



Ordonnance du DFI sur les denrées alimentaires d'origine végétale, les champignons et le sel comestible (ODAI0V)

Modification du 27 mai 2020

*Le Département fédéral de l'intérieur (DFI)
arrête:*

I

L'ordonnance du DFI du 16 décembre 2016 sur les denrées alimentaires d'origine végétale, les champignons et le sel comestible¹ est modifiée comme suit:

Art. 12, al. 2 et 3

² Le pays de production peut être indiqué par la mention «mélange d'huiles d'olive de différents pays», s'il s'agit de mélanges d'huiles d'olive provenant de différents pays. Par dérogation à l'art. 16, al. 1, de l'ordonnance du DFI du 16 décembre 2016 concernant l'information sur les denrées alimentaires (OIDAI)², le pays de provenance des olives doit toujours être indiqué lorsqu'il diffère du pays de production de l'huile d'olive.

³ Les informations visées aux al. 1, let. a et b, et 2, doivent figurer sur l'emballage ou sur une étiquette liée à celui-ci et doivent chacune apparaître dans leur intégrité dans le même champ visuel principal et dans un corps de texte homogène.

Art. 16, al. 1

¹ Les indications requises à l'art. 3 OIDA³ doivent être complétées par la teneur en matière grasse en pour-cent.

Art. 31 Exigences

Les champignons comestibles qui ne peuvent être mis sur le marché que selon certaines exigences particulières, de même que les exigences correspondantes, figurent à l'annexe 4.

¹ RS 817.022.17

² RS 817.022.16

³ RS 817.022.16

Art. 34, al. 7

⁷ Le «jus de truffes» est le liquide extrait lors de la première stérilisation de truffes entières ou en morceaux des espèces *Tuber*.

Art. 37, al. 1, let. c, 2, let. b, et 3

¹ Les indications requises à l'art. 3 OIDA⁴ doivent être complétées par les informations suivantes:

- c. dans le cas des champignons comestibles frais visés à l'annexe 4: les exigences spécifiques liées à la préparation.

² Les denrées alimentaires contenant des truffes doivent être étiquetées comme suit:

- b. «truffé à X %» ou «avec X % de truffes», si la part en truffes est de moins de 3 % masse par rapport au produit fini.

3 Abrogé

Art. 124a Disposition transitoire de la modification du 27 mai 2020

Les denrées alimentaires non conformes à la modification du 27 mai 2020 peuvent encore être importées, fabriquées et étiquetées selon l'ancien droit jusqu'au 30 juin 2021 et remises au consommateur jusqu'à épuisement des stocks.

II

¹ Les annexes 1 et 11 sont modifiées conformément aux textes ci-joints.

² Les annexes 2 et 4 sont remplacées par les versions ci-jointes.

III

La présente ordonnance entre en vigueur le 1^{er} juillet 2020.

27 mai 2020

Département fédéral de l'intérieur:
Alain Berset

⁴ RS 817.022.16

Annexe I
(art. 3)

Liste des plantes, parties de plantes et préparations à base de plantes dont l'utilisation n'est pas admise dans les denrées alimentaires

Remplacer les huit entrées suivantes par ordre alphabétique conformément au tableau suivant:

Nom scientifique, botanique	Nom français	Parties de plantes	Remarques
Erysimum cheiri (L.) CRANTZ	Giroflée des murailles	Toutes les parties de la plante	
Galanthus spp.	Perce-neige	Toutes les parties de la plante	
Gelsemium sempervirens (L.) JAUME ST.-HIL.	Gelsémie toujours verte, jasmin de Caroline	Rhizome	
Hyoscyamus spp	Espèces de jusquiame	Toutes les parties de la plante	
Rauwolfia serpentina (L.) BENTH. ex KURZ	Rauwolfia, peau de cobra, arbre aux serpents, sarpagandha de l'Inde	Racine	
Rheum officinale BAILLON et Rheum palmatum L.	Rhubarbe	Racine	Seulement comme arôme dans les boissons alcooliques
Schoenocaulon officinale (SCHLECHTEND. et CHAM.) A. GRAY	Cévadille	Graine	
Urginea maritima (L.) BAKER	Scille maritime, scille officinale	Oignon	

Supprimer l'entrée suivante:

Cheiranthus cheiri L.

Annexe 2
(art. 9, let. d, et 10, al. 2)

Exigences s'appliquant aux huiles d'olive et aux huiles de grignons d'olive

Les huiles d'olive et les huiles de grignons d'olive sont soumises aux exigences de l'annexe I du règlement (CEE) n° 2568/91⁵. Les méthodes d'échantillonnage et d'analyse qui s'appliquent sont celles des annexes Ia et II à XX de ce même règlement.

⁵ Règlement (CEE) n° 2568/91 de la Commission du 11 juillet 1991 relatif aux caractéristiques des huiles d'olive et des huiles de grignons d'olive ainsi qu'aux méthodes d'analyse y afférentes, JO L 248 du 5.9.1991, p. 1; modifié en dernier lieu par le règlement d'exécution (UE) 2019/1604, JO L 250 du 30.9.2019, p. 14

Annexe 4
(art. 31 et 37, al. 1, let. c)

Champignons comestibles qui ne peuvent être mis sur le marché que selon certaines exigences particulières et exigences correspondantes

Nom latin	Synonyme nom latin	Nom français	Exigences
Albatrellus			
<i>Albatrellus confluentus</i> (Alb. & Schwein.)	<i>Albatrellus confluentus</i> (Alb. & Schwein.) Kotl. & Pouzar <i>Scutiger confluentus</i> (Alb. & Schwein.) Bondartsev & Singer	Polypore confluent	Éviter les spécimens anciens (amers).
<i>Albatrellus ovinus</i> (Schaeff.) Kotl. & Pouzar	<i>Scutiger ovinus</i> (Schaeff.) Murrill	Polypore des brebis	Éviter les spécimens anciens (amers).
Amanita			
<i>Amanita caesarea</i> (Scop.) Pers.		Amanite des Césars Oronge	Pas d'œufs de champignons fermés (voile général)
<i>Amanita rubescens</i> Pers.		Amanite rougissante Golmotte	Cuire au moins 20 minutes.
Armillaria			
<i>Armillaria borealis</i> Marxm. & Korrhonen		Armillaire boréale	Seulement des spécimens jeunes : cuire séparément 5 minutes à l'eau, jeter l'eau de cuisson, terminer la cuisson.
<i>Armillaria cepistipes</i> Velen. [as 'cepaestipes'], Český Houby		Armillaire pied-bot	
<i>Armillaria gallica</i> Marxm. & Romagn.	<i>Armillaria bulbosa</i> sensu auct. brit.	Armillaire à voile jaune	Séchage possible sans cuisson préalable puis utilisation normale (cuire au moins 20 minutes).
<i>Armillaria mellea</i> (Vahl) P. Kumm. agg.		Armillaire couleur de miel	
<i>Armillaria ostoyae</i> (Romagn.) Herink	<i>Armillaria obscura</i> sensu auct.	Armillaire obscure	
<i>Armillaria tabescens</i> Scop.	<i>Desarmillaria tabescens</i> (Scop.) R.A. Koch & Aime	Armillaire sans anneau	

Nom latin	Synonyme nom latin	Nom français	Exigences
Boletus <i>Boletus erythropus</i> Pers.	<i>Neoboletus erythropus</i> (Pers.) C. Hahn	Bolet à pied rouge	Cuire au moins 20 minutes.
Chlorophyllum <i>Chlorophyllum rhacodes</i> (Vittad.) Vellinga	<i>Macrolepiota rachodes</i> (Vittad.) Singer <i>Macrolepiota rhacodes</i> (Vittad.) Singer	Lépiote déguenillée	Cuire / griller au moins 20 minutes. Ne préparer que le chapeau, pas le pied.
Kuehneromyces Kuehneromyces mutabilis (Schaeff.) Singer & A.H. Sm.	<i>Pholiota mutabilis</i> (Schaeff.) P. Kumm.	Pholiote changeante	Culture seulement (risque de confusion avec <i>Galerina marginata</i>)
Lentinula Lentinula edodes (Berk.) Pegler	<i>Lentinus edodes</i> (Berk.) Singer	Shiitaké	Cuire au moins 20 minutes.
Macrolepiota Macrolepiota procera (Scop.) Singer		Lépiote élevée	Cuire / griller au moins 20 minutes. Ne préparer que le chapeau, pas le pied.
Russula <i>Russula olivacea</i> (Schaeff.) Fr.		Russule olivacée	Cuire au moins 20 minutes.
Sarcodon <i>Sarcodon imbricatus</i> (L.) P. Karst.	<i>Sarcodon imbricatum</i> (L.) P. Karst	Sacodon imbriqué, Hydne imbriqué	Éviter les spécimens anciens (amers).
Suillus <i>Suillus bovinus</i> (L.) Roussel <i>Suillus collinitus</i> (Fr.) Kuntze <i>Suillus granulatus</i> (L.) Roussel <i>Suillus grevillei</i> (Klotsch) Singer <i>Suillus luteus</i> (L.) Roussel	<i>Suillus flavus</i> (With.) Singer	Bolet des bouviers Bolet à base rose Bolet granulé Bolet élégant Nonnette voilée	Enlever la cuticule.

Annexe 11
(art. 92, 97, 100, 111 et 115)

Exigences s'appliquant au sel comestible, aux ingrédients d'assaisonnement et aux sauces

Ch. 6

6. Condiment

- | | |
|-----------------------------|---|
| a. Densité | min. 1220 kg/m ³ (20 °C) |
| b. Azote aminé | min. 1,3 % masse
(rapporté à la matière sèche) |
| c. Azote total | min. 4 % masse
(rapporté à la matière sèche) |
| d. Teneur en sel comestible | max. 50 % masse
(rapporté à la matière sèche) |

