



Schweizerische Eidgenossenschaft
Confédération suisse
Confederazione Svizzera
Confederaziun svizra

Département fédéral de l'intérieur DFI
**Office fédéral de la sécurité alimentaire et
des affaires vétérinaires OSAV**
Denrées alimentaires et nutrition

Consultation relative au projet Stretto 4 ; révision des ordonnances Consultation jusqu'au 31 Janvier 2023

Prise de position de

Nom / entreprise / organisation / service : Fédération romande des consommateurs
Sigle entreprise / organisation / service : FRC
Adresse, lieu : Rue de Genève 17, 1002 Lausanne
Interlocuteur : Sophie Michaud Gigon, Secrétaire générale et Rebecca Eggenberger, Responsable alimentation
N° de téléphone : 021/331.00.90
E-mail : r.eggenberger@frc.ch
Date : 30 janvier 2023

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 31 Janvier 2023 à l'adresse suivante : lmr@blv.admin.ch

Office fédéral de la sécurité alimentaire et
des affaires vétérinaires OSAV
Schwarzenburgstrasse 155, 3003 Berne
Tél. +41 58 463 37 02
lmr@blv.admin.ch

Table des matières

1	Remarques générales sur la consultation relative au projet Stretto 4 ; révision des ordonnances 2022/23	3
2	CF : ordonnance sur les denrées alimentaires et les objets usuels	5
3	CF : ordonnance sur l'exécution de la législation sur les denrées alimentaires	7
4	CF : ordonnance sur le plan de contrôle national de la chaîne alimentaire et des objets usuels	8
5	CF : ordonnance concernant l'abattage d'animaux et le contrôle des viandes.....	9
6	CF : Ordonnance sur le contrôle du lait	11
7	DFI : ordonnance concernant l'information sur les denrées alimentaires	12
8	DFI : ordonnances sur les denrées alimentaires d'origine animale.....	16
9	DFI : ordonnance sur les denrées alimentaires d'origine végétale, les champignons et le sel comestible.....	18
10	DFI : ordonnance sur les teneurs maximales en contaminants	20
11	DFI : ordonnance sur les compléments alimentaires	24
12	DFI : ordonnance sur les denrées alimentaires destinées aux personnes ayant des besoins nutritionnels particuliers	25
13	DFI : ordonnance sur les boissons	27
14	DFI : ordonnance sur l'eau potable et l'eau des installations de baignade et de douche accessibles au public	28
15	DFI : Ordonnance sur les matériaux et objets.	29
16	DFI : l'ordonnance réglant l'hygiène dans la production laitière	30
17	DFI : Ordonnance sur les objets destinés à entrer en contact avec le corps humain	31
18	DFI : ordonnance sur les nouvelles sortes de denrées alimentaires	33
19	DFI : ordonnance concernant l'hygiène lors de l'abattage d'animaux.....	35
20	DFI : ordonnance sur les arômes et les additifs alimentaires ayant des propriétés aromatisantes utilisés dans ou sur les denrées alimentaires.....	36
21	DFI : ordonnance sur l'hygiène dans les activités liées aux denrées alimentaires.....	38
22	CF : Ordonnance : concernant la formation de base, la formation qualifiante et la formation continue des personnes travaillant dans le secteur vétérinaire public..	40
23	DFI : ordonnance sur les denrées alimentaires génétiquement modifiées	41

1 Remarques générales sur la consultation relative au projet Stretto 4 ; révision des ordonnances 2022/23

Remarques générales

Monsieur le Conseiller fédéral, Mesdames, Messieurs,

La FRC vous remercie de lui donner la possibilité de prendre position sur le projet de révision des ordonnances sur les denrées alimentaires Stretto 4.

De manière générale, elle estime que les propositions de modifications apportent davantage de clarté et permettent, la plupart du temps, de renforcer la protection des consommateurs.

La FRC salue particulièrement l'introduction de la teneur en sucres et en acides gras saturés dans la déclaration nutritionnelle obligatoire (art. 22 OIDA). Elle salue également l'introduction de l'indication d'origine obligatoire pour le pain, une information très importante pour le choix des consommateurs selon [l'enquête de l'OSAV](#) de 2021 (art. 15 OIDA)

La FRC tient toutefois à souligner que l'harmonisation avec la législation européenne a pour conséquence d'effectuer des renvois de plus en plus nombreux directement au droit européen dans la législation suisse. Celle-ci étant déjà complexe à appréhender, ces renvois multiples augmentent les difficultés de compréhension et peuvent prêter à confusion. Il est essentiel que tous les acteurs de la chaîne ainsi que les consommateurs puissent avoir accès à l'information de la manière la plus simple possible.

Par ailleurs, le projet de publication de certaines données sur le site de l'OSAV plutôt que dans les ordonnances idoines inquiète également la FRC en terme de sécurité du droit et d'accès à une information à jour et fiable.

La FRC demande également des modifications additionnelles au sein de plusieurs textes, afin de renforcer la protection de la santé des enfants et des adolescents, particulièrement vulnérables.

La transparence et l'information sont des bases indispensables pour que les consommateurs puissent faire leur choix en connaissance de cause et de manière ciblée. C'est pourquoi la FRC salue l'extension de certaines déclarations aux produits destinés aux sportifs (ordonnance sur les denrées alimentaires destinées aux personnes ayant des besoins nutritionnels particuliers. Elle rejette toutefois la demande de suppression de la déclaration nutritionnelle.

En plus des changements prévus dans cette consultation, la FRC demande de revoir rapidement les quantités maximales autorisées pour les additifs nitrés. Dans son [évaluation des risques liés à la consommation de nitrates et nitrites](#) de juillet 2022, ANSES constate que les nitrites sont majoritairement apportés par les aliments (99%), que les additifs représentent entre 45 et 65% des apports (notamment par des produits carnés) et que chez certains enfants l'exposition dépasse la DJA. A cause du caractère génotoxique et cancérigène des composés nitrosés qui se forment dans le tube digestif, ANSES recommande de réduire l'exposition de la population aux nitrates et nitrites par voie alimentaire, notamment en limitant les quantités d'additifs

nitrés ajoutés dans les produits carnés, accompagné par des mesures compensatrices validées. La FRC demande de suivre cette recommandation scientifique des experts d'ANSES aussi en Suisse afin de protéger ici aussi la santé des consommateurs.

La FRC souhaite également profiter de cette révision afin de signaler une problématique suite à des changements intervenus sans qu'elle n'ait été consultée et qui ont des liens indirects avec la présente révision. Cela concerne les modifications publiées par [communiqué de presse le 14 octobre 2022](#). La FRC constate qu'un nombre conséquent d'enzymes élaborés à l'aide de microorganismes génétiquement modifiés sont désormais autorisés pour la fabrication du pain. Elle déplore qu'un produit "naturel" comme le pain, pour lequel la présente révision instaure des modifications afin d'en valoriser la provenance, puisse contenir autant de substances qui ne sont en finalité pas indiquées dans la liste des ingrédients. Elaborés de cette manière, ces pains deviennent ainsi des aliments ultra transformés et cette information échappe totalement au consommateur au moment de l'achat.

Pour le surplus, la FRC vous renvoie aux remarques détaillées ci-dessous et vous prie de bien vouloir prendre ses demandes en considération.

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

Fédération romande des consommateurs

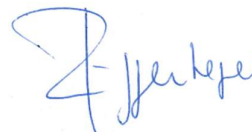
Sophie Michaud Gigon

Secrétaire générale



Rebecca Eggenberger

Responsable alimentation



2 CF : ordonnance sur les denrées alimentaires et les objets usuels

Remarques générales

La FRC salue la simplification de la redistribution de pain et de produits de boulangerie à des organisations d'utilité publique. Ce changement permet de limiter le gaspillage alimentaire qui est justement élevé pour le pain et les produits de boulangerie. Nous demandons toutefois que les personnes souffrant d'allergies (p.ex. au soja) soient également prises en compte, afin qu'elles ne soient pas exclues de la distribution du pain qui représente un aliment de base.

La FRC salue également l'introduction de l'indication de provenance pour le pain. Toutefois, l'indication du pays de production, la Suisse, ne doit pas être affaiblie pour les pains portant une IGP ou une AOP.

La FRC salue également l'inscription des cosmétiques contenant des furocoumarines dans les exceptions au principe du Cassis de Dijon. Cette substance devient cancérigène et génotoxique sous l'influence de la lumière du soleil. Ne plus permettre d'appliquer le principe du Cassis de Dijon à ces cosmétiques et donc ne plus autoriser leur commercialisation malgré l'interdiction suisse est important pour la santé des consommateurs.

Article	Commentaires / remarques	Proposition de modification (texte)
2 alinéa 1 ch. 32	<p>Les termes "risques sanitaires" sont nouvellement introduits dans le droit alimentaire suisse par le biais de la révision de cet article. Jusqu'à présent, ce terme n'était pas utilisé dans la législation. De nouvelles notions peuvent entraîner des incertitudes quant à leur définition ainsi qu'à leur portée et ainsi des confusions. Il serait préférable de reprendre des termes déjà connus dans la législation, tel qu'à l'art. 7 LDAI : « denrées alimentaires sûres » ou d'utiliser la formulation « sans danger pour la santé ».</p> <p>Nous préconisons donc une harmonisation de ces termes afin d'éviter toute confusion.</p>	Remplacer par le terme "risques sanitaires" par celui de "sans danger pour la santé" ou par « denrées alimentaires sûres ».
28 al.3 let. c note de bas de page	La référence à la note de bas de page 3 contient une coquille : Dans le projet, il est fait référence à ..., CXC 19-1979 Revision 200,...	Le texte correct devrait être ..., CXC 19-1979 Révision 2003, ... www.codexalimentarius.org > Codex Texts > Codes of Practice > Code of Practice for Radiation Processing of Food, CXC 19-1979 Revision 2003, Editorial correction 2011.
39, al.1bis	La simplification de la redistribution de produits de boulangerie aux personnes touchées par la pauvreté pour les organisations d'utilité publique exonérées d'impôts est également saluée. Toutefois, cette simplification ne doit pas avoir	A adapter.

	<p>pour conséquence que les personnes en situation de pauvreté qui souffrent par exemple d'une allergie au sésame, au soja ou aux noix ne puissent plus manger de pain distribué sans craindre une réaction allergique. Une solution doit être trouvée à cet effet.</p> <p>Par ailleurs: nous suggérons d'utiliser le terme "redistribution" dans cet article comme défini dans l'art.2.</p>	<p>Utiliser le terme "redistribution" dans cet article comme défini dans l'art.2.</p>
39, al.2	<p>L'objectif de la motion 20.3910 est que les pâtons provenant de l'étranger ne puissent pas être vendus avec la mention "Pays de production Suisse". L'ajout de la possibilité de renoncer à l'indication du pays de production lorsqu'une indication d'origine est faite conformément à l'art. 48 b de la loi sur la protection des marques, vide quelque peu cet objectif de son sens.</p>	<p>Supprimer la fin de l'alinéa : L'indication par écrit du pays de production n'est pas nécessaire lorsque la provenance de la denrée alimentaire est indiquée conformément à l'art. 48b de la loi du 28 août 1992 sur la protection des marques</p>
49a	<p>La FRC salue cette modification. Elle demande en effet depuis longtemps que la transmission de la composition des produits (objets usuels, emballages, encres, etc.) soit exigée afin de pouvoir agir rapidement en cas de soupçon sur un composant ou en cas de question de la part d'un consommateur.</p> <p>Le terme encre d'emballage figure deux fois de suite dans la version française.</p>	<p>Améliorer la traduction. La version allemande diffère quelque peu.</p>
2 let.c,ch.11 OPPEtr	<p>La FRC salue le renforcement pour la sécurité des consommateurs apporté par cette nouvelle exception au principe du Cassis de Dijon.</p>	

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

Remarques générales

Article	Commentaires / remarques	Proposition de modification (texte)
22a	<p>La FRC soutient le renforcement des contrôles des appellations protégées. Les produits labellisés AOP et IGP répondent à la demande des consommateurs de disposer de produits proches du terroir, élaborés avec un savoir-faire local, comme alternative aux produits industriels à la saveur standardisée. Les consommateurs doivent pouvoir avoir confiance dans les labels et il est impératif de faire diminuer les abus en matière d'utilisation d'appellations protégées.</p> <p>Toutefois, la FRC rappelle que la mise en place d'une organisation de contrôle privée telle que proposée doit permettre de faire diminuer ces fraudes de manière efficace, sans pour autant créer "un étage supplémentaire" vide de sens ou complexifiant davantage le système, notamment vis-à-vis des autorités de contrôle. La FRC s'interroge donc quant à l'efficacité de cette proposition de mise en œuvre de la motion pour la diminution des fraudes.</p>	<p>Veiller au bon fonctionnement et clarté des rôles entre les nouvelles organisations de contrôle privées ainsi que les autorités d'exécution cantonales, afin de pas vider de sens l'objectif premier de la motion.</p>
Annexe 5	<p>La mise à jour de la liste des méthodes de prélèvements officiels d'échantillons en fonction de l'état le plus récent au sein l'UE est a priori positive. Il convient toutefois de considérer que des procédures de prélèvement d'échantillons complexes visant à garantir une pertinence statistique sont difficilement réalisables dans la pratique. Le risque existe que le travail de prélèvement et de traitement des échantillons devienne si important pour les autorités d'exécution qu'un contrôle régulier ne puisse plus être assuré, notamment pour des raisons de coûts.</p>	
Annexe 5	<p>En ce qui concerne les méthodes pour les prélèvements officiels d'échantillons ainsi que pour les analyses, tests et diagnostics de laboratoire, le règlement européen auquel il est fait référence pour l'ochratoxine A dans les figues sèches est incorrect.</p>	<p>Modifier la référence: règlement européen 401/2006 ainsi: Colonne méthode : "conformément aux annexes I et II du règlement (CE) no 401/2006 de la Commission du 23 février 2006".</p>

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

Remarques générales

Aucune.

Article	Commentaires / remarques	Proposition de modification (texte)

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

Remarques générales

La FRC salue l'introduction de l'autorisation des mises à mort à la ferme et au pâturage. Il est toutefois impératif que des conditions-cadres soient fixées de manière à ce que cela se déroule sans risque pour l'homme et l'animal en termes d'hygiène et de procédé d'exécution.

Article	Commentaires / remarques	Proposition de modification (texte)
5a	La FRC salue l'obligation d'annoncer les détenteurs d'animaux aux autorités cantonales, même s'ils ne procèdent qu'occasionnellement à des abattages. L'obligation d'annonce donne en effet aux autorités la vue d'ensemble nécessaire et est également importante pour la sécurité alimentaire et la protection de la santé des consommateurs. En outre, elle signale aux détenteurs d'animaux qu'un abattage doit être effectué avec le soin nécessaire.	
9 al 7	Les exigences liées à l'abattage de bovins au pâturage sont élevées du point de vue de la protection des animaux et, en particulier, de la protection de la santé. La FRC est dès lors satisfaite de l'exigence de la présence d'un vétérinaire officiel.	
13-17	La FRC salue également ces adaptations / exigences minimales en matière d'hygiène.	
19	La FRC considère que les exigences minimales du système d'autocontrôle sont très « basiques » et demande qu'il soit complété au minimum par l'indication que la viande est destinée à la consommation personnelle ou à la remise à des tiers.	Ce système doit comprendre au moins un registre des abattages indiquant la date, l'espèce, le nombre et le poids des animaux abattus, ainsi que l'utilisation de la viande (consommation personnelle ou remise).
29	Il y a ici une différence entre le libellé de la disposition et celui du rapport explicatif. Selon ce dernier, un examen par sondage est indiqué pour la volaille et les lapins domestiques, alors que l'ordonnance mentionne "peut être effectué".	A clarifier.
30 et 30a	Cette harmonisation avec le droit européen ne doit pas conduire à un affaiblissement de la protection de la santé. Dès lors, si cette procédure en deux étapes devait conduire à une mise en danger de la santé des consommateurs, il faudrait à nouveau y renoncer.	
44	La FRC salue cette précision selon laquelle le personnel de l'exploitation ne peut procéder à l'inspection ante mortem et post mortem qu'en présence du vétérinaire ou de l'assistant officiel.	

54	Les assistants officiels se voient désormais attribuer des compétences relativement étendues. Cela nécessite une formation et une expérience adéquates ainsi que - comme mentionné dans le rapport explicatif - un accompagnement étroit par le vétérinaire cantonal.	
61 al. 1	Le montant des taxes doit être fixé de manière à ce que l'abattage à la ferme ou au pâturage ne désavantage pas les exploitations qui optent pour cette mise à mort des animaux, laquelle est de toute façon plus coûteuse. Les consommateurs qui ont le bien-être animal à cœur et qui tiennent à un abattage le plus respectueux possible ne devraient pas non plus devoir payer un prix plus élevé pour la viande en raison de taxes trop élevées. C'est pourquoi la FRC est en faveur de taxes qui ne devraient que légèrement différer de celles appliquées dans les abattoirs.	

6 CF : Ordonnance sur le contrôle du lait

Remarques générales

La FRC accepte les changements proposés. Elle rappelle toutefois l'importance essentielle du bon fonctionnement du contrôle du lait pour les consommateurs, afin qu'ils puissent garder confiance dans cette boisson constituant le patrimoine alimentaire de la Suisse. Les changements proposés et le transfert des responsabilités ne doivent donc en aucun cas diminuer la fiabilité du système.

Article	Commentaire / remarques	Proposition de modification (texte)

7 DFI : ordonnance concernant l'information sur les denrées alimentaires

Remarques générales

Article	Commentaires / remarques	Proposition de modification (texte)
11 al. 7bis	<p>La FRC déplore cet affaiblissement de la protection du consommateur, justifiée par des motifs économiques et de commerce avec l'UE. Le recours à des indications volontaires peut être une manière contournée utilisée par les fabricants pour se décharger de toute responsabilité.</p> <p>Ces indications volontaires de la part des fournisseurs sont relativement souvent utilisées pour se couvrir. Pour les personnes souffrant d'allergie, cela représente un facteur d'incertitude conséquent. Avec un terme générique comme « fruits à coque », cette incertitude est encore renforcée. L'indication selon laquelle l'exception ne doit pas être utilisée de manière abusive est certes bien intentionnée, mais dans la réalité, elle offre aux fournisseurs une issue commode pour se décharger de leurs responsabilités.</p> <p>La FRC ne souhaite pas que des exceptions toujours plus nombreuses voient le jour en matière d'allergènes. En effet, de plus en plus de personnes souffrent d'allergies et les conséquences sur la santé des consommateurs peuvent être très importantes. L'information en matière d'allergènes doit donc être fiable au vu du nombre de produits et de personnes concernées et la problématique donc être encadrée de manière extrêmement stricte.</p>	Supprimer cette possibilité / revoir la disposition.
15 al. 3bis et 5	<p>Nous saluons cette extension de l'obligation de déclaration et par la même la transparence supplémentaire offerte aux consommateurs. En effet, ces derniers partent généralement du principe que les produits fraîchement sortis du four ont été fabriqués en Suisse, parfois même avec des matières premières suisses. L'absence d'informations sur les produits de boulangerie importés de l'étranger induit donc souvent les consommateurs en erreur.</p> <p>Cette précision est donc la bienvenue, même si nous considérons que cette transparence serait souhaitable, voire nécessaire dans d'autres domaines / pour d'autres denrées.</p>	
16 al. 2bis	<p>De telles indications globales ne sont d'aucune utilité pour les consommateurs. Elles couvrent en général de très grandes zones géographiques, de sorte qu'il n'est guère possible d'identifier précisément la provenance et qu'on peut dès</p>	

	<p>lors tout aussi bien y renoncer. Si l'indication de la provenance est facultative, on ne voit pas pourquoi il faudrait s'en écarter.</p> <p>Nous saluons expressément le fait que l'indication de provenance obligatoire ne soit pas touchée par cette exception et ne soit pas affaiblie. Les enquêtes menées auprès des consommateurs montrent régulièrement que l'origine des denrées alimentaires est un facteur important dans la décision d'achat (enquête OSAV 2021). La réglementation de l'indication de provenance des produits transformés et de leurs matières premières est déjà très insatisfaisante. Un nouvel assouplissement ne serait dès lors pas tolérable. La reprise de la réglementation de l'UE avec des formulations simultanément positives et négatives, donc sans valeur informative, n'est donc pas une option.</p> <p>Du point de vue des consommateurs et certainement de celui des autorités de contrôle, les fournisseurs doivent pouvoir, sur demande, apporter la preuve, même pour les indications volontaires, que les ingrédients proviennent bel et bien des régions et des zones indiquées.</p>	
17 al.1	<p>Indications spécifiques pour la viande bovine : la FRC approuve la nouvelle formulation plus claire de cet alinéa. Elle demande toutefois de mentionner également clairement l'obligation d'indiquer le pays où a eu lieu l'abattage, en s'inspirant du règlement (UE) 1760/2000 et en cohérence avec l'alinéa 3 ci-dessous.</p>	<p>Pour la viande bovine en morceaux, il faut indiquer :</p> <ol style="list-style-type: none"> a. les numéros d'autorisation de l'abattoir et de l'établissement de découpe ; b. <u>le pays dans lequel l'animal a été abattu ;</u> c. le pays dans lequel l'animal est né ; d. le pays dans lequel : <ol style="list-style-type: none"> 1. l'animal a passé la majeure partie de son existence, ou 2. l'engraissement a eu lieu principalement.
17 al. 3	<p>Viande des espèces porcine, ovine, caprine et de volaille : afin d'être cohérent avec l'alinéa 1 révisé et pour une meilleure lisibilité, nous proposons de modifier également la structure de l'alinéa 3, ainsi que d'intervertir les options "majeure partie de son existence" et "engraissement".</p>	<p>Pour la viande des espèces porcine, ovine, caprine ou de volaille en morceaux, il faut indiquer :</p> <ol style="list-style-type: none"> a. le pays dans lequel l'animal a été abattu ; b. le pays dans lequel : <ol style="list-style-type: none"> 1. l'animal a passé la majeure partie de son existence, ou 2. l'engraissement a eu lieu principalement.
18	<p>L'harmonisation avec le droit européen entraîne une nouvelle tolérance de 0,8% pour la teneur en alcool des vins AOP/IGP stockés en bouteille pendant</p>	<p>Supprimer la lettre a de l'alinéa 2 de l'art. 18</p>

	plus de trois ans et les vins mousseux, etc. Rien ne justifie cette tolérance spécifique à ces catégories de vin.	
18 al. 2	L'harmonisation avec la législation européenne est à saluer, notamment en ce qui concerne les valeurs de mesure concrètes. Pour cette raison, le point 2 de l'annexe XII du règlement (UE) n° 1169/2011 devrait également être inséré en tant que lettre d dans l'alinéa 2 révisé.	d. 1,0 % vol pour la bière titrant un volume supérieur à 5,5 % vol ; les boissons mousseuses obtenues à partir de raisins, le cidre, la liqueur de poire, le vin de fruits et les boissons fermentées similaires obtenues à partir de fruits autres que le raisin, même pétillants ou mousseux, ainsi que l'hydromel/le vin de miel.
21	La FRC salue la révision de cet article, notamment l'énumération de tous les principes fondamentaux de la déclaration nutritionnelle. Cela entraîne un effet positif sur l'art. 22, car seules les informations requises y sont encore mentionnées.	
21 al. 2	En raison de la modification prévue par Stretto 4, les mentions "isotonique" et "hypotonique" seraient désormais possibles pour toutes les boissons sans alcool, pour autant que les exigences soient remplies. Il est prévu de régler ces exigences non pas sous la section 12 de l'OIDAI "Allégations nutritionnelles et de santé", mais à l'art. 42b OIDAI - donc après les explications concernant les mentions "sans gluten" ou "sans lactose" (art. 41 et 42 OIDAI). Il faut donc les nommer au même titre que ceux-ci, si l'art. 42b devait être accepté, <u>malgré l'opposition de la FRC ci-dessous.</u>	Compléter l'art. 21 al. 2. Sont munies d'une indication concernant <u>leur osmolarité conforme à l'art. 42b</u>
22	La FRC salue le fait que l'exception faite à l'indication des sucres et des acides gras saturés (Big 5) soit supprimée. Les études scientifiques mettant en exergue les ravages du sucre sur la santé de consommateurs sont nombreuses. Les tests de la FRC démontrent également qu'il se retrouve dans de plus en plus de produits. L'absence d'obligation d'indiquer la teneur en sucres était dès lors très problématique. La FRC est satisfaite que sa demande soit enfin intégrée dans l'OIDAI.	
35 al. 5bis	Le passé a montré que des réglementations aussi ouvertes ainsi que l'introduction d'exceptions présentent des inconvénients pour les consommateurs. D'autant plus que, selon les explications et la liste fournies, il n'est pas possible de savoir de quels produits et de quelles revendications il pourrait s'agir. La FRC s'oppose donc à de telles dérogations qui s'écartent de la législation européenne et souligne qu'une réglementation uniforme et claire est bénéfique tant pour les consommateurs que pour le commerce. Si cette remarque n'entraîne pas de modification de cette disposition, la FRC demande à ce que les exceptions soient largement communiquées et publiées dans l'annexe 14, qui peut être trouvée facilement.	Supprimer ces dérogations ou à tout le moins publier les exceptions publiées dans l'annexe 14.

42b	<p>Dans le domaine des boissons pour sportifs, les mentions relatives à l'osmolarité constituent un argument de vente. Cependant, selon Euromonitor International, le marché de ces boissons est en pleine croissance car le groupe cible est élargi. Les fabricants mettent en effet l'accent sur le bien-être et les effets anti-âge, ce qui leur permet de ne pas s'adresser qu'aux sportifs et de vendre ainsi leurs produits à des prix surfaits, notamment grâce à ces allégations de santé. C'est pourquoi l'autorisation de ces allégations sur des produits autres que les produits pour sportifs ne devrait pas être admise. La FRC craint que des eaux en bouteille, par ex. aromatisées, ne soient présentées comme hypotoniques et vendues à un prix plus élevé.</p>	<p>Supprimer, laisser dans l'ordonnance du DFI sur les denrées alimentaires destinées aux personnes ayant des besoins nutritionnels particuliers (OBNP).</p>
Annexe 14	<p>L'allégation de santé pour des solutions de glucides et leurs bienfaits pour les sportifs risque, malgré le feu vert de l'EFSA, d'être mal comprise par les sportifs amateurs cherchant à se muscler. Ils pourraient être trompés si la mise en garde n'est pas assez visible ou si elle est indiquée dans une autre langue que celle du lieu de vente. Cela montre l'importance du contraste d'écriture et de la langue d'étiquetage, deux conditions qui devraient être améliorées avant l'autorisation de nouvelles allégations aussi spécifiques, se situant à la limite entre l'effet obésogène et le résultat promis.</p> <p>Les inscriptions concernant le DHA et l'EPA sont formulées plus clairement. L'ajout des aliments sportifs parmi ceux sur lesquels il faut ajouter une mise en garde concernant la consommation journalière à ne pas dépasser est positive pour les consommateurs et cohérent avec le droit alimentaire.</p>	

8 DFI : ordonnances sur les denrées alimentaires d'origine animale

Remarques générales

De manière générale, la FRC recommande de revoir les définitions des produits de pêche et de l'aquaculture pour les rendre compatibles avec le règlement EU 1379/2013 et notamment son art. 5 qui fait la différence entre les produits de la pêche et les produits de l'aquaculture, alors que l'ODAIAn mélange ces deux notions.

La FRC relève les possibilités de tromperies potentielles quant aux changements prévus aux articles 9 al.3, 18 al.2 et 51 al. 1 let. c (voir détails ci-dessous) et demande des adaptations.

Article	Commentaires / remarques	Proposition de modification (texte)
2	Espèces animales admises : Les précisions apportées sont positives pour les consommateurs (les sortes de grenouilles autorisées, la correction du mot « Raubtier » en allemand).	
9 al. 3	Dénomination spécifique et protection contre la tromperie : l'alinéa actuel contraint à indiquer dans la dénomination spécifique les ingrédients non carnés non usuels. Contrairement à ce qui est indiqué dans le rapport explicatif, cet alinéa n'est pas identique aux dispositions de l'annexe 2 partie A de l'ODAI. L'ODAI oblige d'indiquer dans la dénomination spécifique les protéines ajoutées dans un produit à base de viande, mais les autres ingrédients inhabituels et trompeurs comme des ingrédients remplisseurs (ex. pain rassis, légumes pas chers) doivent uniquement être mentionnés près du nom du produit et avec une police plus petite. Cela n'est donc pas identique à l'alinéa actuel. La tentation de ce genre de remplacement est grande notamment en cas de hausse du prix de la viande. La FRC demande donc de maintenir l'alinéa actuel ou de compléter les dispositions de l'annexe de l'ODAI pour arriver au même niveau de protection contre la tromperie.	Maintien de l'alinéa tel qu'en vigueur à ce jour ou compléter l'annexe 2 partie A de l'ODAI
18 al.1 let. b	Dénomination spécifique : ajouter la notion « produit de l'aquaculture »	La dénomination « produit de la pêche », « <u>produit de l'aquaculture</u> » ou une dénomination conforme à l'usage professionnel.
18 al. 2	Dénomination spécifique et protection contre la tromperie : comme expliqué pour les produits à base de viande, l'annexe 2 partie A de l'ODAI n'est pas identique à la teneur de l'alinéa 2 actuel. L'annexe 2 oblige seulement de mentionner l'ajout de protéines dans la dénomination spécifique, alors que d'autres ajouts sont également trompeurs pour les consommateurs. Permettre de donner ce renseignement important dans une police plus petite que celle	Maintien de l'alinéa tel qu'en vigueur à ce jour ou compléter l'annexe 2 partie A de l'ODAI

	de la dénomination ne constitue pas une information assez évidente pour le consommateur. La FRC exige de maintenir le niveau actuel de protection contre la tromperie.	
51 al.1 let. c	<p>Fabrication et traitement du fromage - arômes</p> <p>Utiliser des substances aromatisantes dans le fromage est trompeur pour les consommateurs suisses qui s'attendent à un produit naturel, le fromage faisant partie du patrimoine culinaire de la Suisse. Contrairement à ce qui est mentionné dans le rapport explicatif, la formulation proposée ne correspond pas à l'esprit de la révision Stretto 3.</p> <p>Une mention dans la dénomination spécifique et sur la face avant du produit pourrait limiter la tromperie des consommateurs, mais tant que ceci n'est pas obligatoire, la FRC s'oppose fermement à cette dégradation de la transparence sur les produits. La FRC demande donc de supprimer cet ajout.</p>	<p>les épices, préparation d'épices, herbes aromatiques et préparations d'herbes aromatiques, ainsi que les arômes correspondants composés de substances aromatisantes ou préparations aromatisantes naturelles.</p>
51 al. 2	Fabrication et traitement du fromage – ingrédients autorisés : il manque la mention du moût.	les spiritueux au sens des art. 122 à 149 de l'ordonnance du DFI du 16 décembre 2016 sur les boissons, ainsi que le vin, le cidre, <u>le moût</u> ou le vinaigre

9 DFI : ordonnance sur les denrées alimentaires d'origine végétale, les champignons et le sel comestible

Remarques générales

Article	Commentaires / remarques	Proposition de modification (texte)
Chapitre 10	Il manque dans ce chapitre une définition pour des denrées telles que le ketchup qui ne correspondent à aucune dénomination mais pour lesquelles des additifs, tels que les édulcorants, sont utilisés. Il n'est donc pas possible, à l'heure actuelle, de savoir quelle norme de l'Ordonnance sur les additifs s'applique pour de tels produits, que ce soit pour les édulcorants ou les colorants.	Mettre à jour les catégories et définir des codes marchandises pour ketchup, harissa, et autres « condiments ».
12 al.5 et 6	<p>Allégations organoleptiques sur l'huile d'olive et fraude :</p> <p>Selon un rapport de la Commission européenne, de nombreuses fraudes sont commises sur le marché de l'huile d'olive. Elles ont également été mises en évidence par nos homologues de l'association des consommateurs espagnols. Les lésés sont les consommateurs qui paient un prix trop élevé pour une qualité médiocre. Alléger la méthode de preuve d'une qualité organoleptique supérieure vantée sur l'emballage, en devançant même les pays voisins, donne donc un mauvais signal aux fraudeurs potentiels.</p> <p>Dans ces conditions, la FRC demande de ne pas introduire cette possibilité. Elle rappelle également l'adoption récente des motions Egger, Munz et Michaud Gigon visant à lutter contre la fraude alimentaire.</p>	<p>Seules les huiles d'olive vierges extra ou vierges peuvent porter des indications sur les caractéristiques organoleptiques faisant référence au goût ou à l'odeur. Les termes visés à l'annexe XII, point 3.3, du règlement (CEE) n° 2568/91² ne peuvent figurer sur l'étiquetage que s'ils sont fondés sur les résultats d'une évaluation organoleptique, prévue à l'annexe XII du règlement (CEE) n° 2568/91, ou sur une méthode équivalente.</p> <p>La mention de l'acidité ou de l'acidité maximale de l'huile d'olive, de l'huile d'olive vierge, de l'huile d'olive vierge extra ou de l'huile de grignons d'olive peut figurer uniquement si elle est accompagnée de la mention, dans des caractères de même taille et dans le même champ visuel, des valeurs de l'indice de peroxydes, de la teneur en cires et de l'absorbance dans l'ultraviolet, déterminés conformément au règlement (CEE) n° 2568/91 ou sur la base d'une méthode équivalente.</p>
Annexe 1 Partie A et B	<p>Plantes, parties de plantes et préparations à base de parties de plantes et substances végétales dont l'utilisation n'est pas admise dans les denrées alimentaires</p> <p>La FRC salue l'ajout de nouvelles plantes interdites dans la liste, ainsi que l'introduction de la partie B de l'annexe 1. Ces changements clarifient la situation et sont positifs pour la sécurité des consommateurs.</p>	

Annexe 1	<p>Plantes, parties de plantes et préparations à base de parties de plantes et substances végétales dont l'utilisation n'est pas admise dans les denrées alimentaires - fleurs de chanvre</p> <p>Comme le démontrent les résultats des contrôles menés par les autorités cantonales d'exécution, de nombreux produits à base de chanvre contiennent des teneurs en THC trop élevées. Afin de garantir la protection de la santé, la quantité maximale de THC absorbée avec la nourriture au cours d'une journée devrait être de 1 µg de THC/kg de poids corporel (70 µg/personne). Si des parties de fleurs ou leurs extraits sont ajoutés aux aliments en tant qu'ingrédients, cette valeur maximale ne peut pas être respectée.</p> <p>L'autorisation du CBD en tant qu'aliment a été suspendue par l'EFSA en raison de l'insuffisance des données scientifiques disponibles. En outre, il existe des doutes toxicologiques massifs concernant d'autres composants de ces extraits floraux (p. ex. delta-8-THC). Pour des raisons de santé publique, les extraits floraux de Cannabis sativa L devraient en principe être interdits dans les aliments par mesure de précaution jusqu'à ce que des données scientifiques sur les risques pour la santé soient disponibles. Les "produits de chanvre" habituels comme la bière de chanvre ou l'huile de chanvre ne seraient pas touchés par cette interdiction. Il n'y aurait pas d'entrave au commerce.</p>	
Annexe 2	<p>Exigences s'appliquant aux huiles d'olive et fraude</p> <p>Voir remarques art. 12 al. 5 et 6 ci-dessus.</p> <p>Il n'est donc pas judicieux d'abaisser les exigences concernant les contrôles et les méthodes d'analyse utilisées. Il ne faut en aucun cas que la Suisse autorise d'autres méthodes que celles qui ont cours dans les pays de l'UE, notamment ceux qui produisent ces huiles.</p>	<p>Les huiles d'olive et les huiles de grignons d'olive sont soumises aux exigences de l'annexe I du règlement (CEE) n° 2568/91 Les méthodes d'échantillonnage et d'analyse qui s'appliquent sont celles des annexes Ia et II à XX de ce même règlement ou des méthodes équivalentes.</p>
Annexe 6	<p>Chocolat et chocolat au lait portant une mention de qualité</p> <p>L'introduction de critères à remplir par des produits portant une mention valorisante est positive pour les consommateurs. Ces critères garantissent à l'acheteur de se trouver véritablement devant un produit de qualité supérieure, comme suggéré par le qualificatif « noir » ou au lait « entier ». Les suisses sont de grands amateurs de chocolat et il est légitime qu'ils ne soient pas induits en erreur par des allégations surfaites.</p>	

10 DFI : ordonnance sur les teneurs maximales en contaminants

Remarques générales

La FRC demande différentes adaptations essentielles et détaillées ci-après.

Article	Commentaires / remarques	Proposition de modification (texte)
8b	Disposition transitoire – trop longue Les producteurs de l'UE ont disposé d'un mois et demi avant de devoir appliquer la nouvelle limitation de perchlorate dans les aliments. Ce changement y a été introduit en 2020. Les producteurs suisses et les importateurs sont donc déjà au courant de cette modification. Le délai transitoire d'un an dès 2023 en Suisse est dès lors démesuré. Le raccourcir à deux mois semble plus raisonnable et dépasse déjà le délai pratiqué en UE.	Les denrées alimentaires non conformes à la modification du ... peuvent encore être importées et fabriquées selon l'ancien droit jusqu'au [un an] <u>[deux mois]</u> et remises au consommateur jusqu'à épuisement des stocks.
Annexe 1	Teneurs maximales en nitrates et en perchlorate dans les denrées alimentaires La FRC salue l'introduction des teneurs maximales de perchlorate, car cette substance est particulièrement préoccupante pour des personnes souffrant d'une carence légère à modérée en iode, ce qui est fréquemment le cas en Suisse, malgré l'iodation du sel de cuisine. Pour la bonne lecture de l'annexe en français, il faut encore lister les denrées par ordre alphabétique.	Lister les denrées en langue française dans l'ordre alphabétique
Annexe 2	Teneurs maximales en mycotoxines dans les denrées alimentaires – ergot La FRC salue l'introduction de valeurs maximales pour les sclérotés d'ergot et les alcaloïdes d'ergot, en cohérence avec les recommandations de l'EFSA. Toutefois l'inscription "orge, blé, épeautre et avoine - destinés aux consommateurs" n'est pas assez claire. La FRC demande de s'approcher de la formulation du Règlement UE 2021/1399: " <u>grains</u> mis sur le marché pour la vente au consommateur final". Pour la bonne lecture de l'annexe en français, il faut encore lister les denrées par ordre alphabétique. L'entrée concernant la teneur maximale en zéaralénone dans les céréales et farine de céréales n'est pas compréhensible, même dans cette nouvelle version. N'y aurait-il pas moyen de la simplifier, notamment la liste des exceptions ?	Colonne remarques: <u>Grains</u> destinés au consommateur Lister les denrées en langue française dans l'ordre alphabétique. Revoir la formulation de l'entrée relative au zéaralénone dans les céréales et farine de céréales.

Annexe 2 partie B	Teneurs maximales en mycotoxines dans les denrées alimentaires – Ochratoxine A Teneurs maximales pour les mycotoxines dans les denrées alimentaires : L'annexe 2, partie B, doit être complétée ou remplacée par les nouvelles teneurs maximales de l'UE en ochratoxine A selon le règlement 2022/1370.	Adoption des teneurs maximales de l'UE en ochratoxine A
Annexe 3	Utilisation du terme “viande d’ovins” dans les teneurs de Pb et Cd Utiliser le mot “mouton” (viande de bovin, de <u>mouton</u> , de porc et de volaille) dans les entrées en français relatives au plomb et au cadmium est trop restrictif. La FRC demande de le remplacer par le générique “ovin” qui inclut la viande d’agneau.	Remplacer le mot “mouton” par “ovin”
Annexe 3	Teneurs maximales en métaux et métalloïdes – arsenic Les études ont montré que l'arsenic inorganique cause des cancers du poumon, de la vessie et de la peau. Les analyses de l'EFSA ont montré que certains groupes de personnes absorbent des quantités proches de celles qu'il ne faudrait pas dépasser. En France, l'étude Esteban publiée en juillet 2021 a montré que 28% des adultes et 2-3% des enfants dépassent le seuil de surexposition. Il est dès lors important d'abaisser la teneur maximale admise pour des algues. L'UE est en attente d'une recommandation de l'EFSA pour l'algue brune Sargassum fusiforme (Hizikia fusiformis). La suppression pure et simple de la teneur maximale pour cette algue en Suisse laisse craindre qu'elle ne donne un mauvais signal aux importateurs d'algues et préterite inutilement la santé des consommateurs. La FRC demande de maintenir donc le chiffre de référence. Cette teneur maximale devrait être abaissée au plus vite. La FRC demande par ailleurs d'introduire une teneur maximale d'arsenic pour l'eau minérale et de source, qui soit identique à celle de l'eau potable (10 µg/litre) car certaines personnes en consomment de grandes quantités à la place de l'eau potable.	Maintien d'une teneur maximale pour les algues brunes
Annexe 3	Teneurs maximales Pb et Cd dans les boissons sans alcool, notamment dans le vermouth sans alcool La FRC regrette la suppression des teneurs maximales de plomb et de cadmium dans les boissons sans alcool et notamment dans le vermouth sans alcool. La FRC demande leur rétablissement.	Rétablir les normes de Pb et Cd dans les boissons sans alcool
Annexe 3	Teneurs maximales en métaux et métalloïdes – plomb La FRC salue l'abaissement de la teneur maximale de plomb dans de nombreuses catégories d'aliments, notamment dans les produits pour bébés.	

	La FRC demande à ce que ces teneurs maximales réduites soient également valables pour les préparations pour enfants en bas âge, comme les « laits junior » proposés par de plus en plus de marques.	
Annexe 3	<p>Teneurs maximales en métaux et métalloïdes – cadmium</p> <p>Etant donné que le cadmium est toxique pour les reins et qu'il a été classé cancérigène pour l'homme, il est important de limiter son absorption et de fixer des concentrations maximales dans les aliments, aussi basses que possible. La FRC salue l'abaissement de la teneur maximale en cadmium dans de nombreuses catégories d'aliments.</p> <p>La FRC demande néanmoins de réduire encore les limites, notamment pour les céréales, car l'étude nationale française Esteban publiée en juillet 2021 montre que les enfants présentaient des teneurs inquiétantes en cadmium que les chercheurs relient à la consommation plus importante de céréales de petit déjeuner.</p> <p>La FRC regrette la suppression pure et simple de la teneur maximales de cadmium dans les algues. La consommation d'algues augmente et cela contribue fortement à l'exposition au cadmium (ce taux est de 19% en France). Anses recommande une teneur maximale de 0,35 mg/kg afin de permettre un non-dépassement de la dose journalière tolérable dans 95% des cas. La FRC demande de suivre cette recommandation.</p>	
Annexe 3	<p>Teneurs maximales en métaux et métalloïdes – mercure</p> <p>Détail technique dans l'annexe 2 OPOVA : les entrées concernant les limites maximales en mercure dans les produits carnés apparaissent plusieurs fois : 1011010, 1011020, 1011030, 1011040, 1011050, 1011990</p>	A modifier.
Annexe 4	<p>3-MCPD</p> <p>Les teneurs maximales en 3-MCPD notamment dans les préparations pour nourrissons ont été multipliés par 2.5. La FRC rappelle que le principe de précaution doit être appliqué de manière particulièrement stricte pour les enfants en bas âge et les nourrissons.</p>	
Annexe 6	<p>Teneurs maximales en hydrocarbures aromatiques polycycliques</p> <p>Le benzo(a)pyrène est reconnu comme étant un perturbateur endocrinien cancérigène et toxique pour la reproduction. Limiter sa présence dans les denrées alimentaires est donc importante pour les consommateurs.</p> <p>La FRC demande donc d'appliquer aux poudres pour boissons à base de denrées alimentaires végétales les mêmes valeurs qu'à celles à base de</p>	<p>Benzo(a)pyrène : 5 µg/kg</p> <p>Somme de benzo(a)pyrène, benzo(a)anthracène, benzo(b)fluranthène et chrysène : 30 µg/kg</p>

	<p>cacao. Les personnes qui boivent des boissons à base de substituts de cacao ont le droit à la même protection que les autres.</p>	
Annexe 8	<p>Teneurs maximales en toxines endogènes des plantes La FRC salue l'introduction de nouvelles valeurs maximales pour plusieurs toxines, déjà limitées en UE, notamment les alcaloïdes pyrrolizidiniques susceptibles d'être cancérigènes et de causer des lésions hépatiques.</p>	
Annexe 11	<p>Teneurs de référence pour le contrôle des bonnes pratiques – acrylamide L'acrylamide est une substance potentiellement cancérigène. Le dernier rapport de biomonitoring européen révèle que l'exposition moyenne à l'acrylamide en UE continue de dépasser les valeurs seuils suggérés et que cela serait particulièrement préoccupant pour les enfants. La FRC salue donc l'abaissement de la valeur de référence pour les frites, aliment faisant souvent partie des menus pour enfants dans les restaurants.</p> <p>Par ailleurs, la FRC continue de demander un abaissement des valeurs de référence pour d'autres aliments typiquement consommés par les enfants, même en âge préscolaire, comme certains biscuits, céréales de petit déjeuner et pains croustillants (dossier FRC).</p>	

11 DFI : ordonnance sur les compléments alimentaires

Remarques générales

Article	Commentaires / remarques	Proposition de modification (texte)
Annexe 1	<p>Niacine</p> <p>Le tableau n'indique pas assez clairement comment interpréter les quantités indiquées. Il convient de préciser et d'opérer une présentation plus claire.</p> <p>La liste des entrées de niacine, d'acide nicotinique, d'hexanicotinate d'inositol et de deux quantités distinctes de chlorure de nicotinamide riboside dans la colonne des "quantités maximales" n'indique pas assez clairement si et de quelle manière ces substances peuvent s'ajouter pour obtenir la somme de 600 mg de niacine. Il faut notamment revoir la ponctuation de ces entrées. Il faut également faire correspondre les quantités maximales de chlorure de nicotinamide riboside exactement à la ligne qui correspond à la population visée (population adulte en général; les femmes enceintes ou allaitantes) dans la colonne des "avertissements".</p> <p>Selon l'avis de l'EFSA de 2019 indiquant les quantités journalières sûres pour la population adulte générale et pour les femmes enceintes, cette nouvelle forme de la vitamine B3 semble être sûre sous les conditions proposées. Dans un rapport encore plus récent de 2021, l'EFSA met toutefois en garde concernant l'utilisation de quantités de chlorure de nicotinamide riboside qui dépasseraient largement les besoins physiologiques. La FRC demande donc de veiller à ce que ces doses ne puissent pas être dépassées et que des enfants ne puissent notamment pas avoir accès à ces compléments alimentaires.</p>	Revoir la présentation des colonnes "quantités maximales admises" et "avertissements, conditions d'utilisation" relatifs à la niacine.
Annexe 2	Chlorure de nicotinamide riboside: voir nos remarques ci-dessus pour la même substance dans l'annexe 1.	

12 DFI : ordonnance sur les denrées alimentaires destinées aux personnes ayant des besoins nutritionnels particuliers

Remarques générales

La FRC salue le fait que certaines indications doivent également figurer sur les aliments destinés aux sportifs. Elle regrette toutefois l'absence d'une mention indiquant que ces produits ne remplacent pas une alimentation variée. La déclaration des valeurs nutritives sur ces produits doit absolument être maintenue.

Article	Commentaires / remarques	Proposition de modification (texte)
40 al. 4bis	Nous saluons l'obligation d'étendre à l'avenir les indications sur les denrées alimentaires destinées aux sportifs (quantité à consommer recommandée, avertissement de ne pas dépasser la dose journalière recommandée et indication de tenir le produit hors de portée des jeunes enfants). Ces indications contribuent à la protection de la santé. En effet, un dosage trop élevé de ces aliments peut être nocif, les allégations de santé pouvant être mal comprises. De telles interprétations erronées peuvent être préjudiciables, en particulier chez les enfants. Nous estimons que la quatrième mention prévue pour les compléments alimentaires fait également partie d'une consommation responsable dans le cadre des aliments pour sportifs, à savoir qu'ils ne doivent pas être utilisés comme substitut d'une alimentation variée.	d. une mention indiquant que les aliments destinés aux personnes ayant des besoins nutritionnels particuliers ne doivent pas être utilisés comme substituts d'un régime alimentaire varié ;
40 al. 4ter	La FRC considère qu'une déclaration des valeurs nutritives est utile et claire et s'oppose à la suppression de l'obligation d'indication. Celle-ci aide les consommateurs à se faire une idée globale de la composition de cet aliment particulier. Les aliments pour sportifs sont de plus en plus consommés par des sportifs amateurs ou par des personnes qui ne pratiquent pas spécialement d'activité sportive. Pour ces personnes, les produits sont consommés comme des aliments normaux et nécessitent donc une déclaration nutritionnelle. En outre, il est erroné de croire que les aliments visés à l'art. 37 let. b ne sont administrés et consommés qu'en petites quantités mesurées. On trouve sur le marché de plus en plus de produits sous forme de boissons, de poudre, de barres, etc. Dans ces produits, les nutriments principaux contribuent également à la valeur nutritionnelle. Une information sur les valeurs nutritives contenues ne doit donc pas être sous-estimée.	Supprimer l'alinéa 4 ter de l'article 40, sans remplacement.
40 al. 4 ^{bis}	Les indications prévues, qui correspondent à celles des compléments alimentaires, sont saluées, car les denrées alimentaires destinées aux sportifs sont soumises aux mêmes quantités maximales de vitamines, de minéraux et d'autres substances que les compléments alimentaires. Ces indications contribuent à la protection de la santé des consommateurs.	

Annexe 11	<p>Sur la base de l'évaluation des risques réalisée par le BfR, les quantités maximales de leucine, d'isoleucine et de valine sont nettement augmentées, comme c'est le cas dans le règlement sur les compléments alimentaires. La protection des consommateurs rappelle ici une fois de plus que la protection de la santé et la sécurité de tous les consommateurs sont la priorité absolue. Une consommation excessive doit être prise en compte lors de la fixation des valeurs maximales, car le risque de surdosage est particulièrement élevé pour de telles substances destinées au développement et au maintien des muscles.</p>	
-----------	---	--

13 DFI : ordonnance sur les boissons

Remarques générales

Article	Commentaires / remarques	Proposition de modification (texte)
38 al.1	Boissons contenant de la caféine - définition de la ration journalière de référence Si un fabricant de boissons décide d'appliquer une autre ration journalière de référence que celle définie dans l'OASM (0,5 l/j), il convient que cela soit indiqué clairement et lisiblement sur l'emballage, afin d'éviter que les consommateurs ne soient trompés. L'indication ne doit pas être noyée au milieu d'un texte. La FRC demande d'ajouter cet aspect.	a. La ration indiquée sur l'étiquette <u>à proximité de la teneur en caféine</u>
58 al.4	Définition infusions L'alinéa 4 est à compléter dans le sens que les infusions ne doivent pas être confondues avec des tisanes de type Heilkräutertee, Drogentee. Davantage de clarté diminue le risque de tromperie des consommateurs.	Les plantes à infusion et les fruits infusion sont les parties de plantes et de fruits ou leurs extraits, qui, ajoutés à de l'eau, donnent une boisson aromatique destinée à rafraîchir ou à être bue pour l'agrément. <u>A ce titre, les infusions ne doivent pas être confondues avec des tisanes (Heilkräutertee, Drogentee).</u>
121 b	Il est indiqué que certaines boissons spiritueuses ne peuvent être colorées que par l'adjonction de caramel. Il faut partir du principe que l'on ne parle pas ici du sucre caramélisé (sucre caramel) visé par l'art. 88 ODAIOV, mais de l'additif (colorant) correspondant aux numéros E 150a, E 150b, ou E 150d. Cela peut également être déduit du règlement (UE) n° 2019/787. Il convient donc de clarifier la dénomination "caramel".	Indiquer la désignation correcte du colorant "caramel" selon OAdd.
144 al. 4	London Gin Il ne ressort pas assez clairement que le London Gin est un gin distillé selon l'ordonnance actuelle et le règlement (UE) 2019/787. Le London Gin devrait être décrit de manière plus compréhensible.	Le London Gin est un gin distillé.

14 DFI : ordonnance sur l'eau potable et l'eau des installations de baignade et de douche accessibles au public

Remarques générales

La FRC salue les modifications proposées qui apportent davantage de clarté et d'uniformisation.

Pour le surplus, la FRC renvoie aux remarques formulées par les Chimistes cantonaux, notamment pour les questions de sécurité liées à l'eau potable.

Article	Commentaires / remarques	Proposition de modification (texte)
	<p>L'Autorité de sécurité des aliments (EFSA) a réévalué les risques associés au bisphénol A dans les emballages alimentaires et en conclut de réduire la dose journalière tolérable par 100'000 en raison de ses effets indésirables sur le système immunitaire. L'ECHA recommande la restriction de l'usage de plus de 30 autres bisphénols à cause de leur potentiel perturbateur endocrinien et reprotoxique. Cet effet est préoccupant pour toute la population, mais particulièrement pour les enfants en plein développement.</p> <p>Voir interpellation 22.3482 Sophie Michaud Gigon- Réduire l'exposition aux bisphénols perturbateurs endocriniens</p>	<p>Tenir compte des nouvelles données scientifiques dans la fixation de la valeur limite.</p>

15 DFI : Ordonnance sur les matériaux et objets.

Remarques générales

De manière générale, la FRC estime que les modifications proposées représentent un renforcement de la protection des consommateurs ainsi qu'une clarification.

Article	Commentaires / remarques	Proposition de modification (texte)
14 al.3 let a	Il a fallu se référer à la version allemande, car la version française ne fait mention d'aucun texte.	Adapter.
Annexe 4	La FRC salue la proposition de modification plus stricte quant à l'évaluation de la stabilité des objets et matériaux réutilisables en plastique. Elle se réfère pour le surplus aux remarques des Chimistes cantonaux sur cette annexe.	

16 DFI : l'ordonnance réglant l'hygiène dans la production laitière

Remarques générales

La FRC insiste sur le fait que le lait doit être sans danger pour la santé des consommateurs. La réfrigération doit être garantie et contrôlée. L'adaptation en vue de faciliter la production des petites exploitations excentrées ne doit pas pouvoir servir de prétexte à rallonger le délai de remise de manière générale. Elle ne doit pas non plus affecter la qualité des fromages suisses, à laquelle les consommateurs attachent une grande importance.

Article	Commentaires / remarques	Proposition de modification (texte)
14 al.4, 6 et 7	Il est important que même les petites exploitations isolées puissent amener leur lait à la transformation et que les petites fromageries puissent continuer à exister. Néanmoins, la sécurité alimentaire doit être une priorité absolue et la qualité des fromages ne doit pas être abaissée. Nous demandons donc une formulation plus restrictive. Ainsi, il est question de lait de brebis et de chèvre dans les explications, alors que cela n'est pas précisé dans l'article correspondant. Nous estimons en outre que l'éleveur doit pouvoir démontrer à l'autorité de contrôle qu'il est en mesure de refroidir le lait en permanence et pendant plus de deux jours.	

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

Remarques générales

Le règlement européen, repris ici, et qui avait suscité passablement de critiques en amont, prévoit d'introduire de nouvelles valeurs limites de concentration maximale pour certaines substances et groupes de substances. Plus de 4000 d'entre elles sont également présentes dans les tatouages et le maquillage permanent. La FRC salue l'harmonisation et le durcissement de la législation, mais se prononce en faveur de valeurs maximales plus basses pour certaines substances. La santé des clients des salons de tatouage en Suisse doit être aussi bien protégée que dans l'UE. En outre, les déclarations sur les couleurs utilisées doivent être aussi simples et compréhensibles que possible, afin que les utilisateurs les comprennent et puissent en tenir compte dans leur choix.

Article	Commentaires / remarques	Proposition de modification (texte)
2 al. 3	La FRC salue l'introduction de la précision selon laquelle toutes les parties des boucles d'oreilles et des piercings doivent respecter la valeur limite pour le nickel.	
2a et 2b	Il est regrettable qu'il y ait ici une différence avec l'UE et qu'il soit précisé que la limitation ne s'applique qu'aux parties en contact avec la peau. Dans la pratique, nous ne voyons pas l'intérêt d'une différenciation. En particulier parce qu'il est rare que deux matériaux différents soient utilisés dans les petits bijoux et que l'on distingue les parties du bijou qui entrent en contact avec la peau humaine. Cette restriction abaisse en outre le niveau de protection.	Interdiction du cadmium et du plomb dans les bijoux et les objets en contact avec la peau ou maintien de la réglementation actuelle.
5 al. 2	Indiquer que les couleurs utilisées pour le tatouage et le maquillage permanent ne doivent pas mettre en danger la santé peut sembler être une répétition de la législation, mais il nous semble pertinent de le rappeler encore une fois. En effet, on constate régulièrement que les encres de tatouage, en particulier, ne répondent pas aux exigences légales.	Laisser l'article 5 al. 2 tel quel en vigueur
5a	La FRC s'oppose à des valeurs maximales qui seraient plus élevées que celles de l'UE. Les consommateurs suisses doivent être aussi bien protégés que ceux de l'UE. Il est également surprenant que ces valeurs maximales plus élevées ne soient pas expliquées dans le rapport explicatif, alors que la réglementation plus stricte pour les conservateurs est justifiée. La FRC salue la décision de l'OSAV de n'autoriser que les conservateurs qui sont autorisés pour les produits cosmétiques qui restent sur la peau. Les encres de tatouage et de maquillage permanent doivent répondre à des exigences très élevées, car ils sont introduits dans le corps. Un alignement sur les valeurs limites de l'UE, et donc une meilleure contrôlabilité et un	Adapter.

	<p>approvisionnement plus simple pour les studios de tatouage est certes judicieux. Néanmoins, la protection de la santé doit primer sur tout le reste et les autorités doivent tout mettre en œuvre pour atteindre cet objectif. En effet, les tatouages restent très populaires au sein de la population, notamment chez les jeunes. Il est donc impératif d'assurer une protection aussi élevée que possible, d'autant plus que les encres de tatouage présentent toujours un taux de non-conformité très élevé lors des contrôles.</p>	
8 al. 1 B, c et f-j	<p>La FRC salue l'harmonisation et les clarifications concernant l'étiquetage des couleurs.</p> <p>Elle relève toutefois que les dispositions relatives à l'étiquetage doivent prendre en compte le fait que celui-ci doit être compréhensible et si possible disponible dans la langue du lieu de vente, en particulier les avertissements. Ceci d'autant plus qu'il n'existe aucune exigence en matière de formation des tatoueurs et que l'on ne peut pas partir du principe que tous ceux qui exercent ce métier ont des connaissances approfondies sur la sécurité des encres.</p>	
22 al. 1 quater	<p>La FRC se rallie à la demande des chimistes cantonaux :</p> <p>L'annexe XVII, entrée 72, du règlement REACH, à laquelle il est fait référence dans cet article, exclut entre autres : « les vêtements, accessoires connexes, articles chaussants ou parties de vêtements, accessoires connexes ou articles chaussants constitués exclusivement de cuir naturel, de fourrures ou de peaux ».</p>	Inclure les produits exclus de REACH concernant le CrVI dans la présente ordonnance.
Suppression de l'art. 22 al. 2	<p>En particulier en ce qui concerne le CrVI, où l'aspect sanitaire prévaut sur l'aspect environnemental. Ces produits devraient également être représentés dans la législation alimentaire. La suppression de la référence à l'art. 22, al. 2, ne permet plus d'évaluer ces produits selon la législation alimentaire.</p>	

18 DFI : ordonnance sur les nouvelles sortes de denrées alimentaires

Remarques générales

L'annexe n'est déjà plus d'actualité. Entre-temps, l'UE a également autorisé les insectes en tant que nouveaux aliments.

Article	Commentaires / remarques	Proposition de modification (texte)
Annexe 6	La mention « La personne figurant dans la décision d'exécution ou la notification, à qui la décision ou la notification est destinée, est considérée comme le titulaire de l'autorisation. Le produit cité ne peut être mis sur le marché que par cette personne ou, avec son accord, par d'autres personnes. » a été supprimée dans la première entrée du tableau à l'annexe 6. Toutefois, le règlement européen auquel il est fait référence (UE) 2015/2283 ne rend pas le caractère générique systématique comme cela pourrait être compris du rapport explicatif. Il convient d'opérer une transposition plus claire du droit européen.	«En principe, la personne figurant dans la décision d'exécution ou la notification, à qui la décision ou la notification est destinée, est considérée comme le titulaire de l'autorisation. Le produit cité pourra toutefois être mis sur le marché par d'autres personnes si l'autorisation délivrée par l'Union européenne revêt un caractère générique ».
Annexe graines de chia	Étiquetage – Vente en vrac Pour la remise de graines de chia non transformées, il est nécessaire d'indiquer sur l'emballage que la consommation journalière de 15 g de ne doit pas être dépassée. Cette information doit également être assurée en cas de vente en vrac. Il est plus simple d'apposer par écrit l'indication susmentionnée directement sur le produit, de manière bien visible. Cela permet de garantir la protection de la santé des consommateurs et que l'ensemble d'entre eux reçoivent l'information et pas seulement ceux qui s'y intéressent et consultent le personnel de vente.	« Si des graines de chia non transformées sont vendues en vrac aux consommateurs, une mention écrite bien visible doit être apposée sur le produit, indiquant que la consommation journalière de 15 g de graines de chia ne doit pas être dépassée ».
Annexe Chenopodium pallidicaule Aellen (Canihua)	Étiquetage – désignation Seule la désignation scientifique est indiquée comme dénomination. On ne peut pas partir du principe que la majeure partie des consommateurs la comprennent. Il convient donc ici également d'indiquer non seulement le nom scientifique, mais également la dénomination française en tant que dénomination spécifique. Étiquetage-vente en vrac Dans certaines circonstances, le canihua est également vendu en vrac sous forme brute. Afin de garantir la protection de la santé, il serait opportun, dans	Étiquetage-désignation Complément de la désignation en français / dans le langage courant comme «Canihua ou Cañihua ou Kañihua (Chenopodium pallidicaule Aellen)

	le cadre de la vente en vrac, d'apposer une mention écrite l'indiquant directement sur le produit.	
	<p>Usage prévu Il est indiqué que seul le bulbe peut être utilisé. Dans la classification de l'OSAV du bulbe de lys ainsi que dans les considérants de la décision générale de l'OSAV n° 300808 concernant <i>Lilium davidii</i> L., il est fait mention de manière plus différenciée des utilisations (p. ex. bulbe frais, raboté en écailles ou en fines tranches, poudre de bulbes séchés). De même, pour les graines de chia et le canihua, il est indiqué plus précisément comment ils peuvent être mis sur le marché. L'utilisation prévue doit être précisée pour une meilleure compréhension.</p> <p>Étiquetage – dénomination spécifique Seule la dénomination scientifique est indiquée comme dénomination spécifique. On ne peut pas partir du principe que la majeure partie des consommateurs peut la comprendre. Comme pour les insectes et les graines de chia, il conviendrait d'indiquer non seulement le nom scientifique, mais aussi la dénomination française en tant que dénomination spécifique. Cela contribuerait à une meilleure compréhension de la part des consommateurs.</p> <p>Étiquetage – vente en vrac Si le bulbe de lys peut être vendu en vrac, il convient de mentionner la vente en vrac dans l'étiquetage. Du point de vue de la protection de la santé, il est judicieux d'apposer une mention écrite directement sur le produit.</p> <p>Spécification – hydrates de carbone Sur la base des pourcentages indiqués, on peut supposer que les fibres alimentaires font également partie des glucides. Si l'on additionne les pourcentages, on obtient 100 %. Il convient donc d'ajouter aux glucides que les fibres alimentaires en font également partie.</p>	<p>Usage prévu Complément de l'emploi au sens du considérant de la décision de portée générale n° 300808 concernant <i>Lilium davidii</i> L. D'une manière générale, il convient de veiller, dans le cas de la décision générale de l'OSAV, à ce que les utilisations mentionnées figurent également dans l'autorisation.</p> <p>Étiquetage – dénomination spécifique Compléter la désignation en français : "bulbe de lys (<i>Lilium davidii</i> L.)".</p> <p>Dans les décisions générales des autorités, veiller à ce que les noms scientifiques ne soient pas les seuls mentionnés.</p> <p>Étiquetage - Vente en vrac S'il est prévu que le bulbe de lys puisse également être vendu en vrac, il convient d'ajouter par exemple ce qui suit : "Lorsque <i>Lilium davidii</i> L. est commercialisé en vrac, la mention doit être indiquée par écrit et de manière bien visible sur le produit".</p> <p>Spécification – glucides Complément pour les glucides : "Hydrates de carbone (y compris les fibres alimentaires)".</p>

19 DFI : ordonnance concernant l'hygiène lors de l'abattage d'animaux

Remarques générales

Aucune.

Article	Commentaires / remarques	Proposition de modification (texte)

20 DFI : ordonnance sur les arômes et les additifs alimentaires ayant des propriétés aromatisantes utilisés dans ou sur les denrées alimentaires

Remarques générales

La FRC s'étonne que des substances aromatisantes qui sont en cours d'examen par l'EFSA, donc potentiellement nuisibles à la santé des consommateurs, puissent être utilisées même temporairement. Cela devrait être l'inverse, à savoir qu'elles devraient être introduites uniquement si leur innocuité a pu être démontrée.

Pour le surplus, la FRC renvoie aux remarques des Chimistes cantonaux.

Article	Commentaires / remarques	Proposition de modification (texte)
Annexe 3	<p>Le projet de retirer cette annexe du recueil officiel inquiète la FRC, bien qu'elle comprenne les enjeux pratiques pour l'OSAV. En effet, elle s'interroge sur l'affaiblissement du texte légal et sur la force de loi qui pourra être conférée à cette annexe. Par ailleurs, l'accès à l'information s'en trouvera complexifié, alors que la question de savoir si une substance est autorisée ou non est fondamentale. Enfin, les fréquentes adaptations nécessaires peuvent entraîner l'interdiction de produits sur le marché, sans que la question des éventuels délais transitoires ne soit résolue.</p> <p>En cas de publication d'une liste séparée, disponible électroniquement, il serait souhaitable d'y ajouter une version avec une fonction de recherche facilitée, ainsi que la date des changements successifs.</p>	<p>Deux alternatives:</p> <ul style="list-style-type: none"> - maintenir l'annexe 3 sous la forme publiée actuellement Si une liste doit être publiée sur Internet au lieu d'être publiée dans le RO, il convient d'en préciser la procédure et "l'état au" afin de connaître la validité juridique. - renvoyer directement à l'annexe I correspondante du règlement de l'UE sur les arômes (UE) n° 1334/2008 (renvoi dynamique)
Annexe 4	<p>Mêmes remarques que pour l'annexe 3. Par ailleurs, les deux listes de l'annexe 4 sont si courtes que leur maintien dans l'ordonnance se justifierait d'autant plus. De plus, dans la mesure où il convient de renoncer à un renvoi à l'annexe III du règlement (UE) n° 1334/2008 sur les arômes, les adaptations suivantes devraient éventuellement être apportées à l'annexe 4, indépendamment de la question de savoir si l'annexe 4 doit être maintenue sous sa forme actuelle simple et claire ou si elle sera à l'avenir gérée sous forme de liste sur Internet</p>	
Annexe 4 point 2	<p>Le titre du point 2 ne correspond pas en tous points à la réalité et est très difficile à comprendre. Les notes de bas de page 17 à 19 précisent déjà que ces valeurs maximales ne s'appliquent pas si aucun arôme n'a été ajouté, mais que ceux-ci proviennent uniquement des herbes et des épices.</p>	<p>Quantités maximales autorisées de substances naturellement présentes dans les arômes et les ingrédients alimentaires possédant des propriétés aromatisantes". Concrètement, cela signifierait que les quantités maximales s'appliquent toujours, sauf exception prévue par la note de bas de page concernée.</p>

<p>Annexe 6</p>	<p>Depuis le 01.07.2020, l'annexe 6 ne liste plus que les préparations pour nourrissons, les préparations de suite et les aliments destinés à des fins médicales spéciales pour nourrissons comme denrées dans lesquelles les arômes ne sont expressément pas autorisés (hormis l'extrait de vanille et la vanilline).</p> <p>Selon le rapport explicatif de la modification du 27.05.2020, des interdictions explicites ne seraient plus nécessaires pour toutes les autres denrées alimentaires mentionnées jusque-là, les denrées non transformées et les denrées alimentaires de base. L'interdiction devait découler des définitions des denrées alimentaires concernées dans les ordonnances spécifiques du DFI. Toutefois la situation est actuellement moins claire que prévu et donc peu satisfaisante.</p> <p>Par exemple, l'ODAIUOs n'indique pas que l'aromatisation de denrées alimentaires non transformées n'est pas autorisée. Le traitement des fraises avec un arôme de fraise ou des pommes avec un arôme de pomme est donc autorisé selon la loi en vigueur. Comme de tels produits sont majoritairement vendus en vrac, il existe un potentiel de tromperie important, car la décision d'achat est considérablement influencée par l'odeur des fruits.</p> <p>Autres exemples (non exhaustifs) : les pâtes sont définies comme des denrées alimentaires fabriquées à partir de produits de mouture, qui peuvent contenir des ingrédients tels que des œufs, du lait ou des légumes (art. 70 ODAIOV). La liste des ingrédients n'est toutefois pas exhaustive, des arômes peuvent donc également être ajoutés. Il en va de même pour le pain (art. 74 ODAIOV). Selon les explications relatives à la révision de 2020, cette interprétation devrait, toutefois, ne pas être possible.</p> <p>Depuis dite révision, ce manque de précision a donné lieu à diverses interprétations erronées, tant de la part des fabricants que des autorités d'exécution, qui ne correspondent pas à la volonté du législateur, ni aux attentes des consommateurs.</p> <p>Pour clarifier la question de savoir si l'aromatisation d'une denrée alimentaire est interdite - ou non, une liste exhaustive est plus facile à utiliser et contribue considérablement à la sécurité juridique. Sans cette annexe, une interdiction claire et sans équivoque doit être formulée de manière conséquente dans toutes les ordonnances spécifiques aux produits, en indiquant explicitement « L'ajout d'arômes ou le traitement avec des arômes est interdit », ce qui constitue un défi législatif important.</p> <p>La FRC demande donc le rétablissement de l'annexe 6.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Soit une mise en œuvre cohérente et claire des interdictions dans les ordonnances spécifiques aux produits ("L'ajout d'arômes ou le traitement avec des arômes est interdit") ; - Soit compléter l'annexe 6 (liste des denrées alimentaires dans lesquelles les arômes ne sont pas autorisés) avec les entrées antérieures à la modification du 27.05.2020, en supprimant éventuellement les entrées pour lesquelles la définition dans les ordonnances spécifiques aux produits n'autorise effectivement pas les arômes (p. ex. le chocolat selon l'art. 51, al. 4, ODAIOV ou le fromage selon le projet d'art. 51 ODAIAN) : <ol style="list-style-type: none"> 1 Denrée alimentaire non transformée selon l'art. 2, al. 1, ch. 10 ODAIOUs 2 Toutes les eaux en bouteille ou conditionnées 3 Lait 4 Lait concentré - toute teneur en matière grasse -, lait en poudre - toute teneur en matière grasse 5 (<i>Fromage affiné et non affiné, fromage de petit-lait</i>) 6 Crème, beurre 7 Lait acidulé, lait acidifié, babeurre, petit-lait, sérum de lait à l'exception des produits contenant des ingrédients aromatisants 8 Viandes fraîches, à l'exception des préparations de viande 9 Ovoproduits 10 Miel, gelée royale, pollen 11 Pain 12 Pâtes alimentaires 13 Tofu, tempeh 14 Cacao, (<i>chocolat</i>) et autres produits à base de cacao - Les arômes sont autorisés, sauf les arômes de chocolat et de lait. 15 Préparations pour nourrissons et préparations de suite - seuls l'extrait de vanille et la vanilline sont autorisés 16 Denrées alimentaires destinées à des fins médicales spéciales pour nourrissons et enfants en bas âge - seuls l'extrait de vanille et la vanilline sont autorisés
-----------------	--	---

21 DFI : ordonnance sur l'hygiène dans les activités liées aux denrées alimentaires

Remarques générales

La FRC se mobilise contre le gaspillage alimentaire depuis de nombreuses années et salue l'introduction de la notion de don alimentaire au sein de la législation.

Les conditions-cadres formulées dans le règlement (UE) 2021/382 sont une bonne voie pour conjuguer la facilitation du don alimentaire et la sécurité des consommateurs qui reçoivent ces dons.

La FRC insiste sur le fait que la sécurité alimentaire doit être garantie à toutes les étapes de la chaîne alimentaire. Cette notion doit apparaître aussi clairement dans le texte suisse que dans le règlement UE. Elle demande également à ce que la responsabilité de l'établissement qui redistribue les aliments soit aussi claire que pour les autres acteurs de la chaîne alimentaire.

Article	Commentaires / remarques	Proposition de modification (texte)
12 al. 8	<p>Conteneurs de transport des denrées – résidus d'allergènes</p> <p>La FRC salue l'introduction de ce nouvel alinéa qui clarifie la situation et qui est de nature à rassurer les consommateurs souffrant d'allergies alimentaires.</p> <p>Elle propose toutefois de supprimer le terme "visible" afin de renforcer la sécurité pour les consommateurs souffrant d'allergie.</p>	<p>Les équipements et les conteneurs destinés à la transformation, à la manutention, au transport ou à l'entreposage de l'une des substances ou de l'un des produits provoquant des allergies ou d'autres réactions indésirables visés à l'annexe 6 de l'ordonnance du DFI concernant l'information sur les denrées alimentaires (OIDAI) ne peuvent pas être utilisés pour la transformation, la manutention, le transport ou l'entreposage de denrées alimentaires qui ne contiennent pas la substance ou le produit en question, à moins que les équipements et les conteneurs servant au transport aient été nettoyés et contrôlés au moins pour vérifier l'absence de résidus-visibles de cette substance ou de ce produit.</p>
25	<p>Surgelés – sans emballages</p> <p>La FRC a soutenu la motion Silberschmidt et soutient cette modification qui répond à l'attente des consommateurs de pouvoir acheter les denrées en vrac, y compris celles congelées, tout en ayant la garantie d'obtenir des denrées sûres.</p> <p>A cet effet, la FRC demande de préciser le texte de la let. b de l'al. 4 dans le sens du rapport explicatif (rapport explicatif concernant la modification de l'OHyg p. 2) et propose de remplacer à l'al. 4 let. b le terme « consommateur » par celui de « consommateur final ».</p>	<p>b. les denrées alimentaires congelées du commerce de détail, qui sont remises directement <u>au consommateur final</u>. Afin que la sécurité des denrées alimentaires reste garantie, l'établissement du secteur alimentaire doit s'assurer, dans le cadre de l'autocontrôle, que les denrées sont protégées de toute contamination, du dessèchement, d'une infestation par des microorganismes et de toute autre altération.</p> <p><u>Les informations obligatoires concernant cette denrée doivent être disponibles par écrit sur le lieu de vente.</u></p>

	<p>Les informations concernant ces denrées sont tout aussi importantes que celles pour les produits préemballés. Pourtant, l'enquête de la FRC avait montré que les renseignements donnés pour le poisson vendu en vrac étaient lacunaires. La FRC demande donc à ce que ces informations soient disponibles par écrit sur le lieu de vente des aliments congelés vendus en vrac.</p>	
27a al.1	<p>Redistribution des denrées alimentaires La FRC salue l'introduction de ce nouvel article qui encourage la redistribution des aliments invendus, tout en tentant de garantir le même degré de sécurité aux personnes qui consomment des aliments redistribués qu'aux autres consommateurs. Pour augmenter la sécurité des dons, la FRC demande à ce que la responsabilité des établissements qui redistribuent des aliments soit clairement définie. Elle demande également à ce qu'ils vérifient régulièrement les produits tout au long du processus, mais également juste avant leur remise.</p>	<p>Les établissements du secteur alimentaire <u>sont responsables des denrées alimentaires qu'ils redistribuent et ils</u> vérifient régulièrement, ainsi que juste avant leur remise, que les denrées alimentaires <u>relevant de leur responsabilité</u> ne sont pas préjudiciables à la santé et, conformément à l'art. 7, al. 2, de la loi sur les denrées alimentaires, qu'elles sont propres à la consommation humaine.</p>
27° al.1 let.b	<p>Redistribution des denrées alimentaires – date de durabilité minimale Le texte indiquant que les établissements peuvent redistribuer une denrée portant une date de durabilité minimale "<u>après cette date</u>" n'est pas assez précis et ne correspond pas au Guide des bonnes pratiques du don d'aliments à l'usage de la grande distribution et de l'industrie, ni au Leitfaden zur Reduktion von Lebensmittelverlusten bei der Abgabe von Lebensmitteln. Le consommateur final doit être informé du fait du dépassement de la date de durabilité minimale initiale, ainsi que du temps encore disponible pour consommer la denrée.</p>	<p>jusqu'à la date de durabilité minimale et après cette date, <u>pour autant que le consommateur soit informé du dépassement de la date initiale et que les denrées alimentaires portent une nouvelle date de durabilité minimale</u>, conformément à l'art. 13, al. 1, OIDA ;</p>
27a al.2	<p>Le terme "manipulation" des denrées alimentaires est peu clair. La FRC propose de rappeler ici plutôt la responsabilité de l'établissement en question.</p>	<p>Les établissements du secteur alimentaire qui manipulent <u>sont responsables</u> des denrées alimentaires visées à l'al. 1 vérifient que les denrées alimentaires ne sont pas préjudiciables à la santé et qu'elles sont propres à la consommation humaine, en tenant compte au moins des éléments suivants:</p>

22 CF : Ordonnance : concernant la formation de base, la formation qualifiante et la formation continue des personnes travaillant dans le secteur vétérinaire public

Remarques générales

La FRC tient à rappeler ici toute l'importance de la formation initiale et continue des personnes travaillant dans ce secteur, tout comme dans celui des chimistes cantonaux. Elle n'a aucune remarque à formuler.

Article	Commentaires / remarques	Proposition de modification (texte)

23 DFI : ordonnance sur les denrées alimentaires génétiquement modifiées

Remarques générales

Article	Commentaires / remarques	Proposition de modification (texte)
Annexe 2	L'annexe 2 mentionne désormais le coton. La FRC craint que le coton ne soit utilisé comme huile ou graisse bon marché. Cela ne correspond pas aux attentes des consommateurs. Il convient de renoncer à l'inscription du coton sur cette liste.	