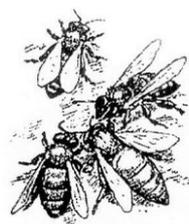


# Miel, pollen et gelée royale

## Législation suisse

Extrait  
5 février 2016



SOCIÉTÉ DES APICULTEURS  
DE LA BÉROCHE  
ET ENVIRONS  
2024 St-Aubin

IBAN: CH06 8024 1000 0050 0066 3

Membre de la Fédération Cantonale Neuchâteloise d'Apiculture

## Table des matières

Objectif.....	2
Responsabilité.....	2
Recueils systématiques du droit fédéral (RS).....	2
Extraits des recueils systématiques du droit fédéral (RS) .....	3
817.02, Ordonnance sur les denrées alimentaires et les objets usuels, (ODAIous), du 23 novembre 2005, (Etat le 1er février 2016) .....	3
817.022.108, Ordonnance du DFI sur les denrées alimentaires d'origine animale, du 23 novembre 2005, (Etat le 1er janvier 2014).....	8
817.022.21, Ordonnance du DFI sur l'étiquetage et la publicité des denrées alimentaires, (OEDA), du 23 novembre 2005, (Etat le 25 mars 2014) .....	9
910.181, Ordonnance du DEFR sur l'agriculture biologique, du 22 septembre 1997, (Etat le 1er janvier 2016) .....	13
941.204, Ordonnance sur les déclarations de quantité dans la vente en vrac et sur les préemballages (Ordonnance sur les déclarations de quantité, ODqua), du 5 septembre 2012, (Etat le 1er janvier 2013).....	16
941.204.1, Ordonnance du DFJP sur les déclarations de quantité dans la vente en vrac et sur les préemballages, (ODqua-DFJP), du 10 septembre 2012, (Etat le 1er janvier 2015) .....	18
Conception d'une étiquette d'un bocal de miel.....	19

## Objectif

Groupement en un seul document des diverses ordonnances fédérales en relation aux produits l'apiculture et de leur vente.

## Responsabilité

Ce document n'engage pas la responsabilité de l'auteur et ne remplace pas les recueils systématiques du droit fédéral (RS) mentionnés ci-après.

## Recueils systématiques du droit fédéral (RS)

Seul les d'articles en rapport au miel, pollen, gelée royale et à leurs emballages ainsi qu'à leurs ventes sont mentionnés.

Les recueils systématiques complets peuvent être consultés sur le site de l'administration fédérale [www.admin.ch](http://www.admin.ch) ou directement via ces URL ci-dessous.

<a href="#">817.02</a>	Ordonnance sur les denrées alimentaires et les objets usuels, (ODAIous)	du 23 novembre 2005 (Etat le 1 <sup>er</sup> février 2016)
<a href="#">817.022.108</a>	Ordonnance du DFI sur les denrées alimentaires d'origine animale,	du 23 novembre 2005 (Etat le 1er janvier 2014)
<a href="#">817.022.21</a>	Ordonnance du DFI sur l'étiquetage et la publicité des denrées alimentaires, (OEDA)	du 23 novembre 2005 (Etat le 25 mars 2014)
<a href="#">910.181</a>	Ordonnance du DEFR sur l'agriculture biologique	du 22 septembre 1997 (Etat le 1er janvier 2016)
<a href="#">941.204</a>	Ordonnance sur les déclarations de quantité dans la vente en vrac et sur les préemballages (Ordonnance sur les déclarations de quantité, ODqua)	du 5 septembre 2012 (Etat le 1er janvier 2013)
<a href="#">941.204.1</a>	Ordonnance du DFJP sur les déclarations de quantité dans la vente en vrac et sur les préemballages, (ODqua-DFJP)	du 10 septembre 2012 (Etat le 1er janvier 2015)

## Extraits des recueils systématiques du droit fédéral (RS)

### 817.02, Ordonnance sur les denrées alimentaires et les objets usuels, (ODAIUO), du 23 novembre 2005, (Etat le 1er février 2016)

<p><a href="#">817.02, Art. 1</a> Objet et champ d'application</p>	<p>Chapitre 1 Dispositions générales</p>	<p><sup>1</sup> La présente ordonnance règle:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a. la fabrication, la transformation, le traitement, l'entreposage, le transport, l'étiquetage, la publicité et la remise des denrées alimentaires et des objets usuels;</li> <li>b. les conditions d'hygiène s'appliquant à l'utilisation des denrées alimentaires et des objets usuels;</li> <li>c. l'autocontrôle et le contrôle officiel des denrées alimentaires et des objets usuels, en ce qui concerne notamment le prélèvement d'échantillons, les bases d'appréciation et les méthodes d'analyse, leur consignation dans le manuel des denrées alimentaires, et les exigences auxquelles doivent répondre les personnes chargées du contrôle des denrées alimentaires;</li> <li>d. l'importation, le transit et l'exportation des denrées alimentaires et des objets usuels;</li> <li>e. la perception d'émoluments par les autorités fédérales et les autorités cantonales pour l'exécution de la législation sur les denrées alimentaires et les objets usuels;</li> <li>f. la délégation de la compétence législative et la procédure fédérale de décision en matière de denrées alimentaires et d'objets usuels.</li> </ul> <p><sup>2</sup> Sont réservées les dispositions:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a. de l'ordonnance du 23 novembre 2005 sur la production primaire et de l'ordonnance du 23 novembre 2005 concernant l'abattage d'animaux et le contrôle des viandes ainsi que des actes législatifs afférents;</li> <li>b. de l'ordonnance du 30 octobre 1985 concernant les émoluments perçus par l'Office fédéral de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires.</li> </ul> <p><sup>3</sup> Les art. 10, 14 à 29 et 50 à 54 ne s'appliquent pas au tabac, aux produits du tabac ni aux produits contenant des succédanés du tabac; ces produits sont régis par les dispositions correspondantes de l'ordonnance du 27 octobre 2004 sur le tabac</p>
<p><a href="#">817.02, Art. 2</a> Définitions</p>	<p>Chapitre 1 Dispositions générales</p>	<p><sup>1</sup> Dans la présente ordonnance, on entend par:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a. établissement du secteur alimentaire: toute unité d'entreprise qui s'occupe de denrées alimentaires, notamment qui en fabrique, en transforme, en traite, en entrepose, en transporte, en étiquette, en promeut ou en remet; tout établissement qui fabrique, transforme, traite, entrepose, transporte, étiquette, promeut ou remet des objets usuels est assimilé à un établissement du secteur alimentaire;</li> <li>b. détaillant: tout établissement du secteur alimentaire qui s'occupe de denrées alimentaires ou d'objets usuels, notamment qui fabrique, transforme, traite ou entrepose des denrées alimentaires ou des objets usuels sur le lieu de vente ou de remise au consommateur; sont réputés tels les magasins, les restaurants, les établissements de restauration collective et les restaurants d'entreprise, de même que les centres de distribution des grands distributeurs et les grossistes;</li> <li>c. établissement de découpe: établissement de désossage ou de découpe de la viande;</li> <li>d. remise: la détention en vue de la vente, la mise en vente, la cession à titre gratuit ou onéreux et la distribution de denrées alimentaires ou d'objets usuels;</li> <li>e. conditionnement: l'enveloppe ou le contenant en contact direct avec la denrée alimentaire;</li> <li>f. emballage: le contenant ayant pour contenu une ou plusieurs denrées alimentaires conditionnées;</li> <li>g. denrée alimentaire préemballée: la denrée alimentaire qui a été conditionnée ou emballée avant la remise, qui est remise au consommateur, à un restaurant, à un établissement de restauration collective, à un restaurant d'entreprise ou à tout autre établissement similaire, et dont la modification est impossible sans ouvrir ni modifier le conditionnement ou l'emballage;</li> <li>h. transformation: toute action entraînant une modification essentielle du produit initial, par exemple par chauffage, fumaison, salaison, maturation, dessiccation, marinage, extraction ou extrusion, y compris par une combinaison de ces procédés; une denrée alimentaire n'est pas réputée transformée lorsqu'elle a été divisée, séparée, découpée, tranchée, désossée, hachée, dépouillée, broyée, coupée, nettoyée, taillée, décortiquée, moulue, réfrigérée, congelée, surgelée ou décongelée;</li> <li>i. publicité: les inscriptions dans les magasins, la présentation du conditionnement ou de l'emballage, la publicité au sens propre, toute forme de réclame, ainsi que la publicité directe;</li> <li>j. matières brutes, produits intermédiaires et produits semi-finis: les produits qui ne sont pas destinés à la consommation immédiate et qui sont destinés à être transformés en denrées alimentaires;</li> <li>k. microorganismes: les bactéries, les virus, les levures, les moisissures, les algues, les protozoaires, les microvers, ainsi que leurs toxines et leurs métabolites;</li> </ul>

		<p>l. additifs: les substances:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. qui sont ajoutées intentionnellement, de façon directe ou indirecte, aux denrées alimentaires pour des raisons d'ordre technologique ou organoleptique, avec ou sans valeur nutritive, et qui y subsistent, en tout ou partie, sous leur forme propre ou sous forme de dérivés; ou</li> <li>2. qui sont ajoutées aux denrées alimentaires pour leur conférer une odeur ou un goût particulier (arômes);</li> </ol> <p>m. substances étrangères: les substances:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. qui peuvent apparaître dans les denrées alimentaires lors de l'obtention, de la fabrication, de l'entreposage et de la préparation de celles-ci, par exemple les produits phytosanitaires, les produits biocides ou les médicaments vétérinaires; ou</li> <li>2. qui peuvent apparaître dans les denrées alimentaires sous l'effet de conditions environnementales ou de processus chimiques ou biologiques, par exemple les hydrocarbures chlorés, les métaux lourds, les radionucléides, les nitrosamines ou les mycotoxines;</li> </ol> <p>n. auxiliaires technologiques: les substances ou préparations qui sont utilisées pour des raisons d'ordre technologique lors de la transformation des matières premières, des produits intermédiaires, des produits semi-finis ou des denrées alimentaires; les auxiliaires technologiques doivent être retirés, dans la mesure où la technique le permet, des matières premières, des produits intermédiaires, des produits semi-finis ou des denrées alimentaires auxquels ils sont ajoutés au cours du processus de transformation;</p> <p>o. zoonose: toute maladie infectieuse naturellement transmissible, directement ou indirectement, entre l'animal et l'être humain;</p> <p>p. agent zoonotique: tout virus, bactérie, champignon, parasite ou autre organisme susceptible de provoquer une zoonose;</p> <p>q. résistance antimicrobienne: l'aptitude de certains microorganismes à survivre ou même à proliférer en présence d'une concentration donnée d'un agent antimicrobien qui suffirait habituellement à inhiber ou à tuer les microorganismes de la même espèce.</p> <p>2. Les autres notions de la législation suisse sur les denrées alimentaires s'entendent selon les définitions des règlements européens suivants:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>a. art. 2 et 3 du règlement (CE) no 178/2002;</li> <li>b. art. 2 du règlement (CE) no 852/2004;</li> <li>c. annexes I à III du règlement (CE) no 853/2004;</li> <li>d. art. 2, al. 1, du règlement (CE) no 854/2004;</li> <li>e. art. 2 du règlement (CE) no 882/2004</li> </ol> <p>3. Dans le domaine des jouets, les notions s'entendent selon les définitions de la directive 2009/48/CE, en dérogation à l'al. 2.</p>
<a href="#">817.02, Art. 3</a> Personne responsable	Chapitre 1 Dispositions générales	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Il y a lieu de désigner, pour chaque établissement du secteur alimentaire, une personne qui, outre la direction de l'entreprise, assume la haute responsabilité de la sécurité des produits (personne responsable).</li> <li>2. A défaut, la sécurité des produits relève de la responsabilité de la direction de l'entreprise.</li> </ol>
<a href="#">817.02, Art. 4</a> Denrées alimentaires spécifiées	Chapitre 2 Section 1 Denrées alimentaires admises	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Sont admises les catégories de denrées alimentaires suivantes: <ol style="list-style-type: none"> <li>a. le lait et les produits laitiers (y compris le fromage et le beurre);</li> <li>b. la viande et les produits à base de viande;</li> <li>c. les produits de la pêche;</li> <li>d. les mollusques bivalves vivants, les échinodermes, les tuniciens et les gastéropodes marins;</li> <li>e. les escargots et les grenouilles;</li> <li>f. les oeufs et les ovoproduits;</li> <li>g. le miel, le pollen et la gelée royale;</li> <li>h. les huiles et graisses comestibles ainsi que leurs dérivés (y compris la margarine et la mayonnaise);</li> <li>i. les céréales et les produits céréaliers, les produits de mouture et les légumineuses (y compris le pain, les articles de boulangerie, les pâtes et les produits à base de protéines végétales);</li> <li>j. les poudings et les crèmes;</li> <li>k. les fruits et les légumes ainsi que leurs dérivés (y compris la confiture et produits analogues);</li> <li>l. les champignons comestibles et la levure;</li> <li>m. les sucres, les articles de pâtisserie et les articles de confiserie, la mélasse, la glace comestible;</li> <li>n. le cacao, le chocolat et les produits à base de cacao;</li> <li>o. les épices, le sel, le vinaigre, la moutarde, les condiments, les potages, l'extrait de viande, le bouillon, la gelée de viande et les sauces;</li> <li>p. l'eau potable, l'eau de source et l'eau minérale;</li> <li>q. les boissons sans alcool (notamment le thé, les infusions, le café, les jus, les sirops, les limonades);</li> </ol> </li> </ol>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>r. les boissons alcooliques (notamment le vin, le cidre et les vins de fruits, la bière, les boissons spiritueuses);</li> <li>s. les aliments spéciaux.</li> </ul> <p><sup>2.</sup> Le Département fédéral de l'intérieur (DFI):</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a. spécifie les catégories de denrées alimentaires et en arrête les dénominations spécifiques;</li> <li>b. fixe les exigences s'appliquant aux denrées alimentaires admises;</li> <li>c. précise les espèces animales autorisées pour la production de denrées alimentaires.</li> </ul> <p><sup>3.</sup> Sont également admis les mélanges et les préparations obtenus à partir des denrées alimentaires visées à l'al. 2.</p>
<a href="#">817.02, Art. 8</a> Exigences générales	Chapitre 2 Section 2 Principes	<p><sup>1.</sup> Les produits nutritifs ne peuvent contenir des substances et des organismes qu'en quantités ne présentant aucun danger pour la santé humaine.</p> <p><sup>2.</sup> Les denrées alimentaires ne doivent être ni altérées, ni souillées, ni amoindries d'aucune autre façon dans leur valeur intrinsèque.</p>
<a href="#">817.02, Art. 10</a> Matières premières, produits intermédiaires et produits semi-finis	Chapitre 2 Section 2 Principes	Les matières premières, les produits intermédiaires et les produits semi-finis doivent être de nature telle qu'après traitement ou transformation adéquats, ils permettent d'obtenir des denrées alimentaires irréprochables.
<a href="#">817.02, Art. 10</a> Interdiction de la tromperie	Chapitre 2 Section 2 Principes	<p><sup>1.</sup> Les dénominations, les indications, les illustrations, les conditionnements, les emballages et les inscriptions qui figurent sur les conditionnements et sur les emballages, ainsi que la présentation et la publicité des denrées alimentaires doivent correspondre à la réalité et exclure toute possibilité de tromperie quant à la nature, à la provenance, à la fabrication, au mode de production, à la composition, au contenu et à la durée de conservation de la denrée alimentaire en question.</p> <p><sup>2.</sup> Sont notamment interdites:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a. les indications relatives à des effets ou à des propriétés que la denrée alimentaire ne possède pas, d'après l'état des connaissances scientifiques, ou qui ne sont pas suffisamment établis de manière scientifique;</li> <li>b. les indications suggérant qu'une denrée alimentaire possède des propriétés particulières, alors que toutes les denrées alimentaires semblables possèdent ces propriétés; sont admises les mentions relatives: <ul style="list-style-type: none"> <li>1. aux prescriptions s'appliquant à une catégorie de denrées alimentaires (production respectueuse de l'environnement, élevage conforme à l'espèce, sécurité des denrées alimentaires par exemple),</li> <li>2. aux propriétés caractérisant les produits d'une certaine catégorie de denrées alimentaires;</li> </ul> </li> <li>c. les mentions prêtant à une denrée alimentaire des propriétés favorisant la prévention, le traitement ou la guérison d'une maladie humaine ou encore suggérant qu'elle possède de telles propriétés; sont toutefois admises: <ul style="list-style-type: none"> <li>1. les mentions relatives aux effets de substances essentielles ou physiologiquement utiles ajoutées à une denrée alimentaire pour promouvoir la santé publique (art. 18),</li> <li>2. les allégations nutritionnelles ou de santé;</li> </ul> </li> <li>d. les présentations de toute nature suggérant qu'une denrée alimentaire est un produit thérapeutique;</li> <li>e. les indications permettant de conclure qu'une denrée alimentaire possède une valeur qui dépasse sa vraie nature;</li> <li>f. les indications ou les présentations de toute nature pouvant prêter à confusion avec des désignations protégées par l'ordonnance du 28 mai 1997 sur les AOP et les IGP, par une législation cantonale analogue ou par un traité international ratifié par la Suisse;</li> <li>g. dans le cas des boissons alcooliques: les indications se référant d'une quelconque manière à la santé;</li> <li>h. dans le cas des produits soumis à autorisation: la mention à des fins publicitaires de l'autorisation accordée par l'OSAV.</li> </ul> <p><sup>3.</sup> Le DFI précise les limites de la publicité admise ainsi que les allégations nutritionnelles et de santé autorisées.</p>
<a href="#">817.02, Art. 13</a> Autorisation d'exploiter	Chapitre 2 Section 2 Principes	<p><sup>1.</sup> Tout établissement qui fabrique, transforme, traite, entrepose ou remet des denrées alimentaires d'origine animale est soumis à l'autorisation de l'autorité cantonale d'exécution compétente.</p> <p><sup>2.</sup> Ne nécessitent aucune autorisation:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a. les établissements dont les activités se limitent à la production primaire;</li> <li>b. les établissements dont les activités se limitent au transport;</li> <li>c. les établissements dont les activités se limitent à l'entreposage de denrées alimentaires d'origine animale à température non contrôlée;</li> </ul>

		<p>d. les établissements de vente au détail dont les activités se limitent à l'approvisionnement direct des consommateurs en denrées alimentaires d'origine animale;</p> <p>e. les établissements de vente au détail qui fournissent des denrées alimentaires d'origine animale à d'autres détaillants, si les opérations se limitent au stockage ou au transport;</p> <p>f. les établissements de vente au détail qui fournissent des denrées alimentaires d'origine animale à d'autres détaillants, pour autant qu'il s'agisse d'une activité marginale, localisée et restreinte;</p> <p>g. les établissements dont les activités se limitent à la fabrication, à la transformation, au traitement, à l'entreposage ou à la remise de denrées alimentaires qui contiennent à la fois des produits d'origine végétale et des produits à base de viande, de la gélatine, du collagène, des estomacs traités, des vessies traitées, des boyaux traités, des cretons, des graisses animales fondues, des produits de la pêche transformés, des produits laitiers ou des ovoproduits; ou</p> <p>h. les établissements dont les activités se limitent à la fabrication, à la transformation, au traitement, à l'entreposage ou à la remise de miel.</p> <p>3. L'autorité cantonale d'exécution compétente procède à une inspection sur site avant d'accorder l'autorisation.</p> <p>4. Elle accorde l'autorisation si, pour l'activité concernée, sont remplies les conditions déterminantes de la législation sur les denrées alimentaires.</p> <p>5. L'établissement au bénéfice d'une autorisation reçoit un numéro d'autorisation. Ce numéro fait partie intégrante de la marque d'identification.</p> <p>6. Si, dans le cadre du contrôle officiel, l'autorité compétente constate de graves lacunes, elle peut suspendre ou retirer l'autorisation.</p> <p>7. S'il procède à des travaux de transformation susceptibles d'avoir des incidences sur l'hygiène des denrées alimentaires, l'établissement au bénéfice d'une autorisation est tenu de l'annoncer à l'autorité cantonale d'exécution compétente.</p>
<a href="#">817.02, Art. 26</a> Denrées alimentaires préemballées	Chapitre 2 Section 6 Etiquetage des denrées alimentaires	<p>1. Toute personne qui remet des denrées alimentaires préemballées doit indiquer au consommateur:</p> <p>a. la dénomination spécifique;</p> <p>b. la composition (ingrédients);</p> <p>c. la durée de conservation;</p> <p>d. la provenance;</p> <p>e. le recours au génie génétique ou à des procédés technologiques particuliers durant la fabrication (p. ex. l'irradiation);</p> <p>f. la manière de les utiliser correctement.</p> <p>2. Le DFI peut prescrire des indications complémentaires dans l'étiquetage des denrées alimentaires.</p> <p>3. L'étiquetage doit:</p> <p>a. figurer à un endroit bien visible;</p> <p>b. être facile à lire et indélébile.</p> <p>4. L'étiquetage doit être rédigé dans une des langues officielles au moins. Il peut exceptionnellement être rédigé dans une langue non officielle si on peut admettre que le consommateur en Suisse est suffisamment informé et ne peut être induit en erreur.</p> <p>5. Le DFI précise les modalités d'étiquetage. Il peut prévoir des dérogations ainsi que réglementer la présentation, le conditionnement et l'emballage.</p> <p>6. Le DFI peut fixer que:</p> <p>a. l'utilisation d'allégations nutritionnelles et sanitaires portant sur les denrées alimentaires soit communiquée à l'OSAV avant la remise des denrées alimentaires concernées aux consommateurs;</p> <p>b. l'OSAV soit informé de la justification scientifique d'une allégation au sens de la let. a.</p>
<a href="#">817.02, Art. 31</a> Etiquetage, publicité et emballage	Chapitre 3 Objets usuels Section 1 Dispositions générales	<p>1. L'étiquetage, la publicité et l'emballage des objets usuels doivent être conçus de manière à prévenir tout risque d'utilisation présentant un danger pour la santé humaine.</p> <p>2. L'étiquetage doit:</p> <p>a. figurer à un endroit bien visible;</p> <p>b. être facile à lire et indélébile; et</p> <p>c. être rédigé dans une langue officielle au moins.</p> <p>3. Est interdite toute mention attribuant aux objets usuels des propriétés curatives, lénitives ou préventives (p. ex. des propriétés médicinales ou thérapeutiques, des effets désinfectants ou anti-inflammatoires, des recommandations d'un membre du corps médical).</p> <p>4. Pour les produits destinés aux soins dentaires et buccaux, des indications sur la prévention des caries ainsi que sur toute autre propriété de prévention relevant de la médecine dentaire sont autorisées pour autant qu'elles puissent être prouvées scientifiquement.</p> <p>5. Le DFI précise:</p> <p>a. les indications requises;</p> <p>b. les modalités d'étiquetage;</p> <p>c. les conditions de présentation et d'emballage.</p>

<a href="#">817.02, Art. 47</a> Hygiène	Chapitre 4 Hygiène	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. La personne responsable doit veiller à ce que: <ol style="list-style-type: none"> <li>a. les denrées alimentaires et les objets usuels ne subissent pas d'altération préjudiciable sous l'effet de microorganismes, de substances étrangères ou d'autres causes;</li> <li>b. les denrées alimentaires dont elle a la responsabilité soient propres à la consommation humaine, compte tenu de l'usage prévu.</li> </ol> </li> <li>2. Elle doit prendre toutes les précautions et mesures nécessaires pour maîtriser les risques d'atteinte à la santé humaine.</li> <li>3. Les récipients, les appareils, les instruments, les emballages, les moyens de transport, etc. intervenant dans la manipulation de denrées alimentaires ainsi que les locaux destinés à la fabrication, à la conservation et à la vente de denrées alimentaires doivent être propres et en bon état.</li> </ol>
<a href="#">817.02, Art. 49</a> Principe	Chapitre 5 Contrôles Section 1 Autocontrôle	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. La personne responsable veille, dans le cadre de son activité, à ce que les exigences légales s'appliquant aux denrées alimentaires et aux objets usuels soient respectées à toutes les étapes de la fabrication, de la transformation et de la distribution, et en particulier à garantir la protection de la santé humaine, la protection contre la tromperie ainsi que l'utilisation des denrées alimentaires et des objets usuels dans des conditions hygiéniques.</li> <li>2. La personne responsable est tenue à l'autocontrôle pour satisfaire aux exigences de l'al. 1.</li> <li>3. Les instruments importants de l'autocontrôle sont notamment: <ol style="list-style-type: none"> <li>a. la maîtrise des procédures (bonnes pratiques d'hygiène, bonnes pratiques de fabrication);</li> <li>b. le recours à des procédures conformes aux principes de la méthode HACCP (art. 51);</li> <li>c. la traçabilité;</li> <li>d. le prélèvement d'échantillons ainsi que l'analyse des denrées alimentaires et des objets usuels.</li> </ol> </li> </ol>
<a href="#">817.02, Art. 50</a> Traçabilité	Chapitre 5 Contrôles Section 1 Autocontrôle	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Les denrées alimentaires, les animaux de rente destinés à l'obtention de denrées alimentaires ainsi que toutes les substances susceptibles d'être transformées en denrées alimentaires doivent être traçables à toutes les étapes de la fabrication, de la transformation et de la distribution.</li> <li>2. Toute personne qui fait le commerce des produits visés à l'al. 1 doit pouvoir indiquer aux autorités cantonales d'exécution compétentes: <ol style="list-style-type: none"> <li>a. de qui elle a reçu les produits; et</li> <li>b. à qui elle les a livrés; fait exception la remise directe au consommateur.</li> </ol> </li> <li>2. bis Toute personne qui fait le commerce de denrées alimentaires d'origine animale, de germes ou de graines destinées à la production de germes doit au surplus s'assurer que les informations suivantes sont mises à la disposition de l'établissement du secteur alimentaire auquel les produits sont livrés et, sur demande, à l'autorité d'exécution compétente: <ol style="list-style-type: none"> <li>a. une description exacte du produit;</li> <li>b. le volume ou la quantité de produit;</li> <li>c. les nom et adresse de l'établissement qui a expédié le produit;</li> <li>d. les nom et adresse du propriétaire initial du produit, s'il ne s'agit pas de l'établissement du secteur alimentaire qui a expédié le produit;</li> <li>e. les nom et adresse de l'établissement du secteur alimentaire auquel le produit est expédié;</li> <li>f. les nom et adresse du nouveau propriétaire du produit, s'il ne s'agit pas de l'établissement du secteur alimentaire auquel le produit est expédié;</li> <li>g. un numéro de référence identifiant la partie, le lot ou l'expédition;</li> <li>h. la date d'expédition.</li> </ol> </li> <li>2. ter Les informations visées aux al. 2 et 2bis sont tenues à la disposition des établissements et autorités compétents au moins jusqu'à ce qu'on puisse présumer que le produit a été consommé.</li> <li>3. Toute personne qui importe des produits en provenance d'un pays ne connaissant aucun système analogue de traçabilité est tenue de veiller à ce que la traçabilité de la provenance soit suffisante pour exclure toute mise en danger de la sécurité des denrées alimentaires. L'importance de cette responsabilité est proportionnelle au potentiel de risque caractérisant le produit considéré.</li> </ol>

**817.022.108, Ordonnance du DFI sur les denrées alimentaires d'origine animale, du 23 novembre 2005, (Etat le 1er janvier 2014)**

<p><a href="#">817.022.108, Art.76</a> Définitions</p>	<p>Section 1, Miel,</p>	<p>4. Le miel est la substance sucrée produite par les abeilles à partir du nectar des fleurs et du miellat ou d'autres sécrétions sucrées provenant de parties végétales vivantes, qu'elles butinent, combinent avec des matières spécifiques propres, transforment dans leur organisme, emmagasinent et laissent mûrir dans les rayons de la ruche. Le miel peut être fluide, épais ou cristallisé.</p> <p>5. Le miel de nectar est le miel provenant principalement de nectars de fleurs.</p> <p>6. Le miel de miellat est le miel provenant principalement de sécrétions de parties vivantes des plantes ou de sécrétions se trouvant sur elles.</p> <p>7. Le miel en rayons est le miel emmagasiné par les abeilles dans les alvéoles operculées de rayons nouvellement construits, ne contenant pas de couvain, et vendu en rayons entiers ou non.</p> <p>8. Le miel avec morceaux de rayons est le miel qui contient un ou plusieurs morceaux de miel en rayons.</p> <p>9. Le miel égoutté est le miel obtenu par égouttage des rayons désoperculés ne contenant pas de couvain.</p> <p>10. Le miel centrifugé est le miel obtenu par centrifugation des rayons désoperculés ne contenant pas de couvain.</p> <p>11. Le miel pressé est le miel obtenu par pressage des rayons ne contenant pas de couvain; les rayons ne peuvent être chauffés que modérément ou pas du tout.</p>
<p><a href="#">817.022.108, Art.77</a> Exigences</p>	<p>Section 1, Miel,</p>	<p>1. La teneur en eau ne doit pas excéder:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>i. pour le miel: 21 % de la masse;</li> <li>j. pour le miel de bruyère (<i>Calluna</i>) et le miel de trèfle (<i>Trifolium sp.</i>): 23 % de la masse.</li> </ul> <p>2. Le miel ne doit pas avoir été surchauffé. La diastase et la teneur en hydroxyméthylfurfural du miel sont les critères de surchauffage.</p> <p>3. Au surplus, sont valables les exigences fixées au chapitre 23A «Miel» du Manuel suisse des denrées alimentaires</p>
<p><a href="#">817.022.108, Art.78</a> Etiquetage</p>	<p>Section 1, Miel,</p>	<p>1. Les dénominations spécifiques mentionnées ci-après peuvent être utilisées au lieu de la dénomination spécifique «miel»:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a. miel de nectar;</li> <li>b. miel de miellat;</li> <li>c. miel égoutté;</li> <li>d. miel centrifugé;</li> <li>e. miel pressé.</li> </ul> <p>2. Le miel en rayons et le miel avec morceaux de rayons doivent être désignés comme tels.</p> <p>3. Le miel présentant un goût ou une odeur étrangers, qui a commencé à fermenter ou à être effervescent, ou qui a été chauffé excessivement, doit être désigné comme «miel de pâtisserie» ou «miel industriel».</p> <p>4. La dénomination spécifique, excepté pour le miel de pâtisserie et le miel industriel, peut être complétée:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a. par l'indication de l'origine florale ou végétale, si le miel provient principalement de l'origine indiquée et s'il en possède les caractéristiques organoleptiques, physico-chimiques et microscopiques;</li> <li>b. par un nom régional, territorial ou topographique, si le miel provient de l'origine indiquée; les dispositions de l'ordonnance du 28 mai 1997 sur les AOP et les IGP sont réservées.</li> </ul>
<p><a href="#">817.022.108, Art.79</a> Définition</p>	<p>Section 2, Gelée royale</p>	<p>La gelée royale est le produit de la sécrétion des glandes mandibulaires et pharyngiennes des abeilles ouvrières.</p>
<p><a href="#">817.022.108, Art.80</a> Exigences</p>	<p>Section 2, Gelée royale</p>	<p>1. La gelée royale peut contenir au maximum 70 % masse d'eau.</p> <p>2. La teneur en acide 10-hydroxy 2-décénoïque doit être d'au moins 1,4 % masse.</p>
<p><a href="#">817.022.108, Art.81</a> Dénomination spécifique</p>	<p>Section 2, Gelée royale</p>	<p>La gelée royale peut aussi être appelée «suc royal» ou «nourriture royale».</p>
<p><a href="#">817.022.108, Art.82</a> Définition</p>	<p>Section 3, Pollen</p>	<p>1. Par pollen, on entend les spores mâles récoltés par les abeilles sur les anthères des plantes à fleurs. Le pollen est humecté avec du nectar ou du miellat provenant du jabot des abeilles et s'enrichit ainsi d'enzymes. Il est transporté sous la forme de pelotes à l'intérieur de la ruche pour nourrir le couvain. Il est récolté au moyen d'une trappe placée à l'entrée de la ruche.</p> <p>2. Le pollen désagrégé ou pollen concassé est un grain de pollen dont on a modifié mécaniquement l'enveloppe de façon à ce que son contenu soit plus assimilable par l'organisme humain.</p>
<p><a href="#">817.022.108, Art.83</a> Exigences</p>	<p>Section 3, Pollen</p>	<p>La teneur en eau du pollen déshydraté ne doit pas excéder 8 % de la masse.</p>

**817.022.21, Ordonnance du DFI sur l'étiquetage et la publicité des denrées alimentaires, (OEDA), du 23 novembre 2005, (Etat le 25 mars 2014)**

<p><a href="#">817.022.21, Art.11</a> Définitions</p>	<p>Section 6, Date de durée de conservation minimale et date limite de consommation (datage)</p>	<p>1. La date de durée de conservation minimale est la date jusqu'à laquelle une denrée alimentaire garde ses qualités spécifiques dans des conditions de conservation appropriées.</p> <p>2. La date limite de consommation 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.</p>
<p><a href="#">817.022.21, Art.12</a> Principes</p>	<p>Section 6, Date de durée de conservation minimale et date limite de consommation (datage)</p>	<p>1. Les denrées alimentaires doivent porter la date de durée de conservation minimale.</p> <p>2. Dans le cas des denrées alimentaires devant être réfrigérées conformément à l'art. 25 de l'ordonnance du DFI du 23 novembre 2005 sur l'hygiène ou conformément à ses dispositions spécifiques en matière de température contrôlée, on indiquera la date limite de consommation en lieu et place de la date de durée de conservation minimale.</p>
<p><a href="#">817.022.21, Art.14</a> Indication du datage</p>	<p>Section 6, Date de durée de conservation minimale et date limite de consommation (datage)</p>	<p>1. Le datage doit être indiqué de la manière suivante:</p> <p>a. pour la date limite de consommation:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. en allemand: «verbrauchen bis ...»;</li> <li>2. en français: «à consommer jusqu'au ...»;</li> <li>3. en italien: «da consumare entro il ...»;</li> </ol> <p>b. pour la date de durée de conservation minimale:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. en allemand: «mindestens haltbar bis ...» si le jour est indiqué et «mindestens haltbar bis Ende ...» dans les autres cas;</li> <li>2. en français: «à consommer de préférence avant le ...» ou «à consommer de préférence jusqu'au ...» si le jour est indiqué et «à consommer de préférence avant fin ...» dans les autres cas;</li> <li>3. en italien: «da consumare preferibilmente entro il ...» si le jour est indiqué et «da consumare preferibilmente entro fine ...» dans les autres cas.</li> </ol> <p>2. A côté du libellé de l'al. 1, il y a lieu d'indiquer la date elle-même ou l'endroit où elle figure sur l'emballage.</p> <p>3. La date comprend l'indication, en clair et dans l'ordre, du jour, du mois et de l'année.</p> <p>4. Les indications réduites suivantes sont possibles lorsque la durée de conservation:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>a. est inférieure à trois mois: indication du jour et du mois;</li> <li>b. est supérieure à trois mois, mais n'excède pas 18 mois: indication du mois et de l'année;</li> <li>c. est supérieure à 18 mois: indication de l'année.</li> </ol> <p>5. Si nécessaire, le datage est complété par une mention concernant les conditions de conservation</p>
<p><a href="#">817.022.21, Art.15</a> Pays de production des denrées alimentaires</p>	<p>Section 7, Pays de production</p>	<p>1. Une denrée alimentaire est considérée comme étant produite en Suisse:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>a. si elle y a été entièrement obtenue; ou</li> <li>b. si elle y a fait l'objet d'une manipulation ou d'une transformation jugée suffisante.</li> </ol> <p>2. Sont considérés comme étant entièrement obtenus en Suisse:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>a. les produits minéraux extraits de son sol;</li> <li>b. les produits du règne végétal qui y sont récoltés;</li> <li>c. la viande des animaux qui y ont été élevés, dont l'engraissement a eu lieu principalement en Suisse ou qui y ont passé la majeure partie de leur existence;</li> <li>d. les produits provenant d'animaux vivants qui y sont élevés;</li> <li>e. les produits de la chasse ou de la pêche qui y est pratiquée;</li> <li>f. les denrées alimentaires obtenues exclusivement à partir de produits visés aux let. a à e.</li> </ol> <p>3. Est considérée comme ayant fait l'objet d'une manipulation ou d'une transformation suffisante en Suisse toute denrée alimentaire qui y a obtenu ses propriétés caractéristiques ou une nouvelle dénomination spécifique.</p> <p>4. Les al. 1 à 3 sont applicables par analogie à l'indication d'autres pays de production.</p> <p>5. Si une denrée alimentaire ne peut pas être attribuée à un pays de production donné ou que le pays de provenance des matières premières ou des ingrédients ne peut pas être déterminé avec précision, il y a lieu d'indiquer la plus petite zone géographique d'où proviennent la denrée alimentaire, les matières premières ou les ingrédients (p. ex. «laitue à couper provenant de l'Union européenne», «poisson de la mer Baltique»).</p> <p>6. On peut renoncer à l'indication du pays de production si celui-ci est identifiable par la dénomination spécifique ou par l'adresse visée à l'art. 2, al. 1, let. f.</p>
<p><a href="#">817.022.21, Art.19</a> Définitions</p>	<p>Section 10 Lot</p>	<p>Par lot, on entend un ensemble d'unités de production ou de vente d'une denrée alimentaire produite, fabriquée ou conditionnée dans des circonstances pratiquement identiques.</p>

<a href="#">817.022.21, Art.20</a> Principe et exceptions	Section 10 Lot	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Les denrées alimentaires doivent porter une indication permettant d'identifier le lot auquel elles appartiennent.</li> <li>2. L'indication du lot n'est pas requise: <ol style="list-style-type: none"> <li>a. pour les produits agricoles qui, au départ de l'exploitation, sont remis ou livrés à des stations de stockage ou d'emballage, acheminés vers des organisations de producteurs ou collectés en vue de leur intégration immédiate dans un système opérationnel de préparation ou de transformation;</li> <li>b. lorsque, sur les lieux de remise, les denrées alimentaires sont emballées ou conditionnées à la demande du consommateur ou qu'elles sont préemballées en vue de leur remise immédiate;</li> <li>c. lorsque la date de durée de conservation minimale, la date limite de consommation, la date de l'emballage ou la date de la récolte figure sur l'étiquetage, et que cette date se compose au moins de l'indication, en clair et dans l'ordre, du jour et du mois;</li> <li>d. lorsqu'il s'agit de glace comestible en emballages individuels; dans ce cas, l'indication sur l'emballage de groupe suffit.</li> </ol> </li> </ol>
<a href="#">817.022.21, Art.21</a> Déclaration du lot	Section 10 Lot	L'indication du lot doit figurer sur l'emballage. Elle est précédée de la lettre «L», sauf si elle se distingue clairement des autres indications de l'étiquetage.
<a href="#">817.022.21, Art.29a</a> Champ d'application	Section 11a Allégations nutritionnelles et de santé	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. La présente section règle les allégations nutritionnelles et de santé.</li> <li>2. Sont réservées les dispositions dérogatoires concernant: <ol style="list-style-type: none"> <li>a. les aliments spéciaux au sens de l'art. 2, al. 2, de l'ordonnance du DFI du 23 novembre 2005 sur les aliments spéciaux1;</li> <li>b. l'eau potable, l'eau de source et l'eau minérale au sens de l'ordonnance du DFI du 23 novembre 2005 sur l'eau potable, l'eau de source et l'eau minérale2.</li> </ol> </li> </ol>
<a href="#">817.022.21, Art.29b</a> Nutriments	Section 11a Allégations nutritionnelles et de santé	Dans la présente section, on entend par nutriments les protéines, les glucides, les lipides, les fibres alimentaires, le sodium, les vitamines et les sels minéraux ainsi que les substances qui relèvent ou entrent dans la composition d'une substance de l'une de ces catégories.
<a href="#">817.022.21, Art.29c</a> Allégations nutritionnelles: dispositions générales	Section 11a Allégations nutritionnelles et de santé	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Les allégations nutritionnelles sont des allégations sous forme de message ou de représentation, y compris des éléments graphiques ou des symboles quelle qu'en soit la forme, qui affirment, suggèrent ou impliquent qu'une denrée alimentaire possède des propriétés nutritionnelles bénéfiques particulières et positives: <ol style="list-style-type: none"> <li>a. de par l'énergie qu'elle fournit ou non, qui est réduite ou augmentée; ou</li> <li>b. de par les nutriments ou autres substances qu'elle: <ol style="list-style-type: none"> <li>1. contient en quantité significative (art. 26, al. 2), ou</li> <li>2. en l'absence de règles en ce sens, contient en une quantité permettant de produire l'effet nutritionnel ou physiologique affirmé, tel qu'établi par des preuves scientifiques généralement admises; ou</li> </ol> </li> <li>c. du fait qu'elle ne contient pas de nutriments spécifiques ou d'autres substances, ou que ceux-ci sont réduits ou augmentés.</li> </ol> </li> <li>2. Les allégations nutritionnelles ne sont autorisées que si elles sont prévues à l'annexe 7 et qu'elles remplissent les exigences mentionnées dans la présente section. Les allégations nutritionnelles qui ne figurent pas à l'annexe 7 nécessitent une autorisation de l'Office fédéral de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires (OSAV).</li> </ol>
<a href="#">817.022.21, Art.29d</a> Autorisation d'autres allégations nutritionnelles	Section 11a Allégations nutritionnelles et de santé	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. L'OSAV autorise une allégation nutritionnelle qui ne figure pas à l'annexe 7, lorsque: <ol style="list-style-type: none"> <li>a. des preuves scientifiques généralement admises établissent que le produit en question possède les propriétés indiquées; et que</li> <li>b. l'allégation ne peut pas induire la consommatrice et le consommateur en erreur quant aux propriétés de la denrée alimentaire.</li> </ol> </li> <li>2. Après entente avec le requérant, l'OSAV peut, aux frais de ce dernier, faire appel à des experts et demander des documents d'évaluation complémentaires (par ex. un rapport d'analyse).</li> </ol>
<a href="#">817.022.21, Art.29e</a> Allégations nutritionnelles: dispositions particulières	Section 11a Allégations nutritionnelles et de santé	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Seules les allégations nutritionnelles portant sur la faible teneur en alcool ou sur la réduction de la teneur en alcool ou de la valeur énergétique (contenu énergétique) sont autorisées pour les boissons titrant plus de 1,2 % d'alcool en volume.</li> <li>2. Les allégations comparatives ne sont admises qu'entre les denrées alimentaires de la même catégorie, en prenant en considération un éventail de denrées de cette catégorie. Il faut donc indiquer la différence de teneur en nutriments ou de valeur énergétique. La comparaison se rapporte à la même quantité de denrée alimentaire.</li> <li>3. Les allégations nutritionnelles comparatives comparent la composition de la denrée alimentaire en question à celle d'un éventail de denrées alimentaires de la même catégorie, dont la composition ne permet pas l'utilisation d'une allégation, y compris les denrées alimentaires d'autres marques.</li> </ol>
<a href="#">817.022.21, Art.29f</a> Allégations de santé: dispositions générales	Section 11a Allégations nutritionnelles et de santé	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Les allégations de santé sont des allégations sous forme de message ou de représentation, y compris des éléments graphiques ou des symboles quelle qu'en soit la forme, qui affirment, suggèrent ou impliquent l'existence d'une relation entre, d'une part, une catégorie de denrées alimentaires, une denrée alimentaire ou l'un de ses composants et, d'autre part, la santé.</li> </ol>

		<p>2. Les allégations de santé ne sont autorisées que si elles sont prévues à l'annexe 8 et qu'elles remplissent les exigences de la présente section. Les allégations de santé qui ne figurent pas à l'annexe 8 nécessitent une autorisation de l'OSAV.</p>
<p><a href="#">817.022.21, Art.29g</a> Autorisation d'autres allégations de santé</p>	<p>Section 11a Allégations nutritionnelles et de santé</p>	<p>1. L'OSAV autorise une allégation de santé qui ne figure pas à l'annexe 8, lorsque:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>des preuves scientifiques généralement admises établissent que l'allégation de santé remplit les critères de la présente section; et que</li> <li>l'allégation ne peut pas induire le consommateur en erreur quant aux les propriétés de la denrée alimentaire.</li> </ol> <p>2. Après entente avec le requérant, l'OSAV peut, aux frais de ce dernier, faire appel à des experts et demander des documents d'évaluation complémentaires (par ex. un rapport d'analyse).</p>
<p><a href="#">817.022.21, Art.29h</a> Allégations de santé: dispositions particulières</p>	<p>Section 11a Allégations nutritionnelles et de santé</p>	<p>1. Si des allégations de santé sont faites pour une denrée alimentaire, l'étiquetage ou, à défaut d'étiquetage, la présentation du produit et la publicité faite pour celui-ci doivent contenir les informations suivantes:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>une mention indiquant l'importance d'une alimentation variée et équilibrée et d'un mode de vie sain;</li> <li>la quantité de la denrée alimentaire concernée et le mode de consommation requis pour obtenir l'effet positif allégué;</li> <li>s'il y a lieu, une indication à l'attention des personnes qui devraient éviter de consommer la denrée alimentaire en question;</li> <li>un avertissement approprié pour ce qui concerne les produits susceptibles de présenter un risque pour la santé en cas de consommation excessive;</li> <li>en cas de message ou de représentation qui affirme, suggère ou implique que la consommation d'une denrée alimentaire réduit sensiblement un facteur de risque de développement d'une maladie humaine (allégation relative à la réduction d'un risque de maladie), une mention indiquant que la maladie à laquelle l'allégation fait référence tient à de multiples facteurs de risques et que la modification de l'un de ces facteurs peut avoir ou non un effet bénéfique.</li> </ol> <p>2. Les allégations faisant référence à des effets bénéfiques non spécifiques d'un nutriment ou d'une denrée alimentaire sur l'état de santé général ou le bien-être ne sont autorisées que si elles sont accompagnées d'une allégation de santé conformément à l'annexe 8.</p> <p>3. Les allégations de santé pour les boissons titrant plus de 1,2 % en volume d'alcool sont interdites.</p> <p>4. Les allégations de santé ne doivent pas:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>donner l'impression que le fait de renoncer à la denrée alimentaire pourrait porter atteinte à la santé;</li> <li>être liées à des indications sur la durée et l'ampleur d'une perte de poids;</li> <li>être conçues comme des recommandations émanant de médecins ou d'autres professionnels de la santé.</li> </ol>
<p><a href="#">817.022.21, Art.29i</a> Dispositions communes</p>	<p>Section 11a Allégations nutritionnelles et de santé</p>	<p>1. Les allégations nutritionnelles et de santé:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>doivent être facilement compréhensibles;</li> <li>doivent se fonder sur des preuves scientifiques reconnues;</li> <li>doivent être justifiées par l'entreprise du secteur alimentaire qui les emploie;</li> <li>doivent se référer à la denrée alimentaire prête à la consommation, préparée selon les instructions du fabricant;</li> <li>ne doivent pas être inexactes, ambiguës ou trompeuses;</li> <li>ne doivent pas susciter de doutes quant à la sécurité ou l'adéquation nutritionnelle d'autres denrées alimentaires;</li> <li>ne doivent pas encourager ou tolérer la consommation excessive de la denrée alimentaire concernée;</li> <li>ne doivent pas affirmer, suggérer ou impliquer qu'une alimentation équilibrée et variée ne peut, en général, fournir des nutriments en quantité appropriée;</li> <li>ne doivent pas mentionner des modifications des fonctions corporelles qui soient susceptibles d'inspirer des craintes au consommateur, sous la forme soit de textes, soit d'images, d'éléments graphiques ou de représentations symboliques.</li> </ol> <p>2. Les allégations nutritionnelles et de santé relatives à la présence d'un nutriment ou d'une autre substance ayant un effet nutritionnel ou physiologique (autre substance) ne sont autorisées que si:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>le nutriment ou l'autre substance est contenu dans le produit fini en quantité significative ou en quantité qui, selon des preuves scientifiques reconnues, permet d'obtenir l'effet nutritionnel ou physiologique allégué;</li> <li>le produit fini prêt à la consommation, dans la quantité raisonnablement susceptible d'être consommée, apporte une quantité significative du nutriment ou de toute autre substance que vise l'allégation, et que</li> <li>le nutriment ou l'autre substance est présent sous une forme disponible pour l'organisme.</li> </ol> <p>3. Les allégations nutritionnelles et de santé relatives à l'absence ou à la teneur réduite d'un nutriment ou d'une autre substance ne sont autorisées que si:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>il est prouvé que l'absence ou la teneur réduite dans une denrée alimentaire ou une catégorie de denrées alimentaires d'un nutriment ou d'une autre substance faisant</li> </ol>

		<p>l'objet de l'allégation s'est avérée avoir un effet nutritionnel ou physiologique bénéfique, et que</p> <p>b. le nutriment ou une autre substance ne se trouve pas dans le produit fini ou s'y trouve en quantité réduite.</p> <p>4. En cas d'utilisation d'une allégation nutritionnelle ou de santé, l'étiquetage nutritionnel conformément aux art. 22 à 29 est obligatoire. Pour les indications de santé, il y lieu de mentionner les indications visées à l'art. 25, al. 1, let. b.</p> <p>5. Si une substance qui fait l'objet d'une allégation nutritionnelle ou de santé n'est pas mentionnée sur l'étiquetage nutritionnel, la quantité respective doit en outre être indiquée à proximité de l'étiquetage nutritionnel et dans le même champ visuel que ce dernier.</p> <p>6. Les marques de fabrique, les noms commerciaux ou les dénominations de fantaisie qui apparaissent dans l'étiquetage ou la présentation d'une denrée alimentaire ou la publicité faite à son sujet et qui peuvent être considérés comme des allégations nutritionnelles ou de santé ne sont autorisés que s'ils sont accompagnés d'une allégation nutritionnelle ou de santé conforme aux dispositions de la présente section.</p>
--	--	--

**910.181, Ordonnance du DEFR sur l'agriculture biologique, du 22 septembre 1997, (Etat le 1er janvier 2016)**

<a href="#">910.181, Art. 5</a> Surface agricole utile	Section 2 Exigences concernant l'apiculture et les produits apicoles	Les produits des exploitations apicoles ne disposant pas de surface agricole utile peuvent être désignés comme des produits biologiques.
<a href="#">910.181, Art. 6</a> Principe de la globalité	Section 2 Exigences concernant l'apiculture et les produits apicoles	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Lorsqu'un apiculteur exploite plusieurs unités apicoles dans la même zone, elles doivent toutes satisfaire aux exigences fixées dans la présente ordonnance.</li> <li>2. Des unités apicoles peuvent être exploitées à des endroits qui ne satisfont pas aux exigences fixées à l'art. 9, pour autant que les autres dispositions sont respectées. Les produits de ces unités ne peuvent être vendus sous la désignation de produits biologiques.</li> </ol>
<a href="#">910.181, Art. 7</a> Reconversion	Section 2 Exigences concernant l'apiculture et les produits apicoles	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Les exploitations apicoles qui se sont reconverties à la production biologique peuvent désigner leurs produits comme produits biologiques une année au plus tôt après leur reconversion. Les produits ne peuvent être commercialisés avec la référence au mode de production biologique.</li> <li>2. La cire doit être remplacée, durant la période de reconversion, conformément aux exigences prévues à l'art. 16.</li> </ol>
<a href="#">910.181, Art. 8</a> Origine des abeilles	Section 2 Exigences concernant l'apiculture et les produits apicoles	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Lors du choix des races, il convient de tenir compte de la capacité d'adaptation des animaux aux conditions du milieu, de leur vitalité et de leur résistance aux maladies. La préférence sera donnée aux espèces européennes d'<i>Apis mellifera</i> et à leurs écotypes locaux.</li> <li>2. Aux fins du renouvellement de l'effectif, 10 % par an de reines et d'essaims ne répondant pas aux dispositions de la présente ordonnance peuvent être intégrés à l'unité biologique, à condition d'être placés dans des ruches dont les rayons ou les cires gaufrées proviennent d'unités biologiques. Dans ce cas, il n'y a pas de période de reconversion.</li> <li>2. bis Aux fins des épreuves de performance visées à l'art. 4 de l'ordonnance du 14 novembre 2007 sur l'élevage, des abeilles qui ne proviennent pas d'exploitations biologiques peuvent être détenues dans l'exploitation biologique, à condition d'être placées dans des ruches dont les rayons ou les cires gaufrées proviennent d'unités biologiques. Dans ce cas, il n'y a pas de période de reconversion.</li> <li>3. En cas de mortalité élevée causée par des maladies ou par des catastrophes, il est possible, après approbation écrite de l'organisme de certification, de reconstituer l'effectif par l'achat de colonies traditionnelles, lorsque des colonies conformes aux prescriptions de la présente ordonnance ne sont pas disponibles; la période de reconversion d'un an est requise en l'espèce.</li> </ol>
<a href="#">910.181, Art. 9</a> Emplacement des ruches	Section 2 Exigences concernant l'apiculture et les produits apicoles	<p>L'emplacement de la ruche doit:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>a. être tel que, dans un rayon de 3 km, les sources de nectar et de pollen soient constituées essentiellement de cultures produites selon le mode biologique et/ou d'une flore spontanée visée au chap. 2 de l'ordonnance sur l'agriculture biologique, ou encore de cultures non conformes à la présente ordonnance; l'entretien de ces dernières doit toutefois être assuré par des méthodes compatibles avec les exigences des prestations écologiques requises, c'est-à-dire ayant un impact minimal sur la qualité biologique des produits apicoles.</li> <li>b. être suffisamment éloigné de toute source de pollution susceptible de contaminer les produits apicoles ou de nuire à la santé des abeilles. L'organisme de certification définit des mesures propres à garantir le respect de ces exigences. Les dispositions de la présente lettre ne s'appliquent ni aux régions sans floraison ni à la période de sommeil des colonies.</li> <li>c. garantir que les abeilles disposent de sources naturelles suffisantes de nectar, de miellat, de pollen et d'eau.</li> </ol>
<a href="#">910.181, Art. 10</a> Registre des emplacements	Section 2 Exigences concernant l'apiculture et les produits apicoles	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. L'apiculteur fournit à l'organisme de certification une carte à l'échelle appropriée, indiquant l'emplacement des ruches (information sur les champs, le terrain), la miellée, le nombre de colonies, les entrepôts pour la production et éventuellement les lieux où sont effectuées certaines opérations de transformation et/ou d'emballage. Si le DEFR n'a pas désigné de zone ou de région visée à l'art. 16h, al. 3, de l'ordonnance sur l'agriculture biologique, l'exploitant fournit à l'organisme de certification la documentation et les justificatifs appropriés, y compris les analyses appropriées, si nécessaire, prouvant que les zones accessibles à ses colonies répondent aux conditions prévues dans la présente ordonnance.</li> <li>2. L'organisme de certification doit être informé des déplacements des ruches dans un délai convenu avec lui (p. ex. registre des migrations).</li> </ol>
<a href="#">910.181, Art. 11</a> Registre des colonies	Section 2 Exigences concernant l'apiculture et les produits apicoles	<p>Chaque colonie doit être inscrite dans un registre des colonies qui renseigne sur:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>a. l'emplacement de la ruche;</li> <li>b. l'identification des colonies (en vertu de l'O du 27 juin 1995 sur les épizooties: contrôle d'effectif des colonies d'abeilles);</li> <li>c. l'alimentation artificielle;</li> <li>d. le retrait des rayons et les opérations d'extraction.</li> </ol>

<p><a href="#">910.181, Art. 12</a> Alimentation</p>	<p>Section 2 Exigences concernant l'apiculture et les produits apicoles</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Au terme de la saison de production, il faut laisser aux ruches des réserves de miel et de pollen suffisantes pour assurer l'hivernage dans les cellules de couvain.</li> <li>2. La colonie d'abeilles peut être alimentée artificiellement lorsque les réserves constituées par cette dernière ne sont pas suffisantes. L'alimentation artificielle doit être constituée de miel issu de l'apiculture biologique, provenant de préférence de la même unité biologique.</li> <li>3. Pour l'alimentation artificielle il est possible d'utiliser, avec l'approbation de l'organisme de certification, du sirop de sucre ou des pâtes à sucre produits biologiquement au lieu de miel issu de l'agriculture biologique, en particulier lorsque des conditions climatiques provoquant la cristallisation du miel l'exigent (p. ex. formation de miel à mélicitose).</li> <li>4. La colonie ne peut être alimentée artificiellement qu'entre la dernière récolte de miel et les quinze jours précédant le début de la miellée suivante.</li> <li>5. Doivent figurer dans le registre des ruches les indications suivantes relatives à l'alimentation artificielle: le type de produit, les dates d'utilisation, les quantités et les colonies qui ont été alimentées de la sorte.</li> </ol>
<p><a href="#">910.181, Art. 13</a> Prophylaxie</p>	<p>Section 2 Exigences concernant l'apiculture et les produits apicoles</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. La prévention des maladies dans l'apiculture se fonde sur: <ol style="list-style-type: none"> <li>a. le choix de races résistantes appropriées;</li> <li>b. certaines pratiques favorisant une bonne résistance aux maladies et la prévention des infections, telles que le rajeunissement régulier des colonies, le contrôle systématique des ruches afin de déceler les anomalies sur le plan sanitaire, la maîtrise du couvain mâle dans les ruches, la désinfection du matériel et des équipements à intervalles réguliers au moyen des produits autorisés en apiculture biologique, énumérés à l'annexe 8, la destruction du matériel ou des sources contaminés, le renouvellement régulier des cires et la constitution de réserves suffisantes de pollen et de miel dans les ruches.</li> </ol> </li> <li>2. L'utilisation de médicaments vétérinaires allopathiques chimiques de synthèse pour des traitements préventifs est interdite.</li> </ol>
<p><a href="#">910.181, Art. 14</a> Traitement vétérinaire</p>	<p>Section 2 Exigences concernant l'apiculture et les produits apicoles</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Les colonies d'abeilles malades et contaminées doivent être traitées immédiatement conformément à l'ordonnance du 27 juin 1995 sur les épizooties<sup>1</sup>. Elles doivent, s'il y a lieu, être transférées dans des ruches d'isolement.</li> <li>2. Ne peuvent être administrés que les médicaments vétérinaires homologués par l'Institut suisse des produits thérapeutiques. Font exception les acides formique, lactique, acétique et oxalique ainsi que le menthol, le thymol, l'eucalyptol et le camphre, utilisés dans la lutte contre la varroase.</li> <li>3. Seuls peuvent être utilisés contre les maladies et les épizooties des produits phytothérapeutiques et homéopathiques, à moins que ces moyens ne permettent pas de venir à bout d'une maladie ou d'une épizootie qui menace l'existence des colonies d'abeilles. Les produits allopathiques chimiques de synthèse ne peuvent être utilisés que sur ordonnance et uniquement en cas de nécessité.</li> <li>4. Lorsqu'un traitement est administré avec des produits allopathiques chimiques de synthèse, les colonies traitées doivent être placées, pendant la période des soins, dans des ruches d'isolement, et toute la cire doit être remplacée par de la cire répondant aux dispositions de la présente ordonnance. La période de conversion d'un an s'applique à ces colonies. Ne sont pas visés par cette disposition les traitements aux acides formique, lactique, acétique et oxalique ni le menthol, le thymol, l'eucalyptol et le camphre utilisés contre la varroase.</li> <li>5. Lorsque des médicaments vétérinaires doivent être utilisés, il y a lieu de noter clairement le type de produit (en précisant les principes actifs) ainsi que les détails du diagnostic, de la posologie (dosage), du mode d'administration, la durée du traitement et le délai d'attente légal; ces informations doivent être communiquées à l'organisme de certification, qui statue sur une commercialisation de ces produits en tant que produits biologiques.</li> <li>6. Au demeurant, sont applicables les directives du Centre de recherches apicoles de la Station fédérale de recherches laitières relatives à la lutte contre les maladies des abeilles.</li> <li>7. Sont réservés les soins vétérinaires ou le traitement de colonies, de rayons, etc. prescrits par la législation.</li> </ol>
<p><a href="#">910.181, Art. 15</a> Gestion de l'élevage</p>	<p>Section 2 Exigences concernant l'apiculture et les produits apicoles</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. La destruction des abeilles dans les rayons pour récolter des produits apicoles est interdite.</li> <li>2. Toute mutilation telle que le rognage des ailes des reines est interdite. Est excepté le rognage des ailes des reines aux fins des épreuves de performance visées à l'art. 4 de l'ordonnance du 14 novembre 2007 sur l'élevage.</li> <li>3. L'élimination des anciennes reines aux fins de remplacement est autorisée. Seront utilisés de préférence des procédés de sélection et de multiplication naturels. Il sera tenu compte, en l'occurrence, de la fièvre d'essaimage. L'utilisation d'abeilles génétiquement modifiées est interdite.</li> <li>4. L'élimination du couvain de faux-bourdons n'est autorisée que pour endiguer la varroase.</li> <li>5. L'utilisation de répulsifs chimiques de synthèse est interdite au cours des opérations d'extraction du miel.</li> <li>6. Il convient de veiller particulièrement à garantir une extraction, une transformation et un stockage adéquats des produits apicoles. Toutes les mesures visant à satisfaire à cette exigence seront consignées.</li> <li>7. Le retrait des rayons de miel et les opérations d'extraction doivent être inscrits sur le registre des ruches.</li> </ol>

<p><a href="#">910.181, Art. 16</a> Gestion de l'élevage</p>	<p>Section 2 Exigences concernant l'apiculture et les produits apicoles</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Les ruches doivent être essentiellement constituées de matériaux naturels ne présentant aucun risque de contamination pour l'environnement ou pour les produits apicoles.</li> <li>2. A l'exception des produits de lutte contre les maladies et les épidémies, seules des substances naturelles telles que la propolis, la cire et les huiles végétales peuvent être utilisées à l'intérieur des ruches.</li> <li>3. La cire destinée aux nouveaux cadres doit provenir d'unités biologiques. L'organisme de certification peut autoriser l'utilisation de cire non produite dans de telles unités notamment pour de nouvelles installations ou pendant la période de reconversion, lorsqu'il n'est pas possible de trouver, sur le marché, de la cire issue du mode de production biologique.</li> <li>4. L'utilisation de rayons qui contiennent des couvains est interdite pour l'extraction du miel.</li> <li>5. Seules les substances énumérées à l'annexe 1 sont autorisées pour la protection du matériel (cadres, ruches, rayons) notamment contre les organismes nuisibles.</li> <li>6. Les traitements physiques, tels que la vapeur ou la flamme directe, sont autorisés.</li> <li>7. Seules les substances appropriées énumérées à l'annexe 8 sont autorisées pour le nettoyage et la désinfection du matériel, des bâtiments, des équipements et des ustensiles ou des produits utilisés en apiculture.</li> </ol>
<p><a href="#">910.181, Annexe 8</a> (Art.4c)</p>	<p>Produits purs pour le nettoyage et la désinfection des bâtiments et des installations servant à la garde d'animaux (p. ex. équipements et ustensiles)</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Produits autorisés <ul style="list-style-type: none"> <li>• savons à base de potasse ou de soude</li> <li>• eau et vapeur</li> <li>• lait de chaux</li> <li>• hypochlorite de sodium (p. ex. comme eau de javel)</li> <li>• soude caustique</li> <li>• potasse caustique</li> <li>• peroxyde d'hydrogène</li> <li>• essences de plantes naturelles</li> <li>• acide citrique, acide peracétique, acide formique, acide lactique, acide oxalique et acide acétique</li> <li>• alcool</li> <li>• acide nitrique (équipements de traite)</li> <li>• acide phosphorique (équipements de traite)</li> <li>• aldéhyde formique</li> <li>• carbonate de sodium</li> <li>• chaux vive</li> <li>• chaux</li> </ul> </li> </ol>

**941.204, Ordonnance sur les déclarations de quantité dans la vente en vrac et sur les préemballages (Ordonnance sur les déclarations de quantité, ODqua), du 5 septembre 2012, (Etat le 1er janvier 2013)**

<p><a href="#">941.204, Art. 1</a> Objet et champ d'application</p>	<p>Chapitre 1 Dispositions générales</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. La présente ordonnance règle:             <ol style="list-style-type: none"> <li>a. les déclarations de quantité pour les consommateurs dans la vente en vrac et sur les préemballages;</li> <li>b. les exigences applicables aux bouteilles récipients-mesures;</li> <li>c. les contrôles officiels des autorités.</li> </ol> </li> <li>2. Ne sont pas soumis aux dispositions de la présente ordonnance:             <ol style="list-style-type: none"> <li>a. les préemballages dont la quantité nominale est inférieure à 5 g ou 5 ml;</li> <li>b. les préemballages de médicaments classés dans les catégories de remise A, B et C (selon les art. 23 à 25 de l'ordonnance du 17 octobre 2001 sur les médicaments);</li> <li>c. les marchandises distribuées gratuitement ou qui font partie d'une prestation globale;</li> <li>d. les cartouches d'encre et les toners pour imprimantes.</li> </ol> </li> </ol>
<p><a href="#">941.204, Art. 2</a> Définitions</p>	<p>Chapitre 1 Dispositions générales</p>	<p>Au sens de la présente ordonnance, on entend par:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>a. marchandise mesurable: une marchandise dont le prix de vente est calculé en fonction de la quantité vendue;</li> <li>b. préemballage: une quantité de marchandise conditionnée dans un emballage de quelque nature qu'il soit, qui est mesurée et emballée hors de la présence du consommateur, de telle sorte que la quantité de la marchandise contenue ne puisse être modifiée sans qu'il y ait ouverture ou modification décelable de l'emballage;</li> <li>c. vente en vrac: vente d'une marchandise non préemballée;</li> <li>d. emballage multiple: plusieurs marchandises emballées identiques ou différentes qui sont regroupées dans un préemballage;</li> <li>e. quantité nominale: quantité déclarée sur le préemballage de la marchandise contenue;</li> <li>f. contenu: quantité effective de la marchandise contenue dans le préemballage;</li> <li>g. quantité nette: quantité d'une marchandise sans l'emballage ou autre matériel d'emballage;</li> <li>h. poids égoutté: poids d'une marchandise ferme après égouttage du liquide de couverture.</li> </ol>
<p><a href="#">941.204, Art. 3</a> Détermination de la quantité</p>	<p>Chapitre 1 Dispositions générales</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Dans le commerce, les quantités de marchandises doivent être mesurées d'après le poids, le volume, la surface, la longueur ou le nombre de pièces. La quantité nette de marchandise est déterminante.</li> <li>2. Dans la mesure où les conditions ambiantes influent sur le volume d'une marchandise, les températures ci-après sont déterminantes pour la détermination d'une quantité:             <ol style="list-style-type: none"> <li>a. température en général 20 °C;</li> <li>b. température pour les combustibles et les carburants 15 °C.</li> </ol> </li> <li>3. Le poids est égal à l'indication de la balance sans correction de la poussée aérostatique.</li> <li>4. Le Département fédéral de justice et police (DFJP) peut prévoir:             <ol style="list-style-type: none"> <li>c. qu'une quantité autre que la quantité nette soit déterminante, notamment lorsque le type usuel d'emballage d'une marchandise le demande;</li> <li>d. une température autre que celles fixées à l'al. 2 soit déterminante pour les marchandises surgelées et congelées.</li> </ol> </li> </ol>
<p><a href="#">941.204, Art. 4</a> Déclaration de la quantité</p>	<p>Chapitre 1 Dispositions générales</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. La quantité doit être déclarée en unités légales selon l'ordonnance du 23 novembre 1994 sur les unités ou en nombre de pièces.</li> <li>2. La déclaration de la quantité doit être précise. Elle ne doit contenir aucune étendue de quantité ni termes comme «environ».</li> <li>3. La quantité minimale déclarée doit être atteinte dans chaque cas. La déclaration d'une quantité minimale doit être reconnaissable comme telle.</li> <li>4. Une indication de quantité exprimée en unités non métriques, en usage à l'étranger, peut figurer en plus de la déclaration de quantité définie à l'al. 1.</li> </ol>
<p><a href="#">941.204, Art. 10</a> Déclaration de la quantité selon la nature de la marchandise</p>	<p>Chapitre 3 Préemballages Section 1 Exigences générales applicables aux déclarations de quantité et aux inscriptions</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Le volume nominal doit être indiqué comme quantité nominale pour les marchandises liquides, et le poids nominal pour les autres, à moins que les usages commerciaux prévoient la déclaration du poids nominal pour les marchandises liquides et la déclaration du volume nominal pour les autres.</li> <li>2. La surface ou la longueur peut être indiqué comme quantité nominale, en dérogation à l'al. 1, dans la mesure où cela correspond aux usages commerciaux.</li> <li>3. Lorsque le nombre de pièces contenu dans un préemballage de marchandises autres que des denrées alimentaires est important pour le consommateur, le nombre de pièces peut être déclaré comme quantité nominale. L'indication du nombre de pièces n'est pas nécessaire si le consommateur peut constater facilement lui-même le nombre de pièces contenues. Le DFJP peut spécifier les marchandises dont le nombre de pièces peut être indiqué.</li> <li>4. Le DFJP peut désigner les denrées alimentaires dont le nombre de pièces peut être indiqué comme quantité nominale.</li> <li>5. Lorsque le contenu nominal est déclaré plusieurs fois, par exemple d'après le poids et le volume, chaque déclaration doit satisfaire aux exigences de la présente ordonnance.</li> </ol>

<p><a href="#">941.204, Art. 11</a> Inscriptions</p>	<p>Chapitre 3 Préemballages Section 1 Exigences générales applicables aux déclarations de quantité et aux inscriptions</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Les préemballages doivent porter les inscriptions suivantes:             <ol style="list-style-type: none"> <li>a. la quantité nominale;</li> <li>b. la désignation spécifique de la marchandise à laquelle se réfère la déclaration de quantité;</li> <li>c. l'identité du fabricant ou de l'importateur responsable.</li> </ol> </li> <li>2. Sur les préemballages dont la quantité est déclarée d'après le poids ou le volume, la quantité nominale doit être exprimée en unités kilogramme ou gramme, litre, centilitre ou millilitre, suivie par la forme courte ou le nom de l'unité correspondante. L'inscription doit avoir les dimensions suivantes:             <ol style="list-style-type: none"> <li>3. lorsque la quantité nominale est supérieure à 1000 g ou à 100 cl: au moins 6 mm;</li> <li>4. lorsque la quantité nominale est supérieure à 200 g ou 20 cl, jusqu'à 1000 g ou 100 cl: au moins 4 mm;</li> <li>5. lorsque la quantité nominale est supérieure à 50 g ou 5 cl, jusqu'à 200 g ou 20 cl: au moins 3 mm;</li> <li>6. lorsque la quantité nominale est égale ou inférieure à 50 g ou égale ou inférieure à 5 cl: au moins 2 mm.</li> </ol> </li> <li>7. 3 Sur les préemballages de marchandises vendues à la surface, à la longueur ou au nombre de pièces, la déclaration de la quantité nominale doit avoir une hauteur minimale de 2 mm.</li> <li>8. 4 Les inscriptions doivent être apposées de manière indélébile, à un endroit bien visible et parfaitement lisible. Elles doivent pouvoir être lues sans qu'il soit nécessaire d'ouvrir ou de déplier l'emballage.</li> </ol>																																
<p><a href="#">941.204, Art. 13</a> Emballages multiples</p>	<p>Chapitre 3 Préemballages Section 2 Exigences applicables aux déclarations de quantité et aux inscriptions dans des cas spéciaux</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Les préemballages multiples qui contiennent au moins deux emballages de la même marchandise non destinés à être vendus individuellement doivent porter la déclaration de la quantité nominale totale.</li> <li>2. Les préemballages multiples qui contiennent au moins deux emballages de marchandises différentes non destinés à être vendus individuellement ou remplis de marchandises séparées doivent porter la déclaration de la quantité nominale de chaque marchandise.</li> <li>3. Les préemballages multiples qui contiennent au moins deux emballages munis d'une déclaration de quantité suffisante pour la vente individuelle doivent porter une des inscriptions supplémentaires suivantes:             <ol style="list-style-type: none"> <li>a. le nombre et la quantité nominale de chaque emballage; ou</li> <li>b. la quantité nominale totale de l'emballage multiple.</li> </ol> </li> <li>4. La déclaration prévue à l'al. 3 n'est pas nécessaire:             <ol style="list-style-type: none"> <li>a. si chaque emballage est visible, facilement dénombrable; et</li> <li>b. si les déclarations de la quantité nominale sont reconnaissables:                 <ol style="list-style-type: none"> <li>1. sur au moins un emballage, pour les emballages de même quantité nominale,</li> <li>2. sur tous les emballages, pour les emballages de quantité nominale variable.</li> </ol> </li> </ol> </li> </ol>																																
<p><a href="#">941.204, Art. 19</a> Contenu déclaré d'après le poids ou le volume</p>	<p>Chapitre 3 Préemballages Section 3 Contenu des préemballages de même quantité nominale</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Les préemballages de même quantité nominale marqués d'après le poids ou le volume doivent satisfaire aux exigences ci-après au moment de leur première mise sur le marché:             <ol style="list-style-type: none"> <li>a. la valeur moyenne du contenu des préemballages ne doit pas être inférieure à la quantité nominale;</li> <li>b. la proportion des préemballages présentant un écart en moins supérieur à la valeur fixée à l'al. 3 doit être assez faible pour que, lors du contrôle officiel défini à l'art. 35, les prescriptions de la présente ordonnance soient respectées;</li> <li>c. aucun préemballage ne doit présenter un écart en moins supérieur de deux fois à la valeur fixée à l'al. 3.</li> </ol> </li> <li>2. Les préemballages qui présentent un écart en moins supérieur de deux fois à la valeur fixée à l'al. 3 ne peuvent être mis sur le marché qu'à la condition que la déclaration de quantité soit modifiée.</li> <li>3. Les valeurs des écarts tolérés en moins sont les suivantes:             <table border="1" data-bbox="614 1489 1268 1809" style="margin-left: 20px;"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Quantité nominale Qn en g ou ml</th> <th colspan="2">Écart toléré en moins</th> </tr> <tr> <th>en % de Qn</th> <th>en g ou ml</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>5 à 50</td> <td>9</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>50 à 100</td> <td>-</td> <td>4,5</td> </tr> <tr> <td>100 à 200</td> <td>4,5</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>200 à 300</td> <td>-</td> <td>9</td> </tr> <tr> <td>300 à 500</td> <td>3</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>500 à 1000</td> <td>-</td> <td>15</td> </tr> <tr> <td>1 000 à 10 000</td> <td>1,5</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>10 000 à 15 000</td> <td>-</td> <td>150</td> </tr> <tr> <td>15 000 à 50 000</td> <td>1</td> <td>-</td> </tr> </tbody> </table> </li> <li>4. Les écarts tolérés en moins indiqués en pour-cent doivent être arrondis vers le haut au dixième de gramme ou de millilitre.</li> </ol>	Quantité nominale Qn en g ou ml	Écart toléré en moins		en % de Qn	en g ou ml	5 à 50	9	-	50 à 100	-	4,5	100 à 200	4,5	-	200 à 300	-	9	300 à 500	3	-	500 à 1000	-	15	1 000 à 10 000	1,5	-	10 000 à 15 000	-	150	15 000 à 50 000	1	-
Quantité nominale Qn en g ou ml	Écart toléré en moins																																	
	en % de Qn	en g ou ml																																
5 à 50	9	-																																
50 à 100	-	4,5																																
100 à 200	4,5	-																																
200 à 300	-	9																																
300 à 500	3	-																																
500 à 1000	-	15																																
1 000 à 10 000	1,5	-																																
10 000 à 15 000	-	150																																
15 000 à 50 000	1	-																																

[941.204.1](#), Ordonnance du DFJP sur les déclarations de quantité dans la vente en vrac et sur les préemballages, (ODqua-DFJP), du 10 septembre 2012, (Etat le 1er janvier 2015)

## Conception d'une étiquette d'un bocal de miel

RS 817.022.108 Art. 76    RS 817.022.108 Art. 78

