



Ordonnance du DFI du 23 novembre 2005 sur les huiles et graisses comestibles et leurs dérivés (RS 817.022.105)

Modification du ...

Commentaire

Introduction

L'ordonnance sur les huiles et graisses comestibles et leurs dérivés a été mise à jour en précisant les caractéristiques qualitatives de l'huile d'olive et ainsi adaptée aux dispositions européennes correspondantes. En outre, ces dernières années, plusieurs huiles spéciales ont été évaluées et autorisées en tant que nouveaux aliments dans l'UE. Afin que ces huiles, qui se différencient des huiles végétales et animales traditionnelles, ne soient plus soumises à autorisation en Suisse, elles font désormais l'objet de dispositions dans la présente ordonnance.

Commentaire par article

Art. 1, al. 1, let. g

La composition et l'utilisation des nouvelles huiles comestibles se distinguant sensiblement de celles des huiles traditionnelles, une nouvelle lettre leur est dédiée.

Art. 2 à 5 et annexe 1a

Les dispositions concernant l'huile d'olive jusqu'alors en vigueur étaient dépassées et manquaient de précision. La mise à jour et l'adaptation de la réglementation suisse à la législation européenne s'avéraient nécessaires pour supprimer les différences subsistant au niveau de la qualité. Partant, les art. 2 à 5 sont désormais plus détaillés et ont été partiellement reformulés. On a renoncé à reprendre les dispositions concernant la taille maximale de l'emballage pour la remise des huiles d'olive au consommateur final.

Les adaptations entreprises se fondent sur le règlement (CE) n° 1234/2007 du Conseil portant organisation commune des marchés dans le secteur agricole et dispositions spécifiques en ce qui concerne certains produits de ce secteur, sur le règlement (UE) n° 29/2012 de la Commission relatif aux normes de commercialisation de l'huile d'olive ainsi que sur le règlement (CEE) n° 2568/91 de la Commission relatif aux caractéristiques des huiles d'olive et des huiles de grignons d'olive ainsi qu'aux méthodes d'analyse y afférentes.

Les termes « vaporisée avec ménagement », « pressée à froid, vaporisée avec ménagement » et « raffinée avec ménagement » figurant à l'art. 3, al. 3, et à l'art. 5, al. 1, ont été supprimés, car aucun critère de qualité n'étant associé à ces expressions. Leur signification était peu claire.

Section 2a et annexes 3 à 11

Les denrées alimentaires jusqu'à présent inconnues dans nos contrées peuvent être autorisées dans l'UE, à des conditions bien définies, après analyse scientifique, et ce, sur la base du règlement (CE) n° 258/97 du Parlement européen et du Conseil relatif aux nouveaux aliments et aux nouveaux ingrédients alimentaires. Une fois autorisés, ces produits peuvent être utilisés selon les conditions fixées. Nombre de ces nouveaux aliments et ingrédients sont également commercialisés en Suisse. Pour

abroger la tâche complexe inhérente à l'autorisation obligatoire de ces produits, les huiles admises en vertu du règlement (CE) n°258/97 ont été intégrées dans la présente ordonnance.

Les produits concernés sont les suivants :

- l'extrait lipidique de crustacés Krill de l'Antarctique *Euphausia superba* (2009/752/CE ainsi que l'évaluation d'EVIRA du 2.2.2012) ;
- l'huile d'*Echium* raffinée (2008/558/CE) ;
- l'huile d'*Allanblackia* raffinée (2008/559/CE) ;
- l'huile d'origine végétale à teneur élevée en diacylglycérols (2006/720/CE), provenant principalement d'huile de soja (*Glycine max*) ou d'huile de colza (*Brassica campestris*, *Brassica napus*) ;
- l'huile de colza concentrée en insaponifiable (2006/722/CE) ;
- l'huile extraite de la microalgue *Ulkenia sp.* (2009/777/CE) ;
- l'huile de germe de maïs concentrée en insaponifiable (2006/723/CE) ;
- l'huile de *Mortierella alpina* riche en acide arachidonique (2008/968/CE).

Ces nouvelles huiles comestibles sont décrites à la section 2a. Les annexes 3 à 11 reprennent les critères retenus dans les décisions de la Commission.