



## **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 romande des consommateurs

Sigle entreprise / organisation / service : FRC

Adresse, lieu : Rue de Genève 17, 1002 Lausanne

Interlocuteur : Barbara Pfenniger

N° de téléphone : 021 331 00 90

Adresse électronique : b.pfenniger@frc.ch

Date : 12.11.2015

### **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**

## Table des matières

1	Remarques générales sur le projet Largo – révision des ordonnances relatives à la LDAI 2015.....	4
2	CF : ordonnance sur les denrées alimentaires et les objets usuels (ODAIIOUs).....	6
3	CF : ordonnance sur l'exécution de la législation sur les denrées alimentaires (OELDAI) .....	17
4	CF : ordonnance sur le plan de contrôle national de la chaîne alimentaire et des objets usuels (OPCN).....	18
5	CF : ordonnance concernant l'abattage d'animaux et le contrôle des viandes (OAbCV) .....	19
6	DFI : ordonnance sur les générateurs d'aérosols .....	20
7	DFI : ordonnance sur les objets destinés à entrer en contact avec le corps humain (OCCH).....	21
8	DFI : ordonnance sur la sécurité des jouets (OSJo) .....	22
9	DFI : ordonnance sur les cosmétiques (OCos) .....	23
10	DFI : ordonnance sur les matériaux et objets, annexe 2, 9, 10.....	26
11	DFI : ordonnance concernant l'hygiène lors de l'abattage d'animaux (OHyAb).....	28
12	DFI : ordonnance concernant l'information sur les denrées alimentaires (OIDAI) .....	29
13	DFI : ordonnance sur les denrées alimentaires d'origine végétale, les champignons et le sel comestible (ODAIIOV) .....	41
14	DFI : ordonnance sur les denrées alimentaires d'origine animale (ODAIAn).....	46
15	DFI : ordonnance sur les denrées alimentaires destinées aux personnes ayant des besoins nutritionnels particuliers (OBNP).....	50
16	DFI : ordonnance sur les compléments alimentaires (OCAI) .....	54
17	DFI : ordonnance sur les nouvelles sortes de denrées alimentaires .....	55
18	DFI : ordonnance sur les boissons.....	56
19	DFI : ordonnance sur la qualité des eaux destinées à la consommation ou à entrer en contact avec le corps humain (Oqech).....	62
20	DFI : ordonnance sur les additifs (OAdd).....	63
21	DFI : ordonnance sur les arômes .....	66
22	DFI : ordonnance sur les contaminants (OCont).....	68
23	DFI : ordonnance sur les résidus de pesticides (OPOVA) .....	70
24	DFI : ordonnance sur les résidus de substances pharmacologiquement actives (ORésDAIAn).....	71
25	DFI : ordonnance sur l'adjonction de vitamines, de sels minéraux et de certaines autres substances aux denrées alimentaires (OAVSM).....	72
26	DFI : ordonnance sur l'hygiène (OHyg).....	73

27	DFI : ordonnance sur les procédés et les auxiliaires technologiques utilisés (OPAT) .....	74
28	OSAV : ordonnance concernant les conditions d'importation à la suite de l'accident de Tchernobyl.....	76



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

### Remarques générales

Monsieur le Conseiller fédéral, Mesdames et Messieurs,

La Fédération romande des consommateurs (FRC) membre de l'Alliance des organisations de consommateurs remercie le Département fédéral de l'intérieur (DFI) de l'avoir associé à la procédure d'audition sur la révision des ordonnances relatives à la nouvelle loi sur les denrées alimentaires (projet LARGO). Veuillez trouver nos commentaires ci-dessous.

La nouvelle Loi sur les denrées alimentaires et les objets usuels donne une quadruple mission à la législation alimentaire : protéger la santé des consommateurs, garantir une bonne hygiène, protéger les consommateurs contre la tromperie et leur garantir des informations fiables afin qu'ils puissent choisir leurs aliments et leurs objets usuels en connaissance de cause. En tant qu'association de défense des intérêts des consommateurs, la FRC salue la tendance générale du projet LARGO qui va globalement dans ce sens. Nous estimons toutefois que la protection contre la tromperie et la garantie d'avoir des informations correctes doivent être encore mieux réalisées dans les ordonnances spécifiques.

Les consommateurs suisses sont les partenaires commerciaux principaux du commerce suisse. Ils doivent donc être traités avec respect et recevoir des informations fiables et fair concernant la qualité et le mode de production de leurs produits.

#### **Les points suivants sont particulièrement importants pour les consommateurs :**

- **La protection contre la tromperie** doit être mieux ancrée dans les ordonnances et dans l'exécution.
- **Les imitations d'aliments** (fromage, le jambon, etc.) doivent être signalés de manière à ne pas être confondus avec les originaux.
- **Des informations nutritionnelles doivent être immédiatement compréhensibles** sur tous les aliments. Grâce à l'information nutritionnelle obligatoire, la teneur en sucre, en sel et en graisse des aliments ne pourra plus être cachée. Toutefois, ces chiffres doivent être rendus plus

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

compréhensibles par le biais de couleurs. Les tests réalisés dans le cadre de nos Observatoires du [sucre](#), du [sel](#), des [graisses](#) ont en effet montré qu'il y avait de grandes différences entre des produits semblables, et que leur comparaison était rendue difficile.

- **L'information sur la provenance** des denrées alimentaires doit être la plus précise possible pour être utile.
- **L'information sur l'origine des ingrédients**: l'article concerné doit être amélioré pour réellement favoriser la transparence, informer correctement les consommateurs et clarifier la responsabilité des producteurs. Cette transparence a été promise par le Conseil fédéral et doit maintenant être mis en place de manière efficace.
- **La définition de la publicité** doit être actualisée et inclure les moyens de communication modernes.
- **Les autorisations pour des nouveaux aliments, des nouveaux additifs et arômes** doivent être données avec beaucoup de retenue, car les consommateurs attendent des aliments suisses qu'ils soient naturels, non trompeurs.
- **Les denrées qui peuvent être produites grâce à une exception autorisée dans le cadre du Principe du Cassis de Dijon** doivent être signalés par une mention sur l'étiquette pour ne pas induire les consommateurs en erreur concernant la qualité de leurs ingrédients. Mention promise à maintes reprises par Johann Schneider-Ammann lors des délibérations au Parlement.
- **Maintenir la transparence malgré l'abandon du principe positif**: Le système suisse est de plus en plus basé sur les bonnes pratiques de fabrication qui remplacent les définitions dans les ordonnances. Ce désengagement de l'Etat risque pourtant de laisser un flou juridique pour les consommateurs. Pour cette raison, il est indispensable de publier et de rendre accessibles les manuels de bonne pratique de fabrication, et l'usage de ces manuels doit être contraignant et contrôlé pour avoir l'effet escompté.
- **Maintenir les valeurs de référence concernant l'hygiène et les radionucléides** pour garantir un autocontrôle crédible et ne pas laisser la sécurité alimentaire se dégrader.

Un point plus technique qui permet aux représentants des consommateurs romands et tessinois de faire leur travail en de bonnes conditions:

**Améliorer les énumérations dans la version française et italienne**: De manière générale, les énumérations qui sont classées par alphabétiquement sur la base de la version allemande n'ont plus aucune systématique dans les autres versions linguistiques. Ce genre de classement prétérite les minorités pour qui les longues listes en deviennent confuses et illisibles. Nous suggérons de changer l'ordre alphabétique pour chaque langue, de choisir l'ordre alphabétique des termes latins quand ils sont mentionnés ou de choisir un classement selon les chiffres.

De manière générale, la FRC regrette l'ampleur de ce paquet qui a submergé la société civile. Notamment les associations de consommateurs qui ne bénéficient que de peu de moyens ne peuvent ainsi que difficilement remplir leur rôle de représentants des citoyens consommateurs. En revanche, la FRC salue l'adaptation rapide du droit, surtout quand il s'agit d'améliorer l'information et la protection des consommateurs.

Les denrées alimentaires et les objets usuels sont des sujets qui touchent de près les consommateurs suisses, principaux destinataires de ces denrées. La FRC demande donc de totalement prendre en compte ses demandes d'adaptation du projet d'ordonnances.

Nous vous remercions de l'attention et de la suite que vous porterez à notre prise de position et nous vous prions de recevoir, Monsieur le Conseiller fédéral, Mesdames, Messieurs, nos salutations les meilleures.

Fédération romande des consommateurs

Mathieu Fleury      Barbara Pfenniger

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

### Remarques générales

#### Matériaux de recyclage

Nous saluons l'augmentation de la sécurité des objets et matériaux en spécifiant le recyclage des plastiques. Nous demandons de spécifier également des règles pour les autres matériaux de recyclage qui se font régulièrement remarquer lors des contrôles, comme les cartons.

#### Protection contre la tromperie

Nous avons constaté de bonnes intentions de protéger les consommateurs de la tromperie, il faut toutefois que la réalisation soit encore améliorée dans les détails.

#### Vente à distance

Nous saluons l'obligation d'informer correctement les consommateurs lors de la vente à distance, car les achats sur internet font partie des habitudes de nombreux consommateurs et nous avons dû constater que les informations y sont lacunaires voire fausses. Pour améliorer encore l'information des consommateurs, il faudrait également les informer correctement lors des ventes à distance de cosmétiques. Notre observatoire des cosmétiques a montré la problématique, ainsi que l'intérêt des consommateurs à être correctement informés.

#### Allégations de santé

La Suisse reprend les allégations autorisées en UE, mais elle se réserve le droit d'en autoriser d'autres en supplément. Ces allégations de santé sont un outil de marketing puissant qui sert à promouvoir des denrées comme étant favorables à la santé. Nous demandons donc que ces allégations de santé spécifiques suisses soient seulement autorisées si le profil nutritionnel de l'aliment est favorable du point de vue santé publique, donc s'il correspond au profile nutritionnel de l'OMS.

#### Publicités

La définition des publicités est importante pour agir sur les canaux actuels. La définition prévue est hélas désuète. Nous demandons d'actualiser la définition des publicités aux moyens de communication modernes.

Art.	Commentaires / remarques	Proposition de modification (texte)
Art. 2, al. 1, 1	<b>Etablissement du secteur alimentaire</b> La formulation « toute unité d'exploitation d'une entreprise » est trop lourde et ne facilite pas la compréhension. Nous proposons de revenir à la version ancienne en ce qui concerne ce terme.	<u>toute unité d'entreprise</u> qui fabrique, transforme, traite, <b>conditionne</b> , entrepose, transporte, étiquette, promeut distribue ou remet des denrées alimentaires (« manipulation des denrées alimentaires »)
Art. 2, al. 1, 2	<b>Etablissement du secteur des objets usuels</b>	<u>toute unité d'entreprise</u> qui fabrique, transforme, traite,

	Comme ci-dessus, la formulation « toute unité d'exploitation d'une entreprise » est trop lourde et ne facilite pas la compréhension. Nous proposons de revenir à la version ancienne en ce qui concerne ce terme.	entrepose, transporte, étiquette, promeut distribue ou remet des objets usuels (« manipulation des objets usuels »)
Art. 2, al. 1, 3	<b>Etablissement de commerce de détail</b> il faut plus clairement inclure la vente à distance par les nouveaux moyens de communication, quand la livraison n'est pas effectuée par le vendeur. C'est le vendeur qui effectue la transaction commerciale et non le livreur qui doit avoir la responsabilité face au consommateur. Nous demandons donc d'inclure la vente à distance. Par ailleurs, la formulation en français est trop lourde et incompréhensible pour garantir la sécurité du droit. Nous demandons de la simplifier.	tout établissement du secteur alimentaire ou du secteur des objets usuels <del> dans lequel la manipulation qui</del> <b>manipule</b> des denrées alimentaires ou des objets usuels <del> à lieu</del> au point de vente ou de livraison au consommateur final; sont réputés tels les commerces <b>y compris de vente à distance</b> , les restaurants, la restauration collective et les restaurants d'entreprise, ainsi que les plateformes de distribution vers les grandes surfaces et les grossistes
Art. 2, al. 1, 11	<b>Publicité</b> La définition de la publicité est trop limitée, car le mot « réclame » en français est désuet et ne recouvre pas les moyens de communication modernes. Nous proposons de reprendre la définition de l'OFCOM.	<i>publicité</i> : <b>tout message commercial visant à favoriser la conclusion d'un acte juridique</b> , y compris les <b>messages</b> figurant sur le produit à des fins publicitaires, ainsi que la publicité directe
Art. 2, al. 1, 17, 2	<b>Auxiliaires technologiques</b> Les consommateurs ne s'attendent pas à la présence de résidus d'auxiliaires dans leurs denrées alimentaires. Cette présence est donc trompeuse pour les consommateurs. Nous demandons qu'elle leur soit signalée si leur présence pourrait être trompeuse, tout comme la présence des additifs alimentaires et des arômes doit être mentionnée sur les étiquettes.	2. volontairement utilisées dans la transformation de matières premières, de denrées alimentaires ou de leurs ingrédients pour répondre à un certain objectif technologique pendant le traitement ou la transformation et pouvant avoir pour résultat la présence non intentionnelle mais techniquement inévitable de résidus de ces substances ou de leurs dérivés dans le produit fini, à condition que ces résidus ne présentent pas de risque sanitaire <b>et que leur présence ne soit pas trompeuse pour les consommateurs</b> , et...
Art. 5, al. 3	<b>Limitation de la durée de validité, renouvellement, caducité et révocation de l'autorisation</b> Pour les consommateurs, il est important que le résultat d'une autorisation ne soit pas trompeur. Pour cette raison, il faut non seulement interdire la tromperie comme prévu dans l'art. 3 al. 1 let. 6, mais il faut également élargir la possibilité de révoquer une autorisation si la denrée alimentaire ou l'objet usuel s'est révélé trompeur pour les consommateurs.	L'OSAV peut révoquer l'autorisation si les conditions d'octroi ne sont plus remplies. Tel est notamment le cas lorsque de nouvelles connaissances scientifiques établissent que la sécurité de la denrée alimentaire ou de l'objet usuel n'est plus garantie <b>ou qu'il s'est révélé trompeur pour les consommateurs.</b>

Art. 7	<b>Information sur les autorisations</b> Les associations de consommateurs souhaitent également être informées des autorisations accordées.	
Art. 8, al. 2	<b>Evaluation de la sécurité sanitaire et de la convenance alimentaire</b> Le choix du terme « convenance alimentaire » pour parler des aliments propres à la consommation humaine prête à confusion. Nous demandons de le remplacer par « comestibilité ».	<b>Evaluation de la sécurité sanitaire et de la comestibilité</b> 2. Lors de l'évaluation de <u>la comestibilité</u> d'une denrée alimentaire, il faut se demander si, compte tenu de l'utilisation prévue, cette denrée alimentaire pourrait ne pas convenir à la consommation humaine en raison de la présence de substances étrangères ou d'une contamination d'une autre origine, ou pour cause de putréfaction, détérioration ou décomposition.
Art. 12, al. 1	<b>Interdiction de la tromperie</b> Les aliments sont de plus en plus souvent promus pour les effets qu'ils auraient sur la santé des consommateurs. Il faut donc clairement mentionner ce potentiel de tromperie déjà au niveau de l'introduction générale.	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, <u>à l'effet</u> et à la durée de conservation de la denrée alimentaire concernée.
Art. 12, al. 2, let. c. 1	<b>Interdiction de la tromperie – mentions concernant la prévention qui sont exceptionnellement admises pour promouvoir la santé publique</b> Il est ici fait référence à l'art. 25 auquel la référence à la santé publique a pourtant été retirée. Nous demandons donc de supprimer cette exception inutile et trompeuse pour les consommateurs. Ce genre de mention est actuellement utilisé sur des emballages de produits laitiers enrichis en vitamine D (Danonino). En faisant référence au rapport suisse sur la nutrition, il est suggère aux parents que ces aliments enrichis sont indispensables pour la santé de leurs enfants. Nous estimons que ce genre d'allégation est inutile.	<del>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);</del>
Art. 12, al. 2, let. c. 2	<b>Interdiction de la tromperie – les allégations nutritionnelles ou de sante</b> Seules les allégations autorisées sont admises. Nous demandons de mentionner cette condition pour plus de clarté.	2. les allégations nutritionnelles ou de sante <u>autorisées</u>
Art. 12, al. 2 let. i	<b>Interdiction de la tromperie : ingrédients de valeur</b> Les denrées ne doivent pas donner l'impression de contenir des ingrédients	<b>i. les indications qui font croire qu'une denrée contient des ingrédients de valeur, sans qu'elle n'en</b>

	de valeur, alors qu'ils en contiennent seulement des quantités insignifiantes	<b>contienne des quantités significatives</b>
Art. 12, al. 2, let k	<b>Interdiction de la tromperie : les imitations</b> Les imitations d'aliments traditionnels par des succédanés élaborés à base d'ingrédients de moindre valeur doivent être clairement signalés pour ne pas induire les consommateurs en erreur.	<b>k. des appellations comme fromage, jambon, crème, etc. pour des aliments qui ne correspondent pas aux aliments traditionnellement vendus sous ces appellations.</b>
Art. 15	<b>Définitions des nouveaux aliments</b> Le terme « les nouveaux aliments » est devenu un terme consacré largement connu et employé par tous les pays européens francophones. Nous demandons de l'utiliser ici à la place de « les nouvelles sortes de denrées alimentaires ».	Les nouvelles sortes de denrées alimentaires <b>nouveaux aliments</b> sont des denrées alimentaires dont la consommation humaine est restée négligeable avant le 15 mai 1997 en Suisse et qui relèvent de l'une des catégories suivantes:
Art. 15, a <sup>bis</sup> et a <sup>ter</sup>	<b>Définitions des nouveaux aliments : OGM</b> Les consommateurs suisses sont particulièrement concernés par les OGM dans l'alimentation. Par ailleurs, cette technique permet de créer des aliments très différents de ce qui a été en vente le 15 mai 1997. Pour ces raisons, nous demandons que les denrées alimentaires produits à partir d'organismes génétiquement modifiés soient mentionnées parmi les nouveaux aliments, en reprenant la teneur du règlement EU 258/97, malgré les arguments avancés dans le rapport explicatif.	<b>a<sup>bis</sup>. les aliments et ingrédients alimentaires contenant des organismes génétiquement modifiés au sens de la directive 90/220/CEE ou consistant en de tels organismes;</b> <b>a<sup>ter</sup>. les aliments et ingrédients alimentaires produits à partir d'organismes génétiquement modifiés, mais n'en contenant pas;</b>
Art. 15, e	<b>Définitions des nouveaux aliments : clonage</b> Le clonage des animaux est un sujet qui préoccupe les consommateurs, notamment pour des questions de respect de la santé et du bien-être des animaux (voir Flash <a href="#">Eurobaromètre 238</a> ). Ils veulent pouvoir ne pas soutenir cette technique par leurs achats, qu'il s'agisse de denrées composées de parties d'animaux clonés, des descendants de ces animaux ou d'aliments produits par ces animaux (œufs, lait). La formulation doit donc être plus claire et se rapprocher de ce que le Parlement UE a décidé dans l'amendement 46 du 1.12.2014 du Règlement sur les Novel Foods ou plus récemment, lors de son <a href="#">vote du 8.9.2015</a> sur le clonage. Les consommateurs suisses ne doivent pas être moins bien protégés contre la tromperie que les consommateurs des pays voisins.	e. les denrées alimentaires obtenues à partir d'animaux clonés ou des descendants d'animaux clonés composées d'animaux ou de parties d'animaux, celles isolées ou fabriquées à partir de ceux-ci <b>notamment des animaux clonés et de leurs descendants</b> , à l'exception des denrées alimentaires issues d'animaux élevés par des procédés d'élevage traditionnels avant le 15 mai 1997, pour autant que l'usage de ces denrées alimentaires se soit révélé sûr durant une longue période en Suisse ;
Art. 15, g	<b>Définition des matériaux nano</b> Il serait important de définir ici la limite de la teneur de nanoparticules à 10% pour les applications alimentaires selon la <a href="#">recommandation de l'EFSA d'octobre 2012</a> .	
Art. 15, j	<b>Définitions des nouveaux aliments : cultures cellulaires</b> Suite aux essais menés en Europe pour créer des aliments à partir de	<b>s les denrées alimentaires qui contiennent des cultures cellulaires ou tissulaires, qui se composent</b>

	cultures cellulaires, il faut ajouter ici également les denrées alimentaires qui contiennent des cultures cellulaires ou tissulaires, qui se composent de ces cultures ou qui sont obtenues à partir de celles-ci.	<b><u>de cultures cellulaires ou tissulaires ou qui sont obtenues à partir de cultures cellulaires :</u></b>
Art. 17, al. 2, let c	<b>Autorisation d'un nouvel aliment</b> La condition proposée que le nouvel aliment ne doit pas impliquer des inconvénients nutritionnels pour les consommateurs est importante. Pour ce faire, nous estimons qu'il faut tenir compte de tous les groupes de la population, notamment des femmes enceintes et allaitantes, des enfants et des personnes âgées. Les nouveaux aliments ne doivent donc pas comporter un risque pour les personnes d'un de ces groupes de la population plus fragiles.	c. la nouvelle sorte de denrée alimentaire, au cas où elle est destinée à remplacer une sorte existante, ne diffère pas à un point tel de l'ancienne que sa consommation normale impliquerait des inconvénients nutritionnels pour les consommateurs <b><u>de tous les groupes de la population.</u></b>
Art. 18, al. 2	<b>Utilisation de nouveaux aliments comme ingrédients</b> Nous proposons de remplacer le terme « charges » par « conditions d'utilisation », plus spécifique.	Les <del>charges</del> <b>conditions d'utilisation</b> liées à la nouvelle sorte de denrée alimentaire s'appliquent par analogie à la denrée alimentaire composée.
Art. 21	<b>Devoir d'autorisation</b> Nous proposons de maintenir la formulation actuelle « Autorisation obligatoire » dans le titre, car le devoir d'autorisation incomberait aux autorités, chose dont il n'est pas question dans cet article.	<del>Devoir d'autorisation</del> <b><u>Autorisation obligatoire</u></b>
Art. 26, al. 1	<b>Adjonction de micro-organismes</b> Il est important pour les consommateurs que le résultat de l'adjonction de micro-organismes ne puisse pas être trompeur. Il faut ajouter cette condition à cet article.	Des micro-organismes peuvent être ajoutés aux denrées alimentaires si cette adjonction est nécessaire à leur fabrication ou souhaitable à l'obtention d'une caractéristique spécifique de la denrée alimentaire, <b><u>sans être trompeur pour les consommateurs.</u></b>
Art. 27, al. 2, b	<b>Procédés d'augmentation de la durée de conservation et de la sécurité hygiénique et microbiologique</b> La fraîcheur des aliments est un des critères les plus importants pour les consommateurs. Nous approuvons d'inclure ici nommément les caractéristiques physiques, nutritionnelles et organoleptiques. Prolonger la durée de conservation et vendre des aliments plus longtemps conservés sans en informer les consommateurs est donc ressenti comme trompeur. Pour cette raison, nous demandons d'ajouter le fait que cette prolongation de la durée de conservation ne doit pas être trompeuse pour les consommateurs.	b. soient aussi peu modifiées que possible dans leur composition et leurs caractéristiques physiques, nutritionnelles et organoleptiques <b><u>et ne soient pas trompeurs pour les consommateurs.</u></b>
Art. 28	<b>Traitement des denrées alimentaires d'origine animale visant à éliminer la contamination de surface</b> Tout comme ses collègues européens et une énorme majorité de la population, la FRC est totalement opposée à permettre tout traitement visant à désinfecter la surface des aliments d'origine animale : 1. Ces méthodes servent à camoufler des manquements dans les	<del>1 Le DFI spécifie dans une ordonnance les procédés, autres que le nettoyage à l'eau potable, qui peuvent être utilisés pour traiter les denrées alimentaires d'origine animale afin d'éliminer les contaminations de surface.</del>  2 L'OSAV peut autoriser à titre provisoire les traitements

	<p>pratiques de fabrication. Cela crée une concurrence déloyale avec les entreprises qui travaillent correctement.</p> <p>2. Par ces techniques, les consommateurs sont trompés sur la nature et le mode de production des aliments.</p> <p>3. Les analyses de nos collègues américains ont montré que la viande ainsi désinfectée portait toujours des bactéries résistantes aux antibiotiques et ne résolvait pas ce problème.</p> <p>4. Nos collègues américains nous ont également informé que ces techniques changent les qualités organoleptiques des aliments (odeur de javel, impression du déjà cuit). Ce genre de détérioration de la qualité est inadmissible.</p> <p>Pour ne pas se montrer fermée aux situations exceptionnelles, la FRC exige donc d'ajouter encore ces conditions avant d'accorder des autorisations exceptionnelles et de limiter très strictement ce genre de technique.</p> <p>Par ailleurs, la FRC approuve le fait que ce ne soit pas la procédure mais la denrée alimentaire produite grâce à cette procédure qui doit recevoir une autorisation et que cette obligation de demander une autorisation soit également valable pour les produits importés.</p>	<p>visés à l'al. 1 que le DFI n'a pas encore spécifiés. Il accorde l'autorisation si, en l'état des connaissances scientifiques, on peut exclure tout danger pour la santé, <b><u>tout changement des qualités organoleptiques ou nutritionnelles, tout camouflage de pratiques de production non adaptées et toute tromperie des consommateurs.</u></b> La procédure d'autorisation est régie par les art. 4 à 7.</p>
Art. 29, al. (nouveau)	<p><b>Définitions</b></p> <p>Pour plus de clarté et de cohérence, nous demandons d'ajouter ici la définition des produits OGM comme dans l'Ordonnance sur les denrées alimentaires génétiquement modifiées. Ceci permettra d'utiliser cette définition dans l'article 36 notamment.</p>	<p><b><u>Les produits OGM sont des denrées alimentaires, des additifs ou des auxiliaires technologiques qui:</u></b></p> <p><b>a. <u>sont des organismes génétiquement modifiés (OGM);</u></b></p> <p><b>b. <u>contiennent des OGM;</u></b></p> <p><b>c. <u>ont été obtenus à partir d'OGM;</u></b></p> <p><b>d. <u>sont issus d'un croisement entre OGM ou d'un croisement entre OGM et d'autres organismes.</u></b></p>
Art. 30	<p><b>Devoir d'autorisation</b></p> <p>Nous demandons de maintenir la formulation actuelle « Autorisation obligatoire » dans le titre, car le devoir d'autorisation incomberait aux autorités, chose dont il n'est en aucun cas question.</p>	<p><b><del>Devoir d'autorisation</del> <u>Autorisation obligatoire</u></b></p>
Art. 30, al. 2, let. a	<p><b>Devoir d'autorisation</b></p> <p>Les denrées alimentaires issues d'OGM doivent évidemment être sûres comme stipulé dans cet article, mais elles doivent également ne pas être trompeuses pour les consommateurs.</p>	<p>2. L'autorisation est accordée si:</p> <p>a. en l'état des connaissances scientifiques, les produits visés à l'al. 1 sont sûrs <b><u>et pas trompeuses pour les consommateurs;</u></b></p>
Art. 32	<p><b>Devoir de documentation</b></p> <p>Nous demandons de revoir la formulation du titre, peu claire, et de revenir à la version actuelle « Obligation de documenter ».</p>	<p><b><del>Devoir de documentation</del> <u>Obligation de documenter</u></b></p>
Art. 34	<p><b>Denrées alimentaires provenant d'animaux d'expérience</b></p>	<p><b>Art. 34 : biffer</b></p>

	Cet article n'est pas rassurant pour les consommateurs, il n'est pas compréhensible pourquoi il faut autoriser la vente d'aliments provenant d'animaux d'expérience. Cet article doit être biffé.	
Art. 35	<b>Etiquetage</b> Nous saluons les exigences concernant l'étiquetage des denrées alimentaires. L'information correcte des consommateurs concernant les caractéristiques de leurs aliments (allergènes, nutriments, pays de production, provenance des ingrédients, technologies utilisées) est très importante et diminue le potentiel de tromperie. Certains détails doivent encore être clarifiés, mais l'évolution est globalement positive.	
Art. 35, al. 1, let. g	<b>Denrées alimentaires préemballées : déclaration nutritionnelle</b> Nous saluons l'obligation de la déclaration nutritionnelle qui est un complément d'information important pour le bon choix des consommateurs, aussi dans l'optique de la stratégie contre les maladies non transmissibles. Nous sommes d'avis que les fabricants suisses devraient être autant capables de fournir cette information que leurs collègues de l'UE. Comme dans l'UE, les organisations professionnelles devraient aider leurs membres à réaliser ces exigences. Nous comprenons toutefois que certaines micro-entreprises familiales puissent être exemptés.	
Art. 35, al. 3	<b>Langue de l'étiquetage</b> Suite aux plaintes récurrentes de consommateurs à propos d'étiquettes non rédigées dans leur langue et donc incompréhensibles pour eux, la FRC salue particulièrement le fait que les avertissements doivent être rédigés dans la langue officielle du lieu de vente.  En conséquence, nous demandons que l'étiquetage dans une langue autre que les langues officielles ne soit si possible pas accordé. La FRC est prête à participer à l'évaluation de la compréhension d'une telle étiquette par les consommateurs romands, avant son autorisation	
Art. 35, al. 4, let b	<b>Publicité</b> Nous saluons particulièrement le fait que le DFI puisse limiter les publicités admises et nous attendons que cette compétence soit utilisée.	
Art. 36, al. 1, let. a	<b>Denrées alimentaires génétiquement modifiés</b> Une erreur de traduction dans la version française : il doit ici plutôt être question de « <b>produits OGM</b> » selon la définition proposée ci-dessus à l'art. 29 et non d' « OGM ». Cela correspond d'ailleurs à la version allemande. Pour bien clarifier la situation, il est important d'ajouter la définition comme proposée dans l'article 29.	Une indication concernant les OGM est requise pour : a. les denrées alimentaires, les additifs ou les auxiliaires technologiques qui sont des <b>produits</b> OGM ;
Art. 36, al. 3	<b>Nourri sans plantes OGM</b> La FRC regrette vivement qu'il ne soit toujours pas possible d'informer les	

	consommateurs du non recours aux plantes génétiquement modifiées. Pourtant cette information est importante pour les consommateurs qui souhaitent ne pas soutenir la culture d'OGM.	
Art. 37, al. 2	<p><b>Allégations nutritionnelles et de santé</b>  Pour les associations de consommateurs, il est inadmissible qu'il soit possible de vanter des effets sur la santé d'un aliment alors que celui-ci est trop riche en graisses, en sucres et en sel pour être véritablement favorable à la santé. <b>Comme conseillé par l'OMS, nous demandons donc d'ajouter une condition supplémentaire avant d'autoriser de nouvelles allégations de santé en Suisse.</b>  Ajouter cette condition est d'autant plus possible qu'il s'agit ici d'une procédure limitée à la Suisse. La FRC participe volontiers à l'élaboration d'un tel profil nutritionnel.</p> <p><b>Allégations de santé pour des aliments destinés aux jeunes enfants</b>  L'Assemblée mondiale de la santé de 2010 a recommandé de « ...faire en sorte que les allégations relatives à la nutrition et à la santé ne soient pas autorisées pour des aliments destinés au nourrisson et au jeune enfant... ». (<a href="#">WHA63.23 art. 1, al. 4</a>) Nous demandons donc que la Suisse applique ces recommandations et n'autorise pas des allégations de santé pour ces aliments destinés aux petits.</p>	<p>2 L'OSAV peut autoriser des allégations de santé non admises si les conditions suivantes sont remplies:</p> <p>a. des preuves scientifiques généralement admises établissent que le produit en question possède les propriétés indiquées;</p> <p>b. l'allégation ne peut pas induire le consommateur en erreur quant aux propriétés de la denrée alimentaire ;</p> <p><b><u>c. l'allégation peut uniquement être faite pour un aliment remplissant les critères nutritionnels fixés par l'OSAV,</u></b></p> <p><b><u>d. l'allégation ne doit pas être destinée à des aliments pour nourrissons ou jeunes enfants.</u></b></p>
Art. 38, al. 2, let. b	<p><b>Denrées alimentaires présentées à la vente en vrac : viande et poisson</b>  La FRC salue l'information par écrit de la provenance du poisson et de la viande lors de la vente en vrac et en restauration (d'après Proviande, 50% de la viande serait consommée hors du domicile). Cette information est importante pour les consommateurs et il est logique de l'étendre au poisson.</p>	
Art. 38, al. 2, let. c	<p><b>Denrées alimentaires présentées à la vente en vrac</b>  La FRC salue le fait de rendre l'information sur les ingrédients allergènes obligatoire, également lors de la vente en vrac. L'alimentation hors domicile joue un rôle de plus en plus important dans les habitudes alimentaires et avec cela l'achat d'aliments tout prêts à emporter.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Etre informé sur la présence d'éventuels allergènes peut être vital pour les consommateurs.</li> <li>• Mais laisser toute la responsabilité de renseigner les clients au personnel de vente, leur transfère une responsabilité trop lourde.</li> <li>• C'est à la personne responsable de la production de fournir cette information par écrit.</li> <li>• Cette information écrite peut être fournie sur demande.</li> </ul> <p>Par ailleurs, le chimiste cantonal bâlois a signalé un exemple typique dans sa newsletter du 16.9.2015 : les serveurs d'un restaurant étaient incapables de</p>	

	<p>renseigner correctement sur les allergènes. Une information écrite à leur disposition leur aurait permis d'informer les clients correctement.</p> <p>Nous sommes convaincus que les restaurateurs et les distributeurs suisses sont aussi capables d'informer les consommateurs que leurs collègues dans les autres pays européens. (voir commentaire à l'OIDAI nouveau, art. 5)</p>	
Art. 40	<p><b>Limites de la publicité concernant les préparations pour nourrissons</b> Cet article devrait également s'appliquer aux préparations de suite, pour assurer la mise en œuvre en Suisse du <a href="#">Code international de commercialisation des substituts du lait maternel</a> et les résolutions pertinentes ultérieures de l'Assemblée Mondiale de la Santé, visant à protéger l'allaitement et l'alimentation de l'enfant des pressions commerciales. Car le Code International s'applique à tous les produits suivants : « substituts du lait maternel, y compris les préparations pour nourrissons ; autre produits lactés, aliments et boissons, y compris les aliments de complément donnés aux biberon, quand ils sont commercialisés ou présentés de toute autre manière comme appropriés, avec ou sans modification, pour remplacer partiellement ou totalement le lait maternel... » (Art. 2. <i>Champ d'application du Code</i>).</p>	<p><b>Limites de la publicité concernant les préparations pour nourrissons et les préparations de suite</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. La publicité pour les préparations pour nourrissons <b>et pour les préparations de suite</b> doit être limitée aux publications spécialisées en puériculture...</li> <li>2. Il ne peut y avoir, pour les préparations pour nourrissons <b>et les préparations de suite</b>, de publicité sur les points de vente, de distribution...</li> <li>3. Les fabricants et les distributeurs de préparations pour nourrissons <b>et de préparations de suite</b> ne peuvent fournir au grand public ni aux femmes enceintes...</li> </ol>
Art. 42	<p><b>Offres au moyen d'une technique de communication à distance</b> Nous saluons le fait d'inclure les techniques de vente à distance, car la FRC a dû constater très souvent que les informations lors de la vente en ligne étaient fausses ou manquaient.</p>	
Art. 42, al. 1, let b.	<p><b>Offres au moyen d'une technique de communication à distance</b> Les informations à fournir au moment de la livraison sont particulièrement importantes pour les consommateurs. Nous préférons donc que soient nommées ici non seulement celles de l'ODAIUOs mais également celles des ordonnances spécifiques.</p>	<p>b. toutes les mentions obligatoires en vertu de la présente ordonnance <b>et des ordonnances spécifiques</b> sont fournies au moment de la livraison de la marchandise.</p>
Art. 45, al 2, let c	<p><b>Langue de l'étiquetage</b> Suite aux plaintes récurrentes de consommateurs à propos d'étiquettes non rédigées dans leur langue et donc incompréhensibles pour eux, la FRC salue particulièrement le fait que les avertissements doivent être rédigées dans la langue officielle du lieu de vente.</p>	
Art. 45, al. 2	<p><b>Etiquetage, publicité et emballage</b> (des objets usuels) D'après l'art. 18 de la nLDAI, les indications sur les objets usuels ne doivent pas être trompeuses pour les consommateurs au lieu d'être utiles. Ce principe est particulièrement important pour les consommateurs. Nous demandons de le mentionner expressément.</p>	<p>Les indications apposées sur les objets usuels doivent :</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>a. figurer à un endroit bien visible ;</li> <li>b. être faciles à lire et indélébiles ;</li> <li>b.bis <b>ne pas être trompeuses ;</b></li> <li>c. être rédigées dans une langue officielle au moins ; les avertissements doivent être rédigés dans la langue officielle ou les langues officielles du lieu où l'objet usuel</li> </ol>

		est mis sur le marché.
Art. 45, al 3	<b>Etiquetage, publicité et emballage</b> (des objets usuels) Pour les consommateurs il est particulièrement impressionnant si un membre du corps médical recommande un produit cosmétique ou un autre objet usuel. Bien que le Tribunal fédéral considère que des médecins peuvent donner des recommandations nutritionnelles, la situation n'est pas la même pour les objets usuels. Nous demandons donc de maintenir la formulation actuelle.	3 Est interdite toute mention attribuant aux objets usuels des propriétés curatives, lénitives ou préventives (p. ex. des propriétés médicinales ou thérapeutiques, des effets désinfectants ou anti-inflammatoires, <b>des recommandations d'un membre du corps médical</b> ).
Art. 45, al. 5	<b>Etiquetage, publicité et emballage</b> (des objets usuels) La FRC salue le fait de mentionner ici la possibilité de limiter certaines publicités pour des objets usuels.	
Art. 56	<b>Publicité</b> La FRC salue la mention explicite que le DFI peut limiter certaines publicités pour les cosmétiques.	
Art. 60, al. 2	<b>Objets entrant en contact avec les muqueuses, la peau ou le système pileux et capillaire, exigences générales</b> La FRC regrette que l'on puisse ajouter des substances aromatisantes, parfumantes ou désodorisantes aux sucettes de puériculture. Nous préférons exclure cette option pour ces articles, car les enfants en bas âge sont particulièrement sensibles et ne doivent pas être habitués à ces saveurs dès leur plus jeune âge.	2 Il est permis d'ajouter à ces objets des substances aromatisantes, parfumantes ou désodorisantes, <b>hormis les sucettes de puériculture</b> .
Art. 61, al. 1	<b>Piercing, tatouage, maquillage permanent et pratiques associées</b> La FRC salue la nouvelle obligation d'annoncer des services de tatouages. Les produits utilisés pour le tatouage se sont souvent avérés problématiques. Nous demandons d'étendre cette obligation aux services qui pratiquent le piercing pour augmenter également leur niveau de sécurité.	1 Les établissements qui offrent un service <b>de piercing</b> , de tatouage et de maquillage permanent doivent l'annoncer à l'autorité d'exécution cantonale compétente.
Art. 71	<b>Autocontrôle</b> Il est important pour les consommateurs que la personne responsable le soit clairement aussi pour prévenir la tromperie. Nous demandons donc d'ajouter cette notion dans cet alinéa.	2 Elle veille à ce que seuls les denrées alimentaires et les objets usuels qui répondent aux prescriptions de la législation alimentaire <b>et qui ne sont pas trompeurs</b> soient mis sur le marché.
Art. 73 et 74	<b>Garantie des bonnes procédures</b> La FRC salue le fait de décrire ici les bonnes pratiques d'hygiène et de fabrication. Le système de la sécurité alimentaire et de la protection contre la tromperie est largement basé sur ces bonnes pratiques. Il est donc important pour les consommateurs qu'elles soient décrites dans cette ordonnance de base. <b>Pour maximiser la confiance, les directives des bonnes pratiques de fabrication des branches doivent être publiées et disponibles au public.</b>	2 Elles sont régies par les directives usuelles de la branche <b>qui doivent être rendues publics</b> .
Art. 76, al. 3	<b>Définition des établissements de très petite taille</b> En Suisse, le plupart des entreprises alimentaires ne comptent pas plus de 9 collaborateurs et tomberaient donc sous la définition des entreprises de très petite taille pour lesquelles les exigences d'autocontrôle seraient simplifiées.	Revoir la définition des entreprises qui pourraient bénéficier d'exigences d'autocontrôle simplifiées

	Cette simplification généralisée n'a donc pas beaucoup de sens et ouvre la porte à une baisse généralisée des exigences. Nous demandons donc de redéfinir ces entreprises de très petite taille d'une manière mieux adaptée à la situation suisse et aux risques encourus.	
Art. 79	<b>Traçabilité</b> La FRC salue l'extension de la traçabilité aux objets et matériaux, aux produits cosmétiques et aux jouets. Nos tests ont montré qu'il peut y avoir des problèmes dans la composition des objets usuels et que pour y remédier, la traçabilité est essentielle.	
Art. 79, al. 2	<b>Etendue de la traçabilité</b> Le scandale de la viande de cheval a montré l'importance d'une traçabilité responsable sur toute la chaîne alimentaire. Devoir pouvoir informer seulement sur l'entreprise fournisseuse n'est pas suffisant compte tenu des cheminements complexes des denrées et déresponsabilise les producteurs et ralentit le traçage.	2 Toute personne qui fait le commerce des produits visés à l'al. 1 doit pouvoir indiquer aux autorités cantonales d'exécution compétentes : a. <b>l'origine détaillée des produits, et</b> b. à qui elle les a livrés ; la remise directe au consommateur est réservée.

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

#### Remarques générales

##### Accréditation des activités d'inspection

Il est très regrettable que l'exigence d'accréditation des activités d'inspection ait été abandonnée. Les activités d'inspection sont par nature difficiles à harmoniser et dépendent très fortement des individus qui les réalisent. L'abandon de l'accréditation risque d'amener à un retour aux pratiques du 20<sup>ème</sup> siècle et à l'abandon de procédures décrites et vérifiables qui sont aujourd'hui en vigueur dans tous les cantons. Des modes d'inspection très différents d'un canton à l'autre réapparaîtront et ce défaut d'harmonisation nuira à une bonne protection du consommateur. La seule fixation d'une fréquence d'inspection harmonisée ne suffira pas à effacer les actuelles différences si le contenu de l'inspection et son intensité sont laissés au libre arbitre de l'autorité effectuant le contrôle.

##### Echange de données

Les données anonymisées traitées dans un but d'analyse de risques doivent pouvoir être communiquées à toute personne ou institution en faisant la demande.

##### Principe de précaution

Nous rappelons qu'il est essentiel pour les consommateurs qu'il soit fait appel au principe de précaution en cas de doute.

Art.	Commentaires / remarques	Proposition de modification (texte)
Art. 107 bis nouveau	<b>Données traitées dans un but d'analyse de risques</b> Les données anonymisées traitées dans un but d'analyse de risques doivent pouvoir être communiquées à toute personne ou institution en faisant la demande.	Les données sont transmises aux personnes et aux institutions qui en font la demande.
Art 9, al 3 nouveau	<b>Activités générales de contrôle</b> Il est nécessaire d'obliger clairement les autorités d'exécution de prendre des mesures en cas de non-conformité constatée.	En cas de non-conformité révélée aux contrôles, les autorités ordonnent les mesures nécessaires pour corriger la situation.
Section 1	<b>Données personnelles nécessaires à l'exécution</b> Les données concernant les mesures ordonnées pour corriger les non-conformités doivent également être échangées entre les différentes autorités.	

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

**Remarques générales**

**Campagnes nationales efficaces**

Les campagnes nationales fixées à l'annexe 2 doivent être complétées par d'autres campagnes. Le projet laisse toute liberté à l'OFAG, l'OSAV et les autorités cantonales d'organiser d'autres campagnes. Nous demandons que l'ordonnance oblige l'organisation de campagnes nationales permettant de couvrir dans un délai de 5 ans toutes les catégories de denrées et d'objets usuels. Les objectifs de ces campagnes devraient couvrir la détermination des risques pour la santé et la lutte contre la tromperie. Sans cette organisation, les cantons qui n'ont pas les capacités analytiques pour traiter des thèmes de l'annexe 2 risquent d'abandonner d'autres compétences analytiques ou de renoncer à faire des analyses qui ne sont pas prescrites par la Confédération.

**Objets usuels : contrôle à la production et à l'importation**

La mise en place d'un système harmonisé de fréquence de contrôle est un réel progrès. On imagine mal comment ce système pourra être appliqué aux commerces d'objets usuels qui ne sont pas soumis à une autorisation d'annonce. Le contrôle au front de vente de beaucoup de ces commerces n'est probablement pas nécessaire si un contrôle sérieux est fait à l'importation et à la production. Il faut impérativement que les entreprises actives dans la fabrication et l'importation des objets usuels soient soumises à l'obligation d'annonce. Les ressources des autorités de contrôle devront être obligatoirement adaptées.

Art.	Commentaires / remarques	Proposition de modification (texte)

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

**Remarques générales**

Nous saluons cette révision de l'ordonnance, tout en sachant que son application demandera un engagement conséquent et durable de la part de tous les acteurs.

Les propositions dans ce projet sont une amélioration par rapport à la situation actuelle et nous demandons donc que le projet ne subisse pas de changements.

Art.	Commentaires / remarques	Proposition de modification (texte)

**6 DFI : ordonnance sur les générateurs d'aérosols**

**Remarques générales**

**FRC : Pas de commentaires**

<b>Art.</b>	<b>Commentaires / remarques</b>	<b>Proposition de modification (texte)</b>

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

### Remarques générales

Al di là della necessità di un testo in linea tra le diverse normative in continua evoluzione per il campo di applicazione dell'OCC, di un ordinanza che affronta alcuni aspetti altrimenti non coperti dalle molteplici regolamentazioni, riteniamo che l'OCCU debba garantire anche in futuro la sua implementazione tramite la limitazione precisa o il divieto delle sostanze chimiche pericolose come pure i criteri di contenimento entro valori di accettabilità delle possibili migrazioni di queste sostanze nel corpo umano.

Per il primo aspetto il desiderio è quello di un'Ordinanza tenuta in forma dinamica e un coordinamento particolare va garantito con l'Ordinanza federale sulla riduzione dei rischi inerente ai prodotti chimici ORRPChim.

Il secondo aspetto potrebbe invece essere limitante ed eventualmente alla base di misure più incisive circa la presenza di sostanze chimiche pericolose contenute negli oggetti.

Art.	Commentaires / remarques	Proposition de modification (texte)
Art. 1, let. a	Il campo di applicazione va esteso a tutti i materiali tessili indipendentemente dal contatto con le mucose, le pelle e i capelli (il comportamento del consumatore può non essere in linea con questa demarcazione netta).	Testo da estendere a tutti i materiali tessili.
Art. 2a, al. 1	Circa l'accessibilità dall'esterno a parti metalliche con cadmio (che per altro dovrebbe essere oggi già proibito) di vari tipi di gioielli, braccialetti, collane, anelli, orologi, bracciali, spille e gemelli per polsini, il valore limite dello 0,01 % è da meglio contestualizzare in considerazione di spessori diversi e materiali misti. L'obiettivo è la possibilità di fare capo a un valore limite condiviso da tutti i prestatori d'interesse.	Testo da riformulare in funzione di un nuovo principio che si intende eventualmente introdurre.
Art. 2c	Riguardo al limite di 0,0001 % di uno degli IPA presenti in materiali plastici e gomma citati nell'allegato 2.9 numero 2 lettera d ORRPChim per oggetti come indumenti, scarpe, guanti e indumenti sportivi nonché cinturini di orologio, braccialetti, maschere e fasce per la testa, e in considerazione delle infinite possibilità di IPA con cui ci si potrebbe essere confrontati riteniamo che il valore limite citato sia riferito a un valore TEQ	Valore limite: 0,0001% (TEQ)
Art. 14 c	Per gli oggetti per lattanti e bambini piccoli con componenti di plastica e gomma che contengono IPA valgono le stesse considerazione di cui all'art. 2c	Valore limite: 0,00005% (TEQ)

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

### Remarques générales

Comme cette ordonnance est déjà actuellement très proche du droit de l'UE et qu'il y a donc peu de changements, nous n'avons que peu de remarques à propos de ce projet révisé.

### Plomb

Nous saluons la diminution significative des valeurs limites pour le plomb (p.ex. de 13,5 mg/kg à 2 mg/kg pour le plomb dans des jouets en matière sèche, friable). Comme il s'agit d'un toxique important, nous demandons de continuer à baisser ces valeurs, notamment si l'UE prend cette initiative. Nous pensons en particulier aux bijoux fantaisie pour enfants qui sont souvent léchés.

### Plastifiants dans les jouets pour tout petits

Nous regrettons que le plastifiant bisphenol A ne soit pas interdit dans les jouets pour les tout petits, tout comme le TCEP et ses substituts halogénés et nous espérons que cela ne saura tarder.

Nous sommes étonnés qu'il n'y a pas de valeurs limites pour les autres plastifiants comme le Di-2-propylheptyl-phthalat (DPHP) mis en cause par la [BfR](#).

### Hydrocarbures aromatiques polycycliques

Nous regrettons également que les jouets puissent toujours contenir des hydrocarbure aromatique polycyclique (HAP), tout en saluant la valeur maximale basse enfin en vigueur.

Art.	Commentaires / remarques	Proposition de modification (texte)
art. 1bis, let. a	<p><b>Définitions : fabricant</b></p> <p>Pour être compréhensible pour les consommateurs et ne pas les tromper, un fabricant doit être uniquement l'entreprise qui fabrique le jouet et non son mandant en Suisse. Par exemple, quand il s'agit d'avoir un responsable en Suisse pour un produit fabriqué à l'étranger, celui-ci devrait être clairement désigné comme tel et non comme fabricant. Le fabricant doit être désigné comme celui qui est situé à l'étranger.</p>	<p><i>fabricant</i>: toute personne physique ou morale, ayant son adresse en Suisse, qui fabrique <del>ou fait concevoir ou fabriquer</del> un jouet, et le commercialise sous son propre nom ou sa propre marque;</p>

## 9 DFI : ordonnance sur les cosmétiques (Ocos)

### Remarques générales

#### La Suisse doit continuer de suivre les améliorations développées dans l'UE

La FRC salue la volonté d'améliorer la sécurité des consommateurs, la traçabilité des cosmétiques et la protection des consommateurs contre les tromperies. La protection des consommateurs suisses s'approchera enfin de celle de nos voisins.

Nous approuvons sans réserve la nouvelle définition du champ d'application de l'Ordonnance, dans le but de faire une meilleure différenciation entre cosmétique et médicament.

#### La situation des produits injectables doit être clarifiée

Nous désirons signaler un aspect particulier des produits injectables qui ne rentrent pas dans le domaine d'application de l'ordonnance. Les produits injectables à effet pharmacologique mais employés avec un but esthétique (p.ex. les produits à base de toxine botulinique) ne doivent pas être considérés comme des médicaments, car ils n'ont aucun effet médical sur l'organisme. Hélas ce genre de produits à risque potentiellement élevé et de plus en plus présent sur le marché n'est pas encore réglementé.

L'autorité fédérale devrait donc se pencher sur le thème de la commercialisation des produits injectables destinés seulement à un but cosmétique, en particulier en établissant la compétence pour l'évaluation des risques, l'autorisation d'accès au marché, les contrôles et la surveillance.

Art.	Commentaires / remarques	Proposition de modification (texte)
Art. 2, al. 1, let. c	<b>Définitions : fabricant</b> Pour être compréhensible pour les consommateurs et ne pas les tromper, un fabricant doit être uniquement l'entreprise qui fabrique le cosmétique et non son mandant en Suisse. Par exemple, quand il s'agit d'avoir un responsable en Suisse pour un produit fabriqué à l'étranger, celui-ci devrait être clairement désigné comme tel et non comme fabricant.	<i>fabricant</i> : toute personne physique ou morale, ayant son adresse en Suisse, qui fabrique <del>ou fait concevoir ou fabriquer</del> un produit cosmétique, et commercialise ce produit sous son nom ou sa marque;
Art. 3	<b>Obligations du fabricant, de l'importateur et du distributeur</b> La FRC salue la clarification des responsabilités en vue d'une meilleure protection des consommateurs.	
Art. 4	<b>Dossier d'information</b> La FRC salue cette amélioration de la sécurité des consommateurs suisses qui s'approche ainsi de celle des consommateurs européens.	
Art. 4 et 5	<b>Information et rapport de sécurité avant la première mise sur le marché</b> Il faut dire plus clairement que le dossier d'information et le rapport de	Art. 4, al. 1 Un dossier d'information sur le produit est établi pour chaque produit cosmétique mis sur le marché pour la première fois <u>ou lorsque sa</u>

	sécurité doivent obligatoirement être mis à jour avant la mise sur le marché d'un produit dont la composition a changé.	<b>composition a changé.</b>  Art. 5, al. 1 Pour chaque produit cosmétique mis sur le marché pour la première fois <b>ou lorsque sa composition a changé</b> , un rapport sur la sécurité du produit cosmétique est établi conformément à l'annexe 10.
Art. 5, al. 6	<b>Rapport sur la sécurité</b> La FRC salue la mention détaillée des exigences pour les matériaux nano.	
Art. 6, al. 3	<b>Substances interdites</b> L'expression « une petite quantité » pour des traces tolérées est trop vague peu contraignante. Nous demandons de la remplacer.	3 <b>Des traces</b> d'une substance interdite sont tolérées si :
Art. 8	<b>Liste des ingrédients dans l'étiquetage</b> Nous saluons le fait que les ingrédients doivent être indiqués sur l'emballage et le récipient des cosmétiques. Cela augmente la sécurité et améliore l'information des consommateurs qui ne gardent souvent pas l'emballage d'origine.	
Art. 8, al. 1, let. E	<b>Liste des ingrédients dans l'étiquetage : nano</b> Nous saluons l'indication obligatoire des ingrédients nano. D'après notre expérience, les consommateurs veulent effectivement connaître cette information avant l'achat.	
Art. 9, al. 1, let. B	<b>Autres indications de l'étiquetage</b> Nous saluons le fait de devoir indiquer une adresse de contact. Pour les consommateurs il est en effet essentiel de pouvoir contacter l'entreprise responsable en cas de problème.	
Art. 10 et annexe 11	<b>Allégations</b> Nous saluons l'encadrement des allégations.	
Annexe 11, ch. 3.5	<b>Critères des allégations applicables aux cosmétiques</b> Ce paragraphe sur les allégations exagérées qui ne doivent pas être prises par la lettre par les consommateurs ouvre la porte aux allégations trompeuses et annule l'effet de l'art. 10. Plus une publicité serait trompeuse, moins elle serait donc interdite ! Il faut supprimer ce paragraphe pour avoir une réelle protection contre la tromperie sans flou possible.	<b>Annexe 11, point 3.5 : biffer</b>
Annexe 11, ch.	<b>Choix en connaissance de cause</b>	3. Les communications à caractère commercial doivent

6.3	Les publicités sont trop souvent conçues de manière à susciter des attentes surfaites. Les communications commerciales ne doivent donc pas être mensongères.	tenir compte de la capacité du public cible de les comprendre. Les communications à caractère commercial doivent être <b>véridiques</b> , claires, précises, pertinentes et compréhensibles pour le public cible.
-----	--	---

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

**Remarques générales**

**Avoir une meilleure vue d'ensemble de la production des emballages**

Nous saluons l'attention portée aux objets et matériaux qui entrent en contact avec les denrées alimentaires, car nos tests et les analyses des chimistes cantonaux montrent régulièrement l'influence de ces matériaux sur les denrées alimentaires. Pour cette raison, nous saluons la mise en place d'un système basé sur les déclarations de conformité et la documentation sur les matériaux tout au long de la chaîne de production. Cette vue d'ensemble est essentielle pour clarifier les responsabilités et pour remonter la chaîne en cas de problème.

**Bisphenol A dans les biberons**

Nous saluons également l'interdiction des biberons en polycarbonate afin de diminuer enfin également l'exposition des nourrissons suisses au Bisphenol A.

Art.	Commentaires / remarques	Proposition de modification (texte)
Art. 15 et 16	<p><b>Déclaration de conformité</b>                      Nous saluons l'introduction d'une déclaration de conformité pour les matériaux en plastique tout au long de la chaîne de production. Ces matériaux d'emballage ont souvent posé problème (ESBO) et il s'est avéré qu'une clarification des responsabilités est importante.</p>	
Section 11 art. 30-32	<p><b>Matériaux et objets en silicone</b>                      Nos tests avaient montré que ces matériaux ne sont pas toujours suffisamment sûres et que certains moules en silicone influencent également les qualités organoleptiques de l'aliment. Il faut donc maintenir l'exigence de l'ordonnance actuelle.</p>	<p><b>Les objets et matériaux en silicone ne doivent pas, dans des conditions d'utilisation normales et prévisibles, laisser migrer leurs constituants dans les aliments dans des proportions nuisibles à la santé ou capables de modifier la composition des denrées alimentaires ou de détériorer leurs caractéristiques organoleptiques.</b></p>
Art. 38	<p><b>Etiquetage des matériaux intelligents : contraste et taille de police</b>                      Le contraste et la taille minimale de la mention « ne pas manger » doit être plus clairement définie en utilisant la définition et les terminologies de la nouvelle OIDA, cette fois pour une hauteur de 3mm. Nous demandons de mentionner également le bon contraste.                      Car la FRC a été contactée par des consommateurs qui n'avaient pas vu la mention « ne pas manger » parce que l'impression n'était pas assez</p>	<p>Les informations prévues à l'al. 3 sont bien visibles, clairement lisibles, <u>suffisamment contrastés</u> et indélébiles. Elles sont imprimées <u>dans un corps de caractères dont la hauteur de x, telle que définie à l'annexe 3 de l'OIDA est égale ou supérieure à 3 mm.</u></p>

	contrastée.	
Annexe 2	<p><b>Bisphenol A</b> La FRC salue le fait que la Suisse a enfin suivi l'UE en interdisant les biberons en polycarbonate afin de diminuer l'exposition des nourrissons au bisphenol A.</p> <p><b>Accessibilité des informations</b> Nous acceptons que la liste des produits soit disponible sur internet, il faut toutefois indiquer un lien direct à la bonne place pour ne pas compliquer encore plus la consultation du droit.</p>	

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

**Remarques générales**

**Nous saluons les changements proposés qui constituent une amélioration par rapport à la situation actuelle. Nous demandons que cet effet positif ne soit pas changé.**

<b>Art.</b>	<b>Commentaires / remarques</b>	<b>Proposition de modification (texte)</b>

**Remarques générales****L'indication de la provenance**

Nous saluons la volonté de clarifier l'indication de la provenance, car il s'agit d'une information recherchée par la quasi totalité des consommateurs, par 91% des membres de la FRC (sondage FRC et Uni NE, 2012) ou par 70% des consommateurs en UE (sondage du BEUC, 2013). Toutefois la solution proposée n'est que partiellement satisfaisante pour les consommateurs.

**L'indication du pays de production et non d'une région**

L'indication précise du pays de production est importante pour les consommateurs et ne doit pas être remplacée par un espace géographique plus large uniquement dans de rares exceptions. L'indication la plus précise possible de la provenance est plébiscitée par 96,3% des membres de la FRC (sondage 2015), chiffre qui montre l'importance de ce sujet. Nous demandons de revenir à la formulation actuelle de l'OEDAI.

**L'indication de la provenance des matières premières**

Le parlement avait soutenu l'indication de la provenance des ingrédients et le Monsieur le Conseiller fédéral Alain Berset l'avait promis aux consommateurs suisses. Nous demandons donc d'indiquer la provenance des ingrédients de manière satisfaisante, notamment concernant les ingrédients d'origine animale, les fruits et les légumes.

**L'étiquetage ne doit pas induire en erreur : l'ingrédient mis en avant doit réellement être présent dans l'aliment**

La Cour de justice de l'Union européenne a décidé qu'un ingrédient qui est représenté sur l'emballage doit être réellement présent dans l'aliment et non seulement sous forme d'arôme. Les juges estiment qu'une liste des ingrédients correcte n'est pas suffisante pour corriger l'impression erronée induite par l'illustration. Les consommateurs sont donc trompés. <http://curia.europa.eu/jcms/upload/docs/application/pdf/2015-06/cp150064fr.pdf>

La FRC demande d'appliquer le même principe en Suisse : un emballage illustré avec des ingrédients doit réellement en contenir. Des arômes ne sont pas suffisants.

Cette demande est plébiscitée par nos membres, dont 87,9% estiment que l'aliment doit contenir une quantité significative de cet ingrédient (sondage juin 2015).

**Des informations importantes afin que les consommateurs ne soient pas trompés sur la qualité**

L'information sur les ingrédients non prévus par les consommateurs et l'information sur le fait qu'un aliment a été décongelé sont importantes pour empêcher la tromperie des consommateurs. Ils doivent être mentionnées dans la liste des mentions obligatoires à l'article 3.

Les informations sur des modes de production désapprouvés par une grande majorité des consommateurs doivent être disponibles sur tous les emballages et à la vente en vrac, notamment concernant la présence d'OGM, concernant les traitements aux rayonnements ionisants et concernant les modes d'élevage désapprouvés et le recours aux stimulateurs de croissance. Sans ces informations, les consommateurs sont trompés sur un caractère essentiel de la marchandise.

**Les informations nutritionnelles permettent de choisir en connaissance de cause**

Face aux aliments transformés qui sont de plus en plus présents sur le marché, les consommateurs veulent savoir si un aliment contient beaucoup de graisses (saturées), de sel ou de sucres cachés. Nous saluons donc l'obligation d'indiquer enfin les informations nutritionnelles détaillées qui offrent ces

informations aux consommateurs. Cet étiquetage est déjà mis en place dans l'UE et les consommateurs suisses doivent pouvoir disposer du même niveau d'information que les consommateurs des autres pays européens. Nous acceptons l'exception raisonnable prévue pour les petites entreprises qui fabriquent des aliments qui sont directement remis aux consommateurs ou vendus par un seul intermédiaire, car pour ces fabricants l'effort aurait été démesuré.

#### Information sur les effets potentiels des colorants de Southampton

Dans le cadre de l'harmonisation avec le droit de l'UE, 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 ».

Il n'est pas compréhensible que les consommateurs suisses soient moins bien renseignés que les consommateurs européens, alors que la nouvelle loi sur les denrées alimentaires permet expressément le principe de précaution.

#### L'information sur l'animal dont est issue la gélatine

Nous sommes régulièrement contactés par des consommateurs qui veulent savoir de quel genre d'animal est issue la gélatine dans leur aliment. Comme ce genre de souhait pour pouvoir bien choisir ses aliments selon ses convictions est en augmentation, nous demandons la mention de cette information.

#### Date de durabilité minimale

Nous saluons la reprise de certaines définitions utilisées en UE, afin de faciliter la compréhension. Nous demandons de reprendre également le terme de « date de durabilité minimale » de la version français du règlement 1169/2011 au lieu de la « date de durée de conservation minimale ».

Art.	Commentaires / remarques	Proposition de modification (texte)
Art. 3, al. 1, let e.	<p><b>Mentions obligatoires (date limite)</b></p> <p>Le terme « date de durée de conservation minimale » est difficile à retenir par les consommateurs, notamment par ce que nos voisins de l'UE utilisent d'autres expressions. Comme il est particulièrement important d'avoir un discours clair et facile à retenir pour limiter le gaspillage alimentaire, nous demandons de reprendre l'expression « date de durabilité minimale » de nos voisins.</p> <p>Par analogie, ce terme est à remplacer dans tous les articles concernés.</p>	e. la date <b>de durabilité</b> minimale
Art. 3, al. 1, let. O bis (nouveau)	<p><b>Mentions obligatoires (irradié)</b></p> <p>Il est pour les consommateurs important de savoir si une denrée a subi un traitement qu'ils désapprouvent, l'irradiation des aliments en fait partie, car ce traitement change les qualités organoleptiques des aliments et trompe sur la qualité des pratiques de fabrication en camouflant les mauvaises pratiques. Nous demandons donc le maintien de la lettre n. actuelle.</p>	O <sup>bis</sup> . La mention « <b>traité aux rayonnements ionisants</b> » ou « <b>irradié</b> », lorsque la denrée alimentaire a subi un traitement de ce type ;
Art. 3, al. 3, let	<b>Mentions obligatoires (pictogrammes ou symboles)</b>	c. Le DFI se réserve le droit d'harmoniser les

c nouveau	<p>Multiplier les pictogrammes d'après des concepts privés des entreprises rend la compréhension des étiquettes moins facile. Ce serait une version encore plus néfaste que la salade des labels actuelle, car les pictogrammes exprimeraient une information obligatoire.</p> <p>Pour cette raison, nous demandons que tout usage de pictogrammes soit harmonisé par l'OSAV.</p>	<b>pictogrammes/symboles autorisés.</b>
Art. 3, al. 4	<p><b>Mentions obligatoires : sur une petite étiquette</b></p> <p>Il est pour les consommateurs particulièrement important d'être informés sur l'éventuelle présence de méthodes de production qu'il désapprouve, comme les OGM et le recours aux rayonnements ionisants. Seule une information fiable et sans exception permet aux consommateurs de choisir en connaissance de cause. Omettre ces informations sur des petites étiquettes est trompeur pour les consommateurs et ouvre la porte à des produits malhonnêtes.</p> <p>Les autres informations doivent être mis à la disposition du consommateur sans qu'il ait besoin de demander, car la présence de personnel compétent au moment de l'achat n'est pas toujours garantie.</p>	4 Si, sur le produit, la plus grande surface imprimable est inférieure à 10 cm <sup>2</sup> , seules les mentions visées à l'al. 1, let. A, c, e, <b>o et o bis</b> sont obligatoires sur l'emballage ou l'étiquette. La liste des ingrédients doit être indiquée d'une autre manière (par ex. notice) ou être mise à la disposition du consommateur <del>sur</del> demande.
Art. 4, al. 3	<p><b>Présentation des mentions obligatoires : taille de police</b></p> <p>La FRC salue l'introduction d'une taille de police minimale. Nous regrettons toutefois la taille trop petite, difficilement lisible pour les personnes âgées.</p>	
Art. 4, al. 5	<p><b>Présentation des mentions obligatoires sur la face avant</b></p> <p>Les mentions énumérées dans cet alinéa sont particulièrement importantes pour les consommateurs. Les indiquer proche de la dénomination spécifique n'est pas suffisant pour prévenir la tromperie si celle-ci se trouve sur la face arrière.</p> <p>Il faut compléter l'alinéa par le champ visuel principal ou par la face avant.</p>	5 Dans le même champ visuel <b>principal</b> que la dénomination spécifique doivent figurer :
Art. 4, al. 5, let b.	<p><b>Présentation des mentions obligatoires : modes de production interdits</b></p> <p>Les consommateurs suisses doivent être informés correctement si l'aliment a été produit selon des méthodes qu'ils n'approuvent pas, concernant l'usage de stimulateurs de croissance et d'autres modes irrespectueux des animaux, notamment des poules et des lapins. La désapprobation de ces modes de production a été montrée à de nombreuses reprises.</p> <p>Les consommateurs ont donc besoin d'une information correcte et fiable pour ne pas être trompés.</p>	b. la déclaration concernant l'utilisation de stimulateurs de performance hormonaux ou non hormonaux, <b>ainsi que le recours à des modes d'élevages interdits en Suisse selon l'art. 3 à 5</b> de l'ordonnance du 26 novembre 2003 relative à la déclaration de produits agricoles issus de modes de production interdits en Suisse.

Art. 4, al. 5, let c (nouveau)	<p><b>Présentations des mentions obligatoires : insectes</b> La présence d'un ingrédient à base d'insectes doit être signalée de manière bien visible sur la face avant des emballages (champ de vision principal).</p> <p>Autres conditions : voir nos remarques dans l'ordonnance sur les denrées d'origine animale.</p>	<b>c. la présence d'insectes</b>
Art. 5, al. 2, let. A	<p><b>Denrées alimentaires présentées à la vente en vrac : mentions écrites obligatoires</b> La référence à l'art. 38, al. 2 ODAIOUs n'est pas assez précise pour être sûr que l'information soit effectivement présente. Il vaut mieux mentionner clairement qu'il faut indiquer la provenance de la viande et du poisson et des préparations et des produits fabriqués à partir de viande ou de poisson, ainsi que la provenance de la viande/du poisson dans un aliment composé.</p>	<p>Dans chaque cas, il faut mentionner par écrit :</p> <p>a. les mentions selon l'art. 38, al. 2, ODAIOUs, <b><u>notamment la provenance de la viande/du poisson et des préparations et produits à base de viande/poisson</u></b></p>
Art. 5, al. 2, let. B	<p><b>Denrées alimentaires présentées à la vente en vrac : modes de production interdits</b> Les consommateurs suisses doivent être informés correctement si l'aliment a été produit selon des méthodes qu'ils n'approuvent pas, concernant l'usage de stimulateurs de croissance et d'autres modes irrespectueux des animaux, notamment des poules et des lapins. La désapprobation de ces modes de production a été montrée à de nombreuses reprises. Les consommateurs ont donc besoin d'une information correcte et fiable pour ne pas être trompés, aussi à la vente en vrac.</p>	<p>b. la déclaration concernant l'utilisation de stimulateurs de performance hormonaux ou non hormonaux, <b><u>ainsi que le recours à des modes d'élevages interdits en Suisse selon l'art. 3 à 5</u></b>, de l'ordonnance du 26 novembre 2003 relative à la déclaration de produits agricoles issus de modes de production interdits en Suisse.</p>
Art. 5, al. 3	<p><b>Denrées alimentaires présentées à la vente en vrac : affichage des allergènes</b> Nous proposons de s'inspirer du texte du <a href="#">décret français d'avril 2015</a> concernant l'affichage des allergènes. Le choix de la présentation du document (papier ou électronique) est laissé à l'appréciation des professionnels.</p>	<p>3 Les indications visées à l'al. 2 doivent être affichées sous une forme appropriée. Dans les établissements de restauration, elles peuvent notamment figurer sur la carte des menus ou sur un écriteau. <b><u>Les allergènes seront listés sous forme d'un document facilement accessible et tenu à jour.</u></b></p>
Art. 6	<p><b>Dénomination spécifique trompeuse</b> Il manque ici la mention des termes trompeurs « façon », « type », « genre » qui ne doivent pas être utilisés dans la dénomination spécifique afin de ne pas tromper les consommateurs sur la qualité réelle du produit. Il faut reprendre l'art. 3, al. 6 de l'actuelle OEDA</p>	<p><b>L'utilisation de termes tels que «façon», «type», «genre», conjointement à la dénomination spécifique, est interdite.</b></p>
Art. 8	<p><b>Liste des ingrédients : noms de marque ou de fantaisie</b> Certains fabricants alimentaires utilisent des noms de marque à la place des dénominations spécifiques des ingrédients pour des raisons de marketing. Pour remplir son rôle, la liste des ingrédients doit rester un outil d'information</p>	<p><b>Le recours à des noms de marque ou de fantaisie n'est pas admis.</b></p>

	<p>objectif des consommateurs et cette information ne doit pas être diluée par l'utilisation de noms de fantaisie.</p> <p>Maintenir donc l'art. 6, al. 12 de l'actuelle OEDAI.</p>	
Art. 8, al. 3	<p><b>Ingrédients nano</b></p> <p>Nous saluons l'information sur les ingrédients « nano » qui sera finalement obligatoire en Suisse, comme dans l'UE. La définition des ingrédients nano doit en revanche encore être clarifiée selon <a href="#">l'avis EFSA</a></p>	
Art. 9, al. 1, let f	<p><b>Exception de mentionner la liste des ingrédients pour les boissons alcooliques.</b></p> <p><b>La FRC demande de supprimer les boissons alcooliques de la liste des exceptions.</b> Des bonificateurs inhabituels peuvent être ajoutés dans certaines boissons, sans devoir annoncer cet ajout sur l'étiquette. Ce procédé est trompeur pour les consommateurs et représente une concurrence déloyale pour les producteurs honnêtes. Par ailleurs, les consommateurs veulent être au courant des additifs ajoutés dans leurs aliments.</p> <p>Le parlement européen a également voté en faveur de l'indication des ingrédients des boissons alcooliques au mois d'avril 2015.  <a href="http://www.beuc.eu/publications/beuc-web-2015-008_alcohol_labelling.pdf">http://www.beuc.eu/publications/beuc-web-2015-008_alcohol_labelling.pdf</a></p> <p>Le sondage FRC 2015 a clairement montré l'avis de ses membres : 87,9% plébiscitent l'indication de la composition des boissons alcooliques.</p>	Art. 9, al. 1, let f : biffer
Art. 12, al. 3	<p><b>Déclaration quantitative d'un ingrédient</b></p> <p>Mettre en avant un ingrédient qui n'est finalement pas présent dans le produit trompe les consommateurs sur la qualité du produit. C'est ainsi que la Cour de justice de l'Union européenne a décidé. Les juges estiment qu'une liste des ingrédients correcte n'est pas suffisante pour corriger l'impression erronée induite par l'illustration.</p>	<b>3 Les ingrédients qui ne sont pas présents dans la denrée et dont la quantité ne peut donc être indiquée, ne doivent pas être mis en relief sur l'étiquetage par des mots, des images ou une représentation graphique.</b>
Art. 15, al. 4	<p><b>Indication du pays de production</b></p> <p>L'information sur le pays de production est importante pour les consommateurs (voir remarques générales). Cette information ne doit donc pas être remplacée par des mentions moins précises, à part dans des cas justifiés. Un aliment transformé ne peut également provenir que d'un seul pays à la fois.</p> <p>Suite aux nombreuses remarques de ses membres, la FRC demande donc de maintenir l'article actuel. L'exception à la règle doit être justifiée.</p>	<b>4 Si une denrée alimentaire ne peut pas être attribuée à un pays de production donné ou que le pays de provenance des matières premières ou des ingrédients ne peut pas être déterminé avec précision, il y a lieu d'indiquer la plus petite zone géographique d'où proviennent la denrée alimentaire, les matières premières ou les ingrédients (p. ex. «laitue à couper provenant de l'Union européenne»). Cette exception doit être</b>

	Cacher des informations existantes (traçabilité) aux consommateurs crée un climat de méfiance néfaste.	<b>justifiée.</b>
Art. 16, al. 1 et 2	<p><b>Indication de la provenance des ingrédients caractéristiques</b>  <b>But de cette indication :</b>  L'indication de la provenance des ingrédients caractéristiques est plébiscitée par les consommateurs qui veulent bénéficier d'une information correcte et être sûrs que le fabricant maîtrise bien ses chaînes d'approvisionnement. Le but est donc que les consommateurs puissent trouver l'information s'ils le désirent et qu'ils ne se sentent pas trompé.</p> <p>Notamment dans le cadre de Swissness qui permet d'étiqueter un produit qui ne contient pas ou peu d'ingrédients suisses avec une croix suisse, si le taux d'auto-approvisionnement est faible. Cette nuance n'est pas saisissable pour les consommateurs. L'indication de la provenance de l'ingrédient caractéristique remédie à ce flou trompeur (p.ex. une tarte avec des myrtilles importées pourrait être déclarée comme « suisse », car le taux d'auto-approvisionnement est de 11% et selon de la LPM un ingrédient peut être exclu du calcul si son taux d'auto-approvisionnement est de moins de 20% (art. 48b, al 4)).</p> <p><b>Une indication pour un ingrédient caractéristique, qu'il soit ajouté brut ou transformé</b>  L'obligation d'indiquer la provenance doit donc être appliquée à l'ingrédient caractéristique, qu'il soit ajouté non transformé ou déjà transformé. Car dans la plupart des aliments industriels, les ingrédients sont déjà composés quand ils entrent dans le produit final. Cet article ne doit pas pousser les fabricants à utiliser des ingrédients semi-finis.</p> <p><b>Propositions pour faciliter l'étiquetage</b>  En revanche, nous sommes d'accord que cette information puisse uniquement concerner les ingrédients d'origine animale, de fruits ou de légumes  Nous acceptons également que cette information puisse se trouver proche de la liste des ingrédients et ne pas forcément être inclus dans celle-ci. Cela permet plus de souplesse à l'étiquetage.</p>	<p>1 La provenance des ingrédients d'une denrée alimentaire doit être indiquée dans la liste des ingrédients :</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>lorsque la part de l'ingrédient dans le produit fini est supérieure à 50 % masse ; ou</li> <li>lorsque l'ingrédient est soumis à la déclaration obligatoire visée à l'art. 12 <b>et qu'il s'agit d'ingrédients d'origine animale ou à base de fruits ou de légumes.</b></li> </ol> <p>2 <del>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.</del></p>
Art. 16, al. 3	<p><b>Dérogations à l'indication de la provenance des ingrédients (viande)</b>  Revoir la formulation en français qui prête à confusion.</p>	3 En dérogation à l'al. 1, les dispositions suivantes s'appliquent :

	<p>Pour les consommateurs, il est important de pouvoir trouver l'origine de la viande dans les aliments composés (plats précuisinés). Le sondage FRC 2015 a montré que cette information est souhaitée par 98,1% des personnes interrogées.</p>	<p><b>a. lorsque de la viande est utilisée comme ingrédient, sa provenance doit être indiquée à partir d'une part en masse de 20 % du produit fini ;</b></p> <p><b>b. dans les mélanges de miels, la provenance de chaque miel ajouté est indiquée, indépendamment de la quantité utilisée.</b></p>
Art. 17, al. 1	<p><b>Indication de la provenance pour la viande et le poisson</b></p> <p>Une indication de la provenance de la viande est importante pour les consommateurs et nous saluons la volonté de bien les informer à propos des viandes dont les animaux auraient été transportés dans plusieurs pays. Pour plus de clarté, nous proposons de reprendre le principe de l'art. 13, al. 5 du règlement 1760/2000 UE qui prévoit la mention du pays de naissance, du pays où a lieu l'engraissement et du pays où a lieu l'abattage.</p>	<p>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 :</p> <p>a. l'animal est né ;</p> <p>b. l'animal a passé la majorité de son existence <b>et où a eu lieu l'engraissement ;</b></p> <p>c. <b><u>l'animal a été abattu.</u></b></p>
Art. 21 + Annexe 10, point 19	<p><b>Déclaration nutritionnelle obligatoire</b></p> <p>Nous saluons l'introduction d'une déclaration nutritionnelle détaillée obligatoire sur toutes les denrées préemballées. Les aliments transformés jouent un rôle de plus en plus important dans l'alimentation. La déclaration nutritionnelle permet d'évaluer leur teneur en graisses saturées, en sucres et en sel cachés et aide à lutter contre le progression des maladies non transmissibles.</p> <p>L'exception pour les denrées de fabrication artisanale comme prévue à l'annexe 10, point 19 est raisonnable et tout à fait acceptable.</p>	
Art. 21, al. 5	<p><b>Déclaration nutritionnelle : répétition facultative de certaines informations</b></p> <p>Les sondages de nos collègues français et britanniques ont montré que les consommateurs comprennent mieux les valeurs nutritives quand elles sont soulignées par des couleurs et/ou des indications pour comprendre si la quantité est élevée, moyenne ou faible par rapport aux valeurs de référence. D'après nos collègues britanniques, les 10 distributeurs qui ont adopté ce système en Grand Bretagne ont même réussi à obliger les fabricants à reformuler certains produits de marque pour qu'ils aient « plus de vert ».</p> <p>En Suisse, le <i>Monitor Ernährung und Bewegung</i> (<a href="#">gfs Bern 2015</a>) a de nouveau montré qu'une majorité des personnes sondées (68%) utiliserait ce genre d'information.</p> <p>Nous demandons de prévoir explicitement cette option dans l'ordonnance,</p>	<p>5 Lorsque l'étiquetage d'une denrée alimentaire préemballée comporte la déclaration nutritionnelle obligatoire, les informations suivantes peuvent y être répétées :</p> <p>a. soit la valeur énergétique ;</p> <p>b. soit la valeur énergétique, ainsi que les quantités de graisses, d'acides gras saturés, de sucres et de sel, <b><u>soulignés de couleurs spécifiques selon la teneur élevée, moyenne ou faible de ces nutriments.</u></b></p>

	afin d'aider les consommateurs à reconnaître les graisses, le sel et les sucres cachés.	
Art. 25, al. 1	<p><b>Expression par portion ou unité de consommation</b></p> <p>Les portions qui représentent une fraction du contenu de l'emballage ne sont pas facilement reconnaissables par les consommateurs. Nous demandons donc de limiter la possibilité d'indiquer des valeurs par unité de consommation aux emballages dont le contenu représente cette unité (1 yogourt, 1 pizza, etc.).</p> <p>Car trop souvent, des indications de portions sont fantaisistes et non reconnaissables. Par exemple sur les emballages de birchers il y a selon les marques une portion de 30, 40, 45, 50, 60g. Pour les consommateurs, les 12,5 portions que contiendrait l'emballage sont invisibles.</p>	Dans les cas suivants, la valeur énergétique et la teneur en nutriments peuvent être exprimées <del>par portion ou</del> par unité de consommation <b>si celle-ci correspond à l'emballage entier</b> d'une manière facilement reconnaissable par le consommateur :
Art. 26, al. 2	<p><b>Forme de présentation</b></p> <p>Pour être utile aux consommateurs, ces informations doivent être soulignées par des couleurs qui permettent d'évaluer si la teneur en sucres, en graisses et en sel est élevée, moyenne ou basse, en accord avec les valeurs déterminées par la Food Standards Agency. De nombreuses études ont prouvé que c'est le seul moyen de rendre ces informations compréhensibles pour tous les groupes de la population. (voir art. 21, al. 5)</p>	d. elles doivent être soulignées par les couleurs rouge, orange et vert d'après les recommandations de la Food Standards Agency
Art. 27	<p><b>Formes d'expression et de présentation complémentaires</b></p> <p>Il faut éviter la multiplication des symboles différents pour ne pas perturber les consommateurs (Labelsalat). Pour cette raison, nous demandons que ce soit l'OSAV qui détermine la forme des symboles graphiques autorisés.</p>	Le DFI se réserve la possibilité de fixer la forme des symboles graphiques.
Art. 28, al. 3 nouveau	<p><b>Dispositions générales concernant les allégations nutritionnelles</b></p> <p>En mettant en avant une caractéristique nutritionnelle positive pour la santé, il ne faut pas faire croire aux consommateurs que tout l'aliment est bon pour la santé, alors qu'il contient des quantités importantes d'acides gras saturés, de sel ou de sucres. Dans ce cas, il faut en informer les consommateurs de manière aussi proéminente que l'allégation nutritionnelle (p. ex. des gâteaux riches en sucres qui portent l'allégation « sans matières grasses » devraient mentionner également « riche en sucres »)</p>	3 les allégations nutritionnelles sur un aliment riche en acides gras saturés, en sel ou en sucres doivent être accompagnés d'une mention « riche en... » avec le nutriment concerné.
Art. 30	<p><b>Dispositions générales concernant les allégations de santé</b></p> <p>Idéalement, une allégation de santé devrait uniquement pourvoir être apposé sur un aliment qui est véritablement bénéfique à la santé.</p> <p>Nous demandons que la Suisse s'engage afin que le profil nutritionnel développé par l'OMS (voir ci-dessous) soit utilisé en Suisse et en UE pour</p>	

	déterminer quel aliment peut être promu par une allégation.	
Art. 32, al. 2	<p><b>Délivrance de l'autorisation</b></p> <p>Une allégation de santé doit seulement pouvoir être apposée sur des aliments qui sont véritablement bénéfiques pour la santé, c'est-à-dire qui ne sont pas trop riches en graisses, sel et sucres. Si la Suisse accorde des allégations supplémentaires, il faut veiller à ce que les produits concernés remplissent les standards définis par l'OMS (<a href="#">Nutrient Profile Model, WHO Europe, 2015</a>).</p>	2 L'OSAV autorise une allégation de santé qui n'est pas mentionnée à l'annexe 14 à condition que les exigences prévues à l'art. 34, al. 2, ODAIOU soient remplies, <b>que le produit corresponde au profil nutritionnel de l'OMS</b> et que des études scientifiques généralement reconnues puissent apporter la preuve que l'allégation de santé satisfait aux exigences définies dans la présente section.
Art. 33, al. 1, let b	<p><b>Dispositions particulières concernant les allégations de santé</b></p> <p>Cette information peut inciter les consommateurs à consommer une quantité trop importante de la denrée en question. Tant qu'il n'y a pas de profil nutritionnel pour les produits qui portent des allégations de santé, l'aliment peut être trop riche en graisses, en sucres ou en sel pour être consommé régulièrement en pareille quantité.</p>	
Art. 40, al. 1, let. a	<p><b>Informations concernant l'absence de gluten ou la présence réduite de gluten</b></p> <p>La mention « sans gluten » est précieuse pour informer les personnes souffrant de la maladie coeliaque si un aliment est exceptionnellement exempt de gluten. Elle est en revanche trompeuse si l'aliment en question n'en contiendrait jamais, surtout si cette mention valorisante est utilisée pour augmenter le prix (p.ex. sur un yogourt).</p> <p>Nous demandons donc de reprendre la définition de la let. B. pour les deux mentions : celle de « sans gluten » et celle de « très faible teneur en gluten », analogue à l'art. 3 du règlement UE 41/2009.</p>	1 Les denrées alimentaires <b>constitués d'un ou de plusieurs ingrédients fabriqués à partir de blé, de seigle, d'orge, d'avoine ou de leurs variétés croisées et spécialement traités pour réduire leur teneur en gluten</b> peuvent être pourvues des mentions suivantes : <ul style="list-style-type: none"> <li>a. « sans gluten », si la teneur en gluten ne dépasse pas 20 mg/kg dans la denrée alimentaire vendue au consommateur ;</li> <li>b. « très faible teneur en gluten », si la denrée alimentaire, <del>constituée d'un ou de plusieurs ingrédients fabriqués à partir de blé, de seigle, d'orge, d'avoine ou de leurs variétés croisées ou contenant de tels ingrédients spécialement traités pour offrir une teneur réduite en gluten,</del> possède une teneur en gluten qui ne dépasse pas 100 mg/kg dans la denrée alimentaire vendue au consommateur.</li> </ul>
Annexe 1, point 6	<p><b>Définitions (date de durabilité)</b></p> <p>Lors de notre campagne contre le gaspillage alimentaire, nous avons dû constater que peu de consommateurs comprenaient la « date de durée de conservation minimale », au contraire des expressions utilisés en France et en UE. Nous demandons donc de clarifier la situation pour les consommateurs francophones en utilisant le terme « date de durabilité minimale », comme dans le règlement UE 1169/2011, art. 2, al. 1, let. R</p>	6. « Date de <b>durabilité</b> minimale » : date jusqu'à laquelle une denrée alimentaire conserve ses propriétés spécifiques dans des conditions de conservation appropriées.

Annexe 1, point 10	<b>Ingrédients nano</b> La définition des ingrédients nano doit être davantage clarifiée, en mentionnant la proportion de particules « nano » qu'un ingrédient doit comporter pour être indiqué. Pour ce faire, nous demandons d'appliquer le seuil de 10% selon <a href="#">l'avis EFSA</a>	
Annexe 1	<b>Définitions (champ visuel principal)</b> Certaines informations importantes (notamment les ingrédients imitations, l'information si un aliment a été décongelé) pour les consommateurs doivent être vues au moment de l'achat. Elles doivent être situées dans le champ visuel principal, tel qu'il est défini dans l'art. 2, al. 1, let. L du règlement 1169/2011. Nous demandons que cette définition soit reprise ici.	<b>«Champ visuel principal» : le champ visuel d'un emballage le plus susceptible d'être vu au premier coup d'œil par les consommateurs lors de l'achat et permettant à ces derniers d'identifier immédiatement un produit en fonction de ses caractéristiques et de sa nature</b>
Annexe 2, partie A	<b>Règles particulières d'étiquetage applicables à toutes les denrées alimentaires</b> La FRC salue la définition de la taille de caractère minimale pour des mentions qui doivent protéger les consommateurs de la tromperie. Nous demandons toutefois que la règle du point 4.b soit étendue à tous les points de la partie A de l'annexe 2.	<b>Les mentions obligatoires selon la partie A doivent être faites</b> a. à proximité immédiate du nom du produit ; et 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.
Annexe 2, partie A, al. 3, let. a	<b>Mention obligatoire : irradié</b> Nous saluons la mention obligatoire d'un éventuel traitement par rayonnement d'une denrée. Cette information est importante pour les consommateurs, car ce traitement peut changer les qualités organoleptiques de la denrée et tromper sur la réelle fraîcheur d'un aliment.	
Annexe 2, partie A, al. 4	<b>Mention obligatoire : un ingrédient de substitution</b> Nous saluons l'indication obligatoire précise des ingrédients de substitution, car dans les aliments composés qui sont de plus en plus fréquents sur le marché ce genre de subterfuge risque de passer inaperçu. La taille de police devrait être la même que celle du nom du produit.	
Annexe 2, partie B, point 2.2	<b>Denrées alimentaires contenant des édulcorants et des sucres ajoutés</b> Erreur dans la nouvelle formulation en français, il manque un « et ». Nous demandons de revenir à la version actuelle.	La dénomination de la denrée alimentaire est assortie de la mention « avec sucre(s) <b>et</b> édulcorant(s) »
Annexe 2, partie B, point 4.2	<b>Caféine dans les compléments alimentaires</b> L'ajout de caféine n'est pas prévu dans le projet d'ordonnance sur les compléments alimentaires. Il faut supprimer cette phrase pour être cohérent.	La mention « contient de la caféine, dé- conseillé aux enfants et aux femmes en- ceintes » figure dans le même champ visuel que la dénomination de la denrée alimentaire, suivie, entre parenthèses, d'une référence à la teneur en caféine exprimée en mg pour 100 g/ml. <del>Dans le cas de compléments alimentaires, la teneur en caféine est exprimée en fonction de la portion</del>

		<del>journalière recommandée sur l'étiquetage.</del>
Annexe 4, partie A, point 1.	<b>Eau ajoutée et ingrédients volatils</b> Nous saluons le fait d'exclure la viande. Les préparations de viande et les produits de la pêche non transformés de l'exception sur la déclaration de l'eau ajoutée. Le test de la FRC avait montré que les poissons et fruits de mer étaient trop souvent gonflés avec de l'eau ajouté. Il est donc important pour les consommateurs d'être informés afin de ne pas être trompés.	
Annexe 4, partie C	<b>Ingrédients désignés par le nom de leur catégorie fonctionnelle suivi de leur nom spécifique ou de leur numéro E</b> Manquent ici 2 catégories énumérées dans l'OAdd. Nous demandons des les maintenir ici pour plus de clarté.	<b>Support Gaz d'emballage</b>
Annexe 4, partie E, point 1	<b>Désignation des ingrédients composés</b> Les consommateurs se sentent trompés si les additifs de l'ingrédient composé ne sont pas mentionnés. Il faut supprimer cette option.	Un ingrédient composé peut figurer dans la liste des ingrédients sous sa dénomination spécifique, ou sa dénomination consacrée par l'usage, en fonction de son importance pondérale, à condition que sa composition figure immédiatement après ladite dénomination. <del>Seuls doivent être déclarés les additifs qui remplissent encore une fonction technologique dans le produit fini. L'art. 10 est réservé.</del>
Annexe 4, partie E, point 2	<b>Détails sur les ingrédients composés</b> Nous saluons l'indication de la composition des ingrédients composés, notamment pour informer sur la réelle qualité de ces ingrédients.	
Annexe 7, point 1.4. a.	<b>Date de durabilité minimale, date limite de consommation, date de congélation</b> Une erreur dans la version française : il s'agit ici de « graines germées » et de « pousses de légumineuses » et non de « graines germantes » et de « jets de légumineuses ».	a. des fruits et légumes frais, y compris les pommes de terre, qui n'ont pas fait l'objet d'un épluchage, d'un découpage ou d'autres traitements similaires ; cette dérogation ne s'applique pas aux graines <b>germées</b> et produits similaires tels que les <b>pousses</b> de légumineuses ;
Annexe 9, partie A	<b>Apports de référence en vitamines et en minéraux</b> Les apports de référence ne correspondent pas aux dernières recommandations DACH ou COFA. Cette différence est notamment frappent pour la vitamine D et l'acide folique qu'il faudrait augmenter.	
Annexe 9, partie B	<b>Apports quotidiens de référence</b> Au printemps 2015, l'OMS a publié sa directive sur l'apport en sucres : l'OMS recommande un apport de 50 g par jour pour un adulte qui consomme 2000kcal, et idéalement seulement 25 g par jour. Par cohérence avec la stratégie contre les maladies non transmissibles, nous demandons donc d'abaisser l'apport de référence des sucres à 50 g.	<b>Sucres : 50 g</b> <b>Sel : 5 g</b>

	Dans le cadre de cette même stratégie, nous demandons d'abaisser l'apport de référence en sel à 5 g.	
Annexe 10, point 5	<b>Denrées alimentaires auxquelles ne s'applique pas l'obligation de déclaration nutritionnelle – édulcorants</b> Les édulcorants de table peuvent apporter de l'énergie. Une information nutritionnelle est donc utile pour bien choisir en connaissance de cause.	point 5 : biffer
Annexe 10, point 17	<b>Denrées alimentaires auxquelles ne s'applique pas l'obligation de déclaration nutritionnelle – chewing gums</b> Les gommes à mâcher sucrées apportent de l'énergie cachée. Ces produits doivent donc également porter une information nutritionnelle.	point 17 : biffer
Annexe 10, point 20	<b>Denrées alimentaires auxquelles ne s'applique pas l'obligation de déclaration nutritionnelle - alcool</b> Il n'est pas compréhensible pourquoi les fabricants de boissons alcoolisées ne doivent pas renseigner sur l'énergie cachée dans leurs boissons, alors que cela est possible pour toutes les autres catégories d'aliments et de boissons. Par ailleurs, le <a href="#">Parlement européen</a> a également voté en faveur de cette information au mois d'avril 2015. Nous demandons donc d'élargir l'étiquetage nutritionnel aux boissons alcooliques.	point 20 : biffer
Annexe 14	<b>Allégations de santé</b> Nous saluons le fait que certaines allégations admises seulement en Suisse aient été retirés de la liste actualisée (p.ex. la caféine). Ces allégations n'aident pas les consommateurs à effectuer des choix alimentaires sains et nous demandons de limiter strictement le nombre des allégations autorisées.	

**13 DFI : ordonnance sur les denrées alimentaires d'origine végétale, les champignons et le sel comestible (ODAI0V)**

**Remarques générales**

Avoir regroupé tous les articles concernant les denrées d'origine végétale a été un challenge. L'exercice est grosso modo bien réussi et facilite maintenant la recherche électronique dans le document.

**Caféine :**

Bien que la caféine soit devenue un arôme avec le nouveau système, il faut néanmoins maintenir l'indication « contient de la caféine » pour les produits concernés. Nous sommes régulièrement contactés par des consommateurs qui se sentent trompés quand la présence de caféine n'est pas clairement visible au moment de l'achat.

Art.	Commentaires / remarques	Proposition de modification (texte)
Section 1, art. 3	<p><b>Huiles et graisses végétales comestibles</b> Dans cette ordonnance il est question d'huiles et de graisses végétales. Pour plus de clarté, il faut répéter le mot « végétal » dans les titres et dans cet article et les suivants.</p>	<p>Art. 3 Huiles et graisses <b>végétales</b> comestibles Les huiles et graisses <b>végétales</b> comestibles sont extraites des graines, des germes ou des fruits de plantes. Elles se composent principalement d'esters glycériques des acides gras naturels. A température ambiante, les huiles comestibles sont à l'état liquide et les graisses comestibles, à l'état solide.</p>
Art. 4, al. 4, let. d.	<p>« <b>Raffinée avec ménagement</b> » Les « conditions douces » sont un terme trop vague pour être utile. Il faut les spécifier dans une annexe afin d'exclure les tromperies.</p>	
Art. 5	<p><b>Dénomination spécifique des huiles et graisses</b> Il faut indiquer les plantes dont est originaire l'huile ou la graisse végétale, obligation à mentionner ici.</p>	<p><b>d. les origines végétales spécifiques doivent être indiquées pour « l'huile végétale » ou « la graisse végétale ».</b></p>
Art. 11, al. 3	<p><b>Définition de la margarine et de la matière grasse composée</b> Dans l'actuelle ordonnance, les matières grasses composées sont un sous-groupe des margarines. Ici ce n'est plus le cas, alors que ce changement n'est pas annoncé des les commentaires. <b>Veillez clarifier la situation.</b></p>	
Art. 13, al. 4	<b>Margarine végétale</b>	4 La margarine, la minarine et les matières grasses à

	<p>Les consommateurs ne s'attendent pas à ce qu'une margarine végétale contienne des graisses animales. Actuellement, de plus en plus de consommateurs sont sensibles à ce point et se sentiraient trompés.</p> <p><b>Il faut donc indiquer la présence de graisse animale sur l'étiquette, le cas échéant.</b></p>	<p>tartiner peuvent être dé-nommées « margarine végétale », « minarine végétale », « matière grasse végétale à tartiner » ou porter l'indication « végétale », pour autant qu'elles aient été fabriquées exclusivement à partir de graisses d'origine végétale, compte tenu toutefois d'une marge de tolérance technique de 2 % masse de graisse d'origine animale, rapportée à la teneur totale en matière grasse. <b><u>La présence de graisses animales doit être indiqué sur l'étiquette.</u></b></p>
Art. 22-23	<p><b>Exigences concernant les légumes</b></p> <p>Il est indispensable de maintenir la protection contre la tromperie, aussi dans le cas des légumes. Peser des légumes avec de la terre adhérente ou avec l'eau de lavage, ou vendre des légumes pas mûrs est trompeur pour les consommateurs. Par ailleurs, le règlement UE 543/2011 donne au point 4 également une définition appropriée pour garantir une qualité correcte des fruits et légumes et protège ainsi les consommateurs.</p> <p>Pour cette raison, il faut maintenir les exigences actuelles, comme c'est d'ailleurs le cas pour les fruits.</p>	<p><b>Lors de leur remise au consommateur, les légumes doivent être propres, entiers et conformes au type de leur variété ; normalement développés et à maturité optimale ; bien égouttés s'ils ont été lavés.</b></p> <p><b>Il est interdit d'augmenter le poids des légumes frais par mouillage ou par un surplus de terre adhérente.</b></p>
Art. 24, al. 2	<p><b>Teneur en microcystines des micro-algues</b></p> <p>Les microcystines sont des cyanotoxines pour lesquels il faut clairement définir une teneur maximale dans le produit. Parler de « ration journalière tolérée » n'a pas de sens, car la notion « ration journalière » a été introduite pour parler des nutriments souhaités et non des toxines à éviter.</p> <p>Par ailleurs, cette formulation rejette toute la responsabilité sur les consommateurs, alors qu'elle devrait être chez le fabricant.</p>	<p>Introduire ici une teneur maximale de microcystines dans le produit</p>
Art. 30	<p><b>Teneur en eau des champignons séchés</b></p> <p>Limiter la teneur en eau des champignons séchés empêche la tromperie des consommateurs qui ne peuvent pas savoir si les champignons sont correctement séchés ou s'ils contiennent trop d'eau par rapport au poids payé. D'ailleurs, une teneur en eau réduite empêche les champignons de moisir.</p> <p>Il faut donc maintenir des valeurs limites, comme dans l'ordonnance actuelle.</p>	<p><b>La teneur en eau des champignons séchés ne peut excéder les valeurs suivantes :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a. champignons lyophilisés : 6 % masse ;</li> <li>b. champignons séchés à l'air : 12 % masse ;</li> <li>c. champignons Shiitake séchés : 13 % masse.</li> </ul> <p><b>etc.</b></p>
Art. 40	<p><b>Exigences s'appliquant à la confiture, à la confiture extra, à la gelée et à la gelée extra</b></p> <p>Il manque ici un alinéa qui est actuellement destiné à prévenir la tromperie des consommateurs sur la qualité des confitures. Il est impossible pour les</p>	<p><b>1 Pour la fabrication de produits au sens du présent chapitre, seuls peuvent être utilisés des fruits frais, sains, exempts de toute altération, privés d'aucun de leurs composants essentiels, parvenus au degré</b></p>

	consommateurs de vérifier ces points avant l'achat. Ils doivent donc pouvoir faire confiance, grâce aux règles fixées dans l'ordonnance. Maintenir l'actuel alinéa 1.	<b>de maturité approprié, nettoyés, parés et émouchetés.</b>
Art. 54	<b>Dénominations spécifiques</b> Il faut maintenir les conditions d'étiquetage définies dans l'art. 52 actuel, notamment l'interdiction de mettre en avant des ingrédients qui sont utilisés de manière pratiquement indécélable (moins de 5% masse du produit fini). Maintenir la version actuelle.	<b>La mention d'un ingrédient dans la dénomination spécifique est interdite en cas d'adjonction:</b> a. de lait et de produits laitiers aux chocolats définis à l'annexe 5, ch. 6.1 et 6.3, ; b. de café et de spiritueux, si la quantité de l'ingrédient est inférieure à 1 % masse du produit fini; c. d'autres ingrédients utilisés d'une manière pratiquement indécélable, si la quantité de l'ingrédient est inférieure à 5 % masse du produit fini.
Art. 55, al. a	<b>Indication de la teneur en cacao</b> Ils manquent dans la liste le chocolat foncé de couverture (annexe 5, ch. 14), les produits pour la préparation de boissons au cacao et les masses à glacer (annexe 5, ch. 17 à 19). Compléter la liste, afin que les consommateurs ne soient pas trompés sur la qualité de ces produits.	<b>Compléter la liste avec le chocolat foncé de couverture, les produits pour la préparation de boissons au cacao et la masse à glacer.</b>
Art. 55, al. 2, let a et b	<b>Provenance suisse des chocolats</b> Cet article doit être complété avec les nouvelles règles Swissness : un chocolat contenant du lait est considéré comme étant suisse s'il est élaboré en Suisse et si les matières lactiques proviennent de Suisse.	<b>Compléter par la provenance suisse du lait dans le chocolat au lait</b>
Art. 56	<b>Adjonction de caféine</b> Bien que la caféine fasse désormais partie des arômes, il faut maintenir l'étiquetage « contient de la caféine » pour les produits concernés. Car les consommateurs nous contactent régulièrement avec cette question. Sans l'information, ils se sentiront trompés. Maintenir l'indication « contient de la caféine ».	<b>L'adjonction de caféine aux articles de pâtisserie et de confiserie est admise selon les conditions spécifiées dans l'ordonnance sur les Arômes.</b>  <b>Les produits dont la teneur en caféine dépasse 30 mg par ration journalière doivent porter une indication telle que «contient de la caféine».</b>
Chapitre 7, section 1	<b>Définitions</b> Malgré la suppression du principe positif, il est indispensable de définir des termes qui reviennent régulièrement. Il est donc important de maintenir la définition des termes « amidon » et « maltodextrine ». Ces définitions sont importantes et cohérentes avec le système, si nécessaire, elles peuvent se trouver à un autre endroit dans les ordonnances alimentaires.	<b>Définir amidon et maltodextrine</b>
Art. 79	<b>Ingrédients dans la dénomination spécifique « beurre »</b>	beurre : le produit doit contenir au moins 82 g de

	<p>Les consommateurs nous contactent régulièrement car ils sont déçus qu'un petit-beurre suisse puisse contenir de l'huile de palme, alors que les petits-beurre français doivent être élaborés avec du beurre comme seule matière grasse.</p> <p>Nous demandons donc de supprimer cette exception suisse qui est incompréhensible pour les consommateurs.</p>	<p>matière grasse du lait ou du beurre par kilogramme de la partie biscuit. L'addition de graisses comestibles, d'huiles comestibles, de margarine ou de minarine n'est pas admise, <del>sauf pour le petit-beurre traditionnel. Le petit-beurre doit avoir une teneur en beurre d'au moins 25 g par kilogramme du produit fini, et la graisse de beurre doit représenter au moins 20 % masse de la matière grasse totale ;</del></p>
Art. 82	<p><b>Dénomination spécifique des sucres</b> Revoir la formulation qui renvoie à l'annexe 1 qui définit pourtant les huiles d'olives.</p>	<p>1 Les dénominations figurant à l'annexe 8 sont réservées aux sucres définis à <b><u>l'annexe 8</u></b> et sont utilisées pour les désigner.</p>
Art. 84, al. 1	<p><b>Définition de la mélasse</b> Pour les francophones, la mélasse sans indication complémentaire est issue de cannes à sucre, comme mentionné dans l'art. 120 de l'Ordonnance sur les boissons ou le règlement 110/2008 de l'UE. Pour ne pas tromper les consommateurs, il faut donc indiquer la plante dont est issue la mélasse si on veut utiliser des plantes comme le betteraves ou du maïs.</p> <p>Compléter obligatoirement le mot « mélasse » par le nom de la plante quand elle n'est pas issue de canne à sucre.</p>	<p>1 La mélasse est le sous-produit visqueux obtenu lors de la fabrication de sucre ou de fructose à partir <b><u>de canne à sucre, de betterave ou</u></b> de maïs.</p> <p><b>La plante d'origine doit être indiquée par l'expression « mélasse dérivée de X ».</b></p>
Art. 96, al. 1	<p><b>Les fines herbes/plantes aromatiques</b> Les fines herbes ou plantes aromatiques sont de plus en plus souvent utilisées sous une forme déshydratée. Il faut ajouter ici cette option.</p> <p>Par ailleurs, il serait préférable de maintenir le nom « plantes aromatiques » en cohérence avec l'OIDAI.</p>	<p>1 Les fines herbes sont des plantes et parties de plantes <b><u>aromatiques</u></b>, telles que fleurs, feuilles et jeunes pousses, fraîches <b><u>ou déshydratées</u></b>, riches en arôme, que l'on emploie pour rehausser la saveur des aliments.</p>
Art. 98	<p><b>Préparations d'épices</b> Maintenir ici le terme « plantes aromatiques » en cohérence avec l'OIDAI et le règlement UE 1169/2011.</p>	<p>1 Les préparations d'épices sont des mélanges d'une ou de plusieurs épices ou de <b><u>plantes aromatiques</u></b> et d'autres ingrédients tels qu'huiles, matières grasses, sucres, amidons, extraits de levure ou sel comestible qui peuvent leur être ajoutés pour leur conférer un goût ou les aromatiser.</p>
Art. 109, al. 3, let. b	<p><b>Mélanges de vinaigre de fermentation</b> Dans la version française, plusieurs points prêtent à confusion et doivent être adaptés, car des jus ajoutés ne sont pas des additifs : remplacer « additifs » par « ajouts » et « les exigences pertinentes » par « les exigences correspondantes ».</p>	<p>b. s'il est prévu de mélanger du vinaigre de fermentation avec du sel comestible, des ingrédients aromatisants et des jus de fruits, ces <b><u>ajouts</u></b> doivent satisfaire aux exigences <b><u>correspondantes</u></b> : ...</p>
Annexe 5, ch.	<p><b>Chocolat en poudre, maigre</b></p>	<p>5.4.2 Ces dénominations sont complétées par les mentions « <b><u>pauvre en graisse</u></b> », « maigre » ou «</p>

5.4.2	Erreur de français à corriger : « <b>pauvre en graisse</b> » à la place de « <b>faible en matière grasse</b> ».	fortement dégraissé » si le produit au sens du ch. 5.2 est faible en matière grasse, maigre ou fortement dégraissé.
Annexe 5, ch. 7.2	<p><b>Chocolat au lait granulé</b></p> <p>Il manque ici la teneur minimale en matière grasse lactique telle qu'elle était définie dans l'ordonnance actuelle.</p>	<b>Matière grasse lactique : min. 3.5% masse</b>

**Remarques générales****Sécurité : viande séparée mécaniquement**

Le [récent rapport de l'Office alimentaire et vétérinaire de l'UE](#) (FVO) a montré de nombreuses failles dans le contrôle, dans la désignation correcte et même dans l'interdiction d'utiliser des os de ruminants dans la production de viande séparée mécaniquement. Cela montre le non respect des consommateurs de certains producteurs et des autorités de certains pays de l'UE. La traçabilité sans faille et le contrôle appuyé de la qualité et de l'étiquetage correct des viandes transformées est donc essentiel pour garantir la sécurité des consommateurs et empêcher la tromperie.

**Insectes**

Bien qu'il soit logique d'autoriser sur le long terme la commercialisation d'insectes comestibles même sous forme d'ingrédient pour diminuer l'impacte environnemental de la production de protéines, nous insistons sur le potentiel de tromperie de ce genre d'aliment.

Les sondages ont montré que certains consommateurs souhaitent consommer des insectes transformés comme alternative à la viande, alors que la majorité n'accepterait pas cet aliment. Le sondage du panel FRC a montré qu'un peu plus de la moitié des membres est plutôt favorable à la commercialisation des insectes (55%), mais 15% y sont totalement opposés. La création d'aliments transformés à base d'insectes est totalement rejetée par 39% des membres du panel de la FRC. Un autre 21% est « plutôt contre », notamment à cause de l'industrialisation de ces aliments et du potentiel trompeur.

En cas d'acceptation, la FRC exige donc des conditions strictes :

- Une information proéminente sur la face avant de l'emballage et dans la langue du lieu de vente concernant la présence d'insectes dans l'aliment (la seule mention près de la dénomination légale sur la face arrière n'est pas suffisante),
- Une indication obligatoire de la variété d'insectes,
- Une indication obligatoire de la provenance,
- Une information obligatoire sur la quantité de cet ingrédient dans la denrée,
- Une information obligatoire sur le mode d'élevage et l'alimentation des insectes (OGM, etc.),
- L'ajout d'insectes transformés ne doit pas induire les consommateurs en erreur en créant une imitation qui ressemble à un autre aliment habituel,
- Un contrôle sanitaire strict (y compris pour exclure d'éventuels résidus chimiques, comme des pesticides ou des polluants),
- Une traçabilité sans faille,
- Autoriser des insectes uniquement dans des lignes de produits distinctes pour ne pas heurter la sensibilité de certaines personnes,
- Des études doivent prouver l'innocuité des insectes, y compris leur potentiel allergène, avant de les autoriser (dans l'esprit de l'ordonnance sur les nouveaux aliments).

En dehors du fait d'informer correctement les consommateurs et d'écartier tout potentiel de tromperie, la FRC demande donc de miser sur la sécurité des consommateurs en autorisant uniquement des insectes surs et en édictant des règles de sécurité strictes concernant le mode de production, le substrat utilisé, du moment de la « récolte » des insectes et des méthodes utilisées pour leur transformation (voir [avis de l'EFSA](#)).

**Lait et produits laitiers**

Nous saluons l'extension de la définition du lait au produit de traite de tous les mammifères. Les laits d'autres animaux que des vaches sont appréciés par de nombreux consommateurs qui ont besoin d'un même degré de sécurité que les consommateurs de lait de vache.

Nous demandons de désigner plus clairement les succédanés de produits laitiers en les nommant « imitation », un terme plus compréhensible par tous les consommateurs. L'appellation doit en effet être comprise des consommateurs pour empêcher toute tromperie.

**Poissons**

Nous saluons le fait de devoir déclarer non seulement la provenance des poissons, mais également l'équipement de pêche.

<b>Art.</b>	<b>Commentaires / remarques</b>	<b>Proposition de modification (texte)</b>
Art. 2, let m	<p><b>Espèces animales admises : insectes</b>            Nous approuvons le fait d'autoriser la consommation d'insectes sous des conditions strictes et sécurisées.            Toutefois, afin que les consommateurs ne soient pas trompés, nous demandons de rendre l'information sur cet aliment obligatoire en ajoutant une lettre c à l'art. 4, al. 5 de l'ordonnance sur l'information.</p>	
Art. 4, al. 2	<p><b>Définition de « viande fraîche »</b>            Pour les consommateurs une viande décongelée n'a pas la même qualité qu'une viande fraîche conservée sous réfrigération, car on ne peut pas la recongeler. La FRC est régulièrement contactée par des consommateurs à ce sujet.            Nous demandons donc que la congélation et la surgélation soient retirées de cet alinéa, en analogie avec l'art. 16, al. 2 sur le produit frais de la pêche qui autorise uniquement la réfrigération.</p>	<p>2 Par viande fraîche, on entend la viande n'ayant subi aucun traitement de conservation autre que la réfrigération, <del>la congélation ou la surgélation</del>, y compris les viandes conditionnées sous vide ou sous atmosphère contrôlée.</p>
Art. 5, al. 2	<p><b>Parties d'animaux impropres à la consommation</b>            Il faut dire encore plus clairement que les parties de carcasses de ruminants visées aux art. 179d et 180c de l'Ordonnance sur les épizooties ne doivent pas être transformés en denrées alimentaires.</p>	<p>2 Il est interdit d'utiliser les parties de carcasses visées aux art. 179d et 180c de l'ordonnance du 27 juin 1995 sur les épizooties (OFE)<sup>3</sup> pour fabriquer de la gélatine, du suif et des produits à base de suif et pour obtenir des acides aminés et des peptides <b>ou toute autre denrée destinée à l'alimentation.</b></p>
Art. 6, al. 1, let.	<p><b>Viande hachée : composition</b></p>	<p>1 La viande hachée et les préparations de viande doivent être fabriquées exclusivement à partir de viande</p>

B	La définition des chutes de découpe prête à confusion et laisse croire qu'il pourrait s'agir ici de viande au sens large, telle qu'elle est définie à l'art. 4, al. 1. Il faut être plus clair ici pour exclure l'usage caché de viscères et empêcher la tromperie.	composée : a. de muscles squelettiques ; ou b. de chutes de découpe provenant de la découpe ou du parage des pièces entières <b><u>de muscles squelettiques</u></b> .
Art. 8	<b>Viande séparée mécaniquement</b> Comme en UE, il faut inclure la « viande Baader » dans la viande séparée mécaniquement car cette méthode détruit ou modifie également la structure fibreuse du muscle. Sinon les consommateurs sont trompés sur la qualité.	Inclure une définition de la viande Baader
Art. 13, al. 1	<b>Etiquetage : gélatine</b> De plus en plus de consommateurs veulent savoir de quel animal est issue la gélatine. Cette information est à fournir en analogie avec l'art. 10	1 Les conditionnements et les emballages de gélatine doivent porter la mention « Gélatine alimentaire <b><u>de...</u></b> <sup>1</sup> » et la date de durée de conservation minimale.  <sup>1</sup> Espèce animale
Art. 18, al 2	<b>Indications complémentaires : méthode de pêche</b> Nous saluons l'information des consommateurs sur les méthodes de pêche ou d'élevage des poissons, etc.	
Art. 18, al. 5, let. a	<b>Information sur le poisson décongelé</b> L'utilité de la congélation à des fins de sécurité sanitaire est évidente pour les consommateurs. Il est toutefois important de les informer de l'état du poisson afin d'éviter que le poisson ne soit recongelé. Nous demandons de supprimer cet alinéa et de le remplacer par une mention utile.	<del>a. produits surgelés à des fins de sécurité sanitaire selon l'art. 42 OHyg;</del>
Art. 25	<b>Insectes : dénomination spécifique</b> L'espèce animale doit être mentionnée dans la langue du lieu de vente, car les consommateurs risquent de se sentir trompés s'ils n'ont pas compris l'indication au moment de l'achat.	La dénomination spécifique des insectes doit comprendre la mention de l'espèce animale, en donnant <b><u>son nom générique (insecte)</u></b> et son nom commun <b><u>dans la langue du lieu de vente</u></b> et son nom scientifique.
Art. 26, al. 2	<b>Insectes : information</b> Il est très important d'informer les consommateurs de la présence d'insectes dans une denrée. Leur présence doit être signalée par un étiquetage bien lisible sur la face avant de l'emballage. <b>La présence d'insectes ne doit pas induire en erreur.</b> <b>Pour les autres exigences : voir les remarques générales.</b>	<b>La présence d'insectes dans un aliment doit être indiquée de manière proéminente sur la face avant de l'emballage.</b>  <b>Leur présence ne doit pas induire les consommateurs en erreur.</b>
Art. 46, let. A	<b>Indications complémentaires pour le lait prêt à consommer</b>	

	Les expressions « filtré » et « séparé » ne permettent pas aux consommateurs de comprendre la méthode de traitement utilisée. Des expressions plus parlantes ou des informations complémentaires seraient utiles.	
Art. 60, al. 3	<b>Produits admis pour les soins des fromages</b> L'antibiotique natamycine est utilisé pour traiter la surface des fromages. A notre avis il faut interdire cet additif, tout comme l'antibactérien nisine.	<b>Al. 4 Interdis sont</b> <b>a) Natamycine</b> <b>b) Nisine</b>
Art. 107, al. 4	<b>Œufs date de durabilité minimale</b> Nous saluons cette règle sur la date de durabilité minimale qui clarifie la situation pour les consommateurs.	
Art. 111 et 113	<b>Miel filtré</b> Le miel filtré renferme un potentiel de tromperie, car sa qualité est moindre que celle du miel non filtré et il est impossible de tracer son origine. Il faut absolument garantir qu'il ne puisse pas être vendu aux consommateurs à la place du miel habituel, non filtré, et de meilleure qualité.	

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

**Remarques générales**

**Composants aux bénéfices contestés**

Comme ces collègues de l'UE, la FRC estime que l'OBNP doit servir à garantir un standard de qualité à toutes les personnes vulnérables suite à leurs besoins nutritionnels particuliers (les nourrissons et enfants en bas âge et les personnes ayant des problèmes médicaux). La présente ordonnance ne doit pas servir à « légitimer » des groupes d'aliments aux bénéfices contestés (phytostérols, laits junior, etc.).

**Rendre les composants utiles accessibles à tous au lieu d'en faire un argument de marketing pour riches**

Il est important pour les consommateurs que leur nourriture soit sûre, mais également que les aliments qu'ils achètent ne les induisent pas en erreur concernant de prétendus bénéfices pour la santé. Ceci est valable pour tous les consommateurs, mais d'autant plus pour des groupes vulnérables à cause de leur problème de santé. Il faut donc rendre obligatoires dans toute la catégorie de produits les composants dont le bénéfice est prouvé scientifiquement, au lieu d'en faire un argument de marketing pour des produits qui seraient seulement abordables aux plus riches.

**Limiter les publicités pour les aliments pour tout petits**

Nous approuvons le fait d'avoir « déclassé » plusieurs groupes d'aliments de l'ordonnance actuelle et de les avoir réglementés via l'OIDA et les allégations nutritionnelles et de santé. Ce regroupement est plus clair et plus lisible.

Nous demandons néanmoins de limiter encore d'avantage les allégations pour les préparations pour nourrissons et demandons que cette limite soit étendue aux préparations de suite. L'Union européenne est actuellement en train de préparer un [complément](#) au règlement 609/2015, dont le point 18 prévoit d'interdire toute allégation nutritionnelle et de santé pour les préparations de nourrissons. Car ces allégations peuvent suggérer aux parents que les préparations sont supérieures à l'allaitement et les inciter ainsi à abandonner l'allaitement.

Nous demandons donc que la Suisse suive l'UE et n'autorise plus d'allégations nutritionnelles et de santé pour des préparations pour nourrissons.

Nous approuvons la suppression de l'appellation « aliment diététique » car cette appellation leur avait conféré une aura de santé non fondée.

**Substituts de repas : avertissements**

Dans son récent rapport, l'EFSA a affirmé que les substituts de repas n'étaient pas adaptés à plusieurs groupes de la population (enfants, adolescents, femmes enceintes ou allaitantes, séniors), alors que l'enquête de la FRC avait montré que même des pharmacies ne respectaient pas ce genre de limitation. Il serait temps de restreindre la vente des substituts de repas à ces populations, en mentionnant cette mise en garde sur l'emballage ou sur les rayons des magasins.

Art.	Commentaires / remarques	Proposition de modification (texte)
Art. 3, al. 3	<p><b>Nanomatériaux</b> Mentionner ici que les ingrédients nano sont des nouveaux aliments qui</p>	<p>3 Pour les substances qui sont des nanomatériaux manufacturés, le respect des exigences visées à l'al. 4</p>

	doivent être autorisés par l'OSAV selon l'ODAIUOs	est démontré sur la base de méthodes d'essai appropriées. <b><u>Les nouveaux aliments doivent obtenir une autorisation de l'OSAV.</u></b>
Art. 3, al. 7	<p><b>Vente en vrac</b> Les aliments pour sportifs ou consommés sur place ne doivent pas échapper à l'obligation d'informer les consommateurs. Ajouter ici cette obligation.</p> <p>Dans les commentaires, l'exception concerne uniquement les aliments pour sportifs qui sont consommés sur place. Il faut donc cumuler ces conditions en remplaçant le « ou » par un « et ».</p>	7 Les denrées alimentaires destinées à des personnes ayant des besoins nutritionnels particuliers ne sont remises au consommateur que préemballées, à moins qu'elles ne soient consommées sur place <b>et</b> qu'il s'agisse de denrées alimentaires visées à l'art. 28. <b><u>Les consommateurs doivent être informés sur la nature et les mises en garde concernant ces denrées.</u></b>
Art. 5, al. 3, let. c	<p><b>Etiquetage des préparations pour nourrissons</b> La déclaration nutritionnelle est importante pour garantir un usage approprié des préparations pour nourrissons. Elle doit donc être au moins aussi complète que pour les autres aliments. Comme énoncé dans le projet de <a href="#">règlement UE (point 14 à 16)</a> aucune exception ne doit être possible même pour des emballages de petite taille.</p>	b. la valeur énergétique physiologique exprimée en kJ et en kcal ainsi que la teneur en <b><u>lipides, en acides gras saturés, en glucides, en sucres, en sel et en protéines</u></b> , exprimée sous forme numérique, par 100 ml du produit prêt à consommer;
Art. 8	<p><b>Devoir d'annonce / obligation d'annoncer</b> Version française : Le titre actuel « obligation d'annoncer » est plus compréhensible que le titre du projet. Maintenir le titre actuel.</p> <p>Par ailleurs, il faut également inclure l'annonce obligatoire en cas de changement de recette</p>	<p><b><u>Obligation d'annoncer</u></b></p> <p><b><u>Inclure l'obligation d'annoncer un changement de la composition</u></b></p>
Art. 9, al. 1, let. b	<p><b>Définition des préparations de suite : publicité</b> Inclure les laits junior dans les préparations de suite, alors que le règlement UE (art. 2, al. 1 let. d) les sépare des préparations de suite a seulement un sens si la protection des enfants est ainsi mieux garantie. Les parents ne doivent pas être incités à croire que ces laits junior sont meilleurs que du lait de vache habituel, comme prouvé par le <a href="#">BfR</a> et l'<a href="#">EFSA</a>.</p> <p>A nos yeux, si ces aliments controversés sont maintenus dans de cette ordonnance, cela doit servir d'en limiter la publicité. Il faut donc limiter les allégations pour les préparations de suite à celles énumérés dans l'annexe 4</p>	

<p>Art. 14, al. 1, let. b</p>	<p><b>Informations nutritionnelles</b>  Comme pour tous les aliments préemballés, il faut donner les informations nutritionnelles complètes pour les préparations à base de céréales et pour les denrées alimentaires pour bébés. Les informations par 100 g ou 100 ml ne doivent pas pouvoir être remplacés par des informations par portion.  Les analyses de nos collègues allemands montrent régulièrement que certains aliments pour bébés sont trop riches en sucres. Les parents doivent donc en être informés.  Il faut donc ajouter ici donc la teneur en sucres, en acides gras saturés et en sel et rendre l'article cohérent avec l'OIDA.</p>	<p>b. la valeur énergétique physiologique exprimée en kJ et en kcal ainsi que la teneur en <b>lipides, en acides gras saturés, en glucides, en sucres, en sel et en protéines</b> exprimée sous forme numérique, par 100 g ou 100 ml du produit tel qu'il est vendu <del>et, le cas échéant, par quantité donnée de produit offerte à la consommation;</del></p>
<p>Art. 16, al. 2</p>	<p><b>Étiquetage, présentation et publicité</b>  En accord avec le <a href="#">Code international de commercialisation des substituts du lait maternel</a>, il faut ici inclure les préparations de suite dans l'interdiction de faire des publicités comportant des images de nourrissons.   Par ailleurs, il faut remplacer le mot « enfants » par « nourrissons » comme dans le règlement européen 2013/609, afin de bien exprimer le groupe cible visé.</p>	<p>2 L'étiquetage, la présentation et la publicité des préparations pour nourrissons et <del>l'étiquetage</del> des préparations de suite ne peuvent comporter ni représentations de <b>nourrissons</b> ni d'autres représentations ou textes de nature à idéaliser l'utilisation de ces nourritures.</p>
<p>Art. 16, al. 3</p>	<p><b>Indications et recommandations sur les emballages de préparations de nourrissons et de préparations de suite</b>  Les recommandations et indications destinées aux professionnels de la santé ne doivent pas se trouver sur les emballages. Ils peuvent être fournis par d'autres moyens que les entreprises utilisent par ailleurs déjà.   Ces mentions incitent les parents à croire que le produit aurait des vertus particulières. Les autoriser est contraire à l'engagement de la Suisse en faveur de l'allaitement maternel. Supprimer cet alinéa.</p>	<p><del>3 Des indications et des recommandations utiles sont admises pour autant qu'elles soient destinées:</del>  <del>a. — à des personnes disposant de qualifications en médecine, en nutrition, ou en pharmacie;</del>  <del>b. — à des professionnels de la santé responsable en matière de soins de la mère et de l'enfant.</del></p>
<p>Art. 25, al. 2, let. b, ch. 2</p>	<p><b>Étiquetage des substituts de la ration journalière ou de repas</b>  Il n'est pas compréhensible pourquoi ces produits ne doivent pas indiquer tous les nutriments fournis : les lipides, les acides gras saturés, les glucides, les sucres, le sel, les protéines.  Compléter l'article en ce sens.</p>	<p>2. la teneur en <b>lipides, en acides gras saturés, en glucides, en sucres, en sel et en protéines</b>, ainsi que la teneur en vitamines et sels minéraux répertoriés à l'annexe 11 sous forme chiffrée;</p>

Art. 25, al. 3, let. f	<p><b>Interdiction de mentions concernant la perte de poids</b> Il faut ici maintenir l'interdiction de toute mention concernant la durée ou l'ampleur de la perte de poids, selon l'art. 16, al. 8 de l'Ordonnance actuelle.</p>	<p><b>f. Est interdite toute mention indiquant la durée ou l'ampleur de la perte de poids à laquelle on peut s'attendre, ainsi que toute mention indiquant qu'on peut s'attendre à une perte d'appétit ou à une sensation accrue de satiété.</b></p>
Art. 26, al. 2, let. c	<p><b>Produits laitiers et imitations (ou succédanés) de produits laitiers</b> Les produits laitiers sont définis dans l'Ordonnance sur les denrées alimentaires d'origine animale, leurs imitations (succédanés) sont définies aux art. 100 et 101. Une définition qui utilise le concept « produits type lait » et « produits de type fromage » est trompeuse pour les consommateurs et n'est pas cohérente avec l'ordonnance ODAIA.</p> <p>Il faut utiliser ici les mêmes définitions au lieu d'appeler les mêmes aliments d'une autre manière. Sinon, les consommateurs risquent d'être trompés.</p>	<p>a. matières grasses tartinables;  <b>b. boissons lactées,</b>  c. mayonnaise;  d. sauce à salade.  e. produits à base de lait demi-écrémé ou écrémé, éventuellement avec des adjonctions de fruits ou de céréales;  f. produits à base de lait fermenté tels que le yaourt ;  <b>g. boissons à base de soja;</b>  <b>h. imitations (ou succédanés) de fromage</b> (teneur en matières grasses ≤ 12 g par 100 g) dans lesquels les matières grasses ou les protéines du lait ont été partiellement ou totalement remplacées par de l'huile ou des protéines végétales.</p>
Annexe 4	<p><b>Allégations nutritionnelles et de santé pour les préparations pour nourrissons et conditions justifiant une mention publicitaire</b> Comme mentionné dans l'introduction, l'UE est en train de préparer un nouveau règlement qui interdit toute allégation nutritionnelle et de santé pour des préparations pour nourrissons et les préparations de suite, en accord avec la déclaration <u>WHA63.23</u> sur La nutrition chez le nourrisson et le jeune enfant. Ces deux documents clament de ne plus faire d'allégations nutritionnelles et de santé pour des préparations pour nourrissons.</p> <p>Nous demandons donc de faire la même chose en Suisse et de ne plus autoriser des mentions publicitaires avec les allégations mentionnées dans cette annexe.</p>	<p><b>Aucune allégation nutritionnelle et de santé n'est autorisée sous forme de mention publicitaire</b></p>

**16 DFI : ordonnance sur les compléments alimentaires (OCAI)**

**Remarques générales**

La FRC salue le fait de considérer les compléments alimentaires dorénavant comme des aliments « normaux » qui sont clairement couverts par les limitations sur les allégations de santé de l’OIDAI, sans exceptions. Cela permet de diminuer les tromperies possibles.

Art.	Commentaires / remarques	Proposition de modification (texte)
Art. 2	<p><b>Concentrations maximales</b> La FRC salue la fixation de teneurs maximales pour protéger la santé des consommateurs.</p> <p><b>Nouvelles substances</b> Il est important qu’il faille demander une autorisation particulière avant de pouvoir utiliser les nouvelles substances dans les compléments alimentaires.</p>	
Art. 3, al. 8	<p><b>Concentrations maximales</b> Parler de dose journalière recommandée n’est pas adapté aux substances pour lesquels il faut faire un avertissement.</p>	
Art. 4	<p><b>Restriction de la publicité</b> Cette limitation pour les publicités n’est pas assez contraignante, car le fait même de suggérer qu’une partie des besoins nutritionnels peut être couverte par le complément donne l’impression que l’alimentation « normale » n’en fournit pas assez. La publicité pour ces produits doit donc être bien restreinte.</p>	
Art. 5	<p><b>Obligation d’annoncer</b> Nous saluons l’obligation de devoir annoncer les complémentaires alimentaires avant de les mettre sur le marché. Cette annonce doit être utilisée pour prévenir les tromperies et garantir la sécurité des consommateurs.</p>	
Annexe 2	<p><b>Liste des plantes dont l’utilisation n’est pas admise</b> La FRC salue la création de cette annexe qui protège les consommateurs.</p>	

**17 DFI : ordonnance sur les nouvelles sortes de denrées alimentaires**

**Remarques générales**

**Nom de l'ordonnance**

La FRC approuve le principe de l'Ordonnance sur les nouvelles denrées alimentaires, mais elle préfère le nom habituel utilisé en UE de « Nouveaux aliments et nouveaux ingrédients ».

**Protection contre la tromperie**

Lors des autorisations accordées il est particulièrement important de considérer également le potentiel de tromperie des nouveaux aliments, en dehors du fait qu'il faut évidemment protéger la santé des consommateurs. Les consommateurs doivent pouvoir faire confiance à des désignations compréhensibles et l'emballage et l'étiquetage ne doivent pas prêter à confusion.

Art.	Commentaires / remarques	Proposition de modification (texte)
Art. 1	<p><b>Autorisations</b>                      Donner une autorisation uniquement après un examen approfondi des risques de santé est essentiel, même pour des aliments traditionnels. Nous estimons toutefois qu'il est justifié de faire une différence entre des nouveaux aliments et des nouveaux aliments traditionnels, car les risques pour la santé sont différents.                      Comme les autorisations pour les nouveaux aliments seront accordées individuellement pour protéger les secrets de fabrication, il est logique de faire financer cette procédure par l'entreprise requérante.</p>	
Art. 2	<p><b>Procédure d'autorisation pour des nouveaux aliments</b>                      La protection de la santé est l'objectif premier de la procédure d'autorisation. Toutefois, nous demandons de veiller également à une désignation claire et un étiquetage compréhensible qui ne prête pas à confusion. Avec des nouveaux aliments, inconnus des consommateurs, le potentiel de tromperie est particulièrement important.</p>	
Art. 3	<p><b>Procédure d'autorisation pour des nouveaux aliments traditionnels</b>                      Ici aussi il faut veiller à ce que l'étiquetage soit compréhensible et non trompeur pour les consommateurs.</p>	

**18 DFI : ordonnance sur les boissons**

**Remarques générales**

**Eau de boisson – eau embouteillée**

La séparation de la législation sur l'eau potable de celle des eaux minérales et de source n'est pas idéale pour bien comparer les exigences qui doivent pourtant avoir la même base.

**Jus de fruits**

Nous regrettons que les boissons à base de jus de fruits soient regroupées dans les boissons aromatisées, alors que ce sont les teneurs en fruit qui sont vantés. Il serait mieux de mentionner plus clairement ces variantes.

Nous demandons d'approcher la définition du jus de celle de l'UE, moins trompeuse, car elle fait la différence entre un jus et un jus obtenu à partir d'un concentré.

**Tromperie par des imitations de cidre**

Nous regrettons la suppression de la définition du cidre dilué et des boissons à base de cidre. Le cidre est un produit traditionnel pour lequel les consommateurs, notamment les romands, s'attendent à un certain standard de qualité qui pourra être contourné par des produits qui ressemblent au cidre (l'allure et le prix) mais qui sont de moindre qualité.

Art.	Commentaires / remarques	Proposition de modification (texte)
Art. 5, al. 1	<p><b>Eau minérale naturelle</b> L'eau minérale ne doit pas seulement être irréprochable concernant les bactéries, mais aussi d'autres microorganismes.</p>	<p>L'eau minérale naturelle est une eau <b>microbiologiquement irréprochable</b>, ayant pour origine une nappe ou un gisement souterrain et provenant d'une source exploitée par une ou plusieurs émergences naturelles ou forées.</p>
Art. 8	<p><b>Traitements admis pour l'eau minérale naturelle</b> Il est important que le traitement de l'eau minérale naturelle ne détériore pas les qualités organoleptiques du produit. Il ne doit pas être trompeur pour les consommateurs. Il faut ajouter cette mention, car les minéraliers font justement la publicité autour du caractère naturel du produit, le côté naturel doit donc absolument correspondre aux attentes suscitées par ces promesses.</p>	<p><b>Le traitement de l'eau minérale naturelle ne doit pas détériorer les qualités organoleptiques du produit. Il ne doit pas être trompeur pour les consommateurs.</b></p>
Art. 14, al. 4	<p><b>Confusion de l'eau de source avec l'eau minérale</b> Cet alinéa est important pour empêcher la tromperie des consommateurs. Pour être plus efficace, il faut être encore plus clair et donner l'exemple de</p>	<p><b>Sont notamment interdites la mention «eau minérale» ainsi que toute mention similaire comportant le terme «minéral(e)».</b></p>

	l'interdiction d'utiliser le terme « minéral-e », comme c'est le cas dans l'ordonnance actuelle.	
Art. 16, al. 2	<p><b>Jus de fruits</b> La définition donnée est trompeuse pour les consommateurs. Elle ne correspond pas à la version européenne (Annexe I de la directive 2012/12/UE) qui applique la double classification de « jus de fruits » et de « jus de fruits à partir de concentré » qu'il faut reprendre ici : <b>Le jus de fruits obtenu à partir d'un concentré.</b></p> <p>Car il y a une grande différence de qualité entre un jus de fruits et un jus de fruits à base de concentré. Vendre l'un à la place de l'autre est trompeur.</p>	<p><b>Le jus de fruits obtenu à partir d'un concentré est obtenu en remettant dans le jus de fruits concentré l'eau extraite du jus lors de la concentration, ainsi qu'en restituant les arômes et, le cas échéant, les pulpes et les cellules que le jus a perdus mais qui ont été récupérés lors du processus de production du jus de fruits dont il s'agit ou de jus de fruits de la même espèce. L'eau ajoutée doit présenter des caractéristiques appropriées, notamment du point de vue chimique, microbiologique et organoleptique, de façon à garantir les qualités essentielles du jus.</b></p>
Art. 16, al. 10	<p><b>Les arômes à restituer</b> L'ajout d'arômes restitués ne doit pas être trompeur pour les consommateurs. Il faut mentionner cette exigence.</p>	<p><b>L'utilisation de ces arômes ne doit pas être trompeur pour les consommateurs.</b></p>
Art. 18, al. 1, let. c, point 3	<p><b>Exigences concernant les jus d'orange</b> L'UE a supprimé l'adjonction clandestine de jus de mandarine dans le jus d'orange dans sa directive 2012/12/UE. Il n'est pas compréhensible pourquoi cet ajout serait toujours autorisé en Suisse, sans en informer les consommateurs. Cette exception doit être supprimée, les consommateurs doivent être informés convenablement. Nous acceptons l'exception pour les jus de pomme ou de poire, pour ne pas pénaliser les producteurs artisanaux. Si toutefois une majorité de consommateurs se sentaient trompés, il faudrait également supprimer cette exception à l'étiquetage.</p>	<p>3. pour le jus d'orange : au maximum 10 % masse de jus de mandarine ou la quantité de concentré correspondante ; <b><u>cet ajout doit être indiqué sur l'étiquette à proximité de la dénomination.</u></b></p>
Art. 18, al. 1, let f.	<p><b>Restitution d'arômes, de pulpes ou de cellules</b> L'ajout d'arômes, de pulpes et de cellules obtenus à partir d'autres fruits de la même espèce ne doit pas être trompeur pour les consommateurs. Il faut rappeler cette condition.</p>	<p>f. les arômes, les pulpes et les cellules obtenus par des moyens physiques appropriés à partir de fruits de la même espèce peuvent être restitués au jus de fruits et au jus de fruits à base de concentré, <b><u>cette technique ne doit pas être trompeuse pour les consommateurs ;</u></b></p>
Art. 21, let 1, al. E	<p><b>Exigences concernant les jus de légumes</b> Dans le cadre de la stratégie contre les maladies non transmissibles, les consommateurs sont encouragés à diminuer leur consommation de sel.</p>	<p>Les ingrédients suivants sont admis :</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. sel comestible, <b>jusqu'à 3 g/kg au total,</b></li> <li>2. sucres ou miel, jusqu'à 50 g/kg au total,</li> </ol>

	<p>Pourtant, certains jus de légumes contiennent des teneurs trop élevées de sel ajouté, tout en faisant appel à l'image saine des légumes dont la consommation est encouragée.</p> <p><b>Nous demandons donc de donner une valeur maximale pour le sel ajouté, comme c'est déjà le cas pour le sucre. Nous proposons de reprendre la valeur limite 3g/kg, une teneur considérée comme peu salé par la Food Standards Agency.</b></p>	
Art. 22, al. 3	<p><b>Dénomination spécifique, adjonction de sel</b></p> <p>La FRC a été contacté par plusieurs consommateurs qui se sentaient trompés par l'adjonction de sel dans un jus de légumes.</p> <p><b>Il faut mentionner l'ajout de sel dans la dénomination spécifique, au même titre que l'adjonction de sucre</b></p>	3 Si un produit contient des ingrédients visés à l'art. 21, al. 1, let. e, la dénomination spécifique doit être complétée par une mention telle que «avec adjonction de sucre» ou «sucré», <b><u>ou respectivement « avec adjonction de sel » ou « salé ».</u></b>
Art. 27, al. 1	<p><b>Informations complémentaires (sans sucres ajoutés)</b></p> <p>En Union Européenne, les nectars de fruits portant l'allégation nutritionnelle « sans sucres ajoutés » ne peuvent pas contenir de sucres, ni de denrées alimentaires sucrantes, ni des édulcorants (directive 2012/12/UE, Annexe I, ingrédients autorisés). Cette restriction est positive pour les consommateurs qui savent que seul un produit non édulcoré peut porter cette allégation vendeuse.</p> <p>Nous demandons que cette même règle soit appliquée en Suisse.</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, <b><u>y compris les édulcorants au sens de l'OAdd.</u></b>
Art. 30	<p><b>Exigences concernant les sirops</b></p> <p>La FRC salue le maintien de la teneur minimale en jus de fruits à 30%.</p>	
Art. 35, let. c.	<p><b>Définitions des boissons instantanées et boissons prêtes à la consommation</b></p> <p>Il y a une erreur de français : il ne s'agit pas de « boissons énergétiques » mais de « boissons énergisantes ». Les boissons énergétiques sont des boissons pour sportifs, les boissons énergisantes (energy drinks) sont des boissons enrichies en caféine et autres substances stimulantes.</p> <p>Comme même cette appellation est trompeuse, les <a href="#">spécialistes de l'ANSES</a> préfèrent l'appellation « boissons dites énergisantes », appellation que nous préférons également.</p> <p>Il ne faut pas maintenir la confusion actuelle et corriger cette erreur.</p>	c. les boissons <b><u>dites énergisantes</u></b> contenant de la caféine ou des denrées alimentaires à teneur en caféine, avec ou sans ajout de taurine, de glucuronolactone ou d'inositol
Art. 36	<p><b>Exigences pour les limonades : caféine et quinine</b></p> <p>Comme les limonades peuvent également contenir de la caféine ou de la quinine, il faut fixer ici les teneurs maximales comme dans l'actuelle Ordonnance sur les boissons sans alcool. Maintenir cette limite est</p>	<b>La limonade décrite à l'art. 35, let b :</b> <b>a. ne doit pas présenter une teneur en caféine supérieure à 250 mg par litre.</b> <b>b. ne doit pas présenter une teneur en quinine</b>

	importante d'un point de vue santé et correspond aux souhaits des consommateurs.	<b>supérieure à 80 mg par litre, calculée en hydrochlorure de quinine.</b>
Art. 36, al. 3, let b	<b>Conditions/définitions pour les boissons énergisantes</b> La définition de la teneur en caféine n'est pas assez clairement fixée dans cet article. Laisser les fabricants décider la limite maximale en fixant uniquement la ration journalière est un risque pour les jeunes consommateurs qui ne prennent souvent pas la peine de décrypter les informations difficilement lisibles sur les emballages des boissons énergisantes. Il faut clairement édicter une limite par volume de boisson, éventuellement en suivant la réglementation allemande.	b. présentent une teneur en caféine supérieure à 25 mg/100 ml, sans excéder <b>X<sup>1</sup> mg par contenant</b> , et  <sup>1</sup> cette valeur est fixée par l'OSAV
Art. 36, al. 3, let e (nouveau)	<b>Conditions/définitions pour les boissons énergisantes</b> ANSES et <a href="#">BfR</a> mettent en garde concernant la consommation des boissons énergisantes par les enfants et les adolescents. La Lettonie a déjà décidé de réagir en interdisant la vente de ces boissons aux jeunes. La révision des ordonnances alimentaires est une bonne occasion pour suivre cet exemple.	<b>e. ne sont pas autorisés à la vente aux enfants de moins de 12 ans.</b>
Art. 37	<b>Boissons de table aux jus de fruits</b> Les boissons de table au jus de fruits sont de plus en plus fréquents sur le marché, il faut donc maintenir la définition comme dans l'actuelle ordonnance sur les boissons sans alcool (10% de jus minimum, 6% minimum pour du jus de citron). Ces boissons contiennent déjà très peu de jus de fruits, mais ne pas donner de limite du tout ouvre la porte à la fraude.	<b>compléter par des exigences concernant la teneur en fruits des « boissons de table aux fruits »</b>
Art. 37, al. 2, let d, ch. 4	<b>Dose de maximale</b> Nommer une dose journalière maximale « dose journalière prévue » n'est pas adapté. Nous demandons de remplacer par « dose journalière à ne pas dépasser ».	4. la dose journalière <b>à ne pas dépasser</b> (par ex. « ne pas consommer plus que deux canettes par jour »)
Art. 37, al. 1, let e (nouveau)	<b>Etiquetage, informations complémentaires</b> La FRC a été contacté par des consommateurs déçus pas le goût sucré des boissons aux céréales « nature » saccharifiées, dont l'emballage ne donnait pas cette information. D'autres fabricants mentionnent cet état correctement. Nous demandons que l'information « naturellement sucré » soit apposée sur toutes ces boissons afin que les consommateurs ne soient pas trompés.	<b>e. pour les boissons à base de céréales saccharifiées selon l'art. 35, let e, également une mention sur leur teneur naturelle en sucres « naturellement sucré » ou « contient des sucres naturellement présents ».</b>
Art. 55, al. 2	<b>Mélange de café et de succédané de café</b> Nos collègues allemands ont dénoncé un mélange de café dont l'ajout de succédané de café n'était pas visible à première vue. Beaucoup de consommateurs se sont sentis trompés. Comme ce genre de produit risque d'arriver sur le marché suisse également,	2 Dans le cas des mélanges de café et de succédanés du café, de même que dans le cas des mélanges d'extraits de café et d'extraits de succédanés du café, la teneur en café du mélange de départ doit être indiquée en pour-cent masse <b>de manière bien visible sur la</b>

	il faut clairement indiquer la nature du mélange sur la face avant du produit, sur le champ de vision principal.	<b>face avant de</b> l'emballage et dans les textes publicitaires.
Art. 64	<b>Exigences concernant la bière</b> La FRC regrette l'abaissement des exigences pour la bière, comme la suppression de limite supérieure pour le sucre ajoutée et pour l'amidon ajouté. Abaisser ainsi les standards de qualité sans informer les consommateurs de la moindre valeur d'un produit ouvre la porte à la tromperie. <b>Nous demandons de maintenir les standards de qualité de l'art. 42 de l'actuelle ordonnance sur les boissons alcooliques.</b>	
Art. 66, al. 3	<b>Indications complémentaires pour la bière</b> Informé sur l'aromatization de la bière n'est pas un droit mais une obligation. Il faut changer le verbe dans cet alinéa.	3 La dénomination «bière aromatisée à ... » est <b>obligatoire pour</b> la bière aromatisée par des arômes.
Art. 69	<b>Pratiques et traitement œnologiques</b> La FRC salue la suppression de la possibilité de demander l'autorisation pour encore d'autres techniques œnologiques. Pour les consommateurs, le vin est un produit naturel et traditionnel, avec de nouveaux procédés ils se sentiraient trompés.	
Art. 73, al. 5, let. a	<b>Coupage du vin suisse AOC</b> Autoriser le coupage des vins suisses AOC est contraire aux attentes des consommateurs qui s'attendent à un produit de qualité supérieure. Par ailleurs, l'affaire Giroud a montré qu'il est difficile de contrôler ce genre de technique et que la possibilité de fraude est très élevée. <b>Il faut supprimer cette possibilité.</b>	5 Le coupage des vins suisses avec du vin suisse est soumis aux prescriptions suivantes : a. <del>les vins portant une appellation d'origine contrôlée (AOC) peuvent être coupés avec des vins de même couleur à concurrence de 10 % ;</del>
Annexe 3 et 4	<b>Valeurs Brix minimales/Teneurs minimales en jus de fruits</b> L'ordre des fruits dans l'énumération n'est pas compréhensible dans la version française. Mieux vaudrait adopter l'ordre alphabétique pour les noms latins ou classer les fruits par ordre décroissant des valeurs indiquées.	
Annexe 4	<b>Quantités maximales de substances admises dans les boissons prêtes à la consommation contenant de la caféine</b> Il n'est pas logique de ne pas indiquer la quantité maximale dans les « shots » également en mg par 100 ml. Cela serait plus compréhensible.	Boissons prêtes à la consommation contenant de la caféine en portions < 100 ml (shot énergisant) : <b>Quantité maximale par 100 ml</b>

Annexe 8	<p><b>Pratiques et traitements œnologiques</b></p> <p>Nous saluons cette transparence sur les techniques œnologiques autorisées. Toutefois, les consommateurs devraient être informés sur les techniques mises en œuvre lors de la production de leur vin.</p> <p>Nous demandons d'introduire enfin une meilleure transparence sur la composition du vin.</p> <p>Notamment pour les vins doux, le mode de production devrait être mentionné sur l'étiquette, car il existe des modes très différents qui n'ont pas la même valeur (cryoextraction, passerillage).</p>	
Appendice 14	<p><b>Enrichissement</b></p> <p>L'enrichissement des vins avec du sucre est un procédé trompeur pour les consommateurs, notamment quand il s'agit de vin AOC qui est vendu comme étant d'une qualité supérieure.</p> <p><b>Il faut clairement exclure cette technique pour tous les vins AOC.</b></p>	

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

**Remarques générales**

**Protection de la santé des consommateurs**

L'alliance des organisations des consommateurs salue la volonté d'améliorer la protection de la santé des consommateurs en introduisant des exigences concernant l'eau de douche. Assainir des installations vétustes avant la survenue d'une catastrophe est indispensable, cacher ce genre de problème n'est en aucun cas judicieux et met la santé des consommateurs en danger. Nous sommes toutefois conscients que l'effort demandé aux acteurs concernés et aux autorités de contrôle est considérable et nous acceptons « d'adoucir » ce programme sous conditions que les autres points importants pour les consommateurs dans le projet LARGO soient réalisés rapidement et prioritairement.

**Harmonisation des exigences**

Par ailleurs, l'Alliance des organisations de consommateurs salue également la volonté d'harmoniser au niveau fédéral les exigences concernant l'eau des piscines et des bains bouillonnants.

**Pesticides**

Les consommateurs sont inquiets concernant la teneur éventuelle en pesticides et en métabolites de pesticides de leur eau potable. Par prudence, il faut donc également donner une valeur limite pour les métabolites de pesticides dont l'évaluation n'est pas encore terminée.

Art.	Commentaires / remarques	Proposition de modification (texte)
Art. 5	<p><b>Point de conformité</b>            Nous saluons la volonté d'exiger enfin que l'eau fournie aux consommateurs locataires soit potable. C'est un signal fort pour obliger les régies à maintenir le système de distribution d'eau des immeubles locatifs en bon état de marche.</p>	
Art. 7	<p><b>Informations et rapports</b>            Nous saluons le maintien de l'information annuelle des consommateurs sur la qualité de leur eau.</p>	

## 20 DFI : ordonnance sur les additifs (OAdd)

### Remarques générales

#### Additifs dans les préparations de viande et dans les produits à base de viande

Nous regrettons l'introduction de nouvelles manières d'ajouter des nitrites aux produits à base de viande, alors que les nitrites et les nitrates sont justement épinglés par la [FVO européenne](#) dont l'audit actuellement en cours montre déjà que les additifs dans les viandes transformés sont peu contrôlés. Il est donc essentiel de limiter d'office les additifs autorisés dans ces produits pour permettre des contrôles plus efficaces.

#### Colorants dans les préparations de viande

Nous sommes totalement opposés à l'introduction de la possibilité d'ajouter des colorants à davantage de préparations de viande, notamment dans les merguez. La [Direction de la répression des fraudes](#) en France a justement mis à jour des colorants interdits ou dépassant les limites légales dans les merguez. Il ne faut pas ouvrir la porte à ce genre de tromperie des consommateurs qui s'attendent à ce que la couleur des saucisses provienne des épices.

Art.	Commentaires / remarques	Proposition de modification (texte)
Art. 1, let. 1, al. c	<p><b>Définition de la denrée alimentaire à valeur énergétique réduite</b> L'actuelle OEDAI et le projet de OIDA (annexe 13, point 2) permettent seulement de comparer la valeur énergétique du même aliment pour pouvoir utiliser cet argument de vente. Nous demandons de maintenir cette définition pour limiter la tromperie des consommateurs.</p>	<p><i>c. denrée alimentaire à valeur énergétique réduite</i> : toute denrée alimentaire dont la valeur énergétique a été réduite d'au moins 30 % par rapport à la denrée d'origine <del>ou à un produit similaire</del> ;</p>
Art. 1a, al. 6, let. g	<p><b>Ne sont pas considérés comme additifs</b> Pour les consommateurs, les couches de protection étendues sur les fruits exotiques (p.ex. ananas, agrumes) font partie des additifs qui doivent être signalés, car les fruits et légumes entiers sont considérés comme naturels. Il faut donc exclure les fruits et légumes de cette liste.</p>	<p>g. les substances entrant dans la composition d'une couche ou d'une enveloppe de protection ne faisant pas partie de l'aliment et n'étant pas destinée à être consommée en même temps que cet aliment, <b>hormis sur les fruits et légumes</b> ;</p>
Art. 2, al. 2	<p><b>Nouveaux additifs</b> Autoriser de nouveaux additifs, spécialement pour la Suisse, doit rester exceptionnel. Il ne faut donc pas donner une autorisation pour des raisons économiques, alors que les prix pour les produits élaborés en Suisse sont élevés grâce à leur image de qualité supérieure. Nous demandons de biffer cette option.  Par ailleurs, les associations de consommateurs souhaitent être informés si</p>	<p>b. le besoin technologique revendiqué s'avère suffisant et l'objectif recherché ne peut être atteint par d'autres méthodes économiquement et techniquement utilisables;</p>

	de nouveaux additifs sont admis.	
Art. 7	<p><b>Poudres à lever</b>  Nous ne voyons pas l'utilité de supprimer les exigences de qualité pour les poudres à lever. Les consommateurs se sentent trompés si leur poudre à lever fonctionne moins bien que d'habitude.  Nous demandons de maintenir cette définition et de l'introduire dans l'article 1, let. 1 de la même manière que les édulcorants</p>	maintenir les exigences de qualité pour les poudres à lever
Annexe 3, B 808.2.	<p><b>Liste des applications autorisées, préparations de viande : autorisation d'additifs trompeurs</b>  Les additifs dans les préparations de viande doivent rester à un strict minimum. En autoriser encore de nouveaux dans ces produits qui sont des aliments de base et qui ont un aspect naturel, est trompeur pour les consommateurs.</p> <p><b>E 100</b> : Autoriser encore un nouveau colorant pour les préparations de viande est inutile et trompeur pour les consommateurs. Nous demandons de supprimer cet ajout.</p> <p><b>E 120, E 150 a à d, E 160 c, E 162</b> : nous demandons de ne pas autoriser ces colorants dans les <i>merguez, salsicha fresca, butifarra fresca, longaniza fresca</i> et <i>chorizo fresco</i>, leur ajout risque de tromper les consommateurs.</p> <p><b>Les acétates, les sorbates, les lactates et les citrates</b> : Nous demandons de ne pas encore rallonger la liste des additifs autorisés dans les préparations de viande hachée fraîche et autres préparations de viande.</p> <p><b>Les phosphates</b> : Nous demandons de ne pas autoriser les phosphates dans de nouveaux produits. Les phosphates servent à camoufler l'eau ajoutée et sont trompeurs pour les consommateurs.</p> <p><b>Les Alginate, les gommés, etc.</b> : Autoriser ces rétenteurs d'eau dans des produits à base de viande augmente clairement le risque de tromperie des consommateurs. Il ne faut pas autoriser l'utilisation de ces additifs trompeurs dans des préparations de viande.</p>	Supprimer toutes les nouvelles utilisations d'additifs dans les préparations de viande, notamment les colorants que les consommateurs ne s'attendent pas de trouver dans un produit à base de viande
Annexe 3, B 08.3.4.	<p><b>Produits à base de viande saumurés</b>  Augmenter encore l'utilisation de nitrites n'est pas souhaitable pour la santé des consommateurs.</p>	Supprimer les nouvelles utilisations de nitrites
Annexe 3, B 09.2.	<p><b>Poisson et produits de la pêche transformés</b>  Le test de la FRC a montré que beaucoup de poissons et de fruits de mer</p>	Supprimer les nouvelles utilisations de phosphates

	<p>étaient gorgés d'eau et trompaient ainsi les consommateurs sur le véritable prix de la marchandise.</p> <p>Autoriser des phosphates dans des poissons, est inutile pour les consommateurs.</p>	
Annexe 6	<p><b>Listes des denrées alimentaires dans lesquelles le transfert d'un additif n'est pas autorisé</b></p> <p>Nous saluons le maintien de ces deux listes qui donnent une sécurité importante aux consommateurs.</p>	

## 21 DFI : ordonnance sur les arômes

### Remarques générales

#### Arômes omniprésents

Nous saluons le fait d'avoir enfin clarifié les détails concernant les arômes, ces ingrédients qui sont ajoutés à un nombre croissant d'aliments.

#### Retirer des substances problématiques de la liste

Le 23 juillet 2015, l'EFSA a évalué la substance [p-Mentha-1,8-diène-7-al \(périllaldéhyde\) comme génotoxique](#). Il faut donc retirer cette substance de la liste de l'annexe 2, ainsi que les autres substances du même groupe d'arômes.

Art.	Commentaires / remarques	Proposition de modification (texte)
Art. 4, al. 1, let. a	<p><b>Préparations aromatisantes qui peuvent être utilisées</b></p> <p>En UE, seules les préparations aromatisantes obtenues à partir de denrées alimentaires (définition art. 2, al.1, let. d, ch. 1) sont autorisées sans autres. Reprendre cette restriction en Suisse également.</p>	
Art. 10, let. a et d	<p><b>Conditions spécifiques pour l'emploi du qualificatif « naturel »</b></p> <p>Le terme « préparation aromatique <b>naturelle</b> » utilisé ici n'a pas été définie dans cette ordonnance. Le règlement 1334/2008 définit bien cette notion aux points 25, 26 et 27 dans l'introduction, pour être clair il serait important de la reprendre dans cette ordonnance.</p> <p>Le mot « arôme » pour décrire la saveur de l'aliment crée inutilement la confusion dans cet article. Le remplacer par « saveur » comme dans le règlement 1334/2008.</p>	<p><b>reprendre la définition EU de la préparation aromatique naturelle</b></p> <p>e. le terme « arôme naturel » ne peut être utilisé que si la partie aromatisante est issue de différents matériaux de base et si la mention des matériaux de base ne reflète pas leur <b>saveur</b> ou leur goût.</p>
Annexe 2, Partie B : tableau	<p>Le 23 juillet 2015, l'EFSA a évalué la substance <a href="#">p-Mentha-1,8-diène-7-al (périllaldéhyde) comme génotoxique</a>. Il faut donc retirer cette substance de la liste de l'annexe 2 B, ainsi que les autres substances du même groupe d'arômes.</p>	<p><b>supprimer la substance</b> p-Mentha-1,8-diène-7-al (périllaldéhyde) et les autres substances du même groupe</p>
Annexe 6	<p><b>Liste des denrées alimentaires dans lesquelles les arômes ne sont pas autorisés</b></p> <p>Nous saluons le maintien de cette liste importante pour diminuer les possibilités de tromper les consommateurs sur la qualité des produits. Dans ce but, nous demandons de maintenir l'interdiction d'ajouter des arômes aux préparations de viande ainsi qu'à tous les fruits et légumes</p>	<p>...</p> <p>Viande fraîche, à l'exception des préparations de viande</p> <p>...</p> <p><b>Fruits, légumes et champignons, en conserve ou déshydratés; fruits, légumes et champignons, transformés</b></p>

	transformés. <b>Autoriser des arômes dans ces aliments de base permet de tromper les consommateurs sur la qualité des ingrédients.</b>	...
--	---	-----

## 22 DFI : ordonnance sur les contaminants (OCont)

### Remarques générales

#### But double de cette ordonnance pour les consommateurs

Le but de cette ordonnance est la protection de la santé des consommateurs, mais également la protection contre la tromperie sur des qualités attendues par les consommateurs.

#### Principe de précaution

Le principe de précaution de la nouvelle LDAI doit également être appliqué dans l'ordonnance sur les contaminants : il faut limiter tous les contaminants à des quantités sans danger pour la santé, même les substances non mentionnées particulièrement.

#### Résidus de substances radioactives

L'abandon de valeurs maximales pour les substances radioactives n'est pas tolérable. Indépendamment des contaminations dues à des événements particuliers tels que Tchernobyl ou Fukushima, des critères doivent être fixés pour permettre l'appréciation de denrées dont l'origine de la contamination est inconnue. Les valeurs actuelles de l'OSEC doivent être reprises dans cette ordonnance.

Art.	Commentaires / remarques	Proposition de modification (texte)
Art. 1	<b>Objet et champ d'application</b> Il manque une mention comme l'art. 1 de l'OSEC actuelle qui inclut tous les contaminants, même les substances qui ne sont pas mentionnés dans les annexes. Il faut l'ajouter comme incitation aux bonnes pratiques de fabrication.	<b>Les contaminants ne doivent être présents dans ou sur les denrées alimentaires qu'en quantités techniquement inévitables et ne présentant pas de danger pour la santé.</b>
Art. 5 et annexes	<b>Risque lié à une augmentation de la radioactivité</b> Fixer des teneurs maximales en lien avec un événement de radioactivité n'est pas suffisant pour protéger la santé des consommateurs en temps normal. Il faut maintenir une liste comme celle des concentrations maximales pour les radionucléides de l'ordonnance actuelle.	<b>reprendre la liste des concentrations maximales pour les radionucléides</b>
Annexe 3, tableau 2, point 2.4	<b>Plomb</b> Dans le règlement 2015/1005, l'UE vient d'abaisser la valeur limite de la teneur en plomb pour les aliments pour enfants et le vin et d'introduire une valeur limite pour le miel. Nous estimons que la santé des consommateurs suisses doit être aussi bien protégée que celle des voisins. Nous demandons de mettre les valeurs limite à jour aussi vite qu'en UE.	2.4 Plomb <ul style="list-style-type: none"> <li>• 2.4.2 Préparations pour nourrissons et préparations de suite : <b>0,010 mg/kg</b></li> <li>• 2.4.20 Vins (y compris les vins mousseux, mais à l'exclusion des vins de liqueur), cidres, poiré et vins de fruits <b>fabriqués à partir des vendanges 2016 et suivants : 0,15 mg/kg</b></li> <li>• 2.4.21 Vins aromatisés, boissons aromatisées à</li> </ul>

		<p>base de vin et cocktails aromatisés de produits viti-vinicoles <b>fabriqués à partir des vendanges 2016 et suivants : 0,15 mg/kg</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>2.4.31 Miel : 0,10 mg/kg</b></li> </ul>
Annexe 3, tableau 2	<p><b>Arsenic inorganique</b></p> <p>L'UE vient d'adopter le règlement 2015/1006 qui introduit une valeur limite pour la teneur en arsenic inorganique (la forme la plus toxique de l'arsenic) dans le riz et les produits dérivés. Plusieurs test avaient montré la présence de cet arsenic dans du riz vendu en Suisse, sans que les autorités exécutives puissent le faire retirer du commerce par manque de base légale.</p> <p>Nous estimons que la santé des consommateurs suisses doit être aussi bien protégée que celle des voisins. Nous demandons de mettre les valeurs limite à jour aussi vite qu'en UE.</p>	<p><b>Arsenic inorganique :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Riz usiné, non étuvé (riz poli ou riz blanc) : 0,20 mg/kg</b></li> <li>• <b>Riz étuvé et riz décortiqué : 0,25 mg/kg</b></li> <li>• <b>Galettes de riz soufflé, feuilles de riz, crackers de riz et gâteaux à la farine de riz : 0,30 mg/kg</b></li> <li>• <b>Riz destiné à la production de denrées alimentaires pour les nourrissons et les enfants en bas âge : 0,10 mg/kg</b></li> </ul>

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

**Remarques générales**

- Disposer d'une valeur maximale générale lorsqu'il n'y a pas de limite fixée par produit est positif pour les consommateurs.
- Nous regrettons, en revanche, que la problématique des résidus multiples ne soit pas traitée.
- La plan national de réduction des produits phytosanitaires devrait déboucher sur une modification de cette ordonnance.

Art.	Commentaires / remarques	Proposition de modification (texte)

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

**Remarques générales**

**Pas de commentaires**

<b>Art.</b>	<b>Commentaires / remarques</b>	<b>Proposition de modification (texte)</b>

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

**Remarques générales**

Art.	Commentaires / remarques	Proposition de modification (texte)
Art. 5, al. 3	<p><b>Adjonction de substances au sel comestible</b>                      Enrichir le sel en iode est utile sous l'angle de la santé publique, mais autoriser une teneur qui peut varier du simple au double ne permet pas aux consommateurs d'évaluer la quantité d'iode réellement absorbée.                      Nous demandons donc de restreindre la fourchette des teneurs autorisées.</p>	
Art. 7, al. 1, let. C nouveau	<p><b>Etiquetage</b>                      Si la denrée ou la boisson enrichie est riche en graisses, sel ou sucres par rapport au profil nutritionnel de l'OMS, il faut mentionner le fait sur l'emballage pour ne pas faire croire aux consommateurs que l'aliment est favorable à la santé uniquement à cause de l'ajout d'une vitamine, d'un sel minéral ou d'une autre substance ayant un effet nutritionnel ou physiologique.</p>	<p><b>c. en cas de teneur élevée d'acides gras saturés, de sel ou de sucre de l'aliment enrichi, cela doit être mentionné sur l'étiquette selon l'annexe 13 nOIDAI</b></p>

**26 DFI : ordonnance sur l'hygiène (OHyg)**

**Remarques générales**

**L'annexe 2 de l'actuelle OHyg est indispensable pour la sécurité**

La suppression de l'annexe 2 de l'actuelle OHyg n'est pas tolérable. Il est indispensable que les critères pour l'appréciation de la qualité hygiénique des denrées figurent dans le droit alimentaire. Les guides de bonnes pratiques hygiéniques des branches dans lesquels figurent de tels critères sont encore trop peu nombreux. Les informations contenues dans la lettre d'information n° 173 ne sont pas suffisantes pour permettre une juste appréciation, en particulier pour les denrées alimentaires prêtes ou non prêtes à la consommation que l'on trouve en restauration collective.

**Ses critères de sécurité sont indispensables pour des contrôles efficaces**

Sans critères d'appréciation, il est à craindre que les autorités de contrôle renoncent à prélever et analyser des denrées qui ne peuvent pas être facilement contestées. L'absence de contrôle entraînera une dégradation de la qualité.

**Ils sont indispensables pour un autocontrôle efficace**

Sans critères d'appréciation, les paramètres des analyses qui doivent être faites dans le cadre de l'autocontrôle ne sauront être correctement choisis et les résultats intelligemment appréciés tant par les laboratoires que par les commerçants.

Art.	Commentaires / remarques	Proposition de modification (texte)
Art. 54, al. 3	<b>Œufs et ovoproduits – délai de vente</b> Nous saluons le maintien du délai de vente, malgré la nouvelle date de durabilité dans l'art. 107, al. 4 de l'ordonnance sur les denrées d'origine animale. Car il est impossible de voir la fraîcheur des œufs d'un coup d'œil et il est très facile de tromper les consommateurs en vendant des œufs qui sont trop proches de la date de durabilité.	

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

### Remarques générales

#### Empêcher le camouflage de pratiques inadaptées

Les méthodes décrites dans cette ordonnance sont à priori destinées à améliorer la sécurité des consommateurs, mais elles peuvent également servir à camoufler des pratiques inadaptées et des manques d'hygiène (ionisation, traitement de la surface des denrées d'origine animale). Ce genre de pratique trompeuse représente également une concurrence déloyale pour les producteurs honnêtes. Elle doit donc clairement être interdite.

#### Ionisation, aliments irradiés

Il n'est pas compréhensible pourquoi la Suisse veut introduire la possibilité d'irradier n'importe quel aliment sans devoir demander une autorisation. En UE il est toujours obligatoire de demander une autorisation avant d'appliquer cette technique et la plupart des pays autorisent seulement l'irradiation des herbes et épices, comme la Suisse. Il est contre-productif de vouloir faciliter l'usage de cette technique, alors que la plupart des consommateurs la réprouvent, Il faut donc maintenir le système actuel.

#### Contrôles officiels renforcés

Il est pour les consommateurs difficile voire impossible de détecter eux-mêmes la tromperie due à ces procédés technologiques ou à l'utilisation d'auxiliaires. Suite à l'augmentation des procédés autorisés, il est donc important de donner clairement cette tâche aux autorités de contrôle.

#### Information des consommateurs pour éviter la tromperie

Les consommateurs sont très critiques face à ces procédés techniques. Il est donc essentiel d'informer les consommateurs clairement sur les procédés et les auxiliaires utilisés et d'introduire expressément une protection contre la tromperie dans cette ordonnance.

Art.	Commentaires / remarques	Proposition de modification (texte)
Art. 1, let c (nouveau)	<b>Objet et champ d'application</b> Les méthodes décrites dans cette ordonnance exposent les consommateurs à certains risques sans leur offrir véritablement des avantages. Par ailleurs, ces procédés peuvent tromper les consommateurs sur les qualités des denrées.	<b>c. Elle garantit que l'utilisation des procédés et des auxiliaires ne soient pas trompeuse pour les consommateurs.</b>
Art. 4, al. 3 (nouveau)	<b>Ionisation</b> Jusqu'à présent, l'ionisation était seulement autorisée pour les épices et les herbes aromatiques séchées et sur autorisation pour d'autres aliments. La situation est la même en UE. Il est dès lors incompréhensible qu'aucune mention de cette limitation ne soit faite dans cette ordonnance. Nous demandons de la spécifier dans un article.	<b>3 Cette méthode est uniquement autorisée pour les épices et les herbes aromatiques séchées.</b>
Art. 6	<b>Étiquetage de la viande traitée pour éliminer la contamination de surface</b>	<b>L'information doit toujours être donnée par écrit, aussi à la vente en vrac.</b>

	L'information sur ce genre de traitement doit toujours être donnée par écrit, aussi à la vente en vrac. Sinon le risque de tromperie des consommateurs est trop important.	
Art. 7	<b>Conditions d'utilisation des enzymes</b> La nécessité technologique suffisante doit être décidée par l'OSAV.	

**Remarques générales****Changement de précepte juridique qui crée une insécurité de droit**

L'alignement sur la législation de l'UE change radicalement l'approche appliquée jusqu'ici dans la contamination des denrées alimentaires par des radionucléides.

Le rôle de l'ordonnance proposée n'est pas clair dans le cadre de la législation alimentaire. Il n'est notamment pas clair comment une certaine denrée alimentaire peut être attribuée avec certitude à un événement ponctuel, comme l'accident de Tchernobyl.

**Les valeurs limites doivent réellement protéger la santé des consommateurs**

Les valeurs limites proposées dans le projet d'ordonnance pour le césium 134 et 137 sont de 370 Bq/kg dans les produits laitiers et les préparations pour nourrissons et de 600 Bq/kg pour les autres denrées alimentaires. Ces valeurs sont beaucoup plus élevées que celles exigées par l'UE pour les produits contaminés par d'autres sources de pollution (accident). Nous doutons donc que l'évaluation des risques sur la santé mentionnée dans les commentaires aye été effectuée avec la rigueur scientifique nécessaire pour réellement protéger les consommateurs.

**Rétablir des valeurs maximales générales dans l'OCont**

L'abandon de valeurs maximales générales pour les substances radioactives n'est pas tolérable. Indépendamment des contaminations dues à des événements particuliers tels que Tchernobyl ou Fukushima, des critères doivent être fixés pour permettre l'appréciation de denrées dont l'origine de la contamination est inconnue. Les valeurs actuelles de l'OSEC doivent être reprises dans l'ordonnance sur les contaminants (OCont).

Art.	Commentaires / remarques	Proposition de modification (texte)
Art. 2, let. c	<p><b>Valeurs maximales cumulées en césium 134 et 137</b>            Audelà du fait que ces valeurs limites sont trop élevées, il faut préciser que les valeurs maximales concernent les parties comestibles.</p>	<p>A compléter avec:            Les valeurs maximales se réfèrent aux parties comestibles des aliments bien lavés ou nettoyés (poussière, terre). Dans le cas des denrées alimentaires séchés, la référence est l'état reconstitué. Dans le cas des aliments transformés (mélanges, extraits, concentrés, etc.), les valeurs maximales se rapportent au produit brut, le cas échéant, aux parties individuelles.</p>
Annexe 2	<p><b>Pays pour lesquels un certificat d'exportation est nécessaire</b>            L'annexe énumère les pays touchés par le mouvement des nuages contaminés après l'accident nucléaire de Tchernobyl pour lesquels un certificat est requis pour exporter et, bien sûr, aucune mention de la Suisse également toujours affectée par ces retombées radioactives</p>	<p>Nous devons, une fois de plus, souligner la nécessité de normaliser les valeurs maximales sur la base d'une évaluation des risques, en particulier pour les principaux radionucléides attendus.</p>