



Nouvelles règles du droit alimentaire et dans le domaine de l'importation, du transit et de l'exportation d'animaux et de produits animaux

Fiche d'information sur les principales nouveautés dans le cadre de la consultation du 10 avril 2024

Office fédéral de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires (OSAV)

Denrées alimentaires

Des nouveautés sont prévues dans quatre ordonnances du droit alimentaire. L'objectif est d'améliorer la transparence et de maintenir la législation suisse au niveau de celle de l'UE.

Méthodes de production interdites

Contexte : En juin 2021, le Parlement a adopté la motion 20.4267 de la CSEC-E « Déclaration des méthodes de production interdites en Suisse », laquelle demande que les produits d'origine animale et végétale obtenus en recourant à des méthodes de production interdites en Suisse soient déclarés comme tels. Le 5 avril 2023, le Conseil fédéral a chargé le Département fédéral de l'intérieur (DFI) d'élaborer des propositions concernant les obligations en matière d'étiquetage afin d'améliorer la transparence pour certains produits. Cela concerne notamment le foie gras, les cuisses de grenouilles obtenues sans étourdissement et d'autres produits d'origine animale obtenus à l'aide de méthodes causant des douleurs, sans anesthésie préalable, mais aussi les aliments d'origine végétale qui risquent d'avoir été obtenus à l'aide de produits phytosanitaires classés comme dangereux au niveau international. Les nouvelles obligations en matière de déclaration devraient être clairement définies, conformes au droit international et applicables. Afin de garantir que les mesures peuvent être mises en œuvre, le DFI a dressé la liste des pays qui interdisent les méthodes de production et d'utilisation soumises à l'obligation d'étiquetage.

Nouveautés : Le projet prévoit d'inscrire dans l'ordonnance sur les denrées alimentaires et les objets usuels (ODAIU) une obligation d'étiquetage pour :

- le foie gras ;
- les produits d'origine animale obtenus à l'aide de méthodes causant des douleurs, sans anesthésie préalable, les principes directeurs de l'Organisation mondiale de la santé animale (OMSA) servant de référence en la matière ;
- les produits d'origine végétale provenant de pays qui n'interdisent pas l'utilisation des produits phytosanitaires énumérés à l'annexe III de la Convention de Rotterdam (RS 0.916.21) ; cette convention sert de ligne directrice au niveau international pour la classification des produits chimiques et phytosanitaires dangereux.

Les consommateurs se préoccupent toujours plus des méthodes de production problématiques, ce qui accroît le besoin de transparence : désormais, de nouvelles indications doivent également être fournies par écrit lors de la vente en vrac.





Les denrées alimentaires concernées et les méthodes de production correspondantes sont énumérées de manière exhaustive dans une nouvelle annexe de l'ODAIUOs.

Les mentions obligatoires relatives à la méthode de production des denrées alimentaires préemballées sont complétées dans la liste correspondante de l'ordonnance du DFI concernant l'information sur les denrées alimentaires (OIDAI).

Une nouvelle base juridique est créée pour la mise en œuvre de la déclaration, à savoir l'ordonnance du DFI relative aux listes de pays prévues par l'ordonnance sur les denrées alimentaires et les objets usuels. En vertu de cette nouvelle ordonnance, les pays figurant sur la liste ne sont pas tenus de déclarer la méthode de production. Par contre, les pays ne figurant pas sur la liste doivent procéder à la déclaration correspondante, à moins que l'entité responsable de la mise en circulation ne puisse prouver, dans le cadre de son autocontrôle, que le produit n'est pas fabriqué selon la méthode de production mentionnée.

Avantages : Améliorer la transparence sur les méthodes de production auprès des consommateurs.

Champ d'application : Cette réglementation s'applique à tous les établissements qui proposent les denrées alimentaires concernées, notamment les établissements de restauration et du commerce de détail.

Actes modifiés : Ordonnance sur les denrées alimentaires et les objets usuels (ODAIUOs)
Ordonnance du DFI concernant l'information sur les denrées alimentaires (OIDAI)
Ordonnance du DFI relative aux listes de pays prévues par l'ordonnance sur les denrées alimentaires et les objets usuels (ordonnance relative aux listes de pays applicables aux denrées alimentaires)

Délai transitoire : 2 ans

Provenance des ingrédients

Contexte : Actuellement, la provenance d'un ingrédient doit être indiquée lorsque ce dernier est présent en grande quantité dans le produit et si la présentation du produit laisse supposer que l'ingrédient a une autre provenance. On considère que la quantité des ingrédients d'origine animale, tels que la viande, est importante lorsque leur part dans le produit fini représente 20 % ou plus de sa masse. Pour tous les autres ingrédients, leur part dans le produit fini doit être de 50 % ou plus de sa masse.

Le 17 mars 2022, le Parlement a transmis la motion 19.4083 Nicolet « Garantir aux consommateurs la désignation claire du pays de provenance pour les denrées alimentaires confectionnées ou préconfectionnées à l'étranger ». Afin de répondre aux demandes de cette motion, d'en garantir la faisabilité et de respecter les obligations de la Suisse en matière de droit commercial, il convient de créer une déclaration obligatoire spécifique des ingrédients de toutes les denrées alimentaires et pas seulement pour celles produites à l'étranger.



- Nouveautés :** Désormais, la provenance d'un ingrédient doit être déclarée lorsque sa part dans un produit représente 50 % ou plus de la masse de ce dernier et que le pays de provenance de l'ingrédient diffère du pays de production de la denrée alimentaire. S'agissant des ingrédients d'origine animale, le pays de provenance de l'animal doit déjà être déclaré si leur part dans le produit fini représente 20 % ou plus de sa masse. L'obligation d'indiquer la provenance d'un ingrédient ne dépend plus de la présentation du produit. De plus, la provenance peut dorénavant être indiquée de plusieurs manières et elle n'est plus limitée à l'indication du pays de provenance. Cela permet de se rapprocher davantage du droit européen.
- Avantages :** La nouvelle réglementation doit garantir aux consommateurs une plus grande transparence sur la provenance des ingrédients et permettre de se rapprocher davantage du droit européen.
- Champ d'application :** Tous les établissements qui proposent des aliments préemballés.
- Acte modifié :** Ordonnance du DFI concernant l'information sur les denrées alimentaires (OIDAI)
- Délai transitoire :** 2 ans

Déclaration du vin, du vin pétillant et du vin mousseux

- Contexte :** Dans l'UE, de nouvelles dispositions sont entrées en vigueur pour le vin, le vin pétillant et le vin mousseux (règlement [UE] 2021/2117). D'une part, de nouvelles prescriptions s'appliquent en matière d'étiquetage, d'autre part, il existe désormais des conditions qui définissent quand certains produits de la vigne peuvent être désalcoolisés ou partiellement désalcoolisés et les procédés autorisés à cet effet. La Suisse étant liée à l'UE par l'Accord agricole (RS 0.916.026.81), elle doit procéder à des adaptations et aligner sa législation sur les nouvelles prescriptions européennes afin d'appliquer les mêmes règles que l'UE.
- Nouveautés :** Désormais, l'étiquette de tous les vins, vins mousseux et vins pétillants doit comporter la liste des ingrédients et la déclaration nutritionnelle, comme c'est le cas dans l'UE. Les informations peuvent également être mises à la disposition des consommateurs sous forme électronique à certaines conditions. Des dispositions et des conditions sont également fixées pour les produits désalcoolisés et partiellement désalcoolisés.
- En raison de ces adaptations au droit de l'UE, il n'y aura dorénavant plus d'exception à la déclaration nutritionnelle pour le vin.
- Avantages :** Les dispositions proposées sont compatibles avec les obligations internationales de la Suisse, notamment avec l'Accord agricole avec l'UE, et visent à réduire les entraves techniques au commerce. L'obligation d'indiquer les ingrédients et les valeurs nutritives garantit une information plus transparente des consommateurs.
- Champ d'application :** Cette réglementation s'applique à tous les établissements qui proposent du vin, du vin mousseux et du vin pétillant.
- Actes modifiés :** Ordonnance du DFI sur les boissons (RS 817.022.12)
Ordonnance du DFI concernant l'information sur les denrées alimentaires (OIDAI)
- Délai transitoire :** 2 ans



Importation, transit et exportation d'animaux et de produits animaux

Interdiction d'importer des fourrures et des produits de la pelleterie provenant d'animaux ayant subi de mauvais traitements

- Contexte :** En avril 2023, le Conseil fédéral a chargé le DFI d'élaborer un projet de consultation visant à interdire l'importation des fourrures et des produits de la pelleterie provenant d'animaux ayant subi de mauvais traitements et de réaliser à cet effet une analyse d'impact de la réglementation. Cette décision a été motivée par le fait que le secteur de la fourrure et le commerce de détail contreviennent de manière persistante et généralisée à la déclaration obligatoire pour ces produits. Rien qu'en 2022/2023, l'OSAV a contesté des déclarations en raison d'informations erronées ou manquantes dans environ 70 % des points de vente contrôlés.¹
- Nouveautés :** La nouvelle réglementation prévoit d'interdire l'importation des fourrures et des produits de la pelleterie provenant d'animaux ayant subi de mauvais traitements. Elle définit d'une part les fourrures et d'autre part les méthodes de production considérées comme cruelles. Des exceptions à l'interdiction d'importation sont prévues, par exemple pour les biens de déménagement, les héritages ou les produits destinés à un usage privé. Il reste possible d'importer des fourrures et des produits de la pelleterie obtenus par des méthodes qui ne sont pas considérées comme cruelles. Le projet d'ordonnance régleme cette possibilité de façon explicite : soit ces produits proviennent d'un pays dont la législation interdit les méthodes de production cruelles, soit un organisme de certification indépendant a confirmé que les produits n'ont pas été obtenus par ces méthodes.
- Avantages :** En Suisse, les consommateurs peuvent être sûrs qu'ils achètent des fourrures et des produits de la pelleterie obtenus par des méthodes de production qui ne sont pas considérées comme cruelles.
- Champ d'application :** Cette réglementation s'applique à tous les établissements qui importent, transforment ou vendent des fourrures et des produits de la pelleterie.
- Actes modifiés :** Ordonnances réglant les échanges d'importation, de transit et d'exportation d'animaux et de produits animaux (avec les pays tiers et avec les pays de l'UE). **Délai transitoire :** 2 ans

¹ <https://www.blv.admin.ch/blv/fr/home/dokumentation/nsb-news-list.msg-id-90688.html>