



Berne, le [date]

Modification de l'ordonnance sur les denrées alimentaires et les objets usuels

(ODAIIOUs)
Rapport explicatif



1 Contexte

1.1 Nouvelles sortes de denrées alimentaires

L'art. 16, al. 2 à 4, de l'ordonnance du 16 décembre 2016 sur les denrées alimentaires et les objets usuels (ODAIOUTS ; RS 817.02) met en œuvre la motion 23.3408 Meret Schneider « Tester et approuver de nouveaux aliments. Promouvoir l'innovation en Suisse ». Cette dernière chargeait le Conseil fédéral d'introduire dans l'ODAIOUTS la possibilité d'effectuer des analyses organoleptiques (par ex. dégustations avec un panel professionnel d'entreprises) afin de tester de nouvelles sortes de denrées alimentaires (*novel food*) pas encore autorisées. De telles analyses doivent permettre aux entreprises de mieux évaluer le potentiel d'innovation et de commercialisation de leurs produits.

La mise sur le marché de nouvelles sortes de denrées alimentaires reste soumise à une procédure d'autorisation. Comme ce processus peut être long et coûteux, les entreprises qui développent des denrées alimentaires doivent avoir la possibilité de remettre une seule fois à un nombre restreint de personnes de nouvelles sortes de denrées alimentaires à des fins d'analyses organoleptiques (par ex. pour tester leur goût, leur odeur ou leur consistance). Ces analyses organoleptiques sont considérées comme une remise de denrées alimentaires au sens de l'art. 6 de la loi fédérale sur les denrées alimentaires et les objets usuels (LDAI ; RS 817.0). Les aliments en question doivent donc également satisfaire aux exigences fondamentales en matière de sécurité (art. 7 LDAI et 3, al. 1, let. a, ODAIOUTS), afin de protéger la santé des personnes qui testent les produits.

Pour garantir la sécurité des denrées alimentaires dans le cadre des analyses organoleptiques, les entreprises sont soumises à un devoir d'autocontrôle, d'une part, et à une obligation d'annonce auprès de l'Office fédéral de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires (OSAV), d'autre part. Les exigences relatives à l'autocontrôle et à l'annonce sont réglées en détail dans l'ordonnance du DFI sur les nouvelles sortes de denrées alimentaires (RS 817.022.2).

1.2 Organismes génétiquement modifiés

Dans le cadre de la présente modification d'ordonnance, il est indispensable de préciser ce qu'on entend par organisme génétiquement modifié (OGM) dans le contexte des denrées alimentaires et de préciser les procédures d'autorisation qui leur sont applicables. La notion de « produit OGM » a ainsi été précisée à l'art. 30 relatif aux définitions. Cet article indique expressément que les produits obtenus en fermentateurs – c'est-à-dire les produits obtenus à l'aide de microorganismes génétiquement modifiés qui sont ensuite séparés des microorganismes, épurés et chimiquement définis – n'entrent pas dans la définition des « produits OGM ». Cela s'explique par le fait que les produits ainsi purifiés ne se distinguent pas, de par leur composition, des produits obtenus sans recours à des microorganismes génétiquement modifiés. Cette modification n'est pas en contradiction avec la formulation qui a toujours été utilisée jusqu'à présent pour définir les « produits OGM », à savoir des denrées alimentaires qui sont elles-mêmes des OGM, qui contiennent de tels organismes ou qui en sont **issues** ; cette définition exclut cependant les denrées alimentaires obtenues **à l'aide** d'OGM. Cela correspond également à l'interprétation de

l'UE (voir considérant 16 et art. 2, ch. 6 et 10, du règlement [CE] n° 1829/2003¹). Dans l'UE, de tels produits obtenus en fermentateurs sont considérés comme de nouveaux aliments ou des enzymes et sont soumis aux procédures d'autorisation correspondantes. Il en va de même en Suisse. Ces procédures d'autorisation portent, pour l'essentiel, sur les mêmes aspects que la procédure applicable à l'heure actuelle aux produits obtenus en fermentateurs. Il ne s'agit donc pas d'un assouplissement des exigences auxquelles sont soumis ces produits, mais plutôt d'un changement de régime réglementaire.

À des fins d'harmonisation terminologique, « matériel » est remplacé par « produit OGM » dans les dispositions concernées, là où cela était nécessaire.

Les définitions des termes « OGM » et « produit OGM » sont maintenues telles qu'elles figurent dans la législation suisse. Toutefois, la notion « produit OGM » correspond à l'interprétation qui en est faite dans l'UE. La Suisse conserve cependant une procédure d'autorisation des produits OGM indépendante de celle de l'UE.

2 Comparaison avec le droit étranger, notamment européen

La réglementation de l'UE relative aux nouveaux aliments (règlement [UE] 2015/2283²) ne contient aucune disposition sur la réalisation d'analyses organoleptiques de nouveaux aliments pas encore autorisés. Les dispositions seront-elles compatibles avec le droit européen applicable en cas d'acceptation du paquet « Stabilisation et développement des relations Suisse-UE (Bilatérales III) » et en particulier avec le protocole sur la sécurité des aliments? Cette question est en cours de clarification. Certains États membres de l'UE (par ex. l'Allemagne) prévoient en tout cas des réglementations similaires.

Afin de supprimer les entraves techniques au commerce pour les entreprises suisses, les dispositions suisses relatives aux matériaux pouvant entrer en contact avec l'eau potable sont alignées sur celles de l'UE (directive de l'UE sur l'eau potable 2020/2184³).

3 Commentaire des dispositions

Art. 2, al. 4, let. c, note de bas de page

La référence en note de bas de page a été mise à jour afin de correspondre à la version actuelle du règlement (CE) n° 853/2004⁴.

Art. 15, al. 1, let. d, phrase introductive

La let. d fait l'objet d'une modification d'ordre formel : elle est complétée de manière à mentionner expressément, outre la Suisse, tous les États membres de l'UE, afin de délimiter clairement son champ d'application et de lever tout doute quant à son

¹ Règlement (CE) n° 1829/2003 du Parlement européen et du Conseil du 22 septembre 2003 concernant les denrées alimentaires et les aliments pour animaux génétiquement modifiés, JO L 268 du 18.10.2003, p. 1 ; modifié en dernier lieu par le règlement (UE) 2019/1381, JO L 231 du 6.9.2019, p. 1

² Règlement (UE) 2015/2283 du Parlement européen et du Conseil du 25 novembre 2015 relatif aux nouveaux aliments, modifiant le règlement (UE) n° 1169/2011 du Parlement européen et du Conseil et abrogeant le règlement (CE) n° 258/97 du Parlement européen et du Conseil et le règlement (CE) n° 1852/2001 de la Commission, version selon JO L 327 du 11.12.2015, p. 1.

³ Directive (UE) 2020/2184 du Parlement européen et du Conseil du 16 décembre 2020 relative à la qualité des eaux destinées à la consommation humaine (refonte), version selon JO L 435 du 23.12.2020, p. 1.

⁴ 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) 2026/252, JO L, 2026/252, 17.4.2026.

interprétation. Dans la version allemande, « Gattung » a par ailleurs été remplacé par « Art » afin de reprendre exactement la terminologie utilisée dans le règlement européen⁵ et d'harmoniser le texte.

Art. 16

L'art. 16, al. 2, introduit une nouvelle réglementation qui autorise, dans le cadre du développement de produits, la remise dans des conditions sûres et contrôlées de nouvelles sortes de denrées alimentaires qui n'ont pas encore été autorisés à des fins d'analyses organoleptiques. Il s'agit d'une dérogation à l'obligation d'autorisation applicable à la remise de nouvelles sortes de denrées alimentaires, dont la portée est strictement encadrée. Toutes les autres dispositions de la législation alimentaire (autocontrôle, personne responsable, responsabilité) s'appliquent également aux analyses organoleptiques. De plus, la denrée alimentaire doit en tout temps satisfaire à l'exigence de sécurité.

Ces analyses doivent avoir lieu dans un cadre contrôlé ; il ne s'agit donc pas de remettre un produit nouvellement développé à un nombre indéterminé de personnes à des fins de marketing (par exemple de distribuer des échantillons à des passants dans une gare ou une filiale de supermarché). La nouvelle disposition doit plutôt permettre à des entreprises de faire déguster des nouvelles sortes de denrées alimentaires qui ne sont pas encore autorisées à des panels de personnes bien définis, c'est-à-dire à un nombre limité de personnes, à des fins d'analyses organoleptiques (cf. art. 17 ODAIOUs).

Les analyses organoleptiques sont en principe réalisées une seule fois. Il est toutefois possible de procéder à une nouvelle analyse après l'adaptation de la recette de la nouvelle sorte de denrée alimentaire pour tester les propriétés organoleptiques du nouveau produit. La répétition de telles analyses ne devrait pas devenir une pratique récurrente. Les exigences en matière de sécurité doivent à chaque fois être réexaminées et dûment documentées.

De plus, la même analyse organoleptique ne peut pas être effectuée simultanément dans différents cantons ; elle ne peut être réalisée qu'une seule fois à l'échelle de la Suisse.

Les panels sont composés d'un nombre restreint de personnes, qui évaluent la nouvelle sorte de denrée alimentaire sur le plan sensoriel, notamment son goût, son odeur, sa consistance et son apparence. La participation à une analyse organoleptique est volontaire, c'est-à-dire que personne ne peut être contraint à y prendre part. Les participants donnent leur consentement écrit (*informed consent*) avant le début de l'analyse, et ils doivent être informés de la forme et du déroulement du test de produit.

Les effets du produit sur la santé ne font pas partie du processus de développement du produit. Par exemple, aucun essai clinique ne peut être réalisé avec ces nouvelles sortes de denrées alimentaires : il ne serait pas autorisé, dans le cadre de ces analyses organoleptiques, de remettre régulièrement des *nouvelles sortes de denrées alimentaires* à un grand nombre de personnes sur une longue période, tout en réalisant sur ces personnes des prélèvements sanguins et des analyses d'urine.

⁵ Voir art. 1, par. 2, let. a, point iv, du règlement (UE) 2015/2283 du Parlement européen et du Conseil du 25 novembre 2015 relatif aux nouveaux aliments, modifiant le règlement (UE) n° 1169/2011 du Parlement européen et du Conseil et abrogeant le règlement (CE) n° 258/97 du Parlement européen et du Conseil et le règlement (CE) n° 1852/2001 de la Commission, version selon JO L 327 du 11.12.2015, p. 1.

L'art. 16, al. 3, oblige les entreprises qui entendent réaliser une analyse organoleptique de l'annoncer à l'OSAV avant la réalisation de ladite analyse.

Cette annonce n'équivaut toutefois pas à une autorisation : en l'occurrence, seules des informations concernant la réalisation de l'analyse doivent être fournies, à savoir la dénomination spécifique de la denrée alimentaire, le nombre de personnes composant le panel ainsi que la date et le lieu de l'analyse.

Si une analyse organoleptique n'est pas annoncée, l'art. 64, al. 1, let. k, LDAI (Contraventions) s'applique.

Conformément à l'art. 16, al. 4, les modalités de la remise et de l'annonce, à des fins de tests, de nouvelles sortes de denrées alimentaires pas encore autorisées sont réglées dans l'ordonnance sur les nouvelles sortes de denrées alimentaires.

Art. 21, al. 1 et 2, let. c

L'actuel art. 21, al. 1, ODAIOUs prévoit que tout établissement qui fabrique, transforme, traite, entrepose ou remet des denrées alimentaires d'origine animale doit obtenir une autorisation de l'autorité cantonale d'exécution compétente.

Le projet précise, sur le modèle du règlement (CE) n° 853/2004⁶, que cette autorisation doit être obtenue avant le début de l'activité concernée et qu'elle se limite aux denrées alimentaires d'origine animale pour lesquelles l'annexe III du règlement (CE) n° 853/2004 prévoit des exigences spécifiques en matière d'hygiène. Les denrées alimentaires concernées sont toutes énumérées dans l'ordonnance du DFI sur les denrées alimentaires d'origine animale (ODAIAn ; RS 817.022.108). Par analogie avec l'UE, les établissements de transformation d'insectes ne sont donc plus soumis au devoir d'autorisation visé à l'art. 21 ODAIOUs. Les produits fabriqués dans ces établissements doivent toutefois être autorisés comme nouvelles sortes de denrées alimentaires. Bien que le miel, la gelée royale et le pollen soient aussi énumérés dans l'ODAIAn, il n'existe aucune exigence spécifique en matière d'hygiène pour ces produits. C'est pourquoi les établissements dont les activités se limitent à la fabrication, à la transformation, au traitement, à l'entreposage ou à la remise de produits de l'apiculture ne sont expressément pas soumis à autorisation (cf. art. 21, al. 2, let. h).

Selon l'art. 21, al. 2, let. c, ODAIOUs en vigueur, les établissements dont les activités se limitent à l'entreposage de denrées alimentaires d'origine animale à température non réglementée ne sont pas soumis à autorisation. Afin de remplir les engagements de la Suisse envers l'UE découlant de l'Accord du 21 juin 1999 entre la Confédération suisse et la Communauté européenne relatif aux échanges de produits agricoles (accord agricole ; RS 0.916.026.81) et de garantir ainsi l'équivalence avec le droit européen, la formulation de cette disposition doit être adaptée à celle utilisée dans le règlement (CE) n° 853/2004. Il ne s'agit pas de déterminer s'il existe des prescriptions spécifiques en matière de température pour une denrée alimentaire donnée, mais de savoir si le stockage de cette denrée nécessite une régulation de la température. L'al. 2, let. c, est adapté en conséquence.

Art. 30

⁶ 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) 2026/252, JO L, 2026/252, 17.4.2026.

La définition d'un « organisme génétiquement modifié » (OGM) figurant à l'actuel art. 30 est reprise telle quelle et devient le nouvel al. 1.

La définition de « produit OGM », qui figure à l'art. 31, al. 1, en vigueur est reprise à l'al. 2. Elle figure ainsi dans l'article consacré aux définitions, et non plus dans l'art. 31, qui traite du devoir d'autorisation. Cela permet de clarifier que la notion de « produit OGM » désigne non seulement les denrées alimentaires qui sont elles-mêmes des OGM (par ex. épis de maïs génétiquement modifiés), mais aussi celles qui contiennent des OGM (par ex. mélange de céréales comprenant des grains de céréales génétiquement modifiés) ou qui en sont issues (par ex. semoule issue de maïs génétiquement modifié, ainsi que tofu, huile ou lécithine issus de soja génétiquement modifié).

Le nouvel al. 3 précise qu'un produit obtenu en fermentateurs **par** des (ou **à l'aide** de) microorganismes génétiquement modifiés, n'est pas un produit OGM au sens de l'al. 2, pour autant qu'il remplisse strictement les exigences suivantes : il est produit dans un milieu confiné au sens de l'art. 3, let. h, de l'ordonnance sur l'utilisation des organismes en milieu confiné (ordonnance sur l'utilisation confinée, OUC ; RS 814.912) ; il est obtenu par des microorganismes génétiquement modifiés et il est séparé de l'OGM, épuré et chimiquement définissable. Le produit ne contient ainsi aucun résidu d'ADN détectable provenant de l'OGM producteur. Cette interprétation correspond, d'une part, à la situation au sein de l'UE, où de tels produits ne sont pas non plus considérés comme des OGM et, d'autre part, à la situation réelle, puisque ces produits ne sont ni des OGM ni issus d'OGM, car ils ne contiennent pas de résidus d'OGM ou d'ADN. Étant donné qu'ils sont chimiquement définissables, il n'est pas possible de les distinguer d'autres produits qui n'ont pas été obtenus à l'aide de microorganismes génétiquement modifiés. Les enzymes (par ex. l'amylase) ou les vitamines (par ex. la riboflavine) sont des exemples de produits obtenus en fermentateurs, à l'aide de microorganismes tels que la levure ou des bactéries génétiquement modifiées. De cette façon, une distinction claire est opérée entre les produits issus d'OGM (par ex. la lécithine issue d'une plante génétiquement modifiée) et les produits qui ne sont pas des OGM, mais qui sont obtenus à l'aide d'OGM. L'art. 3, let. c, ch. 2 et 3, de l'ordonnance sur l'agriculture biologique et la désignation des produits et des denrées alimentaires biologiques (ordonnance sur l'agriculture biologique ; RS 910.18) fait également cette distinction. Conformément à l'art. 3, let. c, de l'ordonnance sur l'agriculture biologique, les produits obtenus à l'aide d'OGM ne peuvent pas entrer dans la composition des denrées alimentaires et des aliments pour animaux biologiques, et ne peuvent pas être utilisés en tant que denrées alimentaires, aliments pour animaux, auxiliaires technologiques, produits phytosanitaires, engrais ou en tant qu'amendement du sol. Ces produits obtenus en fermentateurs étaient déjà exemptés de l'obligation d'étiquetage par l'ordonnance du DFI sur les denrées alimentaires génétiquement modifiées (ODAIGM ; RS 817.022.51).

L'al. 3, let. c, deuxième partie de phrase, correspond à l'art. 31, al. 5, en vigueur.

Art. 31, al. 1 et 4 à 6

L'al. 1 a été légèrement reformulé, à la suite du transfert de la définition d'un « produit OGM » à l'art. 30, al. 2.

L'al. 4 est abrogé, puisqu'il est précisé que les denrées alimentaires qui satisfont aux exigences de l'al. 4 (figurant à l'art. 30, al. 3, du projet) ne sont pas des OGM. Les dispositions du chapitre sur les OGM ne s'appliquent donc plus à la mise sur le

marché de ces denrées. Les enzymes obtenues à l'aide de microorganismes génétiquement modifiés sont par conséquent soumises aux exigences prévues par l'ordonnance du DFI sur les procédés et les auxiliaires technologiques utilisés pour le traitement des denrées alimentaires (OPAT ; RS 817.022.42). Elles sont énumérées dans une nouvelle annexe de cette ordonnance. Les additifs obtenus à l'aide de microorganismes génétiquement modifiés doivent satisfaire aux exigences fixées dans l'ordonnance du DFI sur les additifs admis dans les denrées alimentaires (OAdd ; RS 817.022.31). Les autres produits sont soumis à la réglementation en vigueur en matière d'autorisation des nouvelles sortes de denrées alimentaires (ordonnance du DFI sur les nouvelles sortes de denrées alimentaires, RS 817.022.2). Cela permet de garantir que les produits sont sûrs et qu'ils peuvent être mis sur le marché.

L'al. 5 est abrogé, car la définition d'une denrée alimentaire « épurée » est déplacée à l'art. 30, al. 3, let. c.

L'al. 6 est également abrogé, car il est devenu obsolète à la suite de l'abrogation de l'al. 4.

Art. 32

Dans cet article, « matériel » est remplacé par « produit OGM » pour des raisons d'harmonisation.

La let. c a été supprimée de l'al. 1, car ce principe s'applique déjà en vertu de la loi sur le génie génétique (RS 814.91).

Les al. 2 et 3 ont été légèrement adaptés en conséquence. Le DFI détermine dans l'ODAIGM quelles quantités sont considérées comme restreintes au sens de l'al. 1, let. a, ODAIOUs et fixe les exigences en matière de sécurité. L'OSAV définit les produits OGM végétaux tolérés à l'annexe 2 ODAIGM. Les modifications concernant la tolérance de produits OGM non autorisés font l'objet d'explications dans le rapport explicatif sur l'ODAIGM.

Art. 33, al. 1, 1^{bis} et 2

Dans cet article, « matériel » est également remplacé par « produit OGM » pour des raisons d'harmonisation. Par ailleurs, la structure de l'al. 1 a été légèrement modifiée, sans changement sur le fond : l'al. 1, let. a, devient l'al. 1, et l'al. 1, let. b, devient l'al. 1^{bis}.

Art. 39, al. 1^{bis} et 2, let. d

Cette modification concerne uniquement le texte français. Pour une question d'harmonisation, les termes « Backwaren » et « Feinbackwaren » doivent être traduits par « produits de boulangerie », respectivement « produits de boulangerie fine » dans l'ensemble de la législation alimentaire, le terme « produits » remplaçant le terme « article ». Il en va de même pour le terme « Dauerbackwaren », traduit par « produit de biscuiterie et de biscotterie ; rien ne change sur le fond.

Art. 40, al. 2

L'art. 40 est complété par un al. 2 qui donne au DFI la compétence de fixer des exigences en matière d'étiquetage pour les denrées alimentaires qui doivent être soumises à un traitement de tri ou à un autre traitement physique avant d'être remises au consommateur ou utilisées comme ingrédient alimentaire. L'octroi de cette

compétence est indispensable pour pouvoir mettre en œuvre les obligations d'étiquetage introduites à l'art. 8, al. 1, let. c de l'ordonnance sur les contaminants (OCont ; RS 817.022.15).

Titre précédant l'art. 44 et art. 44, al. 1, phrase introductive

Ne concerne que le texte allemand.

Art. 48, al. 1^{bis}

L'ajout de l'al. 1^{bis} à l'art. 49 nécessite de définir la notion de « matériaux pouvant entrer en contact avec l'eau potable » : il s'agit de matériaux et objets qui sont utilisés dans des installations servant à la distribution d'eau et qui entrent en contact directement ou indirectement avec l'eau potable.

Art. 49, al. 1^{bis}

L'art. 11, par. 1, de la directive 2020/2184 de l'UE sur l'eau potable⁷ prévoit, outre les exigences déjà énoncées à l'art. 49, al. 1, ODAIOUs, une exigence supplémentaire concernant le développement de la flore microbienne. L'al. 1^{bis} est donc ajouté pour garantir l'équivalence avec l'UE en ce qui concerne les exigences minimales matière d'hygiène pour les matériaux entrant en contact avec l'eau potable.

Art. 87, al. 2

Le nouvel al. 2 prévoit l'obligation d'indiquer, lors de la déclaration d'un jouet aux autorités douanières en cas d'importation, de transit et d'exportation, si celui-ci est destiné à des enfants de moins de 36 mois ou à des enfants plus âgés. L'objectif est de distinguer clairement les jouets destinés aux enfants en bas âge des jouets destinés aux enfants plus âgés, afin de pouvoir réaliser des contrôles basés sur les risques qui soient plus ciblés. Sans cette distinction, tous les jouets sont classés dans la même catégorie, ce qui complique la surveillance ciblée des produits destinés aux groupes d'âge particulièrement vulnérables.

4 Conséquences

4.1 Conséquences pour la Confédération

L'introduction, à l'art. 16 de l'ordonnance, de la possibilité de soumettre à des analyses organoleptiques de nouvelles sortes de denrées alimentaires pas encore autorisées, conformément à la demande du Parlement, n'entraîne aucune augmentation des dépenses à la charge de la Confédération, hormis pour le traitement de l'annonce. Les coûts supplémentaires peuvent être compensés dans le cadre du budget ordinaire de l'OSAV.

4.2 Conséquences pour les cantons

Le contrôle des analyses organoleptiques de denrées alimentaires pour lesquelles aucune demande d'autorisation en tant que nouvelle denrée alimentaire n'a encore été déposée (en particulier la vérification de l'autocontrôle et de la sécurité des aliments) peut occasionner un léger surcroît de travail pour l'autorité cantonale

⁷ Directive (UE) 2020/2184 du Parlement européen et du Conseil du 16 décembre 2020 relative à la qualité des eaux destinées à la consommation humaine, version selon JO L 435 du 23.12.2020, p. 1

d'exécution. Cependant, partant de l'hypothèse que ces analyses seront effectuées uniquement par de grandes entreprises et de manière occasionnelle, cette charge de travail supplémentaire devrait être très limitée. Les autres modifications n'entraînent aucune charge supplémentaire pour les autorités cantonales d'exécution.

4.3 Conséquences économiques

La nouvelle réglementation autorisant les analyses organoleptiques (par ex. des dégustations par un panel d'entreprises professionnelles) en vue de la commercialisation de nouvelles sortes de denrées alimentaires offre de nouvelles possibilités de stimuler le potentiel d'innovation. Les entreprises peuvent ainsi tester de nouveaux produits sans disposer encore d'une autorisation. Étant donné qu'elles doivent de toute façon demander une autorisation à un stade ultérieur du développement du produit – ou qu'elles ont déjà déposé leur dossier d'autorisation –, les moyens déployés pour documenter les analyses et assurer l'autocontrôle restent raisonnables.

4.4 Conséquences sociales

Aucune conséquence sociale n'est attendue, car la sécurité des aliments doit toujours être garantie en cas d'analyses organoleptiques de nouveaux aliments pas encore autorisés.

5 Aspects juridiques

5.1 Compatibilité avec les obligations internationales de la Suisse

Les modifications proposées aux art. 2 (renvoi au règlement [CE] n° 853/2004), 21 (renvoi au règlement [CE] n° 853/2004) et 40 (exigences en matière d'étiquetage pour ce qui est des contaminants dans le commerce intermédiaire) sont compatibles avec les obligations internationales de la Suisse découlant de l'annexe 11 de l'accord agricole.

Elles sont aussi compatibles avec le droit européen qui sera applicable en cas d'acceptation du paquet « Stabilisation et développement des relations Suisse-UE (Bilatérales III) », et en particulier avec le protocole sur la sécurité des aliments. La compatibilité des réglementations concernant les analyses organoleptiques avec le droit européen est toutefois en cours de clarification (voir explications au ch. 2).

La présente révision est également compatible avec les autres obligations internationales de la Suisse (Accord général du 30 octobre 1947 sur les tarifs douaniers et le commerce [GATT ; RS 0.632.21], Accord du 15 avril 1994 sur l'application des mesures sanitaires et phytosanitaires [accord SPS ; RS 0.632.20] et Accord du 12 avril 1979 relatif aux obstacles techniques au commerce [accord OTC ; RS 0.632.231.41]). La nouvelle réglementation des produits obtenus en fermentateurs par un procédé de fermentation est notifiée dans le cadre de l'accord SPS.

5.2 Bases légales

Les modifications de l'ODAIUOs se fondent sur la LDAI, sur l'art. 29 de la loi sur la protection de l'environnement (RS 814.01), les art. 16, al. 2, et 17 de la loi sur le génie génétique (RS 814.91) et les art. 4, al. 1, et 7, al. 1, de la loi fédérale sur la sécurité des produits (RS 930.11).

Elles permettent en outre de mettre en œuvre la loi fédérale sur les entraves techniques au commerce (RS 946.51).

5.3 Protection des données

La présente révision pose les bases nécessaires à la mise en œuvre de la motion Schneider 23.3408. Les données recueillies lors des analyses organoleptiques sont intégrées, sous forme anonymisée, au processus de développement de produit de l'entreprise et, le cas échéant, au dossier d'autorisation. La loi sur la protection des données est respectée.

Les autres modifications ne génèrent aucune nouvelle donnée.