

Règles d'étiquetage Produits préemballés (fabrication artisanale)

Systematiquement :

(pour tout produit)

(Référence : Ordonnance sur l'étiquetage et la publicité des denrées alimentaires, RS 817.022.21)

- Nom du produit (dénomination spécifique)
- Liste des ingrédients dans l'ordre pondéral décroissant
- Mention sur les ingrédients allergènes si présence
- Date de durée de conservation minimale ("à consommer de préférence avant le...") ou date limite de consommation ("à consommer jusqu'au...")
- Nom (ou raison sociale) et adresse
- N° de lot (ou date de fabrication)
- Mode d'emploi si nécessaire
- Quantité en %masse des ingrédients s'ils sont mis en relief sur l'emballage (par ex : dessin de fraise, photo de fraise, terme "yogourt aux fraises", etc)
Cette indication n'est pas obligatoire pour les épices, édulcorants, sucres, alcool, vitamines, ni pour les ingrédients dont la quantité est indiquée en vertu d'autres dispositions (par ex : "Préparé avec 50g de prunes pour 100g de produit fini")

Ces indications doivent être apposées directement sur l'emballage.

Spécificités par types de produits :

Beurre

(Référence : Ordonnance sur les denrées alimentaires d'origine animale, RS 817.022.108)

- Teneur en matière grasse exprimée en %
- Indication "non pasteurisé" si tel est le cas
- Mention "conserver à l'abri de la lumière"
- Teneur en sel indiquée en % dans la liste des ingrédients si tel est le cas

Boissons alcoolisées

(Référence : Ordonnance sur les boissons alcoolisées, RS 817.022.110)

- Teneur en alcool en %vol pour toute boisson alcoolisée



STS 485
ISO/CEI 17025
SIS 127
ISO/CEI 17020

Pour le vin :

- Dénomination spécifique : vin, vin de table, vin de pays, vin mousseux gazéifié, etc
- Nom ou raison sociale ainsi qu'adresse du producteur, encaveur, négociant, importateur, embouteilleur ou vendeur
- Pays de production si vin étranger
- Mention "contient des sulfites" si tel est le cas
- Vin de fruits "obtenu à partir de ...% de jus de..."

Champignons

(Référence : Ordonnance sur les champignons comestibles et la levure, RS 817.022.106)

- Nom de l'espèce. Si elle n'existe pas dans une langue officielle, l'indiquer en latin. Par ex : Chapeau de X, extrait de X, masse à garnir de X (X = nom de l'espèce).
- Si le produit est fabriqué à base de champignons séchés, indiquer sur l'étiquetage "fabriqué à base de champignons séchés".
- ATTENTION! Si vous cueillez vous-même les champignons, vous devez obligatoirement être en possession d'une attestation d'un contrôleur des champignons.

Confiture, gelée, marmelade, pâte à tartiner

(Référence : Ordonnance sur les fruits, les légumes et leurs dérivés, RS 817.022.107)

- Mention "préparée avec ...g de fruits pour 100g de produit fini"
- Mention "teneur totale en sucres ...g par 100g". Cependant, pour connaître cette teneur totale (qui comprend le sucre en poudre ET le sucre contenu dans le fruit), une analyse est nécessaire. C'est pourquoi une dérogation peut être délivrée sur demande écrite pour les confitures vendues uniquement au sein du Canton du Jura.
- Mention "à conserver au frais après ouverture"

Confiserie

(Référence : Ordonnance sur les sucres, les denrées alimentaires sucrées et les produits à base de cacao, RS 817.022.101)

Pour les chocolats fourrés :

- Nom du produit (dénomination spécifique), complété par le produit de fourrage et les ingrédients utilisés (sauf pour le lait, le café et les spiritueux s'ils sont en quantité inférieure à 1%, ainsi que les autres ingrédients en quantité inférieure à 5%).

Pour les produits à base de cacao :

- Indiquer le % de cacao (cacao en poudre, chocolat en tablette, produits de plus de 50g).
- Pour les produits de moins de 50g et vendus à la pièce ou en vrac, l'étiquetage n'est pas obligatoire mais le client doit pouvoir être informé par un écriteau, par exemple.



STS 485
ISO/CEI 17025
SIS 127
ISO/CEI 17020

Fromage

(Référence : Ordonnance sur les denrées alimentaires d'origine animale, RS 817.022.108)

- Ingrédients et/ou procédés participant au goût du fromage (herbes, fumage, etc)
- Consistance du fromage affiné (pâte mi-dure, dure, etc)
- Mention "pasteurisé" ou "à base de lait pasteurisé" si tel est le cas
- Mention "à base de lait cru" ou "fromage au lait cru" si tel est le cas
- Mention "partiellement à base de lait cru" si tel est le cas
- Mention "à base de lait thermisé" si tel est le cas
- Teneur en matière grasse de l'extrait sec (MG/ES)
- Indication "fromage mi-chèvre" (ou mi-brebis) s'il n'est pas exclusivement obtenu à partir de ce lait

Jus de fruits

(Référence : Ordonnance sur les boissons sans alcool, RS 817.022.111)

- Indication "sucré" ou "avec addition de sucre" si tel est le cas, suivie de la quantité maximale de sucres additionnée
- Indication "contient du gaz carbonique" si tel est le cas

Lait

(Référence : Ordonnance sur les denrées alimentaires d'origine animale, RS 817.022.108)

- Nature du traitement (thermisé, pasteurisé, stérilisé, etc)
- Teneur en matière grasse en g/k ou en %
- Mention "à conserver à +5°C max" pour le lait pasteurisé et le lait cru
- Mention "à conserver à l'abri de la lumière"
- Mention "homogénéisé" si tel est le cas
- Indication que le lait cru doit être cuit à +70°C minimum avant d'être consommé

Limonade

(Référence : Ordonnance sur les boissons sans alcool, RS 817.022.111)

- Indication "contient de la caféine" ou "contient de la quinine" ou encore "contient du gaz carbonique" si tel est le cas

Margarine

(Référence : Ordonnance sur les huiles et graisses comestibles et leurs dérivés, RS 817.022.105)

- Teneur en matière grasse en%



STS 485
ISO/CEI 17025
SIS 127
ISO/CEI 17020

Oeufs

(Référence : Ordonnance sur les denrées alimentaires d'origine animale, RS 817.022.108)

- Température de conservation si les œufs doivent être conservés en l'état réfrigéré
- Nombre d'œufs et poids net

Produits laitiers

(Référence : Ordonnance sur les denrées alimentaires d'origine animale, RS 817.022.108)

- Teneur en matière grasse du lait en g/100g ou en %
- Mention "à conserver à +5°C max" si tel est le cas
- Nature du traitement par la chaleur
- Si préparé à partir de lait cru, indiquer "au lait cru"

Thé et infusion

(Référence : Ordonnance sur les boissons sans alcool, RS 817.022.111)

Mélanges de plantes :

- Dénomination spécifique explicite (par ex : "mélange de plantes à infusion")

Produits aromatisés :

- Dénomination spécifique "thé aromatisé", "infusion aromatisée" ou encore "infusion aromatisée de fruits"

Viande et préparations à base de viande

(Référence : Ordonnance sur les denrées alimentaires d'origine animale, RS 817.022.108)

- Nom de l'espèce animale (sauf pour : boudin, viande séchée des Grisons, du Tessin ou du Valais, cervelas, fromage d'Italie, saucisse de veau, de porc, au foie, de Lyon ou de Vienne, gendarme, mortadelle, lard cru, jambon, salami).
- Mention "préparation (ou produit) de viande à consommer cuit" si tel est le cas
- Mention "produit à base de viande à consommer cru" si tel est le cas
- Mention "produit à base de viande cuit" si tel est le cas

Vinaigre

(Référence : Ordonnance sur les potages, les épices et le vinaigre, RS 817.022.103)

- Teneur en acide acétique en %masse ou en g/l
- Teneur en alcool en %volume pour le vin vinaigré



STS 485
ISO/CEI 17025
SIS 127
ISO/CEI 17020

Remarques importantes :

Attention : la liste ci-dessus n'est pas exhaustive! Toutes les denrées alimentaires n'y sont pas traitées, ni même toutes les règles d'étiquetage, car certaines ne peuvent s'appliquer qu'au cas par cas.

Pour toute information complémentaire, veuillez consulter la législation en question ou contacter l'inspectrice cantonale des denrées alimentaires.

Les ordonnances régissant l'étiquetage des denrées alimentaires peuvent être consultées sur le site Internet www.admin.ch. Lien permettant d'accéder directement au recueil en question : <http://www.admin.ch/ch/f/rs/rs.html>



STS 485
ISO/CEI 17025
SIS 127
ISO/CEI 17020