



Rapport explicatif concernant la modification de l'ordonnance du DFI sur les denrées alimentaires d'origine animale (ODAIAn ; RS 817.022.108)

du 8.12.2023

I. Contexte

La présente révision de l'ordonnance du DFI sur les denrées alimentaires d'origine animale (ODAIAn ; RS 817.022.108) permet d'adapter certaines définitions dans le domaine de la viande, en ajoutant p. ex. la dénomination allemande pour la viande séparée mécaniquement (ne concerne que le texte allemand). De plus, les ingrédients autorisés pour la fabrication et le traitement du fromage sont précisés. Afin d'éviter les doublons avec l'ordonnance du DFI concernant l'information sur les denrées alimentaires (OIDAI ; RS 817.022.16), les prescriptions relatives à l'étiquetage des produits à base de viande et des produits de la pêche sont supprimées.

II. Commentaire des dispositions

Précision de la spécification « mentions obligatoires » dans plusieurs articles

Dans tout l'acte, l'expression « indications requises prévues à l'art. 3 OIDAI » est remplacée par « mentions obligatoires visées à l'art. 3 OIDAI ». L'objectif est de garantir une meilleure cohérence avec le texte de l'art. 3 OIDAI.

Art. 2, let. c, ch. 1, et m

En allemand, le terme « Fleischfresser » n'est pas correct : selon l'ordre biologique, le terme correspondant à *Carnivora* est « Raubtiere ». Par conséquent, la liste des espèces animales admises pour la production de denrées alimentaires a été adaptée (let. c, ch. 1). À la let. m, la parenthèse « *Rana* spp. » est supprimée, car d'autres espèces de grenouilles sont admises pour la production de denrées alimentaires. La liste ainsi complétée figure dans le nouvel art. 21a.

Art. 9, al. 3

L'alinéa est supprimé, car les dispositions relatives à l'étiquetage des produits à base de viande qui figurent dans l'OIDAI suffisent à garantir l'information des consommateurs et à les protéger contre la tromperie, également en ce qui concerne certains aspects généraux de la dénomination spécifique (voir art. 6, al. 1, annexe 1, ch. 4, et annexe 2, partie A, ch. 4 à 7, OIDAI).

Art. 10, al. 1, let. e

En allemand, la notion « mechanisch getrenntes (Tierart)-Fleisch » est ajoutée aux termes autorisés pour l'étiquetage de la viande séparée mécaniquement.

Art. 18

Afin d'éviter d'inutiles obstacles au commerce, l'obligation de déclarer les noms commun et scientifique dans la dénomination spécifique des produits de la pêche maritime est limitée, à la let. a, aux produits



définis à l'annexe I, let. a à c, du règlement (UE) n° 1379/2013¹. L'art. 6 et l'annexe 1, ch. 4, OIDAI s'appliquent à toutes les catégories autres que celles visées aux lettres a à c (comme les conserves de poisson). S'il n'est plus obligatoire d'indiquer le nom scientifique pour ces produits, le nom commun, tel qu'indiqué dans la lettre d'information 2020/4², doit par contre figurer dans la dénomination spécifique.

L'al. 2 est supprimé, car les dispositions relatives à l'étiquetage des produits de la pêche qui figurent dans l'OIDAI suffisent à garantir l'information des consommateurs et à les protéger contre la tromperie, également en ce qui concerne certains aspects généraux de la dénomination spécifique (voir art. 6, al. 1, annexe 1, ch. 4, et annexe 2, partie A, ch. 4 à 7, OIDAI).

Art. 19, al. 1, phrase introductive et note de bas de page

La note de bas de page de l'al. 1 renvoyant au règlement (UE) n° 1379/2013 est adaptée (« Cf. note de bas de page relative à l'art. 18, let. a. »), car le renvoi complet se trouve désormais à l'art. 18, let. a.

Art. 21, let. d à g

De nouvelles espèces d'escargots sont ajoutées à la liste des gastéropodes terrestres admis comme denrées alimentaires. L'UE admet d'autres espèces d'escargots pour la production de denrées alimentaires, qu'elle commercialise à des fins de consommation humaine. Les prescriptions spécifiques d'hygiène s'appliquent aussi à ces espèces, de sorte que la sécurité est garantie.

Art. 21a

L'UE admet d'autres genres de grenouilles pour la production de cuisses de grenouilles, qu'elle commercialise à des fins de consommation humaine. Les prescriptions spécifiques d'hygiène s'appliquent aussi à ces genres, de sorte que la sécurité est garantie.

Art. 22, al. 1

Les cuisses de grenouilles mises sur le marché en tant que denrées alimentaires peuvent provenir seulement des espèces de grenouilles visées à l'art. 21a.

Art. 39, al. 1

Selon l'art. 2, al. 1, ch. 20, de l'ordonnance sur les denrées alimentaires et les objets usuels (ODAIU ; RS 817.02), le terme « ingrédient » désigne toute substance ou tout produit, y compris les arômes, les additifs alimentaires et les enzymes alimentaires, utilisés dans la fabrication ou la préparation d'une denrée alimentaire et encore présents dans le produit fini, éventuellement sous une forme modifiée. Est également considéré comme ingrédient tout élément d'un ingrédient composé. Les résidus ne sont pas considérés comme des ingrédients. L'énumération supplémentaire des additifs à côté des ingrédients est superflue et peut par conséquent être supprimée.

Art. 50, al. 4

La disposition actuelle de l'al. 4, selon laquelle outre les auxiliaires technologiques, seuls les composants du lait peuvent être ajoutés lors de la fabrication du fromage affiné, n'a pas sa place d'un point de vue systématique dans l'art. 50, qui s'intitule « Définitions ». Comme cette disposition doit rester valable, elle est désormais intégrée à l'art. 51.

Art. 51

Dans le paquet de révision « Stretto 3 », l'interdiction explicite d'aromatiser, entre autres, les fromages affinés et non affinés, ainsi que les fromages de petit-lait a été retirée de l'annexe 6 de l'ordonnance sur les arômes. Comment comprendre dès lors la formulation « ingrédients conférant une certaine sapidité » utilisée actuellement à l'art. 51, al. 2, let. c ? Ce point est désormais spécifié. Outre les ingrédients visés

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 28.12.2013, p. 1 ; modifié en dernier lieu par le règlement (UE) 2020/560, JO L 130 du 24.4.2020, p. 11.

² <https://www.blv.admin.ch/dam/blv/fr/dokumente/lebensmittel-und-ernaehrung/rechts-und-vollzugsgrundlagen/hilfsmittel-vollzugsgrundlagen/informationsschreiben-neu/infos-2020-4.pdf.download.pdf/Lettr%20d'information%202020-4.pdf>

à l'al. 1, let. a et b, sont spécifiquement autorisés dans la fabrication du fromage les épices, les fines herbes et les champignons comestibles, ainsi que les préparations aromatisantes correspondantes. En plus des ingrédients mentionnés à l'al. 1, les ingrédients spécifiques mentionnés jusqu'à présent doivent pouvoir être utilisés pour le traitement du fromage (y c. les drêches de brasserie, le marc de raisin et de fruits). Le terme « petit-lait » qui se trouve à l'al. 2, let. b, ne se réfère pas seulement à la dénomination spécifique de l'art. 79, al. 1, mais à tous les produits listés à l'art. 79. La mention du traitement mécanique à l'aide de brosses ou de chiffons est superflue dans ce contexte. En revanche, le procédé du fumage destiné à conférer de la sapidité reste explicitement admis. L'art. 51 est renommé en conséquence et structuré de manière plus claire.

Le principe de la sécurité des denrées alimentaires énoncé à l'art. 7 de la loi fédérale sur les denrées alimentaires et les objets usuels (LDAI ; RS 817.0) constitue la base pour la fabrication des denrées alimentaires. Par conséquent, la spécification à l'al. 1, let. a, des cultures « inoffensives » est superflue et peut être supprimée.

Art. 52, al. 2

La consistance d'un fromage peut se modifier durant l'entreposage en fonction de la forme sous laquelle il est remis (meule, morceau, tranche, rosettes, p. ex.). Or, les catégories de consistance définies dans l'ancien art. 52, al. 2, sont fixes. Cela pourrait avoir pour conséquence que la même sorte de fromage doive être déclarée différemment selon la forme sous laquelle elle est remise. Redéfinir les catégories de consistance en prévoyant un certain chevauchement devrait permettre d'atténuer le problème sans pour autant augmenter les risques microbiologiques liés à chacune des catégories.

Art. 53, al. 2, phrase introductive et let. a

Les ingrédients ou les procédés ayant servi à conférer une certaine sapidité lors de la fabrication ou du traitement du fromage doivent être mentionnés en plus des indications requises à l'art. 3 OIDA. Ils sont désormais énumérés à l'art. 51 (al. 1, let. c, et 2, let. d à e, ainsi que le fumage). Aucun autre ingrédient ne peut être utilisé pour conférer une certaine sapidité au fromage. L'art. 53, al. 2, let. a, tient compte de cette adaptation. Si des ingrédients autres que ceux visés à l'art. 51 sont utilisés pour conférer une certaine sapidité au fromage, il ne s'agit alors pas de fromage. Il faut alors déclarer le produit comme préparation au fromage, pour autant que les conditions visées à l'art. 57 soient remplies.

Art. 75, al. 3

En allemand, l'expression « aus nicht wärmebehandelten Rohstoffen oder Zutaten » est remplacée par le terme « aus Rohstoffen oder Zutaten, die keiner Hitzebehandlung nach Artikel 26 Absatz 2 HyV unterzogen wurden ». En français, le seul changement consiste en la précision qu'il s'agit d'un traitement par la chaleur au sens de l'art. 26 al.2 et 3 de l'ordonnance du DFI sur l'hygiène (OHyg ; RS 817.024). Du point de vue de la sécurité des aliments, il convient de faire la distinction entre le beurre ou les matières grasses laitières à tartiner issus de matières premières ou d'ingrédients ayant subi un traitement par la chaleur au sens de l'art. 26 OHyg et ceux issus de matières premières ou d'ingrédients non traités par la chaleur.

Art. 93, phrase introductive et let. c

Le renvoi à la let. b figurant à l'art. 93, let. c, est erroné et est corrigé. Pour les œufs liquides selon l'art 57, al. 7, OHyg, il faut rajouter en sus de l'indication requise à la let. a la mention « œufs liquides non pasteurisés – à traiter sur le lieu de destination » et la date et l'heure auxquelles les œufs ont été cassés.

Art. 98, al. 3

Cette modification ne concerne que le texte français. Le libellé actuel (« il convient ») suggérerait que la mention « destiné exclusivement à la cuisson » était facultative. La phrase est reformulée dans le sens des textes allemand et italien.

III. Conséquences

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

Aucune.

2. Conséquences pour l'économie

Afin d'éviter d'inutiles obstacles au commerce, l'obligation de déclarer les noms commun et scientifique dans la dénomination spécifique des produits de la pêche maritime est limitée aux produits définis à l'annexe I, let. a à c, du règlement (UE) n° 1379/2013.

IV. Compatibilité avec les engagements internationaux de la Suisse

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