à soutenir le goût.

Par exemple: Edulcorants, alcool, caféine

# Date de durabilité

(durée de conservation minimale / limite de consommation)

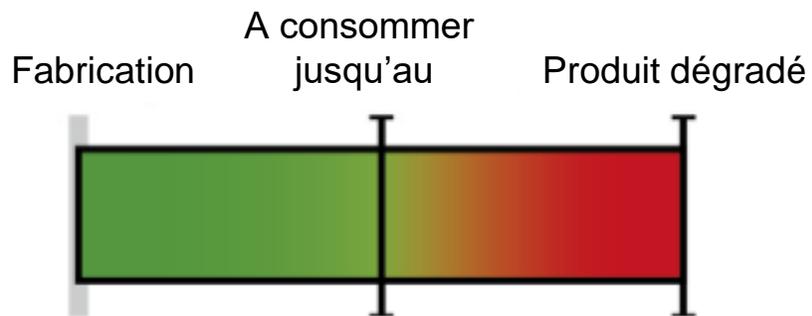
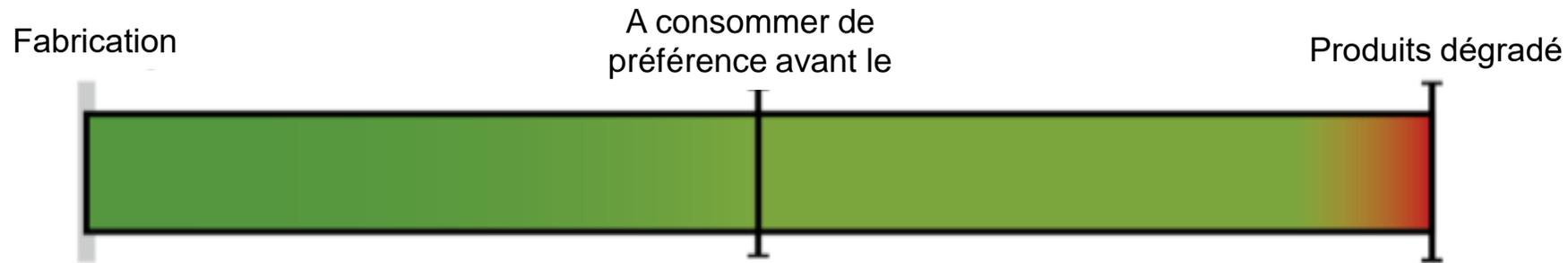
**A consommer de préférence avant le...:**

est la date jusqu'à laquelle une denrée alimentaire garde ses qualités spécifiques dans les conditions de conservation appropriées.



# Date de durabilité

(durée de conservation minimale / limite de consommation)



Temps

**Date de durabilité: A consommer de préférence avant le ...**

***cela veut dire***

**«à consommer de préférence avant le»**

***et pas***

**«immédiatement mortel»**

# Date de durabilité

(durée de conservation minimale / limite de consommation)

**A consommer jusqu'au.....:**

est la date avant laquelle une denrée alimentaire doit être consommée. Après cette date la denrée alimentaire ne doit plus être remise comme telle au consommateur.



# Date de durabilité minimale, date limite de consommation

(OIDAI Art. 13)

## 1 jour:

Produits avec crème vanille, diplomate, au séré, au yoghurt, etc.

Desserts / douceurs

## 2 jour:

Crème vanille complètement enfermée dans une pâtisserie, p.ex. Boules au Choco  
Salade avec sauce (sans salade verte)

## Remarque

- Produits de fine boulangerie comme boules de Berlin, frivolité danoise avec crème ou fruits (rempli avant la cuisson), tarte aux fruits, etc. Ne doivent pas être réfrigéré. Cependant, ils sont considérés comme des produits d'un jour et ne peuvent en aucun cas être vendus le jour suivant.
- La durée de conservation des articles produits dans l'établissement doit être connue !
- Pour les aliments pour lesquels aucune température de stockage maximale n'est requise, les températures de refroidissement doivent être choisies de sorte que la sécurité alimentaire soit garantie à tout moment.



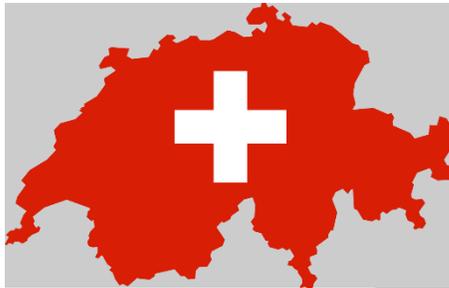
# Connaissances générales de la branche (page 87)



# Pays de production Art. 15

Contrairement à l'UE, l'indication du pays de production sur tous les articles préemballés reste obligatoire en Suisse.

- Nouveau: Une zone géographique de niveau supérieur telle que "UE" ou "Amérique du Sud" peut également être spécifiée.



Origine Suisse



Origine UE



Origine Amérique du Sud

# Spécifier l'origine des ingrédients Art. 16 OIDA

- Indication obligatoire de l'origine de l'ingrédient primaire «non transformé», **dès 50% en masse**
- Aliments avec des produits animaux, à partir de **20% en masse**
- L'origine des ingrédients «précieux» doit être précisée (voir les informations quantitatives)
- Ingrédients transformés: pas d'information obligatoire, volontairement toujours possible

Exemple:  
«**Ingrédients: Farine de froment(CH/EU), Eau, Levure, sel de cuisine iodé**»

# Déclaration de l'alcool Art. 18

Question: Les informations sur l'alcool doivent-elles être fournies pour les produits suivants? :

Bâtons aux kirsch?  
Tourte forêt noir ?  
Crème diplomate?



# Information nutritionnelle Ar. 21 - 28

Exigence de déclaration nutritionnelle (Big 7) des aliments préemballés.

- Possibilité de «petite déclaration nutritionnelle»
- Exceptions pour: produits artisanaux, produits de livraison locaux et nourriture ouverte



Local?



Fabrication artisanal?



Produits vendus en vrac

# Valeur nutritive (possibilités)

Version complète (Big 7)	Version courte
Valeur énergétique: 550 kcal/2303 kJ	Valeur énergétique: 550 kcal/2303 kJ
Lipides: 37.2 g	Lipides: 37.2 g
Acides gras saturés: 9.0 g	Glucides: 5.4 g
Glucides: 5.4 g	Protéines: 45.1 g
Dont sucres: 0.0 g	Sel: 0.37 g
Protéines: 45.1 g	
Sel: 0.37 g	

## Art. 22 Indications obligatoires

<sup>1</sup> La déclaration nutritionnelle doit comporter les indications suivantes: la valeur énergétique et la teneur en lipides, en acides gras saturés, en glucides, en sucre, en protéines et en sel.

<sup>2</sup> Il est admis de mentionner uniquement la valeur énergétique et la teneur en matières grasses, en glucides, en protéines et en sel.

<sup>3</sup> La déclaration nutritionnelle doit être indiquée conformément à l'al. 1 si la denrée alimentaire:

- est accompagnée d'une allégation nutritionnelle ou d'une allégation de santé;
- porte la mention «sans gluten», «très faible teneur en gluten» (art. 41), «exempte de lactose» ou «pauvre en lactose» (art. 42);
- est spécifiée dans l'ordonnance du DFI du 16 décembre 2016 sur les denrées alimentaires destinées aux personnes ayant des besoins nutritionnels particuliers (OBNP)<sup>18</sup>;

# Information nutritionnelle

## Qu'est-ce que la nourriture artisanale?

Fabriqué

- processus de fabrication non continu
- Les produits de boucherie, boulangerie, fromagerie, etc., qui sont produits en interne: propre pain, croissants, pâtisseries, etc., pratiquement tout!

**PAS artisanal** sont:

Morceaux de pâte, croissants que le boulanger achète congelés et revendus (pas hypothétiques)

# Actuel de la législation alimentaire (CH – UE)

## Loi alimentaire suisse

- Ordonnance sur les déclarations de quantité dans la vente en vrac et sur les préemballages (Ordonnance sur les déclarations de quantité, ODqua) RS 941.204
- Ordonnance du DFJP sur les déclarations de quantité dans la vente en vrac et sur les préemballages (ODqua-DFJP) RS 941.204.1

### À la pièce:

produits de boulangerie et de pâtisserie  
d'un poids inférieur ou égal à 150 g

produits de pâtisserie d'un poids supérieur à 150 g,  
si la vente à la pièce est conforme aux usages commerciaux  
(p.ex. 1 morceau de tourte)

pralinés et articles de confiserie au chocolat d'un poids inférieur ou égal  
à 50g la pièce



# Vente en ligne- «À quoi faire attention»



Shop / Spezialitäten / Luzerner Birnenweggen / Luzerner Mürbteig-Birnenweggen mit Baumüssen

## LUZERNER BIRNENWEGGEN



### LUZERNER MÜRBTTEIG-BIRNENWEGGEN MIT BAUMÜSSEN

Frühestens abholbereit oder versandfertig ab: Mittwoch, 14.06.2017

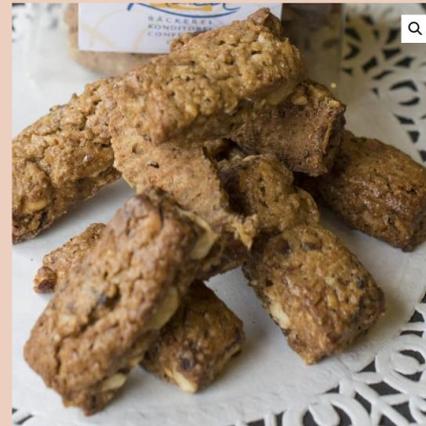
CHF 7.40



[Aktuell](#) [Köstlichkeiten](#) [Café](#) [Geschenkideen](#) [Einblicke](#) [Kontakt](#) [Shop](#) [Suche](#)

Menge

[ZUR WUNSCHLISTE](#)



CHF 6.20 inkl. MwSt

### Dinkelstengeli

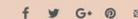
Der Knabberspass aus Urschweizer Getreide. Probieren Sie es!

[In den Warenkorb](#)

[Beschreibung](#) [Zusätzliche Information](#)

Das Dinkelstengeli ist ein reines Dinkelgetzli. Wunderbar knusprig und aromatisch. Schon vor rund 900 Jahren schrieb Hildegard von Bingen: «Dieses beste Getreide von allen ist kraftvoll und gut verdaulich».

Teilen



# Vente en ligne- «À quoi faire attention»

Lorsque vous proposez des produits alimentaires préemballés via la vente au détail en ligne, les mêmes informations doivent être disponibles que pour la vente locale!

- par écrit
- en offrant tout sans limite
- tout est conforme à la livraison
- s'applique également aux promotions

# Où trouver de l'information?

[www.richemont.swiss](http://www.richemont.swiss)

The screenshot shows the Richemont website interface. On the left is a red navigation menu with the Richemont logo at the top. The menu items are: GESTION DE LA QUALITÉ (highlighted), ANALYSE DES CÉRÉALES ET DES FARINES, TESTS DE PRODUIT, DEVELOPPEMENT DE PRODUIT, DÉCLARATION DE PRODUITS, RQM, APPRÉCIATIONS DU PAIN, LOIS ET ORDONNANCES (highlighted), HYGIÈNE AUTOCONTRÔLE, GESTION D'ENTREPRISE, and JEUNES ENTREPRENEURS. The main content area on the right has a top navigation bar with 'ENTREPRISE', 'PRESTATIONS', 'ÉDUCATION', and 'EDITION MÉDIAS'. It also includes search, shopping cart, and 'INSCRIRE' icons. Below this, there is a section for 'Ordonnances' with links to 'Liste des additifs autorisés' and 'Audition relative à la révision totale des ordonnances du droit alimentaire'. A 'Liens continus' section follows with links for 'Le nouveau droit alimentaire', 'Loi sur les denrées alimentaires (1 mai 2017)', and 'Ordonnances (1 Mai 2017)'. At the bottom, there is a 'Votre personne de contact' section for Sébastien Knecht, with his contact details and a portrait photo of him wearing a white chef's hat with a red 'R'.

**Richemont**

ENTREPRISE **PRESTATIONS** ÉDUCATION EDITION MÉDIAS

GESTION DE LA QUALITÉ

ANALYSE DES CÉRÉALES ET DES FARINES

TESTS DE PRODUIT

DEVELOPPEMENT DE PRODUIT

DÉCLARATION DE PRODUITS

RQM

APPRÉCIATIONS DU PAIN

**LOIS ET ORDONNANCES**

HYGIÈNE AUTOCONTRÔLE

GESTION D'ENTREPRISE

JEUNES ENTREPRENEURS

Ordonnances. Afin de rester constamment informé, veuillez découvrir plus d'informations et de réponses concernant la révision totale.

Liste des additifs autorisés

Audition relative à la révision totale des ordonnances du droit alimentaire

**Liens continus**

Le nouveau droit alimentaire

Loi sur les denrées alimentaires (1 mai 2017)

Ordonnances (1 Mai 2017)

**Votre personne de contact**

**Sébastien Knecht**

Responsable de Richemont Romandie

+41 24 552 00 88

Knecht(at)richemont.swiss