

# Rapport explicatif

## de l'ordonnance du DFI fixant des dérogations aux prescriptions d'information sur les denrées alimentaires en raison de la situation en Ukraine

du 29.06.2022

---

### I. Contexte

La situation en Ukraine crée des difficultés d'approvisionnement en huile de tournesol et en lécithine de tournesol. Cela a pour conséquence que le secteur alimentaire doit remplacer les ingrédients manquants par d'autres produits. Il s'ensuit que les informations figurant sur l'emballage d'une denrée alimentaire (par ex. liste des ingrédients) peuvent temporairement ne plus correspondre aux caractéristiques réelles de l'aliment.

Or, selon le droit en vigueur, de telles denrées alimentaires ne seraient pas conformes et ne pourraient plus être mises sur le marché. Changer les étiquettes des denrées alimentaires concernées dans leur intégralité et dans un délai court serait compliqué, coûteux et difficilement réalisable sur le plan logistique. Par ailleurs, la disponibilité des huiles et graisses utilisées en remplacement peut varier.

La présente ordonnance crée un cadre clair pour permettre, dans cette situation particulière, d'informer de manière pragmatique, au niveau de l'étiquetage, du remplacement de l'huile de tournesol et de la lécithine de tournesol.

### II. Commentaire des dispositions

#### Art. 1

Al. 1 : le DFI limite le champ d'application de cette ordonnance aux produits qui contiennent comme ingrédients, dans la recette originale, de l'huile de tournesol ou de la lécithine de tournesol. Cela signifie que les fabricants ne pourront pas remplacer à leur guise les matières premières de tous leurs produits contenant des huiles ou des graisses végétales raffinées sans un ré-étiquetage. Il faut pouvoir prouver, dans le cadre de l'autocontrôle, que l'ingrédient huile de tournesol ou que l'additif lécithine de tournesol ne sont plus disponibles **en raison de la situation en Ukraine**. Dans le cas de denrées alimentaires ou de produits semi-finis importés, une déclaration du fournisseur indiquant que la recette de la denrée alimentaire ou du produit semi-fini a dû être modifiée en raison de la situation en Ukraine peut servir de preuve.

Al. 2 : pour les denrées alimentaires qu'il est prévu de déclarer conformément aux possibilités d'étiquetage de la présente ordonnance, l'ingrédient huile de tournesol ne peut pas être mis en relief par des mots, des images ou des représentations graphiques. Si des denrées alimentaires présentent une telle mise en évidence, déclenchant ainsi l'obligation de déclaration prévue à l'art. 12 de l'ordonnance du DFI concernant l'information sur les denrées alimentaires du 16 décembre 2016 (OIDAI ; RS 817.022.16), celle-ci devra être masquée ou dissimulée par des autocollants ou d'autres moyens afin que les présentes possibilités d'étiquetage puissent s'appliquer.



## Art. 2

L'art. 2 règle les différentes possibilités de déclarer les denrées alimentaires concernées par la présente ordonnance. Soit on procède à la déclaration en adaptant la liste des ingrédients (al. 1, let. a et b), soit on utilise l'autocollant rouge (al. 1, let. c ou d). La déclaration suivant l'al. 1, let. a et/ou b ne requiert pas l'utilisation de l'autocollant rouge. De même, l'utilisation de l'autocollant rouge ne nécessite pas d'adapter la liste des ingrédients. Il est toutefois exclu qu'une denrée alimentaire soit à la fois étiquetée selon l'al. 1, let. a ou b et munie d'un autocollant rouge ou qu'elle soit munie de deux autocollants rouges (al. 1, let. c et d). Cela pourrait être source de confusions pour les consommateurs. On est toutefois libre de choisir la variante de déclaration qui convient le mieux au produit concerné. L'al. 2 est réservé.

### Adaptation de la liste des ingrédients

L'al. 1, let. a et b, réglemente l'étiquetage via l'adaptation de la liste des ingrédients. Pour les huiles et les graisses végétales, il est prévu de pouvoir mentionner plusieurs sources dans la liste des ingrédients (liste à choix), à condition qu'au moins une de ces huiles ou graisses ait été utilisée dans le produit fini et qu'elle remplace l'huile de tournesol. Cette mention doit être immédiatement suivie de la remarque « en fonction de la situation de l'approvisionnement ».

Exemple : « Ingrédients : eau, farine de BLÉ, huiles végétales (tournesol, colza, en fonction de la situation de l'approvisionnement) ». Dans ce cas, cela ne signifie pas que le produit contient toujours de l'huile de tournesol et de l'huile de colza, mais qu'il contient toujours au moins une de ces deux huiles, en fonction de la situation de l'approvisionnement (let. a).

Pour les lécithines, une indication identique à celle des huiles est possible par analogie (let. b). Il est permis de mentionner plusieurs sources susceptibles d'avoir été utilisées, à condition que le produit fini contienne de la lécithine d'une de ces sources au moins. On peut indiquer clairement avec le mot « ou » qu'on a utilisé l'un ou l'autre type de lécithine. L'art. 11 OIDA relatif à la mise en évidence des ingrédients provoquant des allergies ou des réactions indésirables (p. ex. lécithine de SOJA ou lécithine (ŒUFS) en fonction de la situation de l'approvisionnement) demeure réservé. Dans le cas où la lécithine de tournesol n'est jamais remplacée par de la lécithine de soja ou de la lécithine d'œufs, on peut déclarer uniquement « Lécithine » ou « E322 » sans mentionner l'origine végétale spécifique. Pour les denrées alimentaires étiquetées « végétaliennes » ou « vegan » conformément à l'art. 40 OIDA, il va de soi qu'il est interdit de remplacer la lécithine de tournesol par de la lécithine d'origine animale.

### Étiquetage au moyen d'un autocollant rond et rouge

Si l'étiquetage n'intervient pas au niveau de la liste des ingrédients conformément à l'al. 1, let. a et b, un autocollant rond rouge peut être utilisé. Dans ce cas, les exigences de l'art. 4 OIDA sont bien entendu également applicables. L'autocollant rouge ne doit notamment pas masquer d'autres mentions obligatoires. Les indications figurant sur l'autocollant rouge doivent être bien lisibles. L'autocollant rouge doit être apposé sur l'emballage dans le champ visuel principal. S'il est apposé sur un emballage rouge, il peut être cerclé de blanc pour en améliorer la visibilité. Pour les denrées alimentaires sur lesquelles l'autocollant ne peut pas être appliqué pour des raisons techniques ou n'adhère pas, l'étiquetage peut être effectué conformément aux let. a et b.

L'al. 1, let. c, donne aux fabricants la possibilité d'apposer sur leurs denrées alimentaires un autocollant rond et rouge sur lequel peut figurer l'indication de l'ingrédient divergent. Les consommateurs sont ainsi informés de manière claire et simple de la composition correcte.

L'al. 1, let. d, prévoit que les denrées alimentaires portant une déclaration non conforme à la réalité peuvent être signalées par un autocollant rond et rouge portant l'indication « Déclaration correcte des ingrédients sous ... » suivi d'une adresse internet ou d'un code QR permettant de trouver facilement des informations qui expliquent par quelle huile ou graisse végétale raffinée l'huile de tournesol a été remplacée ou par quel additif la lécithine de tournesol a été substituée. Les consommateurs souhaitant



malgré tout acheter la denrée alimentaire peuvent vérifier avant l'achat, sur leur téléphone portable par exemple, quelles sont les différences et s'ils les acceptent. Si le magasin ne dispose pas d'une connexion Internet à l'usage des consommateurs, ces derniers peuvent s'adresser au personnel du magasin, qui a généralement accès à ces informations.

L'al. 2 prévoit une réserve générale de l'art. 11 OIDA. Cela signifie que les ingrédients qui sont susceptibles de provoquer des allergies ou d'autres réactions indésirables doivent toujours être indiqués sur le produit lui-même et se démarquer des autres ingrédients. La possibilité d'étiquetage proposée à l'al. 1, let d ne peut donc pas être appliquée à des ingrédients de substitution de ce genre.

La présente ordonnance ne régit que l'étiquetage de la composition (modifiée). Si, par exemple, le produit comporte une allégation nutritionnelle ou de santé et qu'il ne remplit plus les conditions d'utilisation de cette allégation en raison du remplacement de l'huile de tournesol, celle-ci ne peut plus être utilisée et doit être masquée.

### **Art. 3**

Les denrées alimentaires produites jusqu'au 31.12.2023 et étiquetées conformément aux dispositions de la présente ordonnance peuvent être remises aux consommateurs jusqu'à épuisement des stocks. Cela permet d'éviter que ces denrées alimentaires, pour pouvoir continuer à être légalement mises en circulation, ne doivent être ré-étiquetées ou détruites après le 31.12.2023 (prévention du gaspillage alimentaire).

### **Art. 4**

L'ordonnance du département entre en vigueur le 15 juillet 2022.

Les allègements en matière d'étiquetage prévus par la présente ordonnance ne sont possibles que jusqu'au 31.12.2023 (al. 2).

## **III. Conséquences**

### **1. Conséquences pour la Confédération**

Aucune.

### **2. Conséquences pour les cantons et les communes**

Aucune.

### **3. Conséquences pour l'économie**

Pour les producteurs de denrées alimentaires et le commerce, les assouplissements en termes d'étiquetage des produits sont importants. Les consommateurs ont le choix d'acheter ou non une denrée alimentaire portant un avertissement (point rond de couleur rouge) signalant que sa composition a été modifiée. L'intérêt public de la réglementation proposée est de continuer à garantir l'approvisionnement du marché, d'éviter les achats de réserves en raison de la pénurie de produits et de prévenir le gaspillage alimentaire. Cette réglementation représente un assouplissement pour l'économie.

## **IV. Compatibilité avec les engagements internationaux de la Suisse**

Les dispositions proposées sont compatibles avec les engagements internationaux de la Suisse.