Ordonnance du DFI sur les huiles et graisses comestibles et leurs dérivés (RS 817.022.105)

Commentaire

Généralités

Dans la présente ordonnance, il s'agissait, d'une part, d'adapter certaines dispositions au droit européen des denrées alimentaires et, d'autre part, de définir les préparations à fouetter.

Articles et annexes

Art. 1

Etant donné que la préparation à fouetter est décrite pour la première fois dans la présente ordonnance, le champ d'application décrit à l'art. 1 doit être adapté en conséquence.

Art. 3, al. 4 et 5

Al. 4 : suivant l'exigence du Règlement (CE) 1662/2006 modifiant le règlement (CE) 853/2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées animales d'origine animale (JO L 320 du 18.11.2006, p. 1), les dispositions concernant les matières premières utilisées lors de la préparation de l'huile de poisson sont reprises.

Al. 5 : il est scientifiquement prouvé qu'une consommation excessive d'acides gras trans de production industrielle a un effet négatif sur la santé humaine. Dans le contexte actuel, il est tout à fait possible de fabriquer les produits industriels avec une faible teneur en acides gras trans. C'est pourquoi l'OFSP propose une teneur maximale de 2 g/100 g pour l'huile comestible végétale. Cette réglementation s'aligne sur celle du Danemark, elle-même acceptée par la Commission européenne.

Art. 7, al. 3 et 6

L'al. 3 précise les matières premières pour lesquelles il est interdit d'employer des dissolvants.

Al. 6 : comme pour les huiles comestibles végétales, la teneur en acides gras trans est également réglementée pour la graisse comestible végétale. Les commentaires sur l'art. 3, al. 5, s'appliquent par analogie.

Art. 17a

Les préparations à fouetter sont des préparations employées comme succédanés de crème. Leur principale caractéristique est de remplacer totalement ou partiellement la matière grasse lactique par des graisses végétales. Suite à cette transformation, la denrée alimentaire ne peut plus être désignée comme produit laitier. Toutefois, de tels produits étant fabriqués et utilisés et ne présentant aucun risque, il s'avère nécessaire de les définir.

Art. 17b

La dénomination spécifique «préparation à fouetter» est choisie de sorte à couvrir le maximum de produits qui se trouvent actuellement sur le marché. Suivant la destination, la dénomination spécifique peut aussi être «crème à cuire».

Conséquences économiques :

La définition de la préparation à fouetter entraîne la suppression de l'autorisation obligatoire en vigueur pour les produits de ce genre. Les fabricants verront ainsi leur tâche facilitée.

Relation avec le droit européen :

Les dispositions relatives à l'huile de poisson, intégrées dans l'ordonnance, sont identiques aux dispositions correspondantes du droit européen en matière d'hygiène.

La préparation à fouetter n'est pas réglementée de façon harmonisée au niveau européen. La présente définition est axée sur les produits du marché tels qu'ils sont également commercialisés dans les Etats membres de l'UE.