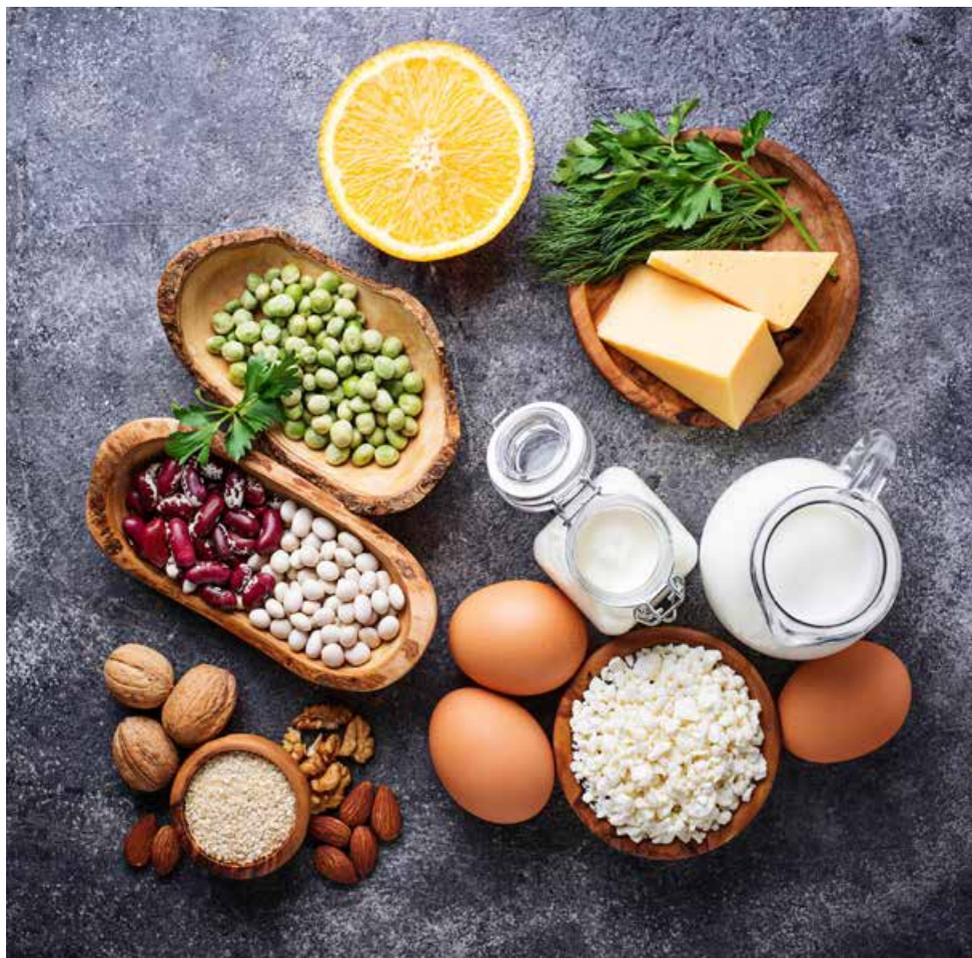


# Déclarations

Guide pour une déclaration correcte



## Contenu

<b>1. Préparation</b>	<b>3</b>
<b>2. Créer une étiquette</b>	<b>4</b>
<b>3. Description des attributs individuels</b>	<b>5</b>
<b>3.1</b> Nom du produit	5
<b>3.2</b> Dénomination spécifique	5
<b>3.3</b> Liste des ingrédients	5
<b>3.3.1</b> Mise en forme	5
<b>3.3.2</b> Ordre des ingrédients	6
<b>3.3.3</b> Pourcentage	6
<b>3.3.4</b> Pourcentage +/- 2 %	6
<b>3.3.5</b> Désignation des ingrédients composés	7
<b>3.3.6</b> Pays d'origine des matières premières	7
<b>3.3.7</b> Pays d'origine des denrées alimentaires à base d'ingrédients d'origine animale	7
<b>3.3.8</b> Données relatives aux produits de la pêche	8
<b>3.3.9</b> Additifs alimentaires	8
<b>3.4</b> Mention sur les ingrédients allergènes	8
<b>3.4.1</b> Etiquetage de mélanges involontaires	9
<b>3.4.2</b> Déclaration des allergènes dans la vente en vrac	9
<b>3.4.3</b> Déclaration origine du pain et des produits de boulangerie fine	10
<b>3.5</b> Informations des denrées alimentaires dans la vente en vrac	11
<b>3.6</b> Valeur nutritionnelle	12
<b>3.7</b> Indications générales	12
<b>3.8</b> Date de durée de conservation minimale ou de limite de consommation	13
<b>3.9</b> Mention sur le stockage	13
<b>3.10</b> Nom du producteur	13
<b>4. Législation</b>	<b>14</b>
<b>4.1</b> Articles de loi	14
<b>4.2</b> Utilisation des labels	14
<b>5. Contact</b>	<b>15</b>
<b>5.1</b> Remarque	15
<b>5.2</b> Contact	15

## 1. Préparation

Avant de commencer à remplir l'étiquette, nous recommandons ce qui suit:

- **Préparation des recettes**

Tenir à disposition les recettes complètes des produits.

- **Préparation des données de produits**

Les informations concernant les matières premières dans une recette sont documentées à différents endroits:

### **Informations sur les produits provenant de différentes sources**

**Mercanto**

les données de produits sont à votre disposition, elles peuvent être téléchargées et importées dans un logiciel de la branche.

Les données d'accès au Mercanto peuvent être demandées auprès de votre personne de contact chez Pistor.

**Fournisseur:**

fiche technique

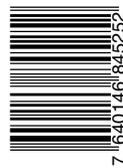
**Emballages:**

étiquettes des produits

## 2. Créer une étiquette

Les mentions obligatoires doivent être apposées directement sur l'emballage. Elles doivent être imprimées sur l'emballage ou l'étiquette dans un corps de caractère est égale ou supérieure à 1,2 mm. Dans le cas d'emballages ou de récipients dont la face la plus grande a une surface inférieure à 80 cm<sup>2</sup>, la hauteur du corps de caractère doit être égale ou supérieure à 0,9 mm.

Les points suivants doivent être saisis sur une étiquette (exemple sans indications de prix ou de quantité):

	<h3>Berliner ohne Palmfett</h3>	Lot Number																
<b>1</b>	<b>Boule de berlin sans huile de palme</b>	Mindestens haltbar bis / À consommer avant																
<b>2</b>	Feinbackware gefüllt mit Johannisbeer-Himbeerfruchtzubereitung, gefroren article de petite boulangerie fourré avec une préparation de groseilles et framboises, congelé	<b>5</b>																
<p><b>Zutaten:</b> WEIZENMEHL 30% IPS*, getrockneter Glucosesirup, MAGERMILCHPULVER, Emulgatoren: SOJALECITHIN, E471, E472e, LAKTOSE, MILCHPROTEIN, Zucker, Speisesalz jodiert, WEIZENGLUTEN, Verdickungsmittel: Guarkeimehl, Zitronenpulver, Aromen          Mehlbehandlungsmittel: L-Cystein, Backeriemarmelade [Himbeermark, Johannisbeer-saft, Apfelmark, Zucker, Glucosesirup, Geliermittel: Pektin, Säuerungsmittel: Citronensäure, Aroma, Säureregulatoren: Natriumcitrat, Diphosphat, Konservierungsstoff: Kaliumsorbat], Schweizer VOLLEI (Freilandhaltung), Sonnenblumenöl, Wasser, Backhefe          Kann HASELNÜSSE, MANDELN, WALNÜSSE und SESAM enthalten.          *IPS Zutatenzertifizierung: ProCert</p> <p><b>Anwendung:</b> Die Berliner ca. 45 Minuten bei Raumtemperatur auftauen lassen.  <b>Hinweis:</b> Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.</p>		Artikel/Article <b>14540</b>																
<p><b>3</b> <b>Ingrédients:</b> farine de FROMENT 30% IPS*, sirop de glucose séché, LAIT écrémé en poudre, émulsifiant: lécithine de SOJA, E471, E472e, LACTOSE protéine de LAIT, sucre, sel comestible iodé, GLUTEN, épaississant: gomme de guar, citron en poudre, arômes agent de traitement de la farine: L-Cystéine, confiture de boulangerie [marque de framboises, jus de groseilles, marque de pomme, sucre, gélifiant: pectine, acidifiant: acide citrique, arôme, régulateur d'acidité: citrate de sodium, diphosphat, conservateur: sorbate de potassium], OEUFS entiers suisses (d'élevage au plein air), huile de tournesol, eau, levure de boulangerie          Peut contenir NOISETTES, AMANDES, NOIX et SÉSAME.          *IPS Certification d'ingrédients: ProCert</p>																		
<b>4</b>	<p><b>Application:</b> Laisser décongeler les boules de berlin env. 45 minutes à température ambiante.  <b>Indication:</b> Ne pas recongeler après décongélation.</p>	<b>6</b>																
<p><b>pistor</b> Pistor AG / 6023 Rothenburg pistor.ch</p>		<p><b>8</b>  <b>100g enthalten ca. / contiennent env.</b></p> <table border="1"> <tr> <td><b>Energiewert / valeur énergétique</b></td> <td><b>1505 kJ (359 kcal)</b></td> </tr> <tr> <td><b>Fett / lipides</b></td> <td><b>15 g</b></td> </tr> <tr> <td>davon gesättigte Fettsäuren dont acides gras saturés</td> <td>6,7 g</td> </tr> <tr> <td><b>Kohlenhydrate / glucides</b></td> <td><b>48 g</b></td> </tr> <tr> <td>davon Zucker dont sucres</td> <td>21 g</td> </tr> <tr> <td><b>Nahrungsfasern / fibres alimentaires</b></td> <td><b>2 g</b></td> </tr> <tr> <td><b>Eiweiss / protéines</b></td> <td><b>7.1 g</b></td> </tr> <tr> <td><b>Salz / sel</b></td> <td><b>0.87 g</b></td> </tr> </table>	<b>Energiewert / valeur énergétique</b>	<b>1505 kJ (359 kcal)</b>	<b>Fett / lipides</b>	<b>15 g</b>	davon gesättigte Fettsäuren dont acides gras saturés	6,7 g	<b>Kohlenhydrate / glucides</b>	<b>48 g</b>	davon Zucker dont sucres	21 g	<b>Nahrungsfasern / fibres alimentaires</b>	<b>2 g</b>	<b>Eiweiss / protéines</b>	<b>7.1 g</b>	<b>Salz / sel</b>	<b>0.87 g</b>
<b>Energiewert / valeur énergétique</b>	<b>1505 kJ (359 kcal)</b>																	
<b>Fett / lipides</b>	<b>15 g</b>																	
davon gesättigte Fettsäuren dont acides gras saturés	6,7 g																	
<b>Kohlenhydrate / glucides</b>	<b>48 g</b>																	
davon Zucker dont sucres	21 g																	
<b>Nahrungsfasern / fibres alimentaires</b>	<b>2 g</b>																	
<b>Eiweiss / protéines</b>	<b>7.1 g</b>																	
<b>Salz / sel</b>	<b>0.87 g</b>																	
<p><b>7</b>  <b>14540</b></p>		Netto / Net <b>30 x 65 g</b>																
Produktionsland / Pays de production <b>Schweiz / Suisse</b>																		

- 1 Nom du produit
- 2 Dénomination spécifique
- 3 Liste des ingrédients dans l'ordre décroissant avec mention sur les ingrédients allergènes (démarquer de la liste)
- 4 Indications générales
- 5 Date de durée de conservation minimale ou de limite de consommation
- 6 Mention sur le stockage
- 7 Nom du producteur
- 8 Déclaration nutritionnelle selon les besoins (voir page 13)

## 3. Description des attributs individuels

### 3.1 Nom du produit

Description du produit, mais peut également être un nom de fantaisie:

**Croissants aux noisettes**

**French Dressing**

### 3.2 Dénomination spécifique

Nom reconnu comme étant la dénomination d'une denrée alimentaire déterminée par le consommateur, sans que de plus amples explications soient nécessaires (nom usuel) ou nom qui décrit une denrée alimentaire et, si nécessaire, son utilisation:

**Produit en pâte feuilletée avec masse aux noisettes, cuit**

**Sauces à salades**

### 3.3 Liste des ingrédients

#### 3.3.1 Mise en forme

Vous avez la possibilité de déclarer les ingrédients de deux manières différentes. Exemple «Croissants aux noisettes»:

##### Variante 1:

Ingrédients: farine de **froment**, eau, huiles végétales partiellement hydrogénées (palme, colza, noix de coco), sucre, **noisettes** 8 %, **amandes**, semoule de **blé** dur, **œuf** entier pasteurisé (d'élevage au sol), germes de **blé**, sel, sucre de raisin, gluten de **blé**, cannelle, farine de malt d'**orge**, **lactose**, arôme

##### Variante 2:

Ingrédients pâte: farine de **froment**, eau, huiles végétales partiellement hydrogénées (palme, colza, noix de coco), sucre, semoule de **blé** dur, **œuf** entier pasteurisé (d'élevage au sol), germes de **blé**, sel, sucre de raisin, gluten de **blé**, farine de malt d'**orge**  
Ingrédients masse: Sucre, eau, **noisettes** 18 % (dans la masse), **amandes**, cannelle, farine de malt d'**orge**, **lactose**, arôme

### 3.3.2 **Ordre des ingrédients**

Tous les **ingrédients** (denrées alimentaires et additifs) doivent être indiqués dans l'**ordre décroissant** de leur importance pondérale.

### 3.3.3 **Pourcentage**

La quantité d'un ingrédient doit être indiquée lorsque celui-ci est mentionné dans la dénomination spécifique. Exemple «croissant aux **noisettes**»

Ingrédients: farine de **froment**, eau, huiles végétales partiellement hydrogénées (palme, colza, noix de coco), sucre, **noisettes 8 %**, **amandes**, semoule de **blé** dur, **œuf** entier pasteurisé (d'élevage au sol), germes de **blé**, sel, sucre de raisin, gluten de **blé**, cannelle, farine de malt d'**orge**, **lactose**, arôme

### 3.3.4 **Pourcentage +/- 2 %**

Si la teneur de l'ingrédient composé est inférieure à 2% masse du produit fini, seuls doivent être déclarés les additifs qui remplissent encore une fonction technologique dans le produit fini

#### **Marmelade d'abricot avec plus de 2 % masse:**

Préparation à base d'abricots [sucre, eau, pulpe d'abricot 17 %, sirop de glucose, dextrose, abricot concentré 4 %, gélifiants (E440, E415), acidifiant (E330), régulateur d'acidité (E333, E450), arôme, conservateur (E202)]

#### **Marmelade d'abricot avec moins de 2 % masse:**

Préparation à base d'abricots [gélifiants (E440, E415), acidifiant (E330), régulateur d'acidité (E333, E450), arôme, conservateur (E202)]

### 3.3.5 Désignation des ingrédients composés

Un ingrédient composé (p. ex. chocolat utilisé comme ingrédient) peut figurer dans la liste des ingrédients sous sa dénomination spécifique (chocolat), à condition que sa composition figure immédiatement après ladite dénomination.

Ingrédients: farine **de froment**, chocolat au lait 19 % (sucre, beurre de cacao, **lait** entier en poudre, masse de cacao, **beurre** clarifié, émulsifiant (lécithine de **soja**), arôme de vanille naturel), sucre, **oeufs** entiers (d'élevage au sol), huile végétale non hydrogénée (palme, coco), **noisettes, lait**, agent levant (E450, E500), sucre vanillé

### 3.3.6 Pays d'origine des matières premières

Le pays d'origine des matières premières composant une denrée alimentaire doit figurer dans la liste des ingrédients, lorsque la part de la matière première dans le produit fini est supérieure à 50% masse.

Ingrédients: mélange de légumes (Suisse) 55 % (carottes, **céleri**, oignons, poireaux, pommes de terre), eau, farine de **froment**, huile de colza, **fromage** fondu (**fromage**, eau, **beurre**, protéines de **lait, lactosérum** en poudre, sel), semoule de **froment, œuf** entier, sel iodé, ciboulette, ail

### 3.3.7 Pays d'origine des denrées alimentaires à base d'ingrédients d'origine animale

Pour les denrées alimentaires à base d'ingrédients d'origine animale, la provenance doit être déclarée à partir de 20% de masse.

Ingrédients: semoule de **blé** dur, eau, viande de **bœuf** (Suisse) 26 %, riz, protéine de **froment**, purée de tomates concentrée, oignons, carottes, chapelure (contient du **froment**), sel de cuisine, épices, amidon de pomme de terre, graisse de palme, bolets en poudre

### 3.3.8 Données relatives aux produits de la pêche

S'il s'agit de produits de la pêche capturés en mer, il faut mentionner la zone de pêche (p. ex. Pacifique Nord-Est (FAO 67)) en lieu et place du pays de production.

Pour les poissons d'élevage, le pays d'origine doit être indiqué. Les informations suivantes doivent également être déclarées:

- Le nom latin du poisson
- Le type de production (capture sauvage, élevage, aquaculture, etc.)
- Les engins de pêche (sennes, lignes et hameçons, etc.)

Les informations ci-dessus sont disponibles sur la fiche technique de Pistor AG.

Ingrédients: **filet de colin d'alaska\*** 55% (*Theragra chalcogramma*, **pêche sauvage**, Pacifique Nord-Ouest / -Est), farine de **blé**, eau, farine de maïs, huile de colza, sel, poudre d'**œufs**, amidon de maïs modifié, arine de **moutarde**, sucre, poudre à lever (E450, E500), amidon de **blé**, dextrose.

\*Méthode de pêche: chaluts

### 3.3.9 Additifs alimentaires

Les additifs alimentaires sont obligatoirement désignés par le nom de cette catégorie, suivi de leur nom spécifique ou, le cas échéant, de leur numéro E.

Par exemple: acidifiant (E330) ou (acide citrique)

## 3.4 Mention sur les ingrédients allergènes

Les allergènes doivent être déclarés dans la liste des ingrédients, avec une référence claire à la dénomination de ces ingrédients. Leur indication doit se démarquer du reste de la liste des ingrédients et être soulignée au moyen de la police d'écriture, du style de caractère, de la couleur ou par tout autre moyen approprié:

- farine de *froment (italique)*
- malt d'**orge (gras)**
- émulsifiant (lécithine de SOJA) (LETTRES MAJUSCULES)
- **noisettes (couleur)**

## Les allergènes suivants sont réglementés par la loi:



céréales contenant du gluten comme blé, épeautre, seigle, orge, avoine, etc.



lait



œufs



fruits à coque dure (amandes, noisettes, noix, pistaches, etc.)



arachides



poissons



crustacés



soja



céleri



moutarde



graines de sésame



lupins



anhydride sulfureux et sulfites



mollusques

### 3.4.1 Etiquetage de mélanges involontaires

Les mélanges involontaires possibles doivent être mentionnés comme suit:

Peut contenir...

Par exemple: peut contenir de l'arachide

### 3.4.2 Déclaration des allergènes dans la vente en vrac

L'indication écrite des ingrédients susceptibles de provoquer des allergies ou d'autres réactions indésirables n'est pas requise lorsque:

1. Une mention écrite bien en vue stipule que des informations complémentaires peuvent aussi être obtenues verbalement.
2. Les informations sont fournies par écrit au personnel ou un professionnel est à même de les fournir directement.

Des explications précises quant à la manière dont le consommateur peut se procurer des informations à ce propos doivent donc être disposées dans le point de vente, à un endroit bien visible.

**Exemple boulangerie:** Notre personnel de vente vous donne très volontiers des informations sur les allergènes possibles dans nos produits.

**Exemple gastronomie:** Nous vous donnons volontiers des informations détaillées sur les allergènes potentiels dans les différents menus.

Exemple de déclaration de menus:



### 3.4.3 Déclaration origine du pain et des produits de boulangerie fine

La déclaration du pays de production du pain et des produits de boulangerie fine (à l'exception des produits de biscuiterie et de biscotterie) doit toujours être indiquée par écrit dans la vente en vrac. En effet, on pourrait penser que du pain frais vendu en rayon provient forcément de Suisse alors qu'il peut avoir été simplement cuit à partir d'un produit surgelé importé (p. ex. croissant).

L'origine des ingrédients, comme par exemple la farine de blé du Canada, n'influence pas l'indication du pays de production. Si la farine est transformée en Suisse, comme pour la fabrication du pain bis, le pays de production est indiqué comme étant la Suisse. Pour les pains ou les produits de boulangerie fine qui sont par exemple fabriqués en France et cuits en Suisse, le pays de production est la France.

### 3.5 Informations des denrées alimentaires dans la vente en vrac

Les dispositions relatives à la déclaration des denrées alimentaires préemballées s'appliquent par analogie aux denrées alimentaires mises sur le marché en vrac.

En principe, la déclaration doit être écrite.

On peut se passer d'une déclaration écrite si l'information est garantie d'une autre manière.

Par exemple: la fiche technique du produit



Source: OSAV

### 3.6 Valeur nutritionnelle

La déclaration nutritionnelle est d'une façon générale obligatoire en Suisse. Les denrées alimentaires suivantes sont cependant dispensées de la déclaration nutritionnelle obligatoire:

les denrées alimentaires de fabrication artisanale, fournies directement par le fabricant au consommateur ou à des commerces d'alimentation locaux.

La déclaration nutritionnelle doit contenir les informations suivantes:

**valeur énergétique**

**lipides**

dont acides gras saturés

**glucides**

dont sucres

**protéines**

**sel**

### 3.7 Indications générales

Mode d'emploi ou le cas échéant, la mention de l'état physique de la denrée alimentaire.

Par exemple:

Surgelé (ne pas recongeler après décongélation).

Peut contenir des résidus de morceaux de coquille.

### 3.8 Date de durée de conservation minimale ou de limite de consommation

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. Par exemple:

**Tourte de Linz: à consommer de préférence avant le ...**

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 (principalement produits frais). Par exemple:

**Sandwich au jambon: à consommer jusqu'au ...**

### 3.9 Mention sur le stockage

Information sur le stockage du produit.

Par exemple : conserver à l'abri de la lumière et de la chaleur,  
Conserver au frais et au sec

### 3.10 Nom du producteur

Le nom ainsi que l'adresse du producteur qui fabrique la denrée alimentaire.

## 4. Législation

### 4.1 Articles de loi

admin.ch

The screenshot shows the Swiss Federal Government website (admin.ch) with the following structure:

- Header: Le Conseil fédéral, Contact, Recherche avancée, DE FR IT RM EN, Search bar.
- Navigation menu: Conseil fédéral, Présidence de la Confédération, Départements, Chancellerie fédérale, Droit fédéral, Documentation.
- Breadcrumbs: Page d'accueil > Droit fédéral > Recueil systématique > Droit interne > 8 Santé – Travail – Sécurité sociale.
- Left sidebar: Recueil systématique, Droit interne (1 Etat – Peuple – Autorités, 2 Droit privé – Procédure civile – Exécution, 3 Droit pénal – Procédure pénale – Exécution, 4 Ecole – Science – Culture, 5 Défense nationale, 6 Finances, 7 Travaux publics – Energie – Transports et communications, 8 Santé – Travail – Sécurité sociale, 9 Economie – Coopération technique).
- Main content: 8 Santé – Travail – Sécurité sociale
  - 81 Santé
    - 810 Médecine et dignité humaine
      - 811 Professions médicales
      - 812 Substances thérapeutiques
      - 813 Produits chimiques
      - 814 Protection de l'équilibre écologique
      - 816 Dossier du patient
      - 817 Denrées alimentaires et objets usuels
      - 818 Lutte contre les maladies
      - 819 Lutte contre les accidents
    - 82 Travail
      - 821 Contrat de travail
      - 822 Protection des travailleurs

- 817.0 Loi sur les denrées alimentaires (LDA)
- 817.02 Ordonnance sur les denrées alimentaires et les objets usuels (ODAI0Us)
- 817.022.16 Ordonnance concernant l'information sur les denrées alimentaires (OIDAI)

### 4.2 Utilisation des labels

Il est nécessaire de vérifier et d'obtenir au préalable une autorisation auprès du propriétaire de la marque ou de l'organisme de certification pour pouvoir afficher les labels sur vos produits.

## 5. Contact

### 5.1 Remarque

Cette directive ne comprend pas toutes les exigences légales de manière exhaustive.

### 5.2 Contact

Nous sommes à votre disposition pour répondre à vos questions.

<b>Téléphone</b>	041 289 86 99
<b>E-mail</b>	qs@pistor.ch