

Rapport explicatif

concernant l'ordonnance du DFI sur les denrées alimentaires d'origine animale (ODAIAn)

I. Contexte

L'ancienne ordonnance du DFI sur les denrées alimentaires d'origine animale a été soumise à une révision complète. On a résumé les dispositions spécifiques relatives aux différentes denrées alimentaires d'origine animale. Si on a conservé le titre, on a modifié, en revanche, la structure de l'ordonnance. Il est impossible de satisfaire au souhait exprimé de compléter les dénominations latines par leurs équivalents français, car certains termes n'existent pas en français. La dénomination latine fait toujours foi.

L'ancienne ordonnance sur les huiles et graisses comestibles et leurs dérivés est abrogée. Ses dispositions relatives aux huiles et graisses comestibles d'origine animale sont reprises en grande partie dans l'ODAIAn. Les exigences applicables aux produits d'origine animale très transformés ont été intégrées dans la présente ordonnance. Dans le chapitre sur les produits de la pêche, on a repris des éléments essentiels des dispositions de l'UE sur l'étiquetage de ces produits (règlement (UE) n°1379/2013¹) dans le cadre de la mise en œuvre de la motion Schelbert² sur l'étiquetage des poissons dans la vente en vrac. La catégorie d'engins de pêche doit désormais être mentionnée sur les emballages des produits de la pêche (art. 19, al. 1, let. b ODAIAn). Par ailleurs, la zone de pêche définie par la FAO doit être indiquée en lieu et place du pays de production des poissons d'eau de mer (cf. art. 15, al. 5 de l'ordonnance du DFI concernant l'information sur les denrées alimentaires, OIDA). L'obligation de mentionner le pays de production des produits issus de la pêche en eau douce et des produits de l'aquaculture conformément à l'art. 15 OIDA est maintenue.

Dans sa réponse à la motion (12.4026) Schelbert « Même traitement pour la viande et le poisson - Déclaration obligatoire du poisson », le Conseil fédéral dit expressément que sa mise en œuvre ne doit pas être disproportionnée pour les PME. On y parvient en veillant à ne mentionner sur l'emballage que les informations importantes pour le consommateur. C'est pourquoi la déclaration écrite de l'engin de pêche, par exemple, ne doit pas être exigée pour la vente en vrac. L'information doit cependant être assurée d'une autre manière, en donnant p. ex. des informations verbalement.

¹ 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 décembre 2013, p. 1, modifié en dernier lieu par le règlement (UE) n° 1385/2013, JO L 354 du 28 décembre 2013, p. 86.

² 12.4026 Motion Schelbert Louis. « Même traitement pour la viande et le poisson. Déclaration obligatoire du poisson ».

La définition du lait a suscité des différences d'interprétation récurrentes, raison pour laquelle on a décidé de définir le lait comme le produit de la traite complète des mammifères qui peuvent être traités visés à l'art. 2, let. a (chèvres, brebis, etc.). La nouveauté est l'élargissement de la définition du lait : celle-ci n'est plus restreinte au lait de vache mais étendue à celui de tous les mammifères visés à l'art. 2, let a. Elle a cependant l'avantage de clarifier que les exigences généralement applicables au lait et aux produits laitiers de vache s'appliquent par analogie à ceux de toutes les espèces de mammifères fournissant du lait. À l'avenir, il sera toutefois important d'opérer une distinction entre la définition et l'étiquetage. Concernant la dénomination spécifique, il reste possible d'étiqueter le lait de vache comme « lait » et les produits de lait de vache sans mentionner le fait que le lait utilisé provient de vaches. Pour le lait et les produits laitiers d'autres mammifères, il convient de continuer à mentionner explicitement l'espèce (p. ex. lait de chèvre). Naguère distinctes, les dispositions relatives au lait et aux produits laitiers d'autres mammifères que la vache ont été transférées dans les dispositions générales communes.

Les dispositions concernant le miel ont été adaptées dans une large mesure aux exigences fixées dans la directive de l'UE sur le miel (directive 2001/110/CE³).

Les synonymes ne sont plus mentionnés entre parenthèses mais à la suite de la désignation du produit et sont généralement reliés à celle-ci par un « ou ».

II. Commentaires des dispositions

Remarque préliminaire

Les dispositions reprises sans changement de l'ancien droit et celles qui n'ont donné lieu qu'à des adaptations de nature rédactionnelle ou consécutives à la modification d'autres actes ne sont pas commentées dans le présent rapport explicatif.

Abréviation : ODAIAN

L'abréviation ODAIAN est usuelle depuis longtemps et utilisée par les spécialistes, tant dans l'administration que dans le secteur privé. C'est pourquoi son officialisation s'imposait.

Chapitre 1 Objet, champ d'application et espèces animales admises

Art. 1 Objet et champ d'application

Le champ d'application a été élargi aux huiles et graisses comestibles d'origine animale. Le titre des différents chapitres a été repris. Selon la définition donnée à l'art. 17, les produits de la pêche comprennent également les poissons comestibles frais.

Art. 2 Espèces animales admises

Les let. c et d de l'art. 2 ont fait l'objet uniquement de modifications de nature rédactionnelle. Les ratites sont mentionnés sous une lettre qui leur est propre.

³ Directive 2001/110/CE du Conseil du 20 décembre 2001 relative au miel, JO L 10 du 12 janvier 2002, p. 47, modifiée en dernier lieu par la directive 2014/63/UE, JO L 164 du 03 juin 2014, p. 1.

Chapitre 3 Viandes

Section 1 Définitions

Art. 4

La définition de la « viande séparée mécaniquement » a été transférée de la section 5 à la section 1 en respectant la systématique.

Section 2 Parties d'animaux impropres à la consommation

Art. 5

L'art. 4, al. 2 de l'ancienne ordonnance n'a pas été repris, car les parties de la carcasse mentionnées aux art. 179d et 180c de l'ordonnance sur les épizooties et interdites à la consommation humaine sont déjà mentionnées dans ladite ordonnance.

Section 3 Viande hachée et préparations de viande

Art. 6

Cet article a été reformulé. Les changements sont uniquement de nature rédactionnelle.

Section 6 Étiquetage

Art. 9, al. 3

Lorsque des ingrédients non usuels et pas présents dans la viande sont cités dans la dénomination spécifique, ils doivent être mentionnés également quantitativement dans la liste des ingrédients (cf. art. 12 OIDA).

Art. 9, al. 6

L'art. 8, al. 6 de l'ancienne ordonnance ne figure plus dans la présente ordonnance. Cette disposition a été transférée dans l'annexe 2 OIDA.

Art. 10 Indications complémentaires

Les termes mentionnés à l'al. 1 sont légalement contraignants. La désignation d'autres ingrédients n'est pas réglementée. Ils ne doivent cependant pas induire le consommateur en erreur (art. 12, al. 1 de l'ordonnance sur les denrées alimentaires et les objets usuels (ODAIU)).

L'art. 9, al. 5, let. b de l'ancien droit n'a pas été repris à l'al. 5. L'exception autorisant de mentionner la date de fabrication en lieu et place de la date limite de consommation pour les préparations de viandes et les produits à base de viande qui n'étaient pas destinés à la remise au consommateur avait donné lieu à de nombreuses contestations. Il était souvent difficile de déterminer une durée de conservation, parce qu'on ne connaissait que la date de fabrication et pas la date limite de consommation. C'est pourquoi l'exception a été supprimée.

La mention prescrite à l'art. 10 « Ne convient pas aux personnes atteintes de la cœliaquie » ne doit plus figurer dans tous les cas par écrit pour les produits vendus en vrac. La disposition correspondante concernant l'étiquetage se trouve à présent à l'art. 39 ODAIU.

Al. 8

L'art. 9a de l'ancien droit qui restreignait les exportations des viandes qui n'avaient pas fait l'objet d'un examen de recherche des trichines et les exportations des préparations de viandes

et des produits à base de viande fabriqués avec ces viandes a été biffé, car l'art. 10, al. 8 stipule expressément que ces denrées alimentaires sont destinées uniquement au marché national. Cela équivaut à une interdiction d'exportation.

Chapitre 4 Produits transformés à base de viande

Art. 11 Gélatine et collagène

La définition de la gélatine a été adaptée pour en faciliter la lecture.

Art. 12 Exigences (relatives à la gélatine et au collagène)

Les exigences relatives à la gélatine et au collagène sont désormais définies dans un article commun.

Chapitre 5 Produits d'origine animale très transformés

On a défini les exigences applicables aux matières premières utilisées dans la fabrication des produits d'origine animale très transformés suivants: le sulfate de chondroïtine, l'acide hyaluronique, les autres produits à base de cartilage hydrolysé, le chitosane, la glucosamine, la présure, l'ichthyocolle et les acides aminés qui sont autorisés en tant qu'additifs alimentaires. Pour définir ces exigences on s'est fondé sur le règlement (UE) n° 355/2016⁴.

Chapitre 7 Produits de la pêche

Art. 17, al. 4

La définition du « produit transformé de la pêche » a été adaptée sur la base du règlement (UE) 853/2004⁵.

Art. 18 Dénomination spécifique

La dénomination spécifique des produits de la pêche comprend le nom commun et le nom scientifique. Dans l'UE, une liste des dénominations commerciales officielles dans les différents États membres donne au nom commun un caractère juridiquement contraignant : seuls les produits de la pêche figurant dans les listes des États membres peuvent être commercialisés dans l'État membre concerné. En Suisse, la liste des désignations pour les espèces de poissons de consommation a uniquement valeur de recommandation et sert d'aide à l'évaluation dans le cadre de la protection contre la tromperie.

L'art. 19, al. 3 de l'ancienne ordonnance ne figure plus dans la présente ordonnance. Cette disposition a été transférée dans l'annexe 2 OIDA.

⁴ 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.

⁵ Règlement (CE) n° 853/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale, JO L 139 du 30.4.2004, p. 55; modifié en dernier lieu par le règlement (UE) 2016/355, JO L 67 du 12.3.2016, p. 22

Art. 19 Indications complémentaires et emballage

Les informations concernant la méthode de production ont été adaptées au contenu du texte européen (art. 35 du règlement (UE) n° 1379/2013⁶). La motion (12.4026) Schelbert « Même traitement pour la viande et le poisson. Déclaration obligatoire du poisson » demande que le pays de production et, le cas échéant, le mode de production et la zone de pêche soient déclarés par écrit. Le pays de production et la zone de pêche sont réglementés de façon exhaustive dans l'OIDAI.

Il est devenu obligatoire de mentionner, en outre, la catégorie d'engins de pêche sur les emballages des produits de la pêche. Les consommateurs doivent disposer d'informations claires et compréhensibles sur l'origine et la méthode de production des produits, pour qu'ils puissent prendre leur décision d'achat en connaissance de cause. Cette obligation de déclaration écrite n'est cependant pas applicable à la vente en vrac (art. 5 OIDA). Les informations relatives à la dénomination spécifique, au mode de production, à la zone de pêche et à la catégorie d'engins de pêche doivent être disponibles à chaque étape de la chaîne alimentaire.

L'al. 5 précise dans quels cas la dénomination spécifique des produits de la pêche ne doit pas être complétée par la mention « décongelé ».

L'al. 6, let b a subi uniquement des modifications de nature rédactionnelle par rapport à la version de l'ancien droit.

La mention prescrite dans l'ancienne ordonnance « Ne convient pas aux personnes atteintes de la cœliaquie » ne doit plus figurer dans tous les cas par écrit en cas de vente en vrac. La disposition correspondante concernant l'étiquetage se trouve à présent à l'art. 39 ODAIOUs.

Art. 20

À l'al. 2, on a précisé le renvoi au règlement (UE) 853/2004.

Les valeurs limites en azote basique volatil total (ABVT) fixées dans l'ancienne ordonnance du DFI sur les substances étrangères et les composants dans les denrées alimentaires⁷ (OSEC) ont été reprises à l'al. 3.

Chapitre 9 Huiles et graisses comestibles d'origine animale et leurs dérivés

Art. 25 à 31

Les exigences applicables à la composition et à l'étiquetage des huiles et graisses comestibles d'origine animale et de leurs dérivés ont été précisées et intégrées dans la présente ordonnance. Les huiles et graisses comestibles décrites dans ces articles sont des produits obtenus à partir des carcasses d'animaux de boucherie. Les mélanges d'huiles ou de graisses comestibles d'origine végétale ou animale sont réglementés dans la nouvelle ordonnance du DFI sur les denrées alimentaires d'origine végétale, les champignons et le sel comestible⁸ (ODAI OV). La crème et le beurre, qui sont également des matières grasses animales, continuent de figurer dans le chapitre dédié aux produits laitiers, car les exigences

⁶ 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° 1385/2013, JO L 354 du 28.12.2013, p. 86.

⁷ RS 817.021.23

⁸ RS 817.022.17

généralement applicables aux produits laitiers restent valables. Les succédanés de produits laitiers ne sont plus définis, car les règles interdisant la tromperie et celles sur les dénominations spécifiques mentionnées dans l'OIDAI s'appliquent déjà à ces produits.

L'art. 27, al. 2, let c précise les critères de fraîcheur des matières premières utilisées dans la fabrication de l'huile de poisson. Pour l'évaluation des critères de fraîcheur des poissons, on peut consulter l'aide-mémoire « *Il est frais mon poisson ?* » de l'Institut fédéral allemand pour l'évaluation des risques (BfR). Nous avons biffé le critère de l'azote basique volatil total, parce qu'il est mentionné dans la nouvelle ordonnance du DFI sur les teneurs maximales en contaminants⁹ (Ordonnance sur les contaminants, OCont).

Contenue naguère dans l'ancienne OSEC, la disposition relative à la teneur en composés polaires dans les huiles et les graisses de friture comestibles figure désormais dans la présente ordonnance.

En cas de mélanges de graisses comestibles d'origine animale, on peut, en vertu de l'art. 31, al. 3, mentionner l'origine animale sous la forme suivante « graisse de cuisine d'origine animale » par exemple. La dénomination spécifique des graisses animales comme le saindoux ou le suif est réglementée à l'art. 31, al. 2 et dans l'annexe 4.

Chapitre 10 Lait

Art. 32 à 38

La définition du lait est élargie au produit de la traite complète de mammifères visés à l'art. 2, let. a de l'ordonnance, clarifiant ainsi le fait que les exigences fondamentales relatives au lait s'appliquent au lait de tous les animaux de rente. Les exigences que le lait doit remplir en termes de masse, de teneur en protéines et de teneur en matière sèche non grasse s'appliquent uniquement au lait de vache. Il n'y a pas de règles à ce sujet applicables au lait d'autres mammifères. Il convient d'indiquer à l'avenir également l'espèce animale sur l'étiquette si le lait ne provient pas de la vache.

En modifiant la définition suisse du lait, on a l'a rapprochée de celle du lait cru contenue dans le règlement (CE) n°853/2004. En outre, certains articles sont reformulés, mais sans aucune modification matérielle.

Chapitre 11 Produits laitiers

Art. 39 à 85

Le chapitre relatif aux produits laitiers a été réorganisé. On a décrit d'abord les produits fabriqués à partir de lait entier. Sont ensuite décrits les produits laitiers fabriqués à partir de composants du lait ou de produits de la transformation du lait (fromage → fromage de petit-lait, crème → beurre, etc.). Là où cela s'imposait, les dispositions spécifiques sur les produits laitiers fabriqués à partir de lait provenant d'autres mammifères ont été intégrées dans les articles correspondants du présent chapitre. En outre, certains articles ont été reformulés, mais sans aucune modification matérielle. Les dispositions spécifiques sur les chips de fromage ont été supprimées, car elles ne sont plus d'actualité aujourd'hui.

⁹ RS 817.022.15

Les expressions utilisées dans l'ancien droit « appellation d'origine », « indication de provenance » et « désignation de provenance » ont été adaptées à celles de l'ordonnance sur les AOP et les IGP¹⁰ et précisées.

Pour les fractions de beurre, il n'est plus exigé de mentionner le point de fusion en relation avec la dénomination spécifique.

Chapitre 12 Colostrum et produits à base de colostrum

Art. 86 à 87

Les dispositions relatives au colostrum et aux produits à base de colostrum s'appliquent par analogie au colostrum et aux produits à base de colostrum de tous les mammifères. Il convient d'indiquer l'espèce animale sur l'étiquette si le colostrum ne provient pas d'une vache. Lorsque des colostrums de mammifères d'espèces différentes sont mélangés, il y a lieu d'indiquer les espèces animales concernées et les proportions du mélange en pour cent.

Chapitre 13 Œufs et ovoproduits

Par rapport à l'ancien droit, les articles sur les œufs et les ovoproduits ont été restructurés. Les définitions sont regroupées à l'art. 88. Les exigences que les œufs et les ovoproduits doivent satisfaire sont fixées aux art. 89 à 91.

Art. 88 Œufs

La coquille n'est pas considérée comme un composant de la denrée alimentaire « œuf », car elle n'est pas consommée.

Art. 92, al. 4 Œufs (étiquetage)

Il a été ajouté que la date de la durée minimale de conservation des œufs doit être limitée à 28 jours au maximum après la ponte. Cette règle est importante pour assurer la sécurité alimentaire. Elle est reprise du règlement (CE) n° 589/2008¹¹. La mention de la date limite de vente, par contre, n'est plus obligatoire. Demeure inchangé le principe selon lequel les œufs peuvent être cédés au consommateur durant les 21 jours maximum qui suivent la ponte (art. 54, al. 3, OHyg).

Chapitre 14 Miel, gelée royale et pollen

Section 1 Miel

Art. 96, al. 3, 8 et 9 Définitions

La définition du miel de miellat (al. 3) a été précisée pour indiquer qu'il s'agit de miel obtenu essentiellement à partir des excréments laissés sur les parties vivantes des plantes par des insectes suceurs. La définition du miel pressé (al. 8) a été complétée: il doit être chauffé doucement à une température qui n'excède pas 45°C.

¹⁰ RS 910.12

¹¹ Règlement (UE) n° 589/2008 de la Commission du 23 juin 2008 portant modalités d'application du règlement (CE) n° 1234/2007 du Conseil en ce qui concerne les normes de commercialisation applicables aux œufs, JO L 163 du 24 juin 2008, p. 6, modifié en dernier lieu par le règlement (UE) n° 519/2013, JO L 158 du 10 juin 2013, p. 74.

Il est précisé, en outre, que le pollen n'est pas un ingrédient mais un composant naturel du miel (al. 9).

Art. 97 Exigences

Les dispositions portant sur le miel sont en grande partie adaptées des exigences de la directive 2001/110/CE.

Art. 98, al. 3 et 4 Étiquetage

Ces alinéas déterminent quand un miel doit être qualifié de miel de pâtisserie ou de miel industriel et précisent qu'il doit porter, en plus de la dénomination spécifique, la mention : « destiné exclusivement à la cuisson ».

Section 3 Pollen

Art. 102

Par souci de clarté, la définition du terme « pollen de fleurs » a fait l'objet de modifications rédactionnelles.

Le terme de « pain d'abeille » est ajouté. Il s'agit de pollen accumulé par les abeilles, qui est conservé dans les rayons et qui en est récolté.

Dispositions transitoires

Les dispositions transitoires sont régies d'une manière générale par l'art. 95 ODAIOUs.

Annexes

Annexe 1

L'annexe 1 définit les exigences applicables à la composition de la viande hachée.

Annexe 2

L'annexe 2 mentionne les teneurs maximales en tissus adipeux et en tissus conjonctifs pour les ingrédients désignés par le terme « viande(s) de ...X »

Annexe 3

Cette annexe décrit les modalités d'identification des catégories d'engins de pêche.

Annexe 4

Cette annexe précise les exigences imposées aux graisses animales.

Annexe 5

Cette annexe dresse la liste des exigences pour le beurre et la graisse butyrique. L'intervalle de températures dans lequel doit se situer le point de fusion des fractions de beurre est supprimé.

Annexe 6

Cette annexe mentionne les colorants admis pour les œufs.

Annexe 7

Cette annexe reprend les exigences relatives à la nature du miel selon la directive 2001/110/CE. Critères spécifiques des produits en question, les exigences définies dans cette annexe doivent être respectées jusqu'au terme de la durée de conservation minimale fixée à l'annexe 1, ch. 5 OIDA.