

Annexe 4
Séance du comité central
du 3 novembre 2015
Point 4.1 de l'ordre du jour

Prise de position de la FPSL sur le projet Largo – révision des ordonnances relatives à la LDAI 2015
Audition des milieux intéressés du 22 juin 2015 au 30 octobre 2015

Avis de

Nom / entreprise / organisation / service : Fédération des Producteurs Suisses de Lait

Sigle entreprise / organisation / service : FPSL

Adresse, lieu : Weststrasse 10

Interlocuteur : Thomas Reinhard

Nº de téléphone : 031 359 54 82

Adresse électronique : Thomas.Reinhard@swissmilk.ch

Date : 23 octobre 2015

Remarques importantes :

1. Nous vous prions de ne pas modifier le formatage du formulaire.
2. **Merci d'utiliser une ligne par article.**
3. Veuillez faire parvenir votre avis au **format Word** **d'ici au 30 octobre 2015** à l'adresse suivante : **largo@blv.admin.ch**

Office fédéral de la sécurité alimentaire et
des affaires vétérinaires OSAV
Schwarzenburgstrasse 155, 3003 Berne
Tél. +41 58 463 30 33
largo@blv.admin.ch
www.osav.admin.ch

Table des matières

1	Remarques générales sur le projet Largo – révision des ordonnances relatives à la LDAI 2015.....	3
2	CF : ordonnance sur les denrées alimentaires et les objets usuels (ODAIOUs).....	5
3	CF : ordonnance sur l'exécution de la législation sur les denrées alimentaires (OELDAI)	9
4	CF : ordonnance sur le plan de contrôle national de la chaîne alimentaire et des objets usuels (OPCN).....	10
5	CF : ordonnance concernant l'abattage d'animaux et le contrôle des viandes (OAbCV)	11
6	DFI : ordonnance sur les générateurs d'aérosols.....	11
7	DFI : ordonnance sur les objets destinés à entrer en contact avec le corps humain (OCCH).....	11
8	DFI : ordonnance sur la sécurité des jouets (OSJo).....	12
9	DFI : ordonnance sur les cosmétiques (OCos).....	12
10	DFI : ordonnance sur les matériaux et objets, annexes 2, 9, 10	12
11	DFI : ordonnance concernant l'hygiène lors de l'abattage d'animaux (OHyAb).....	13
12	DFI : ordonnance concernant l'information sur les denrées alimentaires (OIDAI)	13
13	DFI : ordonnance sur les denrées alimentaires d'origine végétale, les champignons et le sel comestible (ODAIOV)	20
14	DFI : ordonnance sur les denrées alimentaires d'origine animale (ODAIAn)	21
15	DFI : ordonnance sur les denrées alimentaires destinées aux personnes ayant des besoins nutritionnels particuliers (OBNP).....	24
16	DFI : ordonnance sur les compléments alimentaires (OCAI)	24
17	DFI : ordonnance sur les nouvelles sortes de denrées alimentaires.....	25
18	DFI : ordonnance sur les boissons	25
19	DFI : ordonnance sur la qualité des eaux destinées à la consommation ou à entrer en contact avec le corps humain (Oqech).....	25
20	DFI : ordonnance sur les additifs (OAdd)	26
21	DFI : ordonnance sur les arômes.....	26
22	DFI : ordonnance sur les contaminants (OCont)	27
23	DFI : ordonnance sur les résidus de pesticides (OPOVA)	28
24	DFI : ordonnance sur les résidus de substances pharmacologiquement actives (ORésDAlan)	28
25	DFI : ordonnance sur l'adjonction de vitamines, de sels minéraux et de certaines autres substances aux denrées alimentaires (OAVSM)	28
26	DFI : ordonnance sur l'hygiène (OHyg)	29

27	DFI : ordonnance sur les procédés et les auxiliaires technologiques utilisés (OPAT)	30
28	OSAV : ordonnance concernant les conditions d'importation à la suite de l'accident de Tchernobyl.....	31

1 Remarques générales sur le projet Largo – révision des ordonnances relatives à la LDAI 2015

Remarques générales

Madame, Monsieur,

Nous vous remercions de la possibilité qui nous est donnée de prendre position sur les projets d'ordonnances relatives au droit des denrées alimentaires.

Remarques d'ordre général :

La FPSL approuve l'harmonisation des dispositions suisses avec celles de l'Union européenne tant que cette adaptation n'entraîne pas de tromperie des consommateurs ni de nivellation par le bas de la sécurité alimentaire.

La plupart des demandes de la FPSL ont été prises en compte lors de la révision de la loi sur les denrées alimentaires, puis concrétisées dans les ordonnances :

- **Entérinement du devoir d'indiquer la provenance des denrées alimentaires et des matières premières :** Il faut créer la transparence sur la provenance, la production, la qualité et les autres caractéristiques et propriétés des denrées alimentaires, afin de faciliter la décision d'achat des consommateurs.
- **Protection de termes comme *fromage*, *beurre* ou *yogourt*:** La protection des dénominations spécifiques doit être maintenue, afin que les consommateurs ne puissent pas être trompés par des succédanés et des produits d'imitation. Il faut pouvoir mieux distinguer les produits originaux des succédanés et des imitations, qui doivent donc être signalés plus clairement qu'aujourd'hui. La protection contre la tromperie doit occuper une place plus importante dans l'exécution du droit des denrées alimentaires.
- **Promotion d'une alimentation saine et équilibrée :** La société attache une grande importance à la commercialisation de denrées alimentaires naturelles, saines et de haute valeur nutritive, ainsi qu'à une alimentation saine et équilibrée.
- **Inspections à l'étranger :** La FPSL approuve la possibilité pour les autorités suisses de mener des inspections à l'étranger, de façon analogue aux inspections de l'UE et d'autres pays en Suisse. Le mode de production et les produits doivent remplir les mêmes exigences qu'en Suisse.

- **Principe de précaution** : Après avoir inscrit, il y a quelque temps déjà, le principe de précaution dans la loi sur l'agriculture, il est logique de l'entériner également dans le droit des denrées alimentaires.
- **Exécution uniforme et appropriée** : Le nouveau droit des denrées alimentaires doit être exécuté de façon uniforme dans toute la Suisse. Les mesures d'exécution prises dans le cadre du droit des denrées alimentaires doivent absolument être coordonnées avec les lois fédérales sur l'agriculture, les épizooties, la protection des animaux, les produits thérapeutiques et les épidémies. La FPSL salue le fait que la Confédération prévoit des plans de contrôle nationaux comme instruments d'exécution uniforme. Les conditions doivent rester les mêmes d'un canton à l'autre, tant pour la production que pour la commercialisation.
- **Information** : L'information relative à l'exécution du droit des denrées alimentaires doit être dirigée par la Confédération.

Corrections nécessaires :

- Lors de l'examen de la loi, la déclaration de la provenance des matières premières et des ingrédients constituait une demande importante. À présent, il convient de l'appliquer pour les denrées alimentaires transformées, en tenant compte des réalités de la pratique.
- La Suisse doit autoriser elle aussi la mention « fabriqué sans recours au génie génétique ». Les adaptations à la législation de l'UE ne doivent pas être à sens unique.
- Nous rejetons l'obligation de fournir la déclaration nutritionnelle, qui entraîne une augmentation disproportionnée des coûts des entreprises alimentaires. L'étiquetage des informations nutritionnelles doit rester facultatif. Ces données purement techniques sont moins importantes que les informations sur une alimentation saine et équilibrée et sur la qualité et la provenance des denrées alimentaires.
- Pour prendre leur décision d'achat, les consommateurs doivent bénéficier non seulement des informations mentionnées précédemment, mais aussi d'une transparence suffisante concernant le mode de production, la qualité et les autres propriétés et caractéristiques des denrées alimentaires.
- Pour la FPSL, une autorisation générale des insectes et des produits d'insectes comme ingrédients de produits alimentaires transformés n'est envisageable que si la déclaration est obligatoire. S'agissant des produits d'insectes utilisés comme ingrédients de produits alimentaires transformés, il convient de fixer des exigences accrues en matière de protection contre la tromperie.
- Il est inacceptable que, faute de base légale, on abandonne l'obligation pour les laboratoires et les services d'inspection d'être accrédités. Il faut, le cas échéant, adapter les bases légales.
- Lorsque la modification de règlementations est déléguée à l'office compétent, nous demandons que les milieux concernés soient préalablement consultés.
- Le rapport sur les coûts de régulation a été publié le 27 août 2015. Il faut examiner les possibilités de réduire les coûts établis dans ce rapport, pour autant que cela ne remette pas en question les modifications nécessaires.
- Il faut clarifier les décisions de portée générale prises dans le cadre du principe du « Cassis de Dijon » et du droit des denrées alimentaires. Il ne doit pas y avoir de droit parallèle au droit des denrées alimentaires !

Dans ce qui suit, la FPSL s'exprime sur les dispositions qui ont trait à la production animale, à la production laitière, à la transformation du lait et au marché du lait et des produits laitiers.

Meilleures salutations,
Fédération des Producteurs Suisses de Lait

Hanspeter Kern
Président

Kurt Nüesch
Directeur

2 CF : ordonnance sur les denrées alimentaires et les objets usuels (ODAOUS)

Remarques générales

La FPSL soutient expressément la règlementation proposée dans le but de protéger contre la tromperie.

Article	Commentaires / remarques	Proposition de modification (texte)
2, al. 4	Les renvois à la législation de l'UE compliquent l'application et peuvent être sources de confusion.	Les définitions pertinentes de la législation européenne doivent être intégrées aux ordonnances concernées.
3, al. 1, let. b	Le renvoi à l'art. 46 est erroné. Quel est l'article visé ?	
12	La FPSL soutient expressément la règlementation proposée dans le but de protéger contre la tromperie. La liste doit être complétée dans la mesure où la tromperie peut aussi porter sur la qualité ou la dénomination des denrées alimentaires.	<p>Interdiction de la tromperie</p> <p>¹ Les dénominations, les indications, les illustrations, les conditionnements, les emballages et les inscriptions qui figurent sur les conditionnements et sur les emballages, ainsi que la présentation, la publicité et les informations alimentaires doivent correspondre à la réalité et exclure toute possibilité de tromperie quant à la nature, à la provenance, à la fabrication, au mode de production, à la composition, au contenu et à la durée de conservation de la denrée alimentaire concernée.</p> <p>² Sont notamment interdites :</p> <ul style="list-style-type: none">a. les indications relatives à des effets ou à des propriétés que la denrée alimentaire ne possède pas d'après l'état des connaissances scientifiques, ou qui ne sont pas suffisamment établis de manière scientifique ;b. les indications suggérant que la denrée alimentaire possède des propriétés particulières, alors que toutes les denrées alimentaires similaires possèdent ces mêmes caractéristiques ; sont toutefois admises : <ol style="list-style-type: none">1. la mention des prescriptions s'appliquant à une catégorie de denrées alimentaires (entre autres : production respectueuse de l'environnement, détention animale conforme aux besoins de l'espèce, sécurité des denrées alimentaires),2. la mention des propriétés caractérisant les produits d'une certaine catégorie de denrées alimentaires ;

		<p>c. les mentions prêtant à une denrée alimentaire des propriétés favorisant la prévention, le traitement ou la guérison d'une maladie humaine ou encore suggérant qu'elle possède de telles propriétés ; sont toutefois admises :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. les mentions relatives aux effets de substances ayant une action nutritionnelle ou physiologique, ajoutées à une denrée alimentaire pour promouvoir la santé de la population (art. 25), 2. les allégations nutritionnelles ou de santé ; <p>d. les indications permettant de conclure qu'une denrée alimentaire possède une valeur qui dépasse sa vraie nature ;</p> <p>e. les indications ou les présentations de toute nature pouvant prêter à confusion avec des désignations protégées par l'ordonnance du 28 mai 1997 sur les AOP et les IGP, par une législation cantonale analogue ou par un traité international ratifié par la Suisse ;</p> <p>f. les références propres à susciter chez le consommateur de fausses idées sur la provenance suisse au sens de la loi du 28 août 1992 sur la protection des marques ;</p> <p>g. dans le cas des boissons alcooliques : les indications se référant d'une quelque manière à la santé ; le DFI peut prévoir des exceptions ;</p> <p>h. dans le cas des produits soumis à autorisation : la mention à des fins publicitaires de l'autorisation accordée par l'OSAV.</p> <p><i>i. les indications permettant de conclure que la denrée alimentaire a été fabriquée avec des ingrédients de haute qualité, alors que ceux-ci ne sont pas présents en quantités significatives ;</i></p> <p><i>k. les dénominations qui ne correspondent pas aux dénominations définies dans la législation sur les denrées alimentaires.</i></p>
14	La FPSL salue expressément le fait que, malgré l'abandon du principe positif, les dénominations spécifiques du lait et des produits laitiers continuent d'être définies dans un but de protection contre les imitations.	<p>Denrées alimentaires spécifiées</p> <p>¹ Le DFI peut spécifier des denrées alimentaires ou des groupes de denrées alimentaires, fixer leur dénomination spécifique et définir les exigences applicables dans un but de protection sanitaire et de protection contre la tromperie.</p> <p>² Les denrées alimentaires ne peuvent être désignées par la dénomination spécifique d'une denrée alimentaire spécifiée que si elles correspondent à la spécification et satisfont aux exigences.</p>
15, let. d, ch. 2, et let. g	Intégrer la définition des nanomatériaux à l'art. 2 (Définitions).	
35, al. 1, let. e et f	La FPSL approuve expressément l'obligation d'indiquer le pays de production et la provenance	

	des ingrédients caractérisant la denrée alimentaire.	
35, al. 1, let. g	La FPSL rejette l'obligation de fournir la déclaration nutritionnelle. Les coûts seraient disproportionnés pour les entreprises alimentaires et ces indications techniques ne seraient guère compréhensibles pour de nombreux consommateurs. L'étiquetage des informations nutritionnelles peut se faire sur une base volontaire, comme jusqu'ici.	g. la déclaration nutritionnelle
Art. 35, al. 3, et art. 45, al. 2, let. c.	On ne voit pas clairement à quoi se réfère le mot « avertissements ». L'étiquetage multilingue est coûteux.	
36	L'indication « sans organismes génétiquement modifiés » devrait être admise en Suisse comme dans les pays environnants. C'est pourquoi l'exigence d'une renonciation complète à l'usage du génie génétique ne devrait pas figurer dans la nouvelle ordonnance. Dans aucun autre pays l'agriculture n'attache autant d'importance à une production sans recours au génie génétique qu'en Suisse. Notre agriculture ne renonce pas seulement à cultiver des plantes génétiquement modifiées. Elle veille également à ce que les aliments utilisés pour nourrir les animaux aient été produits sans recours au génie génétique. Cela engendre des coûts supplémentaires d'environ 35 millions de francs par an. Dans la situation légale actuelle, l'agriculture n'est pas autorisée à déclarer cette valeur ajoutée et à faire valoir cet argument. À l'étranger, en revanche, le consommateur peut trouver l'indication « sans génie génétique » sur les denrées alimentaires. Le problème réside dans le fait qu'aujourd'hui, certains additifs fourragers (vitamines, acides aminés) sont produits uniquement à l'aide de	<p>³ Une indication spéciale sur les denrées alimentaires, les additifs ou les auxiliaires technologiques est admise en cas de renonciation complète à l'usage du génie génétique.</p> <p>⁴ Le DFI règle :</p> <ul style="list-style-type: none"> a. les modalités d'étiquetage ; b. les dérogations à l'étiquetage obligatoire ; c. les indications admises en cas de renonciation complète à l'usage du génie génétique.

	microorganismes génétiquement modifiés. Cependant, l'additif lui-même ne contient pas d'OGM. La réglementation proposée est si restrictive que l'absence d'OGM dans l'agriculture suisse ne pourra toujours pas être vantée à l'avenir à cause des additifs alimentaires. Comme cela désavantage les agriculteurs suisses sur le marché et qu'il n'y a pas de transparence pour les consommateurs en ce qui concerne le recours au génie génétique dans la situation légale actuelle, une déclaration appropriée doit être possible également en Suisse pour les denrées alimentaires d'origine animale.	
37, al. 3	Les données scientifiques ne doivent pas être transmises sans le consentement du titulaire de l'autorisation même au-delà du délai de cinq ans.	Les données et les informations scientifiques ayant servi à l'autorisation d'une allégation de santé ne peuvent être utilisées par un autre requérant sans le consentement du titulaire de l'autorisation durant cinq ans à compter de la date de l'autorisation si les conditions suivantes sont remplies : ...
38, al. 2	Intégrer la définition de « collectivité » à l'art. 2 (Définitions).	
88, al. 1	Il faut également consulter les milieux concernés.	Procédure de décision Lorsque la compétence législative en matière de denrées alimentaires et d'objets usuels lui a été déléguée, le DFI, le cas échéant l'OSAV, consulte les services fédéraux intéressés et les milieux concernés avant de procéder à la modification d'une ordonnance.
90, al. 1	Les entreprises du secteur alimentaire ont besoin de plus de temps pour l'application. Souvent, les composants et les emballages sont achetés sur la base de quantités annuelles. Un délai de transition de trois ans est approprié.	Nonobstant les dispositions de la présente ordonnance et des ordonnances qui lui sont afférentes, les denrées alimentaires et les objets usuels peuvent encore être importés, fabriqués et étiquetés selon l'ancien droit jusqu'au ... (trois ans une année après l'entrée en vigueur). Ils peuvent être, selon l'ancien droit, remis au consommateur jusqu'à épuisement des stocks. L'al. 2 est réservé.
90, al. 3	On ne voit pas bien comment les autorisations à durée déterminée peuvent être renouvelées.	

3 CF : ordonnance sur l'exécution de la législation sur les denrées alimentaires (OELDAI)

Remarques générales

Les contrôles et l'exécution doivent se faire dans les règles de l'art, de façon efficace et efficiente. Les entreprises du secteur alimentaire sont fortement sollicitées par les contrôles. Ceux-ci doivent être fondés sur le risque. Avec neuf nouveaux postes au niveau fédéral, des investissements informatiques uniques d'un montant de deux millions et des dépenses informatiques périodiques de 0,4 million par an, on ne contribue en rien au programme de stabilisation de la Confédération. C'est pourquoi les nouvelles dispositions doivent être réexaminées à l'aune de l'efficacité et de l'efficiency. Les cantons doivent collaborer davantage et assurer l'application avec des organismes de contrôle et d'analyse supracantonaux bénéficiant d'une accréditation et disposant des compétences techniques nécessaires.

Article	Commentaires / remarques	Proposition de modification (texte)
26, al. 1, let. c	Il ne faut pas éliminer inutilement des denrées alimentaires.	confisquer des marchandises si la protection des consommateurs l'exige et : 1. que ces marchandises ont fait l'objet d'une contestation <i>et que les défauts constatés ne peuvent pas être corrigés,</i> 2. qu'il y a lieu de supposer, pour des motifs fondés, que les marchandises en question ne sont pas conformes à la législation suisse sur les denrées alimentaires et les objets usuels, ou 3. que les marchandises ont été refoulées, mais non enlevées dans le délai fixé par le bureau de douane concerné ;
59	La FPSL approuve expressément cette disposition. Aucun contrôle ne doit se faire sans les autorisations et le suivi des autorités suisses et étrangères. Il convient de garantir qu'il n'y ait pas d'espionnage.	Inspections transfrontalières L'OSAV est l'autorité compétente pour délivrer les autorisations aux autorités étrangères voulant contrôler une entreprise suisse exportant des denrées alimentaires ou des objets usuels dans leur pays.
61 ordonnance en vigueur	Jusqu'ici, le <i>Manuel suisse des denrées alimentaires</i> représentait une base reconnue. Nous sommes d'accord que les méthodes de référence soient désormais fixées à l'annexe 1 de l'ordonnance sur l'hygiène et que d'autres méthodes ne puissent être utilisées qu'après validation par rapport aux méthodes de référence.	

62 ordonnance en vigueur	L'accréditation garantit que les inspections et les analyses de laboratoire soient réalisées dans les règles de l'art, selon les normes internationales et conformément aux recommandations de la Confédération (SAS). Il n'est pas acceptable que, faute de base légale, on abandonne l'obligation pour les services d'inspection d'être accrédités. Si nécessaire, il faut créer une base légale. Les dispositions supprimées doivent être réintroduites.	<p><i>¹ Les laboratoires officiels ainsi que les laboratoires privés mandatés pour effectuer des analyses officielles doivent être évalués, accrédités et exploités conformément à la norme européenne EN ISO/IEC 17025 « Prescriptions générales concernant la compétence des laboratoires d'étalonnage et d'essais ».</i></p> <p><i>² Les services d'inspection officiels ainsi que les organismes privés mandatés pour effectuer des inspections officielles doivent être évalués, accrédités et exploités conformément à la norme européenne EN ISO/IEC 17020 « Critères généraux pour le fonctionnement des différents types d'organismes procédant à l'inspection ».</i></p> <p><i>³ L'accréditation et l'évaluation des laboratoires d'essais et des services d'inspection sont régies par l'ordonnance du 17 juin 1996 sur l'accréditation et la désignation.</i></p>
--------------------------------	---	---

4 CF : ordonnance sur le plan de contrôle national de la chaîne alimentaire et des objets usuels (OPCN)

Remarques générales

La FPSL salue l'uniformisation des cycles de contrôle dans les entreprises du secteur alimentaire. La coordination des contrôles effectués sur les exploitations agricoles reste très importante.

Article	Commentaires / remarques	Proposition de modification (texte)
2	Cette réglementation revêt une grande importance pour les détenteurs d'animaux, car elle permet d'éviter les doublons, les différences d'interprétation et les pertes de temps.	<p>³ Dans le domaine de la production primaire, les contrôles relevant des ordonnances ci-dessous doivent être coordonnés avec les contrôles effectués selon l'art. 1, al. 2 de l'ordonnance du 23 octobre 2013 sur la coordination des contrôles dans les exploitations agricole (OCCEA) :</p> <ul style="list-style-type: none"> a. Ordinance sur la protection des animaux du 23 avril 2008 (OPAn) ; b. Ordinance du 18 août 2004 sur les médicaments vétérinaires (OMédV) ; c. Ordinance sur la production primaire du 23 novembre 2005 (OPPr) ; d. Ordinance du 20 octobre 2010 sur le contrôle du lait (OCL) ; e. Ordinance sur les épizooties du 27 juin 1995 (OFE) ; <p>⁴ Les services cantonaux de coordination des contrôles selon l'art. 7 OCCEA garantissent la coordination des contrôles visée à l'alinéa 3.</p>
Annexe 1	Les intervalles de contrôle sont appropriés.	<p>Liste 1 : Exploitations pratiquant la production primaire Catégorie d'entreprise</p> <p>Fréquence entre deux contrôles (nombre d'années au max.)</p>

		1.1	Exploitation à l'année comptant plus de 0,25 unité de main-d'œuvre standard ou plus de trois unités de gros bétail (sans les élevages de poissons et d'abeilles)	4
		1.2	Exploitation à l'année comptant moins de 0,25 unité de main-d'œuvre standard et moins de trois unités de gros bétail (sans les élevages de poissons et d'abeilles)	selon les dispositions cantonales
		...		
		1.5	Exploitation d'estivage	8

5 CF : ordonnance concernant l'abattage d'animaux et le contrôle des viandes (OAbCV)

Remarques générales

Nous renvoyons aux prises de position de l'USP et de Proviande.

Article	Commentaires / remarques	Proposition de modification (texte)

6 DFI : ordonnance sur les générateurs d'aérosols

Remarques générales

Aucune

Article	Commentaires / remarques	Proposition de modification (texte)

7 DFI : ordonnance sur les objets destinés à entrer en contact avec le corps humain (OCCH)

Remarques générales

Aucune		
Article	Commentaires / remarques	Proposition de modification (texte)

8 DFI : ordonnance sur la sécurité des jouets (OSJo)

Remarques générales

Aucune

Article	Commentaires / remarques	Proposition de modification (texte)

9 DFI : ordonnance sur les cosmétiques (OCos)

Remarques générales

Aucune

Article	Commentaires / remarques	Proposition de modification (texte)

10 DFI : ordonnance sur les matériaux et objets, annexes 2, 9, 10

Remarques générales

Aucune

Article	Commentaires / remarques	Proposition de modification (texte)

11 DFI : ordonnance concernant l'hygiène lors de l'abattage d'animaux (OHyAb)**Remarques générales**

Aucune

Article	Commentaires / remarques	Proposition de modification (texte)

12 DFI : ordonnance concernant l'information sur les denrées alimentaires (OIDAI)**Remarques générales**

Pour des raisons de coûts, la déclaration nutritionnelle doit rester facultative.

Article	Commentaires / remarques	Proposition de modification (texte)
3, al. 1, let. r (nouv.)	Lorsque des produits ont été fabriqués par des processus de production et de transformation interdits en Suisse, les consommateurs doivent en être informés.	<i>r. les processus de production et de transformation interdits en Suisse</i>
5	La FPSL approuve expressément l'obligation de déclarer. L'application et les contrôles revêtent ici une grande importance.	² Dans chaque cas, il faut mentionner par écrit : a. les mentions selon l'art. 38, al. 2, ODAIOUs ; b. la déclaration concernant l'utilisation de stimulateurs de performance hormonaux ou non hormonaux selon l'art. 3, al. 1, de l'ordonnance du 26 novembre 2003 relative à la déclaration de produits agricoles issus de modes de production interdits en Suisse.
9	La FPSL approuve expressément cette disposition.	¹ La liste des ingrédients n'est pas requise dans le cas : ...

		d. des fromages, du beurre, des laits et crèmes fermentés pour autant qu'il s'agisse exclusivement des ingrédients suivants : 1. des produits lactés, des enzymes et des cultures de microorganismes nécessaires à la fabrication ; 2. du sel nécessaire à la fabrication des fromages autres que frais et fondu ; si du sel comestible, du sel de cuisine ou du sel iodé ou fluoré est employé, l'enrichissement en iodé ou en fluor doit être indiqué ;
12	La FPSL approuve expressément cette réglementation concernant l'indication des ingrédients.	Déclaration quantitative des ingrédients ¹ La quantité d'un ingrédient doit être indiquée : a. lorsque l'ingrédient est mis en relief dans la dénomination spécifique de la denrée alimentaire comme « yogourt aux fraises », « sorbet aux fruits », « pizza au jambon » ; b. lorsque l'ingrédient est généralement associé par le consommateur à la dénomination spécifique de la denrée alimentaire ; c. lorsque l'ingrédient est mis en relief sur l'étiquetage du produit par des mots, des images ou une représentation graphique comme « préparé avec du beurre », « aux noix » ; d. lorsque l'ingrédient est essentiel pour caractériser une denrée alimentaire et la distinguer des produits avec lesquels elle pourrait être confondue en raison de sa dénomination ou de son aspect. ² Les détails concernant l'indication de quantité des ingrédients, y compris les cas dans lesquels l'indication de la quantité de certains ingrédients n'est pas requise, sont régis par l'annexe 6.
15	La disposition de l'alinéa 4 est insuffisante pour le lait et les produits laitiers. Même transformée, une denrée alimentaire ne peut provenir que d'un pays de production. C'est pourquoi le pays de production doit être indiqué. D'après le rapport explicatif, les entreprises opérant à l'échelle internationale font fabriquer les mêmes produits dans différents pays en fonction de leurs capacités de production. Il n'en demeure pas moins que les fabricants doivent être en mesure de retracer la provenance des denrées alimentaires. Cela permet d'indiquer correctement le pays de production. L'indication d'un espace géographique plus large ne répond pas au besoin de transparence des consommateurs. S'il suffisait	Indication du pays de production ¹ Une denrée alimentaire est considérée comme étant produite dans un pays : a. si elle y a été entièrement obtenue ; ou b. si elle y a fait l'objet d'une manipulation ou d'une transformation jugée suffisante. ² Sont considérés comme étant entièrement obtenus dans un pays : a. les produits minéraux extraits de son sol ; b. les produits du règne végétal qui y sont récoltés ; c. les produits provenant d'animaux vivants qui y sont élevés ; d. les produits de la chasse ou de la pêche qui y est pratiquée ; e. les denrées alimentaires qui y sont obtenues exclusivement à partir de produits visés aux let. a à d. ³ Est considérée comme ayant fait l'objet d'une manipulation ou d'une transformation suffisante dans ce pays toute denrée alimentaire qui y a obtenu ses propriétés caractéristiques ou une nouvelle dénomination spécifique.

	d'indiquer un espace géographique plus large, par exemple « UE » ou « Asie », les consommateurs se verrait refuser une information pourtant déterminante pour eux.	⁴ En lieu et place du pays de production, il est possible d'indiquer un espace géographique plus large pour les denrées alimentaires transformées, comme « UE » ou « Amérique du Sud ». ⁵ Le pays de production doit être indiqué pour les produits de la pêche. En lieu et place du pays de production, la zone de pêche selon l'annexe 8 doit être indiquée pour les produits de la pêche capturés en mer.
16	De façon générale, l'art. 16 va dans la bonne direction. Cependant, les efforts visant à renforcer la déclaration de provenance sont anéantis par les dispositions d'exception. La FPSL rejette la disposition excluant du devoir d'indiquer la provenance les ingrédients ajoutés en l'état transformé à une denrée alimentaire. Une telle dérogation minera le principe de la déclaration de provenance. Car les fabricants pourraient ainsi contourner la déclaration de provenance en recourant à des ingrédients transformés en lieu et place d'ingrédients non transformés. La provenance des œufs et du lait doit également être déclarée si ces ingrédients représentent une part en masse de 20 %. Les consommateurs sont très sensibles à la provenance des produits d'origine animale en général et pas seulement à celle de la viande. Dans le cas de mélanges d'ingrédients, les différentes provenances doivent être indiquées.	Indication de la provenance des ingrédients caractéristiques de la denrée alimentaire ¹ La provenance des ingrédients d'une denrée alimentaire doit être indiquée dans la liste des ingrédients : a. lorsque la part de l'ingrédient dans le produit fini est supérieure à 50 % masse ; ou b. lorsque l'ingrédient est soumis à la déclaration obligatoire visée à l'art. 12. ² La déclaration obligatoire visée à l'al. 1 ne s'applique qu'aux ingrédients qui sont ajoutés en l'état non transformé à une denrée alimentaire. ³ En dérogation à l'al. 1, les dispositions suivantes s'appliquent : a. lorsque de la viande de la même espèce animale est utilisée sous la forme d'ingrédient non transformé, sa la provenance de la viande, du lait et des œufs doit être indiquée à partir d'une part en masse de 20 % du produit fini ; b. dans les mélanges de miels, la provenance de chaque miel ajouté est indiquée, indépendamment de la quantité utilisée. c. si l'ingrédient provient de différents pays (mélange), chaque pays de provenance doit être indiqué avec le pourcentage correspondant.
17	La FPSL approuve expressément ces dispositions.	Indications spécifiques pour la viande et le poisson ¹ Dans le cas de morceaux de viande bovine, doivent être indiqués les numéros d'agrément de l'abattoir et de l'entreprise de découpage, ainsi que le pays dans lequel : a. l'animal est né ; b. l'animal a passé la majorité de son existence ; c. a eu lieu principalement l'engraissement. ² Dans le cas de morceaux de viande porcine, ovine, caprine et des volailles, il doit être indiqué : a. le pays dans lequel a eu lieu principalement l'engraissement ou l'animal a passé la majorité de son existence ;

	Supprimer la restriction « ne [...] que ».	<p>b. le pays dans lequel il a été abattu.</p> <p>³ Lorsque les animaux sont nés, élevés et abattus dans le même pays, il peut être indiqué « Provenance pays X ».</p> <p>⁴ En ce qui concerne la viande hachée, remise en tant que telle, le pays de production est indiqué. La provenance de la viande n'est indiquée que si le pays diffère de celui de production.</p> <p>⁵ Dans le cas de morceaux de poisson, la méthode de production et la zone de pêche doivent être indiquées selon l'art. 15, al. 5. Lorsque le poisson est utilisé comme un ingrédient, ces informations doivent être indiquées uniquement lorsque les conditions prévues à l'art. 16 sont remplies.</p>
21-27	Pour des raisons de coûts, nous rejetons l'introduction d'une déclaration nutritionnelle obligatoire.	<i>Supprimer « obligatoire » et formuler de telle manière que la déclaration nutritionnelle soit facultative.</i>
34	<p>Remarque :</p> <p>L'absence d'une substance ne devrait-elle pas être réglée par l'alinéa 2 au même titre que la présence d'une substance ?</p>	<p>Dispositions concernant les allégations nutritionnelles et de santé</p> <p>¹ Les allégations nutritionnelles et de santé :</p> <ul style="list-style-type: none"> a. doivent être facilement compréhensibles ; b. doivent se fonder sur des preuves scientifiques reconnues ; c. doivent pouvoir être justifiées par l'entreprise du secteur alimentaire qui les emploie ; d. doivent se référer à la denrée alimentaire prête à consommer, préparée selon les instructions du fabricant ; e. ne doivent pas être inexactes, ambiguës ou trompeuses ; f. ne doivent pas susciter de doutes quant à la sécurité ou l'adéquation nutritionnelle d'autres denrées alimentaires ; g. ne doivent pas encourager ou tolérer la consommation excessive de la denrée alimentaire concernée ; h. ne doivent pas affirmer, suggérer ou impliquer qu'une alimentation équilibrée et variée ne peut, en général, fournir des nutriments en quantité appropriée ; i. ne doivent pas mentionner des modifications des fonctions corporelles qui soient susceptibles d'inspirer des craintes au consommateur, sous la forme de textes, d'images, d'éléments graphiques ou de représentations symboliques. <p>² Les allégations nutritionnelles et de santé relatives à la présence d'un nutriment ou d'une autre substance ayant un effet nutritionnel ou physiologique (autre substance) ne sont autorisées que si :</p> <ul style="list-style-type: none"> a. le nutriment ou l'autre substance est contenu dans le produit fini en quantité significative ou en quantité qui, selon des preuves scientifiques reconnues, permet d'obtenir l'effet nutritionnel ou physiologique allégué ;

		<p>b. le produit fini prêt à consommer, dans la quantité raisonnablement susceptible d'être consommée, apporte une quantité significative du nutriment ou de toute autre substance que vise l'allégation, et que</p> <p>c. le nutriment ou l'autre substance est présent sous une forme disponible pour l'organisme.</p>
Annexe 2, partie A	<p>La FPSL approuve expressément ces prescriptions concernant le signalement des imitations. Appliquées de façon systématique, elles préviennent la tromperie.</p>	<p>4. Dans le cas de denrées alimentaires dans lesquelles un composant ou un ingrédient que le consommateur s'attend à voir normalement utilisé ou à trouver naturellement présent a été remplacé par des composants ou des ingrédients différents, l'étiquetage doit porter – outre la liste des ingrédients – une indication précise des composants ou des ingrédients utilisés pour la substitution partielle ou totale :</p> <p>a. à proximité immédiate du nom du produit ; et</p> <p>b. en utilisant un corps de caractère tel que la hauteur d'x soit au moins égale à 75 % de celle du nom du produit et ne soit pas inférieure à la hauteur minimale du corps de caractère prévue à l'art. 4, al. 3 de la présente ordonnance.</p> <p>5. Dans le cas des produits à base de viande, des préparations de viandes et des produits de la pêche qui contiennent des protéines ajoutées, en tant que telles, y compris des protéines hydrolysées, provenant d'autres espèces animales, la dénomination de la denrée alimentaire doit comporter l'indication de la présence de ces protéines et de leur origine.</p> <p>6. Dans le cas des produits à base de viande et des préparations de viandes qui prennent l'apparence d'un morceau, d'un rôti, d'une tranche, d'une portion ou d'une carcasse de viande, la dénomination de la denrée alimentaire doit comporter l'indication de la présence d'eau ajoutée si celle-ci représente davantage que 5 % du poids du produit fini. Les mêmes dispositions s'appliquent dans le cas de produits de la pêche et de préparations de ces produits qui prennent l'apparence d'un morceau, d'un rôti, d'une tranche, d'une portion, d'un filet ou d'un produit entier de la pêche.</p>
Annexe 4 Partie A	<p>La FPSL salue expressément ces dispositions. Si un produit contient de l'huile de palme, il est important que les consommateurs le sachent pour pouvoir prendre leur décision d'achat en connaissance de cause.</p>	
Annexe 9	<p>Remarque</p> <p>Les prescriptions portant sur les valeurs de référence destinées uniquement à l'étiquetage sont absurdes et devraient être entièrement supprimées dans un but de simplification administrative.</p>	<p>Dans le rapport explicatif sur l'OIDAI, on trouve la précision suivante à la page 12 (sur 13) :</p> <p>La partie B concerne les apports de référence en énergie et en certains nutriments à l'exclusion des vitamines et des sels minéraux (adultes). Les apports de référence sont indiqués, outre pour l'énergie, pour les graisses totales, les acides gras saturés, les glucides, les sucres, les protéines et le sel. Il s'agit de valeurs de référence destinées uniquement à</p>

	Cela contribuerait à réduire les coûts de la mise en œuvre de la nouvelle législation sur les denrées alimentaires.	l'étiquetage. Elles ne correspondent que partiellement aux besoins réels de la population adulte.
Annexe 10	Si, contrairement à nos propositions, l'obligation de déclaration nutritionnelle est introduite, nous approuvons expressément cette exception. La déclaration nutritionnelle doit rester facultative, ce qui rend inutile la réglementation des exceptions à l'annexe 10. Voir nos remarques sur les art. 21-27.	<p>Denrées alimentaires auxquelles ne s'applique pas l'obligation de déclaration nutritionnelle</p> <p>19. Les denrées alimentaires, y compris de fabrication artisanale, fournies directement par le fabricant en faibles quantités au consommateur ou à des établissements de commerce de détail locaux fourniissant directement le consommateur.</p> <p><i>Supprimer l'annexe 10.</i></p>
Annexe 13	La FPSL approuve ces dispositions.	<p>Allégations nutritionnelles et conditions d'utilisation ...</p> <p>28. Source de [nom des vitamines ou des minéraux au sens de l'art. 21, al. 3, let. f, ou d'une autre substance ayant un effet nutritionnel]</p> <p>Une allégation selon laquelle une denrée alimentaire est une source de vitamines ou de minéraux au sens de l'art. 21, al. 3, let. f ou une source d'une autre substance ayant un effet nutritionnel ou toute autre allégation susceptible d'avoir le même sens pour le consommateur, ne peut être faite que si la denrée alimentaire en contient une quantité significative et si les conditions visées à l'annexe 9 sont remplies.</p> <p>29. Teneur élevée / riche en [nom des vitamines ou des minéraux au sens de l'art. 21, al. 3, let. f, ou d'une autre substance ayant un effet nutritionnel]</p> <p>Une allégation selon laquelle une denrée alimentaire est riche en vitamines ou en minéraux au sens de l'art. 21, al. 3, let. f ou en une autre substance ayant un effet nutritionnel, ou toute autre allégation susceptible d'avoir le même sens pour le consommateur, ne peut être faite que si le produit contient au moins deux fois la quantité significative précédemment mentionnée.</p> <p>30. Contient [nom du nutriment ou d'une autre substance]</p> <p>Une allégation selon laquelle une denrée alimentaire contient un nutriment ou une autre substance pour lesquels la présente ordonnance ne fixe pas de conditions particulières, ou toute autre allégation susceptible d'avoir le même sens pour le consommateur, ne peut être faite que si le produit respecte toutes les dispositions correspondantes des art. 28, 29 et 34. Pour les vitamines, les minéraux et les autres substances, les conditions prévues pour l'allégation « source de » s'appliquent.</p>

	<p>31. Teneur augmentée d'un nutriment Une allégation selon laquelle la teneur en un ou plusieurs nutriments, autres que des vitamines, des minéraux au sens de l'art. 21, al. 3, let. f, ou d'autres substances ayant un effet nutritionnel, a été augmentée, ou toute autre allégation susceptible d'avoir le même sens pour le consommateur, ne peut être faite que si le produit remplit les conditions applicables à l'allégation « source de » et si l'augmentation de cette teneur est d'au moins 30 % par rapport à un produit similaire.</p> <p>...</p> <p>34. Naturellement/naturel Si une denrée alimentaire remplit naturellement les conditions visées dans la présente annexe pour l'utilisation d'une allégation nutritionnelle, le terme « naturellement/naturel » peut précéder cette allégation.</p> <p>35. Denrées alimentaires pauvres en lactose ou exemptes de lactose 35.1 Une denrée alimentaire est réputée pauvre en lactose lorsque la teneur en lactose du produit prêt à consommer :</p> <ul style="list-style-type: none"> a. est réduite de moitié au moins par rapport au produit ordinaire correspondant, et b. ne dépasse pas 2 g par 100 g de matière sèche. <p>35.2 Une denrée alimentaire est réputée exempte de lactose lorsque le produit prêt à consommer contient moins de 0,1 g de lactose par 100 g ou 100 ml.</p>
Annexe 14	<p>La FPSL approuve expressément la définition des allégations de santé, en particulier pour le calcium et la vitamine D.</p> <p>Allégations de santé admises pour les denrées alimentaires, les ingrédients, les composants alimentaires, les catégories de denrées alimentaires, conditions d'utilisation</p> <ul style="list-style-type: none"> • Le calcium est nécessaire à une croissance et à un développement osseux normaux des enfants. • Le calcium contribue à une coagulation sanguine normale. • Le calcium contribue à un métabolisme énergétique normal. • Le calcium contribue à une fonction musculaire normale. • Le calcium contribue à une neurotransmission normale. • Le calcium contribue au fonctionnement normal des enzymes digestives. • Le calcium joue un rôle dans les processus de division et de spécialisation cellulaires. • Le calcium est nécessaire au maintien d'une ossature normale. • Le calcium est nécessaire au maintien d'une dentition normale. • Le calcium contribue à réduire la perte de densité minérale osseuse chez les femmes ménopausées.

	<ul style="list-style-type: none"> Le calcium et la vitamine D contribuent à réduire la perte de densité minérale osseuse chez les femmes ménopausées.
--	---

13 DFI : ordonnance sur les denrées alimentaires d'origine végétale, les champignons et le sel comestible (ODAIOV)

Remarques générales

De plus en plus de produits à base de graisses végétales portent la mention de l'utilisation de beurre pour leur fabrication. Dans certains cas, la part de beurre est inférieure à 10 %. Si une margarine porte l'indication « contient du beurre » ou « fabriqué avec du beurre » alors que la part de beurre n'est que de 1 %, c'est une tromperie des consommateurs. La déclaration doit faire l'objet d'une réglementation.

Article	Commentaires / remarques	Proposition de modification (texte)
11	La FPSL approuve expressément cette réglementation concernant la déclaration des matières grasses tartinables, de la margarine et de la matière grasse composée.	
14	Il n'existe pas actuellement de réglementation concernant la teneur minimale en matière grasse lactique à partir de laquelle la margarine ou la graisse végétale peut porter l'indication « contient du beurre » ou « fabriqué avec du beurre ». Lorsque la part de graisse butyrique est de l'ordre de quelques pour cent, une telle indication trompe les consommateurs. Il faut une déclaration claire pour qu'un produit n'indue pas les consommateurs en erreur.	<p>Art. 14 Indications complémentaires</p> <p>¹ Les indications requises à l'art. 3 OIDAI doivent être complétées par la teneur en matière grasse en pour cent.</p> <p>² L'adjonction d'une graisse ou d'une huile définie, telle que l'huile de tournesol, ne peut être mentionnée que si l'ingrédient utilisé n'a pas été hydrogéné ni transesterifiée.</p> <p>³ Les produits visés à l'art. 12, al. 1, contenant plus de 0,5 % masse de sel comestible doivent porter l'indication « salé(e) ». La teneur en sel doit être indiquée en pour cent dans la liste des ingrédients.</p> <p><i>⁴ Si l'utilisation de beurre est mentionnée, il faut indiquer, à la suite immédiate de cette information et avec une police de caractère de même taille, la part de la graisse butyrique dans la matière grasse totale du produit.</i></p>
Annexe 2	La FPSL approuve expressément ces définitions de dénominations spécifiques, qui permettent de prévenir les cas de tromperie.	<p>Exigences s'appliquant à la glace comestible</p> <ol style="list-style-type: none"> Crème glacée ... Glace double crème ... Glace au lait

	<p>...</p> <p>4. Sorbet</p> <p>...</p> <p>5. Glace à l'eau</p> <p>...</p> <p>6. Glace</p> <p>...</p> <p>7. Glace semi-gelée</p> <p>...</p>
--	--

14 DFI : ordonnance sur les denrées alimentaires d'origine animale (ODAIAn)

Remarques générales

La FPSL approuve expressément la proposition de maintenir les dénominations spécifiques pour le lait et les produits laitiers dans des chapitres séparés malgré l'abandon du principe positif. Cela est absolument nécessaire pour prévenir les cas de tromperie.

Article	Commentaires / remarques	Proposition de modification (texte)
41	La FPSL approuve cette définition.	<p>¹ Le lait est le produit de la traite complète d'un ou de plusieurs animaux classés parmi les mammifères régulièrement traits selon l'art. 2, al. a.</p> <p>² Le lait cru est un lait qui n'a pas été chauffé à plus de 40° C ni soumis à un traitement d'effet équivalent.</p> <p>³ Le lait est réputé prêt à consommer s'il a été soumis à un traitement au sens de l'art. 49 OHyg. Le lait au sens de l'art. 53, al. 2 OHyg fait exception.</p>
42	Le lait standardisé n'est pas du lait entier. Il faut cesser de tromper les consommateurs. Un kilogramme de lait entier contient plus de 40 g de matière grasse de haute valeur nutritive comprenant des vitamines et des substances sapides (voir annexe). Le lait standardisé doit être désigné comme tel.	<p>Catégories de teneurs en matière grasse admises pour le lait prêt à consommer</p> <p>¹ La teneur en matière grasse du lait de vache prêt à consommer doit répondre aux exigences suivantes :</p> <p>a. le lait entier doit avoir une teneur en matière grasse de 35 g au minimum par kilogramme. La teneur en matière grasse ne doit pas être modifiée par :</p> <p>1. adjonction ou prélèvement de matières grasses lactiques, 2. mélange avec du lait dont la teneur en matière grasse a été modifiée.</p> <p>b. le lait entier standardisé doit avoir une teneur en matière grasse de 35 g au minimum et inférieure à 50 g par kilogramme.</p>

		<p>c. le lait partiellement écrémé doit avoir une teneur en matière grasse supérieure à 5 g et inférieure à 35 g par kilogramme.</p> <p>d. le lait demi-écrémé doit avoir une teneur en matière grasse de 15 g au minimum et de 18 g au maximum par kilogramme.</p> <p>e. le lait écrémé ou lait maigre doit avoir une teneur en matière grasse égale ou inférieure à 5 g par kilogramme.</p> <p>f. le lait enrichi en crème ou lait enrichi en matière grasse doit avoir une teneur en matière grasse de 50 g au minimum et de moins de 150 g par kilogramme.</p> <p>2 L'ajustement de la teneur en matière grasse ne peut s'effectuer que par adjonction ou prélèvement de crème ou par mélange avec du lait ayant une teneur en matière grasse différente.</p> <p>3 Le lait peut être homogénéisé.</p> <p>4 Les al. 1 à 3 s'appliquent par analogie aux laits provenant d'autres mammifères selon l'art. 2, al. a.</p>
61, al. 2	<p>On répartit le fromage en catégories de consistance et de teneur en matière grasse. La catégorie de consistance est déterminée en fonction de la teneur en eau du fromage dégraissé. Au cours de l'affinage, le fromage perd de l'eau par évaporation. Par conséquent, les fromages à longue durée d'affinage peuvent présenter finalement une teneur en eau qui entraîne un reclassement. Un changement de déclaration (p. ex. un fromage à pâte mi-dure devient un fromage à pâte dure) n'est pas compréhensible pour les consommateurs et n'est pas applicable dans la pratique.</p> <p>Pour améliorer la sécurité juridique, nous proposons donc de définir les catégories de consistance de façon à ce qu'elles se recoupent. Nous renvoyons, à ce sujet, à des dispositions similaires dans le règlement sur le fromage en Allemagne.</p>	<p>² Pour le fromage affiné, on distingue, selon la teneur en eau du fromage dégraissé (tefd), les catégories de consistance suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> a. à pâte extra-dure jusqu'à 500 g/kg ; b. à pâte dure de plus de 500 480 et jusqu'à 540 g/kg ; c. à pâte mi-dure de plus de 540 520 et jusqu'à 650 g/kg ; d. à pâte molle de plus de 650 630 g/kg.

84, al. 1, let. c.	On utilise d'autres termes que « fractions de beurre » en Europe, par exemple « graisse butyrique fractionnée » ou « beurre concentré fractionné ». Pour qu'il soit bien clair que tous ces termes sont équivalents et peuvent être utilisés, il faut compléter l'art. 84, al. 1, let. c en conséquence.	Les dénominations spécifiques suivantes doivent être utilisées : a. b. c. pour les produits visés à l'art. 81, al. 5 : « fractions de beurre », « graisse butyrique fractionnée » ou « beurre concentré fractionné ».
85, al. 3	Les fractions de beurre ont différents points de fusion correspondant à l'état translucide. Cette disposition légale relative au point de fusion correspondant à l'état translucide et à sa déclaration à proximité immédiate de la dénomination spécifique s'écarte de la réglementation européenne. De plus, le point de fusion correspondant à l'état translucide est typiquement une propriété du produit qui peut être indiquée dans les spécifications, mais dont la déclaration obligatoire est inutile et n'a d'autre effet que d'accroître les charges.	Pour les fractions de beurre, le point de fusion correspondant à l'état translucide doit être indiqué en degrés Celsius, à proximité immédiate de la dénomination spécifique.
100	Le terme de « succédanés » est trompeur. Il ne s'agit pas de succédanés. Il convient d'employer les termes de la loi (art. 19).	Chapitre 14 Succédanés de Produits laitiers d'imitation Définitions Les succédanés de produits laitiers d'imitation sont des denrées alimentaires dans lesquelles un ou plusieurs composants du lait ou produits laitiers (ingrédients) habituellement utilisés dans la fabrication ou naturellement présents ont été remplacés par d'autres composants ou ingrédients ne provenant pas du lait. Ils peuvent être acidifiés au moyen de microorganismes appropriés, inoffensifs pour la santé.
101	Voir commentaire ci-dessus. En aucun cas les produits d'imitation ne doivent donner l'impression qu'il s'agit de lait ou de produits contenant du lait.	Dénomination spécifique ¹ La dénomination spécifique doit être choisie en fonction de la destination et du type de fabrication. ² La dénomination spécifique des succédanés de produits laitiers d'imitation ne peut comporter aucune dénomination prévue pour un produit laitier selon les chapitres 11 et 12. La dénomination ne doit pas donner l'impression qu'il s'agit d'une forme de lait ou de produit contenant du lait.

		³ À proximité immédiate de la dénomination spécifique du succédané de produit laitier d'imitation , il convient d'indiquer quels composants ou ingrédients ont servi à remplacer les composants du lait ou les produits laitiers.
119	Les milieux intéressés doivent être consultés, et les modifications doivent être expliquées et communiquées.	L'Office fédéral de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires adapte régulièrement les annexes de la présente ordonnance selon l'évolution des connaissances scientifiques et techniques ainsi que des législations des principaux partenaires commerciaux de la Suisse. À cet effet, il consulte les milieux intéressés.
Annexe 6	Les fractions de beurre ont différents points de fusion correspondant à l'état translucide. Cette disposition légale relative au point de fusion correspondant à l'état translucide s'écarte de la réglementation européenne, qui ne contient pas de telle précision, et restreint inutilement le produit pour des raisons purement « administratives ».	3. Point de fusion correspondant à l'état translucide pour fractions de beurre Le point de fusion correspondant à l'état translucide doit se situer entre 30 et 38 °C pour les fractions de beurre.

15 DFI : ordonnance sur les denrées alimentaires destinées aux personnes ayant des besoins nutritionnels particuliers (OBNP)

Remarques générales

Aucune

Article	Commentaires / remarques	Proposition de modification (texte)

16 DFI : ordonnance sur les compléments alimentaires (OCAI)

Remarques générales

Aucune

Article	Commentaires / remarques	Proposition de modification (texte)

17 DFI : ordonnance sur les nouvelles sortes de denrées alimentaires

Remarques générales

Avec la présente révision du droit des denrées alimentaires, la Suisse abandonne le principe positif, qui a pourtant fait ses preuves. C'est pourquoi la FPSL salue la nouvelle ordonnance sur les nouvelles sortes de denrées alimentaires. Il importe que le champ d'application de cette ordonnance ne se limite pas aux denrées alimentaires génétiquement modifiées. Il est logique de traiter différemment les nouvelles sortes de denrées alimentaires et les nouvelles sortes de denrées alimentaires traditionnelles, les premières par une décision particulière et les secondes par une décision de portée générale.

Article	Commentaires / remarques	Proposition de modification (texte)
1	Compléter le champ d'application par les ingrédients alimentaires.	<p>La présente ordonnance règle :</p> <ul style="list-style-type: none">a. la procédure d'autorisation pour les nouvelles sortes de denrées et ingrédients alimentaires ;b. la procédure d'autorisation pour les nouvelles sortes de denrées et ingrédients alimentaires traditionnels ;c. les nouvelles sortes de denrées alimentaires pouvant être mises sur le marché sans autorisation.

18 DFI : ordonnance sur les boissons

Remarques générales

Aucune

Article	Commentaires / remarques	Proposition de modification (texte)

19 DFI : ordonnance sur la qualité des eaux destinées à la consommation ou à entrer en contact avec le corps humain (Oqech)

Remarques générales

Aucune

Proposition de modification (texte)				
Article	Commentaires / remarques	Paramètres	Valeurs maximales	Notes
Annexe 2	<p>Dans l'UE, la valeur maximale est de 50 mg/l. Avec l'abandon du système des valeurs de tolérance et des valeurs limites au profit du système des valeurs maximales, l'actuelle valeur de tolérance deviendrait une valeur maximale, selon l'annexe 2 (Exigences chimiques). La FPSL rejette ce durcissement, qui ne correspond pas aux dispositions de l'UE.</p> <p>La note 10 se rapporte aux nitrites. Par conséquent, elle ne s'applique pas aux nitrates et doit être supprimée.</p>	Nitrites	40 50 mg/l	10

20 DFI : ordonnance sur les additifs (OAdd)

Remarques générales

Concerne uniquement la version allemande : en différents endroits, la crème est désignée par le terme de « Sahne », alors qu'en Suisse, c'est « Rahm » qui est usuel.

Article	Commentaires / remarques	Proposition de modification (texte)

21 DFI : ordonnance sur les arômes

Remarques générales

Les arômes font désormais l'objet d'une ordonnance séparée. Avec ses longues annexes, le présent projet d'ordonnance sur les arômes comprend environ 160 pages. Pour la FPSL, il est inquiétant de constater que les denrées transformées par l'industrie alimentaire s'éloignent de plus en plus des produits et des denrées alimentaires naturels et à l'état naturel. Comme le montre clairement le présent projet d'ordonnance, cette évolution appelle une régulation de plus en plus complexe et détaillée de la part des autorités. Même si ces dernières ne sont pas le moteur de cette évolution, les organismes compétents de la

Confédération devraient promouvoir une alimentation à base de denrées alimentaires naturelles et restées dans une large mesure à l'état naturel, ou transformées autant que possible de façon traditionnelle. En outre, une formation naturelle ou traditionnelle des arômes devrait revêtir une plus grande importance dans la transformation des denrées alimentaires. Les nouveaux processus qui menacent ou supplantent des processus naturels ou traditionnels ne devraient être autorisés qu'avec une grande retenue.

Principe important :

Les produits alimentaires de base ne devraient pas être aromatisés. Le cas échéant, l'aromatisation devrait être indiquée : par exemple « beurre aromatisé » au lieu de « beurre » .

Article	Commentaires / remarques	Proposition de modification (texte)
2, let. i	La définition du terme d' <i>ingrédient alimentaire possédant des propriétés aromatisantes</i> n'est pas claire.	<i>ingrédient alimentaire possédant des propriétés aromatisantes</i> : un ingrédient alimentaire, qui : 1. n'est pas un arôme, 2. peut être ajouté à des denrées alimentaires dans le but principal de les aromatiser ou de modifier leur arôme, et qui 3. contient certaines substances naturelles mais indésirables souhaitables ;

22 DFI : ordonnance sur les contaminants (OCont)

Remarques générales

Aucune

Article	Commentaires / remarques	Proposition de modification (texte)
12	Les valeurs doivent être fixées après consultation des milieux intéressés.	L'OSAV adapte régulièrement les annexes de la présente ordonnance selon l'évolution des connaissances scientifiques et techniques et les législations des principaux partenaires commerciaux de la Suisse. Les milieux intéressés sont consultés au préalable.

23 DFI : ordonnance sur les résidus de pesticides (OPOVA)

Remarques générales

Cette nouvelle ordonnance est elle aussi très volumineuse, avec ses 193 pages, annexes comprises. Malgré ce volume considérable, l'utilisateur est contraint de consulter en plus les ordonnances correspondantes de l'UE. Il convient d'éviter cela en inscrivant les valeurs concernées dans l'OPOVA.

Les méthodes d'analyse sont de plus en plus précises. Une tolérance zéro ne doit s'appliquer que s'il existe un danger pour la santé. Autrement, de telles règlementations entraînent un gaspillage de denrées alimentaires. Nous renvoyons à la prise de position de l'Union suisse des paysans.

Article	Commentaires / remarques	Proposition de modification (texte)
Annexe 2	Au lieu de renvoyer au droit communautaire, il faut indiquer numériquement les valeurs pertinentes (LMR).	

24 DFI : ordonnance sur les résidus de substances pharmacologiquement actives (ORésDAlan)

Remarques générales

Aucune

Article	Commentaires / remarques	Proposition de modification (texte)
5	Les milieux intéressés doivent être consultés.	... partenaires commerciaux de la Suisse. À cet effet, il consulte les milieux intéressés.

25 DFI : ordonnance sur l'adjonction de vitamines, de sels minéraux et de certaines autres substances aux denrées alimentaires (OAVSM)

Remarques générales

Aucune

Article	Commentaires / remarques	Proposition de modification (texte)
6, al. 1		Lorsqu'une vitamine, un sel minéral ou une autre substance ayant un effet nutritionnel ou physiologique est ajouté à des denrées alimentaires, la teneur totale de la substance

		considérée dans la denrée alimentaire au moment de la vente remise au consommateur ne doit pas excéder les concentrations maximales indiquées aux annexes 1 et 2.
Annexe 1	Concerne uniquement la version allemande : la graphie de <i>Kalzium</i> n'est plus la même que dans les actes législatifs précédents. Cela implique une adaptation du nom dans les déclarations. Les deux graphies doivent être mentionnées.	<i>Kalzium oder Calcium</i>
Annexe 3	Idem	<i>Kalzium oder Calcium</i>

26 DFI : ordonnance sur l'hygiène (OHyg)

Remarques générales

Aucune

Article	Commentaires / remarques	Proposition de modification (texte)
1, al. 2	L'art. 46 n'est pas valable pour la production de fromage au lait cru.	Sont réservées les exigences spécifiques énoncées dans l'ordonnance du 23 novembre 2005 sur la production primaire et dans l'ordonnance du DFI du 23 novembre 2005 réglant l'hygiène dans la production laitière.
2	La FPSL approuve expressément la disposition de l'alinéa 2.	Exceptions ¹ L'autorité cantonale d'exécution compétente peut prévoir dans des cas particuliers des exceptions aux règles générales d'hygiène prévues aux art. 6 à 19 pour : a. les producteurs qui remettent aux consommateurs exclusivement des produits primaires de leur propre production, en petites quantités, soit directement, soit par l'intermédiaire d'établissements de commerce de détail locaux ; b. les établissements de commerce de détail qui ne pratiquent que la remise directe de denrées alimentaires aux consommateurs. ² L'autorité cantonale d'exécution compétente peut prévoir dans des cas particuliers des exceptions aux art. 7, 9 et 13 pour : a. la fabrication de denrées alimentaires présentant des caractéristiques traditionnelles ; b. les établissements situés dans des régions géographiquement défavorisées ; sont réputées comme telles les régions d'estivage et de montagne selon l'art. 1, al. 2 et 3, de

		<p>l'ordonnance du 7 décembre 1998 sur le cadastre de la production agricole et la délimitation de zones.</p> <p>³ Les principes définis à l'art. 10 ODAIOUs doivent être respectés dans tous les cas.</p>
5	Étant donné la disparition du <i>Manuel suisse des denrées alimentaires</i> , nous approuvons cette réglementation. Nous constatons que certains aspects comme le point de congélation du lait ne sont plus examinés officiellement, parce que la méthode de référence fixée jusqu'ici dans le <i>Manuel suisse des denrées alimentaires</i> n'existe plus.	<p>Méthodes d'analyse</p> <p>¹ Des échantillons doivent être analysés selon les méthodes d'analyse de référence indiquées à l'annexe 1.</p> <p>² D'autres méthodes d'analyse sont admises pour autant qu'elles soient validées par rapport à la méthode de référence, conformément aux protocoles reconnus au plan international, et qu'elles aboutissent aux mêmes évaluations que les méthodes de référence.</p>
46	Il faut préciser que l'OHyPL s'applique pour le lait destiné à la production de fromage au lait cru (voir proposition concernant l'art. 1).	<p>¹ La chaîne du froid doit être maintenue pendant le transport du lait à partir de l'exploitation de production. La température du lait ne doit pas dépasser 10 °C à son arrivée dans l'établissement de destination.</p> <p>² Cette température peut ne pas être respectée si le lait est collecté ou transformé dans les deux heures suivant la traite.</p> <p>³ Sont réservées les dispositions de l'ordonnance du DFI du 23 novembre 2005 réglant l'hygiène dans la production laitière.</p>
59-65	La FPSL approuve l'intégration de ces dispositions.	Dispositions spéciales relatives à la transformation hygiénique du lait dans les exploitations d'estivage
66, al. 3	Précision	La personne responsable doit mener Si les analyses énumérées à l'al. 1, let. b sont nécessaires, la personne responsable doit les mener selon l'annexe 3.

27 DFI : ordonnance sur les procédés et les auxiliaires technologiques utilisés (OPAT)

Remarques générales

Aucune

Article	Commentaires / remarques	Proposition de modification (texte)

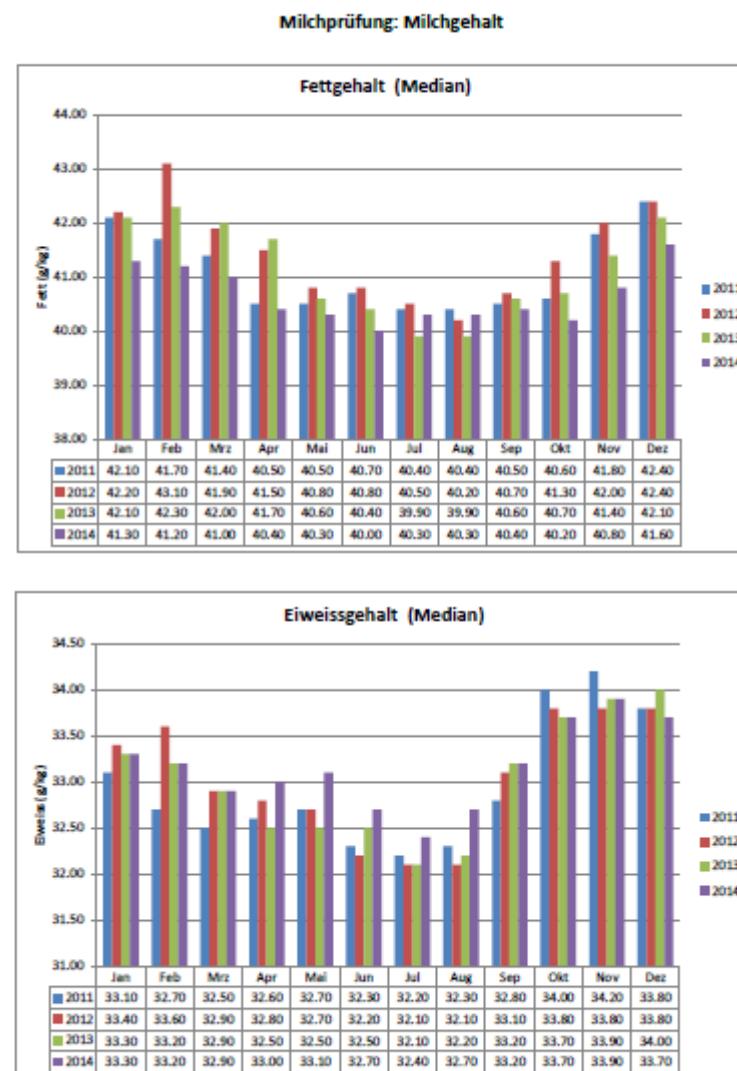
28 OSAV : ordonnance concernant les conditions d'importation à la suite de l'accident de Tchernobyl

Remarques générales

Aucune

Article	Commentaires / remarques	Proposition de modification (texte)

Appendice



Quellen: Suisselab AG Zollikofen, TSM Treuhand GmbH Bern

Die Angaben werden aus allen Proben (automatisch und handgefassste Proben), welche im Rahmen der Milchprüfung untersucht werden, ermittelt (Medianwert).