



Genève, le 18 janvier 2023

Le Conseil d'Etat

16-2023

Département fédéral de l'intérieur (DFI)
Monsieur Alain Berset
Président de la Confédération
Inselgasse 1
3003 Berne

Concerne : révision des ordonnances du droit sur les denrées alimentaires (projet Stretto IV)

Monsieur le Président de la Confédération,

Notre Conseil a pris connaissance avec intérêt de votre courrier du 30 septembre 2022 concernant l'objet sous rubrique et vous en remercie.

Notre Conseil salue globalement la révision de ce paquet d'ordonnances qui vise à intégrer la mise en œuvre de plusieurs motions parlementaires et harmoniser le droit suisse relatif aux denrées alimentaires et aux objets usuels avec le droit européen.

La plupart des modifications proposées vont dans le sens d'une meilleure protection des consommateurs et permettent également de clarifier certaines notions pour les autorités d'exécution.

Toutefois, si nous partageons les objectifs fixés par cette révision, nous émettons des réserves quant aux mises en œuvre envisagées.

Les contrôles supplémentaires de la protection par le droit agricole des dénominations de produits agricoles telles que les appellations d'origine (AOP) et les indications géographiques (IGP) engendreront une lourdeur administrative, et devront faire l'objet d'une double procédure. Les autorités cantonales d'exécution étant tenues par le droit administratif de clarifier les faits avant de formuler une contestation et d'ordonner des mesures, elles ne pourront pas s'appuyer sur la dénonciation d'une organisation de contrôle privée. Le contrôle

nécessaire et judicieux des dénominations protégées sera ainsi entravé par des interfaces compliquées et des doublons.

Vous trouverez la prise de position détaillée de notre Conseil dans le formulaire annexé.

En vous remerciant de nous avoir consultés, nous vous prions de croire, Monsieur le Président de la Confédération, à l'expression de notre parfaite considération.

AU NOM DU CONSEIL D'ÉTAT

La chancelière :

Michèle Righetti

Le président :

Mauro Poggia

Annexe mentionnée

Copie à (format Word et PDF) : lmr@blv.admin.ch

Consultation relative au projet Stretto 4 ; révision des ordonnances
Consultation jusqu'au 31 Janvier 2023

Prise de position de

Nom / entreprise / organisation / service : Conseil d'Etat du Canton de Genève
Sigle entreprise / organisation / service : CdE
Adresse, lieu : rue de l'Hôtel-de-Ville 2, case postale 3964, 1211 Genève 3
Interlocuteur : Dr Patrick Edder
N° de téléphone : 022 546 56 00
E-mail : patrick.edder@etat.ge.ch
Date : 08.12.2022

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 31 Janvier 2023 à l'adresse suivante : lmr@blv.admin.ch

Table des matières

1	Remarques générales sur la consultation relative au projet Stretto 4 ; révision des ordonnances 2022/23	3
2	CF : ordonnance sur les denrées alimentaires et les objets usuels	5
3	CF : ordonnance sur l'exécution de la législation sur les denrées alimentaires.....	7
4	CF : ordonnance sur le plan de contrôle national de la chaîne alimentaire et des objets usuels	10
5	CF : ordonnance concernant l'abattage d'animaux et le contrôle des viandes	11
6	CF : Ordonnance sur le contrôle du lait.....	14
7	DFI : ordonnance concernant l'information sur les denrées alimentaires	15
8	DFI : ordonnances sur les denrées alimentaires d'origine animale.....	16
9	DFI : ordonnance sur les denrées alimentaires d'origine végétale, les champignons et le sel comestible	17
10	DFI : ordonnance sur les teneurs maximales en contaminants	18
11	DFI : ordonnance sur les compléments alimentaires	19
12	DFI : ordonnance sur les denrées alimentaires destinées aux personnes ayant des besoins nutritionnels particuliers	20
13	DFI : ordonnance sur les boissons	21
14	DFI : ordonnance sur l'eau potable et l'eau des installations de baignade et de douche accessibles au public	23
15	DFI : Ordonnance sur les matériaux et objets	26
16	DFI : l'ordonnance réglant l'hygiène dans la production laitière	27
17	DFI : Ordonnance sur les objets destinés à entrer en contact avec le corps humain	28
18	DFI : ordonnance sur les nouvelles sortes de denrées alimentaires.....	29
19	DFI : ordonnance concernant l'hygiène lors de l'abattage d'animaux	30
20	DFI : ordonnance sur les arômes et les additifs alimentaires ayant des propriétés aromatisantes utilisés dans ou sur les denrées alimentaires	33
21	DFI : ordonnance sur l'hygiène dans les activités liées aux denrées alimentaires	34
22	CF : Ordonnance : concernant la formation de base, la formation qualifiante et la formation continue des personnes travaillant dans le secteur vétérinaire public.....	38
23	DFI : ordonnance sur les denrées alimentaires génétiquement modifiées	39

1 Remarques générales sur la consultation relative au projet Stretto 4 ; révision des ordonnances 2022/23

Remarques générales

Le service de la consommation et des affaires vétérinaires de la République et canton de Genève (SCAV) remercie de la possibilité qui lui est offerte de pouvoir s'exprimer sur cette modification. Sur le fond, nous sommes d'accord avec le projet et la majorité des adaptations prévues sont saluées.

Permettez-nous toutefois d'attirer votre attention sur plusieurs points en particulier :

La motion Savary (18.4411) a été transmise par les Chambres fédérales à une écrasante majorité. La motion demande la mise en œuvre d'un contrôle supplémentaire de la protection par le droit agricole des dénominations de produits agricoles telles que les appellations d'origine (AOP) et les indications géographiques (IGP) par des organisations privées sur la base de la loi sur les denrées alimentaires. Dans sa prise de position du 20 février 2019 sur la motion 18.4411, le Conseil fédéral a indiqué que la création d'un organe de contrôle supplémentaire, parallèle aux autorités cantonales chargées de l'exécution de la loi sur les denrées alimentaires, n'apporterait aucune valeur ajoutée par rapport à la situation actuelle. Au contraire, il en résulterait un travail de coordination plus important afin d'éviter les doubles contrôles et d'autres charges administratives pour les entreprises. Il est donc d'autant plus étonnant que le Conseil fédéral présente maintenant une proposition de mise en œuvre de la motion 18.4411 qui vise précisément à définir ces inconvénients, que le Conseil fédéral a manifestement reconnus. Avec un tel système d'exécution, les entreprises seraient massivement chargées par des contrôles supplémentaires inefficaces et les objectifs de l'auteur de la motion et du Parlement fédéral ne peuvent pas être atteints de cette manière.

La réglementation présentée aujourd'hui crée un système de contrôle qui, du point de vue des procédures, doit faire double emploi et s'occupera en premier lieu de lui-même. Un contrôle nécessaire et judicieux des dénominations protégées est ainsi entravé par des interfaces compliquées et des doublons. Afin de permettre un contrôle efficace et peu coûteux, il est indispensable que l'instance de contrôle qui constate des lacunes les clarifie de manière exhaustive et détermine également les mesures administratives à prendre. La mise en œuvre de la motion 18.4411 sous cette forme est rejetée.

La proposition de mise en œuvre de la motion CSEC-E 20.39.10 permet aux consommateurs d'obtenir une information supplémentaire lors de ses achats de pain et d'articles de boulangerie vendus en vrac. Il est dommage que cette obligation n'ait pas été étendue à d'autres produits, comme les fruits et légumes frais, vendus en vrac dans le commerce de détail.

Concernant la motion Munz relative à la lutte contre le gaspillage, nous saluons également le fait que le "don alimentaire" soit introduit, par le biais d'un nouvel art. 27a, dans la législation sur les denrées alimentaires. Nous sommes en principe favorables à l'introduction de cet article qui prévoit la réglementation de la "redistribution des denrées alimentaires" en droit suisse et reprend les conditions-cadres formulées dans le règlement (UE) 2021/382 du 3 mars 2021. Nous constatons toutefois que le principe selon lequel la sécurité alimentaire doit être garantie à toutes les étapes de la chaîne alimentaire n'apparaît pas aussi clairement que dans ledit règlement 2021/382 et relevons à cet effet qu'il s'agit de s'assurer que la sécurité alimentaire soit garantie dans le cadre de toute "redistribution de denrées alimentaires". En outre, concernant la notion de responsabilité, il s'agit d'être attentif au fait que l'établissement qui redistribue les aliments doit être responsable au même titre que le distributeur de denrées alimentaires. Par-contre l'exclusion de la déclaration précise des allergènes pour les articles de boulangerie présente un risque de santé publique et empêche les personnes précarisées souffrant

d'une allergie alimentaire de bénéficier des systèmes de dons. Ceci est discriminatoire et est une porte ouverte à une limitation importante de la sécurité des consommateurs.

Finalemment, la mise en œuvre de la motion Silberschmidt est insuffisamment précise et méritera d'être développée pour protéger davantage les consommateurs contre les tromperies, notamment pour les denrées alimentaires dont les propriétés organoleptiques s'altèrent avec de longues durées de congélation.

Concernant la révision de l'ordonnance concernant l'information sur les denrées alimentaires, l'harmonisation avec l'UE est bienvenue. Néanmoins, la déclaration simplifiée de présence de traces possibles d'allergènes par des catégories entières (« céréales contenant du gluten » et « fruits à coque ») entraîne une perte de protection pour les sujets souffrant d'allergies. De récentes études démontrent déjà que ces indications sont utilisées trop facilement par les fabricants de denrées alimentaires, sans lien avec le processus de fabrication spécifique entraînant une éventuelle contamination. Les sujets allergiques à un type particulier de céréales contenant du gluten ou à une espèce de fruits à coque perdent ainsi une information importante concernant leur sécurité alimentaire ou les constraint à éviter de trop nombreux produits alimentaires.

Concernant l'OIDAI, les adaptations structurelles (sans modification du contenu) de l'art. 17 OIDAI sont saluées. Il n'est toutefois pas clair pourquoi l'occasion n'a pas été saisie de rendre ces dispositions fondamentalement plus lisibles et d'aménager les différents alinéas avec une structure uniforme. Ainsi, les dispositions, déjà compliquées de par leur nature, seraient plus claires pour les entreprises et les autorités d'exécution. Nous recommandons donc de remanier fondamentalement l'art. 17 plus largement que proposé en ce qui concerne les définitions et la structure, sans modifier le contenu.

Concernant le contrôle des viandes, si un manque de personnel est également ressenti à Genève comme en Suisse et nécessite de trouver des allégements, le système d'un contrôle visuel et d'un contrôle approfondi en cas de nécessité nous semble compliqué dans son application dans le terrain. Le canton est préoccupé de la direction que prend la réglementation européenne en la matière et espère que la production de viande suisse gardera un niveau de qualité de contrôle tant pour les aspects alimentaires que de protection des animaux. Le canton de Genève dispose d'un grand établissement d'abattage de volailles et nous constatons que l'abaissement du niveau de contrôle dans la production de viande de volaille n'est pas acceptable. Ce d'autant plus qu'une année après année, la consommation de viande de poulet est en constante augmentation. Au vu des éléments précédemment cités, le principe de contrôle par sondage ne devrait pas être retenu par le canton de Genève. L'introduction d'un devoir d'annonce pour les établissements procédant à des abattages occasionnels est à saluer. Il faut que celui-ci soit complété d'un devoir d'annonce d'animaux abattus afin que les autorités compétentes puissent entreprendre des contrôles basés sur le risque.

Vous trouverez en annexe nos remarques et demandes détaillées d'adaptation et de modification sous la forme de tableau que vous souhaitez.

Nous vous remercions de bien vouloir examiner nos demandes avec bienveillance et restons à votre disposition pour toute question.

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

Remarques générales

Les adaptations aux directives de l'UE, les liens adaptés vers le Codex Alimentarius ainsi que la correction des renvois incorrects sont salués.

La proposition de mise en œuvre de la motion 20.3910 est à saluer et permet aux consommateurs d'obtenir une information supplémentaire lors de ses achats de pain et d'articles de boulangerie vendus en vrac. Il est dommage que cette obligation n'ait pas été étendue à d'autres produits, comme les fruits et légumes frais, vendus en vrac dans le commerce de détail. Concernant la motion 19.3112 relative à la lutte contre le gaspillage, nous saluons l'introduction d'une définition de la *redistribution de denrées alimentaires*, par-contre l'exclusion de la déclaration précise des allergènes pour les articles de boulangerie présente un risque de santé publique et empêche les personnes précarisées souffrant d'une allergie alimentaire de bénéficier des systèmes de dons. Nous estimons que ceci est discriminatoire et est une porte ouverte à une limitation importante de la sécurité des consommateurs. Aujourd'hui les articles de boulangerie, demain d'autres types de produits. Le principe de déclaration des allergènes est censé protéger les personnes allergiques, pas de les exclure de certains réseaux de distribution.

Article	Commentaires / remarques	Proposition de modification (texte)
Art. 2, al. 1, ch. 32	Conformément à la nouvelle définition, il est question de denrées alimentaires "inoffensives". Cette formulation a été empruntée aux lignes directrices de l'UE relatives aux dons de denrées alimentaires (2017/c 36/1). Jusqu'à présent, ce terme n'était pas utilisé dans la législation alimentaire suisse en rapport avec les denrées alimentaires. De nouvelles notions peuvent entraîner des incertitudes quant à leur portée en termes de signification. Il serait préférable d'utiliser une formulation déjà définie, comme celle de l'art. 7 LDAI, qui parle de denrées alimentaires sûres ou propres à la consommation humaine. Autre possibilité : utiliser les termes "sans danger pour la santé".	32) redistribution des denrées alimentaires : la récupération, la collecte, le stockage et la distribution des denrées alimentaires excédentaires et sûres qui, autrement, seraient éliminées Alternative 32) redistribution des denrées alimentaires : la récupération, la collecte, le stockage et la distribution de denrées alimentaires excédentaires et sans danger pour la santé, qui seraient autrement jetées.
Art 8, al 4	Nous saluons le fait que des critères précis pour la redistribution des denrées alimentaires soient fixés par l'OSAV. Selon le rapport explicatif, ces critères seront inclus dans la réglementation, ce que nous saluons. Nous demandons cependant que l'association des chimistes cantonaux soit consultée avant de manière à ce que la sécurité alimentaire reste bien assurée et délimite bien les dérogations admises aux exigences normales pour une exécution harmonisée et facilitée. Cela n'a malheureusement pas toujours été le cas dans le passé.	Modifier par : "Lé DFI fixe, en accord avec les autorités d'exécution, les critères pour la redistribution des denrées alimentaires"

Art 39 al 1 bis	<p>Comment les autorités d'exécution auront accès à l'information que l'organisation en question est exonérée d'impôts ?</p>	<p>L'indication sommaire des allergènes n'est pas une bonne proposition et discrimine de manière importante les personnes allergiques. Les personnes précarisées, donc déjà fragiles, qui souffrent en plus d'allergies alimentaires, soit ne pourront pas bénéficier de cette distribution et seront exclues injustement d'une aide à laquelle elles auraient droit, soit auront tendance à accepter ces produits et à les consommer quand même avec un risque important. La déclaration des ingrédients allergènes présente une lourdeur logistique mais doit rester possible.</p>	<p>Prévoir un mode d'accès à l'information sur le statut de ces organisations, par exemple en stipulant que l'organisation doit fournir une preuve de son exonération d'impôt aux autorités d'exécution de son canton.</p> <p>Supprimer ou trouver une autre solution</p>
Art 39 al 2		<p>Pour plus de clarté, il serait nécessaire de préciser que le pays où a lieu la cuisson n'est pas une transformation suffisante au sens de l'art 15 OIDAL pour que la denrée soit considérée provenant de ce pays.</p>	<p>Compléter l'article pour préciser cela : La cuisson n'est pas une transformation suffisante au sens de l'art 15 OIDAL pour que la denrée soit considérée provenant de ce pays.</p> <p>Biffer l'indication après : .. "pour le pain et les produits de boulangerie fine, à l'exception des produits de biscuiterie et de biscotterie, entiers ou en morceaux : le pays de production ; l'indication écrite du pays de production peut être omise. Les produits de l'agriculture biologique ne peuvent être commercialisés que si ils font l'objet d'une indication de provenance au sens de l'art. 48b de la loi sur les marchés publics.</p> <p>La loi sur la protection de l'environnement du 28 août 19924 est appliquée."</p>
Art 49 let. a		<p>Cette nouvelle exigence est saluée et devrait permettre d'améliorer les concepts d'autocontôle relatifs aux emballages alimentaires et risques de contamination par les encres</p>	

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

Remarques générales

La motion Savary (18.4411) a été transmise par les Chambres fédérales à une majorité écrasante. Elle demande la mise en œuvre d'un contrôle supplémentaire de la protection par le droit agricole des dénominations de produits agricoles telles que les appellations d'origine (AOP) et les indications géographiques (IGP) par des organisations privées. L'obligation de mettre en œuvre le mandat parlementaire est contestée.

Le projet actuel de mise en œuvre de cette motion s'inspire certes directement de la justification du texte de la motion, mais il conduit à un système de contrôle inefficace, peu efficient et dénué de sens. La mise en œuvre dans la législation sur les denrées alimentaires sur la base de l'art. 55, al. 4 LDAI présente un inconvenient majeur : les tâches de l'organisation de contrôle doivent certes être décrites à l'art. 22a de manière analogue aux compétences variables pour le contrôle officiel des denrées alimentaires (art. 30, al. 3 LDAI). Mais contrairement aux organes du contrôle officiel des denrées alimentaires, l'art. 55, al. 4, LDAI n'offre pas de base juridique à l'organisation de contrôle pour ordonner des mesures en cas d'infractions constatées. Il est donc proposé que les infractions doivent être signalées aux autorités cantonales d'exécution compétentes (le contrôle des denrées alimentaires) et que celles-ci sont tenues de procéder à des investigations supplémentaires et d'ordonner, si nécessaire, des mesures pour rétablir l'état légal (art. 22a, al. 5). Cette réglementation crée un nouveau monstre administratif évidenté, qui devra faire l'objet d'un double examen du point de vue des procédures. Les autorités cantonales d'exécution sont tenues par le droit administratif de clarifier les faits avant de formuler une contestation et d'ordonner des mesures. Elles ne peuvent pas s'appuyer sur la dénonciation d'une organisation de contrôle privée. Un contrôle nécessaire et judiciaire des dénominations protégées est ainsi entravé par des interfaces compliquées et des doublons. Afin de permettre un contrôle efficace et peu coûteux, il est indispensable que l'instance de contrôle qui constate des défauts les clarifie de manière exhaustive et détermine également les mesures administratives à prendre.

Jusqu'en 2018, le contrôle du commerce des vins était régi par un système aussi inadapté. Cette lacune a été reconnue entre-temps par toutes les parties concernées et corrigée en commun. L'ordonnance sur la viticulture et l'importation de vin (ordonnance sur le vin, RS 960.140) a été adaptée et le contrôle du commerce du vin est aujourd'hui effectué par des tiers sur la base d'un mandat de prestations (art. 36, al. 2, ordonnance sur le vin). L'organisation de contrôle dispose d'une compétence de contestation et de décision (art. 35, al. 5 de l'ordonnance sur le vin) et peut ainsi effectuer des contrôles efficaces et peu coûteux et prendre elle-même les mesures nécessaires sans autres interfaces.

Il n'est absolument pas clair pourquoi il faudrait à nouveau créer une organisation de contrôle qui saurait certes comment agir, mais qui ne pourrait pas le faire elle-même et dépendrait pour cela des autorités cantonales d'exécution du contrôle des denrées alimentaires. L'organisation de contrôle à créer conformément au mandat parlementaire doit impérativement être dotée des compétences nécessaires pour remédier aux manquements constatés. La législation sur les denrées alimentaires n'est pas adaptée à cet effet sans une modification de l'art. 55 LDAI.

La nouvelle organisation de contrôle des dénominations protégées par la législation agricole doit donc - si une adaptation de l'art. 55 LDAI doit être exclue - être mise en œuvre dans le cadre de la législation agricole. Comme le montre l'exemple de l'organisation du contrôle du commerce du vin, cela est tout à fait possible et permet d'atteindre l'objectif visé. La loi fédérale sur l'agriculture (loi sur l'agriculture, LAGr, 910.1) contient déjà les bases légales nécessaires (art. 180 ou art. 181 LAGr).

Lors de l'élaboration du projet d'ordonnance, on a en outre oublié que les organes du contrôle cantonal des denrées alimentaires peuvent, dans le domaine de la protection des appellations d'origine par le droit agricole, ordonner des mesures exclusivement en vertu de la législation sur les denrées alimentaires dans le cadre du contrôle des denrées alimentaires (art. 21c de l'ordonnance sur les AOP/IGP, RS 910.12), en se fondant sur l'art. 12, al. 2, let. f, de l'ordonnance sur les denrées alimentaires et les objets usuels (ODAIous, p. 817.2). Les organes cantonaux de contrôle des denrées alimentaires ne disposent tout simplement pas des bases légales nécessaires pour prendre des mesures allant au-delà de l'interdiction des dénominations trompeuses.

Une mise en œuvre dans le droit agricole analogue au contrôle du commerce des vins dans l'ordonnance sur le commerce des vins serait sans aucun doute plus judicieuse et plus efficace.

Dans sa prise de position sur la motion 18.4411 du 20.02.2019, le Conseil fédéral a indiqué que la création d'un organe de contrôle supplémentaire, parallèle aux autorités cantonales chargées de l'exécution de la loi sur les denrées alimentaires, n'apporterait aucune plus-value par rapport à la situation actuelle. Au contraire, il en résulterait un travail de coordination plus important afin d'éviter les doubles contrôles et d'autres charges administratives pour les entreprises. Il est donc d'autant plus étonnant que le Conseil fédéral présente maintenant une proposition de mise en œuvre de la motion 18.4411 qui vise précisément à définir ces inconvénients, que le Conseil fédéral a manifestement reconnus. Avec un tel système d'exécution, les entreprises seraient massivement chargées par des contrôles supplémentaires inefficaces et les objectifs de l'auteur de la motion et du Parlement fédéral ne peuvent pas être atteints de cette manière.

La réglementation présentée aujourd'hui crée un système de contrôle qui, du point de vue des procédures, doit faire double emploi et s'occupera en premier lieu de lui-même. Un contrôle nécessaire et judicieux des dénominations protégées est ainsi entravé par des interfaces compliquées et des doublons. **Afin de permettre un contrôle efficace et peu coûteux, il est indispensable que l'instance de contrôle qui constate des lacunes les clarifie de manière exhaustive et détermine également les mesures administratives à prendre. La mise en œuvre de la motion 18.4411 sous cette forme est rejetée et nous proposons que celle-ci soit plutôt inscrite dans le droit agricole de manière analogue au contrôle du commerce des vins.**

Article	Commentaires / remarques	Proposition de modification (texte)
Art. 1, al. 1, let. h	Cf. remarques générales	supprimer sans remplacement
Art. 22a	Pour que l'exécution soit efficace et peu coûteuse, il est indispensable que l'instance de contrôle qui constate des manquements les clarifie de manière exhaustive et détermine également les mesures administratives à prendre. Dans sa prise de position du 20 février 2019 sur la motion 18.4411, le Conseil fédéral a indiqué que la création d'un organe de contrôle supplémentaire, parallèle aux autorités cantonales chargées de l'exécution de la loi sur les denrées alimentaires, n'apporterait aucune valeur ajoutée par rapport à la situation actuelle. Au contraire, la mise en œuvre de la motion 18.4411 telle qu'elle est proposée aujourd'hui représenterait une charge supplémentaire considérable pour les entreprises.	supprimer sans remplacement
Art 80 Art. 92, paragraphe 1	Les adaptations de l'organisation des examens pour le DAL et le DLAL sont saluées.	-
Annexe 5	La mise à jour de la liste des méthodes de prélèvement officiel d'échantillons en fonction de l'état le plus récent de l'UE est en principe bien accueillie. Il faut toutefois tenir compte du fait que des procédures d'échantillonnage aussi coûteuses pour garantir une pertinence statistique sont difficilement	

	<p>réalisables dans la pratique. Le risque existe que le travail de prélevement et de traitement des échantillons devienne si important qu'un contrôle régulier ne puisse plus être assuré, ne serait-ce que pour des raisons de coûts.</p>	
Annexe 5	<p>Méthodes pour les prélevements officiels d'échantillons ainsi que pour les analyses, tests et diagnostics de laboratoire : ochratoxine A dans les figues sèches. Il n'est pas fait référence au bon règlement européen ! Il faudrait pour cela se référer au règlement européen 401/2006.</p>	<p>Colonne Méthode : "Conformément aux annexes I et II du règlement (CE) 401/2006 de la Commission du 23 février 2006".</p>
Annexe 10	<p>Il n'est pas clair pourquoi les diplômes actuels sont effacés après la délivrance du diplôme, alors que les notes et les évaluations ainsi que les procès-verbaux d'examen doivent continuer à être enregistrés. Contrairement au curriculum vitae, qui doit également être effacé après la délivrance du diplôme, un diplôme obtenu ne change pas et reste une donnée statique. La suppression des diplômes obtenus précédemment remet en outre en question la traçabilité.</p>	<p>Biffer ** dans "Anciens diplômes".</p>

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

Remarques générales

Les modifications proposées ne concernent que 2 listes de l'annexe 1, et s'apparentent à des ajustements au profit du train de révision Stretto 4. Concernant l'inclusion des structures piscicoles plus larges et productrices d'insectes comestibles, le canton de Genève ne sera pas impacté mais juge légitime juste cet élargissement.

Quant à la clarification des délais maximaux de contrôle des abattoirs, celle-ci s'imposait, bien que déjà appliquée en l'état pour notre canton.

Article	Commentaires / remarques	Proposition de modification (texte)
intitulé	Le sigle devrait rester OPCNP et non OPCNC, puisque seules 2 listes de l'annexe 1 sont proposées à la modification (probablement erreur de retranscription dans document explicatif).	OPCNP

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

Remarques générales

Cette ordonnance constitue la pierre angulaire de la LDAI en matière d'abattage d'animaux en Suisse et des modifications s'imposaient. La majorité de ces modifications correspond à des clarifications sur le plan formel et des adaptations de la législation suisse à la législation européenne. Les remarques faites sur l'OAbCV vont de pair avec celles faites sur l'OHyAb, celle-ci précisant un certain nombre de points de celle-là (exploitations de provenance et contrôle élargi des viandes).

Il est important de saluer d'une part la plus grande souplesse offerte aux autorités d'exécution concernant l'attribution des tâches de contrôle *ante mortem* et *post mortem* aux assistants officiels ou employés des établissements d'abattage, face à la pénurie de main d'œuvre qualifiée en Suisse, et d'autre part l'introduction de deux niveaux de contrôle des viandes, selon le risque. L'introduction d'un contrôle visuel est salué mais nécessite des informations pertinentes et de qualité en amont de l'exploitation de provenance. Raison pour laquelle des travaux doivent encore être menés afin d'arriver à un contrôle des contrôles visuel efficient.

Les précisions concernant les exigences des exploitations pratiquant l'abattage occasionnel sont bienvenues et remplissent un vide juridique évident ; pour autant cette pratique n'est pas en adéquation avec le niveau d'exigence attendu en matière de sécurité alimentaire. Des exigences similaires à celles d'un abattoir de faible capacité sont souhaitables.

Enfin, les modifications proposées vont globalement dans le sens contraintif d'abaissement du niveau de sécurité alimentaire offert aux consommateurs, comme la possibilité de ne réaliser qu'un contrôle des viandes par sondage pour la volaille domestique et lapins, et la possibilité pour le personnel d'abattoirs de réaliser des contrôles pour l'autorité d'exécution (manque d'expérience et risque de conflit d'intérêt).

En conclusion, cette ordonnance s'adapte aux difficultés de recrutement de vétérinaires officiels dans les abattoirs en abaissant le niveau de contrôle tout en maintenant le niveau de responsabilité sur l'autorité exécutive.

Article	Commentaires / remarques	Proposition de modification (texte)
Art. 1	La définition « exploitations de provenance » manque et est à expliquer occasionnels.	Préférer le terme d'exploitation pour abattages occasionnels.
Art. 3 let. b Let. p	Les bisons ne doivent pas être inclus dans cette définition, s'agissant d'animaux sauvages, il doit être inclus dans gibier d'élevage de manière explicite. Limiter les abattages au nombre d'animaux et au poids maximal.	... à l'exclusion des animaux sauvages type Bisons ... 10 lapins domestiques au maximum par semaine ou et un poids mort total de 1000 kg par an au maximum ;
Art. 5a	Il n'y a qu'une obligation de notification pour l'abattage, pas pour la quantité abattue.	Compléter : et communiquer activement en fin d'année la liste des abattages (selon l'art. 19 5) à l'autorité cantonale.
Art. 8 al. 1 let b		Expression à définir en préambule (article 1)

	Le terme manifestement donne une largeur d'appréciation et ouvre la voie à des abus.	Dernière phrase à supprimer
Art. 9a al. 3	Le document d'accompagnement n'a pas pour but d'être un document comportant des informations tel que le résultat du contrôle des animaux avant abattage, heure d'étrouissement, ...	
Art. 14 al. 2	L'abattage de chevaux en tant qu'animaux de compagnie doit être séparé temporellement des autres abattages.	A ajouter
Art. 17	Les dispositions concernant la réfrigération des carcasses et des animaux abattus après abattage (rapidité après abattage, températures cibles, etc.) sont dispersées entre cet article 17 OAbCV, l'annexe 3 OHyAb (pour la volaille: ann. 3, ch. 3.1, al 3; pour le gibier: ann 3, ch. 3.2.1, al 1; pour les poissons: ann. 3, ch. 3.3 al 4 et pour les grenouilles ann. 3, ch. 3.4) et les art. 29 et 41 de l'OHyg. De plus, l'OHyg autorise un transport non réfrigéré de 2 heures (pas forcément dans le but de la découpe/transformation à chaud) ce qui n'est pas prévu par la législation sur l'abattage.	Clarifier l'interface entre les trois ordonnances: Les dispositions concernant la réfrigération des carcasses et animaux abattus doivent être consolidées et rendues cohérentes dans ces trois ordonnances.
Art. 19 al. 5	Le minimum légal fixé au registre des abattages correspondra inévitablement sur le terrain à une norme maximale. Il est important d'y introduire la procédure HACCP dans l'autocontrôle en plus du registre.	... au moins une procédure HACCP écrite et un registre des abattages...
Art. 19 al.3	Le terme établissement doit être préciser comme dans l'alinéa 1 (exclusion exploitation provenance).	Les abattoirs et les établissements de traitement du gibier...
Art. 26a	La tournure de la phrase "Les abattages occasionnels ne sont pas soumis à ces contrôles." laisse penser, qu'il n'y a aucun contrôle ante ou post mortem prévu.	Les abattages occasionnels ne sont pas systématiquement soumis à ces contrôles.
Art. 27 al. 2	Le principe du sondage pour le contrôle des viandes (volaille et lapins) n'est pas pertinent. L'expérience montre la nécessité des contrôles documentaires et physiques des animaux ayant abattage.	Abrogé. Maintien version initiale
Art. 28 al. 3	L'abattage doit avoir lieu 3 jours après le contrôle ante mortem, la formulation actuelle pourrait laisser croire qu'il s'agit de 3 jours après le transport.	A préciser « dans les trois jours suivant le contrôle ante mortem »
Art. 29 al. 2	Le principe du sondage pour le contrôle des viandes (volaille et lapins) n'est pas pertinent. L'expérience montre un nombre important de saisies de carcasses de volaille : le principe de contrôle par sondage n'a que vocation à renseigner le contrôleur sur la qualité du lot sans pour autant permettre de contraindre la saisie des carcasses impropre à la consommation. Si la détermination de l'intensité du contrôle a.m. et p.m. par sondage est laissé libre aux cantons, il y aura des disparités intercantonales. Cela laisse également la porte ouverte aux exploitants d'abattoir de remettre en question	Abrogé. Maintien version initiale

	la présence (et avec cela les coûts) des inspecteurs des viandes. Au moins, une analyse de risque avec des critères déterminés devrait être la base pour ces contrôles.	
Art. 44 lettre b	L'importance d'une certification comme condition préalable est qu'il s'agit d'une certification sur le plan d'hygiène alimentaire	... que l'établissement soit titulaire d'une certification reconnue dans le domaine de l'hygiène alimentaire
Art. 53 al 1, a bis	La vérification des systèmes d'autocontôle (prévu dans le nouvel art. 19 al 5) doit être introduite comme tâche des VO	... vérifient ... , les établissements de traitement du gibier ainsi que les systèmes d'autocontrôle dans les exploitations de provenance ; Reformuler dans une forme plus ouverte « ils doivent présents » par « ils sont présents »
Art. 53 al. 2	La formulation laisse entendre que les vétérinaires officiels doivent être constamment présents dans les grands établissements d'abattage y compris ceux de volaille alors que l'article 29 signale un contrôle des viandes par sondage.	Tels que les vers pulmonaires et les douves du foie
Art. 54 al.2.. lettre c	Laisser les douves du foie comme avant car c'est une trouvaille fréquente à l'abattoir	Vérifier les bonnes pratiques d'hygiène et la conformité des procédures aux principes HACCP dans les abattoirs, les établissements de traitement du gibier ainsi les systèmes d'autocontrôle dans les exploitations de provenance.
Art. 55 al 1, c, 1	Idem que art. 53 al 1, a bis	Le vétérinaire officiel doit consigner par écrit...
Art. 57 al.2	Il est expliqué que le terme chaque jour est abrogé, mais le terme reste dans les modifications	

6 CF : Ordonnance sur le contrôle du lait	
Remarques générales	
Les 4 propositions de modifications apportées ne correspondent qu'à des ajustements de forme, le fond restant inchangé. Ces modifications n'ayant aucune incidence pour les cantons, aucune objection n'est émise.	
Article	Commentaire / remarques

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

Remarques générales

L'harmonisation avec l'UE est bienvenue. La possibilité de remplacer le pays d'origine (dans le cas de la déclaration de la provenance des ingrédients) par des régions tel que « UE » ou « Amérique du Sud » paraît justifiée. Néanmoins, la déclaration simplifiée de présence de traces possibles d'allergènes par des catégories entières (« céréales contenant du gluten » et « fruits à coque ») entraîne une perte de protection pour les consommateurs souffrant d'allergies. De récentes études démontrent déjà que ces indications sont utilisées trop facilement par les fabricants de denrées alimentaires, sans lien objectif avec une possible contamination lors du processus de fabrication. Les sujets allergiques à un type particulier de céréales contenant du gluten (comme par exemple l'allergie médiée par IgE au blé et non pas la maladie coeliaque, ou des patients tolérant parfaitement l'avoine mais pas d'autres céréales contenant du gluten) ou à une espèce de fruits à coque perdent ainsi une information importante concernant leur sécurité alimentaire. De plus, cette déclaration facultative et le seuil à déclaration obligatoire à 1g/kg étant spécifique à la Suisse, l'argument de l'entrave au commerce avec l'UE n'est guère pertinent dans ce cas. Finalement, quelle en serait l'utilité si un fabriquant de denrée devrait passer de « peut contenir des traces de fruits à coque » si la denrée est contaminée avec 0.9 g/kg d'amande à « peut contenir des traces d'amande » si la denrée en contient 1.1 g/kg ?

La précision que la cuisson du pain au four ne constitue pas une transformation suffisante pour justifier un changement de pays de production est bienvenue. De même, l'intégration de l'osmolarité des boissons dans l'OIDAL et l'augmentation des tolérances concernant la teneur en alcool de certaines boissons alcoolisées sont pertinentes. Cette augmentation des tolérances devrait également être harmonisée avec l'UE, notamment pour les bières titrant plus de 5,5% tolérance de 1% selon le règlement (UE) No 1169/2011.

Article	Commentaires / remarques	Proposition de modification (texte)
11, al. 7bis	Voir commentaire général ci-dessus	Supprimer
18, al. 2	Harmoniser la tolérance des bières avec l'UE	1,0 % vol pour la bière d'un titre alcoométrique volumique supérieur à 5,5 % vol.

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

Remarques générales

Le remplacement de l'article 18 (dénomination des produits de la pêche par son nom commun et nom scientifique) de tous les produits de la pêche par uniquement ceux qui sont listés dans l'annexe 1, lettre a, b et c du règlement (UE) n° 1379/2013 ne va pas dans le sens de la transparence et de la protection du consommateur.

Article	Commentaires / remarques	Proposition de modification (texte)
18	Avec cette modification, le nom de l'espèce scientifique ne devra plus figurer dans des préparations tels que les conserves de poisson ou les produits transformés tels que les pâtes farcies.	Supprimer la modification, laisser l'article 18 inchangé.

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

Remarques générales

La mise à jour et l'harmonisation de l'annexe 1 avec la liste des substances de la République fédérale d'Allemagne et des Länder d'Allemagne (liste de plantes) est bienvenue.

Compte tenu de la problématique pourtant bien connue des nombreuses denrées alimentaires contenant des extraits de chanvre (dont aucune autorisation Novel/Food n'a été délivrée), de la très faible dose de référence admissible (70 µg par jour pour une personne de 70 kg), et que la quasi-totalité des nombreux dépassements sont dus à la présence de fleurs de chanvre ou leurs extraits, il serait utile d'ajouter les fleurs de chanvre (*Cannabis sativa L.*) à l'annexe 1.

Les critères nécessaires pour une mention de qualité du chocolat sont supérieures aux critères minimaux, cela va dans le sens de la protection du consommateur.

Article	Commentaires / remarques	Proposition de modification (texte)
Annexe 1		Ajouter « Fleurs de <i>Cannabis sativa L.</i> »

10 DFI : ordonnance sur les teneurs maximales en contaminants

Remarques générales

Les teneurs maximales en 3-MCPD, glycidiol, HAPs et alcaloïdes tropaniques ont été mise à jour en accord avec les règlements de l'UE. Aussi, les valeurs maximales alcaloïdes pyrrolizidiniques et la définition des sommes sont repris du règlement (UE) 2020/2040. Ces changements bienvenus vont dans le sens de la sécurité alimentaire. L'abaissement de la valeur de référence d'acrylamide pour le contrôle des bonnes pratiques est également une modification positive pour la sécurité alimentaire.

Les teneurs en plomb et cadmium dans les denrées alimentaires ont été révisées pour être en accord avec les règlement européens UE (2021/1317) et UE(2021/1323). Ainsi beaucoup de catégories de fruits et légumes qui restaient très larges sont désormais détaillées et nous le saluons. Certaines espèces ont une capacité d'accumulation des métaux très différentes.

La catégorie des épices est extrêmement détaillée également mais l'application de cette caractérisation va être difficile à appliquer dans la réalité car ces épices sont souvent mélangées et transformées.

Article	Commentaires / remarques	Proposition de modification (texte)

11 DFI : ordonnance sur les compléments alimentaires

Remarques générales

Plutôt que d'harmoniser avec l'UE, la modification de l'OCAI devrait au contraire **ajouter un cadre mieux défini à ce qu'est une « autre substance »**. L'abus d'utilisation de la désignation « complément alimentaire » est ainsi favorisé et la frontière entre complément alimentaire et phytomédicament est ainsi encore plus floue pour le consommateur.

Article	Commentaires / remarques	Proposition de modification (texte)
3, al. 1	Voir remarques générales ci-dessus	Supprimer

12 DFI : ordonnance sur les denrées alimentaires destinées aux personnes ayant des besoins nutritionnels particuliers

Remarques générales

L'harmonisation entre les exigences s'appliquant aux compléments alimentaires et aux aliments pour sportifs est bienvenue et va faciliter l'exécution du contrôle des denrées alimentaires. Les nouvelles quantités maximales d'acides aminés admises selon l'évaluation du BfR est également une modification faisant du sens.

Par contre, la remarque introduite dans l'alinéa b de l'article 4 quater qu' « à titre exceptionnel à cette règle si la substance est présente en une quantité qui, selon des preuves scientifiques généralement admises, est propre à produire un effet nutritionnel ou physiologique » ajoute beaucoup de flou et ouvre la porte à l'ajout « d'autres substances » diverses et variées, notamment des poudres et extraits de plantes de manière similaire aux compléments alimentaires. Cette remarque, non mentionnée dans le rapport explicatif, ne va pas dans le sens de la facilité de l'exécution de la loi sur les denrées alimentaires.

Article	Commentaires / remarques	Proposition de modification (texte)
4quater al. b	« [...] ; à titre exceptionnel, il peut être dérogé à cette règle si la substance est présente en une quantité qui, selon des preuves scientifiques généralement admises, est propre à produire un effet nutritionnel ou physiologique. »	Supprimer cette phrase de l'alinéa b.

13 DFI : ordonnance sur les boissons

Remarques générales

Les modifications, clarifications et harmonisations avec l'UE sont bienvenues. Par ailleurs, nous proposons de prendre en considération la problématique des boissons spiritueuses sans alcool (dénomination, confusion avec des boissons spiritueuses classiques, présentation).

Article	Commentaires / remarques	Proposition de modification (texte)
Art. 34 - 36	<p>Sirops : Les normes sur les colorants figurant dans l'OAdd sont déterminées sur le produit dilué. Or, il arrive que la dilution ne soit pas mentionnée sur l'emballage. Il serait donc nécessaire de définir une dilution "standard" à utiliser quand celle-ci n'est pas mentionnée sur l'emballage. (La recommandation de l'OSAV jusqu'à présent était de se baser sur ce que font les autres fabricants, mais ceux-ci préconisent des niveaux de dilutions très différents entre eux (p.ex. 1:4, 1:6, 1:8 voire 1:10).</p>	<p>Dans le cas où la dilution d'un sirop n'est pas définie par le fabricant sur l'emballage, une dilution de 1:6 est utilisée.</p>
Art. 38 al.1	Ce texte en français n'est pas clair et doit être précisé.	<p>Art. 38, al. 1 1 La teneur en caféine ne doit pas excéder 160 mg/ration journalière, cette dernière correspondant à :</p> <ul style="list-style-type: none"> a. la ration journalière indiquée sur l'étiquette ; et b. 500 g de boisson conformément à l'annexe 7 de l'ordonnance du DFI du 16 décembre 2016 sur l'ajonction de vitamines, de sels minéraux et de certaines autres substances aux denrées alimentaires (OASM), si la ration journalière n'est pas indiquée sur l'étiquette.
Art. 38, al. 1, let. b	<p>En l'absence d'une indication explicite de la ration journalière dans l'étiquetage, il convient de se référer à la définition de l'annexe 7 OASM. L'adaptation proposée ne vise toutefois que les boissons énergisantes, les "energyshots" de plus petit volume n'étant pas pris en compte. Selon l'annexe 7 OASM, la ration journalière des energyshots est de 100 g. Cela devrait également être reflété dans la nouvelle réglementation.</p>	Compléter l'art. 38, al. 1, let. b : "si l'indication d'une ration journalière fait défaut dans l'étiquetage : 500 g de boisson ou 100 g d'Energyshot selon l'annexe 7 OEDA".
		Art. 58, al. 4

Art 58 al. 4	<p>L'art. 58 al. 4 est à compléter dans le sens que les infusions ne doivent pas être confondues avec des tisanes (Heilkräuter Tee, Drogentee) (cf. <u>texte souligné dans la colonne "proposition de modification"</u>).</p> <p>En français, le terme "tisane" renvoie clairement à une préparation "médicamenteuse". A titre d'information, les principaux dictionnaires de la langue française donnent les définitions suivantes pour le mot "tisane" :</p> <p>Larousse : Boisson aqueuse contenant une faible proportion d'une substance végétale peu chargée en principes médicamenteux.</p> <p>Dictionnaire de l'académie française : Eau dans laquelle on a fait bouillir ou infuser des plantes sèches, pour en composer une boisson médicamenteuse.</p> <p>Litttré : Boisson qui ne tient en dissolution qu'une petite quantité de substances médicamenteuses, et que l'on administre dans les maladies pour aider l'action des médicaments plus actifs</p> <p>Le Robert : Boisson contenant une substance végétale (obtenue par macération, infusion, décoction) à effet médical ou hygiénique.</p>	<p>Les plantes à infusion et les fruits à infusion sont les parties de plantes et de fruits ou leurs extraits, qui, ajoutés à de l'eau, donnent une boisson aromatique destinée à rafraîchir ou à être bue pour l'agrément. <u>A ce titre, les infusions ne doivent pas être confondues avec des tisanes (Heilkräuter Tee, Drogentee).</u></p>
Art. 79, al. 2	<p>Les indications relatives à l'origine, aux cépages ou au millésime ne sont pas autorisées pour les vins/vins mousseux sans alcool. Cela constitue une entrave au commerce, car de tels vins peuvent être commercialisés dans d'autres pays (dans l'UE, réglementation spécifique à chaque pays). L'information sur l'origine, le cépage ou le millésime répond à un besoin des clients dans la tendance actuelle des alternatives de boissons sans alcool et permettrait d'élargir l'assortiment de vins sans alcool. Si la distinction avec le vin normal contenant de l'alcool est garantie (art. 19 al. 1 LDA) ; alors de telles indications ne doivent pas être considérées comme trompeuses.</p>	<p>Supprimer l'art. 79, al. 2, sans le remplacer.</p>

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

Remarques générales

Nous saluons la présente révision qui précise certains éléments utiles pour les autorités d'exécution. En particulier la précision que les installations domestiques doivent être considérées comme des installations servant à la distribution d'eau nous paraît très pertinente permet d'assurer la qualité de l'eau sur le dernier maillon de la chaîne de distribution.

Il est très positif que la présente révision règle toutes les exigences relatives aux matériaux en contact avec l'eau potable dans l'OPBD. Nous considérons également que les dispositions relatives aux installations de baignade avec traitement biologique de l'eau sont judicieuses

Une valeur maximale pour le bisphénol A est introduite dans cette ordonnance pour être en adéquation avec le règlement européen UE (2020/2184) même si cette valeur existait auparavant dans l'annexe 13 de l'ordonnance sur les objets et matériaux. Les autres substances concernées par l'annexe 13 de l'ordonnance sur les objets et matériaux sont également désormais référencées dans l'OPBD et cela paraît plus pertinent. Il serait peut-être souhaitable d'intégrer de manière plus globale les substances de l'annexe 9 également avec des valeurs limites correspondants /20.

Article	Commentaires / remarques	Proposition de modification (texte)
Art 2 let. d	<p>Nous saluons fortement la précision que les installations domestiques doivent être considérées comme des installations servant à la distribution d'eau et sont par conséquent soumises aux exigences de la LDAl, de l'ODAIOUS et ses articles relatifs au devoir d'autocontôle et aux exigences de l'OPBD.</p> <p>Toutefois, les installations purement privées ne sont pas concernées et il nous paraîtrait utile d'ajouter une précision.</p> <p>Cette définition pourrait être encore plus claire et établir le lien conceptuel avec la réglementation technique, notamment la 'distribution d'eau à l'extérieur des bâtiments' (SSIIGE RL W4) et les 'installations d'eau potable dans les bâtiments' (SSIIGE RL W3).</p>	<p>Correction de texte :</p> <p><i>Installation d'approvisionnement en eau :</i> installation de captage, de traitement, de stockage ou de distribution d'eau potable, à l'extérieur ou à l'intérieur des bâtiments, y compris les installations domestiques destinées au public ou à des locataires"</p>
Art 7 let. h	<p>Cette définition pourrait être encore plus claire notamment sur la notion de « personnes autorisées » afin qu'il n'y ait plus d'ambiguité avec les bassins de PPE.</p>	<p>Correction de texte :</p> <p>...y compris les locataires de PPE...</p>
Art 9	<p>Nous saluons l'intégration de cette exigence qui clarifie les exigences envers les distributeurs d'eau de douche et les recommandations à faire auprès de la population en cas de contamination de l'eau du réseau.</p>	
Art 10		

	Nous saluons également l'établissement d'une liste des substances actives et des procédés de désinfection de l'eau baignade, ce qui clarifie les exigences pour les autorités d'exécution	
Art. 14, al. 1	Aucune indication quant à la fréquence de la formation continue (cours de recyclage) relative au permis par l'ordonnance du DFI du 28 juin 2005 relative au permis pour l'emploi des désinfectants pour l'eau des piscines publiques.	Ajout al. 4 : Le titulaire du permis est tenu d'assurer une formation continue en renouvelant ce dernier au moins tous les 6 ans.
Annexe 2	Voir remarque générale sur le bisphénol A et autres substances pouvant migrer de conduites plastiques.	
Annexe 2	La suppression de la directive mentionnant de faire couler l'eau avant de prélever l'eau pour l'analyse de métaux est bienvenue car elle correspond beaucoup plus à la situation réelle du consommateur.	
Annexe 2, Substances selon l'annexe 13 de l'ordonnance sur les objets usuels	Réglementer les substances concernées avec les autres substances organiques pour la fabrication de matériaux en contact avec l'eau potable dans le paramètre existant "Annexe 2, Substances selon l'annexe 2 de l'ordonnance sur les matériaux et objets" de l'OMBT pour les raisons suivantes, y compris la valeur de migration totale exprimée en TOC :	Ne pas inclure le paramètre séparément dans l'OETB, mais compléter le paramètre "Annexe 2, Substances selon l'annexe 2 de l'ordonnance sur les objets et matériau" comme suit : - Colonne Paramètre "Annexe 2, Substances selon l'annexe 2, l'annexe 9 et l'annexe 13 de la directive sur les produits chimiques Ordonnance du DFI du 16 décembre 2016 sur les biens de consommation". En ce qui concerne la contamination de l'eau potable par des matériaux organiques en contact avec l'eau potable, il convient d'adopter une réglementation largement identique pour les substances concernées, telle qu'elle a été établie par l'initiative 4MS (voir "4MSI Common Approach on Organic Materials in Contact with Drinking Water, Part B - Positive Lists ; Adopted by the 4MSI Joint Management Committee, 3rd Revision - 12 August 2020 / https://www.umweltbundesamt.de/sites/default/files/medien/421/dokumente/anlage_1_ca-om_part_b_30_june_2021.pdf ". Cela concerne les plastiques, les peintures et les revêtements ainsi que les silicoles. Sans alignement sur les prescriptions du 4MS, les incertitudes juridiques et les lacunes réglementaires sont presque inévitables dans le domaine des matériaux et objets contenant des matériaux de contact avec l'eau potable. Cela s'explique par les différentes catégorisations des matériaux de contact organiques, qui se recoupent parfois, en fonction de leur structure (p. ex. polymères de substances organiques), de leur plasticité (p. ex. thermoplastiques ; plastiques thermodurcissables, y compris résine époxy ; élastomères thermoplastiques) ou de leur fonctionnalité (p. ex. revêtements, lubrifiants). Nous estimons qu'un renvoi aux trois annexes pertinentes de l'ordonnance sur les matériaux et objets est approprié (spécifique à la substance ou à la LMS ainsi qu'au COT).

	<p>consommation, divisées par 20 ($LMSeau=LMSaliments/20$), mais en aucun cas la valeur de 0,5 mg/l exprimée en carbone organique total (voir annexe 3, carbone organique total). Cette valeur (0,5 mg/l) s'applique également aux substances pour lesquelles aucune limite de migration spécifique n'est fixée dans l'annexe 2, l'annexe 9 et l'annexe 13 de l'ordonnance sur les matériaux et objets.</p>	
Annexe 2, Métaux	<p>La directive européenne sur l'eau potable (DIRECTIVE (UE) 2020/2184) spécifie dans son annexe II, partie D, les exigences relatives à l'échantillonnage aux points de conformité. Ces exigences s'appliquent également aux prélèvements d'échantillons pour la détermination de la concentration de métaux. La directive européenne stipule que "les échantillons destinés au contrôle de la conformité de certains paramètres chimiques, principalement le cuivre, le plomb et le nickel, sont prélevés au point d'utilisation, sans prélevements préalables. Un échantillon d'un litre est prélevé à un moment aléatoire de la journée". (Des méthodes alternatives spécifiques à chaque pays avec un temps de stagnation prédéfini sont possibles avec certaines conditions générales). Étant donné que la détermination du volume d'échantillon pour l'eau potable à partir du robinet du consommateur a une influence décisive sur le résultat de la mesure ou sur le résultat de conformité, il faudrait reprendre la spécification du volume lors de l'adaptation de l'OPBD à la directive européenne.</p>	<p>Complément de texte concernant les valeurs maximales de plomb, de cuivre et de nickel dans la colonne "Remarques" :</p> <p>En cas d'analyse à partir d'installations domestiques, un échantillon d'un litre est prélevé.</p>

15 DFI : Ordonnance sur les matériaux et objets.

Remarques générales

La présente ordonnance est révisée pour être en adéquation avec le droit européen. Ainsi l'annexe 2, répertoriant les substances admises pour la fabrication des matériaux plastique a été modifiée. La suppression de la liste des substances non évaluées dans l'annexe 10 fait sens et est beaucoup plus claire. Ainsi toutes les substances ne figurant pas dans l'annexe 10 peuvent être autorisées pour autant qu'un seuil de migration de 0.01 mg/kg dans la denrée ne soit pas dépassé et que ces substances ne soient pas des CMR.

L'annexe 4 est remaniée et les conditions de contact adaptées au niveau européen. Une notion de stabilité des matériaux réutilisables est introduite et paraît très pertinente. Ainsi la conformité du matériau se base toujours sur le résultat de migration obtenu lors du 3ème essai de contact **mais si la migration d'une substance augmente au cours des trois mesures, le matériau ou l'objet n'est pas conforme, même si les valeurs mesurées sont à chaque fois inférieures à la limite de migration spécifique (LMS)**. Par contre, il nous paraît difficile d'évaluer une augmentation significative si le taux est très inférieur à la LMS spécifique de migration.

Article	Commentaires / remarques	Proposition de modification (texte)
Art 11, al 2, let d	L'introduction de la phrase "les substances ci-après qui ne figurent pas sur les listes de l'annexe 2 peuvent être utilisées dans la fabrication de matériaux et d'objets en matière plastique <u>pour autant qu'il n'en résulte aucun danger pour la santé du consommateur</u> ". Comment évaluer un danger pour le consommateur? Si les valeurs maximales des substances dont proviennent ces sels sont dépassées? Dans ce cas-là les substances sont interdites...	Supprimer la partie "pour autant qu'il n'en résulte aucun danger pour le consommateur" et remplacer par "pour autant que ces substances ne dépassent pas un seuil de... (donner une valeur comme par exemple celle des encres).
Annexe 4	La notion de stabilité introduite nous paraît très pertinente mais la notion d'augmentation significative nous paraît difficile à évaluer... surtout si les valeurs retrouvées sont très en dessous de la limite de migration spécifique (LMS).	Preciser un ordre de grandeur d'augmentation significative en pourcent pour aider à l'interprétation surtout dans le cas où les valeurs retrouvées sont très en deçà de la LMS.

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

Remarques générales

Outre les modifications en lien avec leur aspect redondant dans la LDAI et l'une de ses ordonnances pour lesquelles, aucune objection n'est faite, les trois modifications concernant la tolérance à l'augmentation du délai d'entreposage du lait et le retrait des *Allioïdeae* de la liste des produits interdits à l'affouragement des animaux laitiers, semblent aller dans le sens d'une légère accentuation du risque sanitaire et diminution de la qualité du lait. Si l'intérêt économique de ces modifications peut être entendu, la possible augmentation du risque pour la sécurité du consommateur et la qualité du produit pose question.

En effet, d'une part le délai d'entreposage du lait jusqu'à son acheminement vers un établissement de transformation passe d'une limitation maximale stricte de 48 heures à une condition de température sans limitation de temps spécifié. Ceci risque de mener à des abus pour lesquels l'exécutif (ici les cantons) disposerait potentiellement de moins d'outils légaux pour rétablir la conformité.

D'autre part, des études récentes montrent le lien de causalité entre l'affouragement d'*Allioïdeae* à des animaux laitiers et la réduction de qualité organoleptique des fromages issus de ce lait. Il ne paraît donc pas pertinent d'abroger cette catégorie d'aliments à des fins uniquement de recherche en agro-alimentaire.

Article	Commentaires / remarques	Proposition de modification (texte)
Art 14 al.4	Une limitation maximale stricte devrait apparaître nonobstant l'abrogation des 48 heures	Le lait doit être livré dans ces conditions au plus tard 7 jours après la traite.
Art. 16, al 3	Cette nouvelle formulation négative de l'alinéa peut mener à des mauvaises interprétations dans le sens que le nettoyage n'est pas nécessaire forcément nécessaire après avoir vidé ces récipients ou citermes. Il vaut mieux formuler la phrase de manière positive.	Le nettoyage des récipients et citermes utilisés pour le lait qui n'est pas livré tous les jours (ou quotidiennement) doivent être nettoyés et désinfectés après chaque vidange (ou avant chaque nouvelle utilisation).
Annexe 1 ch.1 point 11	Voir commentaire ci-dessus	Non abrogé.

17 DFI : Ordonnance sur les objets destinés à entrer en contact avec le corps humain

Remarques générales

Les encres de tatouage et de maquillage permanent ne peuvent contenir que les agents conservateurs admis à l'art. 54, al. 4, ODAIOUs pour les produits destinés à rester sur la peau.
Il est regrettable que le droit alimentaire ne se calque pas sur REACH pour la liste des substances à risque dans les objets en contact avec la peau. Pour les cantons dont la compétence sur les produits chimiques n'appartient pas au chimiste cantonal, il n'est pas possible de statuer sur les substances répertoriées dans REACH et des thématiques particulièrement importantes pour la toxicité humaine ne peuvent plus être contrôlées (exemple du Chrome VI dont la toxicité n'est plus à démontrer).

Article	Commentaires / remarques	Proposition de modification (texte)
Art. 22, al. 1 quater	L'entrée 72 de l'annexe XVII du règlement REACH, à laquelle il est fait référence dans cet article, exclut, entre autres, "les vêtements, les accessoires connexes, les articles chaussants ou les parties de vêtements, d'accessoires connexes ou d'articles chaussants constitués exclusivement de cuir naturel, de fourrures ou de peaux". En particulier en ce qui concerne le CrVI, où l'aspect sanitaire prévaut sur l'aspect environnemental, cette substance devrait également être mentionnée dans la législation alimentaire, car la suppression de la référence à l'art. 22, al. 2, ne permet plus d'évaluer ces produits selon la législation alimentaire.	Inclure les substances exclus de REACH dont notamment le CrVI dans l'OCCH.
Suppression de l'art. 22, al. 2		

18 DFI : ordonnance sur les nouvelles sortes de denrées alimentaires		
Remarques générales		
Pas de remarques particulières.		
Article	Commentaires / remarques	Proposition de modification (texte)

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

Remarques générales

Les modifications apportées à cette ordonnance s'inscrivent dans la continuité directe des modifications de l'OAbCV afin de mieux s'adapter au nouveau règlement UE. Outre les nombreuses adaptations formelles et rédactionnelles, cette révision est marquée par l'introduction de nouvelles procédures en termes d'abattages et de contrôle des viandes abaissez clairement la maîtrise du risque pour le consommateur, en faveur de l'exploitant. Pour les abattages occasionnels dans l'exploitation de provenance et leur contrôle y relatif, bien que l'effort d'introduire dans la législation des clarifications et précisions soit à saluer, le faible niveau d'exigence en terme d'autorisation (simple annonce), d'hygiène, d'infrastructures (simplification et délai transitoire long) et de contrôles *ante et postmortem* (réduit à l'appreciation de l'exploitant) pourrait représenter un danger accru en terme de Santé Publique pour une mince frange de la population exposée.

Quant aux exigences en terme de contrôle des viandes, l'introduction de l'appreciation du risque par examen principalement visuel représente une avancée significative dans le travail des assistants et vétérinaires officiels expérimentés mais augmente le risque d'avoir des contestations *a posteriori* du contrôle pour des maladies non décelables sans incision ou du fait de l'inexpérience du personnel nouvellement formé. Les critères du contrôle des viandes sous une forme approfondie doivent par conséquent être encore clairement définis dans l'annexe 6 afin d'éviter des procédures d'oppositions. Par ailleurs, cette plus grande latitude à approfondir le contrôle des viandes et à « envisager » plutôt qu'obliger l'AMV, pourrait accroître la responsabilité des cantons en cas de litige.

Article	Commentaires / remarques	Proposition de modification (texte)
Art. 12a let.a	Le délai transitoire pour adapter les mesures d'hygiène doit être immédiat, il n'est pas concevable que des abattages occasionnels puissent être faits sans le respect a minima de l'annexe 3a	... immédiat...
Art. 12a let.b	Le délai transitoire pour adapter les infrastructures doit être plus court, il n'est pas concevable que des abattages occasionnels puissent être faits sans le respect a minima de l'annexe 2	... 1 an...
Annexe 1, ch. 2.2, al. 1, let. b, point 2	Remplacer la terminologie actuelle « poursuite de l'habillage » par « autres opérations d'abattage » est une erreur de sémantique. Les définitions (dictionnaire Larousse) sont claires : « Abattage » = action de tuer, « Habillage » = préparation des carcasses à l'abattoir comprenant dépouille, éviscération, fente et parage des carcasses. L'habillage n'est donc pas une autre opération d'abattage, mais y fait suite. L'abattage s'effectue sur un animal. L'habillage s'effectue sur une carcasse.	Remplacer « l'éviscération et les autres opérations d'abattage» par « l'éviscération et les autres opérations d'habillage »
Ann. 1 ch 5 al.2		

	Le terme grand abattoir n'a pas été reformulé comme expliqué dans le rapport et précisé à l'alinéa 1	Dans les abattoirs de volaille domestique ou d'oiseaux courreurs, exception faite des établissements de faible capacité, les personnes s'occupant de la volaille domestique vivante ou d'oiseaux courreurs, ou de la plumeraison, doivent avoir un vestiaire et des toilettes séparés de ceux des autres employés
Ann 2, ch 5	Une capacité suffisante des installations de réfrigération et de congélation est importante, d'autant plus que qu'une autorisation n'est pas requise, lors de laquelle l'abaissement de la température dans un laps de temps fixé est précisée.	Des installations de réfrigération et, le cas échéant, de congélation de capacité suffisante doivent être disponibles ...
Ann 2, ch 6 et 7	Les textes sur le dispositif de nettoyage des mains (ch 6) et des dispositifs de nettoyage et de désinfection des outils (ch 7), on parle dans cet annexe "du poste de travail" au singulier. Dans l'annexe 3a sur les règles d'hygiène à respecter dans les locaux des exploitations de provenance, le texte concerne "Les personnes occupées..." au pluriel. Aussi, le nouvel article 4 al 1 de l'OAbCV demande une séparation des activités propres et sales également pour les exploitations de provenance, ce qui laisse de la place pour une séparation dans l'espace et donc plusieurs postes de travail/plurieurs personnes travaillant en même temps. Les indications de l'annexe 2 concernant le dispositif de nettoyage des mains et les dispositifs de nettoyage des outils devraient tous être au pluriel.	6.1 Des dispositifs de nettoyage ... à proximité des postes de travail ... etc. 7 Près des postes de travail
Annexe 2, ch. 6.2.3	Le terme « système hygiénique de séchage des mains » n'est pas assez précis et posera problème lors des contrôles officiels : les systèmes de séchage des mains par courant d'air ou torchon en tissu sont-ils considérés comme hygiéniques ?	Remplacer « système hygiénique de séchage des mains » par « essuie-mains à usage unique »
Annexe 2, ch. 9	Afin d'éviter toute ambiguïté, il serait bon de préciser que les contenants destinés à recevoir les sous-produits animaux doivent être identifiés conformément aux prescriptions de l'OSPA. Les contrôles officiels ont démontré que ce point était souvent ignoré des exploitants.	Compléter « on disposera de récipients étanches et refermables en matière résistante à la corrosion, faciles à nettoyer » avec « , identifiés selon l'annexe 4, ch. 11 de l'ordonnance du 25 mai 2011 concernant les sous-produits animaux »
Ann 3a, ch 5 et 6	Il ne suffit pas de garder les outils en un endroit propre. Les outils, postes de travail et équipements doivent également être nettoyés en cas de souillure.	Ch 6 Les locaux, postes-de travail, équipements et outils doivent ... après l'abattage et en cas de souillure.
Ann 3a, ch 8	L'instruction "Les souillures visibles doivent être retirées à l'aide d'un couteau ..." mène au "tartinage" des souillures avec un couteau, pratique usuelle et pas hygiénique dans les petits abattoirs. Il faut plutôt reprendre la tournure de l'ann 3, ch 2.3 al 8	Toute contamination visible doit être éliminé par le parage ...

	De plus, non seulement les poils des lapins, mais aussi des plumes des volailles doivent être éliminés	... et les poils et plumes détachés à l'aide d'un papier sec.
Ann 4, ch 2	Tout en général, l'al 2 du ch 2 de cet annexe 4 reprend pour les chevaux, ce qui est déjà exigé pour toutes les espèces dans l'art 26 OAbCV, al 2 et 4, sauf qu'il y a ici un délai de 24h précisé.	Abroger al 2 du ch 2 de l'annexe 4
Annexe 6, 1.1.1	Les ganglions lymphatiques de la tête du pharynx (Lnn. rétopharyngeales) ne sont plus incisés ! Instrument central pour la détection précoce de la tuberculose bovine en Suisse (Fribourg 06.03.2013) et frontière est de la CH avec le Vorarlberg et le Tyrol.	Compléter : incision des ganglions lymphatiques de la tête du pharynx (Lnn. rétopharyngeales)
Annexe 6 ch. 1.1.	Les incisions des ganglions, poumons et foie doivent rester au moins pour les bovins de plus de 8 mois, en cas de contrôle des viandes « non étargi ».	Uniquement contrôle des viandes pour les bovins de plus de 8 mois et pas de différenciation entre contrôle des viandes et contrôle des viandes élargies.
Annexe 6, 1.1.5	L'incision du foie des bovins n'est plus prévue. Toutefois, elle est primordiale pour pouvoir détecter la dicrocoeliose, surtout les infestations légères. Cette parasitose est très souvent diagnostiquée.	Compléter palpation, incision de l'empreinte gastrique du foie (Facies visceralis) et de la base du lobe de Spigel (Processus caudatus) pour l'examen des canaux biliaires
Annexe 6 Ch. 5.1	L'incision du cœur et des poumons devait rester dans le contrôle des viandes « non étargi » (découverte de <i>cysticercus ovis</i> et foyers de pneumonie/abcès internes)	Ajouter l'incision du cœur et poumons dans le « contrôle des viandes »
Ann. 7 titre 2	La modification du titre est substantielle et n'apporte rien	Lapins domestiques, volaille domestique et oiseaux courreurs.
Ann. 7 ch. 3.1.3 et 3.1.9	Abrogation non justifiée	Maintien des 2 chiffres

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

La modification, c'est-à-dire que les annexes sont uniquement disponibles électroniquement sur le site web de l'OSAV afin de diminuer le temps nécessaire aux modifications & adaptations, est bienvenue.

Article	Commentaires / remarques	Proposition de modification (texte)

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

Remarques générales

Nous saluons l'introduction de l'article 12 qui devrait permettre d'éviter des contaminations involontaires avec des ingrédients susceptibles de provoquer des allergies, ce qui renforce la sécurité alimentaire. La mise en œuvre de la motion Silberschmidt 20.4339 est insuffisamment précise et mériterait d'être développée pour protéger davantage les consommateurs contre les tromperies; notamment pour les denrées alimentaires dont les propriétés organoleptiques s'altèrent avec de longues durées de congélation.

Nous saluons également le fait que le "don alimentaire" soit introduit, par le biais d'un nouvel art. 27a, dans la législation sur les denrées alimentaires. Nous sommes sur le principe favorables à l'introduction de cet article qui prévoit la réglementation de la "redistribution des denrées alimentaires" en droit suisse et reprend les conditions-cadres formulées dans le règlement (UE) 2021/382 du 3 mars 2021. Nous constatons toutefois que le principe selon lequel la sécurité alimentaire doit être garantie à toutes les étapes de la chaîne alimentaire n'apparaît pas aussi clairement que dans ledit règlement 2021/382 et relevons à cet effet qu'il s'agit de s'assurer que la sécurité alimentaire soit garantie dans le cadre de toute "redistribution de denrées alimentaires". En outre, concernant la notion de responsabilité, il s'agit d'être attentif au fait que l'établissement qui redistribue les aliments doit être responsable au même titre que le distributeur de denrées alimentaires.

Article	Commentaires / remarques	Proposition de modification (texte)
Art. 12 al. 8	Nous proposons de supprimer le terme "visible" dans l'art. 12 al. 8 (cf. <u>texte supprimé</u> dans la colonne "proposition de modification").	Art. 12, al. 8 8 Les équipements et les conteneurs destinés à la transformation, à la manutention, au transport ou à l'entreposage de l'une des substances ou de l'un des produits provoquant des allergies ou d'autres réactions indésirables visés à l'annexe 6 de l'ordonnance du DFI concernant l'information sur les denrées alimentaires (OIDAI) ne peuvent pas être utilisés pour la transformation, la manutention, le transport ou l'entreposage de denrées alimentaires qui ne contiennent pas la substance ou le produit en question, à moins que les équipements et les conteneurs servant au transport aient été nettoyés et contrôlés au moins pour vérifier l'absence de résidus visibles-de cette substance ou de ce produit.
Art. 25 al 4	Nous proposons de préciser le texte de la let. b de l'al. 4 dans le sens du rapport explicatif (rapport explicatif concernant la modification de l'OHyg p. 2) (cf. <u>texte souligné</u> dans la colonne "proposition de modification").	Art. 25, al. 4 4 Les denrées alimentaires congelées doivent être préemballées. Font exception à cette règle

	<p>De plus, nous proposons de remplacer à l'al. 4 let. b le terme "consommateur" par celui de "consommateur final" (cf. <u>texte souligné</u> dans la colonne "proposition de modification").</p> <p>Alinéa 4 point b : manque de clarités et des précisions concernant les denrées alimentaires du commerce de détail</p> <p>Pour des questions de qualité et de protection contre les tromperies, la date de congélation devrait au minimum figurer sur le produit</p>	<p>règle :</p> <ul style="list-style-type: none"> a. les matières premières et les produits intermédiaires destinés à la transformation industrielle ou artisanale ; b. les denrées alimentaires congelées du commerce de détail, qui sont remises directement au consommateur final. Afin que la sécurité des denrées alimentaires reste garantie, l'établissement du secteur alimentaire doit s'assurer, dans le cadre de l'autocontrôle, que les denrées sont protégées de toute contamination, du dessèchement, d'une infestation par des microorganismes et de toute autre altération. <p>Préciser le type de denrées alimentaires du commerce de détail qui ne peuvent pas emballer pour la congélation.</p> <p>Ajouter un alinéa ici ou dans l'art 14 OIDA1 précisant que les produits congelés en vrac doivent porter la date de congélation.</p>
Art. 27a al. 1	<p>Il serait utile, concernant la notion d'"établissement du secteur alimentaire" d'introduire une référence à l'art. 2 al. 1 ch. 1 de l'ODA1OUs" (cf. <u>texte souligné</u> dans la colonne "proposition de modification").</p> <p>La notion de responsabilité n'est pas suffisamment définie. L'on ne sait en effet pas quelles sont les denrées alimentaires qui relèvent (ou qui ne relèvent pas) de la responsabilité des établissements qui redistribuent les denrées alimentaires. Nous proposons de modifier la première partie de la 1^e phrase de l'al. 1 (" Les établissements du secteur alimentaire qui redistribuent des denrées alimentaires vérifient régulièrement que ... ") (cf. <u>texte souligné</u> dans la colonne "proposition de modification").</p> <p>En outre, les textes de la let. b de l'al. 1 (" jusqu'à la date de durabilité minimale et après cette date, lorsque les denrées concernées portent une date de durabilité minimale") n'est pas assez précis. Nous proposons de le modifier (cf. <u>texte souligné</u> dans la colonne "proposition de modification").</p>	<p>Art. 27a 1 <u>Les établissements du secteur alimentaire (art. 2 al. 1 ch. 1 ODA1OUs) sont responsables des denrées alimentaires qu'ils redistribuent et ils vérifient régulièrement que les denrées alimentaires ne sont pas préjudiciables à la santé et, conformément à l'art. 7, al. 2, de la loi sur les denrées alimentaires, qu'elles sont propres à la consommation humaine. Si le résultat de la vérification est satisfaisant, les établissements peuvent redistribuer les denrées alimentaires en se conformant aux dispositions de l'al. 2 :</u></p> <p>a. avant l'expiration de la date limite de consommation, lorsque celle-ci est indiquée sur les denrées concernées, conformément à l'art. 13, al. 2, de l'ordonnance du DFI concernant l'information sur les denrées alimentaires (ODAI) ;</p> <p>b. jusqu'à la date de durabilité minimale et après cette date, lorsque les denrées alimentaires portent une nouvelle date de durabilité minimale, conformément à l'art. 13, al. 1, ODAI ;</p>

	c. en tout temps, dans le cas de denrées alimentaires pour lesquelles l'indication de la date de durabilité minimale n'est pas requise, conformément à l'annexe 8, ch. 1.4, ODAI.
Art. 27 al 2	<p>L'introduction de la notion de " manipulation " peut porter à confusion. Nous proposons de modifier le texte en biffant l'expression " qui manipulent les denrées alimentaires visées à l'al. 1 " (cf. <u>texte supprimé</u> dans la colonne " proposition de modification ").</p> <p>Nous proposons de remplacer le terme " condition " à l'al. 2 let. e par celui de " propriété " (cf. <u>texte supprimé</u> et <u>souligné</u> dans la colonne " proposition de modification ").</p> <p>Concernant l'art. 27a al. 2 let. f., nous relevons que le tracabilité (au sens de l'art. 83 ODAIOUs) doit être garantie. Nous proposons de modifier le texte dans ce sens (cf. <u>texte supprimé</u> et <u>souligné</u> dans la colonne " proposition de modification ").</p> <p>Alinéa 2 e : conditions organoleptiques</p>
Art. 29 et 41	<p>Les dispositions concernant la réfrigération des carcasses et des animaux abattus après abattage (rapidité après abattage, températures cibles, etc.) sont dispersées entre l'article 17 OAbCV, l'annexe 3 OHyAb (pour la volaille: ann 3, ch. 3.1, al 3; pour le gibier: ann 3, ch. 3.2.1, al 1; pour les poissons: ann. 3, ch 3.3 al 4 et pour les grenouilles ann 3, ch. 3.4) et les art. 29 et 41 de l'OHyg. De plus, l'OHyg autorise un transport non réfrigéré de 2 heures</p>

	(pas forcément dans le but de la découpe/transformation à chaud) ce qui n'est pas prévu par la législation sur l'abattage.	
Art. 69, al. 3	Nous proposons d'élargir la population concernée : ou à des fins médicales spéciales pas uniquement pour les nourrissons de moins de dix mois.	Les établissements du secteur alimentaire qui fabriquent des préparations déshydratées pour nourrissons ou des denrées alimentaires déshydratées destinées à des fins médicales spéciales pour nourrissons de moins de six mois ou à des fins médicales spéciales , présentant un risque lié à <i>Cronobacter</i> spp., surveillent les lieux de transformation et les équipements utilisés en vue de détecter la présence d' <i>Enterobacteriaceae</i> dans le cadre de leur plan d'échantillonnage.

22 CF : Ordonnance : concernant la formation de base, la formation qualifiante et la formation continue des personnes travaillant dans le secteur vétérinaire public		
Remarques générales		
Pas de remarques particulières.		
Article	Commentaires / remarques	Proposition de modification (texte)

23 DFI : ordonnance sur les denrées alimentaires génétiquement modifiées

Remarques générales

Article	Commentaires / remarques	Proposition de modification (texte)
Annexe 2	<p>Selon l'art. 6, al. 1 ODAIOUs, de faibles proportions de denrées alimentaires qui sont, contiennent ou sont issues de plantes génétiquement modifiées sont tolérées sans autorisation. Selon l'art. 6, al. 4 ODAIOUs, les matériaux génétiquement modifiés tolérés dans les denrées alimentaires conformément à l'art. 6, al. 1, sont énumérés à l'annexe 2.</p> <p>Il est prévu d'ajouter le coton à l'annexe 2. Pourquoi le coton est-il éligible à l'extension de l'annexe 2 ? Quel est le lien entre le coton et les produits alimentaires ?</p>	Vérifier si les matières OGM du coton peuvent être prises en considération pour l'annexe 2 sur la base de l'article 6, paragraphe 1.
Annexe 2	Le soja MON 89788 (MON-89788-1) est indiqué deux fois dans la liste des matériaux tolérés.	Indiquer une seule fois le soja MON 89788 (MON-89788-1)