

**Ordonnance du DFJP
sur les déclarations de quantité dans la vente en vrac et
sur les préemballages
(ODqua-DFJP)**

du 10 septembre 2012 (Etat le 1^{er} janvier 2015)

Le Département fédéral de justice et police (DFJP),

vu les art. 3, al. 4, 5, al. 2, 8, al. 3, 10, al. 3 et 4, 22, al. 3, 23, 24, al. 2, et l'annexe 3, ch. 631 de l'ordonnance du 5 septembre 2012 sur les déclarations de quantité (ODqua)¹,

arrête:

Art. 1 Détermination de la quantité

(art. 3, al. 4, ODqua)

¹ La quantité suivante, autre que la quantité nette, est déterminante dans les cas suivants:

- a. pour les marchandises offertes dans la vente en vrac pesées par le consommateur (art. 5, al. 1, ODqua): le poids net plus le poids du sac ou autre emballage, pour autant que celui-ci ne dépasse pas 2 g;
- a^{bis}.² pour les denrées alimentaires offertes dans la vente en vrac contenant des parties non comestibles pour des raisons liées à la production, qui ne peuvent pas être enlevées avant le pesage sans endommager la denrée alimentaire, telles que les agrafes de saucisses ou les pics: le poids net plus le poids de ces parties;
- b. pour les sucreries telles que les bonbons ou les pralinés offerts emballés dans la vente en vrac: le poids net plus le poids de l'emballage;
- c. pour le fromage «Vacherin Mont-d'or»: le poids brut:
 1. si le couvercle et le fond ne dépassent pas 6 respectivement 7 mm.
 2. si le poids de la boîte (tare) par rapport au poids brut ne dépasse pas 20 % pour un fromage jusqu'à 21 cm de diamètre, et 17 % pour un fromage dont le diamètre est supérieur à 21 cm, et
 3. si la déclaration «brut» figure en toutes lettres, est facilement lisible et se trouve à côté de la déclaration du poids;
- d. pour le fromage entouré d'une écorce en bois: le poids net plus le poids de l'écorce;

RO 2012 5301

¹ RS 941.204

² Introduite par le ch. I de l'O du DFJP du 19 nov. 2014, en vigueur depuis le 1^{er} janv. 2015 (RO 2014 4545).

- e. pour les préemballages de copeaux ou de granulés de bois: le poids commercial défini à l'annexe 1;
- f. pour les bouteilles d'eau-de-vie de poire contenant une poire: le volume de l'eau de vie y compris la poire.

² En dérogation à la règle fixée à l'art. 3, al. 2, ODqua, pour les marchandises surgelées et congelées comme les crèmes glacées, dont la quantité est déterminée d'après le volume, la température de référence pour la détermination de la quantité doit être inférieure à 0 °C.

Art. 2 Vente en vrac à la pièce

(art. 5, al. 2, ODqua)

Les marchandises ci-après peuvent être offertes à la pièce dans la vente en vrac:

- a. produits de boulangerie et de pâtisserie d'un poids inférieur ou égal à 150 g;
- b. produits de pâtisserie d'un poids supérieur à 150 g, si la vente à la pièce est conforme aux usages commerciaux;
- c. pralinés et articles de confiserie au chocolat selon l'art. 47 de l'ordonnance du DFI sur les sucres, les denrées alimentaires sucrées et les produits à base de cacao du 23 novembre 2005³ d'un poids inférieur ou égal à 50 g la pièce;
- d.⁴ saucisses d'un poids inférieur ou égal à 200 g;
- e. spécialités fromagères produites en petites meules, comme les tommes, les formaggini et le fromage de chèvre dont le poids est inférieur ou égal à 150 g;
- f. fruits et légumes cités à l'annexe 2;
- g. marchandises autres que des denrées alimentaires, pour lesquelles le nombre de pièces peut être déclaré comme quantité nominale des préemballages selon l'art. 10, al. 3, ODqua.

Art. 3 Pains

(art. 5, al. 2, ODqua)

Selon l'art. 5, al. 1 ODqua, le pesage des pains offerts dans la vente en vrac n'est pas requis si, entre une et huit heures après la fin de la cuisson:

- a. ils satisfont aux prescriptions applicables à la quantité minimale mentionnées à l'art. 4, al. 3, ODqua; ou
- b. ils satisfont par analogie aux exigences applicables au contenu des préemballages selon l'art. 19 ODqua.

³ RS 817.022.101

⁴ Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du DFJP du 19 nov. 2014, en vigueur depuis le 1^{er} janv. 2015 (RO 2014 4545).

Art. 4 Mets offerts en libre-service
(art. 8, al. 3, ODqua)

S'agissant des mets offerts en libre-service dans un restaurant indiquant un prix unitaire selon l'art. 8, al. 3, ODqua, le poids net est déterminé comme suit:

- a. la déclaration du poids comme tare doit figurer sur chaque récipient; ou
- b. le poids du récipient le plus lourd utilisé est retenu comme tare.

Art. 5 Préemballages déclarés d'après le nombre de pièces
(art. 10, al. 3 et 4, ODqua)

¹ Le nombre de pièces peut être déclaré comme quantité nominale en particulier pour les préemballages suivants autres que de denrées alimentaires:

- a. préemballages d'articles servant à la construction comme vis, clous;
- b. allumettes;
- c. colorants pour textiles en emballages-portions de moins de 20 g;
- d. emballages portions de cubes d'allumage et d'allumes-gril;
- e. os à mâcher pour chiens;
- f. tablettes et sachets-portions de produit pour machines à laver et lave-vaisselle;
- g. produits cosmétiques en petits emballages, tels que petits savons, emballages-portions de shampoing, crèmes.

² Le nombre de pièces peut être déclaré comme quantité nominale sur les denrées alimentaires suivantes selon l'art. 3 de l'ordonnance du 9 octobre 1992 sur les denrées alimentaires⁵:

- a.⁶ fruits et légumes répertoriés à l'annexe 2, pour autant que le préemballage contienne au maximum trois pièces;
- a^{bis}.⁷ articles sucrés comme chewing-gums, bonbons à mâcher et mousses de confiserie, dont la quantité nominale est inférieure ou égale à 50 g;
- b. comprimés d'édulcorants;
- c. additifs alimentaires telles que les préparations vitaminées ou minéralisées;
- d. cigarettes.

⁵ RS 817.0

⁶ Introduite par le ch. I de l'O du DFJP du 19 nov. 2014, en vigueur depuis le 1^{er} janv. 2015 (RO 2014 4545).

⁷ Anciennement let. a.

Art. 6 Préemballages déclarés d'après le poids égoutté

(art. 22, al.3, ODqua)

La procédure visant à déterminer le poids égoutté et les intervalles à l'intérieur desquels le préemballage doit respecter les exigences fixées à l'art. 22, al. 1, ODqua sont décrits à l'annexe 3.

Art. 7 Préemballages des marchandises surgelées

(art. 23 ODqua)

La procédure visant à déterminer le poids net des marchandises surgelées est fixée à l'annexe 4.

Art. 8 Préemballages des marchandises subissant une perte de poids

(art. 24, al. 2, ODqua)

La perte de poids entre le moment déterminant défini à l'art. 24, al. 1, ODqua, et le moment du contrôle officiel selon l'art. 35 ODqua est calculée selon l'annexe 5.

Art. 9 Contrôle des préemballages de même quantité nominale

(annexe 3, ch. 631, ODqua)

L'ordre dans lequel les préemballages sont mesurés lors du contrôle officiel défini à l'annexe 3, ch. 631, ODqua est fixé à l'annexe 6.

Art. 10 Abrogation du droit en vigueur

L'ordonnance du 12 juin 1998 sur les prescriptions techniques concernant les déclarations de quantité figurant sur les préemballages industriels⁸ est abrogée.

Art. 11 Entrée en vigueur

La présente ordonnance entre en vigueur le 1^{er} janvier 2013.

⁸ [RO 1998 1672, 2003 1762]

Poids commercial des copeaux et granulés de bois

1 Copeaux de bois

- 1.1 Le poids commercial des préemballages de copeaux de bois est égal au poids du contenu à sec, plus un supplément d'humidité de 12 % maximum.
- 1.2 Lors du contrôle des préemballages de copeaux de bois, le poids du contenu à sec est déterminé à l'aide d'un échantillon conditionné, chauffé à 103 °C.

2 Granulés de bois

Le poids commercial des préemballages de granulés de bois (pellets) qui sont utilisés comme combustible, est égal:

- au poids du contenu à sec, plus un supplément d'humidité de 10 % maximum, si la norme ÖNORM M 7135⁹ est indiquée sur le préemballage;
- au poids du contenu à sec, plus un supplément d'humidité de 12 % maximum, si la norme susmentionnée n'est pas indiquée sur le préemballage.

⁹ ÖNORM M 7135: 2000 11 01. Cette norme est disponible auprès de Austrian Standards, www.as-search.at, en allemand (Presslinge aus naturbelassenem Holz oder naturbelassener Rinde – Pellets und Bricketts – Anforderungen und Prüfbestimmungen) et en anglais (Compressed wood or compressed bark in natural state – Pellets and briquettes – Requirements and test specifications) ou peut être consultée auprès de l'Institut fédéral de métrologie (METAS), 3003 Berne-Wabern.

*Annexe 2*¹⁰
(art. 2, let. f)

Vente à la pièce de fruits et de légumes

1 Fruits et légumes pouvant dans tous les cas être vendus à la pièce

Les fruits et légumes ci-après peuvent dans tous les cas être vendus à la pièce:

Fruits exotiques	Ananas
	Avocat
	Banane
	Poire Nashi
	Carambole
	Cherimoya
	Granadilla
	Grenade
	Kaki
	Figue de Barbarie (piquants)
	Kiwi
	Kiwi-Gold
	Noix de coco
	Litchi
	Mangue
	Papaye
	Persimon
	Pitahaya
	Sharon
	Tamarillo
Agrumes	Grapefruit
	Limette
	Pomelo
	Sweetie
	Citron

¹⁰ Nouvelle teneur selon le ch. I, al. 1 de l'O du DFJP du 18 nov. 2013, en vigueur depuis le 1^{er} janv. 2014 (RO 2013 4539).

Herbes aromatiques	Herbes en botte Herbes en pot
Légumes	Artichaut Carottes en botte Concombre Ail Chou-rave Poivron Caldo Verde portugais Grelons portugais Radis en botte Salades telles que batavia, feuille de chêne, iceberg, chicorée frisée, laitue pommée, laitue romaine, lollo Chou-fleur Mélange (1 chou-fleur et 1 brocoli) Mélange (1 chou-fleur et 1 romanesco) Maïs doux Oignons frais en botte (3 pièces) Oignon Tresse d'oignons
Courges	Courges de différentes formes
Melons	Melons, excepté les pastèques

2 Fruits et légumes destinés à la consommation immédiate admis pour la vente à la pièce

Outre les fruits et légumes énumérés au ch. 1, les fruits et légumes destinés à la consommation immédiate peuvent être vendus à la pièce.

Préemballages des marchandises déclarées selon le poids égoutté

1 Appareillage

- 1.1 Pour la détermination du poids égoutté, il convient d'utiliser un tamis plat selon la recommandation de l'Organisation internationale de métrologie légale (recommandation OIML) R 87 (édition 2004)¹² d'une largeur de maille de 2,5 mm et d'une épaisseur de fil de 1,0 mm.
- 1.2 Le diamètre du tamis plat est de:
 - 20 cm pour les préemballages dont la quantité nominale est inférieure ou égale à 850 ml;
 - 30 cm pour les préemballages dont la quantité nominale est supérieure à 850 ml.
- 1.3 Pour les préemballages dont la quantité nominale est égale à 2,5 kg et plus, la marchandise doit être répartie équitablement sur au moins deux tamis de même dimension.

2 Procédure

- 2.1 La température de l'échantillon doit être de 20 °C.
- 2.2 Pendant l'utilisation, le tamis doit être incliné selon un angle de 17 à 20°.
- 2.3 Le contenu total d'un préemballage est vidé sur le tamis taré puis réparti uniformément sur toute la surface du tamis, par secousses. Les fruits creux (poires, pêches et abricots) doivent être placés tête en bas.
- 2.4 La durée d'égouttage est de deux minutes, à partir du moment où la marchandise se trouve sur le tamis d'égouttage. A la fin de l'égouttage, le tamis est à nouveau secoué afin d'éliminer le liquide adhérent encore sur le fond.
- 2.5 Le résultat de la pesée suivante, moins le poids du tamis, donne le poids égoutté.

¹¹ Mise à jour selon le ch. I, al. 2 de l'O du DFJP du 18 nov. 2013, en vigueur depuis le 1^{er} janv. 2014 (RO **2013** 4539).

¹² Les recommandations peuvent être consultées à l'adresse www.oiml.org/fr/publications/recommandations
Les informations concernant les recommandations de l'OIML peuvent être obtenues auprès de l'Institut fédéral de métrologie (METAS), 3003 Berne-Wabern.

3 Intervalles fixés pour la détermination du poids égoutté

- 3.1 Les intervalles de temps à l'intérieur desquels les marchandises contrôlées doivent satisfaire aux exigences de l'art. 22, al. 1, ODqua, sont fixés dans la Recommandation OIML R87, annexe C (édition 2004).
- 3.2 Les intervalles suivants sont notamment applicables pour:
 - les fruits, légumes et autres denrées alimentaires végétales, 30 jours après la stérilisation jusqu'à la date de péremption;
 - les produits contenant du poisson salé, marinades contenant des produits à base de poisson, crevettes, moules et autres: 2 à 14 jours à partir de la fabrication;
 - les petites saucisses et autres produits à base de viande, 5 jours après la stérilisation jusqu'à la date de péremption.

Préemballages des marchandises surgelées

1 Appareillage

Pour la détermination du poids net, il convient d'utiliser un tamis selon la recommandation de l'Organisation internationale de métrologie légale (Recommandation OIML) R 87 (édition 2004)¹⁴ d'une largeur de maille de 2,5 mm et d'une épaisseur de fil de 1,0 mm.

2 Procédure

2.1 Fruits et légumes congelés

2.1.1 La marchandise emballée est immergée dans un bain-marie à 20 °C. Une fois la glace fondue, la marchandise est étalée sur le tamis.

2.1.2 Le diamètre du tamis est de:

- 20 cm pour les préemballages dont la quantité nominale est inférieure ou égale à 1,4 kg;
- 30 cm pour les préemballages dont la quantité nominale est supérieure à 1,4 kg; la marchandise peut être répartie équitablement sur au moins deux tamis de même dimension.

2.1.3 Pendant l'utilisation, le tamis doit être incliné selon un angle de 17 à 20°.

2.1.4 La durée d'égouttage est de deux minutes.

2.2 Fruits de mer, poissons et volailles glacés.

2.2.1 La marchandise doit être sortie avec précaution de l'emballage, et tenue sous un filet d'eau froide coulant lentement jusqu'à élimination du glaçage. La marchandise est ensuite étalée sur le tamis.

2.2.2 Le diamètre du tamis est de:

- 20 cm pour les préemballages dont la quantité nominale est inférieure ou égale à 900 g;
- 30 cm pour les préemballages dont la quantité nominale est supérieure à 900 g; la marchandise peut être répartie uniformément sur au moins deux tamis de même dimension.

2.2.3 Pendant l'utilisation, le tamis doit être incliné selon un angle de 17 à 20°.

¹³ Mise à jour selon le ch. I, al. 2 de l'O du DFJP du 18 nov. 2013, en vigueur depuis le 1^{er} janv. 2014 (RO 2013 4539).

¹⁴ Les recommandations peuvent être consultées à l'adresse www.oiml.org/fr/publications/recommandations
Les informations concernant les recommandations de l'OIML peuvent être obtenues auprès de l'Institut fédéral de métrologie (METAS), 3003 Berne-Wabern.

- 2.2.4 La durée d'égouttage est de deux minutes.
- 2.3 Crevettes grises et chaire de crabe congelées.
- 2.3.1 La marchandise est immergée dans un bain-marie à 26 °C. Une fois la glace fondue, la marchandise est étalée sur le tamis.
- 2.3.2 Le diamètre du tamis est de:
 - 20 cm pour les préemballages dont la quantité nominale est inférieure ou égale à 450 g;
 - 30 cm pour les préemballages dont la quantité nominale est supérieure à 450 g; la marchandise peut être répartie uniformément sur au moins deux tamis de même dimension.
- 2.3.3 Pendant l'utilisation, le tamis doit être incliné selon un angle d'environ 30°.
- 2.3.4 La durée d'égouttage est de deux minutes.

Préemballages des marchandises subissant une perte de poids

- 1 La perte de poids entre le moment déterminant défini à l'art. 24, al. 1, ODqua et le moment du contrôle effectué par l'organe compétent selon l'art. 34 ODqua est prise en compte selon la formule ci-après, sous réserve du ch. 3.

$$G_A = \frac{G_G}{1 - \left(\frac{r}{1000} \times n \right)}$$

G_A : poids net théorique au moment déterminant

G_G : poids du préemballage après n jours après le moment déterminant

n: temps écoulé en jours, depuis le moment déterminant

r: perte de poids relative par jour, exprimée en pour mille

- 2 La perte de poids relative (r) par jour doit être déterminée si possible de manière expérimentale, ou peut être reprise du tableau suivant:

Perte de poids de la marchandise liée au nombre de jours; indication en pour mille du poids net théorique au moment déterminant

Marchandise	Temps écoulé depuis le moment déterminant, en jours			
	1	3	7	30
Légumes-racines	5	15	18	25
Choux-fleur	40	118	239	–
Choux	5	15	21	35
Oignons	7	20	25	35
Légumes à feuilles et à tiges	16	50	80	150
Fenouil	38	109	210	–
Légumes-fruits (comme les tomates, concombres, courges, le maïs doux.)	13	40	49	70
Haricots	21	65	146	–
Légumes secs (comme les petits pois)	13	40	52	80
Fruits à noyau	13	40	58	100
Pommes	4	11	25	–
Fruits à pépins	3	10	22	50

Marchandise	Temps écoulé depuis le moment déterminant, en jours			
	1	3	7	30
Baies, baies des bois	16	50	68	110
Clémentines, mandarines	–	50	98	–
Oranges	7	20	29	50
Citrons, grapefruits	7	20	30	50
Bananes	7	25	–	–
Fruits à coque, noix	2	3	5	10
Pommes de terre de table (précoces)	7	20	29	50
Pommes de terre de table (tardives)	5	15	20	30

- 3 Pour la farine, une perte de poids 2 % est prise en compte, indépendamment du temps écoulé depuis le moment déterminant.

Annexe 6
(art. 9)

Contrôle des préemballages de même quantité nominale

- 1 Pour les lots contenant au maximum 20 pièces (annexe 3, ch. 413, ODqua) et pour les lots contenant entre 21 et 100 pièces (annexe 3, ch. 412, ODqua) les préemballages de l'échantillon sont contrôlés dans l'ordre de leur saisie (annexe 3, ch. 62, ODqua), commençant par 1.
- 2 Pour les lots contenant plus de 100 pièces (annexe 3, ch. 411 ODqua) les préemballages de l'échantillon sont contrôlés selon leur numérotation (annexe 3, ch. 62, ODqua), dans l'ordre suivant:
9, 19, 3, 24, 15, 4, 25, 13, 8, 22, 1, 6, 16, 23, 2, 18, 10, 14, 27, 11, 26, 12, 21, 5, 20