Ordonnance du DFI

sur les boissons sans alcool (en particulier thé, infusions, café, jus, sirops, limonades)

Modification du ...

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

I

L'ordonnance du DFI du 23 novembre 2005 sur les boissons sans alcool (en particulier thé, infusions, café, jus, sirops, limonades)¹ est modifiée comme suit:

Art. 3 Définitions

¹ Le jus de fruits est du jus non fermenté mais fermentescible obtenu à partir des parties comestibles de fruits sains et murs, frais ou conservés par le froid, d'une ou de plusieurs espèces de fruits. Le jus de fruit possède la couleur, l'arôme et la saveur caractéristiques des fruits dont il provient.

² Le jus de fruits est également du jus obtenu à partir de jus de fruits concentré reconstitué avec de l'eau potable.

³ Le jus de fruits concentré est un produit obtenu à partir de jus de fruits d'une ou plusieurs espèces de fruits, par l'élimination physique d'une partie déterminée de l'eau de constitution.

⁴ Le jus de fruits déshydraté (jus de fruits en poudre) est le produit obtenu à partir de jus de fruits d'une ou de plusieurs espèces de fruits, par élimination physique de la quasi-totalité de l'eau de constitution.

⁵ Le jus de fruits dilué est une boisson obtenue par addition d'eau potable à du jus de fruits, du jus de fruits concentré, de la purée de fruits, de la purée de fruits concentrée ou à un mélange de ces produits.

⁶ La purée de fruits est de la purée non fermentée mais fermentescible, obtenue par des procédés physiques appropriés tels que le tamisage, le broyage ou la mouture de la partie comestible du fruit entier ou épluché, sans élimination du jus.

⁷ Le jus de fruits obtenu par extraction hydrique est un produit obtenu par diffusion dans l'eau

- a. du fruit à pulpe entier dont le jus ne peut être extrait par aucun moyen physique; ou

RS

¹ RS 817.022.111

- b. du fruit entier déshydraté.

Art. 3a

Les traitements et les substances énumérés à l'annexe 1 sont autorisés pour les denrées alimentaires décrites à l'art. 3, al. 1 à 4 et 7.

Art. 4, al. 1, al. 2 let. b et b^{bis}

¹ Les jus de fruits doivent satisfaire aux exigences suivantes:

- a. la teneur en matière sèche soluble totale provenant du fruit doit correspondre à la teneur naturelle du fruit utilisé et ne doit pas être modifiée, sauf si le jus est coupé avec du jus de la même espèce de fruit;
- b. les mélanges de jus de fruits et de purée de fruits sont autorisés dans la production de jus de fruits. Les mélanges de jus de fruits et/ou de jus de fruits concentrés avec de la purée de fruits et/ou de la purée de fruits concentrée sont autorisés dans la production de jus de fruits à base de concentré;
- c. le jus de pomme peut contenir au plus 10 % masse de jus de poire, le jus de poire au plus 10 % masse de jus de pomme, le jus d'orange au plus 10 % masse de jus de mandarine, ou la quantité de concentré correspondante;
- d. l'addition d'arômes, de pulpes et de cellules restitués à des jus de fruits et à des jus de fruits à base de concentré, de même que l'addition de sels d'acides tartriques restitués à du jus de raisin sont autorisées;
- e. l'addition de sucres est interdite;
- f. les arômes, les pulpes et les cellules obtenus par des moyens physiques appropriés à partir de fruits de la même espèce peuvent être restitués au jus de fruits et au jus de fruits à base de concentré;
- g. la teneur en matière sèche soluble de jus de fruits à base de concentrés doit correspondre à la valeur Brix minimale figurant à l'annexe 3 pour les jus de fruits reconstitués. Si un jus de fruit à base de concentré est obtenu à partir d'un fruit ne figurant pas à l'annexe 3, la valeur Brix minimale du jus de fruit reconstitué doit correspondre à la valeur Brix du jus extrait du fruit utilisé pour la fabrication du concentré;
- h. dans le cas des agrumes, le jus de fruits doit provenir de l'endocarpe; toutefois, le jus de limette peut être obtenu à partir du fruit entier;
- i. lorsque les jus sont obtenus à partir de fruits comprenant des pépins, graines et peaux, les parties ou composantes des pépins, graines et peaux ne sont pas incorporées dans le jus. Cette disposition ne s'applique pas dans les cas où les parties ou composantes des pépins, graines et peaux ne peuvent être éliminées par les bonnes pratiques de fabrication;
- j. le jus de fruits à base de concentré est préparé selon des processus de fabrication appropriés qui préservent les caractéristiques physiques, chimiques, organoleptiques et nutritionnelles essentielles d'un type moyen de jus des fruits dont il provient;

- k. l'addition de jus de citron et/ou de jus de limette et/ou de jus concentré de citron et/ou de jus concentré de limette est admise jusqu'à 3 grammes par litre de jus, exprimé en acide citrique anhydre, dans le but de corriger le goût acide pour les jus à base de concentrés et les jus de fruit obtenu par extraction hydrique.
 - l. l'addition de sel, d'épices et d'herbes aromatiques est admise pour le jus de tomate et le jus de tomate à base de concentré.
- 2 Les jus de fruits concentrés, déshydratés et dilués, destinés à être remis directement au consommateur, doivent satisfaire aux exigences suivantes :
- b. les arômes, les pulpes et les cellules obtenues par des moyens physiques appropriés à partir de fruits de la même espèce peuvent être restitués au jus de fruits à base de concentré.
 - b^{bis}. l'addition de jus de citron et/ou de jus de limette et/ou de jus concentré de citron et/ou de jus concentré de limette dans le but de corriger le goût acide est autorisée jusqu'à 3 grammes par litre de jus, exprimé en acide citrique anhydre.

Art. 5, al. 1, 3 et 6

¹ La dénomination spécifique d'un jus de fruits constitué de jus de deux ou plusieurs sortes de fruits, à l'exception du jus de citron ou de limette ajouté dans le but de corriger le goût acide, doit en faire ressortir clairement la nature (p. ex. «mélange de jus de fruits», «multifruit»). La mention des fruits utilisés dans l'ordre décroissant de leur importance en volume, tels qu'ils apparaissent dans la liste des ingrédients, est également admise (p. ex. «jus d'orange et d'abricot»).

³ *Abrogé*

⁶ Les espèces de fruits figurant à l'annexe 3 sont utilisées dans la préparation des jus de fruits et des purées de fruits portant la dénomination spécifique du fruit concerné ou le nom commun du produit. Pour les espèces de fruits qui ne figurent pas à l'annexe 3, le nom botanique ou commun correct est utilisé.

Art. 6, al. 2

² La mention «Jus de fruits sans sucres ajoutés» doit figurer dans le même champ visuel que la dénomination spécifique sur l'étiquette de jus de fruits, de jus de fruits à base de concentrés, de jus de fruits concentrés, de jus de fruits obtenus par extraction hydrique et de jus de fruits déshydratés.

Art. 7, al. 1

¹ Le nectar de fruits est une boisson non fermentée, mais fermentescible, obtenue en ajoutant de l'eau, avec ou sans addition de sucres et/ou de miel à du jus de fruits, à du jus de fruits concentré, du jus de fruits obtenu par extraction hydrique, du concentré, de la purée de fruits ou purée de fruits concentrée ou à un mélange de ces produits.

Art. 8, al. 2 et 4

² L'addition de sucres et/ou de miel jusqu'à 20 % masse du produit fini ainsi que l'addition d'arômes, de pulpe et de cellules restitués et d'édulcorants sont autorisées.

⁴ Les arômes, les pulpes et les cellules obtenus par des moyens physiques appropriés à partir de fruits de la même espèce peuvent être restitués au nectar de fruits.

Art. 9, al. 2

² Les espèces de fruits figurant à l'annexe 3 sont utilisées dans la préparation des nectars de fruits portant la dénomination spécifique du fruit concerné ou le nom commun du produit. Pour les espèces de fruits qui ne figurent pas à l'annexe 3, le nom botanique ou commun est utilisé.

Art. 10, al. 2

² Une allégation selon laquelle il n'a pas été ajouté de sucres à un nectar de fruits, ou toute autre allégation susceptible d'avoir le même sens pour le consommateur, ne peut être faite que si le produit ne contient pas de monosaccharides ou disaccharides ajoutés ou toute autre denrée alimentaire utilisée pour ses propriétés édulcorantes. Si les sucres sont naturellement présents dans le nectar de fruits, l'indication suivante devrait également figurer sur l'étiquette: «contient des sucres naturellement présents».

Art. 33 Définitions

¹ Les boissons instantanées et les boissons prêtes à la consommation (p. ex. «ice tea», «boisson rafraîchissante aux extraits de thé») sont des boissons à préparer ou prêtes à la consommation, à base d'ingrédients tels que café, succédané du café, thé, guarana, plantes, fruits, leurs extraits ou concentrés.

² Les boissons prêtes à la consommation à teneur élevée en caféine (boisson énergisante, energy drink) et les boissons concentrées prêtes à la consommation à teneur élevée en caféine (shot énergisant, energy shot) sont des boissons prêtes à la consommation à base d'hydrates de carbone et de caféine ou des denrées alimentaires à teneur en caféine avec ou sans addition de taurine, de glucuronolactone ou d'inositol.

³ L'addition d'ingrédients tels que sucres, maltodextrine, lait en poudre ou dioxyde de carbone est admise pour les boissons instantanées ou les boissons prêtes à la consommation, y compris les boissons prêtes à la consommation à teneur élevée en caféine et les boissons concentrées prêtes à la consommation à teneur élevée en caféine.

Art. 33a Exigences

¹ Les boissons prêtes à la consommation à teneur élevée en caféine et les boissons concentrées prêtes à la consommation à teneur élevée en caféine possèdent une valeur énergétique d'au moins 190 kJ ou 45 kcal par 100 ml. Leur énergie calorique provient essentiellement des hydrates de carbone.

² Elles présentent les teneurs en caféine suivantes:

- a. boissons prêtes à la consommation à teneur élevée en caféine (boisson énergisante): plus de 250 mg/l, sans excéder 320 mg/l;
- b. boissons concentrées prêtes à la consommation à teneur élevée en caféine (shot énergisant): plus de 250 mg/l, sans excéder 160 mg par jour.

³ Les quantités maximales indiquées à l'annexe 4 s'appliquent en cas d'addition de taurine, de glucuronolactone, d'inositol, de niacine, de vitamine B6, d'acide pantothénique et de vitamine B12. Elles se rapportent à la teneur au moment de la remise au consommateur.

Art. 34, al. 1, let. c et d

¹ Les indications requises à l'art. 2 OEDAI² doivent être complétées par les informations suivantes:

- c. la mention de la teneur en caféine, sauf pour les produits à base de café, de thé ou d'extrait de café ou de thé et dont la dénomination spécifique comporte le terme «café» ou «thé»:
 1. pour les boissons dont la teneur en caféine excède 30 mg/l, une mention telle que « contient de la caféine »;
 2. pour les denrées dont la teneur en caféine excède 150 mg/l, une mention telle que « teneur élevée en caféine, déconseillé aux enfants et aux femmes enceintes ou allaitantes » dans le même champ visuel que la dénomination de la boisson, suivie, entre parenthèses, de la mention de la teneur en caféine exprimée en mg/100 ml;
- d. pour les boissons prêtes à la consommation à teneur élevée en caféine et pour les boissons concentrées prêtes à la consommation à teneur élevée en caféine, une mention indiquant que la boisson doit être consommée en quantité limitée en raison de sa teneur élevée en caféine.

Art. 81

Par guarana, on entend les graines de la liane *Paullinia cupana* KUNTH EX H. B. K. ayant une teneur en caféine d'au moins 3 % masse. Les graines peuvent être décortiquées, séchées, torréfiées ou moulues.

II

¹ Les annexes 2 et 3 sont remplacées par les versions ci-jointes.

² La présente ordonnance est complétée par l'annexe 4 ci-jointe.

III

Dispositions transitoires relatives à la modification ...

² RS 817.022.21

¹ Les denrées alimentaires non conformes aux dispositions de la modification du ... de la présente ordonnance peuvent encore être fabriquées, importées et étiquetées selon l'ancien droit jusqu'au 28 avril 2015.

² Elles peuvent être remises au consommateur selon l'ancien droit jusqu'à épuisement des stocks.

³ L'art. 6, al. 2 est en vigueur jusqu'au 28 octobre 2016.

IV

La présente modification entre en vigueur le ...

...

Département fédéral de l'intérieur:

Alain Berset

PROJET

Annexe 2
(art. 8, al. 1 et 3)

Teneurs minimales en jus de fruits ou en purée de fruits dans les nectars de fruits

1 Fruits dont le jus acide n'est pas comestible en l'état:

Nom commun du fruit	Nom botanique	% volume (rapporté au produit fini)
Fruits de la passion	<i>Passiflora edulis</i> Sims	25
Morelles de Quito	<i>Solanum quitoense</i> Lam.	25
Cassis	<i>Ribes nigrum</i> L.	25
Groseilles blanches	<i>Ribes rubrum</i> L.	25
Groseilles rouges	<i>Ribes rubrum</i> L.	25
Groseilles à maquereau	<i>Ribes uva-crispa</i> L.	30
Fruits de l'argousier	<i>Hippophae rhamnoides</i> L.	25
Prunelles	<i>Prunus spinosa</i> L.	30
Prunes	<i>Prunus domestica</i> L.	30
Quetsches	<i>Prunus domestica</i> L.	30
Sorbes	<i>Sorbus aucuparia</i> L., syn. <i>Pyrus aucuparia</i> (L.) Gaertn.	30
Cynorrhodons	<i>Rosa canina</i> L.	40
Cerises aigres (Griottes)	<i>Prunus cerasus</i> L.	35
Autres cerises		40
Myrtilles	<i>Vaccinium myrtillus</i> L., <i>Vaccinium corymbosum</i> L., <i>Vaccinium angustifolium</i> Aiton	40
Baies de sureau	<i>Sambucus nigra</i> L.	50
Framboises	<i>Rubus idaeus</i> L.	40
Abricots	<i>Prunus armeniaca</i> L.	40
Fraises	<i>Fragaria x ananassa</i> Duch.	40
Mûres	<i>Rubus fruticosus</i> L.agg., syn. <i>Rubus sect. Rubus</i>	40
Airelles rouges		30
Coings	<i>Cydonia oblonga</i> Mill.	50
Citrons et limettes	<i>Citrus limon</i> (L.) Burm.f. et <i>Citrus aurantiifolia</i> (Christm. et Panz.) Swingle	25
Autres fruits de cette catégorie		25

2 Fruits à faible teneur en acide ou ayant une grande quantité de pulpe, ou fruits très aromatiques dont le jus n'est pas comestible en l'état:

Nom commun du fruit	Nom botanique	% volume (rapporté au produit fini)
Mangues	<i>Mangifera indica</i> L.	25
Bananes	<i>Musa sp.</i>	25
Goyaves	<i>Psidium guajava</i> L.	25
Papayes	<i>Carica papaya</i> L.	25
Litchis	<i>Litchi chinensis</i> Sonn.	25
Acérola	<i>Malpighia sp.</i>	25
Corossols	<i>Annona muricata</i> L.	25
Cœur de Bœuf ou Cachimans	<i>Annona reticulata</i> L.	25
Chérimoles	<i>Annona cherimola</i> Mill.	25
Grenades	<i>Punica granatum</i> L.	25
Anacarde ou Noix de cajou	<i>Anacardium occidentale</i> L.	25
Caja	<i>Spondias purpurea</i> L.	25
Imbus	<i>Spondias tuberosa</i> Arruda ex H.Kost.	25
Autres fruits de cette catégorie		25

3 Fruits dont le jus est comestible en l'état:

Nom commun du fruit	Nom botanique	% volume (rapporté au produit fini)
Pommes	<i>Malus domestica</i> Borkh.	50
Poires	<i>Pyrus communis</i> L.	50
Pêches	<i>Prunus persica</i> (L.) Batsch var. <i>persica</i>	50
Agrumes, sauf citrons et limettes		50
Ananas	<i>Ananas comosus</i> (L.) Merr.	50
Tomates	<i>Lycopersicon esculentum</i> Mill.	50
Autres fruits de cette catégorie		50

Annexe 3
(art. 4, al. 1, let. g)

Valeurs Brix minimales applicables aux jus de fruits à base de concentré

Nom commun du fruit	Nom botanique	Valeurs Brix minimales pour le jus de fruits reconstitué et la purée de fruits reconstituée
Pomme (*)	<i>Malus domestica</i> Borkh.	11,2
Abricot (**)	<i>Prunus armeniaca</i> L.	11,2
Banane (**)	<i>Musa x paradisiaca</i> L. (à l'exclusion des bananes plantains)	21,0
Cassis (*)	<i>Ribes nigrum</i> L.	11,0
Raisin (*)	<i>Vitis vinifera</i> L. ou ses hybrides <i>Vitis labrusca</i> L. ou ses hybrides	15,9
Pamplemousse (*)	<i>Citrus x paradise</i> Macfad.	10,0
Goyave (**)	<i>Psidium guajava</i> L.	8,5
Citron (*)	<i>Citrus limon</i> (L.)Burm.f.	8,0
Mangue (**)	<i>Mangifera indica</i> L.	13,5
Orange (*)	<i>Citrus sinensis</i> (L.) Osbeck	11,2
Fruit de la passion (*)	<i>Passiflora edulis</i> Sims	12,0
Pêche (**)	<i>Prunus persica</i> (L.) Batsch var. <i>persica</i>	10,0
Poire (**)	<i>Pyrus communis</i> L.	11,9
Ananas (*)	<i>Ananas comosus</i> (L.) Merr.	12,8
Framboise (*)	<i>Rubus idaeus</i> L.	7,0
Cerise acide (*)	<i>Prunus cerasus</i> L.	13,5
Fraise (*)	<i>Fragaria x ananassa</i> Duch.	7,0
Tomate (*)	<i>Lycopersicon esculentum</i> Mill.	5,0
Mandarine (*)	<i>Citrus reticulata</i> Blanco	11,2

La valeur Brix minimale figurant dans la liste ci-dessus se rapporte au jus de fruits reconstitué et à la purée de fruits reconstituée et ne tient pas compte des ingrédients ayant éventuellement été ajoutés (y c. additifs).

Pour les produits marqués d'un astérisque (*), qui sont produits en tant que jus, une densité relative minimale est déterminée par rapport à une eau à 20/20 °C.

Pour les produits marqués de deux astérisques (**), qui sont produits en tant que purées, seule une valeur Brix minimale non corrigée (sans correction de l'acidité) est déterminée.

Annexe 4
(art. 33a al. 3)

Quantités maximales des substances admises dans les boissons prêtes à la consommation à teneur élevée en caféine et dans les boissons concentrées prêtes à la consommation à teneur élevée en caféine

Substances	Boissons prêtes à la consommation à teneur élevée en caféine	Boissons concentrées prêtes à la consommation à teneur élevée en caféine
	Quantité maximale par 100 ml	Quantité maximale par jour
Taurine	400 mg	2000 mg
Glucuronolactone	240 mg	1200 mg
Inositol	20 mg	100 mg
Niacine	8 mg	16 mg
Vitamine B ₆	2 mg	1,4 mg
Acide pantothénique	4 mg	6 mg
Vitamine B ₁₂	2 µg	2,5 µg

PROJET