

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

817.022.105

du 23 novembre 2005 (Etat le 27 décembre 2005)

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 (ODAIUOs)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.

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 animale².

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 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.

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;
- 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 au cours de la fonte est interdit.

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.

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 porcins.

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 alimentaires³.

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.

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.

³ RS 817.022.21

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 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.

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).

Annexe 2
(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 ¹	Autres		Saindoux	Autres			
FFA ² (m/m % acide oléique) maximal	0,75	1,25	3,0	0,75	1,25	2,0	1,25	3,0
Peroxyde ³ 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 %				
Odeur, goût, couleur	Normal							
¹	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.							
²	Acides gras libres							
³	Indice de peroxyde (meq O ₂ /kg)							