**Révision dans le domaine des denrées alimentaires et des objets usuels :
Audition au 15.03.2013 ; Prise de position FRC**

Prise de position

Nom / entreprise / organisation : Fédération romande des consommateurs

Sigle de l'entreprise / organisation : FRC

Adresse : Rue de Genève 17, Case postale 6151, 1002 Lausanne

Personne de référence : Barbara Pfenniger, Responsable alimentation

Téléphone : 021 331 00 90

Courriel : b.pfenniger@frc.ch

Date : 14.03.2013

Important :

1. L'art. 2, al. 2, let. c, de l'ordonnance sur la procédure de consultation (ordonnance sur la consultation, OCo ; RS 172.061.1) précise que les résultats de l'audition sont consignés dans un rapport. Il est prévu que ce rapport, qui présentera les prises de position, soit publié sous forme électronique.
2. Nous vous remercions de ne pas modifier la mise en page du formulaire.
3. Pour supprimer des tableaux, il est nécessaire d'ôter la protection, sous « Révision/Protéger le classeur ».
4. Pour accéder directement à une ordonnance, cliquez sur son titre dans le sommaire (Ctrl et clic gauche de la souris).
5. Veuillez faire parvenir votre prise de position électronique (au format **Word**) d'ici au 15 mars 2013 à :
lebensmittel-recht@bag.admin.ch

**Révision dans le domaine des denrées alimentaires et des objets usuels :
Audition au 15.03.2013 ; Prise de position FRC**

Actes modificateurs :

Context

Remarques générales	2
Ordonnance sur les denrées alimentaires et les objets usuels	3
Ordonnance sur les substances étrangères et les composants	6
Ordonnance sur l'hygiène	8
Ordonnance sur l'étiquetage et la publicité des denrées alimentaires	8
Ordonnance sur les additifs	16
Ordonnance sur les sucres, les denrées alimentaires sucrées et les produits à base de cacao	21
Ordonnance sur l'eau potable, l'eau de source et l'eau minérale	22
Ordonnance sur les aliments spéciaux	23
Ordonnance sur les huiles et graisses comestibles et leurs dérivés	24
Ordonnance sur les denrées alimentaires d'origine animale	26
Ordonnance sur les boissons alcooliques	28
Ordonnance sur les boissons sans alcool	31
Ordonnance sur l'addition de substances essentielles ou physiologiquement utiles aux denrées alimentaires	34
Ordonnance sur les objets destinés à entrer en contact avec le corps humain	35

Office fédéral de la santé publique OFSP
Secrétariat
Schwarzenburgstrasse 165 CH-3097 Liebefeld
Adresse postale : CH-3003 Berne
Tél. +41 31 322 95 03, Fax +41 31 322 95 74
www.bag.admin.ch

**Révision dans le domaine des denrées alimentaires et des objets usuels :
Audition au 15.03.2013 ; Prise de position FRC**

Remarques générales	
Nom / entreprise (veuillez utiliser le sigle cité dans l'en-tête)	Commentaires
FRC	<p>L'Alliance des organisations des consommateurs, dont la FRC, salue globalement l'adaptation de ce paquet d'ordonnances aux nouvelles connaissances scientifiques. Nous soutenons la reprise du droit européen de plusieurs articles favorables à l'information et à la protection des consommateurs, comme l'introduction de la mention « décongelé » apposée près de la dénomination, l'interdiction de sucrer les jus de fruits, l'obligation d'indiquer le sel et non plus le sodium dans l'étiquetage nutritionnel ou la manière d'indiquer les allergènes.</p> <p>Par contre nous déplorons que d'autres règles d'étiquetage positives pour les consommateurs n'aient pas été reprises du droit européen : la taille minimale des caractères, l'obligation de mentionner des ingrédients « nano », les indications nutritionnelles obligatoires y compris le sucre et les acides gras saturés, la limitation des allégations nutritionnelles, la mention « peut avoir des effets indésirables sur l'activité et l'attention chez les enfants » sur les produits contenant des colorants azoïques, l'information correcte avant tout achat sur internet.</p> <p>Il n'est pas compréhensible que les consommateurs suisses soient moins bien informés que les consommateurs européens.</p> <p>Les quelques informations améliorées ne doivent pas non plus être prises comme raison pour supprimer d'autres informations importantes aux consommateurs. Il s'agit par exemple de la mention « contient x% d'alcool » sur les alco pops, porte d'entrée à l'abus d'alcool pour de nombreux jeunes. Nous demandons que la présence d'alcool soit au contraire mieux mise en évidence sur les alco pops.</p> <p>Autre péjoration malvenue du niveau d'information des consommateurs : la suppression de la liste des ingrédients sur les boissons alcoolisées. La permission parallèle d'ajouter des arômes au cidre rendra ces ajouts artificiels invisibles aux yeux des consommateurs. Il sera impossible de juger de la qualité du produit. La porte est ouverte à la tromperie.</p> <p>A la lumière du scandale de la viande de cheval non déclarée dans les aliments transformés, il s'est avéré indispensable d'améliorer l'étiquetage. La provenance de la viande doit toujours être indiquée. Ce scandale a démontré que les structures de contrôle actuelles datant du début du 20^{ème} siècle ne sont plus adaptées aux réalités complexes du 21^{ème} siècle.</p> <p>Il s'est avéré que personne n'avait la vue d'ensemble sur toute la filière ce qui rendait la tromperie de grande échelle d'autant plus facile. La traçabilité doit donc être améliorée, notamment celle des denrées et des ingrédients d'origine animale, particulièrement à risque. Elle doit être assurée dans les deux sens, avec la vue d'ensemble du chemin parcouru et l'obligation d'informer sur l'acheminement de la denrée.</p> <p>Une meilleure indication de la provenance des ingrédients d'origine animale doit compléter cette traçabilité pour informer correctement les consommateurs. Elle servira également à stabiliser les filières. La provenance obligatoire des matières premières d'origine animale doit donc être indiquée lorsque cet ingrédient est mis en avant dans la dénomination de la denrée ou sur son emballage ou lorsqu'il est associé par les consommateurs avec la dénomination (p.ex. « bolognaise »).</p>

**Révision dans le domaine des denrées alimentaires et des objets usuels :
Audition au 15.03.2013 ; Prise de position FRC**

	<p>Les consommateurs se sentent très concernés par la provenance des aliments et de leurs ingrédients. Cela a été démontré par le récent sondage du Bureau Européen des Unions de Consommateurs BEUC et d'après un sondage de la FRC, 91% des membres veulent s'informer sur la provenance. Leur donner cette information pour leur permettre de choisir en connaissance de cause est indispensable à rétablir la confiance.</p> <p>Remarques d'ordre général : Le fait d'entrer de nombreuses références à des textes européens rend les ordonnances peu lisibles et non transparentes. La lisibilité et la compréhension du texte seraient facilitées si les termes étaient répétés et si certaines listes étaient disponibles en annexe. Ces textes sont censés faciliter l'application de la loi. Ils doivent donc être compréhensibles par toutes les personnes qui sont censées les appliquer, y compris les consommateurs et les commerçants. Certaines formulations sont donc à revoir sous cet angle. De plus le fait que ces textes européens puissent changer sans aucune information des citoyens suisses et sans aucun droit de recours rend le droit suisse non fiable et non transparent. L'adaptation rapide aux connaissances scientifiques suisses ou européennes est justifiée mais la reprise du droit européen ne doit pas être automatique sans information préalable.</p>
--	--

Ordonnance sur les denrées alimentaires et les objets usuels

Nom / entreprise <small>(veuillez utiliser le sigle cité dans l'en-tête)</small>	Remarques générales		
FRC	<p>Pour élever la protection contre la tromperie en Suisse au même niveau qu'en Europe, la taille minimale des caractères doit être définie selon le Règlement européen. Elle garantit la lisibilité des étiquettes et donc l'accès des consommateurs à l'information qui leur est destinée. Elle doit être fixée clairement comme en Europe avec la taille de la lettre x-minuscule de 1,2mm. D'autre part, le contraste doit également être déterminé comme prévu dans le règlement 1169/2011 (26) et art. 2 al 2 let m : « Des études montrent que la bonne lisibilité est un facteur déterminant de l'influence potentielle des mentions d'une étiquette sur leur public cible et qu'une information illisible sur le produit est une des principales causes de mécontentement des consommateurs vis-à-vis des étiquettes des denrées alimentaires. »</p>		
Nom / entreprise	Article	Commentaires	Proposition de modification (proposition de libellé)
FRC	Art. 11	<p>Restrictions s'appliquant à la remise des boissons alcooliques et à la publicité qui s'y rapporte</p> <p>Il est prévu de supprimer l'art. 4 sur la publicité dans l'ordonnance sur les</p>	<p>Transférer depuis l'Ordonnance sur les boissons alcooliques :</p> <p>e. sur le matériel scolaire (cartables, trousse,</p>

**Révision dans le domaine des denrées alimentaires et des objets usuels :
Audition au 15.03.2013 ; Prise de position FRC**

		<p>boissons alcooliques. L'alcoolisme des jeunes est un phénomène important. Le fait de reprendre dans l'art. 11 ODAIOUs l'alinéa sur les mentions ou représentations s'adressant aux jeunes est positif. Il faut toutefois encore le compléter avec les autres limitations qui ne seront plus mentionnées nulle part si l'article dans l'ordonnance sur les boissons alcooliques est supprimé.</p> <p>Les transférer ici permet de maintenir le niveau de protection des jeunes.</p>	<p>stylos, etc.); f. _____ sur les jouets; g. _____ sous forme de distribution gratuite de boissons alcooliques aux jeunes;</p>
FRC	Art. 26 al 3	<p>Taille des caractères Pour élever la protection contre la tromperie en Suisse au même niveau qu'en Europe, la taille minimale des caractères doit être définie selon le Règlement européen. Elle garantit la lisibilité des étiquettes et donc l'accès des consommateurs à l'information qui leur est destinée. Elle doit être fixée clairement comme en Europe avec la taille de la lettre x-minuscule de 1,2mm. D'autre part, le contraste doit également être déterminé comme prévu dans le règlement 1169/2011 (26) et art. 2 al 2 let m.</p> <p>Ne pas définir la lisibilité rend l'information des consommateurs illusoire.</p> <p>La définition de la taille des caractères, en analogie avec le règlement européen 1169/2011 est à reprendre ici ou bien dans l'OEDAI.</p>	
FRC	Art. 26 al 4	<p>Langue d'étiquetage Le règlement européen 1169/2011 permet expressément aux États membres où la denrée alimentaire est commercialisée d'imposer sur leur territoire que les mentions figurent dans une ou plusieurs des langues officielles de l'Union. Les informations obligatoires sur les denrées alimentaires doivent apparaître dans une langue facilement compréhensible par les consommateurs où la denrée est commercialisée.</p> <p>Des consommateurs romands expriment régulièrement leur indignation face aux étiquettes qui ne sont pas écrites dans la langue de la région où le produit a été acheté. Comme le règlement européen permet aux Etats membres d'imposer plusieurs langues nationales, les consommateurs suisses devraient être aussi bien informés que les consommateurs européens (p.ex. sur les emballages belges, les inscriptions sont en français et en flamand). Cet article est à adapter.</p>	<p>« L'étiquetage doit être rédigé dans une des langues officielles au moins, <u>la langue de la région linguistique où la denrée est commercialisée.</u> »</p>

**Révision dans le domaine des denrées alimentaires et des objets usuels :
Audition au 15.03.2013 ; Prise de position FRC**

FRC	Art. 50 al 1	<p>Traçabilité des objets usuels Les objets usuels comme les cosmétiques (y compris les encres de tatouage) ou les emballages alimentaires sont également importants pour la santé des consommateurs. Nos tests montrent régulièrement des problèmes avec des objets usuels, comme des jouets contenant des molécules indésirables, des encres de tatouage problématiques ou des emballages alimentaires qui contaminent des aliments, par exemple avec des nano-particules.</p> <p>Cet article doit être complété par les objets usuels qui doivent autant pouvoir être tracés que les denrées alimentaires.</p>	<p>« Les denrées alimentaires, les animaux de rente destinés à l'obtention de denrées alimentaires, ainsi que toutes les substances susceptibles d'être transformées en denrées alimentaires, ainsi que les <u>objets usuels</u> doivent être traçables... »</p>
FRC	Art. 50 al 2	<p>Traçabilité La crise de la viande de cheval en Europe a montré l'importance d'un système de traçabilité fiable et adapté à la réalité du 21^{ème} siècle. La complexité des échanges est telle qu'une meilleure traçabilité est devenue indispensable. Le système européen allant un pas dans les deux sens a montré ses limites. Les acteurs doivent pouvoir juger de toute la chaîne.</p> <p>Les détails fixés dans le nouvel art. 50 al 2 sont donc très utiles.</p> <p>Mais dans le contexte actuel, il est particulièrement choquant que ce nouvel alinéa se contente du transfert d'informations dans un seul sens : l'endroit où va le produit. Il n'est plus obligatoire de pouvoir fournir l'information d'où provient le produit.</p> <p>Ce n'est pas suffisant, pour protéger efficacement les consommateurs, comme démontré par le scandale de la viande de cheval.</p> <p>Il faut donc maintenir l'ancien alinéa et ajouter un nouvel alinéa avec les informations détaillées, proposées dans le projet.</p>	<p>« 2 Toute personne qui fait le commerce des produits visés à l'al. 1 doit pouvoir indiquer aux autorités cantonales d'exécution compétentes:</p> <ol style="list-style-type: none"> a. de qui elle a reçu les produits, et b. à qui elle les a livrés; fait exception la remise directe au consommateur. <p>2^{bis} Toute personne qui fait le commerce des produits visés à l'al. 1 Elle doit s'assurer que les informations suivantes sont mises à la disposition de l'entreprise du secteur alimentaire à laquelle les produits sont livrés et, sur demande, à l'autorité d'exécution compétente:</p> <ol style="list-style-type: none"> a. une description exacte du produit; b. le volume ou la quantité de produit; c. les nom et adresse de l'entreprise qui expédie le produit; d. les nom et adresse du propriétaire du produit, s'il diffère de l'entreprise du secteur alimentaire qui expédie le produit; e. les nom et adresse de l'entreprise du secteur alimentaire à laquelle le produit est expédié; f. les nom et adresse du propriétaire du produit, s'il diffère de l'entreprise du secteur alimentaire à laquelle le produit est expédié; g. un numéro de référence identifiant la partie, le lot ou le chargement;

**Révision dans le domaine des denrées alimentaires et des objets usuels :
Audition au 15.03.2013 ; Prise de position FRC**

			<p>h. la date d'expédition.</p> <p>2^{ter} Ces informations sont fournies au moins jusqu'à ce que l'on puisse raisonnablement penser que le produit a été consommé. »</p>
FRC	Art. 50 al 2bis	« Ces informations sont fournies au moins jusqu'à ce que l'on puisse raisonnablement penser que le produit a été consommé. » il faut être plus précis ici, en ce qui concerne les denrées non réfrigérées et donner par exemple une durée de 5 ans pour ces aliments.	
FRC	III	<p>Abrogation du droit en vigueur : alcopops Les associations de consommateurs avaient expressément demandé de maintenir les prescriptions sur les alcopops, dans le but de protéger les jeunes. Cette exception avait été accordée dans le cadre du Cassis de Dijon. La santé de nos jeunes est plus importante que d'éventuelles entraves au commerce.</p> <p>Cet article doit être maintenu : « les boissons alcoolisées sucrées dont l'étiquette ne fait pas mention de la teneur en alcool conformément à l'art. 3, al. 2, de l'ordonnance du DFI du 23 novembre 2005 sur les boissons alcooliques⁴, »</p> <p>L'Europe permet ce genre d'exception aux Etats membres (règlement 1169/2011 (40) et art. 41). Pourquoi la Suisse serait-elle obligée à moins protéger ses jeunes que les pays européens ?</p> <p>Voir : commentaires concernant l'ordonnance sur les boissons alcooliques.</p>	<p>Supprimer :</p> <p>« Abrogation du droit en vigueur L'art. 2, let. b, ch. 1, de l'ordonnance du 19 mai 2010 réglant la mise sur le marché de produits fabriqués selon des prescriptions techniques étrangères et la surveillance du marché de ceux-ci est abrogé.»</p>

Ordonnance sur les substances étrangères et les composants

Nom / Entreprise (veuillez utiliser le sigle cité dans l'entête)	Remarques générales
FRC	Les consommateurs saluent l'abaissement de la valeur limite pour l'arsenic et du cadmium dans l'eau potable. Toutefois la situation pour les consommateurs n'est pas entièrement satisfaisante tant qu'on ne règle pas la qualité de l'eau à la sortie du robinet, donc telle qu'elle est réellement consommée.

**Révision dans le domaine des denrées alimentaires et des objets usuels :
Audition au 15.03.2013 ; Prise de position FRC**

<p>Il est regrettable que l'eau minérale naturelle puisse être traitée à l'air enrichi en ozone. Les consommateurs ne s'attendent pas à ce que leur eau minérale naturelle puisse avoir subi ce genre de traitement ni à ce qu'il puisse laisser des traces.</p> <p>Les consommateurs saluent l'introduction du concept TTC. Il n'est par contre pas compréhensible pourquoi la valeur indiquée pour les substances potentiellement génotoxiques soit une valeur de tolérance et non une valeur limite. Tout doit être mis en œuvre pour exclure la pollution de l'eau potable avec ces substances et le principe de précaution est à appliquer.</p>			
Nom / entreprise	Article	Commentaires	Proposition de modification (proposition de libellé)
FRC	Annexe liste 2	<p>Plomb : Donner la valeur limite pour le plomb pour de l'eau du robinet après l'avoir laissé couler pendant 5 minutes est absolument irréaliste et ne correspond pas à l'usage habituel des consommateurs suisses qui ne veulent pas gaspiller l'eau du robinet.</p> <p>Pour réellement protéger la santé des consommateurs et pour tenir compte du fait que les suisses boivent volontiers l'eau du robinet à leur domicile, cette valeur limite doit être mesurée dans des conditions plus réalistes.</p>	« eau du robinet après l'avoir laissé couler pendant 5 minutes » »
FRC	Annexe liste 4	<p>Benzo(a)pyrène : Dans la rubrique des aliments diététiques destinés à des fins thérapeutiques spéciales pour nourrissons manque la mention des enfants en bas âge qui est pourtant présente dans l'ancienne version. Il n'y a pas de raison pour ne pas maintenir cette mention.</p>	« aliments diététiques destinés à des fins médicales spéciales pour nourrissons <u>et enfants en bas âge</u> »
FRC	Annexe liste 4	<p>Nitrate : La valeur de tolérance pour l'eau minérale est plus élevée que pour l'eau potable. Il n'est pas compréhensible pourquoi la santé des personnes qui boivent l'eau minérale serait moins protégée. La valeur limite pour l'eau minérale doit être abaissée 40mg/kg.</p>	
FRC	Annexe liste 4	<p>Ozone : Il est regrettable que l'eau minérale naturelle puisse être traitée à l'air enrichi en ozone. Les consommateurs ne s'attendent pas que leur eau minérale naturelle puisse avoir subi ce genre de traitement ni à ce qu'il</p>	

**Révision dans le domaine des denrées alimentaires et des objets usuels :
Audition au 15.03.2013 ; Prise de position FRC**

		puisse laisser des traces. Cette eau n'est plus « naturelle ».	
FRC	Annexe liste 4	Tétrahydrocannabinol : Des consommateurs contactent régulièrement la permanence parce qu'ils sont inquiets concernant le chanvre dans les aliments et les boissons. Ils seront rassurés de savoir que la teneur en THC a été abaissée dans plusieurs catégories d'aliments.	

Ordonnance sur l'hygiène

Nom / entreprise (veuillez utiliser le sigle cité dans l'en-tête)	Remarques générales
FRC	Les infections aux campylobacters sont un problème important pour les consommateurs, surtout pour les plus vulnérables. L'intention de combattre le problème des campylobactérioses est donc saluée. Toutefois pour être efficaces, les adaptations de l'ordonnance doivent obligatoirement être couplées à des efforts de prévention au niveau de l'élevage et de l'abattage. L'indication des mesures d'hygiène sur les emballages de volaille est saluée.

Nom / entreprise	Article	Commentaires	Proposition de modification (proposition de libellé)
FRC	33a a1.1	La décision d'ajouter un article particulier concernant les foies de volaille fréquemment contaminés campylobacters est saluée. Toutefois, la manière de prouver la non contamination du cheptel doit être spécifiée dans la législation vétérinaire.	
FRC	58c a1.5	La suppression de la dispense pour les détaillants est saluée.	

Ordonnance sur l'étiquetage et la publicité des denrées alimentaires

Nom / entreprise	Remarques générales
-----------------------------	----------------------------

**Révision dans le domaine des denrées alimentaires et des objets usuels :
Audition au 15.03.2013 ; Prise de position FRC**

(veuillez utiliser le sigle cité dans l'en-tête)			
FRC	<p>Certaines reprises du droit européen sont très appréciées par les consommateurs, comme l'indication « décongelé », l'obligation d'indiquer le sel dans l'étiquetage nutritionnel et non plus le sodium ou la manière d'indiquer les allergènes.</p> <p>D'autres informations importantes pour les consommateurs doivent encore être reprises pour élever la protection contre la tromperie en Suisse au même niveau qu'en Europe. Il s'agit notamment de la taille minimale des caractères qui garantit la lisibilité des étiquettes et donc l'accès des consommateurs à l'information qui leur est destinée. Elle doit être fixée clairement comme en Europe avec la taille de la lettre x-minuscule de 1,2mm. D'autre part, le contraste doit également être déterminé comme prévu dans le règlement 1169/2011 (26) et art. 2 al 2 let m. « Des études montrent que la bonne lisibilité est un facteur déterminant de l'influence potentielle des mentions d'une étiquette sur leur public cible et qu'une information illisible sur le produit est une des principales causes de mécontentement des consommateurs vis-à-vis des étiquettes des denrées alimentaires. » {Règlement 1169/2011 (26)}</p> <p>Il manque également la définition des nanomatériaux ainsi que l'obligation d'ajouter le terme « nano » aux ingrédients concernés. Comme un ingrédient « nano » n'a pas les mêmes caractéristiques que la même substance avec des particules plus grandes, l'information sur la forme nano de ces ingrédients est donc indispensable pour clairement spécifier la nature de l'ingrédient. Le texte européen devrait être transféré dans l'ordonnance.</p> <p>L'information est également insuffisamment garantie concernant les achats sur internet. Actuellement, pas tous les sites ne donnent les informations concernant les ingrédients ni même concernant les allergènes. Le règlement 1169/2011 prévoit dans l'art. 14 sur la vente à distance une information avant la conclusion de l'achat équivalente à celle qui est obligatoire pour les aliments préemballés. Ce paragraphe doit être transposé dans l'ordonnance sur l'étiquetage et la publicité des denrées alimentaires.</p> <p>A la lumière du scandale de la viande de cheval dans les aliments transformés, il s'est avéré indispensable d'améliorer l'étiquetage de la provenance de la viande comme ingrédient. Ce scandale a démontré que les structures de contrôle actuelles datant du début du 20^{ème} siècle ne sont plus adaptées aux réalités complexes du 21^{ème} siècle. Ne pas indiquer la provenance des ingrédients comme la viande permet des tromperies à grande échelle, les responsabilités sont cachées.</p> <p>De plus, les consommateurs se sentent très concernés par la provenance des aliments et de leurs ingrédients. Cela a été démontré par le récent sondage du Bureau Européen des Unions de Consommateurs BEUC, et d'après un sondage de la FRC, 91% des membres s'informent sur la provenance.</p> <p>La provenance des matières premières d'origine animale doit donc obligatoirement être indiquée lorsque cet ingrédient est mis en avant dans la dénomination de la denrée ou sur son emballage ou lorsqu'il est associé par les consommateurs avec la dénomination (p.ex. « bolognaise »). L'indication obligatoire permettra de clarifier les responsabilités.</p>		
Nom / entreprise	Article	Commentaires	Proposition de modification (proposition de libellé)
FRC	Art. 2 al 4	Indication « OGM » et « irradié » sur des petites surfaces	« Si sur le produit la plus grande surface

**Révision dans le domaine des denrées alimentaires et des objets usuels :
Audition au 15.03.2013 ; Prise de position FRC**

		<p>La suppression de mentions importantes pour les consommateurs parce que la surface imprimable serait trop petite est inconcevable, notamment en ce qui concerne les OGM et l'inscription « traité aux rayonnements ionisants », traitement surtout appliqué à des épices qui sont vendus dans de petits emballages.</p> <p>Maintenir parmi les anciennes mentions obligatoires les indications « irradié » et « OGM ».</p>	<p>imprimable est inférieure à 10 cm², seules les indications visées à l'al. 1, let. a, c, e et f, <u>n, o</u> sont obligatoires sur l'emballage ou l'étiquette. La liste des ingrédients (al. 1, let. b) doit être précisée d'une autre manière (p. ex., notice) ou être mise à la disposition des consommateurs sur demande. »</p>
FRC	Art. 5a let f	<p>Liste des ingrédients des boissons alcooliques</p> <p>Comme il est autorisé d'ajouter divers arômes, additifs et édulcorants aux boissons alcoolisées, il est difficile de juger la qualité d'un produit sans la liste des ingrédients.</p> <p>Pour cette raison, dans l'art. 41 du règlement européen 1169/2011, il est expressément prévu que les états peuvent maintenir l'énumération des ingrédients des boissons titrant plus de 1,2% vol. d'alcool. La liste des ingrédients obligatoire ne peut donc pas être considérée comme entrave au commerce.</p> <p>Vu cette possibilité et vu l'importance de cette information pour les consommateurs, cet article est donc à supprimer.</p>	<p>L'indication des ingrédients n'est pas requise dans le cas: f. des boissons titrant plus de 1,2% d'alcool en volume.</p>
FRC	Art. 6 let 7a	<p>D'après l'annexe 1 de l'ordonnance sur les additifs admis dans les denrées alimentaires, l'éthanol n'est plus classé comme additif. Comme suite logique, il faut donc supprimer cet alinéa pour être consistant.</p>	<p>« L'éthanol (alcool ou alcool éthylique) ajouté aux fins de conservation peut aussi être déclaré sans indication du nom de catégorie «Agent conservateur».</p>
FRC	Art. 16 al 1 let a	<p>Pays de production des matières premières d'origine animale</p> <p>Le scandale de la viande de cheval qui a démontré la complexité du système pour produire des denrées alimentaires et surtout le manque de traçabilité des viandes.</p> <p>Les consommateurs ont besoin d'une meilleure indication de la provenance des ingrédients d'origine animale en tant qu'ingrédient dans des denrées manufacturées. Il faut donc indiquer cette provenance</p> <ul style="list-style-type: none"> • lorsque l'ingrédient d'origine animale constitue 10% des matières premières, • lorsqu'il est mentionné dans la dénomination de la denrée (p.ex. « pizza au jambon »), 	<p>« lorsque la part de la matière première dans le produit fini est supérieure à 50 % masse ; dans le cas d'un ingrédient d'origine animale lorsque la <u>déclaration quantitative est obligatoire selon l'art. 9 ou lorsqu'il est supérieur à 10% »</u></p>

**Révision dans le domaine des denrées alimentaires et des objets usuels :
Audition au 15.03.2013 ; Prise de position FRC**

		<ul style="list-style-type: none"> • lorsqu'il est généralement associé par les consommateurs à la dénomination spécifique (la viande associée à la « sauce bolognaise »), • lorsqu'il est mis en relief sur l'étiquette, l'emballage ou le conditionnement au moyen d'une mention ou d'une représentation graphique (p.ex. « œufs »). <p>Ceci en analogie avec l'article 9 OEDAI qui indique pour quels ingrédients il faut déclarer la quantité.</p> <p>L'indication de la provenance de ces ingrédients d'origine animale est le seul moyen pour rétablir la confiance dans les produits contenant de la viande.</p>	
FRC	Art. 16 al 1 let c	<p>Pays de production des matières premières</p> <p>Les consommateurs associent généralement le pays de transformation d'un produit avec la provenance des matières premières. Ils veulent connaître la provenance de l'ingrédient principal dans tous les cas et non seulement si l'emballage est trompeur.</p> <p>Il faut supprimer cette condition supplémentaire.</p>	
FRC	Art. 18 al 2 ^{bis}	<p>Lisibilité de a mention « décongelé »</p> <p>La décongélation change l'état physique des aliments en plus d'avoir un effet sur la sécurité. Les produits vendus décongelés sont potentiellement trompeurs pour les consommateurs parce qu'ils n'ont par exemple pas les mêmes caractéristiques organoleptiques. C'est par exemple le cas pour le pain décongelé dont la qualité ne correspond pas à celle du pain frais. Il faut donc clairement mentionner l'état dégelé également dans les situations où la sécurité alimentaire n'est pas en jeu.</p> <p>Les consommateurs se plaignent régulièrement de ce genre de déception.</p> <p>Cette mention doit donc être inscrite de manière bien lisible sur l'avant de l'emballage. Lors de la vente en vrac, elle devrait être fournie spontanément.</p>	<p>Compléter :</p> <p>« Quand une denrée alimentaire qui a été surgelée ou congelée après fabrication est remise dans un état décongelé, la désignation doit être complétée <u>de manière bien lisible</u> par la mention « décongelé »; sauf pour les denrées alimentaires où la décongélation n'a pas d'effets négatifs sur la sécurité et <u>ou</u> la qualité du produit. »</p>
FRC	Art. 22 al 2	<p>Etiquetage nutritionnel</p> <p>Les associations de consommateurs saluent le remplacement de la catégorie « sodium » par la catégorie « sel », plus compréhensible par les consommateurs.</p>	<p>« a. nutriments:</p> <p>1. les lipides (acides gras saturés, acides gras mono-insaturés, acides gras polyinsaturés),</p>

**Révision dans le domaine des denrées alimentaires et des objets usuels :
Audition au 15.03.2013 ; Prise de position FRC**

		<p>En français, le terme « substances de lest » n'est pas utilisé. L'expression « fibres alimentaires » est utilisée sur les emballages alimentaires et connue des consommateurs. Il est d'ailleurs utilisé dans la pyramide alimentaire de la Société Suisse de Nutrition.</p> <p>La suppression du terme « substances de lest » dans la version française amènera plus de clarté, dans tous les articles et les annexes, notamment l'annexe 4.</p>	<p>2. les glucides, 3. les fibres alimentaires (substances de lest), 4. les protéines, 5. le sel, 6. les vitamines, les sels minéraux et autres substances essentielles ou physiologiquement utiles; »</p>
FRC	Art. 23 al 1	<p>Etiquetage nutritionnel obligatoire L'augmentation des maladies non transmissibles est clairement liée à la consommation d'aliments trop riches sucres, en graisses saturés et en sel. D'après le 6^{ème} rapport sur la nutrition en Suisse, 70% des consommateurs souhaitent veiller à l'alimentation saine. Ils ont donc besoin d'informations nutritionnelles pour pouvoir choisir leurs aliments en connaissance de cause. Pour cette raison, il faut mettre en place la même obligation pour les informations nutritionnelles qu'en Europe et supprimer le mot « facultatif » art. 23 al 1.</p> <p>Les autres articles allant dans ce sens sont à adapter.</p> <p>Pour les PME européennes, le règlement 1169/2011 prévoit une exception d'étiquetage nutritionnel pour les préparations faites en faible quantité et fournies directement aux consommateurs (annexe V, 19). En adoptant ce principe, il n'y aurait donc plus aucune raison de ne pas introduire l'étiquetage nutritionnel obligatoire en Suisse.</p>	<p>« L'étiquetage nutritionnel est facultatif obligatoire pour tous les aliments transformés. Sont réservés l'art. 29i, al. 4, et les dispositions de l'ordonnance du DFI du 23 novembre 2005 sur les aliments spéciaux.»</p>
FRC	Art. 23 al 2	<p>L'exemple « "sucré" dans le cas de jus de fruits » est obsolète à cause du changement dans l'ordonnance sur les boissons sans alcool.</p>	
FRC	Art. 23 al 3	<p>Etiquetage nutritionnel : principes Ce texte est redondant avec l'art. 25 al 6 qui est bien plus clair. Couper l'art. 25 al 6 pour le coller à la place de l'art. 23 al 3.</p>	<p>« Les quantités mentionnées doivent se rapporter à la denrée alimentaire au moment de sa remise ou, si le mode de préparation est décrit avec suffisamment de détails, à la denrée alimentaire prête à la consommation. »</p>
FRC	Art. 25 al 1	<p>Etiquetage nutritionnel : indications obligatoires</p>	<p>« ... les indications ci-après figurent dans l'ordre et,</p>

**Révision dans le domaine des denrées alimentaires et des objets usuels :
Audition au 15.03.2013 ; Prise de position FRC**

		<p>Connaître la teneur en sucre et en acides gras saturés est important pour pouvoir bien juger la qualité nutritionnelle d'un aliment. Le règlement européen 1169/2011 introduit l'étiquetage nutritionnel pour 6 nutriments. Les consommateurs suisses ont besoin des mêmes informations que leurs voisins afin de pouvoir choisir des denrées alimentaires favorables à leur santé.</p> <p>Supprimer la variante a. et demander dans tous les cas l'information nutritionnelle sur 6 nutriments : la valeur énergétique et la teneur en lipide, en acides gras saturés, en glucides, en sucres, en protéines et en sel</p> <p>Les fibres alimentaires auraient leur place plutôt dans un alinéa à part pour améliorer la compréhension.</p>	<p>si possible, sous forme de tableau:</p> <p>a. la valeur énergétique et la teneur en lipides, en glucides et en protéines; ou</p> <p>b. la valeur énergétique et la teneur en lipide, en acides gras saturés, en glucides, en sucres, en protéines et en sel, le cas échéant en fibres alimentaires (substances de lest). »</p>
FRC	Art. 25 al 4 ^{bis}	<p>Doublon</p> <p>Le texte correspond presque exactement à celui de l'alinéa 5. Ne maintenir qu'une seule définition de la valeur moyenne en supprimant l'alinéa 5.</p>	<p>« 5 Elles doivent représenter le mieux possible les quantités des nutriments contenus dans la denrée alimentaire. Des facteurs tels que les variations saisonnières peuvent être pris en considération. »</p>
FRC	Art. 25	<p>Etiquetage nutritionnel tricolore sur la face avant des emballages</p> <p>Pour les personnes particulièrement à risque comme les personnes issues de l'immigration, les jeunes et les hommes, l'information nutritionnelle doit être mis en évidence de manière simple et lisible sur l'avant des emballages. Plusieurs études montrent que le fait d'exprimer par des couleurs la teneur en matière grasse et en acides gras saturés, en sucre et en sel, est facilement compris par les consommateurs.</p> <p>Introduire l'étiquetage nutritionnel simplifié sur le modèle britannique des feux tricolores dans cette ordonnance.</p>	
FRC	Art. 27 al 6 let c	<p>Etiquetage nutritionnel par 100 g</p> <p>Les consommateurs ont besoin des valeurs de base par 100g ou par 100ml pour comparer différentes denrées alimentaires ou boissons. C'est le seul moyen de choisir en connaissance de cause.</p> <p>Il ne faut pas remplacer ces valeurs de base par des indications sur les portions.</p> <p>Art. 27 al 6 let c est donc à supprimer ou la référence est à changer contre l'art. 27 al 4, correspondant à l'usage autorisé par le règlement 1169/2011.</p>	<p>« a. en plus de l'expression pour 100 g ou 100 ml visée à l'art. 25, al. 1;</p> <p>b. en plus de l'expression pour 100 g ou 100 ml visée à l'art. 26, al. 3, pour les quantités de vitamines et de sels minéraux;</p> <p>c. en plus de ou en lieu et place de l'expression pour 100 g ou 100 ml visée à l'art. 25,</p>

**Révision dans le domaine des denrées alimentaires et des objets usuels :
Audition au 15.03.2013 ; Prise de position FRC**

		Tout l'art. 27 avec ses nombreux renvois est difficile à lire. Certaines formulations méritent d'être plus claires.	al. 1 <u>art. 27 al 4.</u> »
FRC	Art. 35 al 2	Avec une déclaration nutritionnelle obligatoire, cet article devient caduc.	
FRC	Art. 35b	Denrées alimentaires avec adjonction de micro-organismes Cet article est peu clair dans la version française. Tout ingrédient doit être mentionné dans la liste des ingrédients. A préciser.	« 1 L'ajout de micro-organismes (p. ex., bactéries, levures et moisissures) peut être <u>signalé indiqués</u> comme suit dans la liste des ingrédients: a. selon la nomenclature scientifique spécifique; ou b. avec la mention «culture de micro-organismes». 2 Lorsqu'il s'agit de denrées alimentaires avec une allégation de santé relative à l'ajout de micro-organismes, l'ajout doit être signalé sur <u>dans</u> la liste des ingrédients avec la nomenclature scientifique spécifique. »
FRC	Annexe 2 point 1	Huiles et graisses raffinées Les consommateurs suisses demandent depuis longtemps de disposer des précisions sur l'origine des huiles et des graisses végétales au moment de la décision d'achat. Ils sont très nombreux à vouloir éviter les produits contenant de l'huile de palme, cachée derrière la dénomination « huile végétale ». L'introduction de ce principe est donc saluée par la FRC. Toutefois, la formule choisie laisse encore de la place à l'interprétation. Elle est moins claire que la formulation de l'annexe VII du règlement européen 1169/2011. Elle est également moins claire que la formulation concernant la dénomination « farine ». De plus, les consommateurs ne comprennent pas pourquoi l'origine des graisses animales ne doit pas être indiquée. A la lumière du scandale de la viande de cheval, demander de connaître l'animal dont est issue la graisse semble plus que légitime.	1. (Catégorie) Huiles raffinées d'origine végétale autres que l'huile d'olive, graisses raffinées d'origine végétale (Dénomination) <ul style="list-style-type: none"> «huile» ou «graisse», complétée par le qualificatif «végétale» suivie de l'énumération des origines végétales spécifiques par ordre d'importance pondérale décroissante. L'expression «totalement hydrogénée» ou «partiellement hydrogénée», selon le cas, doit accompagner la mention d'une huile ou d'une graisse hydrogénée. 1 ^{bis} . (Catégorie) Huiles ou graisses raffinées d'origine animale

**Révision dans le domaine des denrées alimentaires et des objets usuels :
Audition au 15.03.2013 ; Prise de position FRC**

		Nous proposons une formulation en deux parties.	(Dénomination) <ul style="list-style-type: none"> «huile» ou «graisse» complété par le qualificatif «animale» suivie de l'énumération des origines animales spécifiques par ordre d'importance pondérale décroissante. L'expression «totalement hydrogénée» ou «partiellement hydrogénée», selon le cas, doit accompagner la mention d'une huile ou d'une graisse hydrogénée.
FRC	Annexe 3 point 4	Catégories d'additifs : Antioxydants Pour les consommateurs, la compréhension des étiquettes est plus simple avec un seul nom par catégorie d'additifs. La suppression du terme « antioxygène » comme deuxième nom de la catégorie « antioxydants » est donc saluée.	
FRC	Annexe 3 point 5	Catégories d'additifs : Supports L'énumération des exemples donne l'impression que les arômes ne sont pas d'additifs alors qu'en Suisse ils en font partie. Enlever le terme « arôme » de la liste ou spécifier qu'il s'agit d'une sous-rubrique des additifs.	
FRC	Annexe 3 point 14	Catégories d'additifs : Exhausteurs de goût Pour les consommateurs, la compréhension des étiquettes est plus simple avec un seul nom par catégorie d'additifs. La suppression du terme « exhausteurs de saveur » comme deuxième nom de la catégorie « exhausteurs de goût » est donc saluée.	
FRC	Annexe 3 point 27	Catégories d'additifs : Arômes Cet article comporte de nombreuses références à la législation européenne. Il est de ce fait difficilement lisible, surtout lorsque le règlement européen cité subit des changements. Une ordonnance doit être lisible pour pouvoir être correctement appliquée. Donner les listes mentionnées dans des annexes faciliterait la compréhension.	

**Révision dans le domaine des denrées alimentaires et des objets usuels :
Audition au 15.03.2013 ; Prise de position FRC**

FRC	Annexe 9	<p>Apports de référence : Sucre La Société Suisse de Nutrition et l'OMS conseillent un apport journalier de 50g de sucre pour un adulte (= 1/10 de l'apport énergétique journalier de 2000kcal) Connaissant les problèmes de surpoids d'une partie de la population suisse, il n'est pas compréhensible pourquoi il y a ici un apport de référence de 90 g.</p> <p>Baisser l'apport de référence du sucre à 50g en accord avec les conseils nutritionnels de la Société Suisse de Nutrition.</p>	
FRC	Annexe 9	<p>Apports de référence : Fibres alimentaires L'art. 25 al 1 mentionne les fibres alimentaires. Donner un apport de référence pour les fibres alimentaires dans l'annexe 9 serait donc logique.</p> <p>Par ailleurs, l'EFSA a défini une valeur de référence pour les apports en fibres alimentaires (EFSA Journal 2010).</p>	

Ordonnance sur les additifs

Nom / entreprise (veuillez utiliser le sigle cité dans l'en-tête)	Remarques générales
FRC	<p>La position des enzymes est peu claire dans ce projet d'ordonnance. Elle demande à être précisée.</p> <p>L'adaptation au droit européen est certes logique. Dans le cadre de cette harmonisation, nous demandons de reprendre également l'obligation de la mention avec le nom ou le numéro E des colorants E110, E104, E122, E129, E102, E124 : « peut avoir des effets indésirables sur l'activité et l'attention chez les enfants ».</p> <p>Enumérer dans une liste les denrées alimentaires dans lesquelles les arômes ne sont pas autorisés améliore leur visibilité, ce qui est positif. Il est par contre regrettable que l'ajout d'arômes soit dorénavant autorisé dans plusieurs groupes dans lesquels cet usage était interdit jusqu'à présent. Il s'agit d'aliments comme le yogourt et le kéfir nature, le beurre déshydraté, le cidre et le vin de fruits ou l'ajout d'arôme de malt dans la bière. Chaque fois l'ajout d'arôme sert à cacher la nature réelle du produit.</p> <p>L'uniformisation du goût est particulièrement redoutable pour les préparations pour nourrissons et les aliments pour enfants en bas âge. Maintenant on pourra également y ajouter des arômes autres que l'arôme de vanille. Pourtant des études ont montré l'influence de l'arôme de vanille des aliments pour bébés sur les préférences alimentaires des grands.</p> <p>L'usage des arômes doit donc être strictement limité.</p>

**Révision dans le domaine des denrées alimentaires et des objets usuels :
Audition au 15.03.2013 ; Prise de position FRC**

Nom / entreprise	Article	Commentaires	Proposition de modification (proposition de libellé)
FRC	Art. 1	<p>La place des enzymes Le rôle des enzymes est peu clair dans cet article. Ils ne sont pas mentionnés dans les additifs ni dans les substances qui ne sont pas à considérer comme des additifs. A clarifier.</p>	
FRC	Art. 1 al 5 let f	<p>La place des arômes « les denrées alimentaires, séchées ou concentrées, y compris les arômes entrant dans la fabrication... » Les arômes étant considérés comme additifs, ils ne doivent pas être mentionnés parmi les substances qui ne sont pas considérés comme additifs.</p>	« les denrées alimentaires, séchées ou concentrées, y compris les arômes entrant dans la fabrication »
FRC	Art. 1 al 5 let i	<p>Les bases de gommes à mâcher Pour plus de précision, le terme « base » devrait être spécifié, également pour être cohérent avec l'annexe 2, point 8 du projet d'OEDAI. L'ancien article doit donc être maintenu.</p>	les gommes bases pour gommes à mâcher;
FRC	Art. 1 al 5 let l	<p>« les acides aminés et leurs sels autres que l'acide glutamique, la glycine, la cystéine et la cystine et leurs sels qui n'ont pas de fonction technologique » En français la tournure de phrase n'est pas claire. A améliorer dans le texte français.</p>	
FRC	Art. 2	<p>Les critères de pureté pour les arômes Les critères de pureté ne sont pas spécifiés pour les arômes. Les arômes ajoutés sont un thème très sensible pour les consommateurs. Il faut donc spécifier ces critères de pureté.</p>	
FRC	Art. 3 al 4	<p>Publication des nouveaux additifs Il est surprenant d'inscrire dans une ordonnance suisse une dépendance unilatérale aussi étroite d'un système étranger. Les consommateurs sont réticents à l'introduction de nouveaux additifs sans être informés.</p>	Ajouter : « Avant d'être mis sur le marché, un tel additif doit être signalé à l'OFSP, en indiquant les directives de l'Union européenne auxquelles il est

**Révision dans le domaine des denrées alimentaires et des objets usuels :
Audition au 15.03.2013 ; Prise de position FRC**

		Il faut donc publier le nom du nouvel additif ainsi que le nom des produits concernés avant la mise sur le marché.	soumis. <u>L'OFSP publie le nom de l'additif ainsi que ses conditions d'utilisation avant sa mise sur le marché</u> »
FRC	Art. 4	Additifs transférés D'après les commentaires, si l'additif transféré remplit une fonction technologique dans le produit final, il doit être considéré comme additif conformément à l'annexe 3. Cette notion manque dans cet article.	Ajouter : « Les additifs transférés qui remplissent une fonction technologique dans le produit final sont considérés comme des additifs conformément à l'annexe 3. »
FRC	Art. 8	Conditions spécifiques applicables aux colorants Cet article invite à la tromperie des consommateurs en autorisant explicitement le fait de donner à un aliment transformé l'aspect d'un aliment non transformé. Notamment l'introduction de la possibilité de colorer les conserves de légumes est douteuse. Le sens de cette ordonnance est d'encadrer les usages éventuels pour limiter le risque sanitaire et la tromperie et non d'énumérer tous les usages imaginables Tout cet article doit être remplacé par un article qui énumère les limites à l'utilisation des colorants.	Remplacer par le texte suivant : « Un additif ne peut pas être utilisé comme colorant s'il trompe les consommateurs sur les caractéristiques de l'aliment »
FRC	Art. 11	Modifications des annexes Le sujet des additifs préoccupe les consommateurs suisses. Ils doivent pouvoir faire confiance à l'OFSP et non à des décisions de partenaires commerciaux externes. Dans cet article, il doit être clarifié qu'il s'agit de limitations de l'usage d'additifs déjà autorisés et non d'introductions de nouveaux additifs.	« <u>En vue d'une introduction rapide des imitations d'utilisation des additifs</u> , l'OFSP adapte régulièrement les annexes de la présente ordonnance à l'évolution des connaissances scientifiques et techniques et des législations des principaux partenaires commerciaux de la Suisse. »
FRC	Annexe 1	Additifs autorisés : suppressions La suppression de plusieurs additifs de la liste est saluée, notamment celle de l'acide formique dans les sirops qui a inquiété les consommateurs, ainsi que celle de E161g, E556, E558, E559.	

**Révision dans le domaine des denrées alimentaires et des objets usuels :
Audition au 15.03.2013 ; Prise de position FRC**

FRC	Annexe 3	<p>Liste d'application Plusieurs additifs sont autorisés exceptionnellement pour des aliments habituels dans un pays européen particulier. Ces produits traditionnels étrangers ne sont pas suffisamment définis dans le droit alimentaire suisse. Ils doivent rester exceptionnels.</p> <p>Il faut donc formuler ces exceptions de manière à ne pas pouvoir transférer ces exceptions à de nouveaux aliments de fabrication suisse. (p.ex. <i>processed mushy and garden peas, mermeladas, breakfast sausages, burger meat, pasturmas, kylmäsavustettu poronliha/kallrökt renkött</i>)</p>	
FRC	Annexe 3 point 04.2.3.	<p>Fruits et légumes en conserve Colorants : L'ajout de colorants dans des conserves de légumes est contraire à l'attente des consommateurs. Ces colorants trompent sur la qualité des produits.</p> <p>Il faut supprimer la possibilité d'ajouter les colorants E102, E133, E142, E162 dans des conserves de légumes</p>	Supprimer ici : E102, E133, E142, E162
FRC	Annexe 3 point 08.1.2.	<p>Préparations de viandes Colorants L'ajout de colorants dans les préparations de viande cache la qualité réelle aux yeux des consommateurs en camouflant la couleur pâle de la graisse et du tissu conjonctif. L'usage des colorants devrait être limité très strictement, même pour des produits « exotiques ».</p>	
FRC	Annexe 3 point 07.1.	<p>Pain et petits pains Acide propionique : Les consommateurs préfèrent éviter ce conservateur. Jusque-là, il était seulement autorisé dans le pain tranché préemballé et non dans le pain de seigle en général. Le pain de seigle du Valais AOC prouve qu'il est tout à fait possible de produire du pain de seigle sans conservateur.</p> <p>Cette mention est donc à supprimer.</p>	Ajouter : « Uniquement pain tranché préemballé et pain de seigle tranché préemballé »
	Annexe 3 point	Vins et boissons à base de vin et équivalents sans alcool	

**Révision dans le domaine des denrées alimentaires et des objets usuels :
Audition au 15.03.2013 ; Prise de position FRC**

FRC	14.2.2.	<p>Acide benzoïque – benzoates : Le vin sans alcool risque d'être surtout consommé par les femmes enceintes qui veulent éviter la version alcoolisée pour protéger le fœtus.</p> <p>La présence d'acide benzoïque doit donc être limité plus strictement dans ces boissons.</p>	
FRC	Annexe 6 point 2.11	<p>Denrées alimentaires dans lesquelles les colorants transférés ne sont pas autorisés Beurre à base de lait de brebis et de chèvre : ajouter le lait de vache</p>	Ajouter : « Beurre à base de <u>lait vache</u> , de brebis et de chèvre »
FRC	Annexe 7	<p>Liste des denrées alimentaires dans lesquelles les arômes ne sont pas autorisés Le riz parboiled ne se trouve pas dans la liste. Les consommateurs s'attendent pourtant à un produit entièrement naturel et non aromatisé.</p>	Ajouter : « <u>Riz parboiled</u> »
FRC	Annexe 7 n°6	<p>Liste des denrées alimentaires dans lesquelles les arômes ne sont pas autorisés L'ajout d'arômes est ressenti comme trompeur par les consommateurs et doit être limité au maximum. Crème beurre : maintenir le beurre déshydraté</p>	Ajouter : « Crème, beurre, <u>beurre déshydraté</u> »
FRC	Annexe 7 n°7	<p>Liste des denrées alimentaires dans lesquelles les arômes ne sont pas autorisés Lait acidulé, lait acidifié, babeurre, petit-lait, sérum de lait : le yogourt nature est apprécié et identifié par son naturel. Maintenir le yogourt et le kéfir dans cette liste</p>	Ajouter : « Lait acidulé, lait acidifié, babeurre, petit-lait, sérum de lait, <u>yogourt, kéfir</u> »
FRC	Annexe 7 n°34	<p>Liste des denrées alimentaires dans lesquelles les arômes ne sont pas autorisés Bière : maintenir l'ancienne formulation qui interdit l'ajout d'arôme de bière et de malte et maintenir l'obligation de mentionner l'aromatization dans la dénomination spécifique.</p>	Rectifier : « les arômes sont autorisés, sauf l'arôme de bière <u>et de malte. L'adjonction d'arômes doit être mentionnée dans la dénomination spécifique</u> »
FRC	Annexe 7 n°35	<p>Liste des denrées alimentaires dans lesquelles les arômes ne sont pas autorisés</p>	Ajouter :

**Révision dans le domaine des denrées alimentaires et des objets usuels :
Audition au 15.03.2013 ; Prise de position FRC**

		<p>pas autorisés Vin, vin mousseux, vin pétillant, vin de liqueur, bourru, jus/moût de raisin pasteurisé en cours de fermentation : ajouter le cidre et le vin de fruits pour lesquels les consommateurs ont les mêmes attentes et qui se trouvent dans la version actuelle de l'ordonnance.</p> <p>D'ailleurs la possibilité de ne pas indiquer les ingrédients de ces boissons, comme proposé dans le projet d'OEDAI rendrait l'ajout d'arômes d'autant plus trompeurs qu'ils ne seraient même pas mentionnés sur l'étiquette.</p>	« Vin, vin mousseux, vin pétillant, vin de liqueur, bourru, jus/moût de raisin pasteurisé en cours de fermentation, <u>cidre</u> , <u>vin de fruits</u> »
FRC	Annexe 7 n°38	<p>Liste des denrées alimentaires dans lesquelles les arômes ne sont pas autorisés Préparations pour nourrissons et préparations de suite, préparations à base de céréales et autres aliments pour nourrissons et enfants en bas âge : les problèmes de surpoids de la population sont liés aux préférences alimentaires dans lesquelles les goûts et odeurs des aliments connus dans la petite enfance jouent un rôle important. Dès lors, l'aromatisation des aliments pour nourrissons et enfants en bas âge doit être limité au maximum. Il faut maintenir la formulation actuelle et limiter l'emploi d'arômes à l'arôme naturel de vanille.</p> <p>Le règlement d'exécution européen 872/2012 autorise les Etats membres d'appliquer des dispositions plus strictes aux substances aromatisantes utilisées dans les denrées alimentaires destinées aux nourrissons et aux enfants en bas âge. La Suisse peut donc se permettre de maintenir la limitation d'ajout d'arômes dans ces aliments.</p>	Compléter : « les arômes naturels de vanille et ces préparations aromatisantes sont autorisés »

Ordonnance sur les sucres, les denrées alimentaires sucrées et les produits à base de cacao

Nom / entreprise (veuillez utiliser le sigle cité dans l'entête)	Remarques générales		
FRC			
Nom / entreprise	Article	Commentaires	Proposition de modification (proposition de libellé)

**Révision dans le domaine des denrées alimentaires et des objets usuels :
Audition au 15.03.2013 ; Prise de position FRC**

FRC	Annexe 5 ch. 9 let c et d	<p>Exigences s'appliquant au chocolat Chocolat au lait granulé (chocolat au lait vermicelle), chocolat au lait en flocons, chocolat au lait vermicelle :</p> <p>c. Matière sèche dégraissée de cacao – min. 22,5 % masse d. Matière grasse lactique - min. 3,5 % masse</p> <p>Ne pas supprimer ces deux mentions qui ne sont pas contraires à la définition du chocolat au lait dans la directive européenne 2000/36 et ne constituent donc pas une entrave au commerce.</p> <p>Les mentionner encore une fois ici en plus de la définition du chocolat au lait améliore la lisibilité de l'ordonnance. Cette lisibilité est importante pour les associations de consommateurs.</p>	Maintenir les deux mentions
-----	------------------------------	---	-----------------------------

Ordonnance sur l'eau potable, l'eau de source et l'eau minérale

Nom / entreprise <small>(veuillez utiliser le sigle cité dans l'en-tête)</small>	Remarques générales
FRC	La FRC est opposée à l'introduction de la possibilité de traiter l'eau minérale naturelle à l'ozone. Une eau traitée de cette manière ne peut plus être considérée comme naturelle.

Nom / entreprise	Article	Commentaires	Proposition de modification (proposition de libellé)
FRC	Art. 6 al 3	<p>Infrastructures, moyens, procédés et analyse de l'eau potable – analyse des risques</p> <p>Il est très positif d'inclure la notion d'analyse de risque dans cette ordonnance, comme cela est expliqué dans les commentaires. Néanmoins, cet article devrait être plus explicite et dépasser la seule obligation de faire l'état des lieux. Les points sensibles à long terme doivent être identifiés afin de pouvoir prendre des mesures pour prévenir un risque potentiel.</p>	
FRC	Art.13 al.2 let a	<p>Traitement à l'ozone de l'eau minérale naturelle</p> <p>L'eau minérale naturelle est non traitée par définition (art. 13 al 1). L'autorisation de traitement à l'ozone de l'eau minérale naturelle pourrait conduire à l'utilisation d'eau minérale de qualité inférieure, tant du point de</p>	« a. la décantation et la filtration, éventuellement après aération avec de l'air hygiéniquement irréprochable ou de l'air enrichi en ozone , en vue d'éliminer des composants indésirables ou d'en

**Révision dans le domaine des denrées alimentaires et des objets usuels :
Audition au 15.03.2013 ; Prise de position FRC**

		<p>vue microbiologique et quant à la présence de micropolluants. L'eau minérale naturelle est définie selon l'art. 12 al 1 de la présente ordonnance "par sa pureté originelle". Cette qualité de base n'est plus garantie si l'eau peut être traitée à l'ozone pour pouvoir être embouteillée. Les consommateurs ne s'attendent pas à ce que l'eau minérale qu'ils ont achetée puisse avoir été traitée à l'ozone.</p> <p>La FRC s'oppose à l'idée d'accorder cette possibilité.</p>	<p>diminuer la quantité, pour autant que ce traitement ne modifie pas l'eau minérale naturelle dans ses composants essentiels »</p>
FRC	Art. 15 al 9	<p>Traitement à l'ozone de l'eau minérale naturelle - étiquetage Comme indiqué ci-dessus, cet alinéa doit être supprimé.</p> <p>Si toutefois le traitement à l'ozone devait néanmoins être autorisé, il faudrait mentionner ce traitement à proximité de la dénomination. Mentionner ce traitement seulement près de l'indication de la composition analytique n'est pas assez visible pour les consommateurs. Les consommateurs se sentiraient trompés.</p>	

Ordonnance sur les aliments spéciaux

Nom / entreprise (veuillez utiliser le sigle cité dans l'entête)	Remarques générales		
FRC	<p>La définition des denrées alimentaires avec adjonction de phytostérols, esters de phytostérol, phytostanols ou esters de phytostanol ainsi que la définition des conditions d'étiquetage de ses produits sont saluées.</p> <p>Les allégations de santé concernant la caféine et le L-carnitine ont été interdites en Europe, alors qu'elles sont maintenues dans cette ordonnance. Il n'est pas compréhensible pourquoi les consommateurs suisses n'ont pas droit aux mêmes emballages honnêtes que les consommateurs européens. Ces allégations sont à supprimer de cette ordonnance.</p>		
Nom / entreprise	Article	Commentaires	Proposition de modification (proposition de libellé)
FRC	Art. 4 al 6	<p>Etiquetage des aliments spéciaux – allégations de santé Il n'est pas utile pour les consommateurs de multiplier les allégations de santé. Il est préférable de ne pas autoriser des allégations alimentaires en</p>	

**Révision dans le domaine des denrées alimentaires et des objets usuels :
Audition au 15.03.2013 ; Prise de position FRC**

		plus des allégations admises par l'EFSA et énumérées dans l'annexe 8 de l'OEDAI. Cet alinéa est devenu inutile et contreproductif. Le supprimer.	
FRC	Art. 23 al 1 let b	Denrées alimentaires avec adjonction de phytostérols, esters de phytostérol, phytostanols ou esters de phytostanol : Il est nécessaire de mieux définir les produits laitiers auxquels peuvent être ajoutés ces produits. Actuellement, ils sont généralement ajoutés à des yogourts ou à du lait acidulé. Le spécifier ici.	
FRC	Annexe 12	Allégation de santé pour la caféine : En Europe, cette allégation pour la caféine est interdite. L'EFSA a estimé que la bases scientifiques n'étaient pas solides 2011;9(4):2053 Il n'est pas compréhensible pourquoi les consommateurs suisses seraient moins bien protégés contre la tromperie que les voisins européens. Cette allégation doit être supprimée.	
Erreur ! Source du renvoi introuvable.	Annexe 12	Allégation de santé pour la L-carnitine : En Europe, cette allégation pour la L-carnitine est interdite. L'EFSA a estimé que la bases scientifiques n'étaient pas solides 2011;9(6):2212 Il n'est pas compréhensible pourquoi les consommateurs suisses seraient moins bien protégés contre la tromperie que les voisins européens. Cette allégation doit être supprimée.	

Ordonnance sur les huiles et graisses comestibles et leurs dérivés

Nom / entreprise (veuillez utiliser le sigle cité dans l'en- tête)	Remarques générales
FRC	La définition plus précise des huiles d'olive, tout comme les exigences techniques plus précises et l'adaptation des règles d'étiquetage de ces huiles sont saluées. Nos tests ont montré qu'il y a un fort potentiel de tromperie pour l'huile d'olive. Cette clarification est donc la bienvenue.

**Révision dans le domaine des denrées alimentaires et des objets usuels :
Audition au 15.03.2013 ; Prise de position FRC**

	La définition des nouvelles huiles et la fixation d'exigences pour ces huiles sont également saluées. Toutefois le qualificatif « nouvelles » pour ces huiles n'est pas très adapté pour les caractériser, la notion de nouveauté étant limité dans le temps.		
Nom / entreprise	Article	Commentaires	Proposition de modification (proposition de libellé)
FRC	Art. 2 à 5	Commentaires concernant les articles 2 à 5 Les commentaires ne sont pas assez clairs. La manière de mentionner la taille maximale des emballages, ne fait pas ressortir clairement si seulement ce point ou tout un chapitre n'a pas été repris de la législation européenne.	
FRC	Art. 3 al 3 Art. 5 al 1	Suppressions des qualificatifs « Raffinée avec ménagement » et « vaporisée avec ménagement » : La suppression de ces termes peu compréhensibles pour les consommateurs est saluée.	
FRC	Art. 5 al 5	Caractéristiques organoleptiques : Nous saluons l'introduction de cette manière scientifique d'évaluer les qualités organoleptiques qui sont essentiels pour les consommateurs. Toutefois pour plus de clarté, les détails de cette méthode analytique devraient être mentionnés dans une annexe plutôt que sous forme de simple référence au règlement européen.	
FRC	Art. 5f al 4	Huile de colza concentrée et insaponifiable : mise sur le marché « Elle peut être mise sur le marché en tant qu'ingrédient alimentaire destiné à être utilisé dans les compléments alimentaires. » Cette phrase n'est pas claire. Est-ce que cette huile peut être commercialisée telle quelle ou seulement en tant que complément alimentaire ? A clarifier.	
FRC	Art. 5h al 4	Huile de germe de maïs concentré et insaponifiable : mise sur le marché « Elle peut être mise sur le marché en tant qu'ingrédient alimentaire destiné à être utilisé dans les compléments alimentaires. » Cette phrase n'est pas claire. Est-ce que cette huile peut être commercialisée telle quelle ou seulement en tant que complément alimentaire ? A clarifier.	

**Révision dans le domaine des denrées alimentaires et des objets usuels :
Audition au 15.03.2013 ; Prise de position FRC**

FRC	Art. 5i al 3	L'huile fongique de <i>Mortiella alpina</i> pour des « Préparations pour prématurés » Ces préparations ne sont pas définies dans l'ordonnance sur les aliments spéciaux. Elles devraient donc y être définies ou cette mention doit être supprimée ici.	
FRC	Art. 5i al 4	L'ajout de l'huile fongique de <i>Mortiella alpina</i> dans des « Préparations pour prématurés » Ces préparations ne sont pas définies dans l'ordonnance sur les aliments spéciaux. Elles devraient donc y être définies ou cette mention doit être supprimée ici.	

Ordonnance sur les denrées alimentaires d'origine animale

Nom / entreprise <small>(veuillez utiliser le sigle cité dans l'entête)</small>	Remarques générales
FRC	L'introduction de la notion de « viande fraîche » est saluée, elle clarifie l'ordonnance. L'introduction de la mention des règles d'hygiène sur tous les emballages de viande de volaille est positive pour la sécurité des consommateurs.

Nom / entreprise	Article	Commentaires	Proposition de modification (proposition de libellé)
FRC	Art. 2a al 1 let a	Règles spécifiques pour les denrées d'origine animale congelées « ...que les informations suivantes sont clairement et indubitablement mises à la disposition de l'exploitant du secteur alimentaire auquel la denrée alimentaire est fournie... » : Le scandale de la viande de cheval a mis en évidence des graves problèmes de transparence et de traçabilité. Pour prévenir ce genre de problème, il faut choisir une expression plus claire pour caractériser l'information qui doit être transmise avec la denrée alimentaire. Remplacer « clairement et indubitablement » par « de manière claire et non	« Jusqu'au stade auquel une denrée alimentaire est utilisée pour une transformation complémentaire, la personne responsable d'une exploitation du secteur alimentaire doit s'assurer que les informations suivantes sont clairement et indubitablement , <u>de manière claire et non équivoque</u> , mises à la disposition de l'exploitant du secteur alimentaire auquel la denrée alimentaire est fournie et, sur demande, à l'autorité compétente: »

**Révision dans le domaine des denrées alimentaires et des objets usuels :
Audition au 15.03.2013 ; Prise de position FRC**

		équivoque »	
FRC	Art. 3	<p>Viande – définition de la viande hachée Il manque ici une définition de la viande hachée celle de l'ancienne ordonnance art. 3 al 2bis.</p> <p>A jouter cette mention.</p>	« Par viande hachée on entend la viande désossée, réduite en morceaux par hachage et contenant moins de 1 % de sel. »
FRC	Art. 3 al 3	<p>Viande – définition de la préparation de viande Dans la version française il n'est pas clair de quelle structure fibreuse il est ici question.</p> <p>A préciser.</p>	« Par préparation de viande, on entend les viandes fraîches, y compris les viandes qui ont été réduites en fragments, auxquelles ont été ajoutés des denrées alimentaires, des condiments ou des additifs ou qui ont subi une transformation insuffisante pour modifier à cœur la structure fibreuse <u>des muscles</u> et ainsi faire disparaître les caractéristiques de la viande fraîche. La viande hachée est assimilée aux préparations de viande lors- qu'elle contient 1 % de sel et plus. »
FRC	Art. 8 al 1 let a	<p>Viande – dénomination spécifique Suite à la demande de nombreux consommateurs et en analogie avec la mention des fruits dans le jus constitué de plusieurs fruits, la dénomination spécifique doit faire clairement sortir la nature du produit contenant la viande de plusieurs espèces. (art. 5 al 1 de l'ordonnance sur les boissons sans alcool)</p>	<p>1 La dénomination spécifique de la viande, des préparations de viande et des produits à base de viande doit comprendre:</p> <p>a. la mention de l'espèce animale des <u>espèces animales dont provient la viande, dans l'ordre décroissant de leur importance ;</u></p>
FRC	Art.9 al.9 let a	<p>Indication complémentaire pour la viande de volaille Dans la version en italien : Sostituire "... devono subire un trattamento termico completo" con "devono essere ben cotti". Più chiaro per i consumatori.</p>	
FRC	Art. 19 al 1 let a	<p>Produits de la pêche – dénomination spécifique Les tests de la FRC ont montré que des poissons sont vendus sous de faux noms dans le but de tromper les consommateurs.</p> <p>Compléter le nom commun par le nom scientifique serait plus clair et</p>	

**Révision dans le domaine des denrées alimentaires et des objets usuels :
Audition au 15.03.2013 ; Prise de position FRC**

		donnerait des précisions utiles pour les poissons dont les noms se ressemblent.	
FRC	Art. 31 al 1 let a	Indications complémentaires pour le lait prêt à la consommation Les termes « filtré » et « séparé » sont trop vagues et pas assez parlants pour les consommateurs. Donner le nom exact du traitement clarifierait l'étiquetage. Le but de l'étiquette est qu'elle soit comprise par les consommateurs.	

Ordonnance sur les boissons alcooliques

Nom / entreprise (veuillez utiliser le sigle cité dans l'en-tête)	Remarques générales
FRC	<p>L'alcoolisme des jeunes est un problème très préoccupant pour les parents et pour toute la société. Les boissons sucrées alcoolisées (alcopops) jouent un rôle important dans ce phénomène en favorisant l'accoutumance.</p> <p>En parallèle, lors des contacts avec les consommateurs nous devons régulièrement constater que même des adultes ne savent pas que l'inscription « x% vol. » indique que la boisson contient de l'alcool. Une compréhension des indications est pourtant indispensable pour pouvoir choisir en connaissance de cause.</p> <p>Les organisations de consommateurs demandent donc de maintenir l'obligation d'étiqueter les alcopops, notamment la mention « boisson sucrée alcoolisée » ainsi que la mention claire et compréhensible par tous « contient x%vol. d'alcool ».</p> <p>L'abrogation de l'article sur les alcopops est d'ailleurs prématurée puisque le parlement européen a demandé à la Commission d'élaborer justement une définition du terme « alcopop » et d'ajouter des exigences particulières ressemblant à ce qui se fait déjà en Suisse (1169/2011(40)). L'étiquetage comme en Suisse est plébiscité par toutes les associations de consommateurs européens.</p>

Nom / entreprise	Article	Commentaires	Proposition de modification (proposition de libellé)
FRC	Art. 3	<p>Teneur en alcool – étiquetage des boissons contenant de 0,5% à 1,2% vol. d'alcool</p> <p>De plus en plus de consommateurs ont des problèmes à identifier les boissons alcoolisées, notamment les boissons vendues dans des bouteilles ressemblant à celles des boissons sans alcool (p.ex. cidre). Dégoutés, ils demandent l'aide à la permanence des associations de consommateurs.</p>	

**Révision dans le domaine des denrées alimentaires et des objets usuels :
Audition au 15.03.2013 ; Prise de position FRC**

		<p>De plus, de nombreux consommateurs ne veulent ou ne doivent pas consommer d'alcool. Ils doivent donc être informés sur la teneur en alcool de toutes les boissons alcooliques et non seulement de celles contenant plus de 1,2% vol. Avec la marge de tolérance de 0,5% vol., qui semble d'ailleurs surfaite, une boisson contiendrait jusqu'à 1,7% vol. d'alcool sans aucune indication.</p> <p>La mention claire du terme « alcool » comme prévu dans le règlement européen (Annexe XII) permettrait à ces personnes de choisir leur boisson en connaissance de cause.</p>	
FRC	Art. 3	<p>Etiquetage des boissons alcooliques sucrées L'alcoolisme des jeunes est un problème très préoccupant pour les parents et pour toute la société. Les boissons sucrées alcoolisées (alcopops) jouent un rôle important dans ce phénomène en favorisant l'accoutumance. L'étiquetage des alcopops, notamment la mention « boisson sucrée alcoolisée » ainsi que la mention claire et compréhensible par tous « contient x%vol. d'alcool » les distinguent clairement des limonades.</p> <p>Il faut donc ici maintenir l'article sur les « alcopops »</p>	<p>Ajouter :</p> <p>« 1. Dans le cas des boissons alcooliques <u>sucrées de toute composition, susceptibles d'être confondues en raison de leurs propriétés organoleptiques avec des boissons sans alcool comme les limonades, les boissons de table, les nectars, les jus de fruits ou l'ice tea (p.ex. alcopops), l'étiquetage doit comporter les indications suivantes:</u></p> <p>a. «Boisson sucrée alcoolisée», et b. «contient x % vol. d'alcool».</p> <p>2. Les indications visées à l'al. 1 doivent figurer dans le même champ visuel que la dénomination spécifique. »</p>
FRC	Art. 4	<p>Publicité auprès des jeunes pour des boissons alcooliques L'alcoolisme des jeunes étant actuellement très préoccupant, il est malvenu de supprimer cet article alors que la Loi sur l'alcool n'a pas encore été acceptée au moment de la consultation. Tant que l'exécution de la loi sur l'alcool n'a pas encore été fixée, il est préférable de maintenir cette redondance.</p> <p>Si cet article devait néanmoins être supprimé, il faudra au moins transférer tous les points dans l'article 11 de l'ODAIU.</p>	Maintenir l'ancien texte
FRC	Art. 8	<p>Coupage Maintenir le coupage des vins suisses ne donne pas confiance aux consommateurs.</p>	

**Révision dans le domaine des denrées alimentaires et des objets usuels :
Audition au 15.03.2013 ; Prise de position FRC**

FRC	Art. 37	Boissons à base de cidre ou de vins de fruits : ingrédients La notion d'arôme identique au naturel n'est plus spécifiée dans le projet d'OEDAI. Il faut ici changer le terme.	
FRC	Art. 67	Eau-de-vie de fruit à base de légumes Il est proposé de pouvoir élaborer de l'eau-de-vie à partir de légumes et non seulement de fruits. Le titre doit donc être adapté : eau-de-vie de fruit ou de légume	Ajouter : « Eau-de-vie de fruit <u>ou de légume</u> »
FRC	Art. 75	Vodka : définition La définition de la vodka est incompréhensible en français	
FRC	Art. 79 Art. 80	Boissons spiritueuses aromatisées aux baies de genévrier Dans la version française, remplacer le terme de « baies de genévrier » par le terme de « baies de genièvre » plus habituel pour l'ingrédient alimentaire.	« baies de genièvre »
FRC	Art. 81	Boissons spiritueuses à l'anis Dans la version française, remplacer le terme « boissons spiritueuses à l'anis » par « boissons spiritueuses anisées » plus correct.	« Boissons spiritueuses anisées »
FRC	Section étiquetage 3	Etiquetage dans les restaurants Maintenir l'ancien article 84 concernant l'étiquetage dans les restaurants. Ces informations renseignent les consommateurs sur la qualité du produit.	« Etiquetage dans les restaurants 1 Les cartes des boissons dans les restaurants doivent mentionner, pour les boissons spiritueuses, la dénomination spécifique, la teneur en alcool en pour-cent volume et la contenance. 2 L'obligation de faire figurer la contenance et le titre alcoométrique volumique sur les cartes de boissons ne s'applique pas aux boissons spiritueuses ni aux boissons à base de boissons spiritueuses et qui sont préparées dans le restaurant même. 3 Les récipients de boissons spiritueuses

**Révision dans le domaine des denrées alimentaires et des objets usuels :
Audition au 15.03.2013 ; Prise de position FRC**

			vendues dans les restaurants doivent porter de façon bien visible et clairement lisible la dénomination spécifique, le pays de production et la teneur en alcool en pour-cent volume. »
--	--	--	---

Ordonnance sur les boissons sans alcool

Nom / entreprise (veuillez utiliser le sigle cité dans l'en-tête)	Remarques générales
FRC	<p>L'interdiction d'ajouter du sucre dorénavant dans tous les jus de fruits est saluée par les associations de consommateurs. Le fait de traiter tous les jus de fruits de la même manière augmente la transparence et la confiance des consommateurs.</p> <p>Les boissons énergétiques sont un sujet de préoccupation pour les consommateurs, parents ou non. Les inclure dans l'ordonnance sur les boissons sans alcool peut sembler logique. Néanmoins, les intégrer dans la rubrique boissons instantanés et prêtes à la consommation n'est pas adapté, le sujet est trop différent et trop important. Ces boissons contiennent des substances dont il faut limiter la consommation. Ils sont donc très différents des limonades et autres boissons prêtes à la consommation. Il est préférable de créer un chapitre dédié uniquement à ce genre de boisson.</p> <p>D'après un sondage effectué pour l'EFSA publié le 6 mars 2013, plus de 2/3 des adolescents (68%) et 18% des enfants consomment déjà des « energy drinks ». De plus, la moitié des adolescents consomment ces boissons avec de l'alcool.</p> <p>Vu leur préoccupation concernant les boissons énergétiques et les problèmes de santé survenu par exemple aux USA, les associations de consommateurs demandent le maintien de la mention obligatoire « ne pas mélanger avec l'alcool » sur les energy drink.</p>

Nom / entreprise	Article	Commentaires	Proposition de modification (proposition de libellé)
FRC	Art. 1 al 1	<p>Objet et champ d'application de l'ordonnance, énumération des boissons sans alcool et des denrées alimentaires contenant de la caféine</p> <p>Les boissons énergétiques sont un thème important et préoccupant pour les consommateurs. Ces boissons contiennent des substances dont il faut limiter la consommation. Ils sont donc très différents des limonades et autres boissons prêtes à la consommation.</p> <p>Ils doivent être clairement mentionnés dans la liste des boissons réglées par cette ordonnance.</p>	Ajouter : « h ^{bis} . <u>boissons à teneur élevée en caféine (boisson énergisante, energy drink) et boissons concentrées à teneur élevée en caféine (shot énergisant, energy shot) »</u>

**Révision dans le domaine des denrées alimentaires et des objets usuels :
Audition au 15.03.2013 ; Prise de position FRC**

FRC	Art. 3 al. 2	<p>Définition du jus reconstitué La qualité finale d'un jus est primordiale pour les consommateurs. Le potentiel de tromperie est très élevé. Le récent jugement américain à Kansas City (Missouri) a rappelé qu'un jus contenant des arômes ajoutés n'est plus à considérer comme pur ou naturel. Le jus reconstitué ne doit pas non plus être privé de son arôme naturel d'origine.</p> <p>Il manque donc ici une référence aux qualités organoleptiques et analytiques à reconstituer : réintroduire l'ancienne définition.</p>	« Le jus de fruits est également du jus obtenu à partir de jus de fruits concentré reconstitué avec de l'eau potable et qui présente des caractéristiques organoleptiques et analytiques équivalentes à celles du jus de fruits visé à l'al. 1, obtenu à partir de fruits du même genre »
FRC	Art. 4 al. 1 let c	<p>L'ajout de jus de mandarine dans le jus d'orange Le maintien de l'exception suisse de pouvoir mélanger du jus de poire et du jus de pomme sans le mentionner dans la dénomination peut éventuellement se justifier par un usage traditionnel et par le souci de maintenir les vergers à haute tige. Cependant, l'ajout de jus de mandarine dans le jus d'orange sans sa mention dans la dénomination est trompeur pour les consommateurs. Cette pratique ne se justifie pas par une raison écologique ou traditionnelle locale.</p> <p>Les consommateurs suisses méritent la même protection que leurs voisins européens. Cette exception est à supprimer.</p>	« le jus de pomme peut contenir au plus 10 % masse de jus de poire, le jus de poire au plus 10 % masse de jus de pomme, le jus d'orange au plus 10 % masse de jus de mandarine, ou la quantité de concentré correspondante; »
FRC	Art. 4 al. 2 let b	<p>Exigences pour les jus de fruits concentrés, redilués La qualité organoleptique est primordiale pour les consommateurs. L'arôme du jus concentré et redilué doit correspondre à celui du produit de base auquel s'attendent les consommateurs. La restitution obligatoire de l'arôme est essentielle afin que le produit remplisse les attentes des consommateurs. Maintenir cette mention de l'ancienne ordonnance.</p>	« les arômes , les pulpes et les cellules obtenues par des moyens physiques appropriés à partir de fruits de la même espèce peuvent être restitués au jus de fruits à base de concentré. <u>Les substances aromatiques récupérées lors de la concentration ou de la déshydratation doivent être restituées</u> »
FRC	Art. 6 al. 2	<p>Mention « Jus de fruits sans sucres ajoutés » Cet article informe moins bien les consommateurs que la directive européenne 2012/12 à laquelle il fait référence. Reprendre la terminologie européenne est préférable.</p>	« La mention «Jus de fruits sans sucres ajoutés, <u>à partir du 28 octobre, plus aucun jus de fruits ne contient de sucres ajoutés</u> » doit peut figurer dans le même champ visuel que la dénomination spécifique sur l'étiquette de jus de fruits, de jus de fruits à base de concentrés, de jus de fruits concentrés, de jus de fruits obtenus par

**Révision dans le domaine des denrées alimentaires et des objets usuels :
Audition au 15.03.2013 ; Prise de position FRC**

			extraction hydrique et de jus de fruits déshydratés. »
FRC	Art. 8 al. 2	<p>Arômes ajoutés aux nectars En accord avec la directive européenne 2012/12, la mention de l'arôme, de la pulpe et des cellules n'a pas sa place dans cet alinéa. De plus, ces composants sont déjà mentionnés dans al. 4 de manière plus claire, ce qui amène un manque de cohérence entre ces deux alinéas.</p> <p>La mention de l'arôme, de la pulpe et des cellules doit donc être supprimée.</p>	« L'addition de sucres et/ou de miel jusqu'à 20 % masse du produit fini ainsi que <u>et/ou</u> l'addition d'arômes, de pulpe et de cellules restitués et d'édulcorants sont autorisées. »
FRC	Art. 10 al. 2	<p>Allégation « sans sucres ajoutés » pour des nectars Cet article n'a été repris que partiellement de la directive européenne 2012/12 qui interdit également l'ajout d'édulcorants dans les nectars portant l'allégation « sans sucres ajoutés ».</p> <p>Compléter l'alinéa selon le modèle européen.</p>	« Une allégation selon laquelle il n'a pas été ajouté de sucres à un nectar de fruits, ou toute autre allégation susceptible d'avoir le même sens pour le consommateur, ne peut être faite que si le produit ne contient pas de monosaccharides ou disaccharides ajoutés ou toute autre denrée alimentaire utilisée pour ses propriétés édulcorantes, y compris les édulcorants au sens du règlement (CE) no 1333/2008. Si les sucres sont naturellement présents dans le nectar de fruits, l'indication suivante devrait également figurer sur l'étiquette: "contient des sucres naturellement présents" »
FRC	Art. 33 al 2 et 3 art. 33a art. 34	<p>Boissons instantanés et boissons prêtes à la consommation : définitions, exigences et règles d'étiquetage pour les « energy drinks » et les « energy shots » Pour plus de clarté et vu l'importance du sujet pour les consommateurs, les articles 33, 33a, 34 sur les energy drink et les energy shots sont à séparer dans un groupe particulier, comme mentionné dans l'introduction.</p>	
FRC	Art. 34 al 1 let c 2.	<p>Etiquetage des energy drinks et des energy shots : avertissement Les energy drinks sont un sujet de préoccupation pour les parents, notamment après l'étude américaine qui a mis le doigt sur des problèmes</p>	« pour les denrées dont la teneur en caféine excède 150 mg/l, une mention telle que « teneur élevée en caféine, déconseillé aux enfants et aux

**Révision dans le domaine des denrées alimentaires et des objets usuels :
Audition au 15.03.2013 ; Prise de position FRC**

		<p>de santé après l'ingestion de ces boissons. D'après le sondage de l'EFSA, la moitié des adolescents consomment ces boissons avec de l'alcool.</p> <p>Nous demandons donc de maintenir tous les avertissements sur les « energy drinks » et les « energy shots ».</p>	<p>femmes enceintes ou allaitantes » <u>ainsi que « ne pas mélanger avec de l'alcool »</u> dans le même champ visuel que la dénomination de la boisson, suivie, entre parenthèses, de la mention de la teneur en caféine exprimée en mg/100 ml; »</p>
FRC	Art. 34 al 1 let c	<p>Etiquetage des energy drinks et des energy shots : indication de la teneur en taurine et en glucuronolactone</p> <p>L'indication de la teneur en taurine, en glucuronolactone et en d'autres substances doit être faite pour informer les consommateurs.</p>	<p>Ajouter : « c^{bis}. <u>la teneur en caféine, en taurine et en glucuronolactone en mg par 100 ml ou l'indication de leur pourcentage.</u> »</p>
FRC	Art. 34	<p>Etiquetage des energy drinks et des energy shots : quantité journalière maximale</p> <p>Les quantités maximales journalières spécifiques à chaque produit doivent être fixés par les entreprises responsables d'après les explications pour l'article 33.</p> <p>Les consommateurs doivent être informés de cette quantité maximale à ne pas dépasser en une journée. Il faut donc la mentionner sur l'emballage.</p>	
FRC	Annexe 4	<p>Quantités maximales des substances admises dans les « energy shots » et « energy drinks »</p> <p>D'après le sondage de l'EFSA publié le 6 mars 2013, plus de 8% des adolescents consomment plus 1L de boissons énergétiques par jour, d'ailleurs une seule cannette en contient déjà 500 ml. Il est dès lors surprenant de choisir 500ml comme valeur de référence pour la consommation journalière et de permettre des doses aussi élevées de substances dans ces boissons.</p> <p>Il faut revoir ces valeurs à la baisse pour protéger la santé des adolescents, grands consommateurs de boissons énergétiques.</p>	<p>Revoir à la baisse les quantités maximales des substances admises dans les boissons énergétiques.</p>

Ordonnance sur l'addition de substances essentielles ou physiologiquement utiles aux denrées alimentaires

Nom / entreprise	Remarques générales
------------------	---------------------

**Révision dans le domaine des denrées alimentaires et des objets usuels :
Audition au 15.03.2013 ; Prise de position FRC**

(veuillez utiliser le sigle cité dans l'entête)	
FRC	Comme déjà exprimé par le passé, nous regrettons le fait que l'art. 3 définisse seulement les apports journaliers à ne pas dépasser pour les adultes. Les besoins de enfants ne sont pas spécifiés. Pourtant nous avons observé que de plus en plus d'aliments destinés aux enfants ou attractifs pour les enfants sont enrichis en vitamines ou autres substances censés être bénéfiques pour la santé. Tel est le cas d'une multitude d' « aliments pour enfants » présents sur le marché. Comme ces aliments sont conçus de manière à faire envie aux enfants, ils incitent d'en consommer plus que prévu, y compris les substances ajoutées. Nous souhaitons donc que l'art. 3 soit complété par une règle pour les enfants.

Nom / entreprise	Article	Commentaires	Proposition de modification (proposition de libellé)
Erreur ! Source du renvoi introuvable.			
Erreur ! Source du renvoi introuvable.			
Erreur ! Source du renvoi introuvable.			

Ordonnance sur les objets destinés à entrer en contact avec le corps humain

Nom / entreprise (veuillez utiliser le sigle cité dans l'entête)	Remarques générales
FRC	Plusieurs normes sont reprises des voisins européens, ce qui est à saluer. Toutefois nous regrettons que l'interdiction du Bisphénol-A dans les biberons ne soit pas reprise ici. Plusieurs pays ont déjà émis des interdictions. Dans l'Union Européenne, cette interdiction est entrée en vigueur en 2011. Nos tests ont montré qu'il était tout à fait possible de renoncer à cette substance dans les biberons. Ils ont hélas également révélé la présence du Bisphénol-A dans le contenu des boîtes de conserve. Nous demandons l'interdiction du Bisphénol-A dans tous les récipients qui destinés à contenir des aliments.

**Révision dans le domaine des denrées alimentaires et des objets usuels :
Audition au 15.03.2013 ; Prise de position FRC**

<p>Nous saluons l'amélioration des exigences concernant les couleurs de tatouage. Toutefois, nous devons constater que la formation des tatoueurs et leur surveillance laissent toujours à désirer. Ceci est particulièrement inquiétant vu l'engouement actuel pour les tatouages, notamment de la part des jeunes. Les contrôles des studios de tatouage ont montré une situation préoccupante. Nous demandons que la formation des tatoueurs concernant la toxicité de certaines couleurs soit améliorée afin de protéger la santé des consommateurs. Actuellement, un jeune européen sur quatre porte un tatouage.</p>			
Nom / entreprise	Article	Commentaires	Proposition de modification (proposition de libellé)
FRC	Art. 2 al 4 Annexe 1	Normes techniques s'appliquant à des objets munis d'un revêtement qui libère du nickel Nous saluons ce changement.	
FRC	Disposition transitoire	Fabrication, importation et commercialisation de bijoux contenant trop de plomb et de couleurs de tatouage contenant trop de métaux lourds Les objets interdits par l'art. 2b (bijoux contenant du plomb) et par l'art. 5 al 3bis (couleurs de tatouage contenant des métaux lourds) sont clairement toxiques et mettent la santé des consommateurs en danger. Il n'est dès lors pas compréhensible pourquoi ils peuvent être utilisés et vendus encore pendant une année après l'entrée en vigueur de l'ordonnance. Cette disposition transitoire est à supprimer et l'ordonnance doit être appliquée immédiatement.	
FRC	Annexe 2a	Liste des métaux lourds limités dans les couleurs de tatouage : Chrome C⁶⁺ Le chrome C ⁶⁺ est toxique, allergène et cancérigène. Il n'est pas compréhensible pourquoi le Chrome C ⁶⁺ n'est pas interdit dans les couleurs de tatouage. Uniquement signaler sa présence sur les emballages des couleurs n'est pas suffisant pour protéger la santé des clients de studios de tatouage. (voir : remarques générales) Le Chrome Cr ⁶⁺ doit être interdit dans les couleurs de tatouage.	