



Rapport explicatif concernant l'ordonnance du DFI sur les denrées alimentaires d'origine végétale, les champignons et le sel comestible

(ODAI OV ; RS 817.022.17)

du 8.12.2023

I. Contexte

La présente révision a pour objectif d'adapter l'ordonnance à l'évolution des connaissances scientifiques et techniques et aux législations des principaux partenaires commerciaux de la Suisse. La liste – figurant à l'annexe 1 – des plantes, parties de plantes et préparations à base de plantes dont l'utilisation n'est pas admise dans les denrées alimentaires en Suisse a été mise à jour. Elle a également été complétée par des substances végétales et différentes préparations spécifiques contenant ces substances, lesquelles ne peuvent pas non plus être utilisées comme denrées alimentaires ni ajoutées à des denrées alimentaires. Pour ce qui est des huiles d'olive, la possibilité de recourir à d'autres méthodes pour évaluer leurs caractéristiques organoleptiques est introduite et les renvois aux règlements européens correspondants sont adaptés. Par ailleurs, la dénomination du champignon *Chlorophyllum rhacodes* à l'annexe 4 (champignons comestibles) est corrigée. À l'annexe 6, les définitions et exigences applicables au chocolat et au chocolat au lait accompagnés d'une mention se rapportant à un critère de qualité sont reprises par analogie à l'art. 3, ch. 5, de la Directive de l'UE 2000/36/CE¹.

II. Commentaire des dispositions

Art. 3

Certaines substances ainsi que différentes préparations spécifiques à base de plantes sont ajoutées à l'annexe 1, qui est ainsi divisée en une partie A et une partie B. L'art. 3 est complété en conséquence.

Art. 12, al. 5 et 6

Les procédures prévues pour l'évaluation organoleptique, fondées jusqu'à présent sur le règlement (CEE) n° 2568/91², sont étendues à d'autres « méthodes équivalentes validées ». Ces méthodes équivalentes nouvellement admises doivent être des méthodes validées qui donnent des résultats identiques à ceux obtenus au moyen des procédés utilisés en vertu du règlement (CEE) n° 2568/91. Comme le règlement (CEE) n° 2568/91 a entre-temps été abrogé, l'article renvoie désormais au règlement d'exécution (UE) 2022/2105³ qui fixe dorénavant les règles relatives aux contrôles de conformité des normes

¹ Directive 2000/36/CE du Parlement européen et du Conseil du 23 juin 2000 relative aux produits de cacao et de chocolat destinés à l'alimentation humaine, JO L 197 du 3.8.2000, p. 19 ; modifié en dernier lieu par le règlement (UE) n° 1021/2013, JO L 287 du 29.10.2013, p. 1.

² Règlement (CEE) n° 2568/91 de la Commission du 11 juillet 1991 relatif aux caractéristiques des huiles d'olive et des huiles de grignons d'olive ainsi qu'aux méthodes d'analyse y afférentes, JO L 248 du 5.9.1991, p. 1 ; modifié en dernier lieu par le règlement d'exécution (UE) n° 2019/1604, JO L 250 du 30.9.2019, p. 14.

³ Règlement d'exécution (UE) 2022/2105 de la Commission du 29 juillet 2022 fixant les règles relatives aux contrôles de conformité des normes de commercialisation de l'huile d'olive et aux méthodes d'analyse des caractéristiques de l'huile d'olive, JO L 284 du 4.11.2022, p. 23.

de commercialisation de l'huile d'olive et aux méthodes d'analyse des caractéristiques de l'huile d'olive, y compris des évaluations organoleptiques prévues. L'article renvoie également au règlement (UE) 2022/2104⁴, qui reprend la terminologie qui figurait à l'annexe XII, ch. 3.3, du règlement (CEE) n° 2568/91.

Art. 67, al. 3, et art. 69, al. 2

La version française de ces dispositions s'écarte du texte source allemand. Les divergences sont par conséquent corrigées.

Art. 75, al. 2, let. a, ch. 2

La version française de cette disposition mentionne le sarrasin, qui n'apparaît cependant pas dans les versions allemande et italienne de l'ordonnance. Le sarrasin est donc ajouté aux versions allemande et italienne, afin d'éliminer cette divergence.

Art. 104, al. 2, let. f

La liste non exhaustive figurant dans la définition des autres sortes de vinaigres de fermentation a été complétée avec l'exemple du vinaigre de riz.

Annexes

Annexe 1

Actuellement, seules des plantes sont énumérées à l'annexe 1. Désormais, celle-ci contiendra également des substances et des préparations individuelles contenant des substances végétales et sera, par conséquent, divisée en deux parties (A et B). La partie A comprendra les plantes et parties de plantes (y compris les préparations à base de ces parties de plantes) et la partie B, les substances à base de plantes et préparations contenant de telles substances dont l'utilisation n'est pas admise dans les denrées alimentaires.

Le règlement (UE) n° 2021/468⁵ interdit dans l'UE l'utilisation dans les denrées alimentaires des substances et des préparations à partir de feuilles des espèces d'Aloe, en raison de leurs effets nocifs pour la santé. En raison des propriétés génotoxiques et cancérigènes de ces dérivés hydroxyanthracéniques (2018)⁶, l'EFSA ne peut pas déterminer une dose journalière qui soit sûre pour la santé humaine. En Suisse également, les substances que sont l'aloé-émodine, l'émodine et la dantrone, de même que toutes les préparations contenant ces substances ainsi que les préparations à base de feuilles des espèces d'Aloe contenant des dérivés hydroxyanthracéniques (par ex. l'aloé-émodine) sont ajoutées à la liste des interdictions figurant dans la nouvelle partie B. Les plantes *Aloe vera* (sève des feuilles [exsudat]) et *Aloe ferox* (sève des feuilles [exsudat]) sont ainsi biffées de la partie A.

L'annexe 1, partie A, est mise à jour (par ex. les noms scientifiques et les dénominations allemandes) et complétée avec des plantes ajoutées à la 2^e édition des listes de substances de la République fédérale d'Allemagne et des Länder d'Allemagne⁷ (liste de plantes) et dont l'utilisation en tant que denrées alimentaires ou dans des denrées alimentaires n'est pas indiquée, en raison des risques qu'elles présentent et ce indépendamment de leur dosage.

⁴ Règlement délégué (UE) 2022/2104 de la Commission du 29 juillet 2022 complétant le règlement (UE) n° 1308/2013 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne les normes de commercialisation de l'huile d'olive et abrogeant le règlement (CEE) n° 2568/91 de la Commission et le règlement d'exécution (UE) n° 29/2012 de la Commission, JO L 284 du 4.11.2022, p. 1.

⁵ Règlement (UE) 2021/468 de la Commission du 18 mars 2021 modifiant l'annexe III du règlement (CE) n° 1925/2006 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne les espèces végétales contenant des dérivés hydroxyanthracéniques, JO L 96 du 19.3.2021, p. 6.

⁶ EFSA European Food Safety Authority (2018) Scientific Opinion on the safety of hydroxyanthracene derivatives. EFSA Journal 16(1):5090.

⁷ Stofflisten des Bundes und der Bundesländer - Unter Mitwirkung von Experten aus Deutschland, Österreich und der Schweiz, www.bvl.bund.de/stofflisten.

Annexe 2

Actuellement, l'ordonnance renvoie aux méthodes d'échantillonnage et d'analyse visées aux annexes I, II et IV du règlement d'exécution (UE) 2022/2105⁸. L'utilisation de méthodes équivalentes, validées et qui donnent des résultats identiques à ceux obtenus au moyen des méthodes imposées par ledit règlement doit désormais être possible. Comme les exigences s'appliquant aux huiles d'olive et aux huiles de grignons d'olive figurent désormais à l'annexe I du règlement délégué (UE) 2022/2104, l'annexe 2 renvoie désormais à ce règlement. Le règlement (CEE) n° 2568/91 qui fixait auparavant ces exigences a été abrogé et ses dispositions ont été transférées dans le règlement délégué (UE) 2022/2104 et dans le règlement d'exécution (UE) 2022/2105.

Annexe 4

Pour désigner la lépiote déguenillée, la nouvelle littérature européenne utilise la dénomination *Chlorophyllum olivieri* à la place de la dénomination *Chlorophyllum rhacodes* (ou *rachodes*). La dénomination de cette espèce de champignon doit par conséquent être adaptée à celle qui est utilisée actuellement dans la littérature.

Annexe 6

L'annexe 6 reprend les exigences qui s'appliquent au chocolat et au chocolat au lait portant une mention se rapportant à des critères de qualité en vertu de l'art. 3, ch. 5, de la Directive 2000/36/CE de l'UE⁹. Les exigences relatives à ces produits doivent ainsi également être harmonisées avec les prescriptions européennes.

Les critères de qualité allégués peuvent par exemple être les suivants : « fin » « de qualité », « de qualité supérieure » ou « premium » en ce qui concerne le « Chocolat portant une mention de qualité » (ch. 6.5) et « chocolat au lait entier » pour le « Chocolat au lait portant une mention de qualité » (ch. 7.8).

III. Conséquences

1. Conséquences pour la Confédération, les cantons et les communes

Aucune

2. Conséquences pour l'économie

Aucune. Pour des raisons toxicologiques, les plantes ajoutées à la partie A de l'annexe 1 ne peuvent, aujourd'hui déjà, pas être utilisées en tant que denrées alimentaires ou dans des denrées alimentaires.

Par ailleurs, les substances nouvellement inscrites dans la partie B de l'annexe I tombaient déjà sous le coup de l'interdiction frappant les plantes entières (énumérées jusqu'à présent à l'annexe 1). L'interdiction ne touchera plus l'exsudat d'Aloe en tant que tel, mais les substances potentiellement préoccupantes contenues dans ce dernier.

Pour toutes ces raisons, la mise à jour de l'annexe 1 n'entraîne aucune conséquence pour l'économie.

IV. Compatibilité avec les engagements internationaux de la Suisse

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

⁸ Règlement d'exécution (UE) 2022/2105 de la Commission du 29 juillet 2022 fixant les règles relatives aux contrôles de conformité des normes de commercialisation de l'huile d'olive et aux méthodes d'analyse des caractéristiques de l'huile d'olive, JO L 284 du 4.11.2022, p. 23

⁹ Directive 2000/36/CE du Parlement européen et du Conseil du 23 juin 2000 relative aux produits de cacao et de chocolat destinés à l'alimentation humaine, JO L 197 du 3.8.2000, p. 19 ; modifiée en dernier lieu par le règlement (UE) n° 1021/2013, JO L 287 du 29.10.2013, p. 1.