

Exigences pour la fourniture de données à l'ERP «Necta»

1. Situation de départ

Nous voulons renseigner nos clients de manière très transparente et exhaustive sur ce que contiennent les mets et boissons que nous leur servons. Ces renseignements concernent les 14 principaux allergènes (blé, lait, etc.), les informations sur les valeurs nutritives, la liste des ingrédients, les composants ainsi que les appellations d'origine. Nous sommes conscients que cela va partiellement au-delà des exigences de la loi et de l'ODAI mais sommes convaincus de nous inscrire ainsi dans l'air du temps.

Nous voulons en outre numériser la commande, le bulletin de livraison et la facturation, ce qui nous apportera à tous de grands avantages en matière d'augmentation de l'efficacité.

Pour que les données soient toujours actuelles, elles doivent être fournies avec le produit tout au long de la chaîne de livraison. C'est ici que vous entrez en jeu en tant que fournisseur: les données de tous les produits que nos établissements peuvent commander chez vous doivent être présentes dans notre ERP «Necta». C'est le seul moyen pour nous d'analyser les données en fonction de nos recettes et de préparer les informations destinées à nos clients. En tant que fournisseur, vous avez la responsabilité de veiller à ce que les données soient toujours actuelles, même celle des produits commerciaux. Pour les produits frais, nous partons d'une actualisation hebdomadaire.

2. Connexion à Necta

Il y a différentes façons d'importer les données dans Necta: outre une interface individuelle, il est possible de déposer sur le serveur FTP un fichier Excel ou un fichier CSV. L'interface doit expressément contenir les informations suivantes pour répondre à la norme ZFV:

- données de base du produit (no d'art., désignation, unité de vente, etc.)
- 14 principaux allergènes (blé, lait, etc.)
- déclaration ou liste des ingrédients
- valeurs nutritives en kcal et kJ
 - valeurs nutritives: lipides et le pourcentage d'acides gras polyinsaturés
 - valeurs nutritives: glucides et le pourcentage de sucres
 - valeurs nutritives: protéines
 - pourcentage de sel
 - pourcentage de fibres
- pays d'origine et lieu de provenance

Vous pouvez alternativement, en tant que fournisseur, aussi enregistrer le code BLS (Base de données allemande des valeurs nutritives DE). Necta peut déterminer les valeurs nutritives à partir de ce code BLS. Vous devez fournir tous les autres renseignements.

3. Modalités de représentation des données à déclarer - necta

Quoi?	Comment (modalités de représentation)?	Exemples	Article de loi
Dénomination spécifique (Dénomination qui caractérise la denrée alimentaire)	<ul style="list-style-type: none"> - «:» deux points après la dénomination spécifique - Pas de désignation de la marque, déclarations de quantité ou de pourcentage 	<ul style="list-style-type: none"> - «Salade de tomates:» - «Sandwich au jambon:» - «Flocons d'avoine:» 	OIDAI, Art. 6 et annexe 1
Articles composés (pains, mélanges d'épices, produits de charcuterie, mayonnaise, etc.)	<ul style="list-style-type: none"> - Indiquer d'abord la dénomination spécifique du produit - Les différents composants sont énumérés entre parenthèses - Articles composés en mélanges: 1^{ère} parenthèse «()», 2^e parenthèse «[]» 	<ul style="list-style-type: none"> - «Mélange d'épices (romarin, poudre de tomate, CÉLERI)» - «Fond de veau (eau, bouillon de veau [eau, extrait de viande de veau, sel], maltodextrine, extrait de levure, dextrose, arôme)» - «Pain complet: (farine de BLÉ, etc.)» 	OEDAL, Art. 7 et annexe 1
Liste des ingrédients	<ul style="list-style-type: none"> - Dans l'ordre décroissant de leur importance pondérale - «,» virgule après chaque ingrédient 	<ul style="list-style-type: none"> - «Flocons de millet, sultanines, figues sèches, SÉSAME» 	OIDAI, Art. 8 et 9 , annexe 5
14 allergènes à déclaration obligatoire	<ul style="list-style-type: none"> - Les composants allergènes sont écrits en majuscules - Les allergènes non listés suivent entre parenthèses: «(contient ALLERGÈNE)» 	<ul style="list-style-type: none"> - «farine de BLÉ», «LAIT», «sandwich au SAUMON», «LAIT entier en poudre» - «vinaigre de pomme (contient des SULFITES)» 	OIDAI, Art. 10 et 11 , annexe 6
Pays d'origine de la viande / du poisson (le pays où l'engraissement a eu lieu principalement ou le pays où l'animal a passé la majeure partie de son existence)	Pays / zone de pêche à indiquer en toutes lettres entre parenthèses après le produit (pas d'indication du n° FAO) <ul style="list-style-type: none"> - «sorte de viande (pays de provenance)» - poisson d'élevage / poisson des eaux intérieures: «dénomination du poisson (pays de provenance)» - poisson de mer: «dénomination du poisson (zone de pêche)» 	<ul style="list-style-type: none"> - «jambon cru (Suisse)» - «TRUITE (Suisse)» - «SAUMON (nord-est du Pacifique)» 	OIDAI, Art. 15 et 16 , 17
Pays de provenance et mode de détention pour les produits à base d'œufs	<ul style="list-style-type: none"> - Indiqué entre parenthèses après le produit: «produit (pays de provenance, mode de détention)» 	<ul style="list-style-type: none"> - «ŒUF entier (Suisse, élevage en plein air)» 	OIDAI, Art. 15 et 16 ,
Origine végétale des huiles / graisses / amidons	<ul style="list-style-type: none"> - Provenant d'une seule espèce végétale: l'indication suit le nom de la catégorie - Provenant de plusieurs espèces végétales: énumération entre parenthèses 	<ul style="list-style-type: none"> - «huile de palme» - «amidon de BLÉ» - «graisses végétales (tournesol, colza, palme)» 	OIDAI, annexe 5 , ODAI OV

Quoi?	Comment (modalités de représentation)?	Exemples	Article de loi
Additifs / numéros E	<ul style="list-style-type: none"> - Nom de la catégorie suivi de «:» - L'additif doit être indiqué sous sa dénomination en toutes lettres, pas par son numéro. - Emploi du singulier / pluriel (utiliser le mot de liaison «et») 	<ul style="list-style-type: none"> - «correcteur d'acidité: acide tartrique» - «correcteurs d'acidité: lactate de calcium et acide tartrique» 	OIDAI, Art. 8 , annexe 5 , OAdd

3.1 Ajouts à la forme de la déclaration de représentation

Toutes les indications doivent respecter la législation suisse. Les exigences exactes d'identification sont détaillées dans: Ordonnance du DFI sur l'étiquetage et la publicité des denrées alimentaires (OIDAI, [RS 817.022.21](#)).

La déclaration doit également respecter les points suivants:

- Déclaration de l'eau (OIDAI, [Art. 9](#), lit. E, [annexe 5](#) partie A)
- L'eau et les substances volatiles ajoutées doivent être indiquées en fonction de leur part en masse dans le produit fini. On peut renoncer à mentionner la part d'eau ajoutée si elle ne représente pas plus de 5 % masse du produit fini (p.ex.: pain à l'état cuit)
- Les enzymes qui ne sont plus des composants actifs dans le produit fini ne doivent pas être déclarées (OIDAI, [Art. 9](#)).
- La teneur en matière grasse des produits laitiers y.c. le fromage ne doit pas être indiquée en pourcentage mais en toutes lettres (p.ex.: crème entière, fromage demi-gras, etc.)
- «Teneur totale en sel de cuisine : ..%» n'entre pas dans la liste des ingrédients et ne doit pas être indiquée

Les indications suivantes doivent également être communiquées:

- Teneur en alcool pour les boissons et les ingrédients alcooliques
- Mention en cas d'irradiation: «traité aux rayonnements ionisants» ou «irradié»
- Mention pour les articles OGM (organismes génétiquement modifiés): «produit OGM».
- Règles particulières d'étiquetage applicables à certains types et à certaines catégories de denrées alimentaires: édulcorants et succédanés de sucre, OI-DAI, [annexe 2](#), partie B
- ODAIAN, [art. 10](#), al. 10: Les préparations de viande ou les produits à base de viande qui sont fabriqués avec l'adjonction de l'enzyme transglutaminase doivent porter la mention: «Ne convient pas aux personnes atteintes de la coeliaquie».
- Déclaration des stimulateurs de croissances tels que des antibiotiques ou des hormones selon l'Ordonnance agricole sur la déclaration (OAGR, [916.51](#)).
- OAGR, [annexe 5](#) partie D et Ordonnance du DFI sur les arômes et les additifs alimentaires ayant des propriétés aromatisantes utilisés dans ou sur les denrées alimentaires (Ordonnance sur les arômes [817.022.41](#)): Les arômes sont déclarés selon la nouvelle ordonnance

Allergènes à déclaration obligatoire
céréales (contenant du gluten)
poisson
crustacés
anhydride sulfureux et sulfites
céleri
lait et lactose
graines de sésame
fruits à coque (noix)
arachides
œufs
lupins
soja
moutarde
mollusques

Céréales contenant du gluten
blé
seigle
orge
épeautre
grain vert d'épeautre
amidonnier
engrain
blé kamut
triticale
avoine

Nom de la catégorie des additifs (numéros E)	
édulcorants	agents moussants
colorants	gélifiants
conservateurs	agents d'enrobage
antioxydants	humectants
supports	amidons modifiés
acidifiants	gaz d'emballage
correcteurs d'acidité	propulseurs
anti-agglomérants	poudres à lever
antimoussants	séquestrants
agents de charge	stabilisants
émulsifiants	épaississants
sels de fonte	agents de traitement
affermissants	arômes
exhausteurs de goût	

Mentions légales

Nous attirons votre attention sur le fait que notre fournisseur peut être tenu responsable de conséquences résultant de fausses déclarations. Nous sommes redevables d'éventuels dommages-intérêts vis-à-vis de nos clients et aurions recours en cas de litige (p.ex. lésion corporelle causée par des allergènes ayant fait l'objet d'une fausse déclaration). C'est pourquoi nous recommandons d'exiger impérativement de votre fournisseur les données relatives aux matières premières et aux produits commerciaux sous forme numérique de manière à pouvoir avoir recours en cas de litige.

La situation devrait se simplifier si les données sont mises à disposition sur une plateforme (p.ex. GS 1); l'actualisation et la situation juridiques en particulier sont claires dans ce cas. Notre fournisseur est cependant toujours responsable, vis-à-vis de nous, de l'actualité, de l'exactitude et de l'exhaustivité des données.

4. Vos interlocuteurs

ZFV-Unternehmungen:

Andreas Fasola, responsable Achats adj., afasola@zfv.ch, 044 388 35 28

Christian Döhler, collaborateur de projet Achats necta, cdoehler@zfv.ch 044 388 35 57

Necta/Fenz Software:

Thomas Pruckner, responsable du département Connexion des fournisseurs, thomas.pruckner@fenz-software.at, +43 (664) 823 5004

Nous restons à votre entière disposition pour répondre à d'éventuelles questions ou demandes.

ZFV-Unternehmungen

Flüelastrasse 51, Postfach, 8047 Zürich, T +41 44 388 35 35, F +41 44 388 35 36, info@zfv.ch, www.zfv.ch