



Berne, le **date**

Modification de l'ordonnance sur les denrées alimentaires d'origine animale

ODAIAn
Rapport explicatif



1 Contexte

1.1 Nécessité d'agir et objectifs

La présente révision vise à adapter diverses dispositions de l'ordonnance du DFI du 16 décembre 2016 sur les denrées alimentaires d'origine animale (ODAIAn)¹ afin d'harmoniser leur contenu dans les trois langues officielles. Les exigences de qualité déterminantes pour le marché, qui ne jouent aucun rôle du point de vue de la législation alimentaire, doivent être définies par les établissements ou les branches concernés et sont donc supprimées de l'ODAIAn.

2 Comparaison avec le droit étranger, notamment européen

La révision de la présente ordonnance permet également de respecter les obligations découlant de l'accord du 21 juin 1991 entre la Confédération suisse et la Communauté européenne relatif aux échanges de produits agricoles² (cf. annexe 11 relative aux mesures sanitaires et zootechniques applicables au commerce d'animaux vivants et de produits animaux). Dans ce but, les exigences concernant la viande maturée à sec et les produits hautement raffinés ont été mises à jour pour s'aligner sur les récentes modifications du règlement (CE) n° 853/2004³.

Les exigences suisses relatives au miel suivent celles de l'UE et sont largement similaires. L'UE a récemment révisé sa directive 2001/110/CE⁴, notamment en précisant la définition du miel destiné à l'industrie et en renforçant les exigences d'étiquetage, en particulier sur l'indication de l'origine. En ce qui concerne notamment les mélanges de miels (composés de différents miels), les nouvelles dispositions permettront un étiquetage plus clair de l'origine et garantiront ainsi une plus grande transparence et la lutte contre les pratiques frauduleuses ou trompeuses concernant le miel. Sur l'étiquette, les origines des miels sont indiquées par ordre décroissant de poids, avec le pourcentage correspondant pour chaque pays. Afin de maintenir l'harmonisation et éviter des obstacles au commerce, la réglementation suisse est adaptée aux nouvelles dispositions de l'UE.

3 Commentaire des dispositions

Art. 4, al. 2^{bis}

Un nouvel alinéa est inséré afin de définir ce qui est considéré comme la maturation à sec de la viande. Les exigences hygiéniques et techniques à respecter pendant la production sont détaillées à l'art. 29^{bis} de l'ordonnance du DFI du 16 décembre 2016 sur

¹ RS 817.022.108

² RS 0.916.026.81

³ Règlement (CE) n° 853/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale, JO L 139 du 30.4.2004, p. 55 ; modifié en dernier lieu par le Règlement délégué (UE) 2025/1449 de la Commission du 18 juillet 2025, JO L. 2025/1449, 29.10.2025.

⁴ Directive 2001/110/CE du Conseil du 20 décembre 2001 relative au miel, JO L 10 du 12.1.2002, p. 47 ; modifié en dernier lieu par la directive (UE) 2024/1438 du Parlement européen et du Conseil du 14 mai 2024, JO L. 2024/1438, 24.5.2024.

l'hygiène (OHyg)⁵. Ces dispositions sont reprises du règlement délégué (UE) 2024/1141⁶.

Art. 14, al. 1, let. g à i et al. 2, let. b à d.

L'article 14 est adapté à la suite de la publication du règlement délégué (UE) 2022/2258⁷ et du règlement délégué (UE) 2025/1449⁸ afin d'ajouter dans la liste des produits d'origine animale très transformés, les additifs alimentaires d'origine animale, les arômes alimentaires et les dérivés lipidiques soumis à certains types de traitements. De la même manière, les exigences concernant les matières premières destinées à la fabrication de ces produits ont aussi été mises à jour selon ces deux mêmes règlements.

Art. 33, al. 1, let. d

Cette modification ne concerne que le français. Le lait demi-écrémé doit avoir une teneur en matière grasse de 15 g au minimum et de 18 g/kg au maximum. Lors de la précédente traduction en français, la précision « au maximum » avait été oubliée ; elle est désormais ajoutée et correspond aux versions allemande et italienne.

Art. 46, al. 1

Cette modification ne concerne que le français. Les microorganismes visés à l'art. 45 doivent atteindre au total au moins 10 millions d'unités formant colonie par gramme de yogourt. Lors de la précédente traduction en français, la précision « au total » avait été oubliée ; elle est désormais ajoutée et correspond aux versions allemande et italienne.

Art. 50, al. 1

Cette modification ne concerne que le français. Le fromage est un produit séparé du petit-lait par l'action de la présure ou d'autres agents ou procédés coagulants. L'adjectif « coagulant » a été déplacé dans la traduction française afin d'harmoniser le sens avec l'allemand et l'italien.

Art. 52, al. 1 et 2

La teneur en matière grasse du lait est soumise à des variations naturelles et saisonnières ; elle a eu tendance à augmenter au cours des dernières années. L'ajustement de la teneur en matière grasse du lait destiné à la fabrication du fromage dans les petites fromageries de montagne et d'alpage représente souvent un défi en raison du

⁵ RS 817.024.1

⁶ Règlement délégué (UE) 2024/1141 de la Commission du 14 décembre 2023 modifiant les annexes II et III du règlement (CE) no 853/2004 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne les exigences spécifiques en matière d'hygiène applicables à certaines viandes, aux produits de la pêche, aux produits laitiers et aux œufs, JO L, 2024/1141, 19.4.2024.

⁷ Règlement délégué (UE) 2022/2258 de la Commission du 9 septembre 2022 modifiant et rectifiant l'annexe III du règlement (CE) no 853/2004 du Parlement européen et du Conseil relative aux exigences spécifiques en matière d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale en ce qui concerne les produits de la pêche, les œufs et certains produits hautement raffinés, et modifiant le règlement délégué (UE) 2019/624 de la Commission en ce qui concerne certains mollusques bivalves, JO L 299 du 18.11.2022, p. 5.

⁸ Règlement délégué (UE) 2025/1449 de la Commission du 18 juillet 2025 modifiant l'annexe III du règlement (CE) no 853/2004 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne les règles spécifiques d'hygiène applicables à l'abattage d'urgence des ongulés domestiques, au thon congelé en saumure et aux produits hautement raffinés, JO L, 2025/1449, 29.10.2025.

manque d'infrastructures. Pour cette raison, il peut arriver que la limite supérieure actuelle de la catégorie « fromage gras » (549 g/kg) soit dépassée car la teneur naturelle en matière grasse du lait est plus élevée pendant les mois d'été et d'automne. Conformément à la réglementation en vigueur, ce fromage devrait être étiqueté « fromage crème ». Relever la limite supérieure de la catégorie « fromages gras », de manière à ce qu'elle chevauche désormais dans une certaine mesure celle des « fromages crème » devrait permettre d'atténuer ce problème.

La modification de l'al. 2 ne concerne que le texte italien. Les appellations actuelles des catégories de consistance, telles que « semiduro », sont complétées par la mention « pasta [...] », à l'instar de la version française.

Art. 55, al. 2

L'art. 55, al. 2, actuellement en vigueur stipule qu'il est interdit d'utiliser de la croûte de fromage dans la fabrication de fromage râpé et les mélanges de fromage pour la fondue, la quiche au fromage et autres produits similaires. Le terme « croûte de fromage » n'est pas défini plus précisément dans le droit alimentaire suisse. Il incombe donc déjà à la personne responsable ou au secteur concerné de définir ce qui est considéré comme une croûte de fromage pour un produit donné, et de déterminer si celle-ci est propre à la consommation et adaptée à la fabrication du produit alimentaire en question. La sécurité des aliments ainsi que le respect des autres exigences de la législation alimentaire doivent être garantis en permanence. Quiconque met des denrées alimentaires sur le marché est tenu, dans le cadre de son devoir d'autocontrôle (art. 26 de la loi du 20 juin 2014 sur les denrées alimentaires, LDAI⁹), de respecter les bonnes pratiques (art. 76 et 77 de l'ordonnance du 16 décembre 2016 sur les denrées alimentaires et les objets usuels, ODAIOUs¹⁰). Sous-catégorie des bonnes pratiques, les bonnes pratiques de fabrication doivent être établies en fonction des directives usuelles de la branche (art. 77, al. 2, ODAIOUs).

Par conséquent, l'interdiction en vigueur actuellement à l'art. 55, al. 2, est caduque et peut être supprimée.

Art. 62, al. 4

Cette modification ne concerne que le texte italien: Les appellations actuelles des catégories de consistance, telles que « semiduro », sont complétées par la mention « a pasta [...] » aux let. a, b et c, à l'instar de la version française.

Art. 75, al. 1, let. b et c

Cette modification ne concerne que le texte italien: Pour le beurre déshydraté visé à l'art. 72, al. 4, ODAIAn, la dénomination « burro concentrato » est désormais autorisée en tant que dénomination spécifique, par analogie avec la version française. La dénomination en vigueur « grasso puro di burro » est remplacée en conséquence à l'art. 75, al. 1, let. b et c.

⁹ RS 817.0

¹⁰ RS 817.02

Art. 89, al. 3 et 4

L'art. 89, al. 3, prévoit des tolérances d'imperfection en pourcentage pour les œufs destinés à être remis aux consommateurs. L'al. 4 prévoit un doublement de ces tolérances d'imperfection pour les petits lots. Ces dispositions ont pour effet de tolérer la mise sur le marché de produits présentant certains défauts de qualité dans la limite de seuils définis et constituent ainsi avant tout des exigences de qualité déterminantes pour le marché. De telles exigences ne sont pas nécessaires pour garantir la sécurité des aliments et ne relèvent donc pas systématiquement de la législation alimentaire, qui se limite à garantir la sécurité, l'hygiène et la protection contre la tromperie.

De plus, le contrôle visuel est une méthode qui atteint vite ses limites pour détecter des défauts isolés.

Les exigences de qualité correspondantes sont définies, le cas échéant, dans le cadre de l'organisation des marchés ou par les acteurs de la branche, comme c'est le cas pour d'autres denrées alimentaires, par exemple les fruits. Ce mode d'indication est également conforme à la classification prévue par le droit européen.

Quiconque met des denrées alimentaires sur le marché est tenu, dans le cadre de son devoir d'autocontrôle (art. 26, LDAI), de respecter les bonnes pratiques (art. 76 et 77 ODAIOUs). Sous-catégorie des bonnes pratiques, les bonnes pratiques de fabrication doivent être établies en fonction des directives usuelles de la branche (art. 77, al. 2, ODAIOUs).

Les al. 3 et 4 sont donc abrogés.

Art. 96, titre, al. 1, 2, 4 et 10

L'article est modifié pour s'aligner sur la directive 2001/110/CE¹¹. On y spécifie principalement que le miel doit provenir des abeilles domestiques. Certaines définitions ont également été adaptées. Notamment le « miel destiné à l'industrie » vient remplacer le « miel de pâtisserie » et le « miel industriel ». Ce miel doit maintenant être utilisé exclusivement à des fins industrielles ou dans d'autres denrées alimentaires destinées à être transformées et de ce fait bénéficie de certaines flexibilités qui sont définies plus bas au chapitre 2.3 de l'annexe 7.

Art. 98, al. 1, let. a, 3 à 7

L'article est remanié pour s'aligner sur la directive 2001/110/CE¹². On y spécifie principalement l'étiquetage du miel destiné à l'industrie ainsi que la mention de l'origine du miel en particulier dans les cas où le miel provient de plusieurs pays.

Alinéa 4 : L'article a été complété par la possibilité d'ajouter un critère de qualité du miel à la dénomination spécifique comme par exemple : miel de printemps, miel crémeux. Toutefois, cette mention complémentaire ne doit pas être de nature à induire l'acheteur en erreur sur les qualités substantielles du produit.

Alinéa 5 : L'origine du miel doit toujours être indiquée dans le champ visuel principal. Le miel et les mélanges de miel n'étant pas des denrées alimentaires transformées,

¹¹ Voir note de bas de page 4.

¹² Voir note de bas de page 4.

l'origine du miel est régie par l'art. 15, al. 1 et 2, de l'ordonnance du DFI du 16 décembre 2016 concernant l'information sur les denrées alimentaires (OIDAI)¹³ : une denrée alimentaire est considérée comme étant produite dans un pays si elle y a été entièrement obtenue (art. 15, al. 1, let. a, OIDAI). Dans le cas du miel, le pays de production correspond au pays dans lequel le miel a été récolté (art. 15, al. 2, let. d, OIDAI).

Alinéa 6 : Lorsque le mélange de miel est composé de miel provenant de différents pays, tous les pays d'origine doivent être indiqués. Ils doivent être énumérés par ordre pondéral décroissant, avec le pourcentage correspondant à cette quantité. Une tolérance de 5 % est admise pour chaque composant du miel, calculée sur la base des documents de traçabilité fournis par l'acteur du marché.

Alinéa 7 : Par dérogation à l'art. 3, al. 4, OIDAI, les pays d'origine doivent également être indiqués conformément aux al. 5 à 7 pour les mélanges de miel dont l'emballage mesure moins de 10 cm².

Art. 105c Disposition transitoire de la modification du ...

Les denrées alimentaires non conformes à la modification du [...] peuvent encore être importées, fabriquées et étiquetées selon l'ancien droit jusqu'au [...], et remises au consommateur jusqu'à épuisement des stocks.

Annexe 7, ch. 1 et ch. 2.1

La terminologie est adaptée à des fins d'harmonisation au sein de l'ordonnance et elle se rapproche également de la terminologie de la directive 2001/110/CE¹⁴.

Annexe 7, ch. 2.3

Les exigences du miel ainsi que les exceptions pour le miel destiné à l'industrie sont détaillées. Elles reprennent également les exigences de la directive 2001/110/CE¹⁵. Le miel destiné à l'industrie, peut maintenant présenter une acidité modifiée artificiellement et être obtenu par l'élimination de matières étrangères inorganiques ou organiques d'une manière qui a pour résultat l'élimination de quantités significatives de pollen.

4 Conséquences

4.1 Conséquences pour la Confédération

Les modifications proposées visent à harmoniser les dispositions dans les trois langues officielles et à lever ainsi les ambiguïtés qui pouvaient en découler. Les modifications proposées n'entraînent aucune charge supplémentaire.

¹³ RS 817.022.16

¹⁴ Voir note de bas de page 4.

¹⁵ Voir note de bas de page 4.

4.2 Conséquences pour les cantons et les communes, ainsi que pour les centres urbains, les agglomérations et les régions de montagne

Les modifications proposées n'ont pas de conséquences financières pour les cantons, les communes, les centres urbains, les agglomérations et les régions de montagne.

4.3 Conséquences économiques

Il appartient désormais aux établissements ou aux branches concernés de définir, pour les œufs, les normes de qualité déterminantes pour le marché, qui ne jouent aucun rôle au regard de la législation alimentaire. La viande maturée à sec est maintenant définie et des exigences concernant son processus de fabrication sont établies. Les exigences concernant le miel sont détaillées et alignées avec l'UE. Les nouvelles dispositions relatives à la déclaration de l'origine du miel dans les mélanges de miel permettent d'éviter d'éventuelles entraves au commerce pour les exportations de miel en provenance de Suisse. De plus, cela renforce considérablement la transparence pour les consommateurs, tout en réduisant le risque de pratiques frauduleuses ou trompeuses avec le miel.

4.4 Conséquences sociales

Les présentes modifications n'ont aucune conséquence sociale.

5 Aspects juridiques

5.1 Constitutionnalité

Les art. 97 et 118, al. 2, let. a, de la Constitution fédérale¹⁶ confèrent à la Confédération la compétence législative dans le domaine agroalimentaire.

5.2 Compatibilité avec les obligations internationales de la Suisse

Les modifications proposées sont compatibles avec les obligations internationales de la Suisse, notamment celles souscrites à l'annexe 11, appendice 6 de l'Accord du 21 juin 1999 entre la Confédération suisse et la Communauté européenne relatif aux échanges de produits agricoles¹⁷. Les modifications proposées sont également compatibles avec le droit européen, qui entrera en vigueur lors de l'adoption du paquet « Stabilisation et développement des relations Suisse-UE (Bilatérales III) » et, en particulier, du protocole sur la sécurité des aliments.

Les modifications relatives à l'étiquetage du miel seront notifiées en application de l'accord OTC.

¹⁶ RS 101

¹⁷ RS 0.916.026.81

5.3 Bases légales

Les modifications prévues de l'ordonnance du DFI sur les denrées alimentaires d'origine animale se fondent sur les art. 9 (espèces animales autorisées pour la production de denrées alimentaires), 10, al. 4, let. a (exigences auxquelles doivent satisfaire les denrées alimentaires et leur fabrication sur le plan de l'hygiène), 14, al. 1 (spécification des denrées alimentaires) et 36, al. 3 et 4 (étiquetage des denrées alimentaires préemballées) de l'ordonnance du 16 décembre 2016 sur les denrées alimentaires et les objets usuels¹⁸.

5.4 Protection des données

Les modifications proposées n'ont pas d'incidence en matière de protection des données.

¹⁸ RS 817.02