

VD_OMNI GE.2006.0002 vom 11. Juni 2007

VD Tribunal cantonal, 2007-06-11, FR

Quelle: https://mcp.opencaselaw.ch/entscheid/vd_omni_GE.2006.0002

FR: VD_OMNI GE.2006.0002 du 11 juin 2007

IT: VD_OMNI GE.2006.0002 del 11 giugno 2007

Regeste

COOP/ CHIMISTE CANTONAL, OFFICE FEDERAL DE LA SANTE PUBLIQUE | Un produit désigné comme "crème fouettée au lait écrémé", dont la matière grasse de lait a été remplacée par une matière grasse végétale, n'est ni un produit laitier, ni une préparation ou un mélange à base de produit laitier. Il s'agit d'un succédané de crème fouettée, soit d'un nouveau produit soumis à autorisation. Une telle dénomination est en outre trompeuse pour le consommateur.

Erwägungen

E. 1

Déposé dans le délai de vingt jours fixé par l'art. 55 al.

E. 2

Le service fédéral compétent peut autoriser provisoirement des denrées alimentaires que le Conseil fédéral n'a pas encore admises et en fixer la dénomination spécifique.

E. 3

(..)

E. 4

La dénomination spécifique doit : a. caractériser la denrée alimentaire en indiquant sa nature ainsi que les matières premières entrant dans sa fabrication ; b. être compréhensible et ne pas prêter à confusion.

E. 5

La dénomination spécifique des succédanés et des produits d'imitation sera fixée de manière à établir une nette distinction entre ceux-ci et le produit naturel de référence. (...) » Dans son message, le Conseil fédéral précisait ce qui suit à propos de cet article: « Une denrée alimentaire est définie par une dénomination spécifique et les exigences qui y sont liées. La dénomination spécifique peut aussi bien concerner une denrée alimentaire déterminée que l'on ne peut confondre et dont les exigences sont définies d'une manière très stricte (p. ex. le lait, le beurre de choix), qu'une catégorie de marchandises (p. ex. pâtes alimentaires, fruits). Les dénominations spécifiques dans l'ordonnance sur les denrées alimentaires seront dorénavant fixées et définies selon la conception suivante : 1. Les dénominations spécifiques des produits naturels qui sont normalement vendus sans subir de modification doivent être concises, claires et compréhensibles, de manière à ce qu'elles puissent être également utilisées pour désigner le produit lui-même ; les exigences doivent être définies d'une manière précise pour éviter des erreurs et des confusions et doivent garantir une certaine qualité à titre d'exigences minimales. 2. Les dénominations

spécifiques des marchandises composées de matières premières, ingrédients et additifs différents désignent en premier lieu une catégorie de marchandises. A cet égard, on est parti de l'idée que cette sorte de dénomination spécifique ne constituait pas, en règle générale, la désignation sous laquelle le produit était offert et mis sur le marché. En de pareils cas, elle doit constituer une aide dans la démarche du consommateur qui voudrait savoir de quel genre de denrées alimentaires il s'agit. Elle doit aussi permettre d'établir une relation avec l'ordonnance sur les denrées alimentaires. La dénomination spécifique constitue ainsi pratiquement la notion générique pour la déclaration de composition (ingrédients et additifs). Articles de boulangerie, légumes, préparations de viande à longue conservation constituent des exemples de ce type de dénomination spécifique. 3. La denrée alimentaire doit en principe présenter des informations sur sa dénomination spécifique. Cette dernière doit en tout cas figurer sur l'emballage, que ce soit en relation avec la dénomination principale sous laquelle le produit est offert ou, séparément, en relation avec la déclaration (cf. art. 19). (...) 4. Parallèlement à la dénomination spécifique, il est admis d'utiliser, pour les besoins du marketing, une dénomination de fantaisie qui ne soit pas trompeuse. » (FF 1989 I p. 879). b) L'ordonnance du 1^{er} mars 1995 sur les denrées alimentaires (ODAI) est aujourd'hui abrogée et remplacée par l'ordonnance du 23 novembre 2005 sur les denrées et les objets usuels (ODAIIOUs) à laquelle s'ajoutent notamment l'ordonnance du Département fédéral de l'intérieur (DFI) du 23 novembre 2005 sur les denrées alimentaires d'origine animale (ci-après O1 ; RS 817.022.108) et l'ordonnance du DFI du 23 novembre 2005 sur les huiles et graisses comestibles et leurs dérivés (ci-après O2 ; RS 817.022.105), toutes entrées en vigueur le 1^{er} janvier 2006. A titre transitoire, l'art. 80 al. 7 et 8 ODAIOUs dispose ce qui suit : «

E. 7

Nonobstant les dispositions de la présente ordonnance et des ordonnances qui lui sont afférentes, les denrées alimentaires et les objets usuels peuvent encore être importés, fabriqués et étiquetés selon l'ancien droit jusqu'au 31 décembre 2007. Ils peuvent être remis aux consommateurs jusqu'à épuisement du stock. L'alinéa 8 demeure réservé.

E. 8

En dérogation au délai visé à l'al. 7, les délais suivants s'appliquent : a. pour les exigences s'appliquant au lait de vache, aux produits à base de lait de vache et à la marque d'identification : aucun délai transitoire ; b. pour les autres éléments d'étiquetage du lait de vache et des produits à base de lait de vache : délai transitoire jusqu'au 31 décembre 2006 ; (...)» En l'occurrence, le produit litigieux étant constitué pour l'essentiel de lait écrémé de vache, l'art. 80 al. 8 est applicable. Il convient donc d'examiner la légalité du produit sous l'angle de la réglementation actuellement en vigueur (ODAIIOUs). On observera au demeurant que, en ce qui concerne la question litigieuse, cette réglementation ne diffère pas significativement de l'ancienne. 3. a) L'art. 4 ODAIOUs, qui reprend pour l'essentiel la teneur de l'art. 3 ODAI, dispose ce qui suit: « 1 Sont admises les catégories de denrées alimentaires suivantes : a. le lait et les produits laitiers (y compris le fromage et le beurre) ; (...) h. les huiles et les graisses comestibles ainsi que leurs dérivés (y compris la margarine et la mayonnaise) ; 2 Le DFI : a. spécifie les catégories de denrées alimentaires et en arrête les dénominations spécifiques ; b. fixe les exigences s'appliquant aux denrées alimentaires admises ; c. (...) 3 Sont également admis les mélanges et les préparations obtenus à partir de denrées alimentaires visées à l'al. 2. » L'art. 5 al. 1 ODAIOUs précise que : « Les denrées alimentaires qui n'entrent pas dans l'une des catégories spécifiées par le DFI sont

soumises à l'autorisation de l'Office fédéral de la santé publique (OFSP) ». b) Les produits laitiers sont des denrées alimentaires définies aux art. 33 ss O1 (59 ss ODAI). Selon l'art. 33 O1, il s'agit de produits obtenus par transformation du lait ou par transformation ultérieure de produits laitiers, qui peuvent contenir des ingrédients (denrées alimentaires qui s'ajoutent à d'autres ou composent une denrée alimentaire [cf. art. 3 al. 4 LDAI]) et des additifs spécifiques (substances utilisées dans la fabrication de denrées alimentaires pour obtenir des qualités ou des effets déterminés [cf. art. 4 al. 2 LDAI]) selon les processus de transformation et les produits. Les produits laitiers peuvent contenir au maximum 300 g d'ingrédients non lactés par kilogramme. Les ingrédients non lactés ne doivent pas servir à remplacer tout ou partie des composants du lait (art. 34 O1, anciennement art. 52 ODAI). Font notamment partie des produits laitiers, la crème et les produits à base de crème, définie comme la partie riche en matière grasse du lait, qui est obtenue par séparation physique (art. 48 O1). Les dénominations spécifiques sont « demi-crème » ou « crème à café » dont la teneur en matière grasse lactique doit être égale ou supérieure à 150 g/kg, « crème », « crème entière », « crème à fouetter » pour lesquelles la teneur en matière grasse lactique doit être égale ou supérieure à 350 g/kg et « double crème ». Selon l'ordonnance du DFI du 23 novembre 2005 sur les additifs admis dans les denrées alimentaires (OAdd ; RS 817.022.31) et ses annexes, les additifs E 407 (carraghéanes) et E 471 (mono et diglycérides d'acide gras) ne sont admis que dans la crème entière pasteurisée et les additifs E 407, E 471 et E 472e (Esters monoacétyltartrique et diacétyltartrique des mono- et diglycérides d'acides gras) sont interdits dans le lait quelle que soit sa teneur en matière grasse. L'huile et la graisse comestibles sont également des denrées alimentaires définies aux art. 1 ss, respectivement 6 ss O2 (anciennement art. 98 ss ODAI). En l'espèce, le produit litigieux ne saurait être considéré comme une denrée alimentaire admise au sens de l'art. 4 al. 1 ODAI. Il ne s'agit en effet ni d'un produit laitier, en particulier une crème, dans la mesure où celle-ci n'a pas une teneur en matière grasse lactique d'au moins 350 g/kg, cette matière grasse ayant été remplacée dans sa totalité par de la graisse végétale, ni d'une huile ou graisse comestible. c) La recourante ne prétend du reste pas que le produit litigieux est un produit laitier ; elle considère que c'est une préparation à base de produit laitier composée de lait écrémé et d'huile de palme et qu'en conséquence la présence de matière grasse végétale en remplacement de la graisse de lait n'est pas illicite et ne requiert pas l'octroi d'une autorisation spéciale. Se pose dès lors la question de savoir si la crème litigieuse est un mélange ou une préparation au sens de l'art. 4 al. 3 ODAI, soit un produit composé de denrées alimentaires définies dans les ordonnances du DFI. aa) On rappelle tout d'abord que les mélanges admis sont ceux obtenus à partir de denrées alimentaires admises qui sont conformes aux exigences posées par le DFI (cf. art. 4 al. 2 et 3 ODAI). Un mélange de lait et de graisse ou huile végétale doit par conséquent respecter les exigences posées pour chacune des denrées alimentaires concernées, y compris les additifs dont les dispositions prévues dans l'OAdd et ses annexes s'appliquent au produit fini. Or, en l'occurrence, l'additif E 472e présent dans le produit litigieux est interdit aussi bien dans les huiles et graisses comestibles que dans le lait que celui-ci soit écrémé ou non, étant encore précisé que les additifs E 407, E 471 sont également interdits dans le lait (cf. annexes 3 et 7 de l'OAdd). Les denrées « lait » et « graisse » sont par conséquent non conformes aux exigences posées pour ces denrées, avec la conséquence que le mélange de celles-ci est également non conforme. Ce seul fait doit conduire à la conclusion qu'il s'agit d'un nouveau produit requérant une autorisation du service compétent conformément à l'art. 5 al. 1 ODAI. bb) On observe d'autre part que s'il était possible de commercialiser

sans autorisation particulière un substitut de crème fouettée au motif qu'il serait un simple mélange de lait écrémé et de graisse végétale, l'art. 34 OI deviendrait lettre morte. En effet, selon cette disposition qui a remplacé l'art. 52 al. 1 ODAI, les ingrédients non lactés ne doivent pas servir à remplacer tout ou partie des composants du lait dans les produits laitiers. Si l'on considère qu'en raison de cette interdiction le produit contesté ne constitue pas un produit laitier, force est d'admettre qu'il s'agit d'un succédané de crème fouettée, soit d'un nouveau produit qui doit être préalablement soumis à l'autorisation de l'OFSP conformément aux art. 8 al. 2 LDAI et 5 al. 1 ODAIOUs. Ceci correspond d'ailleurs à la pratique de l'OFSP qui a soumis à autorisation des crèmes similaires à celle de la recourante, contenant de la graisse végétale et considérées comme succédané de crème.

4. a) Selon l'art. 1 let. c LDAI la loi a notamment pour but de protéger les consommateurs contre les tromperies relatives aux denrées alimentaires. Elle est notamment applicable à la désignation des denrées alimentaires ainsi qu'à leur publicité (art. 2 al. 1 b LDAI). Le Conseil fédéral a précisé qu'il fallait entendre par « désignation » toutes les inscriptions faites sur les emballages (désignation du produit, dénomination spécifique, déclaration des ingrédients et additifs) (FF. 1989 I p. 874). S'agissant de la dénomination spécifique des succédanés et des produits d'imitation, l'art. 8 al. 5 LDAI précise qu'elle doit être fixée de manière à établir une nette distinction entre ceux-ci et le produit naturel de référence. L'art. 18 LDAI dispose en outre ce qui suit : « La qualité prônée ainsi que toutes les autres indications sur une denrée alimentaire doivent être conforme à la réalité. La publicité pour les denrées alimentaires ainsi que leur présentation et leur emballage ne doivent pas tromper le consommateur. Sont réputées trompeuses notamment les indications et les présentations propres à susciter chez le consommateur de fausses idées sur la fabrication, la composition (...) ». L'art. 19 LDAI précise : « Les denrées alimentaires ne doivent pas être imitées à des fins de tromperie, ni fabriquées, traitées, distribuées, désignées ou prônées de manière à induire en erreur. » Ces dispositions sont complétées par l'art. 10 al. 1 ODAIOUs dont la teneur est la suivante : « Les dénominations, les indications, les illustrations, les conditionnements, les emballages et les inscriptions qui figurent sur les conditionnements et sur les emballages, ainsi que la présentation et la publicité des denrées alimentaires doivent correspondre à la réalité et exclure toute possibilité de tromperie quant à la nature, à la provenance, à la fabrication, au mode de production, à la composition, au contenu et à la durée de conservation de la denrée alimentaire en question ». Selon le message du Conseil fédéral : « (...) la loi fixe comme principe que les denrées alimentaires doivent répondre à ce que le consommateur est en droit d'attendre. Il faut cependant relever que toute attente subjective ou peu commune ne peut entrer en considération. Seule est protégée l'attente justifiée ou, en d'autres termes, celle que l'on peut admettre raisonnablement en considérant les circonstances et les motifs compréhensibles entrant en ligne de compte » (FF 1989 I p. 889).

b) En l'occurrence, le Chimiste cantonal observe que l'absence d'indication dans la désignation du produit de la présence de matière grasse végétale est trompeuse. La recourante considère pour sa part que l'information au consommateur, donnée dans la dénomination spécifique, est suffisante. Il est tout d'abord constaté qu'aucune règle n'a été posée quant à la manière d'indiquer la dénomination spécifique, si ce n'est que celle-ci doit, selon le message du Conseil fédéral, figurer sur l'emballage. La grosseur de son caractère n'est donc en soi pas déterminante. Cela étant, il n'en demeure pas moins que l'emballage en tant que tel, de même que toutes les inscriptions qui y figurent exclure toute possibilité de tromperie. Aussi, le seul fait que la dénomination spécifique soit conforme à la loi ne conduit encore pas à la conclusion qu'il n'y a pas tromperie. Les dénominations de

fantaisie sont admises, parallèlement à la dénomination spécifique, mais elles ne doivent pas être trompeuses (cf. message du Conseil Fédéral déjà cité ; voir ég. ATF 11 IV 106). Selon la jurisprudence du Tribunal fédéral, l'examen de la tromperie ou du risque d'erreur doit se faire à l'égard du consommateur moyen, étant entendu que le spécialiste du domaine concerné n'a pas besoin de la protection de la loi (voir ATF 124 II 398, 111 IV 106 ; 107 IV 200). On constate tout d'abord que la précision qu'il s'agit d'un produit composé de lait écrémé ne permet pas de déduire qu'il n'y a aucune matière grasse de lait. On rappelle en effet que le lait écrémé peut contenir 5 g/kg de matière grasse (cf. art. 27 al. 1 let. d O1). Cela étant, la désignation du produit « crème fouettée au lait écrémé » suggère, auprès du consommateur moyen, qu'il s'agit d'un produit à base de lait et donc d'un produit laitier et non pas d'un succédané de crème. Cette impression est renforcée par l'illustration traditionnelle de fraises nappées de crème et par les indications d'usage du produit (« cette crème peut être utilisée ... »). Le fait que le produit soit destiné, selon la recourante, à des consommateurs soucieux de leur ligne n'enlève pas l'ambiguïté de cette appellation qui apparaît en gros caractère sur l'emballage. D'une part, il n'est pas sûr que ces consommateurs cibles soient conscients d'acheter un produit à base de graisse végétale, la mention du lait, même écrémé laissant logiquement penser le contraire ; d'autre part le produit n'est pas obligatoirement destiné à des personnes connaissant et la ligne de produits WeightWatchers et le fonctionnement de celle-ci, notamment en terme d' "unités points" . Le consommateur moyen doit pouvoir se fier à l'indication mise en exergue, et non pas à une dénomination inscrite en petits caractères au dos du produit, pour savoir le genre de denrée alimentaire qu'il achète. On relèvera enfin que les exemples d'enregistrement de succédanés de crème fouettée déposés au dossier comportent tous la mention de la présence de matière grasse végétale. Au vu de ce qui précède, la désignation « Crème fouettée au lait écrémé » doit être considérée comme trompeuse dans la mesure où il n'est pas fait mention de l'apport en graisse végétale. 5. Au vu des considérants qui précèdent, le recours doit être rejeté. Conformément à l'art. 55 LJPA, les frais de la cause seront mis à la charge de la recourante qui succombe.

Export aus OpenCaseLaw (CC0). Verbindlich ist allein der vom erlassenden Gericht veröffentlichte Originaltext. Quellen-URL siehe oben.