



Consultation relative au projet Stretto 3 ; révision des ordonnances Consultation jusqu'au 26 août 2019

Prise de position de

Nom / entreprise / organisation / service : Fédération romande des consommateurs
Sigle entreprise / organisation / service : FRC
Adresse, lieu : Rue de Genève 17, case postale 6151, 1002 Lausanne
Interlocuteur : Barbara Pfenniger et Sophie Michaud Gigon
N° de téléphone : 021 331 00 90
E-mail : b.pfenniger@frc.ch et s.michaudgigon@frc.ch
Date : 21.08.2019

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 26 août 2019 à l'adresse suivante : lmr@blv.admin.ch

Table des matières

1	Remarques générales sur la consultation relative au projet Stretto 3 ; révision des ordonnances 2019	3
2	CF : ordonnance sur les denrées alimentaires et les objets usuels	6
3	CF : ordonnance sur l'exécution de la législation sur les denrées alimentaires.....	11
4	CF : ordonnance sur le plan de contrôle national de la chaîne alimentaire et des objets usuels.....	13
5	CF : ordonnance concernant l'abattage d'animaux et le contrôle des viandes	16
6	DFI : ordonnance sur les limites maximales applicables aux résidus de pesticides présents dans ou sur les produits d'origine végétale ou animale. 18	
7	DFI : ordonnance sur les denrées alimentaires destinées aux personnes ayant des besoins nutritionnels particuliers.....	19
8	DFI : ordonnances sur les denrées alimentaires d'origine animale.....	24
9	DFI : ordonnance sur les boissons.....	27
10	DFI : ordonnance sur les compléments alimentaires.....	30
11	DFI : ordonnance sur les teneurs maximales en contaminants	32
12	DFI : ordonnance concernant l'information sur les denrées alimentaires	35
13	DFI : ordonnance sur les denrées alimentaires d'origine végétale, les champignons et le sel comestible.....	39
14	DFI : ordonnance sur les nouvelles sortes de denrées alimentaires	40
15	DFI : ordonnance sur les additifs admis dans les denrées alimentaires.....	41
16	DFI : ordonnance sur l'adjonction de vitamines, de sels minéraux et de certaines autres substances aux denrées alimentaires.....	43
17	DFI : ordonnance sur les arômes et les additifs alimentaires ayant des propriétés aromatisantes utilisés dans ou sur les denrées alimentaires.....	45
18	DFI : ordonnance sur les denrées alimentaires génétiquement modifiées.....	46
19	DFI : ordonnance sur l'hygiène dans les activités liées aux denrées alimentaires.....	49
20	DFI : ordonnance concernant l'hygiène lors de l'abattage d'animaux.....	50
21	DFI : l'ordonnance réglant l'hygiène dans la production laitière	51
22	DFI : ordonnance sur l'eau potable et l'eau des installations de baignade et de douche accessibles au public	52
23	CF : ordonnance réglant les échanges d'importation, de transit et d'exportation d'animaux et de produits animaux avec les pays tiers	53
24	CF : ordonnance réglant les échanges d'importation, de transit et d'exportation d'animaux et de produits animaux avec les États membres de l'UE, l'Islande et la Norvège	54

1 Remarques générales sur la consultation relative au projet Stretto 3 ; révision des ordonnances 2019

Remarques générales

Monsieur le Conseiller fédéral, Mesdames et Messieurs,

La Fédération romande des consommateurs (FRC) membre de l'Alliance des organisations de consommateurs remercie le Département fédéral de l'intérieur (DFI) de l'avoir associée à la procédure d'audition sur la révision du droit alimentaire 2019. Veuillez trouver nos commentaires ci-dessous.

Dans son premier article, la loi sur les denrées alimentaires et les objets usuels de 2014 donne les bases essentielles que la législation alimentaire doit apporter aux consommateurs : la législation doit servir à protéger la santé des consommateurs, elle doit garantir que les denrées soient produites dans des bonnes conditions d'hygiène, elle doit protéger les consommateurs contre les tromperies et elle doit servir à ce que les consommateurs reçoivent les informations nécessaires à l'acquisition des denrées. La FRC demande que, lors de cette révision 2019, tous ces aspects soient réellement intégrés dans les ordonnances alimentaires.

A. Protection de la santé des consommateurs

Les consommateurs s'attendent à ce que les autorités fassent en sorte que les denrées alimentaires ne provoquent pas de maladie aiguë, mais qu'elles n'aient pas non plus d'effet délétère sur le long terme, par exemple en provoquant des maladies non transmissibles ou par la présence de perturbateurs endocriniens ou de nano particules.

1. Boissons alcoolisées sucrées

La FRC demande de ne pas supprimer l'information détaillée et compréhensible sur les alcopops. Vouloir diminuer l'information et faire baisser le prix des boissons alcoolisées destinées aux jeunes est contraire à la [Stratégie nationale Addictions](#) dont le but est à juste titre de créer un cadre favorable et de diminuer l'accessibilité des substances. Le rapport de 2016 a justement montré un doublement de la consommation chronique à risque dans le groupe des jeunes adultes. Il faut tout faire pour ne pas encore augmenter cette tendance.

2. Dioxyde de titane Nano

Le test de la FRC avait montré que le colorant E171 dans les produits analysés était en grande partie présent sous forme de nanoparticules. Comme les chercheurs français ont montré l'influence de ces particules issues de ce colorant sur le système immunitaire et sur des lésions précancéreuses dans les intestins des souris, la FRC demande d'appliquer en Suisse le même principe de précaution que chez nos voisins français et de suspendre l'autorisation de cet additif.

B. Protection contre la tromperie

La loi sur les denrées alimentaires prévoit à juste titre une protection contre la tromperie qui permet une saine concurrence sur le marché.

1. Un cadre pour les mentions valorisantes

Les allégations diverses font miroiter des avantages aux consommateurs, sans pour autant bénéficier d'une base légale. La FRC demande de clarifier la situation en encadrant des mentions valorisantes comme « naturel », « traditionnel », « fait maison » ou encore « artisanal ». Lors de la table ronde du 28 mai 2019, l'OSAV a décrit un début de cadre pour le terme « artisanal » en l'opposant à la « production de masse » et en disant que la production devrait se faire partiellement à la main et avec un usage limité d'auxiliaires. La FRC demande que ce genre de définition soit fixé dans des lettres d'information afin de pouvoir jouer un rôle de garantie pour les consommateurs. La FRC participe volontiers à la réflexion préparatoire de ce genre de document.

2. Allégations nutritionnelles et de santé

Contrairement aux mentions valorisantes susmentionnées, les allégations nutritionnelles et de santé sont définies dans l'ordonnance concernant l'information sur les denrées alimentaires. Toutefois, les règles ne concernent que le nutriment en question, alors que les consommateurs avalent l'aliment entier qui bénéficie du « halo » de santé découlant l'allégation. La FRC demande de mettre enfin sur pied le cadre légal qui permettrait de juger l'aliment entier grâce à un profil nutritionnel, avant de pouvoir le faire bénéficier d'une allégation nutritionnelle ou de santé. Comme premier pas de correction de la situation actuelle qui permet par exemple de vanter l'effet positif de vitamines ajoutées dans une boisson très sucrée comme un Energy drink, il serait judicieux de rendre le Nutri-score obligatoire pour tous les produits portant une allégation nutritionnelle ou de santé. La FRC demande la mise sur pied rapide de ce système pour rééquilibrer l'information aux consommateurs.

C. Informations nécessaires à l'acquisitions des denrées

Les consommateurs sont des partenaires commerciaux qui génèrent deux tiers du produit intérieur brut. Ils ont donc besoin d'informations pertinentes sur les produits pour pouvoir prendre leurs décisions d'achat en connaissance de cause et agir comme un acteur commercial responsable. Cette notion a été introduite dans la loi sur les denrées alimentaires de 2014, mais de nombreuses informations obligatoires existaient déjà dans la législation alimentaire dès 1980. La Suisse a été précurseur dans le domaine et ne doit pas perdre ce rôle prestigieux.

1. Nourri sans OGM

La FRC demande donc de garder ces objectifs à l'esprit lors de cette révision de la législation alimentaire, notamment pour créer un étiquetage « nourri sans OGM » ou « issu d'animaux nourris sans OGM » informatif, précis et juste pour les consommateurs, sans les induire en erreur. Un vague « sans OGM » pour des denrées issues d'animaux nourris sans plante génétiquement modifiées mais avec des substances issues de microorganismes génétiquement modifiés ne serait pas assez précis.

2. Indication de la provenance

La déclaration de la provenance systématique et compréhensible est une autre information utile aux consommateurs et plébiscitée par eux. Nos voisins français ont notamment mis en place l'indication de la provenance de la viande comme ingrédient à partir de 8% du produit

fini, sans aucune condition supplémentaire qui rend le résultat final difficile à interpréter. La FRC demande d'appliquer le même principe en Suisse : une indication systématique de la provenance, sans exceptions et sans sous-entendus incompréhensibles pour les consommateurs moyens.

3. Déclaration nutritionnelle

La FRC demande également d'indiquer la déclaration nutritionnelle complète dans les cas où celle-ci est obligatoire et de ne plus pouvoir se limiter à la déclaration « courte » sans les sucres et sans les acides gras saturés. Idéalement, il faudrait aussi rendre obligatoire l'usage du Nutri-score sur les denrées transformées. Car c'est quand il est utilisé par tous les fabricants et sur tous les produits que ce genre d'étiquetage permet de bien comparer les produits et de choisir en connaissance de cause.

4. Information lors d'achats à distance

La législation actuelle prévoit que le commerce fournisse les informations obligatoires avant l'achat, que ce soit dans le magasin ou lors d'achats à distance. Le but étant de pouvoir prendre des décisions en connaissance de cause. Il est dès lors incompréhensible que, lors de sa présentation au cours d'une de tables rondes, l'OSAV ait affaibli cette obligation en suggérant qu'il serait possible de donner l'information sur demande téléphonique dans un laps de temps de cinq minutes. Cela voudrait dire qu'une personne qui veut acheter une vingtaine d'articles devrait compter avec plus d'une heure et demi pour obtenir les informations nécessaires à l'achat, sans compter le fait que cela n'inclut aucune comparaison d'articles. Par ailleurs, le risque de tromperie par omission d'une information importante (p.ex. OGM) est énorme. L'allègement suggéré par l'OSAV est donc clairement contraire aux droits des consommateurs, à la liberté de choix et à la concurrence loyale.

5. Information sur le mode d'élevage

De plus en plus de consommateurs s'inquiètent du mode d'élevage et du bien-être des animaux dont sont issus leurs aliments. Laisser le choix de l'information aux différents labels privés n'est pas suffisant et manque de transparence. Pour le consommateur savoir par exemple si la viande bovine provient d'animaux ayant brouté en pâturage, de vaches allaitantes ou de taurillons élevés dans une halle d'engraissement est indispensable pour faire un choix éclairé. La FRC demande la mise sur pied d'un système gradué officiel pour renseigner les consommateurs sur le mode de production des denrées d'origine animale, à la manière de ce qui existe pour les œufs.

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

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

Fédération romande des consommateurs

Sophie Michaud Gigon
Secrétaire générale

Barbara Pfenniger
Responsable alimentation

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

Remarques générales

Nourri sans OGM

La FRC demande d'introduire un étiquetage « nourri sans OGM » pour les denrées d'origine animale et de maintenir « sans recours au génie génétique » aux conditions actuelles pour les denrées d'origine végétale. Etendre simplement l'appellation « sans recours au génie génétique » aux denrées issues d'animaux nourris avec des vitamines issues du génie génétique serait trompeuse pour les consommateurs.

Allégations de santé

La FRC demande de ne plus autoriser des allégations de santé pour des composants des aliments sans émettre des conditions pour l'aliment entier. Ces conditions (profils nutritionnels) ont été annoncées il y a 10 ans, il est temps de les mettre en place, en commençant par les allégations nouvellement autorisées.

Article	Commentaires / remarques	Proposition de modification (texte)
Art. 15, al. 2, let. a	<p>Denrées génétiquement modifiées comme novel food La transparence doit être garantie pour les consommateurs. La FRC accepte l'inclusion comme novel food des denrées alimentaires issues d'organismes génétiquement modifiés, produits en fermentateurs (selon art. 31 al. 5), sous condition que la liste de toutes les autorisations soit publiée de manière à être accessible aux consommateurs et que parmi les substances autorisées, celles issues du génie génétique soient clairement identifiables (voir commentaire de l'ordonnance sur les nouvelles sortes de denrées alimentaires).</p> <p>Inscrire les exigences dans l'ordonnance Pour donner davantage de poids à la sécurité des aliments et à la sécurité biologique, nous demandons également que les exigences concernant les données à fournir pour demander une autorisation soient règlementées au niveau ordonnance, notamment l'exigence que le fabricant doit fournir la preuve que le produit fini est totalement exempt d'organismes génétiquement modifiés. Les exigences concernant les OGM sont actuellement inscrites dans l'ODAIGM. En</p>	<p><u>OSAV publie et actualise une liste des substances autorisées en désignant clairement les celles issues du génie génétique.</u></p>

	faisant passer les substances issues d'OGM dans une autre ordonnance, il faut maintenir ce niveau et ne pas se limiter à des documents « soft law »	
Art. 31, al. 1	Régime d'autorisation : définition des produits OGM La définition des OGM devrait être identique à celle utilisée dans l'art. 2 de l'Ordonnance sur les denrées alimentaires génétiquement modifiées. La FRC propose donc de compléter celle de l'ODAIUOs ou d'y introduire une référence à l'art. 2 ODAIGM.	La mise sur le marché de denrées alimentaires ou d'additifs qui sont des OGM, qui contiennent de tels organismes, qui sont obtenus à partir d'OGM ou <u>qui sont issus d'un croisement entre OGM ou d'un croisement entre OGM et d'autres organismes (produits OGM)</u> et qui sont destinées à être remises aux consommateurs est soumise à l'autorisation de l'OSAV. Ou : La mise sur le marché de denrées alimentaires qui sont des OGM, qui contiennent de tels organismes ou qui en sont issues (<u>produits OGM selon art. 2 ODAIGM</u>) et qui sont destinées à être remises aux consommateurs est soumise à l'autorisation de l'OSAV.
Art. 31, al. 3	Autorisation des denrées alimentaires OGM L'autorisation d'une denrée alimentaire OGM doit seulement être accordée si tout risque pour l'être humain, les animaux et l'environnement peut être exclu, en cohérence avec art. 6 de la Loi sur le génie génétique. Se limiter à l'environnement n'est pas suffisant de l'avis de la FRC.	...L'OSAV accorde l'autorisation si, en l'état des connaissances scientifiques, tout risque pour <u>les êtres humains, les animaux et</u> l'environnement peut être exclu.
Art. 31, al. 5, let c	Produit épuré La notion de produit OGM « épuré » doit être définie. Le degré d'épuration doit être fixé à 100%, par respect des consommateurs.	Ajouter : <u>Epuré : le produit ne contient aucune trace d'organismes génétiquement modifiés</u>
Art. 33 al. 1	Version française à améliorer Erreur dans le rapport : il est fait mention d'un alinéa 1bis qui n'existe pas.	Lorsque des denrées alimentaires sont des produits OGM ou <u>lorsqu'ils en</u> contiennent de tels organismes
Art. 37 al. 4	« Sans OGM » La FRC est favorable à ce que les consommateurs soient informés si une denrée d'origine animale a été obtenue sans aliments issus de plantes génétiquement modifiées. Toutefois, « produit sans recours au génie génétique » ne décrit pas la réalité si l'animal a mangé des	Les denrées alimentaires <u>d'origine végétale</u> peuvent porter la mention « produit sans recours au génie génétique » <u>et les denrées d'origine animale peuvent porter la mention « nourri sans OGM »</u> ou <u>« issu d'animaux nourris sans OGM »</u> lorsqu'elles satisfont aux exigences suivantes :

	<p>additifs obtenus par génie génétique. Pour cette raison, la FRC préfère « nourri sans OGM » comme en France ou encore « issu d’animaux nourris sans OGM ». Le potentiel de tromperie des consommateurs est moindre.</p> <p>La FRC propose donc de séparer l’étiquetage des denrées d’origine animale « nourri sans OGM » de celui des denrées d’origine végétale « produit sans recours au génie génétique ».</p> <p>Pour plus de transparence, la FRC demande également la publication accessible de la liste des vitamines, enzymes, etc. issus d’OGM qui sont autorisés en alimentation animale.</p> <p>L’étiquetage ne doit toutefois pas donner l’impression que le produit est supérieur à un produit issu de l’agriculture biologique. Pour cette raison, il serait important d’autoriser les produits bio à porter également une mention « nourri sans OGM » adaptée à cette situation.</p> <p>Pour rappel : la FRC préférerait évidemment encore s’il était obligatoire d’informer les consommateurs si un animal a été affouragé avec des plantes transgéniques, c’est à dire un étiquetage « nourri avec OGM » obligatoire.</p>	
Art. 37, al. 5	<p>Spécification des conditions au « nourri sans OGM »</p> <p>Voir ci-dessus : Pour plus de transparence, la FRC demande la publication de la liste des vitamines, enzymes, etc. issus d’OGM qui sont autorisés en alimentation animale, ainsi que l’information des consommateurs.</p>	<p>La condition fixée à l’al. 4, let. a, ch. 2 ne s’applique pas aux :</p> <ol style="list-style-type: none"> a. médicaments vétérinaires ; b. additifs pour l’alimentation animale <ol style="list-style-type: none"> 1. obtenus par le procédé décrit dans l’art. 31, al. 5 ; 2. manifestement disponibles seulement en ayant recours au génie génétique ; et 3. nécessaires pour couvrir les besoins des animaux afin de garantir leur santé et leur protection ; et 4. <u>inscrits dans la liste xx de l’OSAV</u>
Art. 38, al. 2 et 3	<p>Conditions d’autorisation pour de nouvelles allégations de santé</p> <p>Autoriser des allégations de santé en plus de celles admises en Union européenne n’a de l’avis de la FRC aucun avantage pour les consommateurs suisses et est contre-productif pour les consommateurs européens. De notre expérience, certains fabricants utilisent cette</p>	<p><u>c. la denrée remplit des conditions nutritionnelles fixées par l’OSAV.</u></p>

	<p>possibilité pour contourner la réglementation de l'UE et forcer ainsi la main à l'EFSA.</p> <p>Toute allégation de santé fait rayonner un halo de santé sur le produit entier, alors que celui-ci peut contenir trop de sucres, graisses ou sel. Cela est notamment le cas des allégations autorisées pour la caféine et qui sont utilisées pour promouvoir les energy drinks, très riches en sucres. Pour cette raison, il serait essentiel que la procédure tienne obligatoirement compte de l'utilisation probable de l'allégation et applique un profil nutritionnel à l'aliment entier tel qu'il est prévu dans le règlement (CE) 1924/2006.</p>	
Art. 38, al. 2	<p>Erreur de français : le terme « l'autre substance » n'est pas compréhensible. Nous proposons de le remplacer par « la substance » ou « le composant ».</p>	des données et des informations scientifiques généralement admises apportent la preuve que le nutriment, <u>le composant</u> , la denrée alimentaire ou la catégorie de denrée alimentaire possède les propriétés indiquées ; et
Art. 39, al. 2, let. a	<p>Déclaration de la provenance à la vente en vrac La FRC salue l'ajout des ratites.</p>	
Art. 39, al. 2, let. d	<p>Date limite pour les denrées périssables La FRC salue l'indication de la date limite de consommation pour les denrées périssables vendues à la coupe. Clarifier cette date permet aux consommateurs de mieux gérer leurs provisions et de lutter ainsi contre le gaspillage alimentaire.</p>	
Art. 85a	<p>Contrôles officiels La FRC salue cette disposition qui clarifie la situation et facilite le travail des autorités de contrôle.</p>	
Art. 90 et 91	<p>La FRC approuve l'amélioration des contrôles.</p>	
Art. 95a	<p>La FRC approuve le délai transitoire jusqu'en 2021.</p>	

<p>II</p> <p>Art. 2, let.b, ch.1</p>	<p>Modification de l'ordonnance sur la mise sur le marché de produits fabriqués selon des prescriptions étrangères</p> <p>OPPEtr : alcopops</p> <p>La FRC s'oppose fermement à la suppression de l'avertissement spécifique sur l'étiquette des boissons alcoolisées sucrées. Ces boissons ressemblent toujours aux limonades sans alcool et leur commercialisation s'adresse toujours à un jeune public, pas encore habitué aux prescriptions de la législation alimentaire. Le marketing notamment des prémélanges de boissons énergisantes avec de l'alcool vise justement le public jeune, en organisant des événements sponsorisés qui affichent le logo de ces prémélanges.</p> <p>Par ailleurs, la FRC a été contacté par des personnes qui n'avaient pas compris l'indication « vol xx% ». L'indication de la teneur en alcool doit donc continuer à être particulièrement claire et explicite sur ces boissons pour une raison de santé publique.</p> <p>Les conséquences de cette diminution de la clarté de l'information des consommateurs sont donc négatives pour les consommateurs. Les conséquences sur les consommateurs devraient également être évaluées sous le point III. Conséquences.</p>	<p>Ne pas abroger.</p>
--	--	------------------------

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

Remarques générales

Contrôles indépendants

L'indépendance totale des personnes qui contrôlent les denrées alimentaires et les objets usuels est essentielle pour les consommateurs. La FRC salue donc que cet aspect soit nommé tout au début de l'ordonnance et que la formation continue des personnes responsables du contrôle soit encouragée et entièrement prise en charge par les cantons et la Confédération. Toutefois, la FRC demande de bien intégrer la notion d'indépendance aussi dans la formation et la rémunération des assistants officiels

Formation continue

La FRC approuve l'introduction de formations continues régulières, toutefois celle-ci et l'organisation plus centralisée ne doivent pas décourager les chimistes cantonaux ou couper leur esprit analytique créatif et proche du terrain.

Achats test anonymes

La FRC demande l'introduction de la possibilité de faire des achats tests anonymes (p.ex. sur internet) dans le but de rendre le contrôle en situation réelle possible, notamment lors de commandes sur des sites internet.

Article	Commentaires / remarques	Proposition de modification (texte)
Art.3	Impartialité des contrôles La FRC salue le fait de nommer l'impartialité des contrôles et l'indépendance des contrôles déjà tout au début de l'ordonnance. Ce point est essentiel pour les consommateurs.	
Art. 7	Transparence des contrôles officiels La FRC salue la transparence accrue sur les résultats des contrôles à destination des consommateurs. Elle demande que les organisations de consommateurs soient informées de manière systématique de ces résultats.	
Art. 48	Méthodes employées pour le prélèvement d'échantillons, les analyses, les essais et les diagnostics Il est pour les consommateurs indispensable que les organes de contrôle cantonaux puissent adapter les méthodes d'analyse et de prise	

	<p>d'échantillons aux besoins du terrain. La grande connaissance des réalités du terrain de ces spécialistes permet de déjouer des fraudes, mais seulement si on leur laisse la possibilité de faire des analyses de manière proactive, ainsi que des prélèvements d'échantillons non représentatifs « à l'essai ». Les rapports des chimistes cantonaux révèlent chaque année la pertinence d'un système permettant suffisamment de liberté d'action et de créativité.</p> <p>La FRC favorise l'idée d'un renversement de la preuve, demandant au fabricant de prouver que son lot est conforme, quand l'analyse d'un échantillon non représentatif a révélé des produits non conformes.</p>	
Art. 105	<p>Echanges de données Pour plus de clarté, la FRC demande d'inclure le Swissness dans la liste des situations nommées (OIPSD)</p>	<p><u>d. qu'une désignation au sens des art. 48 à 48b de la loi sur la protection des marques (LPM) ne remplit pas les exigences de l'OIPSD.</u></p>

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

Remarques générales

Contrôles indépendants

De manière générale, la FRC approuve la révision de l'OPCN. Elle demande toutefois de clarifier encore mieux le besoin d'indépendance totale des contrôleurs de l'entreprise contrôlée.

Transparence sur les guides de bonnes pratiques

Pour plus de transparence, la FRC demande également la publication des guides de bonnes pratiques afin de les rendre accessibles au grand public.

Article	Commentaires / remarques	Proposition de modification (texte)
Art. 2, al. 2	<p>Appellations agricoles La FRC salue l'inclusion des appellation agricoles tout au long de la chaîne alimentaire dans le plan de contrôle pluriannuel. Ces appellations promettent une valeur ajoutée et sont ainsi sujettes à la tromperie.</p>	
Art. 4	<p>Objectif du plan de contrôle pluriannuel Pour plus de clarté, la FRC demande d'ajouter la mention du but final du plan tel qu'il apparait dans le rapport explicatif : réduire les risques pour la santé et lutter contre la tromperie</p>	<p>Le PCNP a pour objectif la mise en place d'une stratégie cohérente, nationale et intégrée des contrôles officiels de manière à couvrir tous les secteurs et toutes les étapes de la chaîne agroalimentaire et des objets usuels, y compris leur importation <u>en vue de la réduction des risques pour la santé (humaine, animale et des plantes) et de lutter contre la tromperie.</u></p>
Art. 5	<p>Contenu du plan de contrôle national pluriannuel Le rapport explicatif indique qu'un document d'une centaine de pages se trouve sur le site de l'UCAL. Il serait important et gage de transparence d'introduire un lien qui permette de trouver rapidement le document en question.</p>	
Art. 8, al. 2	<p>Contrôles de base La FRC salue l'organisation de contrôles aléatoires.</p>	

Art. 8, al.8	Erreur de français	L'OSAV peut au besoin ajuster les intervalles fixés dans l'annexe 1, liste 3.
Art. 9	Délégation des contrôles En dehors d'un haut niveau de compétence et de loyauté, il est pour les consommateurs essentiels que les entités ou les personnes qui effectuent les contrôles soient totalement indépendantes des entreprises à contrôler et ne puissent pas être mises sous pression. Cette demande est partagée par les organisations de consommateurs dans tous les pays européens.	L'autorité d'exécution cantonale doit veiller à la totale indépendance financière de cet organe de l'entreprise à contrôler.
Art. 19	Collecte d'informations et de données La FRC salue l'objectif d'évaluer l'exposition des consommateurs aux dangers liées aux denrées alimentaires afin de diminuer les risques notamment liés aux bactéries résistantes aux antibiotiques.	
Art. 20 et 21	Rapports La FRC salue la publication de rapports concernant les résultats des contrôles afin de fournir aux consommateurs des informations transparentes concernant la sécurité des denrées. La FRC demande que ces rapports soient rédigés de manière à garder en vue l'utilité de l'information pour les consommateurs.	
Annexe 1, liste 1	Exploitations pratiquant la production primaire La FRC approuve les intervalles proposés, mais demande de raccourcir ces intervalles en cas de changement de propriétaire.	
Liste 2	Entreprises actives en amont ou directement en aval de la production primaire La FRC approuve l'inclusion dans cette liste des entreprises qui remettent des médicaments vétérinaires. La lutte contre les bactéries résistantes doit effectivement être faite à la source, donc aussi à l'élevage.	
Art. 11	Annexe 4 ordonnance sur la production primaire Guide des bonnes pratiques	Les guides de bonnes pratiques sont publiés sur le site de l'OSAV

	<p>La FRC salue l'introduction de guides de bonnes pratiques dans la production primaire. Elle demande toutefois que ces guides soient publics afin de créer la transparence nécessaire à la confiance.</p>	
--	---	--

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

Remarques générales

Contrôles indépendants

Les contrôles vétérinaires indépendants et neutres sont essentiels pour la sécurité des consommateurs. La FRC demande que cette indépendance soit garantie dans toutes les situations, même en cas d'abattage à la ferme, dans un pré ou en cas d'urgence.

Respect des animaux

De manière générale, la FRC se réjouit de l'ouverture à de nouvelles méthodes d'abattage plus proches des besoins de animaux.

Article	Commentaires / remarques	Proposition de modification (texte)
Art. 9 et 9a	<p>Abattage à la ferme et au pré La FRC salue le fait de faciliter l'abattage à la ferme et au pré, car de plus en plus de consommateurs souhaitent se rapprocher de la nature et respecter le bien-être animal jusqu'à sa mort. La FRC salue la solution qui permet l'abattage en dehors d'un abattoir, tout en garantissant une sécurité alimentaire impeccable.</p>	
Art. 28, al. 1	<p>Contrôle des animaux dans le troupeau La FRC accepte le contrôle des ruminants dans le troupeau, sous condition que cela garantisse néanmoins un niveau de sécurité élevé pour les consommateurs</p>	
Art. 28, al. 2	<p>Contrôle des animaux dans des situations d'urgence La FRC comprend la volonté de raccourcir la souffrance d'animaux malades ou blessés grâce au contrôle plus rapide de la part du vétérinaire du troupeau à la place du vétérinaire officiel.</p> <p>Toutefois, la relation commerciale préexistante de ce vétérinaire avec le propriétaire ne doit en aucun cas déboucher sur une diminution des exigences. La FRC demande de mettre sur pied un mécanisme de supervision, également dans le but d'utiliser cette possibilité uniquement dans des cas réellement indispensables.</p>	<p><u>L'OSAV garantit l'indépendance des contrôles vétérinaires d'urgence.</u></p>

<p>Art. 44, al. 2</p>	<p>Abattage sans la présence d'un vétérinaire officiel Si l'abattage se fait sans la présence d'un vétérinaire officiel, il est d'autant plus important que les personnes responsables soient bien formées et bien contrôlées. Un employé rémunéré par l'abattoir est trop susceptible d'être mis sous pression pour ne pas prendre des mesures désagréables pour son employeur.</p> <p>La FRC demande donc de garantir l'indépendance des contrôles par un système de supervision rapproché et par une formation appropriée obligatoire. Il serait par exemple possible de miser sur les méthodes modernes comme la surveillance vidéo. Ce système sera notamment mis en place en France.</p>	<p>Dans les grands établissements, au moins un vétérinaire officiel doit être présent durant toute la durée de l'abattage. <u>Dans les autres cas, tous les assistants doivent obligatoirement avoir suivi la formation d'auxiliaire officiel et être soumis à la supervision d'un vétérinaire officiel</u></p>
<p>Art. 52</p>	<p>Vétérinaires non officiels La FRC accepte le remplacement des vétérinaires officiels par un vétérinaire non officiel si celui-ci n'a aucun lien financier avec le propriétaire de la bête à abattre et si un système de supervision est mis en place.</p>	<p>instituer des vétérinaires non officiels pour réaliser les tâches suivantes, à condition qu'ils aient les qualifications suffisantes <u>et aucun lien financier avec l'exploitant</u></p>

6 DFI : ordonnance sur les limites maximales applicables aux résidus de pesticides présents dans ou sur les produits d'origine végétale ou animale.

Remarques générales

Liste accessible et transparente pour les consommateurs

La FRC demande à être strict concernant les résidus de pesticides, car les consommateurs ne souhaitent pas consommer des substances à leur insu. Elle accepte que la liste des limites maximales soit publiée sur le site Internet de l'OSAV pour pouvoir être adaptée rapidement. Toutefois, la FRC demande que la liste soit facile d'accès et que les organisations de consommateurs soient tenues au courant des changements.

Article	Commentaires / remarques	Proposition de modification (texte)
Annexe 1, Tableau 3	<p>Tableau des produits d'origine végétale ou animale La FRC demande le maintien de la catégorie des denrées alimentaires transformées. Ces produits sont de plus en plus importants dans les assortiments des distributeurs et il n'est pas logique de ne plus les mentionner ici.</p>	<p>Ne pas abroger Maintien des <u>denrées alimentaires transformées</u></p>
Annexe 2	<p>Tableau des limites maximales autorisées pour les résidus de pesticides La FRC accepte la publication de la liste des limites maximales sur le site Internet de l'OSAV en dehors du recueil officiel. Toutefois, la FRC demande à être informée lors des changements de ces limites.</p> <p>La FRC demande également que l'accès à cette liste soit facile.</p>	

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

Remarques générales

Allaitement et aliments pour enfants en bas âge

La FRC demande que l'OSAV encadre et supervise les éventuels documents d'informations élaborés par les entreprises qui produisent des préparations et des aliments pour les enfants en bas âge. Cette supervision permettra de garantir que l'allaitement maternel ne soit pas découragé par ce matériel d'information. Les chiffres sur l'allaitement en Suisse montrent justement que le mauvais accompagnement et une mauvaise première expérience impactent l'initiation et la durée de l'allaitement. Pourtant d'après l'OMS, « l'allaitement est le moyen idéal d'apporter aux nourrissons tous les nutriments dont ils ont besoin pour grandir et se développer ». L'OMS met également en avant les avantages pour la santé des mères, ainsi que la prévention contre les maladies non transmissibles pour les enfants.

Isoflavones dans les aliments pour enfants en bas âge

La FRC demande d'introduire des teneurs maximales en isoflavones dans les produits destinés aux nourrissons et aux petits enfants. Dans son rapport « Sécurité et bénéfices des phyto-estrogènes apportés par l'alimentation » (2005), le groupe de travail sous l'égide de l'Agence française de sécurité sanitaire met en garde concernant les risques notamment pour les enfants de moins de trois ans exposés aux isoflavones. L'analyse de la FRC avait montré que certains produits à base de soja, dont une préparation pour nourrissons, contenaient des quantités trop importantes d'isoflavones et risquaient donc d'avoir un effet sur la santé des enfants. Une limitation officielle est donc nécessaire.

Aliments ultra-transformés pour enfants en bas âge

Actuellement, une première recherche a montré un lien entre la consommation d'aliments ultra-transformés et risque de cancer. Il serait donc important de limiter le degré de transformation des aliments pour les enfants en bas âge. La FRC demande d'introduire cette limitation dans l'OBNP.

Substituts de la ration journalière totale

La FRC salue l'introduction de règles claires pour encadrer les mentions obligatoires pour les substituts de la ration journalière totale.

Toutefois, il ne faudrait pas que les autres substituts de repas, pus réglementés ici, se généralisent dans les rayons des magasins pour inciter les jeunes à commencer des régimes.

Suite à la renonciation d'introduire une procédure d'annonce pour les substituts de la ration journalière totale pour contrôle du poids, la FRC espère que les organes de contrôle auront néanmoins les moyens de protéger la santé des consommateurs

Vitamines, sels minéraux, etc. : quantités maximales

La FRC met en doute l'hypothèse exprimée dans le rapport qu'un seul complément alimentaire ou qu'un seul aliment pour sportifs enrichi ne serait consommé par jour. Quelles études prouvent cela ? Comment en être sûr ? L'étude de la cohorte CoLaus a notamment montré que la pris des compléments alimentaires était beaucoup plus chaotique que présumé. La FRC demande donc d'avertir les consommateurs de ces risques.

Article	Commentaires / remarques	Proposition de modification (texte)
Art. 20, let.e, f, g	<p>Etiquetage des préparations à base de céréales et denrées alimentaires pour bébés destinées aux nourrissons et aux enfants en bas âge</p> <p>En cohérence avec les art. 7 et 20 concernant les préparations pour nourrissons et les préparations de suite, la FRC demande d'introduire des mentions obligatoires pour les préparations à base de céréales, notamment quand elles sont destinées aux enfants de moins de 6 mois.</p>	<p>e. une mention précisant que le produit ne doit pas être utilisé comme substitut du lait maternel pendant les 6 premiers mois de la vie ;</p> <p>f. une mention précisant que la décision d'introduire des aliments complémentaires, notamment si cela est prévu, exceptionnellement, avant le 6^e mois, ne doit être prise:</p> <ol style="list-style-type: none"> 2. que sur avis d'un spécialiste indépendant du domaine de la médecine, de la nutrition, de la pharmacie ou de la puériculture, et 3. en tenant compte des besoins spécifiques du nourrisson pour sa croissance et son développement; <p>g. une mention telle que «Avis important», suivie:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. d'une indication mentionnant que l'allaitement maternel est supérieur par rapport à une préparation à base de céréales, et 2. d'une recommandation invitant à n'utiliser le produit que sur avis d'un spécialiste indépendant du domaine de la médecine, de la nutrition, de la pharmacie ou de la puériculture.
Art. 21	<p>Etiquetage : déclaration nutritionnelle</p> <p>La FRC regrette le maintien de la possibilité de mettre en avant des vitamines ou des sels minéraux ajoutés dans des aliments pour bébés. Ces mentions valorisantes offrent un halo de santé à des produits qui ne sont pas forcément meilleurs pour la santé que des aliments faits maison ou des produits de la concurrence.</p> <p>La FRC demande d'ajouter un critère de taille de police : la taille de police de la déclaration nutritionnelle de ces éléments valorisants ne doit pas être plus grande que celle des sucres.</p>	
Art. 22a	<p>Matériel d'information élaboré par les fabricants et les distributeurs</p> <p>De manière générale, la FRC demande de limiter au maximum les communications commerciales. Encore trop souvent, les mères de nourrissons ne sont pas assez soutenues pour réussir d'allaiter leur</p>	

	bébé. Seuls 50% des enfants sont allaités exclusivement jusqu'à l'âge de 4 mois. Les mères ont besoin de conseils pratiques neutres, véritablement favorables à l'allaitement, plutôt que de brochures éditées par des fabricants de préparations pour nourrissons.	
Art. 22a, al. 1	Cadre pour éditer du matériel d'information : rôle de l'OSAV La FRC demande de s'approcher encore plus de l'esprit de l'article 11 du règlement 2016/127. Il faut également intégrer l'obligation de demander une autorisation aux autorités avant la publication de documents ou de matériel audiovisuel d'information par des entreprises qui produisent des préparations pour nourrissons. L'OSAV doit pouvoir garder la supervision de ces documents qui seront distribués par le personnel médical aux mères de jeunes enfants. Cette demande de la FRC correspond également au Code 1981 sur la commercialisation de substituts du lait maternel.	<u>Tout</u> matériel à caractère informatif des fabricants ou des distributeurs <u>est élaboré après approbation et sous la supervision de l'OSAV. Il peut uniquement reprendre</u> les recommandations de l'OSAV au sujet de l'alimentation des nourrissons et des enfants en bas âge.
Art. 22a, al. 2	Les renseignements obligatoires Il faut dire clairement que l'information doit toujours comporter <u>tous</u> les éléments des let. a. à d. Cela n'est actuellement pas assez clairement dit	...comporte des renseignements clairs <u>sur tous les points suivants</u> :
Art. 22a, al. 3	Exigences relatives aux informations Une partie de l'alinéa 3 a été perdue. La FRC demande de l'ajouter pour reprendre entièrement l'art. 4.2 du Code 1981 sur la commercialisation de substituts du lait maternel.	S'il contient des renseignements sur l'utilisation des préparations pour nourrissons, ce matériel fait également état des incidences sociales et financières de cette utilisation et signale les dangers pour la santé de l'utilisation d'aliments ou de méthodes d'alimentation inadéquats et, en particulier, de l'utilisation <u>non nécessaire ou</u> incorrecte des préparations pour nourrissons. Ce matériel ne contient aucune image de nature à présenter l'utilisation des préparations pour nourrissons comme la solution idéale.
Art. 22a, al. 4	Utilisation de logos En aucun cas, il ne faut autoriser l'association du logo de l'entreprise avec le nom de l'Office fédéral de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires ou avec le visuel de la Confédération ou encore avec le logo de l'hôpital. L'association des logos fait rayonner la crédibilité du logo officiel sur celui de l'entreprise.	
Chapitre 4	Substituts de la ration journalière totale pour contrôle du poids De manière générale, la FRC regrette la banalisation des produits qui sont censés remplacer un repas. Ecarter ces produits de l'OBNP équivaut à diminuer les règles à respecter, ce qui risque d'augmenter	

	<p>encore leur omniprésence et leur banalisation. L'enquête de la FRC avait montré que même des jeunes filles étaient tentées de remplacer des repas par ces produit pour influencer leur poids corporel.</p> <p>En revanche, la FRC salue les règles plus claires en ce qui concerne la l'étiquetage et la publicité pour les substituts de la ration journalière totale.</p>	
Art. 34, al. 1	En français : La dernière phrase est incompréhensible, à moins de remettre le mot « les exigences » à la place de « celles-ci ».	<u>Ces exigences</u> s'appliquent aux denrées alimentaires commercialisées prêtes à l'emploi ou après avoir été préparées suivant les instructions du fabricant.
Art. 34, al. 1	En français : phrase à reformuler	Les substituts de la ration journalière totale pour contrôle du poids peuvent <u>uniquement</u> contenir d'autres substances que celles énumérées à l'annexe 10 si l'adéquation <u>de celles-ci</u> a été établie par des données scientifiques généralement admises
Art. 35 à 35b	Etiquetage des substituts de la ration journalière totale La FRC salue l'introduction des règles claires concernant l'étiquetage et la publicité des substituts de la ration journalière, et plus particulièrement les mentions obligatoires de l'art.35, al. 2 et l'interdiction des allégations nutritionnelles et de santé à l'art. 35b, al.1	
Art. 38, al. 1bis	Substances interdites dans les aliments pour sportifs La FRC salue la clarté apportée par la mention de l'interdiction de ces substances dans les aliments pour sportifs.	
Annexe 10	Exigences applicables à la composition des substituts de la ration journalière totale La FRC salue les règles claires pour la composition nutritionnelle des denrées alimentaires de substitution	
Annexe 11	Vitamines, sels minéraux, etc. : quantités maximales La FRC met en doute la présupposition exprimée dans le rapport qu'un seul complément alimentaire ou qu'un seul aliment pour sportifs enrichi ne serait consommé par jour. Quelles études prouvent cela ? Comment en être sûr ? Ce nouveau système des valeurs maximales est basé sur l'apposition de mises en garde obligatoires. Pourtant, le fait qu'il n'y a aucune	Avertissements (italique), mention concernant le groupe cible spécifique, conditions d'utilisation, <u>à rédiger dans la langue du lieu de vente.</u>

	<p>obligation de les écrire dans la langue du lieu de vente leur ôte toute leur pertinence. La FRC demande donc qu'il soit obligatoire de les inscrire dans la langue du lieu de vente.</p>	
Annexe 11 sodium	<p>Quantité maximale de sodium La FRC a observé que les boissons pour sportifs sont souvent consommées par des jeunes ou d'autres amateurs à la place de sodas habituels. Ils risquent d'absorber trop de sodium si la quantité maximale admise est supprimée. La FRC demande le maintien de cette limite.</p>	Maintien de la quantité maximale pour le sodium

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

Remarques générales

Tromperie des consommateurs

L'art. 1 let c de la loi sur les denrées alimentaires garantit à juste titre que les consommateurs soient protégés contre les tromperies. Les propositions actuelles d'autoriser d'ajouter des ingrédients de moindre valeur tout en faisant passer les produits comme ayant la même qualité est trompeur pour les consommateurs. La FRC demande donc de maintenir les exigences de qualité actuelles en ce qui concerne la fondue et le fromage fondu.

Article	Commentaires / remarques	Proposition de modification (texte)
Art. 19, al. 1	<p>Version française : La nouvelle phrase introductive est incompréhensible. Pour plus de clarté, la FRC propose d'ajouter de quels produits il s'agit.</p>	L'étiquetage des produits de la pêche et de l'aquaculture définis à l'annexe I...
Art. 32, al. 1	<p>Définition du lait Favoriser l'élevage des veaux sous la mère remplit la demande des consommateurs pour plus de bien-être animal. C'est donc une bonne chose de ne pas empêcher ce système d'élevage. Toutefois, ouvrir la définition du lait à « une ou plusieurs traites » doit uniquement se faire sous la garantie que la qualité du lait livré ne soit pas diminuée. La nouvelle définition du lait ne doit en aucun cas servir à moins traire les vaches non-allaitantes et à augmenter le risque de mammites et de recours aux antibiotiques.</p>	
Art. 59, al. 2	<p>Amidon dans la fondue toute prête La FRC est opposée à la suppression de la quantité maximale d'amidon. Cette limitation sert à empêcher la tromperie des consommateurs par des produits contenant moins d'ingrédients de valeur et plus d'eau. Cet alinéa a donc toute sa raison d'être au sens de l'art. 1 de la loi sur les denrées alimentaires. La fondue est un produit typiquement suisse. C'est normal et logique d'avoir une réglementation spécifique pour protéger les consommateurs suisses.</p>	Maintenir : La fondue prête à l'emploi ne doit pas contenir plus de 30 g d'amidon par kilogramme.
Art. 60	<p>Catégories de fondue Les catégories de fondue correspondent aux catégories des sortes de fromage. Elles doivent donc avoir une signification et être liées à des</p>	Maintenir : art. 60 Catégories de teneurs en matière grasse pour la fondue prête à l'emploi

	critères de qualité. La suppression de cet article favorise la tromperie des consommateurs. La FRC y est donc opposée	
Art. 61, al. 3	<p>Fromage fondu : variété de fromage dans le nom La FRC est opposée à la possibilité de vendre du fromage fondu sous l'appellation d'une variété de fromage en ayant rallongé le produit fini par d'autres ingrédients de moindre valeur. Cette possibilité est trompeuse pour les consommateurs, comme l'a reconnu la cour européenne de justice en 2014 et le tribunal fédéral allemand en 2015 : il n'est pas suffisant d'indiquer les composants dans la liste des ingrédients pour ne pas induire les consommateurs en erreur.</p> <p>Supprimer cet alinéa ouvre la voie à la tromperie des consommateurs.</p>	<p>Maintenir : Pour le fromage fondu et le fromage fondu à tartiner dont la dénomination comprend le nom d'une variété de fromage, seuls les produits suivants peuvent être employés, outre le fromage :</p> <ol style="list-style-type: none"> des matières grasses lactiques ; du sel comestible ; de l'eau potable.
Art. 62, al. 1 et 4	<p>Fromage fondu : extrait sec Permettre officiellement de rallonger le fromage fondu en abaissant la teneur minimale d'extrait sec issu du fromage revient à tromper les consommateurs sur la qualité du produit fini. L'argument avancé que certains produits étrangers permettrait déjà cette baisse de qualité est fallacieux, car il est facile d'identifier un produit étranger. La FRC est opposée à ce changement.</p>	<p>Maintenir : L'extrait sec (ES) du produit fini doit provenir à raison d'au moins 750 g/kg de l'extrait sec du fromage.</p> <p>Maintenir : L'extrait sec doit être :...</p>
Art. 62, al. 5	<p>Fromage fondu AOP / IGP Les appellations protégées bénéficient d'une réputation particulière auprès des consommateurs à cause d'un travail de qualité sur la durée. Permettre la vente de fromages fondus sous le nom d'une spécialité AOP ou IGP, alors que le produit fini n'en contient qu'une infime partie, est trompeur pour les consommateurs. Ce risque est d'autant plus grand que ce genre de fromage fondu est utilisé dans la restauration rapide : un Hamburger au Gruyère AOP pourrait en réalité être élaboré avec une tranche de fromage fondu contenant peu de Gruyère AOP – sans en informer les consommateurs et en facturant le prix du produit d'origine. La FRC est donc strictement opposée à la suppression de cet alinéa.</p>	<p>Maintenir : si la dénomination spécifique comprend une dénomination protégée selon l'ordonnance du 28 mai 1997 sur les AOP et les IGP¹ ou selon un traité international contraignant pour la Suisse, seul le fromage en question peut être utilisé pour la fonte ;</p>
Art. 63	<p>Préparation à base de fromage fondu : extrait sec Permettre officiellement de rallonger la préparation de fromage fondu en abaissant la teneur minimale d'extrait sec issu du fromage revient à tromper les consommateurs sur la qualité du produit fini. L'argument avancé que certains produits étrangers permettrait déjà cette baisse de</p>	<p>Maintenir : L'extrait sec du produit fini doit provenir à raison d'au moins 500 g/kg de l'extrait sec du fromage...</p>

	<p>qualité est fallacieux, car il est facile d'identifier un produit étranger. La FRC est opposée à ce changement qui permet de tromper les consommateurs suisses en toute légalité.</p>	
--	--	--

9 DFI : ordonnance sur les boissons

Remarques générales

Tromperie sur la qualité

L'art. 1 let c de la loi sur les denrées alimentaires garantit à juste titre que les consommateurs soient protégés contre les tromperies. Les propositions actuelles d'autoriser d'ajouter des ingrédients de moindre valeur tout en faisant passer les produits comme ayant la même qualité est trompeur pour les consommateurs. La FRC demande donc de maintenir les exigences de qualité actuelles, notamment en ce qui concerne l'eau minérale naturelle qui doit provenir d'une seule source et non d'un mélange artificiel.

Bière

La composition des bières s'éloigne de plus en plus du principe de pureté original, attendue par les consommateurs, sans pour autant devoir informer sur la composition. La FRC demande d'introduire l'obligation d'indiquer la composition pour toutes les bières qui contiennent d'autres ingrédients que de l'eau, du malt et du houblon.

Jus d'orange

La FRC salue en revanche l'amélioration des exigences de pureté en ce qui concerne les jus d'orange.

Alcopops

La FRC demande de ne pas supprimer l'information détaillée et compréhensible sur les alcopops. Vouloir diminuer l'information et faire baisser le prix des boissons alcoolisées destinées aux jeunes est contraire à la [Stratégie nationale Addictions](#) qui a justement pour but de créer un cadre favorable et de diminuer l'accessibilité des substances. Le rapport de 2016 a justement montré un doublement de la consommation chronique à risque dans le groupe des jeunes adultes. Il faut tout faire pour ne pas encore augmenter cette tendance.

Par ailleurs, diminuer l'information des acheteurs sur ces produits est contraire à l'art. 1 let d de la loi sur les denrées alimentaires qui prévoit à juste titre l'information des consommateurs.

Article	Commentaires / remarques	Proposition de modification (texte)
Art. 5, al. 1	<p>Eau minérale issue de plusieurs sources Autoriser le mélange de l'eau issue de plusieurs sources pour la vendre sous l'appellation d'eau minérale est contraire à l'attente des consommateurs et à l'image de « naturel » et « non traité » véhiculée par les messages des minéraliers. Mélanger l'eau de plusieurs sources est également contraire à la définition de l'eau minérale naturelle dans la directive 2009/54CE ainsi qu'à la réglementation de nos voisins français et elle ne correspond pas</p>	<p>¹ L'eau minérale naturelle est une eau microbiologiquement irréprochable, ayant pour origine une nappe ou un gisement souterrain. Elle provient d'une source ou plusieurs sources, exploitée par une ou plusieurs émergences naturelles ou forées</p>

	à l'arrêt de la Cour de justice de l'Union européenne du 24 juin 2015 qui exige pour l'eau minérale qu'elle proviennent d'une seule nappe ou d'un seul gisement souterrain dont l'eau issue de toutes les émergences possède des caractéristiques identiques.	
Art. 5, al. 3	Eau minérale issue de plusieurs sources Voir explication ci-dessus. Par ailleurs, le nouvel alinéa n'est pas assez précis et prête à confusion.	³ Si une eau minérale naturelle provient de plusieurs sources, la composition physico-chimique de cette eau doit rester constante. Une source est une eau souterraine spécifique, définissable d'un point de vue hydrogéologique.
Art. 18, al. 1, let c, ch. 3	Jus d'orange avec mandarines La FRC salue l'abrogation de cet alinéa. Le test FRC de 2017 avait montré que 3 des douze jus d'orange analysés contenaient du jus de mandarine, sans en informer sur leur étiquette. La situation sera bien plus claire suite à cette abrogation.	
Art. 33, al. 1, let b	Extraits de plantes Indiquer la quantité d'extrait de thé dans une boisson est pour les consommateurs une information utile pour juger la qualité du produit. La FRC demande de mieux indiquer à qui cette mention fait référence au lieu de la supprimer. Donner comme raison une erreur lors de la conception de l'ordonnance sur les boissons n'est pas un argument suffisant pour supprimer cette obligation d'informer les consommateurs.	<u>Pour les boissons aux extraits de plantes</u> , la part de l'extrait, en pour-cent masse, ou, dans le cas des produits prêts à boire, en grammes par litre
Art. 33, al. 3	Adjonction de cultures vivantes dans les boissons La suppression de cet alinéa supprime l'obligation d'indiquer l'adjonction de cultures vivantes dans la dénomination spécifique. Cette obligation ne se retrouve pas dans l'OASM. Elle pourrait éventuellement être regroupée avec l'art. 6, al. 1 de l'OASM.	L'adjonction de cultures de bactéries vivantes doit figurer dans la liste des ingrédients et dans la dénomination spécifique
Art. 62	Suppression de l'obligation de mieux informer sur les boissons alcoolisées sucrées La FRC s'oppose fermement à la suppression de l'avertissement spécifique sur l'étiquette des boissons alcoolisées sucrées. Ces boissons continuent de ressembler aux limonades sans alcool et leur commercialisation s'adresse toujours à un jeune public, pas encore habitué aux prescriptions de la législation alimentaire.	Ne pas abroger cet article

	<p>Supprimer cette information et faire baisser le prix des boissons alcoolisées destinées aux jeunes est contraire à la Stratégie nationale Addictions, dont un des buts est justement à créer un cadre favorable et à diminuer l'accessibilité des substances.</p> <p>D'ailleurs, la FRC a été contacté par des personnes qui n'avait pas compris l'indication « vol xx% ». L'indication de la teneur en alcool doit donc continuer à être particulièrement claire et explicite sur ces boissons pour une raison de santé publique.</p>	
Art. 64	<p>Exigences concernant la bière Les ingrédients autorisés dans les bières s'éloignent de plus en plus du concept original de la bière. Pourtant, les fabricants mettent toujours en avant la notion de naturel et de traditionnel. Les consommateurs doivent donc pouvoir savoir de quoi est composée la bière en vente.</p> <p>Sous condition de l'introduction d'une obligation d'indiquer les ingrédients, la FRC peut accepter la suppression de cet alinéa.</p>	Obligation d'indiquer la liste des ingrédients des bières contenant d'autres ingrédients que l'eau, le malt, le houblon.
Art. 66	<p>Indications complémentaires Supprimer cette information des consommateurs est contreproductive. Les ingrédients autorisés dans les bières s'éloignent de plus en plus du concept original de la bière. Pourtant, les fabricants mettent toujours en avant la notion de naturel et de traditionnel. Les consommateurs doivent donc pouvoir savoir de quoi est composée la bière en vente.</p> <p>Sous condition de l'introduction d'une obligation d'indiquer les ingrédients, la FRC peut accepter la suppression de cet article.</p>	Obligation d'indiquer la liste des ingrédients des bières contenant d'autres ingrédients que l'eau, le malt, le houblon.

10 DFI : ordonnance sur les compléments alimentaires

Remarques générales

Tenir compte des habitudes alimentaires différentes pour le calcul des quantités maximales

Tenir compte des habitudes alimentaires des suisses romands en ne misant pas uniquement sur des statistiques d'alimentation allemandes, mais également des statistiques françaises (INCA 2), car le danger avec les décisions basées sur la moyenne est de ne pas considérer les risques d'une minorité aux habitudes alimentaires différentes.

Attention à la consommation parallèle de plusieurs compléments alimentaires, ainsi que des aliments pour sportifs

Les nouvelles bases du calcul pour déterminer les quantités maximales admises partent du principe qu'une personne consomme un seul produit par jour et que celle qui prendrait un aliment pour sportifs ne consommerait pas de complément alimentaire. Pourtant, l'étude de la cohorte CoLaus a montré que la consommation de compléments alimentaires était beaucoup plus chaotique que ce que l'on pense. La FRC demande de tenir compte de ce facteur de risque de dépassement de la dose maximale admissible (Trends in vitamin, mineral and dietary supplement use in Switzerland. The CoLaus study ; P. Marques-Vidal, P. Vollenweider, G. Waeber 2017).

Avertissements compréhensibles

C'est avec raison que l'ordonnance demande d'avertir les consommateurs de certains risques que les compléments alimentaires font courir. Il est dès lors important que ces avertissements puissent être comprises des utilisateurs. Il faut qu'elles soient indiquées dans la langue du lieu de vente.

Article	Commentaires / remarques	Proposition de modification (texte)
Art. 3, al. 7, let f.	<p>Etiquetage</p> <p>Les nouvelles bases du calcul pour déterminer les quantités maximales admises partent du principe qu'une personne consomme un seul produit par jour et que celle qui prendrait un aliment pour sportifs ne consommerait pas de complément alimentaire. Prendre les deux chaque jour la ferait dépasser la doser maximale.</p> <p>La FRC demande donc que les consommateurs soient avertis de ce danger quand un complément contient la quantité journalière maximale admise d'une vitamine ou d'un minéral.</p>	<p><u>Si le produit contient la quantité maximale d'une vitamine ou d'un sel minéral, l'avertissement que la combinaison avec un autre produit ou avec un aliment pour sportifs risque de faire dépasser la dose journalière admissible.</u></p>
Art. 3, al. 7, let e	<p>Avertissements compréhensibles</p>	<p>les avertissements ou la mention concernant le groupe cible spécifique ou les conditions</p>

	Si l'on veut que les avertissements remplissent leur rôle, il faut qu'elles soient rédigées dans la langue du lieu de vente. Pour garantir la sécurité des consommateurs et préserver leur droit à l'information sur les produits.	d'utilisation figurant à l'annexe 1, <u>écrits dans la langue du lieu de vente.</u>
Annexe 1, parti A	Acide folique Selon le rapport de la Commission fédérale de l'alimentation sur la prophylaxie des anomalies du tube neuronal de 2002, il faudrait revoir les bases scientifiques pour la valeur de la quantité maximale admise pour l'acide folique afin d'écartier toute confusion avec la valeur maximale des équivalents de folate.	Acide folique : revoir la valeur

11 DFI : ordonnance sur les teneurs maximales en contaminants

Remarques générales

Bisphénol A

La Suisse vient de suivre le Règlement européen [2018/213](#) en instaurant une limitation de la migration de bisphénol A dans les boîtes de conserves en réduisant la quantité maximale de 0,6mg/kg à 0,05 mg/kg. A l’instar du Règlement européen, la FRC demande également de ne tolérer aucune migration de bisphénol A dans les aliments pour nourrissons et petits enfants. Les petits enfants sont particulièrement fragiles face aux perturbateurs endocriniens.

Ces limitations doivent également inclure les autres formes de Bisphénol avec effet perturbateur endocrinien.

Perturbateurs endocriniens

La FRC demande également de limiter l’exposition des consommateurs aux perturbateurs endocriniens de manière générale, en adaptant le document d’orientation relatif à l’identification des perturbateurs endocriniens développé par [l’EFSA et l’ECHA](#). En plus des perturbateurs endocriniens avec effet sur la reproduction et sur le développement des enfants, les perturbateurs obésogènes sont une préoccupation importante.

Mélanges de substances

L’effet cocktail dû à l’exposition à de multiples substances est une préoccupation majeure pour les consommateurs. Comme l’EFSA a développé une [méthode](#) permettant d’évaluer l’exposition à des contaminants multiples par l’alimentation, la FRC demande d’en tenir compte dans la législation alimentaire suisse.

Article	Commentaires / remarques	Proposition de modification (texte)
Art. 2, al. 2, let d	<p>Mélange de substances Cet alinéa doit donc inclure toutes les substances qui interagissent, selon le concept développé par l’EFSA (mélanges chimiques). La FRC demande donc de ne pas l’abroger mais de supprimer seulement un mot dans le but de tenir compte de l’effet cocktail.</p>	<p>Ne pas abroger, maintenir : des interactions connues cumulées et synergiques entre les substances actives, qui agissent sur les mêmes systèmes biologiques dans l’organisme humain;</p>
Art. 5a et 5b	<p>Bonnes pratiques La FRC salue l’introduction de ces deux nouveaux articles qui améliorent la sécurité des aliments, notamment en ce qui concerne la teneur en acrylamide. La FRC demande que les guides de bonnes pratiques soient accessibles au public, notamment aux organisations de consommateurs.</p>	

Annexe 3	<p>Cadmium La FRC salue l'introduction de teneurs maximales de cadmium dans le chocolat. Toutefois, elle demande de suivre l'Union européenne et de ne pas introduire de teneur maximale supérieure pour les chocolats contenant plus de 70% de matière sèche de cacao. Il n'est pas compréhensible que les consommateurs suisses puissent subir une teneur en cadmium plus élevée que les voisins.</p>	Chocolat \geq 70 % de matière sèche totale de cacao — 0,9
Annexe 3	<p>Nickel La FRC est opposée à la suppression pure et simple des teneur maximales de nickel car l'EFSA a établi une dose journalière maximale admissible de 2,8 microgrammes par kilogramme de poids corporel et a conclu que « l'exposition alimentaire actuelle chronique au nickel était préoccupante pour la population en général ».</p> <p>La FRC demande l'introduction d'une teneur maximale notamment pour les boissons à base de soja. Le test de la FRC a montré que la consommation de certaines boissons à base de soja fait dépasser deux fois la dose journalière admissible de nickel à un adulte de poids moyen. Ceci est d'autant plus inquiétant que ces boissons sont également consommées par des enfants qui risquent d'autant plus de dépasser les limites admissibles.</p>	Nickel : boissons à base de soja
Annexe 4	<p>Esters d'acides gras de glycidol et 3-MCPD La FRC salue l'introduction de teneurs maximales d'esters d'acides gras de glycidol pour les préparations pour bébés et petits enfants, car les analyses de ces produits avaient montré une exposition inquiétante des nourrissons et des enfants en bas âge.</p> <p>Toutefois, la FRC demande d'introduire également des valeurs limites pour le 3-MCPD dans les produits pour nourrissons, comme demandé par l'EFSA qui constate que les nourrissons pourraient dépasser le niveau sans danger.</p>	
Annexe 11	Acrylamide	

	<p>La FRC salue l'introduction de valeurs de référence officielles pour la teneur en acrylamide des aliments. La FRC demande de reprendre au plus vite les valeurs contraignantes dès leur introduction en UE et d'abaisser les valeurs de référence dès que possible. Car de nombreuses entreprises montrent qu'il est possible de faire des produits contenant encore moins d'acrylamide.</p>	
--	---	--

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

Remarques générales

Droit à l'information

L'information est indispensable aux consommateurs pour choisir leurs aliments en connaissance de cause. Ce droit à l'information est reconnu par l'art. 1 let d de la Loi sur les denrées alimentaires. Parmi les critères de choix principaux des consommateurs figurent la provenance de la denrée, ainsi que la valeur nutritionnelle. La FRC exige donc des informations fiables, complètes et compréhensibles dans ces domaines.

Nutri-score

Le sondage de l'Alliance des organisations de consommateurs a montré que les consommateurs plébiscitent le Nutri-score pour pouvoir choisir les aliments transformés en connaissance de cause. Rendre cet étiquetage obligatoire permettrait aux consommateurs de comparer les produits de tous les fabricants. La FRC demande de donner aux consommateurs les informations nécessaires au choix éclairé.

Encadrer les allégations

Des allégations sur la face avant des emballages font croire que les produits ont des caractéristiques particulièrement désirables, alors qu'ils ne sont en réalité souvent pas mieux que des produits naturels ou que ceux de la concurrence. Pourtant d'après l'art. 1, let c de la Loi sur les denrées alimentaires, les consommateurs devraient être protégés de la tromperie. La FRC demande de mieux encadrer les allégations, en mettant en place un profil nutritionnel pour les allégations nutritionnelles et de santé, et en fixant un cadre pour les allégations de type « nature », « artisanal » ou « à l'ancienne », par exemple dans une lettre d'information. La FRC propose de reprendre dans une lettre d'information les définitions des termes « artisanal » et « local » qui ont été présentées lors de la table ronde concernant les produits artisanaux.

Article	Commentaires / remarques	Proposition de modification (texte)
Art. 4, al. 5 let b	<p>Mode de production interdites en Suisse La FRC salue l'obligation de déclarer tous les modes de production interdits en Suisse directement dans le même champ visuel que la dénomination spécifique.</p>	
Art. 4, al. 5 let c	<p>Déclaration de la quantité La FRC salue cette clarification de l'indication de la quantité. Version française : erreur de numérotation dans le projet d'ordonnance</p>	<p>a- <u>c.</u> la mention des quantités selon les prescriptions de l'ordonnance du 5 septembre 2012 sur les déclarations de quantités</p>
	<p>Indication de la provenance de la viande lors de la vente en vrac</p>	

Art. 5, al. 1, let a	<p>La FRC salue la clarification, toutefois l'obligation doit clairement inclure également le jambon, la viande séchée, la coppa, le lard, etc. Elle demande d'inclure également les Hamburger, les Kebabs, etc. Ces préparations sont vendues aux consommateurs comme des morceaux entiers. Il faut donc les inclure dans cette logique.</p> <p>Les consommateurs demandent à connaître toujours la provenance de la viande, aussi lors de la vente en vrac. C'est un critère de choix important.</p>	Rapport : revoir l'explication en incluant clairement le jambon, la viande séchée, etc.
Art. 5, al. 1, let c	<p>Allégations de santé à la vente en vrac Français : l'article proposé est incompréhensible.</p>	les <u>allégations de santé informations</u> visées à l'art. 34, al. 1, let. a et b, sont à fournir par oral uniquement si l'allégation de santé existe sous forme écrite
Art. 15, al. 4	<p>Pays de production Il n'est pas compréhensible que les consommateurs suisses soient actuellement moins bien informés qu'en 1995, alors que les techniques de traçabilité se sont nettement améliorées depuis lors. Par ailleurs, l'<u>Eurobaromètre</u> d'avril 2019 montre que la provenance des denrées est le premier critère de choix des consommateurs.</p> <p>La FRC demande donc de limiter l'autorisation à indiquer une plus large zone uniquement aux cas où la provenance ne peut pas être déterminée avec précision et si l'entreprise est en mesure de justifier la pertinence de cette indication plus large.</p>	<u>Si le fabricant prouve que le pays de production ne peut pas être déterminé avec précision</u> , il est possible d'indiquer, en lieu et place du pays de production, un espace géographique plus large <u>effectivement concerné</u> pour les denrées alimentaires transformées (par ex. «UE» ou «Amérique du Sud»).
Art. 16, al. 3	<p>Provenance des ingrédients d'origine animale Les consommateurs nomment la provenance des aliments comme le premier critère de choix (Eurobaromètre avril 2019). Ceci est particulièrement vrai pour les denrées d'origine animale. Pour écarter tout risque de tromperie et pour clarifier l'information, la FRC demande d'indiquer dans tous les cas la provenance des ingrédients d'origine animale.</p>	Par dérogation à l'al. 1, let. a, la provenance de l'animal dont sont issus les ingrédients d'origine animale mentionnés à l'art. 1 ODAIAn ¹ doit déjà toujours être déclarée si la part de ceux-ci dans le produit fini est de 20 % ou plus de sa masse.
Art. 17, al. 7	Indication de la provenance du poisson	

	<p>Supprimer l'alinéa supprime l'obligation d'indiquer la zone de pêche quand le poisson est utilisé comme ingrédient, alors que c'est la mention la plus fréquente sur les emballages alimentaires importés.</p> <p>Cela doit être clarifié en maintenant l'alinéa ou en introduisant cette exigence à l'art. 15.</p>	
Art. 22, al. 1	<p>Erreur de français : dans la déclaration nutritionnelle, il faut mentionner les sucres au pluriel et non au singulier, pour inclure toutes les sortes de sucres et en cohérence avec le règlement (UE) 1169/2011.</p>	<p>La déclaration nutritionnelle doit comporter les indications suivantes: la valeur énergétique et la teneur en matières grasses, en acides gras saturés, en glucides, en sucres, en protéines et en sel</p>
Art. 22, al. 2	<p>Déclaration nutritionnelle courte La teneur en sucres et acides gras saturés est importante pour des questions de santé des consommateurs. Donner la possibilité à tous les fabricants de choisir librement de ne pas mentionner ces éléments n'est pas cohérent avec le règlement (UE) 1169/2011 et ne donne pas un bon signal aux fabricants. La FRC demande la suppression pure et simple de cet alinéa. Les branches qui auraient de la peine à donner cette information sont de toute façon déjà exclues du devoir d'indication.</p>	<p>Abroger : Il est admis de mentionner uniquement la valeur énergétique et la teneur en matières grasses, en glucides, en protéines et en sel.</p>
Art. 42a	<p>Information sur le changement de la recette d'une denrée La possibilité de vanter une réduction de 5% de sel ou de sucre sur les emballages n'est pas un avantage pour les consommateurs, car une si petite diminution est non significative. Cette allégation nutritionnelle a d'ailleurs été refusée par le parlement européen en 2012.</p> <p>La FRC demande de concentrer la communication sur les teneurs réelles en sucres et en sel et non de mettre en avant des changements minimes. Seule l'information sur les teneurs réelles permet de comparer les produits.</p>	
Annexe 2, partie A, ch. 3	<p>Irradié La FRC salue la clarification apportée par cet ajout.</p>	
Annexe 14	<p>Denrées de substitution pour le contrôle du poids La FRC salue la suppression de ces allégations, notamment en vue de ne pas inciter les jeunes filles à vouloir modifier leur poids.</p>	
Annexe 14	<p>DHA La FRC regrette la possibilité de faire croire grâce à cette allégation que la préparation de suite serait meilleure pour le nourrisson que</p>	<p>Avertissement lorsque l'allégation est utilisée sur une préparation de suite : L'allaitement maternel peut également apporter du DHA.</p>

	<p>l'allaitement. La FRC demande donc d'ajouter une mention précisant que l'allaitement peut apporter le même composant.</p>	
--	--	--

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

Remarques générales

Tromperie des consommateurs par une mention valorisante concernant un ingrédient en quantité insignifiante

De manière générale, la FRC demande de ne pas pouvoir promouvoir un aliment en mettant en avant un ingrédient dont le produit fini ne contient qu'une quantité insignifiante. Elle s'oppose donc à la suppression de la limite concernant les truffes. Par ailleurs, de concert avec les organisations de consommateurs de tous les pays européens, la FRC demande de ne plus autoriser la mise en avant de fruits ou d'autres ingrédients valorisants dans un produit qui n'en contiendrait que des quantités non pertinentes.

Article	Commentaires / remarques	Proposition de modification (texte)
Art. 12, al. 2	<p>Indication du pays d'origine des olives La FRC salue l'indication systématique de l'origine des olives.</p>	
Art. 37, al. 2, let b	<p>Produit contenant moins de 3% de truffes La FRC salue l'obligation d'indiquer plus clairement qu'un produit contient peu de truffes.</p>	
Art. 37, al. 3	<p>Produit contenant moins de 1% de truffes La FRC demande de maintenir l'alinéa 3 protégeant contre la tromperie. L'indication du pourcent de truffes se trouve sur la face arrière, sans exigence particulière en ce qui concerne la taille de la police. En autorisant une indication suggérant que le produit contient des truffes, on permet la tromperie des consommateurs selon le jugement de la cour européenne de justice.</p>	<p>Maintenir : Les denrées alimentaires dont la teneur en truffes est inférieure à 1 % masse par rapport au produit fini ne peuvent porter d'indication suggérant la présence de truffes.</p>

14 DFI : ordonnance sur les nouvelles sortes de denrées alimentaires

Remarques générales

Transparence sur les autorisations octroyées

La transparence sur les procédures d'autorisation est essentielle pour la confiance des consommateurs. La FRC demande de publier de manière transparente les données qui ont été soumises par le fabricant lors de la demande d'autorisation d'une nouvelle sorte de denrée.

Liste des produits autorisés, notamment des produits issus d'OGM

Les consommateurs ont besoin de pouvoir avoir la vue d'ensemble sur toutes les denrées qui ont déjà été autorisées par le passé, même si les produits sont devenus incontournables. Ceci est notamment le cas pour les produits issus de microorganismes génétiquement modifiés (vitamines, etc.). Il est pour les consommateurs essentiel que les denrées, les additifs et les auxiliaires produits à l'aide d'organismes génétiquement modifiés soient toujours soumis à autorisation et qu'ils soient énumérés clairement dans une liste et identifiés comme produits issus d'OGM. La FRC demande donc la publication facilement accessible d'une liste exhaustive des denrées autorisées et l'identification claire des produits issus d'OGM.

La FRC accepte les changements proposés lors de cette révision.

Article	Commentaires / remarques	Proposition de modification (texte)

15 DFI : ordonnance sur les additifs admis dans les denrées alimentaires

Remarques générales

Additifs dans des broches de viande à rotation verticale

Les consommateurs ne s'attendent pas à ce que leur repas de viande contienne des phosphates ajoutés. Comme il ne sera pas possible de voir cette information à la vente à l'emporter, ils seront trompés sur la qualité de ce qu'ils achètent. La FRC refuse donc l'introduction de la possibilité d'ajouter des phosphates dans ces viandes.

Dioxyde de titane nano

Le test de la FRC avait montré que le colorant E171 dans les produits analysés était en grande partie présent sous forme de nanoparticules. Comme les chercheurs français ont montré l'influence de ces particules sur le système immunitaire et sur des lésions précancéreuses dans les intestins, la FRC demande d'appliquer en Suisse le principe de précaution et de retirer l'autorisation de cet additif.

Article	Commentaires / remarques	Proposition de modification (texte)
Annexe 1a	Classement des additifs par numéro Certains additifs ne se trouvent plus à la bonne place, ce qui rend la recherche plus compliquée. La FRC demande d'organiser les listes d'additifs de nouveau par ordre décroissant du numéro E.	
Annexe 1a	Sorbate de calcium La FRC salue le retrait du sorbate de calcium de la liste des additifs autorisés.	
Annexe 1a	E171 dioxyde de titane Suite à des travaux de recherche qui ont montré que le dioxyde de titane provoque des lésions précancéreuses chez les souris et influence le système immunitaire et suite à la récente recommandation de l'ANSES, la France a décidé de suspendre l'autorisation du E171 par mesure de précaution. La FRC demande d'appliquer le principe de précaution également en Suisse.	E171-Dioxyde de titane
Annexe 3, catégorie 7	Produits de boulangerie fine à des fins alimentaires spécifiques La FRC approuve le but de biffer les entrées correspondantes à ces produits. Toutefois, dans la version soumise, toutes les entrées sont	Biffer toutes les entrées concernant les « produits de boulangerie fine à des fins alimentaires »

	encore présentes avec de légères modifications. La FRC demande donc de réellement biffer ces entrées concernant les édulcorants.	spécifiques » et les « produits de boulangerie fine destinés à une alimentation particulière »
Annexe 3, catégorie 8.2	<p>E338-341 ; E343 ; E450-452</p> <p>La FRC refuse l'introduction de la possibilité d'ajouter des phosphates dans les broches de viande à rotation verticale. Les consommateurs ne s'attendent pas à ce que ces produits contiennent des phosphates et ils n'en seront pas informés d'office à cause de la vente en vrac. Ils seront trompés sur la qualité.</p> <p>Par ailleurs, EFSA vient de publier son avis mettant en garde que les enfants ayant un apport moyen et les adolescents ayant un régime riche en phosphate pourraient dépasser la dose journalière admissible. Il est dès lors préoccupant d'ajouter encore une catégorie d'aliments dans la liste des produits pouvant contenir des phosphates.</p>	Biffer l'ajout

16 DFI : ordonnance sur l'adjonction de vitamines, de sels minéraux et de certaines autres substances aux denrées alimentaires

Remarques générales

Ajout de vitamines aux aliments ultra-transformés

De manière générale, la FRC est d'avis qu'il n'est pas dans l'intérêt des consommateurs de pouvoir enrichir des aliments ultra-transformés qui ont justement perdu leurs qualités nutritionnelles par cette transformation, et de faire croire aux consommateurs que ces produits sont meilleurs que les aliments bruts, non transformés. Car hélas, nous n'avons toujours pas de profil nutritionnel tenant compte de l'aliment entier pour encadrer les allégations nutritionnelles et de santé.

Quantités maximales autorisées : tenir compte des habitudes alimentaires romandes

La FRC demande de tenir également compte de l'évaluation d'ANSES pour fixer des valeurs limites sûres. Le BfR analyse la situation par rapport à la nutrition de la population allemande. Les habitudes nutritionnelles en Suisse romande sont plus proches de celles de nos voisins français. En incluant les travaux d'ANSES, il est possible d'en tenir compte et de garantir également la sécurité des consommateurs romands. En cas de différence, la FRC demande d'inscrire la valeur maximale la plus basse, afin d'appliquer le principe de précaution.

Article	Commentaires / remarques	Proposition de modification (texte)
Art.2, al.2 et 2bis	<p>Adjonction de vitamines, de sels minéraux et d'autres substances Pour garantir que les autres substances soient traitées aussi restrictivement que l'ajout de vitamines et de sels minéraux, la FRC préfère que les deux annexes soient indiquées au même niveau et de la même manière, car pour des questions de santé et afin de contrer des tromperies, la liste des autres substances ne doit pas être une liste ouverte.</p>	<p>2 Est autorisée l'adjonction de vitamines, de sels minéraux et d'autres substances : a. selon les annexes 1 et 2 ;</p> <p>2bis Les restrictions définies à l'annexe 2 s'appliquent aux autres substances.</p>
Annexe 1	<p>Quantité maximale par apport journalier La FRC demande de tenir également compte des travaux d'ANSES, notamment l'étude de la consommation INCA2. Par principe de précaution, la FRC demande d'appliquer les valeurs les plus basses, comme proposé pour la population dès l'âge de 15 ans.</p>	
Annexe 2	<p>Autres substances – ne pas ouvrir la liste La FRC est opposée à l'ouverture la liste des substances qu'il est possible d'ajouter aux aliments courants. La possibilité d'ajouter des substances comme des acides aminés, de la créatine, de la catéchine ou encore d'autres substances promus auprès de sportifs n'est pas anodin</p>	<p>Quantités maximales d'autres substances pouvant être ajoutées aux denrées alimentaires</p> <p>Autres substances pouvant être ajoutées aux denrées alimentaires</p>

	pour la santé des consommateurs et risque surtout de les tromper sur la valeur réelle des produits ainsi enrichis. La FRC demande donc de maintenir le principe actuel.	
Annexe 4	Substances ne devant pas être ajoutées aux denrées alimentaires La FRC salue l'introduction du DMAA et du DNP dans cette liste.	

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

Remarques générales

L'aromatisation des aliments doit rester l'exception

L'ajout d'arômes uniformise la saveur des aliments. La diversité des saveurs est importante pour les consommateurs qui placent ce critère très haut lorsqu'ils choisissent des denrées alimentaires (p.ex. Eurobaromètre 2019). Il est dès lors important de maintenir les aliments de base libre d'arômes ajoutés pour maintenir la diversité locale, saisonnière et entre les producteurs. Pour cette raison, la FRC demande le maintien de la liste des denrées dans lesquelles les arômes ne sont pas ajoutés. Les autorités doivent donner un signe clair qu'ils comprennent les besoins des consommateurs et pas seulement ceux des industries alimentaires.

Article	Commentaires / remarques	Proposition de modification (texte)
Annexe 3, partie B	<p>Liste des substances aromatisantes admises La FRC salue la suppression avec effet immédiat des substances dont l'évaluation scientifique n'est pas terminée.</p>	
Annexe 6	<p>Liste des denrées dans lesquelles les arômes ne sont pas autorisés La FRC s'oppose à la suppression des 14 denrées de la liste. Les consommateurs ne s'attendent pas à ce que leurs aliments de base ne soient aromatisés. Cette liste est pour eux une garantie que cela ne soit pas le cas. Ne pas autoriser l'aromatisation des aliments de base est une question de préservation du patrimoine culinaire, mais également de santé publique, car les expériences organoleptiques influencent les habitudes alimentaires et le bilan nutritionnel.</p> <p>Par ailleurs, l'argument selon lequel l'ajout d'arômes serait régulé dans les autres ordonnances n'est pas correct dans plusieurs cas où les denrées ne sont pas définies avec une liste des ingrédients exhaustive (p.ex. les pâtes).</p> <p>La FRC demande donc le maintien de cette liste importante contre la tromperie des consommateurs.</p>	<p>Numéro 1 à 13 : maintenir</p> <p>(notamment : denrées non transformées, eaux, lait, lait concentré et en poudre, fromage, crème, beurre, lait acidulé, viandes fraîches, ovoproduits, miel, gelée royal, pain, pâtes alimentaires, tofu)</p>

18 DFI : ordonnance sur les denrées alimentaires génétiquement modifiées

Remarques générales

Pas d'OGM dans les assiettes des consommateurs

Les consommateurs suisses ne veulent pas d'OGM dans leur assiette. La FRC est régulièrement contactée à ce sujet par des consommateurs. Les consommateurs ne veulent pas d'une banalisation et d'une multiplication des aliments obtenus avec recours au génie génétique, que ce soient des anciennes ou des nouvelles techniques. Ils veulent être clairement informés sur ce qu'ils mangent. Pour cette raison, la FRC refuse la possibilité d'accorder quasi automatiquement une tolérance pour des OGM sinon interdits en Suisse.

Article	Commentaires / remarques	Proposition de modification (texte)
Art. 2	<p>Produits OGM Contrairement à ce que disent les explications, l'art. 31 al.1 ODAIOUs et l'art. 2 ODAIGM ne sont en réalité pas identiques. L'art. 2 ODAIGM est plus détaillé et comprend notamment les croisements. Il est indispensable pour écarter tout risque de tromperie. Cet aspect est important pour les consommateurs. La FRC demande donc de maintenir l'article 2 actuel et de compléter également la définition dans l'art. 31, al. 1 ODAIOUs pour être cohérent.</p> <p>Il n'est pas logique de ne plus mentionner les additifs et les auxiliaires, car selon l'ODAIIOUs les deux ne sont pas des denrées alimentaires. Ne pas les mentionner spécialement, donne l'impression qu'ils sont laissés de côté. Les mentionner montre qu'ils sont effectivement couverts par l'ordonnance, dans et hors d'une denrée composée.</p>	<p>Maintenir l'article.</p> <p>Les produits OGM sont des denrées alimentaires, <u>y compris</u> des additifs ou des auxiliaires technologiques qui:</p> <ul style="list-style-type: none"> a. sont des organismes génétiquement modifiés (OGM); b. contiennent des OGM; c. ont été obtenus à partir d'OGM; d. sont issus d'un croisement entre OGM ou d'un croisement entre OGM et d'autres organismes.
Art. 4, al. 1	<p>Examen du dossier Les consommateurs s'attendent à ce que les autorités suisses évaluent les OGM de manière indépendante.</p>	<p>Il tient compte <u>des évaluations d'experts indépendants, ainsi que</u> des évaluations des autorités étrangères pour autant qu'elles aient suivi une procédure comparable à celle fixée par l'ODAIIOUs et par la présente ordonnance.</p>
Art. 4, al. 2	<p>Les consommateurs attendent de la part de l'OFEV qu'il évalue tout effet sur l'environnement et fasse des recommandations afin de préserver les écosystèmes.</p>	<p>L'OFEV évalue les aspects d'un potentiel <u>mise en danger de effet sur</u> l'environnement. Cette évaluation est intégrée au rapport de l'OSAV.</p>

<p>Art. 6a, al.1, let c, ch.2</p>	<p>Tolérance La FRC est opposée au changement proposé qui a comme conséquence une tolérance quasi automatique de tous les OGM autorisés en UE. Cela ne va pas dans le sens des consommateurs qui ne souhaitent pas d'OGM dans leur assiette.</p> <p>Par ailleurs, les pays de l'UE ne connaissent pas ce principe de tolérance pour les denrées alimentaires OGM. L'introduire en Suisse diminuerait la souveraineté juridique suisse sur ses denrées alimentaires.</p> <p>Par ailleurs, rares sont les pays de l'UE dans lesquels des OGM sont cultivés. L'argument avancé concernant des problèmes lors de l'importation ne concerne donc à priori pas des produits de l'UE, c'est-à-dire du principal partenaire commercial de la Suisse.</p> <p>L'argument de destruction obligatoire de marchandises est également insuffisant pour les consommateurs car selon une enquête auprès des grossistes, pendant les quatre dernières années, il n'y aurait pas eu de destruction d'aliments en provenance de l'UE due à une contamination avec des OGM. Par ailleurs, rien n'interdit de renvoyer la marchandise ou, encore mieux, d'effectuer les contrôles avant l'importation (comme le font p.ex. les principaux distributeurs suisses).</p> <p>Toutefois : si malgré tout le texte devait être maintenu, la FRC demande de remplacer le mot « comparable » par « identique » afin de remplir les attentes des consommateurs à la sécurité selon les procédures suisses et non selon celles d'autres législations.</p>	<p>biffer les quantités de denrées alimentaires qui sont des plantes génétiquement modifiées, qui en contiennent ou qui sont issues de celles-ci ont été évaluées par une autorité étrangère selon une procédure comparable à celle fixée par l'ODAIU et par la présente ordonnance, appropriées pour être utilisées dans les denrées alimentaires.</p> <p>Si notre demande de biffer l'alinéa devait ne pas être acceptée, nous demandons la modification suivante :</p> <p>les quantités de denrées alimentaires qui sont des plantes génétiquement modifiées, qui en contiennent ou qui sont issues de celles-ci ont été évaluées par une autorité étrangère selon une procédure comparable identique à celle fixée par l'ODAIU et par la présente ordonnance, appropriées pour être utilisées dans les denrées alimentaires.</p>
<p>Art. 7</p>	<p>Etiquetage La FRC demande de maintenir les additifs pour plus de clarté.</p>	<p>Les denrées alimentaires, dont les additifs, qui sont des produits OGM doivent porter l'indication «produit à partir de X⁴ génétiquement modifié»</p>
<p>Annexe 2</p>	<p>OGM tolérés</p>	

	Les consommateurs ne veulent pas consommer des aliments issus de coton, de colza, de betterave génétiquement modifiés, ni du maïs ni du soja OGM, et ils payent leurs denrées assez chèrement pour pouvoir exiger qu'elles en soient totalement exemptes.	Ne pas tolérer des traces d'OGM dont les consommateurs ne veulent pas
--	---	---

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

Remarques générales

Sécurité et qualité des denrées

L'hygiène dans les activités liées aux denrées alimentaires, notamment en ce qui concerne la viande, est essentielle pour la sécurité des consommateurs, mais également pour leur garantir la qualité attendue. La FRC demande de tenir compte de cet aspect important pour les consommateurs.

Article	Commentaires / remarques	Proposition de modification (texte)
Art. 29, al. 3	<p>Viande surgelée Pour les consommateurs, c'est non seulement la sécurité des viandes surgelées qui doit être garantie, mais également la qualité. Si le maintien du froid adéquat n'est pas garanti dans le commerce de détail, la qualité du produit peut également en souffrir. Il faut également exclure que les consommateurs soient trompés sur la qualité de la viande achetée. Introduire cette exigence de qualité dans le commerce du détail n'affecte en rien les liens commerciaux avec l'UE.</p>	<p>La viande et ses produits dérivés destinés à la surgélation doivent être immédiatement surgelés et conservés à l'état surgelé pendant l'entreposage et le transport. Une période de stabilisation est autorisée avant la congélation si nécessaire. Ces exigences ne s'appliquent pas aux établissements de commerce de détail, tant que <u>la qualité et</u> la sécurité des denrées alimentaires restent <u>garanties</u> à tout moment.</p>
Art. 32, al. 6	<p>Viande séparée mécaniquement Pour rendre la phrase compréhensible et moins équivoque : changer l'ordre des composants de la phrase en s'inspirant du règlement 853/2004.</p>	<p>La viande séparée mécaniquement qui ne remplit manifestement pas les critères microbiologiques définis à l'annexe 1 ne peut être utilisée <u>que pour fabriquer des produits à base de viande traités par la chaleur</u> dans des établissements du secteur alimentaire autorisés selon l'art. 21 ODAIOUs que pour fabriquer des produits à base de viande traités par la chaleur.</p>
Art. 66, al. 4 Annexe 1, partie 3	<p>Valeurs indicatives publiques La FRC insiste sur le fait que les valeurs indicatives doivent être publiées dans un document facilement accessible au public pour garantir la transparence et la confiance. La publication sous forme de lettre d'information est adéquate.</p>	

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

Remarques générales

Pas de commentaires. Les changements sont acceptés.

Article	Commentaires / remarques	Proposition de modification (texte)

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

Remarques générales

Définition du lait

Favoriser l'élevage des veaux sous la mère remplit la demande des consommateurs pour plus de bien-être animal. C'est donc une bonne chose de ne pas empêcher ce système d'élevage. Toutefois, ouvrir la définition du lait à « une ou plusieurs traites » doit uniquement se faire pour ce genre d'élevage particulièrement respectueux du bien-être des animaux et sous la condition que la qualité du lait livré ne soit pas inférieure.

La nouvelle définition du lait ne doit en aucun cas servir à moins traire les vaches non-allaitantes et à augmenter le risque de mammites et de recours aux antibiotiques.

Article	Commentaires / remarques	Proposition de modification (texte)
Art. 10, al. 1, let h	Définition du lait La FRC accepte le changement proposé pour des élevages respectueux du bien-être animal et sous condition que la qualité du lait ne soit pas péjorée.	

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

Remarques générales

Contaminants dans l'eau potable

Les consommateurs doivent pouvoir faire confiance en leur eau potable. La FRC était choquée de voir les résultats d'analyse montrant du perchlorate dans l'eau potable genevoise. Par conséquent, elle salue l'introduction rapide d'une valeur limite pour ce contaminant.

Article	Commentaires / remarques	Proposition de modification (texte)
Annexe 2	Perchlorate La FRC salue l'introduction d'une valeur maximale pour la teneur en perchlorate de l'eau potable	

23 CF : ordonnance réglant les échanges d'importation, de transit et d'exportation d'animaux et de produits animaux avec les pays tiers

Remarques générales

Sécurité lors de l'importation

La FRC demande d'appliquer le principe de sécurité maximale lors de l'importation de denrées alimentaires en provenance de pays tiers. Les exceptions doivent être accordées avec parcimonie et être dûment justifiées, notamment les exceptions pour des parties de lot ne doivent en aucun cas risquer de tromper les consommateurs sur la qualité ou mettre leur santé en danger.

Article	Commentaires / remarques	Proposition de modification (texte)

24 CF : ordonnance réglant les échanges d'importation, de transit et d'exportation d'animaux et de produits animaux avec les États membres de l'UE, l'Islande et la Norvège

Remarques générales

Pas de commentaire. La FRC accepte les modifications.

Article	Commentaire / remarques	Proposition de modification (texte)