Schweizerische Eidgenossenschaft
Confédération suisse
Confederazione Svizzera
Confederaziun svizra

Eidgenössisches Departement des Innern EDI
Bundesamt für Gesundheit BAG
Direktionsbereich Verbraucherschutz

Ordonnance du DFI sur les céréales, les légumineuses, les protéines végétales et leurs dérivés (RS 817.022.109)

Commentaire

Introduction

La présente ordonnance a été entièrement remaniée par un groupe de travail composé de représentants du commerce, de l'industrie, des autorités d'exécution cantonales et de l'OFSP.

Commentaire par article

Art. 1
La restructuration du chapitre « pain, articles de boulangerie, articles de biscuiterie et de biscotterie » en un chapitre « articles de boulangerie » divisé en trois sections (pain, articles de petite boulangerie, articles de biscuiterie et de biscotterie) a nécessité une adaptation de cette énumération.

Art. 2
Du fait que les fruits indéhiscents contenant de l'amidon de plantes non graminées ne sont pas des céréales, les termes ainsi que le titre ont été adaptés en conséquence. La let. a désigne uniquement les « céréales » et la let. b les « fruits indéhiscents contenant de l'amidon de plantes non graminées (pseudo-céréales) ».

Art. 4, al. 1 et 2
La désignation « céréales ou légumineuses » est devenue, du fait de la modification de l'art. 2, « des céréales, des fruits indéhiscents contenant de l'amidon de plantes non graminées ou des légumineuses ».
Quelques adaptations ont été effectuées à l'al. 2.

- Etant donné que la fabrication de la farine (farine blanche, p. ex.) ne requiert pas seulement les grains entiers mais également des parties du grain, l'al. 2, let. g, est complété par « et parties de grains ».
- Pour le son (al. 2, let. i), le terme « une grande partie » est remplacé par « des parties ».
- A l'al. 2, let. j, la définition du gluten est adaptée par rapport à celle figurant dans le Règlement (CE) n° 41/2009 de la Commission du 20 janvier 2009 relatif à la composition et à l'étiquetage des denrées alimentaires convenant aux personnes souffrant d'une intolérance au gluten.

Art. 6, al. 2 (nouveau)
Cet article contient une nouvelle disposition concernant la farine complète spéciale analogue à celle de la farine complète figurant à l'art. 5, al. 2, let. d. Pour certaines céréales, la panification est réduite dans une telle mesure que la part de céréales complètes ne doit pas dépasser 90 % masse pour obtenir un résultat de cuisson satisfaisant.

Art. 7
La définition de l'amidon figurant sous cet article est simplifiée, sans modification de fond.

Art. 11, al. 1, 2bis, 3 et 4
La teneur en eau des produits de mouture passe de 16 à 15,5 % masse.

Bundesamt für Gesundheit
Sekretariat
Schwarzenburgstrasse 165, CH-3097 Liebefeld
Postadresse: CH-3003 Bern
Tel. +41 31 322 95 86, Fax +41 31 322 95 74
www.bag.admin.ch

La teneur minimale en sels minéraux de la farine complète spéciale est déterminée. Si, pour la farine complète spéciale, les conditions fixées à l'art. 6, al. 2 (au moins 90 % masse de part de céréales complètes) sont respectées, la teneur en sels minéraux n'est pratiquement jamais inférieure à 1,5 % masse. C'est la raison pour laquelle cette valeur doit être fixée comme limite pour la farine complète spéciale.

Désormais, les germes de blé peuvent également être utilisés, en quantité restreinte, pour faciliter la panification de la farine normale.

A l'al. 4, l'énumération des différentes sortes d'amidon est modifiée en « Amidon ».

Art. 13, al. 1bis
Désormais, la farine complète spéciale doit porter l'indication de la céréale utilisée afin que le consommateur soit informé du type de farine.

Chapitre 3
Ce chapitre s'articule d'une nouvelle manière. Le titre « Pain, articles de boulangerie, articles de bisuiterie et de biscotterie » devient « Articles de boulangerie (pain, articles de petite boulangerie et articles de biscuiterie et de biscotterie) ».

Section 1 (art. 13*a*)
Cette section comporte désormais la définition des articles de boulangerie. Il s'agit d'une description plus courte que la définition figurant auparavant à l'art. 18, al. 1, deuxième phrase; le contenu n'a subi aucune modification. Les éventuels ingrédients additionnels, mentionnés dans l'actuel art. 18, al. 1, figurent désormais dans le nouvel art. 13*a,* dans la liste non exhaustive des autres ingrédients.

Section 2 (art. 14 à 17)
Cette section introduit les définitions du pain ainsi que les exigences y afférentes.
L'art. 16, al. 2, let. a, est formulé de manière plus compréhensible.

Section 3 (art. 18 à 20)
Cette section précise les définitions et les exigences concernant les articles de petite boulangerie et les articles de biscuiterie et de biscotterie. Les définitions s'alignent sur celles des principes directeurs allemands (*Leitsätze für Feine Backwaren*).

Art. 19, let. b
La teneur minimale en beurre se rapporte désormais à la graisse de beurre et non plus comme jusqu'à maintenant à la teneur en beurre. L'addition de graisses ou d'huiles comestibles ne sera plus expressément interdite. Ainsi, l'exception pour le petit-beurre n'est plus nécessaire. Les teneurs minimales en graisse de beurre doivent toutefois pour les articles de petite boulangerie et les articles de biscotterie être respectées.

Art. 22, al. 3
Les ingrédients « protéines d'œufs de poule » doivent être changés en « protéines d'œufs et de gluten » dans le terme précisé « gluten » (gluten de froment).

Art. 27
Ne concerne que le texte allemand.

Art. 27*a*
Les graines oléagineuses font l'objet d'une redéfinition.