



**Projet Largo – révision des ordonnances relatives à la LDAI 2015
Audition des milieux intéressés du 22 juin 2015 au 30 octobre 2015**

Avis de

Nom / entreprise / organisation / service : Association des groupements romands de l'agriculture

Sigle entreprise / organisation / service : AGORA

Adresse, lieu : Avenue des Jordils 5, Case postale 1080, 1001 Lausanne

Interlocuteur : Walter Willener

N° de téléphone : 021 614 04 77

Adresse électronique : info@agora-romandie.ch

Date : 30.10.2015

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 30 octobre 2015** à l'adresse suivante :
largo@blv.admin.ch

Table des matières

1	Remarques générales sur le projet Largo – révision des ordonnances relatives à la LDAI 2015	4
2	CF : ordonnance sur les denrées alimentaires et les objets usuels (ODAIIOUs)	6
3	CF : ordonnance sur l'exécution de la législation sur les denrées alimentaires (OELDAI).....	8
4	CF : ordonnance sur le plan de contrôle national de la chaîne alimentaire et des objets usuels (OPCN)	9
5	CF : ordonnance concernant l'abattage d'animaux et le contrôle des viandes (OAbCV).....	10
6	DFI : ordonnance sur les générateurs d'aérosols	11
7	DFI : ordonnance sur les objets destinés à entrer en contact avec le corps humain (OCCH)	12
8	DFI : ordonnance sur la sécurité des jouets (OSJo)	13
9	DFI : ordonnance sur les cosmétiques (OCos)	14
10	DFI : ordonnance sur les matériaux et objets, annexe 2, 9, 10	15
11	DFI : ordonnance concernant l'hygiène lors de l'abattage d'animaux (OHyAb)	16
12	DFI : ordonnance concernant l'information sur les denrées alimentaires (OIDAI).....	17
13	DFI : ordonnance sur les denrées alimentaires d'origine végétale, les champignons et le sel comestible (ODAIIOV).....	19
14	DFI : ordonnance sur les denrées alimentaires d'origine animale (ODAIAn).....	20
15	DFI : ordonnance sur les denrées alimentaires destinées aux personnes ayant des besoins nutritionnels particuliers (OBNP)	22
16	DFI : ordonnance sur les compléments alimentaires (OCAI)	23
17	DFI : ordonnance sur les nouvelles sortes de denrées alimentaires	24
18	DFI : ordonnance sur les boissons.....	25
19	DFI : ordonnance sur la qualité des eaux destinées à la consommation ou à entrer en contact avec le corps humain (Oqech)	28
20	DFI : ordonnance sur les additifs (OAdd)	29
21	DFI : ordonnance sur les arômes	30
22	DFI : ordonnance sur les contaminants (OCont).....	31
23	DFI : ordonnance sur les résidus de pesticides (OPOVA)	32
24	DFI : ordonnance sur les résidus de substances pharmacologiquement actives (ORésDAIAn)	33

25	DFI : ordonnance sur l'adjonction de vitamines, de sels minéraux et de certaines autres substances aux denrées alimentaires (OAVSM).....	34
26	DFI : ordonnance sur l'hygiène (OHyg).....	35
27	DFI : ordonnance sur les procédés et les auxiliaires technologiques utilisés (OPAT).....	36
28	OSAV : ordonnance concernant les conditions d'importation à la suite de l'accident de Tchernobyl	37



1 Remarques générales sur le projet Largo – révision des ordonnances relatives à la LDAI 2015

Remarques générales

Mesdames, Messieurs,

En préambule nous vous remercions de nous avoir donné l'opportunité de prendre position sur ce dossier LARGO.

Remarques générales :

La production d'aliments sains, naturels et de très bonne qualité est un leitmotiv du travail de l'agriculture suisse et d'AGORA.

Notre organisation soutient les buts des présentes ordonnances, qui ont pour objectif la protection de la santé, de l'hygiène, d'empêcher la tromperie, et de promouvoir la transparence dans le nouveau droit alimentaire.

Les éléments suivants sont particulièrement importants pour l'agriculture suisse :

- Déclaration de provenance des aliments
- Déclaration de la provenance des matières premières des produits alimentaires fabriqués
- La protection contre la tromperie doit vraiment prendre une place importante dans la mise en œuvre du droit alimentaire
- Protection des concepts comme lait, fromage, beurre, yoghourt, jambon et autres dénomination qui décrivent un aliment : La protection de dénomination est là pour les renforcer et pour interdire leur mauvaise utilisation. Les consommateurs doivent être bien mieux protégés qu'aujourd'hui, notamment au niveau des succédanés etc. Les produits qui veulent profiter d'une image de produit naturel doivent clairement pouvoir se différencier des autres produits et

Office fédéral de la sécurité alimentaire et
des affaires vétérinaires OSAV
Schwarzenburgstrasse 155, 3003 Berne
Tél. +41 58 463 30 33
largo@blv.admin.ch
www.osav.admin.ch

être reconnus avec des conditions plus strictes qu'aujourd'hui.

- Le nouveau droit alimentaire est uniformisé dans toute la Suisse. Sa mise en application doit être coordonnée avec les autres législations : La stratégie de mise en application de ce nouveau droit doit impérativement être coordonnée avec les lois fédérales sur l'agriculture, sur la protection des animaux, sur les épizooties, sur les médicaments, et sur les épidémies. L'établissement de plans de contrôles nationaux par la Confédération afin d'avoir une mise en œuvre unifiée est saluée.
- Pour les consommateurs, il doit être possible d'avoir des informations concrètes sur la qualité des produits afin de les aider dans leurs choix.
- Il est important que la Confédération mette en place un bon système de communication par rapport à la mise en place de ce nouveau droit alimentaire.
- Nous exigeons que chaque fois qu'une délégation réglementaire sera attribué à un service, que les milieux concernés soient consultés.
- La Suisse doit impérativement faire des contrôles à l'étranger afin que le système soit le plus efficace possible.
- La problématique du gaspillage alimentaire doit absolument être abordée au niveau du droit alimentaire afin de limiter au maximum le gaspillage. Par exemple au niveau des œufs suisses (bonne qualité), ils se conservent très bien deux semaines et plus, au-delà de la date de délai de vente.
- Tout le dispositif mis en consultation n'aura de sens que si des organes efficaces de répression des fraudes sont chargés de la surveillance de son exécution. Si celle-ci est satisfaisante aujourd'hui pour assurer la protection des consommateurs eu égard à la santé humaine, il est de notoriété commune que les services dits de la consommation, dirigés par les chimistes cantonaux, ne disposent pas des ressources nécessaires pour assurer une exécution crédible du droit alimentaire en matière de lutte contre les tromperies, en particulier quant à la provenance indiquée. Ce manco va encore se creuser avec l'entrée en vigueur de la législation Swissness et l'application du principe du Cassis de Dijon maintenu pour les denrées alimentaires, ou encore avec le développement d'autres signes de qualité publics (p.ex. désignations Montagne et Alpage) appelés à participer à la reconquête de la valeur ajoutée.

Nous avons aussi pris connaissance du rapport relatif à la mise en œuvre de la nouvelle législation sur les denrées alimentaires qui indique des charges importantes, à la fois d'investissements et de fonctionnement annuel très importants. Cette situation ne manque pas de nous inquiéter et est de nature à renchérir bon nombre de produits et à contribuer à l'îlot de cherté suisse. Dans ce sens, nous demandons de réexaminer l'ensemble des ordonnances proposées pour voir ce qui est véritablement indispensable, notamment en ce qui concerne la reprise du droit européen. La Suisse n'étant pas membre de l'UE, nous estimons que notre pays doit utiliser pleinement les marges de manœuvre possibles.

En vous remerciant de bien vouloir prendre en considération nos remarques et propositions, nous vous prions de recevoir nos salutations distinguées.

Walter Willener, directeur

2 CF : ordonnance sur les denrées alimentaires et les objets usuels (ODAIous)

Remarques générales

La protection contre la tromperie au niveau des produits alimentaires doit être améliorée en comparaison avec la situation actuelle.

Art.	Commentaires / remarques	Proposition de modification (texte)
12	La tromperie via des imitations et des produits analogues doit être fermement combattue. D'autre part, l'origine doit être visible dans la description du produit. De plus, il est important que des concepts comme lait, crème, fromage, jambon etc. ne puissent pas être utilisés pour ces tromperies.	Art.12 al. 2 i. Indications qui suggèrent que l'aliment a été produit à l'aide d'ingrédients de haute qualité, sans que ces ingrédients aient été utilisés en quantité substantielle. j. Désignations comme Lait, Crème, Fromage, Jambon, etc. si l'aliment ne correspond pas à la compréhension traditionnelle de ce terme.
35	Les imitations et les produits analogues doivent être indiqués.	Art. 35 al. 1 let.a La dénomination spécifique indiquant si il s'agit d'un produit analogue ou d'une imitation notamment.
35 al.1 let. g	La déclaration nutritionnelle entraîne et entrainera des coûts importants pour l'économie. C'est pourquoi cette déclaration doit se faire sur une base volontaire.	Déclaration nutritionnelle volontaire.
35 al. 4 38 al. 4	Les milieux concernés doivent être consultés avant la reprise, respectivement l'entrée en vigueur de nouvelles réglementations.	Le DFI doit légiférer après avoir consulté les milieux intéressés.
36	L'étiquetage « nourri sans OGM » doit être possible en Suisse comme c'est le cas à l'étranger. Par conséquent la restriction d'une renonciation complète de l'utilisation de méthodes génétiques ne doit pas être reprise dans le règlement.	Art. 36 al. 3 Une indication spéciale sur les denrées alimentaires, les additifs ou les auxiliaires technologiques est admise en cas de renonciation complète à l'usage du génie génétique.
71 al. 4 nouveau	Précision concernant les coûts de l'autocontrôle pour les petites et très petites entreprises. Cet article concerne également l'autocontrôle mentionné à l'art. 71 et non seulement à l'art, 76 (HACCP).	Art. 71 al.4 (nouveau) Les documents et les enregistrements doivent être adaptés au genre et à la grandeur de l'entreprise.
88	Les diverses parties intéressées doivent également être consultées.	Lorsque la compétence législative en matière de

		denrées alimentaires et d'objets usuels lui a été déléguée, le DFI, le cas échéant l'OSAV, consulte les services fédéraux ainsi que les parties intéressés avant de procéder à la modification d'une ordonnance.

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

Remarques générales

Cette ordonnance est saluée par AGORA. Le résumé exhaustif sur les différentes dispositions à propos de l'exécution de la législation sur les denrées alimentaires est très utile.
Les limites de la portée de la législation sont correctes et comme proposé maintenues.

Art.	Commentaires / remarques	Proposition de modification (texte)

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

Remarques générales

Il est très important que les différents contrôles soient coordonnés. Avec l'introduction des contrôles (notamment selon l'art.2) la coordination en vigueur va devenir nettement moins efficace. Dès lors il est important de coordonner l'OPCN avec l'OCCEA, effectivement le risque d'une surcharge administrative sur l'agriculture est à craindre et n'est pas acceptable.

Les réflexions actuelles sur des potentielles recherches de simplifications administratives ne doivent pas être court-circuitées. Or dans le cas présent il y a lieu de craindre un manque de coordination entre les contrôles de terrain touchant la même exploitation.

Art.	Commentaires / remarques	Proposition de modification (texte)
2	Cette disposition est très importante pour l'agriculture afin d'éviter les doublons, les interprétations divergentes et les dépenses inutiles pour l'administration ainsi que des pertes de temps.	
8, al. 1, Annexe 1	En modifiant cette annexe, il est possible d'étendre la compétence de cantons à un nombre plus important d'exploitations. En effet ceci permettra sans doute une meilleure coordination et évitera la multiplication des contrôles.	Annexe 1, liste 1 : 1.1 Exploitation à l'année comptant plus de 0,25 UMOS ou et plus de 3 UGB. 1.2 Exploitation à l'année comptant plus de 0,25 UMOS et ou plus de 3 UGB.

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

Remarques générales

- Le changement de paradigme au niveau du contrôle des viandes de porcs domestiques est salué.
- La simplification et le changement au niveau du gibier sauvage sont clarifiés. La simplification dans le domaine du contrôle du gibier sauvage abattu est réaliste.

Art.	Commentaires / remarques	Proposition de modification (texte)
3	?	
57 al. 1 let. f	<p>Pour les petits établissements, le coût des contrôles est prohibitif, car ils doivent être effectués entièrement par un vétérinaire officiel (VO) – avec présence en permanence à l'arrivée des animaux et pour le contrôle des viandes. Rapportés au kilo de viande, cela revient même à un découragement économique de la commercialisation de proximité (circuits courts, vente directe). L'exception proposée n'est pas satisfaisante, puisque dans certains cas la tâche de l'assistant officiel (AO) devrait quand même être doublée par un VO si la viande est reprise par un boucher, par exemple. Le problème de coût excessif n'est pas lié aux « régions reculées » mais bien plutôt à la taille des établissements en relation avec le nombre simultané d'animaux abattus et le temps de présence et la qualification professionnelle des personnes chargées du contrôle. Enfin, les vétérinaires de campagne praticiens (gros bétail), souvent les seuls à être proches d'un petit abattoir, sont déjà peu nombreux et assez chargés de travail ; il ne convient pas de les mobiliser pour de telles tâches officielles relativement simples alors que leur disponibilité et leur pratique sont bien plus utiles pour soigner les animaux dans les exploitations.</p> <p>Solution : Contrôle des viandes et des animaux (ante mortem) effectué par des assistants officiels dans tous les établissements de faible capacité, sous la supervision du vétérinaire cantonal ou d'un vétérinaire officiel.</p>	<p>« Les assistants officiels (...) sont habilités : (...) f. à effectuer seuls le contrôle des viandes et des animaux ante mortem dans les établissements de faible capacité, sous la supervision à la demande du vétérinaire cantonal (...).</p>

6 DFI : ordonnance sur les générateurs d'aérosols

Remarques générales

AGORA renonce à prendre position sur cette ordonnance.

Art.	Commentaires / remarques	Proposition de modification (texte)

7 DFI : ordonnance sur les objets destinés à entrer en contact avec le corps humain (OCCH)

Remarques générales

AGORA renonce à prendre position sur cette ordonnance.

Art.	Commentaires / remarques	Proposition de modification (texte)

8 DFI : ordonnance sur la sécurité des jouets (OSJo)

Remarques générales

AGORA renonce à prendre position sur cette ordonnance.

Art.	Commentaires / remarques	Proposition de modification (texte)

9 DFI : ordonnance sur les cosmétiques (OCos)

Remarques générales

AGORA renonce à prendre position sur cette ordonnance.

Art.	Commentaires / remarques	Proposition de modification (texte)

10 DFI : ordonnance sur les matériaux et objets, annexes 2, 9, 10

Remarques générales

AGORA renonce à prendre position sur cette ordonnance.

Art.	Commentaires / remarques	Proposition de modification (texte)

11 DFI : ordonnance concernant l'hygiène lors de l'abattage d'animaux (OHyAb)

Remarques générales

Les changements d'exigences par rapport à l'analyse de la viande des porcs est salué par AGORA.

Art.	Commentaires / remarques	Proposition de modification (texte)

12 DFI : ordonnance concernant l'information sur les denrées alimentaires (OIDAI)

Remarques générales

La déclaration du pays de production est aussi très importante pour ce qui concerne les aliments transformés. Les consommateurs doivent pouvoir faire leur choix en connaissance du pays de production des produits. D'ailleurs les milieux agricoles, de concert avec l'industrie agroalimentaire et les sociétés de défense des consommateurs se sont prononcés pour une déclaration transparente et forte des pays de production.

L'exception d'indication pour les ingrédients transformés ne sera pas acceptée.

Le gaspillage de nourriture saine (Food Waste) est à éviter. Les informations et les prescriptions par rapport à la datation des aliments peuvent participer à endiguer ce problème.

Par le biais de cette ordonnance, il serait bienvenu de simplifier l'obligation de déclaration pour les denrées alimentaires commercialisées en vente directe sur l'exploitation agricole ou issue de la transformation artisanale, en limitant la déclaration obligatoire en quelques points essentiels.

Art.	Commentaires / remarques	Proposition de modification (texte)
3, al. 5 (nouveau)	Il est difficilement compréhensible que les standards de l'industrie agroalimentaire s'appliquent aux petits producteurs. Il est donc nécessaire d'invoquer le principe de proportionnalité : Une exception à l'image que celle faite à l'al.4 devrait permettre aux produits commercialisés directement par le producteur primaire (produits du terroir, artisanaux) de rester compétitifs.	Art. 3 al. 5 : Pour les produits commercialisés directement par le producteur primaire ou issus d'une entreprise de transformation artisanale, seules les mentions visées à l'al.1 let c, e et l sont obligatoires.
15	La règle au paragraphe 4 n'est pas assez précise et crée une incitation à systématiquement contourner l'obligation de déclarer la provenance. Fondamentalement, il est possible qu'un aliment transformé ne vienne qu'un d'un seul pays de production, par conséquent seul ce pays est spécifié. Cependant en ce qui concerne les produits d'entreprises globalisées, il se peut selon la capacité de production de l'aliment qu'il soit produit sur différents sites. Par conséquent, il devrait être possible d'avoir une traçabilité des aliments afin d'avoir des déclarations de provenance claires. Comme compromis, nous pouvons proposer qu'il soit possible d'indiquer un espace géographique pour la provenance seulement si nous sommes en présence de plus de 3 pays de production. Toutefois, l'espace géographique ne doit pas autoriser des concepts trop large comme « Monde »...	Art. 15 al.4 En lieu et place de plus de 3 pays de production de plus de 3 pays de production , il est possible d'indiquer un espace géographique plus large pour les denrées alimentaires transformées, comme UE ou Amérique du Sud.

16	L'exception à l'obligation d'indiquer le pays de productions des ingrédients pour les aliments ajoutés sous forme transformée est rejetée.	Art. 16 al. 2 Supprimé
34	Remarque : A l'alinéa 2, à côté de « <i>la présence d'un nutriment ou d'une autre substance</i> », ne devrait-il pas figurer aussi <i>l'absence d'un nutriment ou d'une autre substance</i> afin que cela soit réglé de la même façon ?	
Annexe 2, Partie A	Nous attendons une mise en œuvre conséquente de ces dispositions.	

13 DFI : ordonnance sur les denrées alimentaires d'origine végétale, les champignons et le sel comestible (ODAI OV)

Remarques générales

La protection des consommateurs par rapport à la tromperie est également ainsi un élément auquel il faut être attentif. La protection des définitions et des types de produits est particulièrement importante.

Art.	Commentaires / remarques	Proposition de modification (texte)

14 DFI : ordonnance sur les denrées alimentaires d'origine animale (ODAIAn)

Remarques générales

- Le concept de lait entier doit être réservé pour les produits laitiers qui ne subissent pas de modification de leur contenu au niveau de la matière grasse par exemple. Le concept usuel de « lait entier standardisé » doit être transformé en « lait standardisé ».
- Le maintien de la description de produits laitiers et du lait ainsi que les différentes exigences y relatives au sein de l'ordonnance est saluée. En effet malgré l'abandon du principe positif, il est important de lutter contre les tromperies. Les produits laitiers qui sont des imitations qui ne contiennent pas suffisamment d'éléments ne doivent pas pouvoir porter le nom de lait, lait entier.
- Si les insectes doivent être classés dans la catégorie « Novel Food » au sein de l'UE, il est bien de le faire également en Suisse.
- Il est important que le secteur des insectes restent bien règlementé, c'est pourquoi AGORA soutient fermement l'art. 26.

Art.	Commentaires / remarques	Proposition de modification (texte)
40	Il convient aussi d'employer le terme suif.	
49	Le lait standardisé n'est pas du lait entier. Les consommateurs ne doivent plus être induits en erreur. Il découle de la définition du lait entier donnée à l'alinéa 1 que le lait entier ne doit pas avoir été modifié (notamment au niveau de la matière grasse), or le lait standardisé décrit ici peut voir sa teneur en matière grasse modifiée.	<p>Art. 42 1 La teneur en matière grasse du lait de vache prêt à consommer doit répondre aux exigences suivantes :</p> <p>a. le lait entier doit avoir une teneur en matière grasse de 35 g au minimum par kilogramme. La teneur en matière grasse ne doit pas être modifiée par :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. adjonction ou prélèvement de matières grasses lactiques, 2. mélange avec du lait dont la teneur en matière grasse a été modifiée. <p>b. le lait entier-standardisé doit avoir une teneur en matière grasse de 35 g au minimum et inférieure à 50 g par kilogramme.</p> <p>c. le lait partiellement écrémé doit avoir une teneur en matière grasse supérieure à 5 g et inférieure à 35 g par kilogramme.</p> <p>d. le lait demi-écrémé doit avoir une teneur en matière grasse de 15 g au minimum et de 18 g au maximum par kilogramme.</p> <p>e. le lait écrémé ou lait maigre doit avoir une teneur en matière grasse égale ou</p>

		<p>inférieure à 5 g par kilogramme.</p> <p>f. le lait enrichi en crème ou lait enrichi en matière grasse doit avoir une teneur en matière grasse de 50 g au minimum et de moins de 150 g par kilogramme.</p> <p>2 L'ajustement de la teneur en matière grasse ne peut s'effectuer que par adjonction ou prélèvement de crème ou par mélange avec du lait ayant une teneur en matière grasse différente.</p> <p>3 Le lait peut être homogénéisé.</p> <p>4 Les al. 1 à 3 s'appliquent par analogie aux laits provenant d'autres mammifères selon l'art. 2, al. a.</p>
100		
101	<p>Ces réglementations sont saluées, toutefois il y a lieu de les compléter. Effectivement, il est important de s'assurer que ces succédanés du lait ne donnent pas l'impression d'être à base de lait ou d'en contenir.</p>	<p>Art. 101 1 La dénomination spécifique doit être choisie en fonction de la destination et du type de fabrication.</p> <p>2 La dénomination spécifique des succédanés de produits laitiers ne peut comporter aucune dénomination prévue pour un produit laitier selon les chapitres 11 et 12. La dénomination ne doit pas donner l'impression qu'il s'agit d'un produit à base de lait ou qu'il en contient.</p> <p>3 À proximité immédiate de la dénomination spécifique du succédané de produit laitier, il convient d'indiquer quels composants ou ingrédients ont servi à remplacer les composants du lait ou les produits laitiers</p>
119	<p>L'OSAV ne doit pas adapter les annexes seul, mais les différentes organisations de branches doivent être entendues et consultées.</p>	<p>Art.119 Complément : L'office fédéral (...) de la Suisse. A ce propos l'OFAG consulte les organisations de branches concernées et communique les changements proposés.</p>

15 DFI : ordonnance sur les denrées alimentaires destinées aux personnes ayant des besoins nutritionnels particuliers (OBNP)

Remarques générales

La refonte de l'ordonnance sur les aliments spéciaux est la bienvenue.

Art.	Commentaires / remarques	Proposition de modification (texte)

16 DFI : ordonnance sur les compléments alimentaires (OCAI)

Remarques générales

Pas de remarques.

Art.	Commentaires / remarques	Proposition de modification (texte)

17 DFI : ordonnance sur les nouvelles sortes de denrées alimentaires

Remarques générales

Puisque la Suisse abandonne le principe positif en faisant cette révision du droit alimentaire, le règlement sur les nouveaux aliments est capital. De plus, ce qui est très important c'est que le champ d'application de cette ordonnance ne se limite pas au domaine des aliments génétiquement modifiés. La différence de traitement entre les nouvelles sortes de denrées alimentaires (sur la base d'une disposition particulière) et les nouvelles sortes de denrées alimentaires traditionnelles est logique.

Art.	Commentaires / remarques	Proposition de modification (texte)

18 DFI : ordonnance sur les boissons

Remarques générales

- Cette ordonnance règle pratiquement tous les fluides alimentaires à l'exception du lait et de l'eau potable, cette uniformisation est pratique. Toutefois, en ce qui concerne les nouveautés par rapport au domaine du vin/ vin mousseux, il faut être attentif au fait de ne pas créer des surcharges administratives. Notamment au niveau des appellations/dénominations devant trouver une justification.
- La possibilité de recevoir une autorisation pour un nouveau procédé œnologique doit être maintenue. Le peu de demandes ne justifie pas d'abolir cette possibilité, la porte doit rester ouverte.

Art.	Commentaires / remarques	Proposition de modification (texte)
69 al 2	La traduction française ne correspond pas au texte allemand. Il faut formuler « macération et / ou fermentation partielle » étant donné qu'on peut aussi faire du vin rosé sans fermentation (Gamay, Gamaret etc.)	Le vin rouge et le vin rosé sont des vins obtenus à partir de raisins rouges exclusivement, ayant subi une macération et / ou fermentation partielle plus ou moins longue avant le pressurage et la fermentation.
69 al 4	Lorsque l'on voit le succès du Moscato d'Asti (env. 5 % vol.) auprès des jeunes, pourquoi un ersatz suisse à 5 % vol. ne serait-il pas du vin ?	Le vin doit présenter, après les éventuelles opérations d'enrichissement énumérées à l'annexe 8, un titre alcoométrique volumique acquis non inférieur à 9,5 % vol. 4,5 % vol. et un titre alcoométrique volumique total non supérieur à 15 % vol.
72	La possibilité de recevoir une autorisation pour un nouveau procédé œnologique, d'ailleurs reprise du droit européen, est un instrument important pour les travaux de recherche et de développement. Cette autorisation existe toujours dans l'Union Européenne et est régulièrement utilisée.	Maintien de la possibilité de recevoir une autorisation pour un nouveau procédé œnologique
75 al 1b	- Nous soutenons l'effort proposé afin de clarifier l'utilisation des termes château, cave et domaine dans la raison sociale. Avec le renvoi fait à l'annexe I de l'ordonnance sur la viticulture, et de part cela majoritairement à la législation cantonale, cette clarification ne s'applique de fait qu'au vin de production Suisse. A noter que les termes « caves »	

	<p>et « domaine » ne sont pas dans ladite annexe. Cependant une bureaucratie accrue pour les producteurs ne doit en aucun cas résulter de cette disposition.</p> <p>- Nous demandons de supprimer les termes « son adresse » et de les remplacer par « son lieu de domicile ».</p>	
78 al 2	Ajouter le moût de raisin concentré (non rectifié ou MCR)	L'addition de moût de raisin, de moût de raisin concentré rectifié, de moût de raisin concentré (non rectifié ou MCR) ou de saccharose est admise.
79 al 4	Ajouter un nouvel alinéa 4, car il y a risque de confusion réel par l'utilisation d'indications appartenant de fait au « vrai » mousseux	Al 4 Nouveau Le vin mousseux sans alcool ne peut porter les indications « Brut » ou « Demi-sec ».
90 al 2	Afin d'éviter le risque de confusion, extraire de la liste les termes « demi-sec ». En effet, « demi-sec » qualifie usuellement un vin mousseux classique.	<p>Les dénominations visées aux art. 87 à 89 peuvent être complétées, selon la teneur en sucre résiduel par litre, par une des indications suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> - « extra-sec », inférieure à 30 g/l - « sec », inférieure à 50 g/l - « demi-sec », de 50 à 90 g/l - « demi-doux », supérieure à 90 et inférieure ou égale à 130 g/l - « doux », supérieure à 130 g/l.
Annexe 8, Appendice 9	- Le terme « maximale » doit être ajouté afin que l'on n'interprète pas la teneur comme obligatoire.	
Annexe 8, Appendice 12	Nous vous proposons une nouvelle formulation du point 1 et un ordre différent des lettres b à d, afin de rendre ce point plus clair et compréhensible.	<ol style="list-style-type: none"> 1. L'enrichissement de la cuvée des vins mousseux n'est autorisé que sur les lieux d'élaboration et aux conditions suivantes : <ol style="list-style-type: none"> a. Aucun des vins de base destinés à l'élaboration de vins mousseux n'a fait l'objet d'un enrichissement préalable ;

		<ul style="list-style-type: none"> b. La méthode utilisée consiste en l'adjonction de saccharose, de moût de raisin concentré ou de moût de raisins concentré rectifié ; c. L'opération d'enrichissement est effectuée en une seule fois ; d. L'augmentation du titre alcoométrique volumique ne dépasse pas 2 % vol.
Annexe 8, Appendice 14, B 6	A la lettre B, chiffre 6, nous proposons d'éliminer le plafond pour les vins de catégorie II et III.	Annexe 8, Appendice 14, B 6

19 DFI : ordonnance sur la qualité des eaux destinées à la consommation ou à entrer en contact avec le corps humain (Oqech)

Remarques générales

Pas de remarques.

Art.	Commentaires / remarques	Proposition de modification (texte)

20 DFI : ordonnance sur les additifs (OAdd)

Remarques générales

Pas de remarques.

Art.	Commentaires / remarques	Proposition de modification (texte)

21 DFI : ordonnance sur les arômes

Remarques générales

L'ordonnance sur les arômes est une ordonnance nouvellement indépendante. Le présent projet d'ordonnance rassemble environ 160 pages d'annexes. AGORA est soucieuse par rapport au fait que la transformation alimentaire au travers de l'industrie alimentaire notamment, s'éloigne toujours plus des produits naturels et alimentaires. Cette tendance exige clairement une réglementation toujours plus étendue et précise de la part des autorités. Cette ordonnance et ses annexes en est la preuve.

Bien que les autorités ne soient pas le moteur de ce développement, il est important que les organismes gouvernementaux compétents promeuvent et défendent de leur côté les aliments naturels et traditionnels.

D'autre part, dans le secteur de l'aromatisation la formation des arômes de manière naturelle ou traditionnelle devrait avoir une grande priorité.

A ce niveau-là, les procédés qui pourraient mettre en danger les techniques naturelles ou traditionnelles doivent être autorisés de manière très prudente.

Art.	Commentaires / remarques	Proposition de modification (texte)

22 DFI : ordonnance sur les contaminants (OCont)

Remarques générales

Comme dans le nouveau système, seules les limites maximales seront encore fixées, beaucoup de flexibilité sera perdue (moins de valeurs de tolérances etc.)

Par conséquent, les conditions deviennent plus strictes. Cela se justifie s'il y a un réel risque pour la santé des consommateurs. Dans les autres cas, l'état participera au gaspillage de denrées alimentaires.

Art.	Commentaires / remarques	Proposition de modification (texte)
6	Cet article est le bienvenu. Cependant il est important que les valeurs ne soient pas directement reprises de l'UE mais que les autorités suisses ainsi que les branches intéressées puissent les vérifier avant afin de s'assurer que le fondement de ces valeurs soient utile pour la Suisse.	Art. 6 (complément) L'OSAV adapte régulièrement les annexes de la présente ordonnance selon l'évolution des connaissances scientifiques et techniques et les législations des principaux partenaires commerciaux de la Suisse, en ayant préalablement consulté les milieux intéressés.

23 DFI : ordonnance sur les résidus de pesticides (OPOVA)**Remarques générales**

Une nouvelle ordonnance et des annexes de plus de 190 pages et malgré cela, il est toujours nécessaire de consulter les ordonnances européennes. Ceci est facilement évitable en reprenant les valeurs correspondantes dans l'OPOVA. L'adaptation régulière des annexes par l'OSAV est prévue dans la nouvelle ordonnance, dès lors il ne serait pas trop difficile de corriger les données.

Art.	Commentaires / remarques	Proposition de modification (texte)
7		Supprimer cet article.
10, al.1 let b	Une tolérance de 0 est indispensable seulement dans les cas où la santé des consommateurs est mise en danger.	Art. 10 al. 1 let b : 0,01 mg/kg pour les produits portant un code UE dans l'annexe 1 et ne satisfaisant pas au critère de la lettre a, dans la mesure où les substances actives concernées ne sont pas mentionnées à l'annexe 3 et un risque pour la santé des consommateurs est présent.

24 DFI : ordonnance sur les résidus de substances pharmacologiquement actives (ORésDAIan)

Remarques générales

Le résumé des résidus de substances pharmacologiquement actives dans une ordonnance est fait sur la base de la reprise systématique du droit de l'UE. Il est dommage cependant que cette « centralisation » force les vétérinaires et détenteurs d'animaux à chercher les informations dans le droit alimentaire. En effet, ce qui se faisait jusqu'à maintenant notamment par l'ordonnance sur les médicaments vétérinaires était bien plus lisible et performant.

Art.	Commentaires / remarques	Proposition de modification (texte)

25 DFI : ordonnance sur l'adjonction de vitamines, de sels minéraux et de certaines autres substances aux denrées alimentaires (OAVSM)

Remarques générales

Le décret de cette ordonnance est bienvenu.

Art.	Commentaires / remarques	Proposition de modification (texte)

26 DFI : ordonnance sur l'hygiène (OHyg)

Remarques générales

Les dates de conservation des aliments sont souvent mal interprétées par les consommateurs, c'est pourquoi au niveau de la filière des œufs, il faudrait les limiter.

Art.	Commentaires / remarques	Proposition de modification (texte)

27 DFI : ordonnance sur les procédés et les auxiliaires technologiques utilisés (OPAT)

Remarques générales

Pas de remarques.

Art.	Commentaires / remarques	Proposition de modification (texte)

28 OSAV : ordonnance concernant les conditions d'importation à la suite de l'accident de Tchernobyl

Remarques générales

Pas de remarques.

Art.	Commentaires / remarques	Proposition de modification (texte)