

Ordonnance du DFI sur les huiles et graisses comestibles et leurs dérivés

817.022.105

du 23 novembre 2005 (Etat le 22 mars 2009)

Le Département fédéral de l'intérieur (DFI),

vu les art. 4, al. 2, 26, al. 2 et 5, et 27, al. 3, de l'ordonnance du 23 novembre 2005 sur les denrées alimentaires et les objets usuels (ODAIU)¹,

arrête:

Section 1 Objet et champ d'application

Art. 1

¹ La présente ordonnance spécifie les denrées alimentaires suivantes et fixe les exigences ainsi que les modalités d'étiquetage qui se rapportent à ces denrées et à leurs dérivés:

- a. huile comestible;
- b. graisse comestible et cretons;
- c. margarine, minarine et matières grasses à tartiner;
- d. mayonnaise et mayonnaise à salade;
- e. sauce à salade;
- f.² succédanés de lait et de crème.

² Elle ne s'applique pas aux matières grasses lactiques ni à leurs dérivés; ces denrées sont régies par l'ordonnance du DFI du 23 novembre 2005 sur les denrées alimentaires d'origine animale³.

Section 2 Huile comestible

Art. 2 Définition

L'huile comestible est de l'huile d'origine animale ou végétale dont les composants prédominants sont les esters glycériques des acides gras naturels. Elle est à l'état liquide à température ambiante.

RO 2005 6009

¹ RS 817.02

² Introduite par le ch. I de l'O du DFI du 7 mars 2008 (RO 2008 993).

³ RS 817.022.108

Art. 3 Exigences

¹ L'huile comestible doit satisfaire aux exigences de l'annexe 1.

² L'huile comestible peut être aromatisée au moyen d'ingrédients sapides tels qu'épices ou herbes aromatiques ou au moyen d'arômes.

³ L'huile comestible est réputée:

- a. «pressée à froid» (ou «battue à froid», «native», «native extra», «à l'état naturel» ou «non raffinée»):
 1. si elle a été obtenue par pressage ou centrifugation de matières premières non chauffées préalablement,
 2. si la température n'a pas dépassé 50 °C lors du pressage, et
 3. si elle n'a pas été soumise à un raffinage, c'est-à-dire ni à une neutralisation, ni à un traitement aux adsorbants ou à l'argile, ni à une vaporisation;
- b. «vaporisée avec ménagement», si le raffinage s'est limité à une vaporisation et qu'une température de 130 °C n'a pas été dépassée;
- c. «pressée à froid, vaporisée avec ménagement»:
 1. si elle a été obtenue selon la let. a, ch. 1 et 2, et
 2. si elle a été vaporisée selon la let. b;
- d. «rafinée avec ménagement», si l'huile a été raffinée dans des conditions douces.

⁴ Les matières premières utilisées lors de la préparation d'huile de poisson destinée à la consommation humaine doivent:

- a. être issues de produits de la pêche qui ont été jugés propres à la consommation humaine;
- b. provenir d'établissements, y compris de navires, annoncés conformément à l'art. 12 ODAIOUs ou autorisés en vertu de l'art. 13 ODAIOUs;
- c. être transportées et entreposées dans des conditions hygiéniques;
- d. être réfrigérées dès que possible et maintenues aux températures fixées à l'art. 44 de l'ordonnance du DFI du 23 novembre 2005 sur l'hygiène^{4,5}.

⁵ Il est possible de renoncer à la réfrigération fixée à l'al. 4, let. d, lorsque:

- a. les produits de la pêche sont utilisés entiers directement dans la préparation d'huile de poisson destinée à la consommation humaine;
- b. les matières premières transformées dans les 36 heures suivant le chargement;
- c. les critères de fraîcheur sont respectés; et

⁴ RS 817.024.1

⁵ Introduit par le ch. I de l'O du DFI du 7 mars 2008 (RO 2008 993). Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du DFI du 5 mars 2009, en vigueur depuis le 22 mars 2009 (RO 2009 1023).

- d. la valeur en azote basique volatil total (ABVT) des produits de la pêche non transformés ne dépasse pas les limites fixées à l'annexe II, section II, chap. I, point 1, du règlement (CE) n° 2074/2005⁶.

⁶ Le processus de fabrication doit être de nature à garantir que toutes les matières premières destinées à la préparation d'huile de poisson brute font l'objet d'un traitement comprenant, le cas échéant, des phases de chauffage, de pressurage, de séparation, de centrifugation, de transformation, de raffinement et de purification avant leur mise sur le marché à l'intention des consommateurs.⁸

⁷ Dès lors que les matières premières et le processus de fabrication sont conformes aux exigences applicables à l'huile de poisson destinée à la consommation humaine, celle-ci ainsi que l'huile de poisson non destinée à la consommation humaine peuvent être produites et entreposées dans le même établissement.⁹

⁸ La somme des acides gras trans ne doit pas être supérieure à 2 g pour 100 g d'huile comestible végétale.¹⁰

Art. 4 Dénomination spécifique

¹ Les mélanges d'huiles comestibles doivent être dénommés «huile comestible». La dénomination «huile végétale» est admise lorsque le mélange est constitué exclusivement d'huiles végétales.

² Les mélanges d'huiles comestibles peuvent aussi être désignés par l'indication des différentes matières premières utilisées, pour autant que leur teneur respective soit indiquée, par exemple «huile d'olive avec 15 % d'huile de sésame».

³ La dénomination spécifique des huiles comestibles aromatisées doit mettre en relief l'aromatisation (p. ex. «aux herbes» ou «à l'arôme de truffe»).

Art. 5 Indications complémentaires

¹ L'huile comestible peut porter l'indication complémentaire:

- a. «pressée à froid», «battue à froid», «native», «native extra», «à l'état naturel», «non raffinée», «vaporisée avec ménagement» ou «rafinée avec ménagement» si elle répond aux exigences visées à l'art. 3, al. 3;

⁶ Règlement (CE) n° 2074/2005 de la Commission du 5 déc. 2005 établissant les mesures d'application relatives à certains produits régis par le règlement (CE) n° 853/2004 du Parlement européen et du Conseil et à l'organisation des contrôles officiels prévus par les règlements (CE) n° 854/2004 du Parlement européen et du Conseil et (CE) n° 882/2004 du Parlement européen et du Conseil, portant dérogation au règlement (CE) n° 852/2004 du Parlement européen et du Conseil et modifiant les règlements (CE) n° 853/2004 et (CE) n° 854/2004, JO L 338 du 22.12.2005, p. 27; modifié en dernier lieu par le règlement (CE) n° 1022/2008, JO L 277 du 18.10.2008, p. 18.

⁷ Introduit par le ch. I de l'O du DFI du 5 mars 2009, en vigueur depuis le 22 mars 2009 (RO **2009** 1023).

⁸ Introduit par le ch. I de l'O du DFI du 5 mars 2009, en vigueur depuis le 22 mars 2009 (RO **2009** 1023).

⁹ Introduit par le ch. I de l'O du DFI du 5 mars 2009, en vigueur depuis le 22 mars 2009 (RO **2009** 1023).

¹⁰ Anciennement al. 5. Introduit par le ch. I de l'O du DFI du 7 mars 2008 (RO **2008** 993).

b. «vierge» ou «extra vierge» si elle répond aux exigences visées à l'annexe 1.

² L'huile totalement ou partiellement hydrogénée doit être désignée comme telle (p. ex. «huile de tournesol hydrogénée» ou «huile comestible partiellement hydrogénée»).

³ L'al. 2 s'applique par analogie à l'huile utilisée comme ingrédient.

Section 3 Graisse comestible et cretons

Art. 6 Définition

¹ La graisse comestible est de la graisse d'origine animale ou végétale, dont les composants prépondérants sont les esters glycériques des acides gras naturels. Elle est à l'état solide à la température ambiante.

² Les graisses animales fondues sont les graisses issues de la fonte des viandes, y compris de leurs os, et destinées à la consommation humaine.

³ Les cretons sont les résidus protéiniques de la fonte des matières grasses brutes, après séparation partielle des graisses et de l'eau.

Art. 7 Exigences

¹ Dans la graisse de coco, la graisse de palmiste et les graisses hydrogénées, le degré d'acidité ne doit pas dépasser 2 ml NaOH (1 mol/l) par 100 g de graisse.

² Les graisses animales et les cretons doivent provenir de matières premières:

- a. provenant d'animaux qui ont été abattus dans un abattoir autorisé et dont il a été constaté, lors des contrôles qui ont lieu avant et après l'abattage, qu'ils sont propres à la consommation humaine, et
- b. consistant en des tissus adipeux ou des os contenant le moins possible de sang et d'impuretés.

³ L'emploi de dissolvants pour fondre des graisses animales est interdit.¹¹

⁴ Les graisses animales fondues doivent satisfaire aux exigences de l'annexe 2.

⁵ La graisse comestible peut être aromatisée au moyen d'ingrédients sapides tels qu'épices ou herbes aromatiques ou au moyen d'arômes.

⁶ La somme des acides gras trans ne doit pas être supérieure à 2 g pour 100 g de graisse comestible végétale.¹²

¹¹ Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du DFI du 7 mars 2008 (RO 2008 993).

¹² Introduit par le ch. I de l'O du DFI du 7 mars 2008 (RO 2008 993).

Art. 8 Dénomination spécifique

¹ Les mélanges de graisses comestibles doivent être dénommés «graisse de cuisine» ou «graisse comestible». Les dénominations «graisse végétale» ou «graisse animale» sont admises lorsque les mélanges sont constitués exclusivement de graisses végétales ou animales.

² La dénomination «saindoux» est admise pour les graisses animales fondues obtenues à partir des tissus adipeux des porcs.

³ Les mélanges de graisses comestibles peuvent aussi être désignés par l'indication des différentes matières premières utilisées, pour autant que leur teneur respective soit indiquée.

⁴ La dénomination spécifique des graisses comestibles aromatisées doit mettre en relief l'aromatisation.

Art. 9 Indications complémentaires

¹ La graisse comestible qui satisfait aux exigences de l'annexe 2 peut être désignée comme telle.

² La graisse totalement ou partiellement hydrogénée doit être désignée comme telle.

³ Les al. 1 et 2 sont applicables par analogie à la graisse utilisée comme ingrédient.

Section 4 **Margarine, minarine, matières grasses à tartiner****Art. 10** Définitions

¹ La margarine, la minarine et les matières grasses à tartiner sont des mélanges aqueux obtenus par l'émulsion de graisses ou d'huiles comestibles végétales ou animales.

² Ces mélanges peuvent contenir d'autres ingrédients tels que lait, matière grasse lactique ou produits laitiers (éventuellement acidifiés au moyen de ferments lactiques), ovoproduits, protéines, amidon, sel comestible ou sucres.

Art. 11 Exigences

¹ La teneur en matière grasse doit être conforme aux valeurs suivantes:

- a. margarine: au moins 800 g par kilogramme;
- b. trois-quarts margarine: au moins 600 g par kilogramme et au plus 620 g par kilogramme;
- c. minarine ou demi-margarine: au moins 390 g par kilogramme et au plus 410 g par kilogramme;

d. matières grasses à tartiner:

1. plus de 100 g et moins de 390 g par kilogramme,
2. plus de 410 g et moins de 600 g par kilogramme, ou
3. plus de 620 g et moins de 800 g par kilogramme.

² Le degré d'acidité de la matière grasse ne doit pas excéder 5 ml NaOH (1 mol/l) par 100 g de matière grasse.

³ La teneur en sel comestible ne doit pas excéder 0,5 %, excepté pour la margarine salée, la minarine salée et les matières grasses salées à tartiner.

Art. 12 Dénomination spécifique

¹ Les dénominations spécifiques «margarine», «trois-quarts margarine», «demi-margarine», «minarine» et «matière grasse à tartiner» s'appliquent en fonction des teneurs en matière grasse définies à l'art. 11, al. 1.

² Pour les matières grasses à tartiner, la dénomination spécifique doit être complétée par l'indication en pour-cent de la teneur en matière grasse («X % de matière grasse à tartiner»). En lieu et place de cette dénomination, on peut aussi utiliser la dénomination «margarine X % de matière grasse».

³ La margarine et la minarine dont la teneur en matière grasse lactique est comprise entre 10 et 80 % masse de teneur totale en matière grasse peuvent aussi être dénommées «matière grasse composée», «trois-quarts matière grasse composée», etc.

⁴ La trois-quarts margarine peut aussi être dénommée «margarine à teneur réduite en matière grasse» ou «margarine allégée»; la demi-margarine et la minarine peuvent aussi être dénommées «margarine à faible teneur en matière grasse», «margarine légère» ou «margarine light».

⁵ La margarine, la minarine et les matières grasses à tartiner peuvent être dénommées «margarine végétale», «minarine végétale», «matière grasse végétale à tartiner» ou porter l'indication «végétal(e)», pour autant qu'elles aient été fabriquées exclusivement à partir de graisses d'origine végétale, compte tenu toutefois d'une marge de tolérance technique de 2 % masse de graisse d'origine animale, rapportée à la teneur totale en matière grasse.

Art. 13 Indications complémentaires

¹ La teneur en matière grasse doit être indiquée en pour-cent, en sus des indications visées à l'art. 2 de l'ordonnance du DFI du 23 novembre 2005 sur l'étiquetage et la publicité des denrées alimentaires¹³.

² L'adjonction d'une graisse ou d'une huile définie (p. ex. huile de tournesol) ne peut être mentionnée que si l'ingrédient utilisé n'a pas été hydrogéné ni transestérifié.

¹³ RS 817.022.21

³ La margarine, la minarine et les matières grasses à tartiner contenant plus de 0,5 % masse de sel comestible doivent porter l'indication «salé(e)». La teneur en sel doit être indiquée en pour-cent dans la liste des ingrédients.

Section 5 Mayonnaise, mayonnaise à salade

Art. 14 Définition

La mayonnaise et la mayonnaise à salade sont des préparations obtenues à partir d'huile comestible, d'œufs de poule (œuf entier ou jaune d'œuf) et de vinaigre de fermentation, qui peuvent être additionnées de sel comestible, d'épices, de moutarde et d'autres ingrédients tels que sucres ou jus de citron.

Art. 15 Exigences

La teneur en huile comestible doit atteindre au moins:

- a. dans la mayonnaise: 70 % masse;
- b. dans la mayonnaise à salade: 50 % masse.

Section 6 Sauce à salade

Art. 16 Définition

¹ La sauce à salade est un mélange d'huile comestible, de vinaigre de fermentation ou d'acides organiques (acide tartrique, acide citrique, acide lactique) et d'éventuels autres ingrédients.

² La sauce à salade exempte d'huile est un mélange au sens de l'al. 1 qui ne contient pas d'huile comestible.

Art. 17 Exigences

Les sauces à salade doivent contenir au moins 1 % masse d'acide acétique sous forme de vinaigre de fermentation ou au moins 1 % masse d'acides organiques (acide tartrique, acide citrique, acide lactique), rapportés à la phase aqueuse.

Section 6a¹⁴ Succédanés de lait et de crème

Art. 17a Définition

¹ Les succédanés de lait et de crème sont des émulsions d'huile dans l'eau, composées d'eau, d'huiles et/ou de graisses comestibles et d'autres ingrédients comme le lait, les produits laitiers, les produits contenant de l'amidon (p. ex. farine, amidon provenant de céréales ou de pommes de terre) et les sucres. Ils peuvent être acidifiés au moyen de microorganismes appropriés, inoffensifs pour la santé.

² Les blanchisseurs de café sont des succédanés de lait, desquels l'eau a été retirée en majeure partie ou qui sont fabriqués sans eau, à partir d'ingrédients visés à l'al. 1.

Art. 17b Etiquetage

La dénomination spécifique doit être choisie en fonction de la destination et du type de fabrication.

Section 7 Modification des annexes

Art. 18

L'Office fédéral de la santé publique adapte régulièrement les annexes de la présente ordonnance selon l'évolution des connaissances scientifiques et techniques et des législations des principaux partenaires commerciaux de la Suisse.

Section 8 Entrée en vigueur

Art. 19

La présente ordonnance entre en vigueur le 1^{er} janvier 2006.

Dispositions finales de la modification du 15 novembre 2006¹⁵

Les denrées alimentaires concernées par les modifications visées au ch. I peuvent encore être importées, fabriquées et étiquetées selon l'ancien droit jusqu'au 31 décembre 2007. Elles peuvent encore être remises aux consommateurs jusqu'à épuisement des stocks.

¹⁴ Introduite par le ch. I de l'O du DFI du 7 mars 2008 (RO 2008 993).

¹⁵ RO 2006 4941

Dispositions transitoires de la modification du 7 mars 2008¹⁶

¹ Les denrées alimentaires non conformes à la modification du 7 mars 2008 de la présente ordonnance peuvent être remises jusqu'au 31 mars 2009 selon l'ancien droit. Pour ce qui est des art. 3, al. 5, et 7, al. 6, les dispositions suivantes s'appliquent:

- a. l'huile comestible végétale et la graisse comestible végétale peuvent encore être remises comme telles au consommateur, selon l'ancien droit, jusqu'au 31 mars 2009;
- b. les denrées alimentaires fabriquées jusqu'au 31 mars 2009 avec de l'huile comestible végétale ou de la graisse comestible végétale qui ne satisfont pas aux exigences des art. 3, al. 5, et 7, al. 6, peuvent, passée cette date, être remises au consommateur jusqu'à épuisement des stocks. Pour les denrées alimentaires fabriquées après cette date, la teneur en acides gras trans ne doit pas dépasser au total 2 g pour 100 g d'huile ou de graisse comestible végétale dans le pourcentage d'huile ou de graisse comestible végétale contenue dans le produit fini.¹⁷

² L'huile de poisson non conforme à la modification du 7 mars 2008 de la présente ordonnance, provenant d'exploitations dans les pays tiers qui ont reçu une autorisation à cet effet avant l'entrée en vigueur du Règlement (CE) N° 1664/2006 de la Commission du 6 novembre 2006¹⁸ modifiant le règlement (CE) n° 2074/2005 en ce qui concerne les mesures d'application relatives à certains produits d'origine animale destinés à la consommation humaine et abrogeant certaines mesures d'application peut être importée jusqu'au 31 mars 2009.

Dispositions transitoires de la modification du 5 mars 2009¹⁹

¹ L'huile de poisson provenant d'établissements hors des pays de l'UE et de l'Espace économique européen qui ont reçu, de la commission CE, l'autorisation correspondante avant l'entrée en vigueur du règlement (CE) n° 1664/2006²⁰ peut être importée jusqu'au 30 avril 2009.

² L'huile de poisson provenant des Etats membres de l'UE ou de l'Espace économique européen peut être importée jusqu'au 30 juin 2009, si elle est accompagnée des certificats qui satisfont aux dispositions nationales de ces pays avant l'entrée en vigueur du règlement (CE) n° 2074/2005²¹, et pour autant que ces certificats aient été dûment remplis et signés avant le 30 avril 2009.

¹⁶ RO 2008 993

¹⁷ Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du DFI du 5 mars 2009, en vigueur depuis le 22 mars 2009 (RO 2009 1023).

¹⁸ JO L 320 du 18.11.2006, p. 13

¹⁹ RO 2009 1023

²⁰ Règlement (CE) n° 1664/2006 de la Commission du 6 nov. 2006 modifiant le règlement (CE) n° 2074/2005 en ce qui concerne les mesures d'application relatives à certains produits d'origine animale destinés à la consommation humaine et abrogeant certaines mesures d'application, JO L 320 du 18.11.2006, p. 13.

²¹ Règlement (CE) n° 2074/2005 de la Commission du 5 déc. 2005 établissant les mesures d'application relatives à certains produits régis par le règlement (CE) n° 853/2004 du

Annexe 1
(art. 3, al. 1 et art. 5, al. 1, let. b)

Exigences s'appliquant à l'huile comestible

Le degré d'acidité ne doit pas dépasser par 100 g d'huile:

- a. dans l'huile comestible: 10 ml NaOH (1 mol/l);
- b. dans l'huile d'olive portant l'indication «vierge»: 7,10 ml NaOH (1 mol/l);
- c. dans l'huile d'olive portant l'indication «extra vierge»: 3,55 ml NaOH (1 mol/l).

Parlement européen et du Conseil et à l'organisation des contrôles officiels prévus par les règlements (CE) n° 854/2004 du Parlement européen et du Conseil et (CE) n° 882/2004 du Parlement européen et du Conseil, portant dérogation au règlement (CE) n° 852/2004 du Parlement européen et du Conseil et modifiant les règlements (CE) n° 853/2004 et (CE) n° 854/2004, JO L 338 du 22.12.2005, p. 27.

Annexe 222
(art. 7, al. 4, et art. 9, al. 1)

	Ruminants			Porcins			Autres graisses animales	
	Suif comestible		Suif à raffiner	Graisses comestibles		Saindoux et autres graisses à raffiner	Graisses comestibles (mélanges de graisses comestibles)	Graisses à raffiner
	Premier jus ^a	Autres		Saindoux	Autres			
FFA ^b (m/m % acide oléique) maximal	0,75	1,25	3,0	0,75	1,25	2,0	1,25	3,0
Peroxyde ^c maximal	4 meq/kg	4 meq/kg	6 meq/kg	4 meq/kg	4 meq/kg	6 meq/kg	4 meq/kg	10 meq/kg
Impuretés insolubles totales	max. 0,15 %			max. 0,5 %			max. 0,5 %	
Odeur, goût, couleur	Normal			Normal			Normal	

^a

Graisses animales comestibles fondues obtenues par la fonte à basse température de graisses fraîches du coeur, de la crépine et des reins des bovins et de graisses provenant des ateliers de découpe.

^b

Acides gras libres

^c

Indice de peroxyde (meq O₂/kg)

²² Nouvelle teneur selon le ch. II de l'O du DFI du 15 nov. 2006, en vigueur depuis le 1^{er} janv. 2007 (RO 2006 4941).

