

Ordonnance du DFI sur l'adjonction de vitamines, de sels minéraux et de certaines autres substances aux denrées alimentaires (OASM)

817.022.32

du 16 décembre 2016 (État le 1^{er} juillet 2023)

Le Département fédéral de l'intérieur (DFI),

vu les art. 10, al. 4, let. a, 25, al. 2, 26, al. 3, et 36, al. 3 et 4, de l'ordonnance du 16 décembre 2016 sur les denrées alimentaires et les objets usuels¹,

arrête:

Art. 1 Objet et champ d'application

¹ La présente ordonnance fixe les règles relatives à l'adjonction aux denrées alimentaires et à l'étiquetage:

- a. de vitamines, de sels minéraux et d'autres substances ayant un effet nutritionnel ou physiologique;
- b. de cultures de bactéries vivantes.

² L'utilisation de vitamines, de sels minéraux et d'autres substances selon l'al. 1 à titre d'additifs est régie par les dispositions de l'ordonnance du DFI du 25 novembre 2013 sur les additifs admis dans les denrées alimentaires².

³ La présente ordonnance ne s'applique pas:

- a. aux compléments alimentaires selon l'ordonnance du DFI du 16 décembre 2016 sur les compléments alimentaires³;
- b.⁴ aux denrées alimentaires destinées aux personnes ayant des besoins nutritionnels particuliers selon l'ordonnance du DFI du 16 décembre 2016 sur les denrées alimentaires destinées aux personnes ayant des besoins nutritionnels particuliers (OBNP)⁵.

⁴ Les dispositions spécifiques s'appliquant aux diverses catégories de denrées alimentaires sont réservées.

RO 2017 1495

¹ RS 817.02

² RS 817.022.31

³ RS 817.022.14

⁴ Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du DFI du 31 mai 2022, en vigueur depuis le 1^{er} juil. 2022 (RO 2022 337).

⁵ RS 817.022.104

Art. 2 Adjonction de vitamines, de sels minéraux et d'autres substances

¹ Des vitamines, des sels minéraux et d'autres substances peuvent être ajoutés aux denrées alimentaires:

- a. pour en maintenir ou en améliorer la valeur nutritionnelle;
- b. pour des raisons tenant à la santé publique.

² Est autorisée l'adjonction de vitamines, de sels minéraux et d'autres substances:

- a.⁶ selon l'annexe 1;
- b. selon l'ordonnance du DFI du 16 décembre 2016 sur les nouvelles sortes de denrées alimentaires⁷.

^{2bis} Les restrictions définies à l'annexe 2 s'appliquent en outre aux autres substances.⁸

³ Il est interdit d'ajouter une substance selon l'al. 1 aux denrées alimentaires énumérées à l'annexe 3.

⁴ Il est interdit d'ajouter les substances selon l'annexe 4 aux denrées alimentaires.

⁵ L'Office fédéral de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires (OSAV) peut, sur demande motivée, inscrire d'autres substances aux annexes 1 et 2. La demande d'autorisation doit contenir la preuve que les conditions suivantes sont remplies:

- a. la quantité proposée ne présente pas de risque sanitaire;
- b. l'emploi des substances et composés ne peut induire le consommateur en erreur.

Art. 3 Exigences applicables aux additifs

¹ Seuls des vitamines, sels minéraux et autres substances biodisponibles au corps humain peuvent être ajoutés aux denrées alimentaires.

² Les composés selon l'annexe 5 sont autorisés. Pour les substances énumérées à l'annexe 5, les critères de pureté spécifiques pour les additifs, définis dans l'annexe du règlement (UE) n° 231/2012⁹, sont applicables. Les critères de pureté généralement admis, recommandés par des organismes internationaux tels que l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture ou l'Organisation mondiale de la santé et par les pharmacopées internationales s'appliquent aux substances énumérées à l'annexe 5 pour lesquelles les critères de pureté n'ont pas été définis.

^{2bis} ...¹⁰

⁶ Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du DFI du 27 mai 2020, en vigueur depuis le 1^{er} juil. 2020 (RO 2020 2389).

⁵ RS 817.022.2

⁸ Introduit par le ch. I de l'O du DFI du 27 mai 2020, en vigueur depuis le 1^{er} juil. 2020 (RO 2020 2389).

⁹ Règlement (UE) n° 231/2012 du 9 mars 2012 établissant les spécifications des additifs alimentaires énumérés aux annexes II et III du règlement (CE) n° 1333/2008 du Parlement européen et du Conseil, JO L 83 du 22.3.2012, p. 1, modifié en dernier lieu par le règlement (UE) 2015/1739, JO L 253 du 30.09.2015, p. 3.

¹⁰ Introduit par le ch. I de l'O du DFI du 31 mai 2022 (RO 2022 337). Abrogé par le ch. I de l'O du DFI du 9 juin 2023, avec effet au 1^{er} juil. 2023 (RO 2023 292).

³ Les exigences fixées à l'annexe 6 s'appliquent à l'utilisation des cultures de bactéries vivantes.

Art. 4¹¹ Quantités minimales et quantités maximales

¹ L'adjonction de vitamines, de sels minéraux ou d'autres substances doit être calculée de telle manière que la ration journalière contienne une quantité significative de ces substances. La quantité est considérée comme significative si elle est conforme aux exigences fixées à l'annexe 10, partie A, ch. 2, de l'ordonnance du DFI du 16 décembre 2016 concernant l'information sur les denrées alimentaires (OIDAI)^{12,13}

² Les quantités maximales de vitamines et de sels minéraux pouvant être ajoutées aux denrées alimentaires par ration journalière définie à l'annexe 7 sont fixées à l'annexe 1.¹⁴

³ Les quantités maximales d'autres substances ayant un effet nutritionnel ou physiologique pouvant être ajoutées aux denrées alimentaires par ration journalière définie à l'annexe 7 sont fixées à l'annexe 2.

⁴ Afin de compenser les pertes en vitamines survenant lors de l'entreposage des denrées alimentaires, la teneur initiale de chaque vitamine dans la denrée alimentaire doit être calculée de telle manière que la quantité déclarée de vitamines au moment de la remise aux consommateurs puisse être garantie.

⁵ En cas d'adjonction de cultures de bactéries vivantes, la ration journalière fixée à l'annexe 7 doit contenir au moins 10⁸ UFC¹⁵.

Art. 5 Adjonction de substances au sel comestible

¹ L'adjonction de fluorure, d'iodure ou d'iodate au sel comestible est admise pour autant qu'elle se justifie sur le plan de la santé publique.

² Le sel comestible additionné de fluorure doit contenir, par kilogramme, 250 mg de fluorure, calculé en fluor.¹⁶

³ Le sel comestible additionné d'iodure ou d'iodate doit contenir, par kilogramme, 20 à 40 mg d'iodure ou d'iodate, calculé en iode.

Art. 6 Étiquetage

¹ L'ajout de cultures bactériennes vivantes à une denrée alimentaire doit être mentionné dans la liste des ingrédients et dans la dénomination spécifique comme suit:

¹¹ Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du DFI du 27 mai 2020, en vigueur depuis le 1^{er} juil. 2020 (RO 2020 2389).

¹² RS 817.022.16

¹³ Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du DFI du 9 juin 2023, en vigueur depuis le 1^{er} juil. 2023 (RO 2023 292).

¹⁴ Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du DFI du 9 juin 2023, en vigueur depuis le 1^{er} juil. 2023 (RO 2023 292).

¹⁵ UFC = unités formant colonie

¹⁶ Erratum du 9 janv. 2023 (RO 2023 7).

- a. par leur nom scientifique spécifique selon les règles du Comité international de la systématique des procaryotes¹⁷, ou
- b. avec la mention «avec des ferments lactiques».¹⁸

² La déclaration nutritionnelle au sens de l'art. 22 OIDA¹⁹ ne s'applique pas au sel comestible, au sel de cuisine ou au sel iodé ou fluoré remis comme tel.

³ Le sel comestible, le sel de cuisine ou le sel iodé doit être désigné par la mention «sel comestible iodé», «sel de cuisine iodé» ou «sel iodé».

⁴ Le sel comestible, le sel de cuisine ou le sel fluoré doit être désigné par la mention «sel comestible fluoré», «sel de cuisine fluoré» ou «sel fluoré».

⁵ Pour le sel comestible, les mentions suivantes sont admises:

- a. pour le sel iodé: «Un apport suffisant d'iode empêche la formation d'un goitre»;
- b. pour le sel fluoré: «Le fluorure est efficace contre les caries».

Art. 7 Actualisation des annexes

¹ L'OSAV adapte régulièrement les annexes selon l'évolution des connaissances scientifiques et techniques ainsi que des législations des principaux partenaires commerciaux de la Suisse. Ce faisant, il tient compte notamment des avis de l'Autorité européenne de sécurité des aliments (EFSA²⁰).

² Il peut édicter des dispositions transitoires.

Art. 8 Abrogation d'un autre acte

L'ordonnance du DFI du 23 novembre 2005 sur l'addition de substances essentielles ou physiologiquement utiles aux denrées alimentaires²¹ est abrogée.

Art. 8a²² Disposition transitoire de la modification du 27 mai 2020

Les denrées alimentaires non conformes à la modification du 27 mai 2020 peuvent encore être importées, fabriquées et étiquetées selon l'ancien droit jusqu'au 30 juin 2022 et remises au consommateur jusqu'à épuisement des stocks.

Art. 9 Entrée en vigueur

La présente ordonnance entre en vigueur le 1^{er} mai 2017.

¹⁷ ICSP; www.the-icsp.org

¹⁸ Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du DFI du 27 mai 2020, en vigueur depuis le 1^{er} juil. 2020 (RO 2020 2389).

¹⁹ RS 817.022.16

²⁰ EFSA = *European Food Safety Authority*

²¹ [RO 2005 6345; 2008 1049; 2009 2305; 2010 4659; 2013 5285]

²² Introduit par le ch. I de l'O du DFI du 27 mai 2020, en vigueur depuis le 1^{er} juil. 2020 (RO 2020 2389).

Vitamines et sels minéraux pouvant être ajoutés aux denrées alimentaires

Substance	Quantité maximale par ration journalière	Conditions d'utilisation
1 Vitamines		
Vitamine A	450 µg ²⁴ (correspond à 2,7 mg de bêta-carotène)	Uniquement sous forme de bêta-carotène
Vitamine D	23 µg	
Vitamine E	68 mg	
Vitamine C	250 mg	
Vitamine K	24 µg	
Vitamine B1, ou thiamine	Aucune	
Vitamine B2, ou riboflavine	Aucune	
Niacine, ou vitamine PP	200 mg	
Vitamine B6	5 mg	
Acide folique	250 µg	
Vitamine B12	Aucune	
Biotine	Aucune	
Acide pantothénique	Aucune	
2 Sels minéraux		
Calcium	250 mg	Uniquement dans les succédanés du lait ou de produits laitiers
	700 mg	
Phosphore	Uniquement sous forme d'ions d'ac-compagnement	
Fer	7 mg	

23

Nouvelle teneur selon le ch. II al. 1 de l'O du DFI du 27 mai 2020 (RO 2020 2389). Mise à jour par le ch. II de l'O du DFI du 9 juin 2023, en vigueur depuis le 1^{er} juil. 2023 (RO 2023 292).

24

Équivalents de rétinol, facteur de conversion: bêta-carotène = 6 × équivalents de rétinol

Substance	Quantité maximale par ration journalière	Conditions d'utilisation
Magnésium	250 mg	
Zinc	1,8 mg	
Iode	200 µg	
Sélénium	55 µg	
Cuivre	0,5 mg	
Manganèse	1 mg	
Chrome	62 µg	
Molybdène	100 µg	
Chlorures	Uniquement sous forme d'ions d'ac-compagnement	
Potassium	750 mg	

Annexe 2²⁵
(art. 2, al. 2^{bis} et 5, et 4, al. 3)

**Quantités maximales d’autres substances pouvant être ajoutées
aux denrées alimentaires**

Substance	Quantité maximale par ration journalière
Lactulose	3,5 g

²⁵ Nouvelle teneur selon le ch. II al. 1 de l’O du DFI du 27 mai 2020, en vigueur depuis le 1^{er} juil. 2020 (RO **2020** 2389).

7 / 16

Annexe 3
(art. 2, al. 3)

Liste des denrées alimentaires ne pouvant faire l'objet d'une adjonction de vitamines, de sels minéraux ou d'autres substances

Les denrées alimentaires énumérées ci-après ne peuvent faire l'objet d'une adjonction de vitamines, de sels minéraux ou de certaines autres substances:

1. denrées alimentaires non transformées, en particulier les fruits, les légumes, la viande, y compris la volaille et le poisson;
2. eau potable;
3. boissons titrant plus de 1,2 % vol. d'alcool.

Annexe 4²⁶
(art. 2, al. 4)

Substances ne devant pas être ajoutées aux denrées alimentaires

Les substances suivantes ne doivent pas être ajoutées aux denrées alimentaires:

1. diméthylamylamine
2. 2,4-dinitrophénol
3. mélatonine
4. *Monascus purpureus*

²⁶ Nouvelle teneur selon le ch. II al. 1 de l'O du DFI du 27 mai 2020, en vigueur depuis le 1^{er} juil. 2020 (RO 2020 2389).

Annexe 5²⁷
(art. 3, al. 2)

Complexes nutritifs admis de vitamines et de sels minéraux

Numéro	Dénomination
1	Vitamines
1.1	Vitamine A Bêta-carotène
1.2	Vitamine D Vitamine D3 ou cholécalciférol Vitamine D2 ou ergocalciférol
1.3	Vitamine E D-alpha-tocophérol DL-alpha-tocophérol Acétate de D-alpha-tocophéryl Acétate de DL-alpha-tocophéryl succinate acide de D-alpha-tocophéryl
1.4	Vitamine C Acide L-ascorbique L-Ascorbate de sodium L-ascorbate de calcium L-Ascorbate de potassium L-Ascorbyl-6-palmitate
1.5	Vitamine K Phylloquinone ou phytoménadione Ménaquinone ²⁸
1.6	Vitamine B₁ Chlorhydrate de thiamine Nitrate de thiamine
1.7	Vitamine B₂ Riboflavine Riboflavine-5'-phosphate de sodium

²⁷ Nouvelle teneur selon le ch. II al. 1 de l'O du DFI du 27 mai 2020, en vigueur depuis le 1^{er} juil. 2020 (RO 2020 2389).

²⁸ On trouve la ménaquinone principalement sous forme de ménaquinone-7 et dans une moindre mesure sous forme de ménaquinone-6.

- 1.8 Niacine**
Nicotinamide
- 1.9 Vitamine B₆**
Chlorhydrate de pyridoxine
Pyridoxine-5'-phosphate
Dipalmitate de pyridoxine
- 1.10 Acide folique**
Acide ptéroylglutamique
Calcium-L-méthylfolate
- 1.11 Vitamine B₁₂**
Cyanocobalamine
Hydroxocobalamine
- 1.12 Biotine**
D-Biotine
- 1.13 Acide pantothénique**
Sodium-D-pantothénate
Sodium-D-pantothénate
D-Panthénol
- 2 Sels minéraux**
 - 2.1 Calcium**
Carbonate de calcium
Chlorure de calcium
Citate malate de calcium
Sels de calcium de l'acide citrique
Gluconate de calcium
Glycérophosphate de calcium
Lactate de calcium
Sels de calcium de l'acide orthophosphorique
Hydroxyde de calcium
Malate de calcium
Oxyde de calcium
Sulfate de calcium
Oligosaccharides phosphorylés de calcium
Algues rouges calcaires ou maërl²⁹
 - 2.2 Fer**
Bisglycinate ferreux
Carbonate de fer

²⁹ Algues calcifiées des genres *Lithothamnium corallioides* et *Phymatolithon calcareum* ou leurs mélanges

Citrate ferreux
Citrate d'ammonium ferrique
Gluconate ferreux
Fumarate ferreux
Diphosphate sodique ferrique
Lactate de fer
Sulfate de fer
Phosphate d'ammonium ferreux (II)
Sel de sodium de l'édétate de fer (III)
Diphosphate de fer (pyrophosphate de fer)
Saccharate ferrique
Fer élémentaire (somme du fer carbonyle, du fer électrolytique
et du fer réduit à l'hydrogène)

2.3 **Magnésium**

Acétate de magnésium
Carbonate de magnésium
Chlorure de magnésium
Sels de magnésium de l'acide citrique
Gluconate de magnésium
Glycérophosphate de magnésium
Sels de magnésium de l'acide orthophosphorique
Lactate de magnésium
Hydroxydes de magnésium
Oxydes de magnésium
Citrate magnésium-potassium
Sulfate de magnésium

2.4 **Zinc**

Acétate de zinc
Glycinate de zinc
Chlorure de zinc
Citrate de zinc
Carbonate de zinc
Gluconate de zinc
Lactate de zinc
Oxyde de zinc
Sulfate de zinc

2.5 **Iode**

Iodure de potassium
Iodate de potassium
Iodure de sodium
Iodate de sodium

2.6 Sélénium

Levure enrichie au sélénium³⁰
Sélénate de sodium
Hydrogénosélénite de sodium
Sélénite de sodium

2.7 Cuivre

Carbonate de cuivre
Citrate de cuivre
Gluconate de cuivre
Sulfate de cuivre
Complexe cuivre-lysine

2.8 Manganèse

Carbonate de manganèse
Chlorure de manganèse
Citrate de manganèse
Gluconate de manganèse
Glycéro-phosphate de manganèse
Sulfate de manganèse

2.9 Chrome

Chlorure de chrome (III) et sa forme hexahydratée
Sulfate de chrome (III) et sa forme hexahydratée
Picolinate de chrome
Lactate de chrome (III) trihydraté

2.10 Molybdène

Molybdate d'ammonium (molybdène [VI])
Molybdate de sodium (molybdène [VI])

2.11 Potassium

Bicarbonate de potassium
Carbonate de potassium
Chlorure de potassium
Citrate de potassium
Gluconate de potassium
Glycérophosphate de potassium
Lactate de potassium
Hydroxyde de potassium
Sels potassiques de l'acide orthophosphorique

³⁰ Espèces de levures obtenues par culture en présence de sélénite de sodium comme source de sélénium et qui ne contient pas plus de 2,5 mg Se/g sous la forme séchée vendue dans le commerce. L'espèce prédominante de sélénium organique présente dans la levure est la sélénométhionine, qui constitue entre 60 et 85 % de la totalité du sélénium extrait dans le produit. La teneur en d'autres composés contenant du sélénium organique, notamment la sélénocystéine, ne peut dépasser 10 % du total du sélénium extrait. Les teneurs en sélénium inorganique ne peuvent généralement dépasser 1 % du total du sélénium extrait.

Annexe 6
(art. 3, al. 3)

Exigences applicables aux cultures de bactéries vivantes

- 1 Les cultures de bactéries vivantes utilisées dans les denrées alimentaires doivent être propres à la consommation humaine et ne présenter aucun danger pour la santé.
- 2 Des cellules vivantes provenant de souches d'une ou de plusieurs espèces bactériennes peuvent être utilisées.
- 3 Elles doivent remplir les critères suivants:
 - 3.1 elles doivent être, de préférence, d'origine humaine et ne pas présenter de propriétés pathogènes pour l'être humain, ni transmettre de résistances aux antibiotiques;
 - 3.2 elles doivent figurer dans une collection de souches reconnue internationalement;
 - 3.3 l'espèce et la souche doivent être caractérisées par des méthodes de biologie moléculaire. En d'autres termes:
 - a. *espèce*: hybridation ADN-ADN ou analyse des séquences géniques ARNr 16S,
 - b. *souche*: méthode de biologie moléculaire reconnue internationalement telle que les techniques de l'empreinte digitale PFGE ou RAPD.

Annexe 7³¹
(art. 4, al. 2, 3 et 5)

Rations quotidiennes

Denrées alimentaires	Ration quotidienne en g ³²
Lait et boissons laitières de toutes les catégories de teneur en matière grasse	500
Laits acidulés, toutes catégories	250
Fromage, produits à base de fromage	100
Beurre, margarine, minarine, matières grasses tartinables	20
Huiles et graisses comestibles	30
Extraits de levure, levure sèche	10
Céréales, produits de mouture	
– consommés secs comme les germes de blé	30
– pour des préparations hydratées	100
Boissons de petit-déjeuner (préparations déshydratées)	40
Céréales pour petit-déjeuner	50
Pain, articles de boulangerie	100
Articles de biscuiterie et de biscotterie	100
Pâtes (produits déshydratés)	100
Fruits et légumes transformés	200
Pommes de terre transformées	150
Jus de fruits et jus de légumes	250
Jus de citron	30
Limonades, thé froid, boissons de table, boissons contenant de la caféine, etc.	500
Energy shot	100
Confitures, gelées, produits à tartiner	50
Produits à base de viande et de poisson	150
Articles de confiserie	25
Thé, infusions de plantes ou de fruits et boissons chaudes analogues	500

³¹ Mise à jour par l’erratum du 6 fév. 2018 (RO **2018** 551), le ch. II al. 2 de l’O du DFI du 27 mai 2020 (RO **2020** 2389) et le ch. II de l’O du DFI du 9 juin 2023, en vigueur depuis le 1^{er} juil. 2023 (RO **2023** 292).

³² Des écarts sont possibles si le fabricant peut les justifier sous l’angle nutritionnel et physiologique.

*Annexe 8*³³

³³ Abrogée par le ch. II al. 3 de l'O du DFI du 27 mai 2020, avec effet au 1^{er} juil. 2020 (RO **2020** 2389).