



Ordonnance du DFI sur les nouvelles sortes de denrées alimentaires

Modification du 8 décembre 2023

*L'Office fédéral de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires,
vu l'art. 6, al. 2, de l'ordonnance du DFI du 16 décembre 2016 sur les nouvelles
sortes de denrées alimentaires¹,
arrête :*

I

L'ordonnance du DFI du 16 décembre 2016 sur les nouvelles sortes de denrées alimentaires est modifiée comme suit :

Art. 7a Disposition transitoire de la modification du 8 décembre 2023

Les denrées alimentaires non conformes à la modification du 8 décembre 2023 peuvent encore être importées, fabriquées et étiquetées selon l'ancien droit jusqu'au 31 janvier 2025 et remises au consommateur jusqu'à épuisement des stocks.

II

L'annexe est remplacée par la version ci-jointe.

III

La présente ordonnance entre en vigueur le 1^{er} février 2024.

8 décembre 2023

Office fédéral de la sécurité alimentaire
et des affaires vétérinaires :

Hans Wyss

¹ RS 817.022.2

Annexe
(art. 6, al. 1)

Nouvelles sortes de denrées alimentaires et nouvelles sortes de denrées alimentaires traditionnelles pouvant être mises sur le marché en Suisse sans autorisation

Les nouvelles sortes de denrées alimentaires et de denrées alimentaires traditionnelles énumérées dans la liste ci-après peuvent être mises sur le marché en Suisse sans autorisation pour autant qu'elles soient conformes aux conditions figurant dans la deuxième colonne.

Denrée alimentaire	Prescriptions applicables
Toutes les denrées alimentaires qui peuvent être mises sur le marché selon le règlement (UE) 2015/2283 ² .	Les prescriptions découlant des décisions d'exécution et des notifications sont respectées.
Insectes des espèces suivantes : <i>Tenebrio molitor</i> au stade larvaire (ver de farine) <i>Acheta domesticus</i> , forme adulte (grillon) <i>Locusta migratoria</i> , forme adulte (criquet migrateur)	<p>Dénomination spécifique</p> <p>Les dénominations spécifiques à utiliser sont les suivantes : « ver de farine (<i>Tenebrio molitor</i>) », « grillon (<i>Acheta domesticus</i>) » et « criquet migrateur (<i>Locusta migratoria</i>) ».</p> <p>Si des insectes sont utilisés comme ingrédient, la dénomination spécifique de la denrée alimentaire doit le mentionner.</p> <p>Étiquetage</p> <p>Les denrées alimentaires qui contiennent des insectes comme ingrédient doivent être étiquetées par analogie avec l'art. 11 de l'ordonnance du DFI du 16 décembre 2016 concernant l'information sur les denrées alimentaires³.</p> <p>Exigences</p> <p>Les insectes doivent provenir d'un élevage.</p> <p>Ils peuvent être mis sur le marché uniquement s'ils ont été surgelés pendant une période appropriée et s'ils ont fait l'objet d'un traitement par la chaleur ou d'un autre procédé adéquat suffisant pour détruire les germes végétatifs.</p> <p>Ils peuvent être remis entiers, coupés ou moulus.</p>

² Voir note de bas de page relative à l'art. 7, al. 3.

³ RS 817.022.16

Denrée alimentaire	Prescriptions applicables												
<i>Salvia hispanica</i> , partie de la plante : graines, (graines de chia)	<p data-bbox="451 217 568 240">Usage prévu</p> <p data-bbox="451 248 964 352">Conformément à la spécification ci-après, les graines de chia peuvent être utilisées entières, broyées ou moulues comme ingrédient dans toutes les denrées alimentaires. Elles peuvent également être remises non transformées au consommateur.</p> <p data-bbox="451 360 552 384">Étiquetage</p> <p data-bbox="451 392 964 456">Les graines de chia sont dénommées « graines de chia (<i>Salvia hispanica</i>) » sur l'étiquette des denrées alimentaires qui en contiennent.</p> <p data-bbox="451 464 964 552">Par ailleurs, les graines de chia non transformées remises au consommateur doivent être munies d'une étiquette indiquant qu'il ne faut pas dépasser une consommation journalière de 15 g.</p> <p data-bbox="451 560 964 639">Si des graines de chia non transformées sont présentées au consommateur à la vente en vrac, la quantité maximale journalière peut être communiquée oralement aux conditions suivantes :</p> <ol data-bbox="451 647 964 751" style="list-style-type: none"> <li data-bbox="451 647 964 703">1. il est indiqué par écrit et de façon bien visible que les informations concernant la quantité maximale journalière peuvent être demandées oralement, <li data-bbox="451 711 964 751">2. le personnel dispose de ces informations par écrit ou une personne formée peut les fournir immédiatement. <p data-bbox="451 759 613 783">Teneur maximale</p> <p data-bbox="451 791 964 895">La portion journalière d'une denrée alimentaire ne doit pas contenir plus de 15 g de graines de chia comme ingrédient. De plus, il ne faut pas dépasser les teneurs maximales ci-après en graines de chia comme ingrédient dans les denrées alimentaires :</p> <ul data-bbox="451 903 964 943" style="list-style-type: none"> <li data-bbox="451 903 964 927">– denrées alimentaires, à l'exception des boissons : 10 % <li data-bbox="451 935 964 943">– boissons : 3 % <p data-bbox="451 951 792 975">Spécification pour les graines de chia</p> <p data-bbox="451 983 964 1023">La chia (<i>Salvia hispanica</i>) est une plante herbacée annuelle d'été appartenant à la famille des labiacées.</p> <p data-bbox="451 1031 964 1094">Après leur récolte, les graines sont nettoyées mécaniquement. Les fleurs, feuilles et autres parties de la plante sont enlevées.</p> <p data-bbox="451 1102 893 1126">La composition des graines de chia est la suivante :</p> <table data-bbox="451 1126 964 1294"> <tbody> <tr> <td data-bbox="451 1126 591 1150">Matières sèches</td> <td data-bbox="717 1126 792 1150">91-96 %</td> </tr> <tr> <td data-bbox="451 1158 535 1182">Protéines</td> <td data-bbox="717 1158 815 1182">19-25,6 %</td> </tr> <tr> <td data-bbox="451 1190 596 1214">Matières grasses</td> <td data-bbox="717 1190 796 1214">28-34 %</td> </tr> <tr> <td data-bbox="451 1222 540 1246">Glucides⁴</td> <td data-bbox="717 1222 837 1246">24,6-41,5 %</td> </tr> <tr> <td data-bbox="451 1254 664 1278">Fibres (cellulose brute⁵)</td> <td data-bbox="717 1254 796 1278">20-32 %</td> </tr> <tr> <td data-bbox="451 1286 524 1310">Cendres</td> <td data-bbox="717 1286 776 1310">4-6 %</td> </tr> </tbody> </table>	Matières sèches	91-96 %	Protéines	19-25,6 %	Matières grasses	28-34 %	Glucides ⁴	24,6-41,5 %	Fibres (cellulose brute ⁵)	20-32 %	Cendres	4-6 %
Matières sèches	91-96 %												
Protéines	19-25,6 %												
Matières grasses	28-34 %												
Glucides ⁴	24,6-41,5 %												
Fibres (cellulose brute ⁵)	20-32 %												
Cendres	4-6 %												

4 Les glucides comprennent la quantité de fibres (UE: les glucides sont les glucides disponibles = sucre + amidon).

5 La cellulose brute correspond à la partie de la cellulose qui est principalement constituée de cellulose, de pentosanes et de lignine non digestibles.

Denrée alimentaire	Prescriptions applicables
<i>Chenopodium pallidicaule</i> Aellen (canihua, cañihua, kañiwa ou kaniwa), graine	Usage prévu Seules les graines entières ou moulues, crues ou torréfiées de la plante <i>Chenopodium pallidicaule</i> Aellen peuvent être mises sur le marché pour la consommation humaine. Pays de provenance Le <i>Chenopodium pallidicaule</i> Aellen doit avoir été cultivé de façon traditionnelle en Bolivie ou au Pérou. Étiquetage Les dénominations spécifiques à utiliser sont les suivantes : « canihua », « cañihua », « kañiwa » ou « kaniwa », suivie de « (<i>Chenopodium pallidicaule</i> Aellen) ». Lorsque le <i>Chenopodium pallidicaule</i> Aellen est mis cru sur le marché, il faut en plus indiquer que le produit doit être cuit complètement avant consommation. Spécification pour les graines La composition des graines de <i>Chenopodium pallidicaule</i> Aellen est en général la suivante : Eau 11 % Protéines 13 % Matières grasses 7 % Glucides (hydrolysables) 60 % Fibres (cellulose brute) 6 % Cendres 3 %

Denrée alimentaire	Prescriptions applicables										
<i>Lilium davidii</i> L., bulbe (bulbe du lys)	<p data-bbox="452 217 566 237">Usage prévu</p> <p data-bbox="452 248 971 331">Seul le bulbe de la plante <i>Lilium davidii</i> L. (bulbe frais, râpé, émincé ou coupé en fines tranches comme la truffe, ou sous la forme de poudre de bulbes séchés) peut être utilisé pour la consommation humaine.</p> <p data-bbox="452 363 633 384">Pays de provenance</p> <p data-bbox="452 395 971 440">Le bulbe de <i>Lilium davidii</i> L. doit avoir été cultivé de façon traditionnelle en Chine.</p> <p data-bbox="452 464 553 485">Étiquetage</p> <p data-bbox="452 496 911 541">La dénomination spécifique à utiliser est la suivante : « bulbe du lys (<i>Lilium davidii</i> L.) ».</p> <p data-bbox="452 552 947 612">Il faut signaler que le bulbe doit être consommé en petite quantité et qu'un bulbe au maximum doit être utilisé pour préparer un repas.</p> <p data-bbox="452 647 698 668">Spécification pour le bulbe</p> <p data-bbox="452 679 971 724">La composition du bulbe de <i>Lilium davidii</i> L. est en général la suivante :</p> <table data-bbox="452 727 779 865"><tbody><tr><td data-bbox="452 727 488 748">Eau</td><td data-bbox="717 727 766 748">74 %</td></tr><tr><td data-bbox="452 759 533 780">Protéines</td><td data-bbox="717 759 753 780">4 %</td></tr><tr><td data-bbox="452 791 594 812">Matières grasses</td><td data-bbox="717 791 766 812">0,5 %</td></tr><tr><td data-bbox="452 823 529 844">Glucides</td><td data-bbox="717 823 779 844">19,5 %</td></tr><tr><td data-bbox="452 855 524 876">Cendres</td><td data-bbox="717 855 753 876">2 %</td></tr></tbody></table>	Eau	74 %	Protéines	4 %	Matières grasses	0,5 %	Glucides	19,5 %	Cendres	2 %
Eau	74 %										
Protéines	4 %										
Matières grasses	0,5 %										
Glucides	19,5 %										
Cendres	2 %										

Denrée alimentaire	Prescriptions applicables										
<i>Dipteryx alata</i> V., graines grillées (« noix de Baru »)	<p>Usage prévu</p> <p>Seules les graines grillées de la plante <i>Dipteryx alata</i> V. (« noix de Baru ») peuvent être utilisées pour la consommation humaine.</p> <p>Pays de provenance</p> <p>Les graines doivent provenir du Brésil.</p> <p>Étiquetage</p> <p>La dénomination spécifique à utiliser est la suivante : « graines grillées de la noix de Baru (<i>Dipteryx alata</i> V.) ». Lorsque les graines de <i>Dipteryx alata</i> V. (noix de Baru) sont mises crues sur le marché, il faut en plus indiquer que le produit doit être cuit ou grillé complètement avant consommation.</p> <p>Il faut signaler que les personnes allergiques aux légumineuses peuvent développer des réactions croisées. Cette indication doit également figurer par écrit lorsque les graines sont mises sur le marché en vrac.</p> <p>Les denrées alimentaires qui contiennent <i>Dipteryx alata</i> V. (noix de Baru) comme ingrédient doivent être étiquetées par analogie avec l'art. 11 de l'ordonnance du DFI du 16 décembre 2016 concernant l'information sur les denrées alimentaires⁶.</p> <p>Spécification pour les graines grillées</p> <p>La composition des graines grillées de <i>Dipteryx alata</i> V. (noix de Baru) est en général la suivante :</p> <table><tbody><tr><td>Eau</td><td>2 – 7 %</td></tr><tr><td>Protéines</td><td>23 – 31 %</td></tr><tr><td>Matières grasses</td><td>24 – 46 %</td></tr><tr><td>Glucides (sans fibres)</td><td>9 – 29 %</td></tr><tr><td>Cendres</td><td>3 %</td></tr></tbody></table>	Eau	2 – 7 %	Protéines	23 – 31 %	Matières grasses	24 – 46 %	Glucides (sans fibres)	9 – 29 %	Cendres	3 %
Eau	2 – 7 %										
Protéines	23 – 31 %										
Matières grasses	24 – 46 %										
Glucides (sans fibres)	9 – 29 %										
Cendres	3 %										

⁶ RS 817.022.16