

**Guide**  
**pour la mise en oeuvre de la**  
**déclaration quantitative des ingrédients (QUID)**

**élaboré par le groupe de travail QUID sous l'égide de l'OFSP**  
actualisation: mars 2006

## Membres du groupe de travail QUID

- Madame R. FERONE, Swiss Quality Testing Services (SQTS), Fédération des coopératives Migros, Dietikon
- Madame F. MICHEL, Fédération romande des consommateurs (frc), Lausanne
- Monsieur W. BÖSCH, Ecole professionnelle Richemont, Lucerne
- Monsieur B. HODLER, Fédération des industries alimentaires suisses (FIAL), Berne
- Monsieur B. HORBER, Union suisse des maîtres-bouchers (USMB), Zurich
- Monsieur U. SCHWALLER, Coop, Bâle
- Monsieur A. TUOR, chimiste cantonal de Lucerne
- Madame C. GOSSEWISCH, OFSP, Berne
- Monsieur M. BRÜGGER, OFSP, Berne

## Abbréviations utilisées dans le texte

- |                               |  |
|-------------------------------|--|
| - ODAI                        | Ordonnance sur les denrées alimentaires (plus en vigueur)  |
| - OEDA1                       | Ordonnance du DFI sur l'étiquetage et la publicité des denrées alimentaires 817.022.21                                   |
| - LDAI                        | Loi sur les denrées alimentaires 817.0   |
| - ODAIOUs                     | Ordonnance sur les denrées alimentaires et les objets usuels 817.02  |
| - Ord. boissons sans alc.     | Ordonnance du DFI sur les boissons sans alcool (en particulier thé, infusions, café, jus, sirops, limonades) 817.022.111 |
| - Ord. céréales               | Ordonnance du DFI sur les céréales, les légumineuses, les protéines végétales et leurs dérivés 817.022.109               |
| - Ord. denrées alim. animales | Ordonnance du DFI sur les denrées alimentaires d'origine animale 817.022.108   |
| - Ord. fruits                 | Ordonnance du DFI sur les fruits, les légumes et leurs dérivés 817.022.107   |
| - Ord. denrées alim. sucrées  | Ordonnance du DFI sur les sucres, les denrées alimentaires sucrées et les produits à base de cacao 817.022.101           |
| - Ord. champ. comestibles     | Ordonnance du DFI sur les champignons comestibles et la levure 817.022.106   |

## Table des matières

	Page
<b>1. Remarques préliminaires</b>	4
<b>2. Schéma de contrôle QUID</b>	6
<b>3. QUID requis</b>	
a) Art. 9, al. 1, let. a, OEDAI	7
b) Art. 9, al. 1, let. b, OEDAI	10
c) Art. 9, al. 1, let. c, OEDAI	12
<b>4. Aucun QUID requis</b>	
a) Art. 9, al. 2, let. a, OEDAI	14
b) Art. 9, al. 2, let. b, OEDAI	15
c) Art. 9, al. 2, let. c, OEDAI	17
d) Art. 9, al. 2, let. d, OEDAI	18
e) Art. 9, al. 2, let. e, OEDAI	19
<b>5. Modes de calcul</b>	
a) Principe	21
b) Exceptions	22
<b>6. Emplacement de la déclaration QUID</b>	26
<b>7. Remarques finales</b>	27
<b>8. Index des mots-clés</b>	28

## 1. Remarques préliminaires

- a) La déclaration quantitative des ingrédients pour les denrées alimentaires composées est requise par l'article 20a ODAI<sup>1</sup>, lequel est entré en vigueur le 1er mai 2002 avec un délai transitoire de 2 ans. Cet article se base sur la version consolidée de la directive européenne sur l'étiquetage 2000/13/CE ainsi que sur la directive 1999/10/CE prévoyant des dérogations à la déclaration quantitative des ingrédients, qui n'a pas été prise en compte lors de la consolidation.
- b) La «déclaration quantitative des ingrédients» est la traduction de l'anglais „**Quantitative Ingredient Declaration**“, d'où l'abréviation „**QUID**“. La réglementation QUID vise à faciliter la comparaison des denrées alimentaires sur la base de leur dénomination et de leur composition. Il ne s'agit pas d'indiquer tous les ingrédients ou le plus grand nombre possible d'ingrédients, mais uniquement de déclarer la quantité de ceux qui influencent la décision d'achat du consommateur.
- c) Au sein de l'UE, l'application uniforme de la réglementation QUID s'est avérée relativement difficile. Etant donné cette expérience européenne, l'application des nouvelles dispositions QUID appelle quelques explications en Suisse également. C'est la raison pour laquelle l'OFSP a élaboré le présent guide en collaboration avec les représentants des autorités d'exécution, des consommateurs, de l'industrie, de l'artisanat et du commerce. Ce guide a pour objectif d'assurer une application à la fois homogène et eurocompatible de la réglementation QUID en Suisse.
- d) Le présent guide se base sur les Orientations Générales de l'UE relatives à la mise en oeuvre du principe de la déclaration quantitative des ingrédients (QUID), du 21.12.98 (III/5260, rév. 5/98), qui ont un caractère de recommandation (ci-après: Orientations générales).
- e) La réglementation QUID est subordonnée à l'art. 18 LDAI, en relation avec l'art. 10 ODAIOUs. Dans leur principe, ces deux dispositions impliquent que les indications et illustrations relatives aux ingrédients ne doivent pas induire en erreur le consommateur quant à la composition et à la qualité des denrées alimentaires, et ce, indépendamment du fait que la déclaration QUID soit obligatoire ou non pour les ingrédients considérés. L'étiquetage des denrées alimentaires doit par ailleurs obéir aux autres dispositions de la législation sur les denrées alimentaires concernant l'étiquetage.
- f) La déclaration QUID doit être apposée uniquement sur les denrées alimentaires préemballées. Elle n'est pas requise pour les denrées alimentaires présentées en vrac (art. 2, al. 1, let. g, ODAIOUs, en relation avec les art. 2 et 36 OEDA).

---

<sup>1</sup> A été transféré dans les art. 9 et 10 OEDA lors de la révision du 23.11.05

- g) La réglementation QUID ne s'applique pas à l'indication quantitative des vitamines, des minéraux et autres nutriments, indépendamment du fait que ces substances soient naturellement présentes dans les denrées alimentaires ou qu'elles y soient ajoutées. Ce genre d'indication est réglementé par les dispositions relatives à l'étiquetage nutritionnel (art. 22 et suivant OEDA).
- h) A la différence de la législation européenne, le terme „ingrédient“ inclut en Suisse également la „catégorie d'ingrédients“, par exemple „fruits“, „légumes“, „fruits de mer“, etc. Si de telles catégories d'ingrédients sont déclarées, la déclaration QUID ne portera pas sur chaque ingrédient pris séparément, mais sur les catégories d'ingrédients en tant que telles.
- i) Certaines dispositions QUID de la directive 2000/13/CE n'ont pas été transposées dans le droit suisse. Il s'agit des dispositions suivantes:

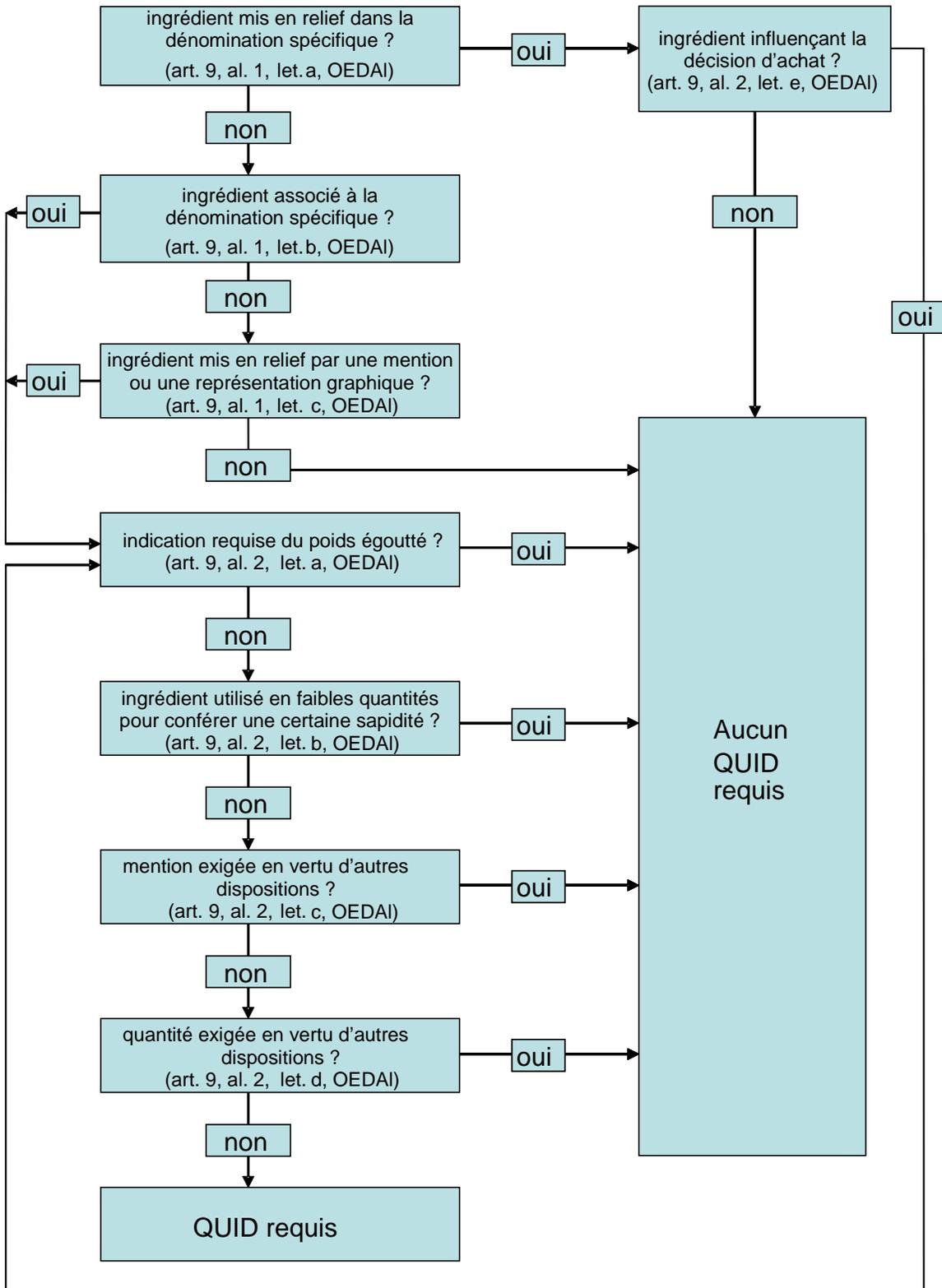
- **Art. 7, al. 2, let. c** (QUID requis): le QUID est requis „*lorsque l'ingrédient ou la catégorie d'ingrédients dont il s'agit est essentielle pour caractériser une denrée alimentaire et la distinguer des produits avec lesquels elle pourrait être confondue en raison de sa dénomination ou de son aspect*“.

**Motifs:** selon les Orientations générales de l'UE, la gamme de produits susceptibles d'entrer dans cette catégorie est très restreinte. Les seuls exemples mentionnés sont la mayonnaise et le massepain. Cette disposition vise les produits dont la composition peut différer sensiblement d'un Etat membre à l'autre, mais qui sont généralement commercialisés sous le même nom (mayonnaises avec différents teneurs en huile). Toutefois, la Suisse n'applique pas le principe „Cassis de Dijon“, selon lequel les produits fabriqués légalement dans un Etat membre de l'UE sont légalement commercialisables dans tous les autres Etats membres de l'UE. La disposition susmentionnée n'est donc pas pertinente pour la Suisse (seules les mayonnaises dont la teneur en huile comestible est d'au moins 70 % sont autorisées en Suisse sous la dénomination spécifique „mayonnaise“).

- **Art. 7, al. 3, let. b** (aucun QUID requis): aucun QUID n'est requis „*lorsque des dispositions communautaires spécifiques déterminent de manière précise la quantité de l'ingrédient ou de la catégorie d'ingrédients, sans en prévoir l'indication sur l'étiquetage*“.

**Motifs:** ni la Suisse, ni l'UE ne connaissent de disposition prévoyant précisément les quantités d'ingrédients, mais n'en exigeant pas l'indication sur l'étiquetage. L'imposition d'une quantité minimale d'un ingrédient (p. ex. teneur minimale en fruits dans une boisson de table aux jus de fruits, ou teneur minimale en oeufs dans des pâtes aux oeufs selon les art. 15, al. 1 et 2, Ord. boissons sans alc. ou 23, al. 4, Ord. céréales) ne permet pas l'utilisation de cette exemption, dans la mesure où l'art. 7, al. 3, let. b de la directive 2000/13/CE spécifie que la détermination de la quantité doit être faite de manière précise.

## 2. Schéma de contrôle QUID



### 3. QUID requis

**a) Art. 9, al. 1, let. a, OEDAI:** *La quantité d'un ingrédient doit être indiquée lorsque l'ingrédient est mis en relief dans la dénomination spécifique de la denrée alimentaire.*

Il s'agit ici de l'indication quantitative des ingrédients figurant dans la dénomination spécifique.

A ce propos, on tiendra compte des remarques suivantes (cf. art. 3 OEDAI):

- la dénomination spécifique doit correspondre à la nature, au genre, à l'espèce, à la sorte ou aux propriétés de la denrée alimentaire ou aux matières premières utilisées pour sa fabrication;
- par dénomination spécifique, on entend la désignation utilisée dans la définition des différentes denrées alimentaires (p. ex. „produit à tartiner“) ou la désignation spécialement prévue pour les denrées alimentaires concernées (p. ex. „cidre doux“); dans certains cas (p. ex. autres boissons contenant de l'alcool), les dispositions légales rappellent explicitement que la dénomination spécifique doit être conforme à l'art.3 OEDAI;
- lorsque seul le type ou la catégorie de produits est défini (p. ex. «articles de boulangerie»), on peut utiliser pour les produits concernés la désignation consacrée par les usages commerciaux (p. ex. «croissant aux noisettes») (al.3, let. a);
- s'agissant des mélanges et des préparations de denrées alimentaires, la dénomination spécifique est la désignation consacrée par les usages commerciaux ou une description de la denrée alimentaire et, le cas échéant, de son emploi (al.4);
- les marques de fabrique ou de commerce ainsi que les dénominations de fantaisie ne sont pas des dénominations spécifiques. Ces désignations sont autorisées uniquement en sus d'une dénomination spécifique. Elles sont considérées comme compléments à la dénomination spécifique et doivent être traitées de manière analogue aux dénominations spécifiques en ce qui concerne la déclaration QUID.

#### Exemples de cas ordinaires

Dénomination spécifique ou dénomination de fantaisie	QUID requis pour:	Commentaires
„pizza au jambon et aux champignons“	jambon, champignons	Le fromage et les tomates ne doivent pas être déclarés selon QUID, car ils ne sont pas mis en relief chacun en particulier.
„yogourt aux fraises“	fraises	La déclaration QUID ne porte pas sur une éventuelle matière première «fraises» (= produit intermédiaire contenant p. ex.

		encore du sucre et d'autres ingrédients), mais sur les fruits, leur jus ou leur pulpe.
„sorbet aux fruits“	fruits	La mention de la teneur <u>totale</u> en fruits, en baies des bois, en noisettes ou en fruits de mer (= catégories d'ingrédients) suffit; les sortes ne doivent pas être déclarées <u>séparément</u> selon QUID, il suffit de les mentionner dans la liste des ingrédients par ordre quantitatif décroissant (sous réserve de l'art. 6, al. 2, OEDA).
„sorbet aux baies des bois“	baies des bois	
„gâteau aux fruits“	fruits	
„croissant aux noisettes“	noisettes	
„pizza aux fruits de mer“	fruits de mer	
„saucisse au foie“ / “saucisse au foie à tartiner“	foie	Ingrédient influençant la décision d'achat du consommateur.
„saucisse à rôti de veau“	viande de veau	Les teneurs minimales requises pour la viande de veau (art. 8, al. 5, Ord. denrées alim. animales), les oeufs (art.23, al. 4, Ord. céréales) et le maïs (art. 16, al. 2, let. a, Ord. céréales) ne dispensent pas de l'obligation QUID.
„pâtes aux oeufs“	oeufs	
„pain au maïs“	maïs	
„biscuit fourré à la crème ou à la crème aux oeufs“	fourrage à la crème ou fourrage à la crème aux oeufs	Le fourrage à la crème ou le fourrage à la crème aux oeufs doit être déclaré selon QUID à titre d'ingrédient composé (les Orientations générales de l'UE prévoient également une déclaration pour les oeufs, mais ce point est vivement contesté au sein de l'UE, raison pour laquelle la Suisse y renonce).
„saucisse au fromage“	fromage	Dénominations de fantaisie qui ne sont autorisées qu'en complément de la dénomination spécifique.
„saucisse aux choux“	choux	

**Exemples de cas particuliers:** dénominations traditionnelles faisant référence à des ingrédients ne figurant pas dans le produit („ingrédients factices“)

<b>Dénomination</b>	<b>Aucun QUID requis pour:</b>	<b>Commentaires</b>
„Teegebäck“ (nom d'usage)	thé	Terme allemand désignant une pâtisserie sans adjonction de thé, destinée à être consommée avec une tasse de thé.
„caviar d'aubergines“ (nom d'usage)	caviar	Spécialité française sans adjonction de caviar, à base d'aubergines, d'huile d'olive, d'ail, de sel et de poivre.
„fromage d'Italie“ (dénomination spécifique)	fromage	Produit à base de viande sans adjonction de fromage, de consistance analogue au fromage.
„Bierwurst“ (dénomination de fantaisie admise uniquement en complément de la dénomination spécifique „produit à base de viande, cuit“)	bière	Terme allemand désignant un produit à base de viande sans adjonction de bière, destiné à être consommé avec une bière.
„Magenbrot“ (nom d'usage)	estomac	Terme allemand désignant un pain d'épices ne contenant aucune partie d'„estomac“.

**b) Art. 9, al. 1, let. b, OEDAL:** *La quantité d'un ingrédient composée doit être indiquée lorsque l'ingrédient est généralement associé par les consommateurs à la dénomination spécifique de la denrée alimentaire.*

Cette disposition s'applique lorsque la dénomination spécifique ne mentionne aucun ingrédient précis, mais que le consommateur associe néanmoins cette dénomination spécifique à un ou à plusieurs ingrédients contenus dans le produit.

C'est notamment le cas des denrées alimentaires commercialisées sous un nom d'usage, sans dénomination descriptive supplémentaire. Il ne suffit pas qu'un ingrédient donné soit normalement ou régulièrement présent dans une denrée alimentaire. Il faut définir un critère permettant de distinguer les ingrédients habituellement associés à un tel produit. A cet effet, il peut s'avérer utile de décrire le produit considéré et d'en déduire quels ingrédients sont susceptibles d'influencer la décision d'achat du consommateur.

L'association que le consommateur établit entre une dénomination spécifique et les ingrédients influençant sa décision d'achat est au plus haut point subjective.

Les exemples suivants illustrent clairement que la déclaration QUID ne porte pas sur la mention du plus grand nombre d'ingrédients, mais sur l'indication quantitative des ingrédients influençant la décision d'achat du consommateur.

#### **Exemples de dénominations nécessitant un QUID**

<b>Nom d'usage (dénomination spécifique)</b>	<b>Description possible</b>	<b>QUID requis</b>
„goulache“	soupe à base de viande de bœuf, d'oignons, de paprika	viande de bœuf
„sauce chasseur“	sauce brune aux champignons	champignons
„tourte de Linz“	pâtisserie fine avec fourrage aux framboises	fourrage aux framboises (p. ex. confiture)
„boule de Berlin“	article de boulangerie à la levure avec fourrage	fourrage (p. ex. marmelade de boulangerie)
„lasagnes ou pizza florentine“	lasagnes ou pizza aux épinards	farce aux épinards
„sauce carbonara“	sauce au jambon et/ou au lard	jambon et/ou lard
„paëlla“	plat de riz avec fruits de mer	fruits de mer

**Exemples de dénominations ne nécessitant aucun QUID**

„glace stracciatella“	crème glacée à la vanille avec pépites de chocolat
„diplomate“	article de boulangerie à base de crème vanille au rhum et contenant des fruits confits selon les cas
„tiramisù“	préparation sucrée d'origine italienne, à base de biscuit, de séré ou de crème et de liqueur de café
„sauce hollandaise“	sauce liée au beurre (graisse de beurre) et aux oeufs
„tourte Forêt-Noire“	tourte composée de biscuit au chocolat, de crème fourrée et de cerises rouges
„tourte Sacher“	tourte enrobée de chocolat (masse à glacer grasse ou à l'eau) et contenant d'autres ingrédients (p. ex. gelée de groseille, confiture d'abricot)

Dans de tels cas, il y a lieu de supposer que le consommateur n'a guère d'attente précise par rapport à la composition commercialement courante. La déclaration QUID ne peut donc être exigée dans ce genre de situation.

**c) Art. 9, al. 1, let. c, OEDAL:** *La quantité d'un ingrédient doit être indiquée lorsque l'ingrédient est mis en relief sur l'étiquette ou sur l'emballage au moyen d'une mention ou d'une représentation graphique.*

Cette disposition, qui reprend le principe des anciennes dispositions, s'applique notamment

- lorsqu'un ingrédient est *mis en relief sur l'étiquetage ailleurs que dans la dénomination spécifique* de la denrée concernée, p. ex.
  - par le recours à des caractères de tailles, de couleurs et/ou de styles différents, etc. ou
  - au moyen de mentions telles que „aux fruits“, „fait au beurre“, „avec de la crème fraîche“, etc.;
- lorsqu'une *représentation* (image ou représentation graphique, c'est-à-dire représentation abstraite telle qu'illustration schématisée d'un fruit) est utilisée pour souligner de manière sélective un ou plusieurs ingrédients, p. ex.
  - illustration d'une poire et d'un morceau de chocolat sur l'étiquette d'un yogourt, accompagnée de la désignation „Belle Hélène“ à côté de la dénomination spécifique „yogourt“;
- lorsqu'un ingrédient est *mis en relief au moyen d'une image évoquant son origine*, p. ex.
  - illustration ou dessin d'une vache pour mettre en relief des ingrédients d'origine laitière tels que le lait ou le beurre;
  - illustration d'une abeille, d'un nid d'abeilles, d'une ruche pour représenter des produits apicoles (miel, pollen, gelée royale).

Cette disposition ne s'applique pas dans les cas suivants:

- *suggestions de présentation* (= représentation imagée d'une denrée alimentaire avec d'autres produits d'accompagnement): p. ex. céréales de petit-déjeuner représentées avec une cruche à lait; afin d'exclure toute confusion, il est recommandé dans ces cas d'ajouter la mention „suggestion de présentation“;
- *mode de préparation* (= illustration montrant comment préparer une denrée alimentaire à partir de plusieurs ingrédients): p. ex. poudre pour pouding et pot à lait;
- *illustrations générales* (= illustration de tous les composants d'une denrée alimentaire, sans mise en relief particulière, mais en tenant compte de la proportion exacte de chaque ingrédient): p. ex. illustration de tous les légumes d'une soupe proportionnellement à leur quantité, à l'exception d'ingrédients tels que sel de cuisine, féculés, sucres;

- *descriptions générales* de la denrée alimentaire et de ses principaux ingrédients *sous forme d'informations textuelles*;
- *Informations textuelles* qui se rapportent au mode de fabrication ou à la provenance de certains ingrédients, p. ex. „légumes de production intégrée“ ou „à base de fruits non traités“;
- *Informations nutritionnelles*, p. ex. „riche en fibres alimentaires“, „pauvre en calorie“, „riche en vitamine C“, etc.; ces informations requièrent un étiquetage nutritionnel selon l'art. 22 et suivant OEDAI, dès lors, elles ne requièrent aucune déclaration QUID supplémentaire (cf. aussi remarques préliminaires, ch. 1, let. g, page 5).

#### 4. Aucun QUID requis

a) **Art. 9, al. 2, let. a, OEDAI:** *Aucun QUID n'est requis pour les ingrédients dont le poids égoutté est indiqué.*

Dans le cas des denrées alimentaires solides présentées dans un liquide de couverture, on peut aisément calculer la quantité de l'ingrédient considéré à partir du poids net et du poids égoutté déclarés. Aucune déclaration supplémentaire selon QUID n'est dès lors requise.

Dans le cas des denrées composées de plusieurs ingrédients (p. ex. "cocktail de fruits " ou "assiette de légumes"), cette exception ne s'applique pas lorsque les divers ingrédients (p. ex. sortes de fruits ou de légumes) figurent dans la dénomination spécifique ou qu'ils sont mis en relief d'une autre manière sur l'étiquette. Dans ce cas, le QUID est requis parce qu'on ne peut pas déterminer la proportion des ingrédients mis en relief par rapport au poids total du mélange à partir du poids égoutté, qui vaut pour la totalité des ingrédients solides.

**b) Art. 9, al. 2, let. b, OEDAI:** *Aucun QUID n'est requis pour les ingrédients dont l'utilisation en faibles quantités sert à conférer une certaine sapidité.*

Si un ingrédient est ajouté en faible quantité pour conférer une certaine sapidité à une denrée alimentaire, sa déclaration quantitative n'est pas requise, comme sous l'ancien régime.

Le principal problème de cette disposition réside dans l'appréciation du critère de „faibles quantités servant à conférer une certaine sapidité“.

Selon Preuss (*Zeitschrift für das gesamte Lebensmittelrecht (ZLR)* 3/2000, p. 308 à 309), le critère de faible quantité n'est pas défini dans la directive 2000/13/CE, et la Commission européenne a expressément refusé de renoncer à imposer une valeur chiffrée: il y a donc là matière à conflit, aussi bien au niveau national que communautaire. Mais en fait, il n'est pas judicieux de fixer un pourcentage (p. ex. 1 ou 2 %), car l'appréciation du critère «faible quantité» ne dépend pas seulement de l'ingrédient en tant que tel, mais aussi de la catégorie d'ingrédient et de la composition du produit considéré. Des valeurs telles que 5 ou 8, voire 10%, sont parfois évoquées, mais ne peuvent pas non plus être qualifiées de „faibles quantités“. En effet, les ingrédients des catégories lait, séré, crème, beurre, viande, lard, oeuf, fruits ou jus de fruits, qui sont toujours ajoutés au moins dans de telles proportions aux fins de caractérisation du produit fini, doivent faire l'objet d'une indication de quantité lorsqu'ils sont indiqués en tant que tels comme composants du produit (p. ex. "salade de pommes de terre au lard", "roulade au séré", "nouilles aux oeufs"). Toute autre indication serait abusive, car la mention d'un ingrédient dans la dénomination spécifique ou toute autre mise en relief ne se justifie que lorsque cet ingrédient détermine le caractère du produit fini. Font naturellement exception les cas dans lesquels il est uniquement fait mention d'un arôme, susceptible de résulter uniquement de l'adjonction d'une préparation aromatisante ("à l'arôme de ...").

A l'inverse, il y a lieu d'admettre que la quantité d'ingrédient est faible lorsqu'il s'agit d'épices, d'herbes aromatiques et d'extraits essentiellement aromatiques. Ce principe atteint ses limites lorsque l'extrait (p. ex. extrait de viande, de thé ou de café) constitue l'unique ingrédient caractérisant le produit, en combinaison avec de l'eau par exemple. Nombreux sont les produits (p. ex. noisettes, champignons, vin, cacao) pour lesquels il faut décider de cas en cas si l'exemption de la déclaration QUID est justifiée, bien que l'ingrédient soit mentionné dans la dénomination spécifique ou que celle-ci y fasse référence.

**Exemples d'ingrédients utilisés en faible quantité pour conférer une certaine sapidité et ne requérant dès lors aucun QUID**

<b>Dénomination spécifique/ dénomination de fantaisie</b>	<b>aucun QUID requis pour:</b>
„yogourt mocca“, „glace mocca“	extrait de café
„séré aux épices et aux herbes“	épices, herbes aromatiques
„glace à la vanille“	vanille/extrait de vanille
„pain à l'ail“, „saucisse à l'ail“	ail
„étoiles à la cannelle“	cannelle
„boisson lactée à l'arôme de fraise“	arôme de fraise
„sauce au poivre“	poivre
„saucisse à l'ail des ours“	ail des ours
„bouillon de viande“	extrait de viande
„risotto au safran“	safran
„sauce curry“	mélange d'épices „curry“
„bonbon aux herbes“	herbes aromatiques

**Cas particulier des "denrées alimentaires truffées":** cf. ch. 4, let. d, page 18.

**c) Art. 9, al. 2, let. c, OEDAI:** *Aucun QUID n'est requis pour les ingrédients comme les édulcorants, la caféine, la quinine, l'acide carbonique ou le sucre pour lesquels une déclaration est exigée en vertu d'autres dispositions (p. ex. "avec sucre(s) et édulcorant(s)", "contient de l'alcool", "sucré", "gazeux").*

Cette disposition s'applique aux ingrédients dont la mention est requise en vertu de l'ODAI. La quantité de ces ingrédients n'influence pas la décision d'achat du consommateur, d'où l'exemption de la déclaration QUID.

**d) Art. 9, al. 2, let. d, OEDAl:** *Aucun QUID n'est requis pour les ingrédients dont la quantité doit être indiquée en vertu d'autres dispositions de la présente ordonnance.*

Lorsque des dispositions spécifiques requièrent une déclaration quantitative, elles prévalent sur les dispositions générales de la réglementation QUID.

### Exemples

<b>Disposition</b>	<b>Denrée alimentaire</b>	<b>Différence par rapport à QUID:</b>
art. 22, al. 2, let. a, Ord. fruits	confiture	La quantité de fruits en g doit toujours être déclarée par 100 g de produit fini, p. ex.: "obtenu à partir de 50 g de fruits par 100 g de produit fini", même si la part des fruits est inférieure à 100 % masse.
art. 34, let. a, Ord. boissons sans alc.	boisson prête à la consommation, p. ex. thé froid	La teneur en extrait de thé dans le produit prêt à boire doit être déclarée en g par litre.
art. 53, al. 1, Ord. denrées a-lim. sucrées	chocolat	Il faut déclarer la teneur minimale en matière sèche de cacao.
art. 17, al. 2, let. b, Ord. champ. comestibles	denrées alimentaires truffées, teneur en truffes: $\geq 1 \% < 3 \%$	La déclaration quantitative ("truffé à x %" ou "avec x % de truffes") est obligatoire, bien qu'il s'agisse d'un ingrédient ajouté en faibles quantités pour conférer une certaine sapidité [en revanche, si la teneur en truffes est $\geq 3 \%$ , l'art.17, al. 2, let. a, Ord. champ. comestibles ne requiert aucune déclaration quantitative; dans ce cas, la réglementation QUID s'applique comme prévu au ch. 3, soit selon let. a, page 7, soit selon let. c, page 12].

e) **Art. 9, al. 2, let. e, OEDAL:** *Aucun QUID n'est requis pour les ingrédients dont la présence n'influence pas le choix des consommateurs en dépit de leur mention dans la dénomination spécifique, dès lors que la variation de quantité n'est pas essentielle pour caractériser la denrée alimentaire ou qu'elle n'est pas de nature à la distinguer d'autres denrées alimentaires similaires.*

Cette disposition prévoit une exemption de l'obligation QUID dans les cas où la quantité d'un ingrédient mentionné dans la dénomination spécifique ou dans la dénomination de fantaisie n'influence pas la décision d'achat du consommateur. Cette dérogation ne s'applique pas aux ingrédients mis en relief en dehors de la dénomination spécifique ou de la dénomination de fantaisie, car de telles mises en relief visent à influencer la décision d'achat du consommateur.

### Exemples de cas ordinaires

Dénomination spécifique ou dénomination de fantaisie	aucun QUID requis pour:	Commentaires
„tresse à la levure“	levure	la levure sert uniquement à faire lever l'article de boulangerie; sa quantité est limitée technologiquement
„Blutwurst“	sang	terme allemand pour le boudin: les différences de quantités ne sont pas pertinentes pour la caractérisation
„purée de pommes“	pommes	quasi-monoproduit
„purée de pommes de terre“	pommes de terre	quasi-monoproduit
„glace au lait“, „crème glacée“, „glace double crème“, „bonbon au lait“, „bonbon à la crème“, „chocolat au lait“.	lait, crème, double-crème	définit uniquement la teneur en matière grasse lactique; les denrées alimentaires prônées ne sont pas prescrites comme matières premières
„glace à l'eau“	eau	la teneur en eau n'influence pas la décision d'achat
„pâtes au soja“	soja	monoproduit (au contraire de „pâtes avec adjonction de soja“)
„pâtes à la poudre d'épinards ou à la poudre de tomates“	épinards ou tomates	les épinards ou les tomates doivent être indiqués dans la dénomination spécifique (art. 23, al. 3, Ord. céréales); ces ingrédients sont ajoutés uniquement à des fins de coloration, leur quantité n'influence donc pas la décision d'achat du consommateur

„saucisse de Vienne, produit à base de viande, cuit“	viande	les différences de quantités de viande (sans mise en relief d'une espèce animale en particulier) ne sont pas pertinentes pour la caractérisation du produit
„soupe à la farine“	farine	les différences de quantités ne sont pas pertinentes pour la caractérisation
„risotto“	riz	quasi-monoproduit
„moutarde“	graines ou farine de moutarde	quasi-monoproduit
„pain de froment“	froment	quasi-monoproduit

### Exemples de cas particuliers

- cidre de pomme
- vin de fruits
- vinaigre de vin
- bière de froment
- eau-de-vie de fruit
- whisky de malt
- liqueur (p. ex. liqueur aux oeufs ou liqueur à base d'œufs)

Il s'agit exclusivement de boissons contenant de l'alcool. A la différence des produits figurant au tableau précédent, ces produits portent, dans la dénomination spécifique, le nom des substances à partir desquelles ils ont été fabriqués. Ces substances n'étant plus présentes en tant que telles dans le produit fini, elles ne doivent pas être déclarées.

En conformité avec les Orientations générales de l'UE, cette liste comporte également les liqueurs, bien que les ingrédients (p. ex. oeufs) soient encore présents en tant que tels dans le produit fini.

## 5. Modes de calcul

### a) Principe

**Art. 10, al. 1, OEDAI:** *La quantité des ingrédients doit être indiquée en pour-cent masse. Ce pourcentage est déterminé à la mise en oeuvre lors de la fabrication.*

La quantité d'un ingrédient à déclarer est calculée sur la base de la recette, au moment de l'incorporation de l'ingrédient dans la denrée alimentaire, et proportionnellement à la totalité des ingrédients (principe dit du „mixing-bowl“).

La déclaration QUID porte sur les ingrédients tels qu'ils sont identifiés dans la liste des ingrédients. Par exemple, des ingrédients identifiés par des termes comme „lait“, „oeuf“ („oeuf entier“), „framboises“ doivent être quantifiés sous leur forme crue/entière, du fait que les termes utilisés ne précisent pas si l'ingrédient a subi un traitement particulier. Il y a donc lieu de supposer l'utilisation du produit de base.

Dans le cas d'ingrédients ajoutés sous forme déshydratée ou sous toute autre forme (p. ex. „lait en poudre“, „oeufs en poudre“, „framboises confites“), la quantité de l'ingrédient est indiquée dans la forme correspondante. Afin d'aider le consommateur dans la comparaison avec d'autres produits semblables contenant le même ingrédient à l'état cru, il est possible de mentionner l'équivalent en matière première (p. ex. „correspond à 0,5 l lait“).

Les quantités indiquées expriment la quantité moyenne de l'ingrédient considéré. Par quantité moyenne de l'ingrédient, on entend la quantité d'ingrédient obtenue en respectant les prescriptions de la recette et les bonnes pratiques de fabrication, abstraction faite des variations inhérentes à la fabrication.

Il n'est pas tenu compte des pertes de poids en cours de stockage.

Une quantification trop précise pourrait constituer un leurre pour le consommateur. Il y a donc lieu de recommander les arrondis suivants:

- jusqu'à 5 % arrondi à la demi-unité la plus proche
- au-delà de 5 % arrondi à l'unité la plus proche

**Exemple:** yogourt „Belle Hélène“ (avec illustration de poires et de chocolat)

Ce yogourt est fabriqué à partir de 20 kg de lait, 2,5 kg de sucre, 1,4 kg de poires, 0,6 kg de chocolat ainsi que 0,5 kg d'autres ingrédients, ce qui donne un poids total de 25 kg.

La déclaration QUID porte sur les poires et le chocolat, qu'il faut calculer comme suit:

Teneur en poires:  $\frac{1,4}{25} \times 100 = 5,6 \%$ , soit 6 %

Teneur en chocolat:  $\frac{0,6}{25} \times 100 = 2,4 \%$ , soit 2,5 %

**b) Exceptions:**

**i) Art. 10, al. 2, let. a, OEDAL:** *En dérogation à l'art. 10, al. 1, la quantité d'un ingrédient doit être indiquée en pour-cent masse, rapportée au produit fini, lorsqu'il s'agit de denrées alimentaires perdant une partie de leur teneur en eau à la suite d'un traitement thermique ou autre. Si la quantité d'un ingrédient ou la quantité cumulée de tous les ingrédients devant figurer dans l'étiquetage dépasse 100% masse, il faut indiquer le poids des ingrédients, rapporté à 100 g du produit fini.*

Il s'agit de quantifier les ingrédients selon leur teneur à la fabrication, mais rapportée au produit fini, c'est-à-dire au produit tel qu'il est remis aux consommateurs. C'est notamment le cas pour les produits cuits au four, car ce mode de cuisson entraîne une perte en eau considérable (p. ex. pain aux noix).

**Exemple:** pain aux noix

Ce pain est fabriqué à partir de 8 kg de farine, 2 kg de noix, 0,4 kg de poudre à lever, 0,2 kg de levure, 0,2 kg de sel et 7,2 kg d'eau, ce qui donne une pâte de 18 kg.

La perte à la cuisson se monte à 13% → poids du produit fini (pain cuit): 15,7 kg.

La déclaration QUID porte sur les noix, qu'il faut calculer comme suit:

Teneur en noix, rapportée au produit fini:  $\frac{2}{15,7} \times 100 = 12,7 \%$ , soit 13 %.

Si la quantité d'un ingrédient ou la quantité totale de tous les ingrédients à mentionner dépasse 100 %, le pourcentage est remplacé par l'indication du poids du ou des ingrédients utilisés par la préparation de 100 g de produit fini, pour ne pas induire le consommateur en erreur.

**Exemple:** pain de seigle au lait

Ce pain est fabriqué à partir de 9 kg de farine de seigle, 1 kg de farine mi-blanche, 7 kg de lait, 0,3 kg de levure de boulangerie et 0,25 kg de sel de cuisine, ce qui donne une pâte de 17,55 kg.

La perte à la cuisson se monte à 16 % → poids du produit fini (pain cuit): 14,724 kg

La déclaration QUID porte sur la farine de seigle et le lait:

Teneur en farine de seigle:  $\frac{9}{14,724} \times 100 = 61,1 \%$ , soit 61 %

Teneur en lait:  $\frac{7}{14,724} \times 100 = 47,5 \%$ , soit 48 %

Comme la somme des pourcentages de seigle et de lait dépasse 100 % (109 %), il y a lieu de quantifier ces ingrédients par analogie à la formulation suivante:  
 „100 g de pain fabriqué à partir de 61 g de farine de seigle et de 48 g de lait“

Pour les produits de charcuterie crus qui sont commercialisés sous forme de produits mélangés au terme de différents processus de séchage pour chacun des composants, la quantité d'ingrédient utilisée au moment de la fabrication peut être rapportée soit au „poids frais“ (c'est-à-dire avant maturation), soit au produit fini (c'est-à-dire après maturation):

**Exemple:** "salami de cheval, produit à base de viande de cheval et de porc, à consommer cru"

Pour 100 kg de matière brute ("poids frais"), il faut 48 kg de viande de cheval, 29 kg de viande de porc, 19 kg de lard et 4 kg de sel, épices et autres ingrédients. La perte au séchage est de 35 %, ce qui donne 65 kg de salami de cheval.

a) Déclaration rapportée au produit fini (c'est-à-dire après maturation):  
 "Fabrication: 74 g de viande de cheval et 45 g de viande de porc pour 100 g de salami".

Ici, il faut déclarer le poids des ingrédients nécessaires à la fabrication de 100 g de produit fini, puisque la quantité totale des ingrédients à déclarer dépasse 100 % masse du produit fini.

b) Déclaration rapportée au poids frais (c'est-à-dire avant maturation):  
 "Ingrédients: viande de cheval (48 %), viande de porc (29 %), lard, sel, épices, ..."

Ce mode de déclaration quantitative des ingrédients est aussi possible pour les produits de charcuterie crus, puisque la proportion des ingrédients déterminants est facile à chiffrer au moment de la fabrication et que cette déclaration quantitative n'est pas trompeuse pour le consommateur.

**ii) Art. 10, al. 2, let. b, OEDAL:** *En dérogation à l'art. 10, al.1, la quantité des ingrédients volatiles doit être indiquée en pour-cent masse, rapportée au produit fini.*

En pratique, le nombre de cas pour lesquels il faudrait déclarer la quantité d'un ingrédient déjà volatile en cours de fabrication devrait être très limité.

L'adjonction de boissons contenant de l'alcool à des denrées alimentaires soumises à un traitement thermique tombe en général sous la disposition d'exemption des „faibles quantités servant à conférer une certaine sapidité“. Si toutefois le QUID d'un ingrédient volatile doit être indiqué, il faut indiquer sa part en masse dans le produit fini.

Cette disposition est corrélée avec l'art. 5, al. 2, let. a, OEDAL.

**iii) Art. 10, al. 2, let. c, OEDAI:** *En dérogation à l'art. 10, al.1, la quantité des ingrédients utilisés sous forme concentrée ou déshydratée et reconstitués dans leur état d'origine lors de la fabrication de la denrée alimentaire peut être mentionnée en pour-cent masse avant la concentration ou la déshydratation.*

Normalement, la quantité d'un ingrédient doit être indiquée dans l'état dans lequel il a été également utilisé en cours de fabrication. Très souvent toutefois, la production alimentaire moderne fait intervenir des produits intermédiaires et des produits semi-finis déshydratés ou concentrés. Ces produits peuvent (mais ne doivent pas) être inclus dans le calcul de la quantité sous forme de produits de base, toutefois uniquement s'ils sont reconstitués par adjonction d'eau lors de la fabrication du produit fini. Ce serait par exemple le cas pour les desserts prêts à l'emploi à base de lait ou de crème en poudre, pour les jus de fruits obtenus à partir de concentrés de fruits ou encore pour les pâtes à base d'œufs entiers en poudre. Dans ces exemples, l'indication quantitative du lait, de la crème, du jus de fruits ou des œufs entiers est possible en tant que telle. Mais ce mode de calcul n'est pas fiable, par exemple lorsque du lait en poudre est ajouté à du chocolat au lait. En effet, on ne peut parler de reconstitution du lait, puisqu'il n'y a pas adjonction d'eau. Cette disposition est corrélée avec l'art. 5, al. 2, let. b, OEDAI (déclaration des ingrédients concentrés ou déshydratés).

**iv) Art. 10, al. 2, let. d, OEDAI:** *En dérogation à l'art. 10, al.1: lorsqu'il s'agit de denrées alimentaires concentrées ou déshydratées, auxquelles il faut ajouter de l'eau lors de la préparation, la quantité des ingrédients peut être mentionnée en pour-cent masse, rapportée au produit prêt à la consommation.*

Les denrées alimentaires telles que boissons en poudre, poudings en poudre, mélanges pour gâteaux, soupes déshydratées ou légumes déshydratés, sont fréquemment commercialisées sous forme de produits semi-finis déshydratés ou concentrés, qui requièrent une adjonction d'eau, voire un traitement thermique pour être prêts à consommer. Dans de tels cas, il est possible (mais pas obligatoire), en relation avec l'art. 5, al. 2, let. c, OEDAI, de calculer la teneur de l'ingrédient à déclarer par rapport au produit fini prêt à consommer.

**Exemple:** velouté aux asperges

*Ingrédients:* farine de blé, graisse végétale hydrogénée, petit-lait en poudre, sel comestible, fécule de pomme de terre, asperges déshydratées 8 %\*, exhausteur de saveur (glutamate de sodium, E 627, E 631), condiments, oignons déshydratés, sucre, arôme, maltodextrine, ciboulette déshydratée, épices, acidifiant (acide citrique).

\* équivalant à 8,5 g d'asperges dans 1 dl de velouté prêt à consommer

*Calcul:*

Matière sèche (MS) "asperges déshydratées":	env. 95 %
Matière sèche asperges:	env. 6,5 %
Dosage du velouté:	73 g/l

## 6. Emplacement de la déclaration QUID

**Art. 10, al. 3, OEDA:** *L'indication doit figurer dans la dénomination spécifique, à proximité immédiate de ladite dénomination ou dans la liste des ingrédients, en regard de l'ingrédient correspondant.*

La déclaration QUID doit figurer soit dans la dénomination spécifique, soit à proximité immédiate de ladite dénomination, soit dans la liste des ingrédients.

**Exemple:** yogourt avec 8 % de fraises

Emplacement:

- dans la dénomination spécifique: „yogourt avec 8 % de fraises“ ou „yogourt aux fraises (8 %)“; ou
- à proximité immédiate de la dénomination spécifique „yogourt aux fraises“: „avec 8 % de fraises“; ou
- dans la liste des ingrédients: „Ingrédients: lait, sucre, fraises (8 %), arôme“.

## **7. Remarques finales**

A l'avenir, le groupe de travail QUID continuera de se réunir périodiquement pour traiter des cas litigieux liés à la déclaration QUID, élaborer des ébauches de solution et mettre à jour le présent guide.

Il est recommandé de porter les cas indécis devant le groupe de travail, pour garantir une application homogène des dispositions QUID et éviter tout litige juridique.

## 8. Index

Mots-clés	Page
ail (pain à l'ail, saucisse à l'ail)	16
arôme	16
arrondi	21
articles de boulangerie	7
assiette de légumes	14
aucun QUID requis	14, 15, 17, 18, 19
avec sucre(s) et édulcorant(s)	17
beurre	15
bière de froment	20
Bierwurst (saucisse du brasseur)	9
biscuit fourré à la crème	8
Blutwurst (boudin)	19
boisson de table aux jus de fruits	5 (i)
boisson en poudre	24
boisson lactée à l'arôme de fraise	16
boisson prête à la consommation	18
bonbon à la crème	19
bonbon au lait	19
bonbon aux herbes	16
bouillon de viande	16
boule de Berlin	10
cacao	15
caractère d'écriture (taille, couleur, style)	12
caractérisation	19
cas indécis	27
cas ordinaires	7, 19
cas particuliers	8, 16, 20
Cassis de Dijon, principe de	5 (i)
catégorie d'ingrédients	5 (h), 7, 8
caviar	9
caviar d'aubergines	9
champignons	15
chocolat	18
chocolat au lait	19
cidre de pomme	20
cidre doux	7
cocktail de fruits	14
composition commercialement courante	11
concentration	24
confiture	18
contient de la caféine	17
contient de la quinine	17
contient de l'alcool	17
crème	15
crème glacée	19
croissant aux noisettes	7, 8
cuisson au four	22
décision d'achat	4 (b), 19
déclaration QUID	26
dénomination de fantaisie	7, 8, 9, 15, 19

Mots-clés	Page
dénomination spécifique	7, 9, 10, 15, 19
dénomination traditionnelle	8
denrées alimentaires préemballées	4 (f)
description générale	13
déshydratation	24
désignation consacrée par les usages commerciaux, nom d'usage	7, 8, 9, 10
directive européenne sur l'étiquetage	4 (a)
eau-de-vie de fruit	20
ébauches de solution	27
emplacement de la déclaration QUID	26
épices	15
épinards	19
étiquetage nutritionnel	5 (g), 13
étoile à la cannelle	16
extrait	15
extrait de café	15
extrait de vanille	15
faible quantité	15
foie	8
fouillage à la crème	8
fouillage à la crème aux oeufs	8
fromage	8, 9
fromage d'Italie	9
fruits	5 (h), 8, 15
fruits de mer	8
gâteau aux fruits	8
gazeux	17
glace à la vanille	15
glace à l'eau	19
glace au lait	19
glace double crème	19
glace stracciatella	11
goulache	10
groupe de travail QUID	2, 27
herbes aromatiques	15
illustration	12, 21
illustration générale	12
image	12
incorporation	21
information textuelle	13
informations nutritionnelles	13
ingrédient	5 (h)
ingrédients déterminants pour la décision d'achat	4 (b)
ingrédients factices	8
ingrédients, déshydratés ou concentrés	24
ingrédients, liste des	26
jus de fruits	15
lait	15

Mots-clés	Page
lait en poudre	21
lard	15
lasagnes florentines	10
légumes	5 (h)
légumes déshydratés	24
liqueur	20
liqueur aux oeufs	20
liquide de couverture	14
liste des ingrédients	26
litige juridique	27
Magenbrot (pain d'épice)	9
marque de commerce	7
massepain	5 (i)
matière première "fraises"	7
maturation	23
mayonnaise	5 (i)
mélanges	7
mention („aux fruits“, „fait au beurre“)	12
minéraux	5 (g)
mise en relief	12, 19
mocca (yogourt, glace)	16
mode de calcul	21
mode de préparation	12
moutarde	20
noisettes	8, 15
nom de fabrique	7
nom d'usage, désignation consacrée par les usages commerciaux	7, 8, 9, 10
nouilles aux oeufs	15
nutriment	5 (g)
oeuf	8, 15, 21
oeuf entier	21
oeufs en poudre	21
Orientations générales de l'UE relatives à la déclaration QUID	4 (d)
paëlla	10
pain au maïs	8
pain aux noix	22
pain de froment	20
pain de seigle au lait	22
pâtes	19
pâtes au soja	19
pâtes aux oeufs	5 (i), 8
pauvre en calorie	13
perte de poids en cours de stockage	21
pizza au jambon et aux champignons	7
pizza aux fruits de mer	8
pizza florentine	10
poids égoutté	14
poids frais	23
poids net	14
pouding en poudre	24

Mots-clés	Page
précision	21
préparations	7
prêt à consommer	24
produit à base de viande	9, 20
produit à tartiner	7
produit fini	22, 24
produit intermédiaire	7
produits de charcuterie crus	23
purée de pommes	19
purée de pommes de terre	19
quantité minimale	5 (i)
QUID	4 (b)
QUID requis	7, 10, 12
recommandation	4 (d)
remarques finales	27
remarques préliminaires	4
représentation	12
représentation graphique	12
riche en fibres alimentaires	13
riche en vitamine C	13
risotto	20
risotto au safran	16
riz	20
roulade au séré	15
salade de pommes de terre au lard	15
salami de cheval	23
sapidité	15
sauce au poivre	16
sauce carbonara	10
sauce chasseur	10
sauce curry	16
sauce hollandaise	11
saucisse à l'ail des ours	16
saucisse à rôtir de veau	8
saucisse au foie	8
saucisse au foie à tartiner	8
saucisse au fromage	8
saucisse aux choux	8
saucisse de Vienne	20
schéma de contrôle QUID	6
séré	15
séré aux épices et aux herbes	16
sorbet aux baies des bois	8
sorbets aux fruits	8
sortes	8
soupe à la farine	20
soupe déshydratée	24
stockage	21
stracciatella	11
sucré	17
suggestion de présentation	12
Teegebäck (biscuit)	9

Mots-clés	Page
teneur minimale	8
teneur totale	8
thé	8
thé froid	18
tiramisù	11
tomates	19
tourte de Linz	10
tourte Forêt-Noire	11
tourte Sacher	11
traitement thermique	22
tresse à la levure	19
truffes	16, 18
type de produit	7
vanille	15
velouté aux asperges	24
vente en vrac	4 (f)
viande	15
viande de veau	8
vin	15
vin de fruits	20
vinaigre de vin	20
vitamines	5 (g)
whisky de malt	20
yogourt aux fraises	7