



Rapport explicatif concernant la modification de l'ordonnance du DFI sur les denrées alimentaires d'origine animale (ODAIAn)

20.05.2020

I. Contexte

Les exigences relatives aux matières premières servant à la fabrication de gélatine ou de collagène ont été complétées selon les dispositions du règlement (UE) n° 2016/355¹.

II. Commentaire des dispositions

Art. 4, al. 1 et 4

Une modification rédactionnelle est apportée à la définition du terme « viande » à l'al. 1, de sorte d'éviter tout conflit de définition avec le droit sur les épizooties.

Un terme est modifié en allemand dans la définition de « viande séparée mécaniquement », afin d'assurer la cohérence avec la terminologie utilisée dans l'ordonnance concernant l'abattage d'animaux et le contrôle des viandes (OAbCV, RS 817.190).

Art. 8, al. 1

Il est spécifié que les matières premières servant à la fabrication de viande séparée mécaniquement doivent satisfaire aux exigences applicables à la viande fraîche. Selon l'art. 4, al. 2, on entend par « viande fraîche » la viande n'ayant subi aucun traitement de conservation autre que la réfrigération, la congélation ou la surgélation, y compris les viandes conditionnées sous vide ou emballées sous atmosphère contrôlée.

Par conséquent, un produit obtenu par enlèvement mécanique de la viande à partir de matières premières préalablement cuites n'est pas considéré comme de la viande séparée mécaniquement. Il ne doit donc pas être étiqueté comme tel, vu qu'il s'agit en réalité d'un produit à base de viande.

Art. 10, al. 1, let. e, et 10

Le texte allemand de l'al. 1, let. e, est légèrement modifié.

En raison de nouvelles connaissances scientifiques, l'avertissement visé à l'al. 10 pour les préparations de viande ou les produits à base de viande qui sont fabriqués avec l'adjonction de l'enzyme transglutaminase est biffé.

¹ Règlement (UE) n° 2016/355 de la Commission du 11 mars 2016 modifiant l'annexe III du règlement (CE) n° 853/2004 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne les exigences spécifiques applicables à la gélatine, au collagène et aux produits hautement raffinés d'origine animale, JO L 67 du 12.3.2016, p. 22.



Art. 12

Les al. 1 à 4 et 10 de l'art. 12, ont été repris de l'article existant.

L'art. 12, al. 5, précise désormais que les matières premières utilisées pour la production de gélatine ou de collagène et qui n'ont subi aucun traitement de conservation autre que la réfrigération ou la congélation doivent provenir d'établissements annoncés conformément à l'art. 20 de l'ordonnance sur les denrées alimentaires et les objets usuels (ODAIIOUs ; RS 817.02) ou autorisés en vertu de l'art. 21 ODAIOUs.

L'art. 12, al. 6 à 8, règle l'utilisation de certaines matières premières traitées. Il est prévu d'autoriser l'utilisation de matières premières traitées, sur le modèle du règlement (UE) 2016/355, notamment pour assurer l'approvisionnement en matières premières en provenance des pays tiers. Ces matières premières devront alors avoir été traitées conformément aux procédures qui y sont décrites et satisfaire aux exigences qui y sont énoncées.

Les matières premières soumises à l'un des traitements décrits à l'al. 6, let. a et b, peuvent provenir d'établissements qui ont seulement été listés dans le pays de provenance et qui ne doivent pas être autorisés.

Si les matières premières sont traitées à l'aide d'une méthode autre que celles décrites à l'al. 6, let. a et b, elles doivent provenir d'un établissement annoncé conformément à l'art. 20 ODAIOUs ou autorisé en vertu de l'art. 21 ODAIOUs (al. 6, let. c).

Selon l'al. 9, les centres de collecte et tanneries qui comptent fournir de la matière première, comme les peaux et les pelages, pour la production de gélatine et de collagène destinés à la consommation humaine doivent obtenir des autorités cantonales compétentes une autorisation au sens de l'art. 21 ODAIOUs et disposer de locaux de stockage, et doivent satisfaire aux conditions fixées à l'al. 9.

Art. 19, al. 1, phrase introductive, et 7

Afin d'éviter d'inutiles obstacles au commerce, il est précisé à l'al. 1 que l'obligation d'indiquer la méthode de production et de capture concerne uniquement les produits visés à l'annexe I, lettres a à c du règlement (UE) n° 1379/2013².

Il s'agit en l'occurrence des produits suivants :

- **poissons** vivants, poissons frais ou réfrigérés, poissons congelés, filets de poissons et autre chair de poissons (même hachée), frais, réfrigérés ou congelés ;
- **poissons** séchés, salés ou en saumure ; poissons fumés, même cuits avant ou pendant le fumage ; farines, poudres et agglomérés sous forme de pellets de poisson, propres à la consommation humaine ;
- **crustacés**, même décortiqués, vivants, frais, réfrigérés, congelés, séchés, salés ou en saumure ; crustacés non décortiqués, cuits à l'eau ou à la vapeur, même réfrigérés, congelés, séchés, salés ou en saumure ; farines, poudres et agglomérés sous forme de pellets de crustacés, propres à la consommation humaine ;

² Règlement (UE) n° 1379/2013 du Parlement européen et du Conseil du 11 décembre 2013 portant organisation commune des marchés dans le secteur des produits de la pêche et de l'aquaculture, modifiant les règlements (CE) n° 1184/2006 et, (CE) n° 1224/2009 du Conseil et abrogeant le règlement (CE) n° 104/2000 du Conseil, JO L 354 du 28.12.2013, p. 1 ; modifié en dernier lieu par le règlement (UE) n° 2015/812, JO L 133 du 29.05.2015, p. 1.



- **mollusques**, même séparés de leur coquille, vivants, frais, réfrigérés, congelés, séchés, salés ou en saumure ;
- **invertébrés aquatiques** autres que les crustacés et mollusques, vivants, frais, réfrigérés, congelés, séchés, salés ou en saumure; farines, poudres et agglomérés sous forme de pellets d'invertébrés aquatiques autres que les crustacés, propres à la consommation humaine.

Les autres produits transformés, comme les produits en conserve, composés ou panés, ne sont pas concernés.

L'al. 1, let. b, précise désormais que la catégorie de l'engin de pêche utilisé ne doit être indiquée que dans le cas d'une capture en mer ou en eau douce. Cette disposition ne s'applique donc pas aux produits issus de l'aquaculture.

En raison de nouvelles connaissances scientifiques, l'avertissement de l'al. 7 pour les produits de la pêche qui sont fabriqués avec l'adjonction de l'enzyme transglutaminase est biffé.

Art. 32, al. 1

Le terme « produit de la traite complète » n'était pas clair et la définition du lait est remplacée par une définition plus explicite. Le terme « lait » est adapté à la définition qui figure à l'annexe VII, partie III, ch. 1, du règlement (UE) n° 1308/2013³.

Art. 33, al. 1, phrase introductive

La teneur en matière grasse du lait de vache prêt à la consommation s'applique par analogie aussi au lait de bufflonne.

L'ajout du lait de bufflonne dans l'art. 33, al. 1, permet de clarifier la situation et de le traiter comme le lait de vache au sens du droit agricole.

Art. 41, al. 2

Jusqu'à présent, il manquait une disposition sur l'identification des produits laitiers obtenus à partir de lait provenant d'autres mammifères que des vaches. L'al. 2 a été complété de manière similaire à la disposition sur l'identification des produits laitiers obtenus à partir de lait provenant d'autres mammifères que des vaches.

Art. 76, al. 1

Pour les indications complémentaires concernant le beurre, cet article renvoie notamment à l'art. 41, al. 1, qui prévoit la mention de la teneur en matière grasse de la partie lactique. Mais la matière grasse de la partie lactique et la matière grasse lactique sont deux choses différentes. Si, pour un yogourt, on indique 2,9 % de matière grasse de la partie lactique, cela signifie que le lait utilisé pour le yogourt contient 2,9 % de matière grasse. Cette indication n'est toutefois pas pertinente pour le beurre, étant donné que l'on utilise non du lait, mais de la crème pour fabriquer du beurre. L'art. 73, al. 1, stipule que le beurre et les produits similaires doivent contenir une teneur minimale en matière grasse lactique. C'est pourquoi la teneur en matière grasse lactique doit être indiquée en « grammes par kilogrammes », « grammes par 100 grammes » ou en pour cent (« % »).

³ Règlement (UE) n° 1308/2013 du Parlement européen et du Conseil du 17 décembre 2013 portant organisation commune des marchés des produits agricoles et abrogeant les règlements (CEE) n° 922/72, (CEE) n° 234/79, (CE) n° 1037/2001 et (CE) n° 1234/2007 du Conseil, JO L 347 du 20.12.2013, p. 671 ; modifié en dernier lieu par le règlement (UE) 2017/2393, JO L 350 du 29.12.2017, p. 15.



III. Conséquences

1. Conséquences pour la Confédération

Aucune.

2. Conséquences pour les cantons et les communes

Aucune.

3. Conséquences économiques

Les modifications proposées dans le domaine de la viande et des produits de la pêche visent à adapter le droit suisse à celui de l'UE. Cette adaptation facilite les échanges de marchandises entre la Suisse et l'UE en harmonisant les dispositions des deux marchés relatives à la production.

IV. Compatibilité avec les engagements internationaux de la Suisse

Les modifications proposées sont compatibles avec les engagements internationaux de la Suisse.