



3003 Berne, Suisse  
OSAV / blc

---

- Aux autorités cantonales chargées de l'exécution  
du droit sur les denrées alimentaires
- Au Contrôle des denrées alimentaires de la  
Principauté de Liechtenstein
- Aux milieux intéressés

Dossier : 2014-10-28/116

Votre réf. :

Notre réf. : bem/blc/fri

**Berne, le 12 novembre 2014**

### **Lettre d'information n° 178 :**

#### **Précisions sur les exigences concernant l'extrait lipidique d'huile de krill obtenu à partir de krill de l'Antarctique *Euphausia superba***

Mesdames, Messieurs,

Depuis la modification du 25 novembre 2013<sup>1</sup> de l'ordonnance du DFI sur les huiles et graisses comestibles et leurs dérivés, l'huile de krill, « extrait lipidique de crustacés Krill de l'Antarctique *Euphausia superba* », est une denrée alimentaire spécifiée. Dans l'Union européenne (UE), cette huile a été autorisée en tant que nouvel ingrédient alimentaire<sup>2</sup> en application du règlement (CE) n° 258/97.

#### **Situation initiale**

Les exigences concernant l'huile de krill, « extrait lipidique de crustacés Krill de l'Antarctique *Euphausia superba* », fixées à l'art. 5c et à l'annexe 3 de l'ordonnance sur les huiles et graisses comestibles et leurs dérivés, correspondent aux procédures et aux critères appliqués par le premier demandeur dans l'UE.

---

<sup>1</sup> RO 2013 4943

<sup>2</sup> Décision de la Commission du 12 octobre 2009 autorisant la mise sur le marché d'un extrait lipidique de krill de l'Antarctique *Euphausia superba* en tant que nouvel ingrédient alimentaire en application du règlement (CE) n° 258/97 du Parlement européen et du Conseil (2009/752/CE), JO L 268 du 13.10.2009, p. 33

L'huile de krill est produite et distribuée par plusieurs producteurs. Lors du processus de production, les divers producteurs utilisent des méthodes différentes. L'un d'entre eux a attiré l'attention de l'OSAV sur le fait que le procédé de fabrication qu'il utilise ne correspond pas à celui qui est spécifié.

#### **Situation juridique**

Lorsque les dispositions relatives à l'huile de krill ont été intégrées dans l'ordonnance sur les huiles et graisses comestibles et leurs dérivés, le législateur a repris les exigences fixées dans la décision 2009/752/CE autorisant la mise sur le marché d'un extrait lipidique de krill de l'Antarctique *Euphausia superba* en tant que nouvel ingrédient alimentaire en application du règlement sur les nouveaux aliments (CE n° 258/97)<sup>3</sup>.

Les articles 3 et 5 de ce règlement prévoient que les nouveaux aliments ainsi que les nouveaux ingrédients alimentaires qui sont substantiellement équivalents à des aliments ou ingrédients alimentaires déjà autorisés peuvent être approuvés pour le marché européen selon une procédure simplifiée.

#### **Appréciation**

L'OSAV considère que les huiles de krill ayant manifestement été évaluées comme équivalentes à l'huile de krill dans l'UE, conformément à la décision de la Commission 2009/752/CE, et autorisées comme nouveaux aliments sont équivalentes aux huiles de krill définies à l'art. 5c de l'ordonnance sur les huiles et graisses comestibles et leurs dérivés. Ces huiles peuvent être mises sur le marché en Suisse sans autorisation.

Vous remerciant de prendre note de ce qui précède, nous vous adressons, Mesdames, Messieurs, nos salutations distinguées.

Division Denrées alimentaires et nutrition

Dr. Michael Beer  
Vice-directeur

---

<sup>3</sup> Règlement (CE) n° 258/97 du Parlement européen et du Conseil du 27 janvier 1997 relatif aux nouveaux aliments et aux nouveaux ingrédients alimentaires, JO L 43 du 14.2.1997, p. 1