

Ordonnance du DFI sur les nouvelles sortes de denrées alimentaires

817.022.2

du 16 décembre 2016 (État le 1^{er} février 2024)

Le Département fédéral de l'intérieur (DFI),

vu les art. 16, let. a, 17, al. 3 et 5, et 95, al. 3, de l'ordonnance du 16 décembre 2016 sur les denrées alimentaires et les objets usuels (ODAIous)¹,

arrête:

Art. 1 Objet

La présente ordonnance règle:

- a. la procédure d'autorisation pour les nouvelles sortes de denrées alimentaires selon l'art. 15, al. 1, let. a à j, ODAIous;
- b. la procédure d'autorisation pour les nouvelles sortes de denrées alimentaires traditionnelles selon l'art. 15, al. 1, let. k, ODAIous;
- c. les nouvelles sortes de denrées alimentaires pouvant être mises sur le marché sans autorisation.

Art. 2 Demande d'autorisation pour les nouvelles sortes de denrées alimentaires

¹ La demande d'autorisation pour une nouvelle sorte de denrée alimentaire selon l'art. 15, al. 1, let. a à j, ODAIous doit être soumise à l'Office fédéral de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires (OSAV) dans une des langues officielles de la Confédération ou en anglais; elle est examinée conformément à l'art. 17, al. 1, ODAIous.

² Elle doit contenir les informations suivantes sur la nouvelle sorte de denrée alimentaire:

- a. une proposition de dénomination spécifique;
- b. une description;
- c. la composition et les spécifications;
- d. le cas échéant, les méthodes d'analyse;
- e. des données scientifiques prouvant que la nouvelle sorte de denrée alimentaire satisfait aux exigences de l'art. 17, al. 1, ODAIous;
- f. le cas échéant, l'usage prévu et les conditions d'utilisation;
- g. la présentation et l'étiquetage;

RO 2017 1457

¹ RS 817.02

- h. le procédé de fabrication ou les pratiques de multiplication ou de reproduction.

Art. 3 Demande d'autorisation pour les nouvelles sortes de denrées alimentaires traditionnelles

¹ La demande d'autorisation pour une nouvelle sorte de denrée alimentaire traditionnelle selon l'art. 17, al. 3, ODAIOUs doit être soumise à l'OSAV dans une des langues officielles de la Confédération ou en anglais.

² Elle doit contenir les informations suivantes sur la nouvelle sorte de denrée alimentaire traditionnelle:

- a. une proposition de dénomination spécifique;
- b. une description;
- c. les données sur la composition;
- d. le pays de provenance;
- e. la preuve que, sur la base de l'historique d'utilisation, la denrée alimentaire s'est révélée sûre, les 25 années précédentes, dans l'alimentation habituelle d'un nombre significatif de personnes dans un pays autre que la Suisse et situé hors de l'Union européenne (UE);
- f. le cas échéant, les conditions d'utilisation;
- g. la présentation et l'étiquetage.

Art. 4 Octroi de l'autorisation pour les nouvelles sortes de denrées alimentaires traditionnelles

L'autorisation est délivrée aux conditions suivantes:

- a. la preuve visée à l'art. 3, al. 2, let. e, est fournie;
- b. les conditions fixées à l'art. 17, al. 1, ODAIOUs sont remplies.

Art. 5 Décision de portée générale relative aux nouvelles sortes de denrées alimentaires traditionnelles

¹ La décision de portée générale au sens de l'art. 17, al. 4, ODAIOUs doit contenir les informations suivantes sur les nouvelles sortes de denrées alimentaires traditionnelles:

- a. la dénomination spécifique;
- b. la description;
- c. le pays de provenance;
- d. le cas échéant, les conditions d'utilisation;
- e. le cas échéant, les exigences spécifiques relatives à l'étiquetage.

² La décision de portée générale et son entrée en force sont publiées dans la Feuille fédérale.

³ L'OSAV informe sans délai les organes d'exécution cantonaux de l'émission d'une décision de portée générale et de son entrée en force.

Art. 6 Nouvelles sortes de denrées alimentaires et nouvelles sortes de denrées alimentaires traditionnelles pouvant être mises sur le marché sans autorisation

¹ Les nouvelles sortes de denrées alimentaires et de denrées alimentaires traditionnelles énumérées dans l'annexe peuvent être mises sur le marché sans autorisation.²

² L'OSAV:

- a.³ actualise l'annexe dans les cas suivants:
 - 1. une nouvelle sorte de denrées alimentaires satisfait aux exigences de l'art. 17, al. 1, ODAIOUs,
 - 2. une nouvelle sorte de denrées alimentaires traditionnelles satisfait aux exigences de l'art. 4;
- b. édicte des dispositions transitoires.

Art. 7 Dispositions transitoires

¹ Les denrées alimentaires qui n'étaient pas considérées comme de nouvelles sortes de denrées alimentaires avant l'entrée en vigueur de la présente ordonnance et qui sont désormais soumises à cette dernière peuvent être mises sur le marché sans autorisation jusqu'au 30 avril 2018.

² Si une demande d'autorisation est déposée le 30 avril 2018 au plus tard, les denrées alimentaires peuvent encore être mises sur le marché jusqu'à ce que la demande fasse l'objet d'une décision.

³ Les denrées alimentaires qui satisfont aux conditions de l'art. 35, par. 2, du règlement (UE) 2015/2283⁴ peuvent être mises sur le marché jusqu'à la décision de l'UE s'il est prouvé que, dans l'UE, une demande d'autorisation pour la nouvelle sorte de denrée alimentaire a été déposée ou que celle-ci a été notifiée.

⁴ La liste des denrées alimentaires autorisées en vertu de l'al. 3 est publiée sur Internet.

² Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du DFI du 27 mai 2020, en vigueur depuis le 1^{er} juil. 2020 (RO 2020 2361).

³ Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du DFI du 27 mai 2020, en vigueur depuis le 1^{er} juil. 2020 (RO 2020 2361).

⁴ Règlement (UE) 2015/2283 du Parlement européen et du Conseil du 25 novembre 2015 relatif aux nouveaux aliments, modifiant le règlement (UE) n° 1169/2011 du Parlement européen et du Conseil et abrogeant le règlement (CE) n° 258/97 du Parlement européen et du Conseil et le règlement (CE) n° 1852/2001 de la Commission, version JO L 327 du 11.12.2015, p. 1

Art. 7a⁵ Disposition transitoire de la modification du 8 décembre 2023

Les denrées alimentaires non conformes à la modification du 8 décembre 2023 peuvent encore être importées, fabriquées et étiquetées selon l'ancien droit jusqu'au 31 janvier 2025 et remises au consommateur jusqu'à épuisement des stocks.

Art. 8 Entrée en vigueur

La présente ordonnance entre en vigueur le 1^{er} mai 2017.

⁵ Introduit par le ch. I de l'O de l'OSAV du 8 déc. 2023, en vigueur depuis le 1^{er} fév. 2024 (RO 2023 835).

Annexe⁶
(art. 6, al. 1)

Nouvelles sortes de denrées alimentaires et nouvelles sortes de denrées alimentaires traditionnelles pouvant être mises sur le marché en Suisse sans autorisation

Les nouvelles sortes de denrées alimentaires et de denrées alimentaires traditionnelles énumérées dans la liste ci-après peuvent être mises sur le marché en Suisse sans autorisation pour autant qu’elles soient conformes aux conditions figurant dans la deuxième colonne.

Denrée alimentaire	Prescriptions applicables
Toutes les denrées alimentaires qui peuvent être mises sur le marché selon le règlement (UE) 2015/2283 ⁷ .	Les prescriptions découlant des décisions d’exécution et des notifications sont respectées.
Insectes des espèces suivantes: <i>Tenebrio molitor</i> au stade larvaire (ver de farine) <i>Acheta domesticus</i> , forme adulte (grillon) <i>Locusta migratoria</i> , forme adulte (criquet migrateur)	Dénomination spécifique Les dénominations spécifiques à utiliser sont les suivantes: «ver de farine (<i>Tenebrio molitor</i>)», «grillon (<i>Acheta domesticus</i>)» et «criquet migrateur (<i>Locusta migratoria</i>)». Si des insectes sont utilisés comme ingrédient, la dénomination spécifique de la denrée alimentaire doit le mentionner. Étiquetage Les denrées alimentaires qui contiennent des insectes comme ingrédient doivent être étiquetées par analogie avec l’art. 11 de l’ordonnance du DFI du 16 décembre 2016 concernant l’information sur les denrées alimentaires ⁸ . Exigences Les insectes doivent provenir d’un élevage. Ils peuvent être mis sur le marché uniquement s’ils ont été surgelés pendant une période appropriée et s’ils ont fait l’objet d’un traitement par la chaleur ou d’un autre procédé adéquat suffisant pour détruire les germes végétatifs. Ils peuvent être remis entiers, coupés ou moulus.

6 Nouvelle teneur selon le ch. II de l’O de l’OSAV du 8 déc. 2023, en vigueur depuis le 1^{er} fév. 2024 (RO 2023 835).
7 Voir note de bas de page relative à l’art. 7, al. 3.
8 RS 817.022.16

Denrée alimentaire	Prescriptions applicables												
<i>Salvia hispanica</i> , partie de la plante: graines, (graines de chia)	Usage prévu Conformément à la spécification ci-après, les graines de chia peuvent être utilisées entières, broyées ou moulues comme ingrédient dans toutes les denrées alimentaires. Elles peuvent également être remises non transformées au consommateur. Étiquetage Les graines de chia sont dénommées «graines de chia (<i>Salvia hispanica</i>)» sur l'étiquette des denrées alimentaires qui en contiennent. Par ailleurs, les graines de chia non transformées remises au consommateur doivent être munies d'une étiquette indiquant qu'il ne faut pas dépasser une consommation journalière de 15 g. Si des graines de chia non transformées sont présentées au consommateur à la vente en vrac, la quantité maximale journalière peut être communiquée oralement aux conditions suivantes: 1. il est indiqué par écrit et de façon bien visible que les informations concernant la quantité maximale journalière peuvent être demandées oralement, 2. le personnel dispose de ces informations par écrit ou une personne formée peut les fournir immédiatement. Teneur maximale La portion journalière d'une denrée alimentaire ne doit pas contenir plus de 15 g de graines de chia comme ingrédient. De plus, il ne faut pas dépasser les teneurs maximales ci-après en graines de chia comme ingrédient dans les denrées alimentaires: – denrées alimentaires, à l'exception des boissons: 10 % – boissons: 3 % Spécification pour les graines de chia La chia (<i>Salvia hispanica</i>) est une plante herbacée annuelle d'été appartenant à la famille des labiacées. Après leur récolte, les graines sont nettoyées mécaniquement. Les fleurs, feuilles et autres parties de la plante sont enlevées. La composition des graines de chia est la suivante: <table> <tbody> <tr> <td>Matières sèches</td><td>91–96 %</td></tr> <tr> <td>Protéines</td><td>19–25,6 %</td></tr> <tr> <td>Matières grasses</td><td>28–34 %</td></tr> <tr> <td>Glucides⁹</td><td>24,6–41,5 %</td></tr> <tr> <td>Fibres (cellulose brute¹⁰)</td><td>20–32 %</td></tr> <tr> <td>Cendres</td><td>4–6 %</td></tr> </tbody> </table>	Matières sèches	91–96 %	Protéines	19–25,6 %	Matières grasses	28–34 %	Glucides ⁹	24,6–41,5 %	Fibres (cellulose brute ¹⁰)	20–32 %	Cendres	4–6 %
Matières sèches	91–96 %												
Protéines	19–25,6 %												
Matières grasses	28–34 %												
Glucides ⁹	24,6–41,5 %												
Fibres (cellulose brute ¹⁰)	20–32 %												
Cendres	4–6 %												

⁹ Les glucides comprennent la quantité de fibres (UE: les glucides sont les glucides disponibles = sucre + amidon).

¹⁰ La cellulose brute correspond à la partie de la cellulose qui est principalement constituée de cellulose, de pentosanes et de lignine non digestibles.

Denrée alimentaire	Prescriptions applicables												
<i>Chenopodium pallidicaule</i> Aellen (canihua, cañihua, kañiwa ou kaniwa), graine	Usage prévu Seules les graines entières ou moulues, crues ou torréfiées de la plante <i>Chenopodium pallidicaule</i> Aellen peuvent être mises sur le marché pour la consommation humaine. Pays de provenance Le <i>Chenopodium pallidicaule</i> Aellen doit avoir été cultivé de façon traditionnelle en Bolivie ou au Pérou. Étiquetage Les dénominations spécifiques à utiliser sont les suivantes: «canihua», «cañihua», «kañiwa» ou «kaniwa», suivie de «(<i>Chenopodium pallidicaule</i> Aellen)». Lorsque le <i>Chenopodium pallidicaule</i> Aellen est mis cru sur le marché, il faut en plus indiquer que le produit doit être cuit complètement avant consommation. Spécification pour les graines La composition des graines de <i>Chenopodium pallidicaule</i> Aellen est en général la suivante: <table><tr><td>Eau</td><td>11 %</td></tr><tr><td>Protéines</td><td>13 %</td></tr><tr><td>Matières grasses</td><td>7 %</td></tr><tr><td>Glucides (hydrolysables)</td><td>60 %</td></tr><tr><td>Fibres (cellulose brute)</td><td>6 %</td></tr><tr><td>Cendres</td><td>3 %</td></tr></table>	Eau	11 %	Protéines	13 %	Matières grasses	7 %	Glucides (hydrolysables)	60 %	Fibres (cellulose brute)	6 %	Cendres	3 %
Eau	11 %												
Protéines	13 %												
Matières grasses	7 %												
Glucides (hydrolysables)	60 %												
Fibres (cellulose brute)	6 %												
Cendres	3 %												

Denrée alimentaire	Prescriptions applicables														
<i>Lilium davidii</i> L., bulbe (bulbe du lys)	Usage prévu Seul le bulbe de la plante <i>Lilium davidii</i> L. (bulbe frais, râpé, émincé ou coupé en fines tranches comme la truffe, ou sous la forme de poudre de bulbes séchés) peut être utilisé pour la consommation humaine. Pays de provenance Le bulbe de <i>Lilium davidii</i> L. doit avoir été cultivé de façon traditionnelle en Chine. Étiquetage La dénomination spécifique à utiliser est la suivante: «bulbe du lys (<i>Lilium davidii</i> L.)». Il faut signaler que le bulbe doit être consommé en petite quantité et qu'un bulbe au maximum doit être utilisé pour préparer un repas. Spécification pour le bulbe La composition du bulbe de <i>Lilium davidii</i> L. est en général la suivante: <table><tr><td>Eau</td><td>74 %</td></tr><tr><td>Protéines</td><td>4 %</td></tr><tr><td>Matières grasses</td><td>0,5 %</td></tr><tr><td>Glucides</td><td>19,5 %</td></tr><tr><td>Matières grasses</td><td>0,5 %</td></tr><tr><td>Glucides</td><td>19,5 %</td></tr><tr><td>Cendres</td><td>2 %</td></tr></table>	Eau	74 %	Protéines	4 %	Matières grasses	0,5 %	Glucides	19,5 %	Matières grasses	0,5 %	Glucides	19,5 %	Cendres	2 %
Eau	74 %														
Protéines	4 %														
Matières grasses	0,5 %														
Glucides	19,5 %														
Matières grasses	0,5 %														
Glucides	19,5 %														
Cendres	2 %														

Denrée alimentaire	Prescriptions applicables												
<i>Dipteryx alata</i> V., graines grillées («noix de Baru»)	Usage prévu Seules les graines grillées de la plante <i>Dipteryx alata</i> V. («noix de Baru») peuvent être utilisées pour la consommation humaine. Pays de provenance Les graines doivent provenir du Brésil. Étiquetage La dénomination spécifique à utiliser est la suivante: «graines grillées de la noix de Baru (<i>Dipteryx alata</i> V.)». Lorsque les graines de <i>Dipteryx alata</i> V. (noix de Baru) sont mises crues sur le marché, il faut en plus indiquer que le produit doit être cuit ou grillé complètement avant consommation. Il faut signaler que les personnes allergiques aux légumineuses peuvent développer des réactions croisées. Cette indication doit également figurer par écrit lorsque les graines sont mises sur le marché en vrac. Les denrées alimentaires qui contiennent <i>Dipteryx alata</i> V. (noix de Baru) comme ingrédient doivent être étiquetées par analogie avec l'art. 11 de l'ordonnance du DFI du 16 décembre 2016 concernant l'information sur les denrées alimentaires. Spécification pour les graines grillées La composition des graines grillées de <i>Dipteryx alata</i> V. (noix de Baru) est en général la suivante: <table> <tr> <td>Eau</td><td>2 – 7 %</td></tr> <tr> <td>Protéines</td><td>23 – 31 %</td></tr> <tr> <td>Matières grasses</td><td>24 – 46 %</td></tr> <tr> <td>Glucides</td><td></td></tr> <tr> <td>(sans fibres)</td><td>9 – 29 %</td></tr> <tr> <td>Cendres</td><td>3 %</td></tr> </table>	Eau	2 – 7 %	Protéines	23 – 31 %	Matières grasses	24 – 46 %	Glucides		(sans fibres)	9 – 29 %	Cendres	3 %
Eau	2 – 7 %												
Protéines	23 – 31 %												
Matières grasses	24 – 46 %												
Glucides													
(sans fibres)	9 – 29 %												
Cendres	3 %												

