



Rapport explicatif concernant la modification de l'ordonnance sur les denrées alimentaires et les objets usuels (ODAIIOUs)

I. Contexte

Après l'entrée en vigueur de la révision totale de l'ODAIIOUs le 1^{er} mai 2017, il est apparu nécessaire de préciser certaines nouvelles dispositions. La législation alimentaire de l'UE a aussi continué de se développer depuis lors. Dans le cadre du projet de révision Stretto 3, l'ODAIIOUs doit être adaptée aux dernières connaissances.

II. Commentaire des dispositions

Art. 2, al. 3, let. a, note de bas de page, et 4, let. e

Dans l'al. 3, let. a, seule la note de bas de page est actualisée.

L'al. 4, let. e, renvoie désormais aux définitions du nouveau règlement (UE) n° 2017/625¹, qui remplace le règlement (CE) n° 228/2004.

Art. 5, al. 2, let. a

L'al. 2, let. a, est formulé de manière plus générale. Les autorisations ne concernent pas seulement les denrées alimentaires et les objets usuels, mais aussi les allégations (de santé) ou les traitements (par rayonnement ionisant, par ex.).

Art. 14, al. 2

Les chapitres 10 et 11 de l'ordonnance sur les denrées alimentaires d'origine animale donnent une définition de lait et de différents produits laitiers comme le fromage, le yogourt, etc. En principe, les dénominations de produit définies dans la législation ne peuvent être utilisées que pour ces produits. Exceptionnellement, cela ne s'applique pas à la dénomination des produits dont la nature exacte est connue en raison de l'usage traditionnel, ou lorsque les dénominations sont clairement utilisées pour décrire une qualité caractéristique du produit. Ces dénominations sont mentionnées pour chaque langue dans la décision de la Commission 2010/791/UE². La dénomination spécifique

¹ Règlement (UE) 2017/625 du Parlement européen et du Conseil du 15 mars 2017 concernant les contrôles officiels et les autres activités officielles servant à assurer le respect de la législation alimentaire et de la législation relative aux aliments pour animaux ainsi que des règles relatives à la santé et au bien-être des animaux, à la santé des végétaux et aux produits phytopharmaceutiques, modifiant les règlements du Parlement européen et du Conseil (CE) n° 999/2001, (CE) n° 396/2005, (CE) n° 1069/2009, (CE) n° 1107/2009, (UE) n° 1151/2012, (UE) n° 652/2014, (UE) 2016/429 et (UE) 2016/2031, les règlements du Conseil (CE) n° 1/2005 et (CE) n° 1099/2009 ainsi que les directives du Conseil 98/58/CE, 1999/74/CE, 2007/43/CE, 2008/119/CE et 2008/120/CE, et abrogeant les règlements du Parlement européen et du Conseil (CE) n° 854/2004 et (CE) n° 882/2004, les directives du Conseil 89/608/CEE, 89/662/CEE, 90/425/CEE, 91/496/CEE, 96/23/CE, 96/93/CE et 97/78/CE ainsi que la décision 92/438/CEE du Conseil, version selon le JO L 95 du 7.4.2017, p. 1.

² Décision de la commission du 20 décembre 2010 établissant la liste des produits visés à l'annexe XII, point III 1, deuxième alinéa, du règlement (CE) n° 1234/2007 du Conseil, JO L 336 du 21.12.2010, p. 55.



« Erdnussbutter » peut par ex. être utilisée en allemand, mais pas « burro d'arachidi » en italien. Le droit suisse doit lui aussi permettre de telles exceptions.

Art. 15, al. 2, let. a

À l'heure actuelle, les denrées alimentaires génétiquement modifiées ne sont pas considérées comme des nouvelles sortes de denrées alimentaires. Elles sont soumises en tous points aux dispositions relatives aux denrées alimentaires génétiquement modifiées.

L'UE considère que les produits obtenus en fermentateurs (voir explications pour l'art. 31, al. 5) ne sont pas des denrées alimentaires génétiquement modifiées, mais des nouvelles sortes de denrées alimentaires. En Suisse aussi la procédure d'autorisation pour les nouvelles sortes de denrées alimentaires doit s'appliquer aux produits obtenus en fermentateurs : la disposition correspondante devrait donc prévoir une exception pour ces produits.

Denrées alimentaires OGM

Art. 31, al. 3 et 5

L'al. 3 précise que c'est l'OSAV qui est responsable de la procédure d'autorisation des produits qui sont ou contiennent des OGM ou ont été obtenus suite à un croisement avec des OGM. Étant donné que ces produits dépendent de la LGG, l'OSAV soumet la demande à l'Office fédéral de l'environnement (OFEV) pour évaluation dans son domaine de compétence. L'OSAV n'accorde l'autorisation que si, en l'état des connaissances scientifiques, tout risque pour l'environnement peut être exclu.

Al. 5

Les produits OGM sont décrits différemment dans le droit suisse et dans l'UE. La législation communautaire considère que les substances obtenues en milieu confiné par des micro-organismes génétiquement modifiés, qui sont ensuite séparées des micro-organismes, épurées et chimiquement définies ne sont pas des produits OGM (par ex. vitamine B12). Ces produits obtenus en fermentateurs ne sont pas constitués d'OGM. Ils sont considérés comme « obtenus *par* des OGM ». Dans l'UE, ces substances sont en principe soumises à la réglementation sur les nouvelles sortes de denrées alimentaires et donc à la procédure d'autorisation correspondante.

En Suisse, ces produits obtenus en fermentateurs doivent aujourd'hui faire l'objet d'une procédure d'autorisation des OGM pour pouvoir être mis sur le marché. Ils ne doivent pas obligatoirement être indiqués (art. 7, al. 7^{bis}, ODAIGM). La situation actuelle n'est pas satisfaisante pour l'industrie et le commerce, car des procédures d'autorisation différentes s'appliquent dans l'UE et en Suisse pour pouvoir mettre le même produit sur le marché. En Suisse, les produits obtenus en fermentateurs doivent également être soumis aux dispositions sur les nouvelles sortes de denrées alimentaires au sens des art. 15-19 ODAIOUs.

L'al. 5 précise que les produits issus d'OGM, séparés des micro-organismes, épurés et chimiquement définis, et obtenus en milieu confiné selon l'art. 3, let. h, de l'ordonnance sur l'utilisation confinée (par ex. les produits obtenus en fermentateurs comme la vitamine B12) sont désormais soumis à la réglementation relative aux nouvelles sortes de denrées alimentaires (notamment art. 15, al. 1, let. f et i, ODAIOUs). Ces substances ne sont donc plus soumises à la procédure d'autorisation des OGM, mais à celle des nouvelles sortes de denrées alimentaires, laquelle définit des critères comparables. L'évaluation des dangers pour la santé se fait selon les mêmes critères stricts pour les deux



procédures. Cela permet de garantir la protection de la santé des consommateurs. Ces substances continuent de faire exception à l'obligation d'étiquetage (art. 7, al. 7^{bis}, ODAIGM). Contrairement aux autres OGM, ces produits ne constituent pas un risque pour l'environnement.

Art. 33, al. 1, phrase introductive, et 1^{bis}

L'art. 33 règle l'obligation de documentation pour les produits OGM.

Le terme « produit OGM » de l'art. 31, al. 1, est utilisé dans la phrase introductive de l'al. 1. Il désigne les denrées alimentaires qui sont des OGM, contiennent de tels organismes ou en sont issues. L'obligation de documentation doit aussi s'appliquer aux produits OGM au sens de l'art. 31, al. 5, ODAIOUs.

Art. 37

L'art. 37 règle l'obligation d'étiquetage pour les produits OGM.

Les al. 1 et 2 correspondent aux al. 1 et 3 en vigueur jusqu'à présent.

L'ODAIGM règle actuellement les conditions dans lesquelles les denrées alimentaires peuvent porter la mention « produit sans recours au génie génétique ». En raison de l'importance de cette mention, les dispositions de l'ODAIGM doivent être transférées à l'ODAIOUs. Pour des raisons législatives, l'al. 2 est abrogé et la disposition est incluse à l'al. 4. L'actuel al. 4 devient l'al. 3. Étant donné que le DFI ne devrait tolérer aucune exception pour la mention « produit sans recours au génie génétique », sa compétence se limitera désormais aux exceptions concernant l'étiquetage des denrées alimentaires génétiquement modifiées (al. 3).

Mention « produit sans recours au génie génétique » (mise en œuvre de la motion Bourgeois 15.4114 « Des règles pertinentes pour l'étiquetage "sans OGM/sans génie génétique" »)

En Suisse, les consommateurs privilégient les denrées alimentaires sans OGM. L'agriculture suisse fait donc de gros efforts pour éviter d'avoir recours au génie génétique. Elle a ainsi pris la décision de nourrir les animaux de rente avec des aliments sans OGM. Malgré ces efforts, le cadre juridique suisse est strict (contrairement à celui des pays voisins) et ne permet pas de mettre l'accent sur la production sans OGM et d'en faire la publicité pour les denrées alimentaires d'origine animale (par ex. yogourt), car des additifs pour l'alimentation animale (par ex. vitamines et acides aminés obtenus à partir de micro-organismes génétiquement modifiés) sont souvent utilisés. Il est impossible de renoncer totalement à de tels produits, car ceux qui sont obtenus sans recours au génie génétique ne sont pas toujours disponibles. Certains additifs pour l'alimentation animale ne peuvent plus être obtenus sans recours au génie génétique (par ex. vitamine B12). L'utilisation de ces additifs est donc inévitable. Par conséquent, les denrées alimentaires d'origine animale produites avec ces additifs ne peuvent actuellement pas porter la mention « produit sans recours au génie génétique ». Le yoghourt importé, par exemple, peut en outre avoir été produit avec le lait de vaches nourries avec des aliments génétiquement modifiés, ce qui ne doit pas être mentionné sur le yogourt. Ces produits importés ne peuvent être distingués des produits suisses, qui sont toujours produits sans recours à des aliments pour animaux contenant des OGM.

En application de la motion (15.4114) Bourgeois « Des règles pertinentes pour l'étiquetage "sans OGM/sans génie génétique" », il s'agit d'assouplir les conditions préalables à l'étiquetage des denrées alimentaires d'origine animale avec la mention « produit sans recours au génie génétique ». La motion



Bourgeois charge notamment le Conseil fédéral d'adapter la législation actuelle afin que les denrées alimentaires d'origine animale obtenues sans recours au génie génétique puissent être étiquetées et présentées en Suisse de la même manière que dans les pays voisins.

Actuellement, une denrée alimentaire peut porter la mention « produit sans recours au génie génétique » si aucun produit OGM n'est utilisé durant tout le processus de fabrication. Seule l'utilisation de médicaments vétérinaires obtenus à partir d'OGM est autorisée. En outre, pour pouvoir porter la mention « produit sans recours au génie génétique », une denrée alimentaire, un ingrédient ou un auxiliaire technologique similaire doit être autorisé en droit suisse comme denrée alimentaire OGM, ou doit pouvoir être produit conformément au droit suisse à partir de matières auxiliaires de l'agriculture ou de matières premières (aliments pour animaux ou additifs pour l'alimentation animale) qui sont des OGM ou qui contiennent ou sont issus de tels organismes.

Le droit communautaire n'a pas de dispositions relatives à la mise en avant de la renonciation partielle ou complète au génie génétique dans la production de denrées alimentaires. Certains États de l'UE ont des législations différentes dans ce domaine : c'est notamment le cas de l'Allemagne, de l'Autriche et de la France. Ces pays autorisent, pour la production de denrées alimentaires d'origine animale, l'utilisation de médicaments vétérinaires obtenus à partir d'OGM et en principe aussi, à certaines conditions, le recours à des additifs pour l'alimentation animale obtenus à partir de micro-organismes génétiquement modifiés (vitamines et acides aminés). Là-bas, les aliments d'origine animale ainsi produits peuvent néanmoins être étiquetés comme « produits sans recours au génie génétique ».

En Suisse, les exigences relatives à la mention « produit sans recours au génie génétique » doivent être rapprochées de celles des pays voisins. Comme mentionné précédemment, la disposition relative à la déclaration « produit sans recours au génie génétique » sera inscrite dans l'ODAIU. À l'heure actuelle, seule la mention « produit sans recours au génie génétique » peut être utilisée (cf. Art. 7, al. 9, ODAIGM). À l'avenir, sur la base de la nouvelle formulation moins restrictive de la phrase introductive de l'al. 4, d'autres mentions de même portée seront autorisées. Cela doit éviter des obstacles au commerce.

L'al. 4, let. a, ch. 1 et 2, traite toujours de l'absence de produits OGM durant tout le processus de fabrication. Cela comprend en principe aussi l'utilisation de produits obtenus en fermentateurs.

Aujourd'hui, il est possible d'utiliser la mention « produit sans recours au génie génétique » pour les denrées alimentaires d'origine animale aussi lorsque des médicaments vétérinaires obtenus à partir d'OGM ont été utilisés durant la production. L'art. 7, al. 8, let. a, ch. 2, ODAIGM prévoit actuellement une exception pour les médicaments vétérinaires. Celle-ci doit être maintenue et étendue aux additifs pour l'alimentation animale. Outre les médicaments vétérinaires (al. 5, let. a), les additifs pour l'alimentation animale issus d'OGM conformément à l'art. 31, al. 5, doivent désormais être autorisés (al. 5, let. b). Il doit être attesté que ces additifs pour l'alimentation animale ne sont pas disponibles en continu sans recours au génie génétique et qu'ils sont nécessaires pour couvrir les besoins des animaux afin de garantir leur santé et leur protection.

La modification proposée signifie dans des cas concrets :

Le **yogourt A** est produit avec le lait d'une vache nourrie avec des aliments ne contenant pas d'OGM, qui a reçu des additifs alimentaires obtenus sans recours au génie génétique et qui a été traitée avec des médicaments vétérinaires OGM.



Le **yogourt B** est produit avec le lait d'une vache nourrie avec des aliments ne contenant pas d'OGM, qui a reçu des additifs alimentaires obtenus par des OGM et qui a été traitée avec des médicaments vétérinaires OGM.

Le **yogourt C** est produit avec le lait d'une vache nourrie avec des aliments contenant des OGM, qui a reçu des additifs alimentaires obtenus grâce au génie génétique et qui a été traitée avec des médicaments vétérinaires OGM.

Propriétés	Yogourt A	Yogourt B	Yogourt C
Aliments pour animaux	Aliments pour animaux normaux	Aliments pour animaux normaux	Aliments pour animaux contenant des OGM
Additifs pour l'alimentation animale	Additifs de synthèse pour l'alimentation animale	Additifs pour l'alimentation animale issus d'OGM	Additifs pour l'alimentation animale issus d'OGM
Médicaments vétérinaires	OGM	OGM	OGM
Provenance du lait utilisé pour fabriquer le yogourt	Suisse ou importé	Suisse ou importé	Importé seulement, car l'agriculture suisse n'a pas recours aux aliments pour animaux contenant des OGM
Indication obligatoire des OGM en Suisse et dans les pays voisins à l'heure actuelle	aucune	<u>aucune</u>	Aucune indication pour l'utilisation d'aliments pour animaux contenant des OGM
Indications volontaires en Suisse à l'heure actuelle	Indication volontaire « produit sans recours au génie génétique » autorisée	Aucune mention volontaire « produit sans recours au génie génétique » autorisée	Aucune mention volontaire « produit sans recours au génie génétique » autorisée
Indications volontaires dans les pays voisins à l'heure actuelle	Indication volontaire « produit sans recours au génie génétique » autorisée	Indication volontaire « produit sans recours au génie génétique » autorisée	Aucune mention volontaire « produit sans recours au génie génétique » autorisée
Étiquetage en Suisse selon les nouvelles dispositions relatives aux allégations négatives	Indication volontaire « produit sans recours au génie génétique » autorisée	Indication volontaire « produit sans recours au génie génétique » autorisée	Aucune mention volontaire « produit sans recours au génie génétique » autorisée



En Suisse, les denrées alimentaires d'origine animale peuvent aujourd'hui porter la mention « produit sans recours au génie génétique » si elles répondent aux critères définis pour le yogourt A. Pour les produits comme les yogourt B et C, la mention n'est pas possible. Les consommateurs sont donc déjà confrontés au fait que des produits tels que le yogourt A peuvent porter la mention « produit sans recours au génie génétique », alors que des médicaments vétérinaires contenant des OGM sont utilisés dans leur fabrication.

De plus, à l'heure actuelle l'indication des OGM n'est pas obligatoire pour des produits tels que le yogourt C, pour la fabrication duquel des aliments ayant servi à nourrir les vaches contenaient des OGM. Ce type de produit arrive sur le marché suisse uniquement par le biais des importations, car les aliments pour animaux contenant des OGM ne sont pas utilisés dans l'agriculture suisse.

La mise en œuvre de la motion crée les conditions permettant d'apposer la mention « produit sans recours au génie génétique » sur les denrées alimentaires d'origine animale produites grâce à des additifs pour l'alimentation animale obtenus par des OGM, mais sans recours à des aliments pour animaux OGM.

Certaines denrées alimentaires ne peuvent pas porter la mention « produit sans recours au génie génétique » (par ex. les denrées alimentaires d'origine végétale, pour lesquelles les OGM ne sont pas autorisés en Suisse) : l'art. 7, al. 8, let. c, ODAIGM, qui fixe qu'un aliment OGM similaire doit être autorisé (art. 37, al. 4, let. c, ch. 1), est maintenu. À l'avenir, il restera impossible pour les denrées alimentaires d'origine végétale (par ex. pommes ou pommes de terre) de porter la mention « produit sans recours au génie génétique » si aucune denrée alimentaire OGM similaire n'a été autorisée en droit suisse. Si aucune denrée alimentaire OGM similaire n'est autorisée, la mention « produit sans recours au génie génétique » peut être utilisée, à condition que des denrées alimentaires similaires puissent être produites conformément au droit suisse à partir de matières auxiliaires de l'agriculture ou de matières premières qui sont des organismes génétiquement modifiés ou qui contiennent ou sont issus de tels organismes (art. 37, al. 4, let. c, ch. 2, ODAIOUs). Le yogourt C importé en Suisse et produit avec des aliments pour animaux contenant des OGM est donc considéré comme un produit similaire, ce qui permet d'apposer la mention « produit sans recours au génie génétique » sur les yogourts A et B.

En résumé, seuls les aliments d'origine animale satisfaisants aux critères définis pour le yogourt A et maintenant aussi pour le yaourt B pourront désormais bénéficier d'un étiquetage négatif en Suisse. Il n'y a pas de changement pour l'étiquetage des autres produits (voir le tableau).

Art. 38, al. 2 et 3, deuxième phrase

Les termes « produit » et « denrée alimentaire » dans l'al. 2 ont été modifiés et harmonisés avec la terminologie de l'ordonnance du DFI concernant l'information sur les denrées alimentaires (OIDAI ; RS 817.022.16).

Toutes les procédures d'autorisation de la législation alimentaire sont en principe régies par les dispositions des art. 3 ss ODAIOUs. En l'espèce, toutefois, l'art. 3 ODAIOUs ne s'applique pas puisque ce sont les critères définis à l'art. 38, al. 2, qui s'appliquent pour l'octroi d'une autorisation. D'autres exigences figurent cependant dans l'OIDA concernant la procédure d'autorisation (voir art. 32 et 33 OIDA), c'est pourquoi une délégation correspondante est créée dans la deuxième phrase de l'art. 38, al. 3.



Art. 39, al. 2, let. a et d

Cette réglementation de la déclaration par écrit de la provenance s'applique aussi aux ratites. Cette disposition avait été oubliée par inadvertance et se voit ainsi corrigée (al. 2, let. a).

La date limite de consommation doit être indiquée aussi pour les aliments périssables, emballés ou enveloppés de papier sur le lieu de vente à la demande des consommateurs, ou préemballés en vue de leur vente imminente. Sont considérées comme périssables les denrées alimentaires qui doivent être conservées au frais conformément à l'art. 24 de l'ordonnance du DFI du 16 décembre 2016 sur l'hygiène (OHyg ; RS 817.024.1) ou conformément aux exigences spécifiques de température de la présente ordonnance. Cette date doit permettre aux consommateurs qui achètent de tels aliments d'en connaître la durée de conservation à une date ultérieure. Elle indique également aux autorités d'exécution si la denrée alimentaire en question a effectivement été préemballée en vue de sa remise immédiate (al. 2, let. d).

Art. 40, titre

Le titre est adapté car les dispositions doivent s'appliquer à toutes les denrées alimentaires du commerce intermédiaire, y compris les produits finis.

Art. 48, al. 2

L'ancien al. 2 est biffé, car il est déjà exclu par l'art. 1, al. 2, let. c, ODAIOUs. La formulation a entraîné des confusions. Un nouvel al. 2 a été introduit, pour clarifier que les antiquités ne sont pas concernées.

Art. 81, al. 3

Les procédures d'échantillonnage ont été oubliées dans la version de l'ODAIOUs en vigueur depuis le 16 décembre 2016. Cette erreur doit être corrigée. La nouvelle version correspond aussi au contenu de l'art. 25 de la loi sur les denrées alimentaires.

Art. 85a

Cette disposition correspond à l'art. 15 du règlement (UE) 2017/625³. Elle spécifie que qui figurait déjà dans les grandes lignes dans les art. 29 et 30 LDAI.

Art. 90

L'al. 1 précise que le renforcement des contrôles ne concernera que les produits importés via les aéroports de Genève et de Zurich. Les lots importés par voie terrestre ne sont pas concernés. La notification électronique du produit concerné doit se faire via le système TRACES de l'Union européenne (TRACES module IM-SOC).

L'al. 2 définit quelles sont les personnes responsables de la notification préalable. Cela permet de garantir que l'importateur transmet les informations essentielles sur le lot (par ex. concernant la réfrigération) à la personne assujettie à l'obligation de déclarer.

L'al. 3 indique que le terme DCE (document commun d'entrée) est remplacé par DSCE (document sanitaire commun d'entrée).

³ Voir note de bas de page 1.



L'al. 4 explique que les lots n'ayant pas fait l'objet d'une notification préalable entraînent un surcroît de travail. Ils sont ainsi soumis à un émolument supplémentaire détaillé dans l'annexe 8 de l'OELDAI.

L'al. 5 résume les obligations générales de la personne assujettie à l'obligation de déclarer vis-à-vis de l'OSAV. Le Service vétérinaire frontalier des aéroports de Zurich et de Genève est l'unité de l'OSAV responsable de cette fonction.

Al. 6-8 : Le contenu de ces alinéas correspond à celui des anciens al. 5 à 7.

Art. 91, al. 1, 1^{bis}, 3 et 6

Les al. 1^{bis} et 3 indiquent également que le terme DCE (document commun d'entrée) est remplacé par DSCE (document sanitaire commun d'entrée).

Al. 6 : l'article 46, paragraphe 2 du règlement (UE) 2017/625⁴ prévoit que d'autres dispositions seront adoptées concernant les procédures nécessaires pour garantir la traçabilité des biens et les documents qui doivent accompagner les biens lorsque des échantillons ont été prélevés par les autorités compétentes. L'OSAV doit être habilité à édicter ces dispositions très techniques au niveau de l'office.

Modification de l'OPPEtr

Art. 2, let. b, ch. 1

Les exigences en matière de déclaration des boissons alcoolisées sucrées figurant dans l'ordonnance du DFI du 16 décembre 2016 sur les boissons sont harmonisées avec celles de l'UE : il n'est plus nécessaire de faire une référence supplémentaire aux « boissons alcoolisées sucrées » sur l'étiquette, il suffit d'indiquer la teneur en alcool. L'exception correspondante au principe du Cassis de Dijon doit donc être abrogée.

Art. 2, let. b, ch. 8

Les exigences relatives à l'utilisation de la mention « produit sans recours au génie génétique » étant désormais réglementées dans l'ODAIUOs, la référence doit être adaptée.

Art. 2, let. b, ch. 9

Il s'agit simplement d'une adaptation terminologique au nouveau droit alimentaire. Les termes « additifs » et « auxiliaires technologiques » sont supprimés.

Étant donné que la définition de denrées alimentaires couvre l'ensemble des substances ou des produits transformés, partiellement transformés ou non transformés qui sont destinés à être ingérés ou dont on peut raisonnablement s'attendre à ce qu'ils soient ingérés par l'être humain (cf. art. 4, al. 2, LDAI), les additifs et les auxiliaires technologiques ne sont plus mentionnés explicitement dans l'ordonnance. S'ils restent dans les denrées alimentaires, ils sont considérés comme des denrées

⁴ Voir note de bas de page 1.



alimentaires. Par contre, les auxiliaires technologiques produits à l'aide du génie génétique qui ne se retrouvent pas dans les denrées alimentaires et ceux qui ne s'y retrouvent qu'à l'état de résidus ne constituent pas des denrées alimentaires et ne sont par conséquent pas soumis à autorisation selon le droit alimentaire.

III. Conséquences

1. Conséquences pour la Confédération

Aucune.

2. Conséquences pour les cantons et les communes

Aucune.

3. Conséquences économiques

Les modifications prévues apportent des précisions et le droit est adapté au droit de l'UE actuellement en vigueur. Les adaptations du droit de l'UE facilitent les échanges de marchandises entre la Suisse et l'UE en harmonisant les dispositions des deux marchés relatives à la production.

IV. Compatibilité avec les engagements internationaux de la Suisse

Les modifications proposées sont compatibles avec les engagements internationaux de la Suisse.



Rapport explicatif concernant l'Ordonnance sur l'exécution de la législation sur les denrées alimentaires (OELDAI)

I. Situation initiale

La présente ordonnance définit tous les devoirs, obligations, qualités requises mais également les droits des autorités d'exécution de la législation alimentaire liés à l'accomplissement de leurs tâches légales. Par comparaison avec la version du 1^{er} mai 2017, qui s'appuyait sur les règlements (CE) n° 882/2004¹ et (CE) n° 854/2004², la présente ordonnance s'oriente désormais sur le nouveau règlement (UE) 2017/625 concernant les contrôles officiels³ en termes de contenu, de structure et de terminologie. C'est pourquoi certains articles ou contenus ont été groupés différemment par rapport à la version précédente. S'agissant du contenu, la partie consacrée à la formation des autorités d'exécution a été entièrement révisée. Plus de la moitié des dispositions existantes ont été modifiées, et à ce titre, l'OELDAI est soumise à une révision complète.

II. Commentaire des dispositions

Titre 1 Objet et définitions

Les champs d'application abordés par l'article 1, alinéa 1 de l'ordonnance correspondent par principe à ceux du droit applicable, mais font l'objet de précisions. De même, aucune modification n'est apportée en matière de subsidiarité par rapport aux ordonnances mentionnées à l'article 1, alinéa 2.

¹ Règlement (CE) n° 882/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif aux contrôles officiels effectués pour s'assurer de la conformité avec la législation sur les aliments pour animaux et les denrées alimentaires et avec les dispositions relatives à la santé animale et au bien-être des animaux, JO L 165 du 30.04.2004, p. 1.

² Règlement (CE) n° 854/2004 du Parlement européen et du Conseil, du 29 avril 2004, fixant les règles spécifiques d'organisation des contrôles officiels concernant les produits d'origine animale destinés à la consommation humaine, JO L 139 du 30.04.2004, p. 206.

³ Règlement (UE) 2017/625 du Parlement européen et du Conseil du 15 mars 2017 concernant les contrôles officiels et les autres activités officielles servant à assurer le respect de la législation alimentaire et de la législation relative aux aliments pour animaux ainsi que des règles relatives à la santé et au bien-être des animaux, à la santé des végétaux et aux produits phytopharmaceutiques, modifiant les règlements du Parlement européen et du Conseil (CE) n° 999/2001, (CE) n° 396/2005, (CE) n° 1069/2009, (CE) n° 1107/2009, (UE) n° 1151/2012, (UE) n° 652/2014, (UE) 2016/429 et (UE) 2016/2031, les règlements du Conseil (CE) n° 1/2005 et (CE) n° 1099/2009 ainsi que les directives du Conseil 98/58/CE, 1999/74/CE, 2007/43/CE, 2008/119/CE et 2008/120/CE, et abrogeant les règlements du Parlement européen et du Conseil (CE) n° 854/2004 et (CE) n° 882/2004, les directives du Conseil 89/608/CEE, 89/662/CEE, 90/425/CEE, 91/496/CEE, 96/23/CE, 96/93/CE et 97/78/CE ainsi que la décision 92/438/CEE du Conseil (règlement sur les contrôles officiels), version du JO L 95 du 07.04.2017, p. 1.



Les termes définis à l'article 2, alinéa 1 sont repris en majeure partie soit du règlement (UE) n° 2017/625⁴, soit de la législation en vigueur. Les autres termes s'entendent tels que définis dans le règlement (UE) 2017/625 (art. 2, al. 2).

Titre 2 Contrôles officiels

Chapitre 1 Dispositions générales (art. 3-13)

Ces dispositions sont reprises en majeure partie soit du règlement (UE) n° 2017/625⁵, soit de l'OELDAI.

Elles décrivent les principes et les méthodes selon lesquels les contrôles officiels doivent se dérouler, ainsi que les entités et les activités soumises au contrôle officiel.

Pour garantir que le public soit informé de la situation en matière de sécurité des denrées alimentaires, les autorités compétentes doivent veiller à publier les informations relatives aux contrôles officiels et à leurs résultats (art. 7). Pour une meilleure vue d'ensemble et pour améliorer l'efficacité, il est possible de communiquer ces informations dans le cadre des rapports nationaux.

L'article 8 statue sur l'obligation de mener les contrôles officiels selon des procédures documentées. Si l'inspectorat des denrées alimentaires a été accrédité selon la norme ISO 17020 ou si un laboratoire l'a été selon la norme ISO 17025, ils remplissent les exigences fixées à l'alinéa 1.

Les règles applicables aux contrôles officiels par les autorités fédérales sont définies dans les actes législatifs pertinents (loi sur les douanes, OITE⁶) et leurs prescriptions de service.

Pour permettre un meilleur suivi des infractions et optimiser les mesures correctives de l'entreprise concernée, les résultats des contrôles officiels doivent être consignés par écrit et une copie doit être fournie à l'entreprise sur demande (art. 9). Si le personnel des autorités compétentes doit être constamment ou régulièrement présent lors des contrôles officiels pour surveiller les activités de l'entreprise, il serait disproportionné de consigner par écrit chaque inspection ou visite dans l'entreprise. Dans ces cas, les comptes rendus doivent être rédigés à intervalles réguliers permettant aux autorités compétentes et à l'entreprise de s'informer régulièrement sur le niveau de conformité.

Le principe selon lequel toutes les denrées alimentaires ou objets usuels d'un lot contenant une denrée alimentaire ou un objet usuel présentant un risque sont également réputés à risque (art. 10) est repris de l'article 14, chiffre 6, du règlement (CE) n° 178/2002⁷.

L'autorité fédérale devra établir un rapport si le cas débouche sur une contestation ou si le cas est transmis au canton.

⁴ Voir note de bas de page 3.

⁵ Voir note de bas de page 3.

⁶ Ordonnance réglant les échanges d'importation, de transit et d'exportation d'animaux et de produits animaux avec les pays tiers (OITE-PT, RS 916.443.10); Ordonnance réglant les échanges d'importation, de transit et d'exportation d'animaux et de produits animaux avec les Etats membres de l'UE, l'Islande et la Norvège (OITE-UE, RS 916.443.11).

⁷ Règlement (CE) n° 178/2002 du Parlement européen et du Conseil du 28 janvier 2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'Autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires, JO L 31 du 01.02.2002.



L'obligation d'annoncer spontanément les denrées alimentaires et les objets usuels mettant en danger la santé humaine (art. 11) a été reprise de l'ancienne législation (art. 7 OELDAI, version du 1^{er} mai 2018). Ainsi, les autorités cantonales d'exécution doivent déclarer à l'OSAV les cas présentant un danger aigu pour la santé ou les cas de remise de denrées alimentaires ou d'objets usuels dangereux pour la santé à un nombre indéterminé de consommateurs. Il s'agit notamment des notifications publiées sur des systèmes en réseau étrangers tels que le système RASFF⁸. La notification doit être mise à la disposition de l'OSAV dans les 48 heures suivant la prise de connaissance.

L'article 12 donne la possibilité à l'OSAV de surveiller et de coordonner l'exécution par les cantons conformément à l'article 42 de la loi sur les denrées alimentaires et d'édicter des directives pour la coordination de l'exécution si cela semble nécessaire.

Pour veiller à ce que les dispositions de la présente ordonnance soient respectées, les autorités compétentes procèdent à des audits internes ou font procéder à des audits (art. 13). Ces audits doivent être réalisés en toute transparence et être soumis à un contrôle par un organe indépendant.

Chapitre 2 Contrôles en Suisse

Section 1 Méthodes et techniques pour les contrôles officiels (art. 14)

L'article 14 mentionne les méthodes et techniques que peut utiliser le contrôle des denrées alimentaires et des objets usuels en Suisse. Il donne aux autorités d'exécution la compétence de ne contrôler que les points sélectionnés. Lors d'une inspection approfondie ou complète, on contrôle généralement tous les points mentionnés dans la mesure où ils sont pertinents dans l'entreprise concernée. Les autorités d'exécution ont cependant le loisir de ne contrôler que les points qu'elles ont sélectionnés. L'article révisé reprend les termes et la structure du nouveau règlement (UE) 2017/625⁹ sur le contrôle.

Section 2 Enquête sur les foyers de toxi-infection en lien avec les denrées alimentaires ou l'eau de douche et de baignade (art. 15 et 16)

Les expériences tirées de la pratique ont montré l'importance de l'échange d'informations et de la coordination des enquêtes entre les autorités cantonales chargées de l'exécution de la législation sur les denrées alimentaires et les autorités sanitaires. L'article 16 garantit que les chimistes cantonaux et les médecins cantonaux s'informent mutuellement des événements relatifs à de possibles foyers de toxi-infection alimentaire. L'organe cantonal qui est le premier à avoir connaissance d'un possible foyer doit en informer les autres organes. De même, la chimiste cantonale ou le chimiste cantonal doit procéder à toutes les investigations nécessaires pour rétablir la sécurité des denrées alimentaires. En font partie les enquêtes et mesures légales menées ou prises directement dans les établissements du secteur alimentaire, ainsi que les enquêtes auprès des consommateurs visant à déterminer la cause d'un foyer de toxi-infection. On peut faire appel également au vétérinaire cantonal si nécessaire. Si des mesures médicales sont nécessaires, en particulier des examens médicaux ou le prélèvement d'échantillons pour analyse, elles incombent au médecin cantonal. Les autorités sanitaires cantonales et les autorités chargées de l'exécution de la législation sur les denrées alimentaires doivent dans tous les cas se concerter avant de prendre des mesures. Les échantillons doivent être conservés jusqu'au terme de l'enquête épidémiologique concernant le foyer. Dans certaines circonstances, celle-ci peut inclure une procédure judiciaire.

⁸ Rapid Alert System for Food and Feed de l'UE.

⁹ Voir note de bas de page 3.



Les cantons doivent constamment informer l'OSAV de l'avancement des enquêtes (al. 5). Si le foyer est supracantonal, l'OSAV peut, en vertu de l'article 42 LDAI «Mesures en cas de conditions extraordinaires», ordonner aux cantons de prendre des mesures concrètes, notamment de transmettre les isolats d'agents pathogènes à des laboratoires donnés ou de mener des enquêtes complémentaires sur place (al. 6).

L'eau de douche et de baignade est désormais considérée comme un objet usuel dans cet article, car elle peut également constituer un foyer de toxi-infection (p. ex. légionelles).

Section 3 Procédure d'autorisation et listes des établissements annoncés et des établissements autorisés (art. 17 à 19)

Selon l'article 19, l'autorité cantonale d'exécution compétente tient la liste des établissements annoncés et la liste des établissements autorisés. Elle saisit, dans le système d'information de la Confédération, les établissements autorisés ainsi que leurs numéros d'autorisation et les données relatives à ces établissements. Selon l'article 17, une autorisation ne peut être délivrée que si l'établissement a fait l'objet d'une inspection préalable. L'établissement autorisé reçoit non seulement l'autorisation mais aussi un numéro d'autorisation (art. 18).

Section 4 Contrôles supplémentaires concernant les jouets (art. 20 à 22)

Les articles 20 à 22 abordent plus particulièrement les contrôles supplémentaires devant être effectués dans le secteur des jouets. Ces dispositions constituent des obligations découlant de l'Accord entre la Confédération suisse et la Communauté européenne relatif à la reconnaissance mutuelle en matière d'évaluation de la conformité¹⁰. L'autorité cantonale d'exécution est compétente pour acquérir la documentation nécessaire. Elle doit s'adresser directement à l'organisme d'évaluation de la conformité, même si ce dernier est situé à l'étranger. En cas de problème pour acquérir les documents nécessaires à l'étranger, l'autorité cantonale peut demander l'aide de l'OSAV. Ces dispositions ne font l'objet d'aucune modification dans la présente révision.

Chapitre 3 Contrôles lors de l'importation, du transit et de l'exportation (art. 23 à 36)

Le chapitre 3 est consacré aux contrôles lors de l'importation, du transit et de l'exportation de denrées alimentaires d'origine végétale et d'objets usuels. Ces contrôles sont effectués par l'Administration fédérale des douanes (AFD).

Les contrôles lors de l'importation, du transit et de l'exportation de denrées alimentaires d'origine animale sont abordés dans les ordonnances de l'OITE¹¹.

Section 1 Dispositions communes

Les cas particuliers visés à l'article 23, alinéa 3 sont ceux pour lesquels ni l'AFD ni le Service vétérinaire de frontière ne disposent des connaissances techniques spécifiques. Concrètement, l'AFD peut procéder à une évaluation définitive si elle constate une infraction manifeste, par exemple si la denrée alimentaire est pourrie, recouverte de moisissures, entreposée à la mauvaise température, etc. S'il est nécessaire de disposer de connaissances spécifiques ou de réaliser des analyses ou des examens complémentaires par des experts de l'autorité cantonale d'exécution, l'exécution est confiée à cette

¹⁰ RS 946.526.81

¹¹ Voir note de bas de page 6.



autorité cantonale d'exécution. Celle-ci définit les paramètres à analyser, prend la décision finale et ordonne les mesures qui s'imposent.

En vertu de l'article 25, l'AFD peut annoncer aux autorités cantonales des anomalies qui n'ont encore conduit à aucune contestation à l'importation mais doivent être corrigées pour la délivrance aux consommateurs, comme par exemple la présence d'une langue officielle sur l'étiquette. Le contrôle et l'exécution éventuelle de l'annonce relèvent de la responsabilité du canton.

Section 2 Importation

Les tâches de contrôle spécifiques lors de l'importation sont mentionnées aux art. 27 à 32. Selon l'article 28, alinéa 4, l'OSAV peut donner l'instruction à l'AFD de transmettre les échantillons de certaines marchandises à un laboratoire spécialisé. Cette situation peut notamment se présenter en cas de campagnes ciblées de l'OSAV ou d'enquêtes spécifiques.

Section 3 Transit

Le contenu de cette section correspond à celui de la version du 1er mai 2018.

Section 4 Exportation

La surveillance visée à l'article 34, alinéa 2 signifie que l'autorité cantonale d'exécution contrôle que l'établissement respecte le droit national et la législation du pays de destination. Aucune modification par rapport à la version du 1er mai 2018.

Chapitre 4 Contrôles renforcés de certaines denrées alimentaires au moment de leur importation et transit (art. 37 à 44)

Les contrôles aux importations de pays tiers entrant en Suisse par voie aérienne via les aéroports de Genève et de Zurich, de même que les importations en provenance de l'UE font partie d'un système complexe qui a fait l'objet de nombreuses négociations et d'accords (accord vétérinaire avec l'UE). Dans ce contexte, il convient non seulement de respecter des exigences matérielles liées au produit, mais aussi des dispositions formelles relatives à la procédure en matière de contrôles.

En conséquence, la reprise des dispositions et principes du droit européen en matière de contrôles est importante pour permettre à la Suisse de remplir ses obligations et d'assurer des échanges commerciaux sans obstacles techniques avec l'UE. Ainsi, il appartient notamment de contrôler les produits selon les mêmes principes que ceux qui s'appliquent aux États membres de l'UE formant la frontière extérieure de l'Union.



L'UE a édicté les deux règlements (CE) n° 669/2009¹² et (UE) n° 884/2014¹³ sur la base du règlement (CE) n° 882/2004¹⁴. Ils prévoient un nouveau régime de contrôles documentaires, d'identité et physiques renforcés lors de l'importation dans l'Union européenne de certaines denrées alimentaires et aliments pour animaux d'origine non animale provenant de certains pays tiers et pouvant présenter un risque pour la santé (par exemple en raison d'une contamination par les aflatoxines). Les contrôles s'appliquent aux produits de certains pays rencontrant des problèmes de production récurrents, conduisant à des contestations répétées en raison d'un non-respect des normes.

Les deux règlements européens posent des problèmes pour la Suisse qui, dans ce contexte, est considérée comme pays tiers si elle ne met pas en place un système de contrôle équivalent. En effet, les marchandises concernées par ces contrôles renforcés ne peuvent entrer dans l'UE que par certains points déterminés par les États membres. Les frontières communes de l'UE et de la Suisse font partie de la frontière extérieure de l'UE. Les exportateurs suisses sont donc tenus d'exporter leurs marchandises via les postes d'inspection désignés par les États membres, ce qui est lié à des délais plus longs et des coûts supplémentaires. Ces problèmes s'étant déjà posés et vu qu'ils entravent encore les exportations suisses, nous adaptons le système suisse en reprenant les dispositions des règlements européens susmentionnés et soumettons les marchandises importées par voie aérienne via les aéroports de Genève et de Zurich à un système de contrôle analogue à celui de l'UE. L'UE va édicter ces dispositions dans le cadre d'un acte législatif délégué en s'appuyant sur le nouveau règlement (UE) 2017/625 sur le contrôle¹⁵.

Ce chapitre a déjà été modifié, avec notamment l'adaptation de la terminologie au nouveau règlement (UE) 2017/625 concernant les contrôles. Ainsi, l'organe de contrôle a par exemple été rebaptisé poste de contrôle frontalier et le document commun d'entrée (DCE) est devenu le document sanitaire commun d'entrée (DSCE). Il a également été précisé que la personne responsable de l'envoi lors de l'importation et du transit est l'interlocuteur du poste de contrôle frontalier. Les envois en transit destinés à des États membres de l'Union européenne peuvent ainsi être soumis aux mêmes procédures que les envois destinés à la Suisse. Pour les contrôles renforcés, le poste de contrôle frontalier désigne explicitement le Service vétérinaire de frontière (SVF) aux aéroports de Genève et de Zurich. L'article 37 précise que jusqu'à la ratification éventuelle d'un accord sur les denrées alimentaires avec l'UE, la Suisse procédera à des contrôles renforcés uniquement pour les importations par voie aérienne via les aéroports de Genève et Zurich. Les autres postes de contrôle frontaliers ne sont pas concernés par les contrôles renforcés. L'OSAV peut toutefois mener des contrôles ciblés avec l'aide des douanes, au travers de campagnes au sens de l'article 28. Les échantillons prélevés au sens du chapitre 4 sont transmis à la personne responsable de l'inscription. Cette dernière doit à son tour transmettre les échantillons pour analyse à un laboratoire privé, officiel ou fédéral accrédité. Par principe, tous les coûts générés par les contrôles renforcés, liés notamment à une inscription trop tardive, l'établissement d'une décision, les

¹² Règlement (CE) n° 669/2009 de la Commission du 24 juillet 2009 portant modalités d'exécution du règlement (CE) n° 882/2004 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne les contrôles officiels renforcés à l'importation de certains aliments pour animaux et certaines denrées alimentaires d'origine non animale et modifiant la décision 2006/504/CE, JO L 194 du 25.07.2009, p. 11.

¹³ Règlement d'exécution (UE) n° 884/2014 de la Commission du 13 août 2014 fixant des conditions particulières applicables à l'importation de certains aliments pour animaux et de certaines denrées alimentaires venant de certains pays tiers en raison du risque de contamination par les aflatoxines, et abrogeant le règlement (CE) n° 1152/2009, JO L 242 du 14.08.2014, p. 4

¹⁴ Voir note de bas de page 1.

¹⁵ Voir note de bas de page 3.



dépenses d'élimination, etc. sont à la charge de l'importateur. De même, la valeur de l'échantillon de marchandise n'est pas remboursée.

Le DFI se voit confier la compétence d'édicter des dispositions et exigences spécifiques sur les contrôles renforcés. Il est ainsi possible de préciser les adaptations et modifications en rapport avec les contrôles renforcés et de les mettre rapidement en œuvre.

Les annexes 1 et 2 sont adaptées aux versions à jour des ordonnances UE correspondantes avant la deuxième consultation des offices.

Titre 3 Prélèvements d'échantillons et analyses, laboratoires et laboratoires de référence

Chapitre 1 Laboratoires (art. 45 à 47)

Ces articles détaillent les exigences applicables aux laboratoires gérés ou mandatés par les autorités au titre de laboratoires officiels et aux laboratoires de référence, notamment en matière d'accréditation.

Si pertinent et nécessaire pour veiller à une harmonisation des méthodes d'analyse, les laboratoires officiels et ceux chargés de tâches officielles participent aux essais interlaboratoires organisés par les laboratoires nationaux de référence.

Chapitre 2 Méthodes employées pour le prélèvement d'échantillons, les analyses, les essais et les diagnostics (art. 48)

Dans certains cas spécifiques, il est nécessaire que les laboratoires travaillent tous selon les mêmes méthodes pour les contrôles officiels, notamment en matière d'analyses de laboratoire, afin d'assurer la comparabilité et la validité des résultats de mesures. Dans certains cas spécifiques et pour les mêmes raisons, il est également nécessaire d'imposer les procédures de prélèvement d'échantillons. En application de l'article 25, alinéa 2 LDAI, ces méthodes sont répertoriées à l'annexe 4 (al. 1). Ces procédures contraignantes pour le prélèvement d'échantillons tiennent également compte de la possibilité de procéder à un prélèvement d'échantillons destinés à la vente directe.

Pour les organisations internationales, seuls ISO et Codex sont mentionnés nommément. Dans le cas d'ISO, la mention porte cependant également sur les organisations régionales (comme CEN) et nationales (notamment DIN ou SN) parallèles, ainsi que d'autres organisations internationales reconnues comme l'Association of Official Analytical Chemists (AOAC) ou l'Organisation Internationale de la vigne et du vin (OIV, al. 2).

Un assouplissement des dispositions relatives à l'utilisation de méthodes validées (al. 3 et 4) a été décidé pour accélérer la lutte contre les nouveaux risques chimiques ou microbiologiques.

Chapitre 3 Procédure de prélèvement (art. 49 à 60)

Ces articles ont été en grande partie repris de la version actuelle de l'OELDAI de mai 2017.

Comme c'est déjà le cas dans la version actuelle, les autorités fédérales pourront utiliser un rapport de prélèvement simplifié en cas d'échantillonnage lors de l'importation, du transit et de l'exportation (art. 55, al. 4).

En l'absence de contestation sur l'échantillon, la valeur d'achat de la marchandise par son propriétaire peut être remboursée sur demande. Le rapport de prélèvement et le rapport d'analyse doivent être fournis sur demande.



Chapitre 4 Laboratoires nationaux de référence (art. 61 à 63)

Conformément à l'article 43 LDAI, il revient à la Confédération la charge de gérer des laboratoires nationaux de référence. Cependant, si pour un des domaines fixés à l'annexe 6 (art. 61, al. 1), aucune unité administrative fédérale n'est en mesure de remplir la tâche de laboratoire de référence, par manque de moyens ou de compétences techniques nécessaires, alors l'OSAV doit attribuer la fonction de laboratoire de référence à des laboratoires tiers (laboratoires cantonaux, universitaires, etc.) suisses ou, le cas échéant, étrangers. À noter que conformément à l'article 43, alinéa 2 LDAI, l'attribution de la fonction de laboratoire national de référence se fait selon les dispositions de la loi fédérale sur les marchés publics¹⁶.

Dans l'UE, les laboratoires de référence jouent un rôle éminent dans le système de contrôle des denrées alimentaires (art. 92 et suivants du Règlement (CE) n° 2017/625¹⁷). La mise en place de tels laboratoires en Suisse permet de s'associer à ce réseau européen.

La liste en annexe 6 (art. 61, al. 1) a été établie sur la base de l'annexe VII du règlement (CE) n° 882/2004¹⁸ ainsi que des actes législatifs délégués et doit être tenue à jour par l'OSAV (art. 120). En prévision d'un futur accord avec l'UE, il est prévu de désigner des laboratoires nationaux de référence pour les mêmes domaines d'activité du secteur alimentaire que ceux de l'UE.

Ces laboratoires doivent être particulièrement qualifiés dans leur domaine et se distinguer par leur compétence technique, mais aussi par un haut degré d'indépendance. Leurs tâches (par exemple collaborer avec les laboratoires communautaires de référence, coordonner les activités des laboratoires officiels chargés des contrôles, veiller à ce que les informations émanant des laboratoires communautaires de référence soient communiquées aux autorités compétentes suisses) sont définies à l'article 101 du règlement (UE) n° 2017/625 et sont reprises à l'article 7 de la présente ordonnance (art. 63, al. 1). La manière dont ces tâches doivent être réalisées sera précisée par l'OSAV dans le contrat de prestations.

Quant à l'article 62, il définit les exigences minimales auxquelles doivent satisfaire les laboratoires de référence.

Titre 4 Formation des personnes chargées du contrôle officiel, certificats de capacité et diplômes (art. 64 à 98)

Toutes les personnes chargées des contrôles officiels dans les cantons doivent avoir suivi une formation spécifiée dans la présente ordonnance. En vertu de l'article 64, alinéa 6, elles sont en outre tenues de tenir leur connaissances à jour dans leur domaine de compétences. Cette disposition vaut à la fois pour les formations selon l'ancien et le nouveau droit. Elle doit assurer que les connaissances soient constamment tenues à jour. Cette formation doit intervenir par analogie avec l'article 9 de l'ordonnance concernant la formation de base, la formation qualifiante et la formation continue des personnes travaillant dans le secteur vétérinaire public¹⁹.

Le financement des dépenses de formation est décrit à l'article 65. Les éventuels coûts matériels non couverts dans le cadre des formations sont supportés pour moitié chacun par la Confédération et les cantons.

La fonction de «directrice d'étude officielle ou directeur d'étude officiel» a également été ajoutée parmi les activités officielles à l'article 66. Dans ce contexte, certaines personnes comme une directrice ou un

¹⁶ RS 172.056.1

¹⁷ Voir note de bas de page 3.

¹⁸ Voir note de bas de page 1.



directeur d'analyse dans un laboratoire cantonal doit avoir la possibilité, après une formation correspondante, de donner force exécutoire aux décisions par sa signature.

À l'avenir, une seule commission d'examen devra être chargée de la formation aux deux examens de diplôme DCAI et DDCAI (art. 67 à 69). La nouvelle commission doit être pourvue en personnel de sorte à couvrir les deux examens de diplôme. La formation, les examens et la délivrance du certificat de capacité cantonal sont assurés entièrement au niveau cantonal, sans influence de la CE ou de l'OSAV.

En vertu de l'article 66, alinéa 1, lettre b, l'autorité cantonale d'exécution dispose désormais de la possibilité de confier certaines actions données à des personnes qui ne sont titulaires ni d'un diplôme fédéral en contrôle des denrées alimentaires (DCAI) ni d'un diplôme fédéral en direction du contrôle des denrées alimentaires (DDCAI). En formation de base, elles doivent disposer d'un certificat fédéral de capacité, d'une attestation fédérale de formation professionnelle ou d'un diplôme de fin d'études. Les personnes au bénéfice d'un certificat de capacité d'assistante officielle affectée ou d'assistant officiel affecté peuvent procéder à des contrôles, des inventaires ou des prélèvements d'échantillons dans leur domaine d'activité et en décider. La formation des personnes, le contrôle des personnes et l'établissement du certificat sont assurés en intégralité par la chimiste cantonale formatrice ou le chimiste cantonal formateur. Les certificats de capacité peuvent être délivrés uniquement pour les domaines d'activité fixés à l'annexe 8 (p. ex. prélèvement d'échantillons, ch. 1, ou contrôles d'entreprises spécifiques, ch. 2, let. a à d). Il convient donc de s'assurer que les cantons recrutent, forment et emploient rapidement du personnel dans des domaines d'activité spécifiques. Pour permettre une vue d'ensemble des certificats de capacité délivrés dans toute la Suisse, les cantons sont tenus de notifier à l'OSAV au 31 janvier de chaque année les personnes ayant obtenu le certificat ainsi que leur domaine d'activité.

Dans le cadre de la formation, l'intitulé du diplôme est détaché de l'intitulé de la fonction. Les deux cursus de formation pour le DCAI et le DDCAI sont conçus par modules. Le passage au nouveau système se justifie par la préservation des ressources et la promotion de l'autoformation. Les cursus de formation doivent être plus largement normalisés et harmonisés qu'ils ne l'ont été jusqu'à présent. Une commission d'examens sera à l'avenir responsable des deux cursus de formation. L'article 65 fixe le financement des deux cursus de formation en général, développé spécifiquement dans les articles correspondants. Outre les taxes d'examen et de diplôme, une taxe doit encore être perçue pour la participation aux modules de formation. Elles ont pour but de couvrir les coûts d'organisation et de tenue des modules. Les deux examens peuvent être répétés un nombre illimité de fois.

DCAI

Des séances d'information centralisées sont prévues pour le DCAI sur les thèmes du droit, de l'étiquetage et de la publicité, de l'autocontrôle et du contrôle des entreprises. L'acquisition d'autres connaissances sur différents thèmes doit intervenir sous la direction de la chimiste cantonale ou du chimiste cantonal ou dans le cadre d'une autoformation. Il est possible de passer l'examen au DCAI dès que les connaissances requises sont maîtrisées, tout en respectant un délai minimum de trois mois. L'examen théorique intervient par oral ou par écrit. La partie pratique a lieu dans le canton en question et est menée par la chimiste cantonale ou le chimiste cantonal, accompagné par un membre de la commission d'examen. Le DCAI est délivré par l'OSAV une fois les parties théorique et pratique passées avec succès.

L'article 79, alinéa 2 précise qu'une personne qui ne dispose encore d'aucun diplôme officiel, dont le départ en retraite intervient dans les dix ans et qui a exercé une profession en lien avec l'exécution de la législation sur les denrées alimentaires et les objets usuels durant les dix années précédentes peut tout de même exercer à titre exceptionnel l'activité d'inspectrice ou d'inspecteur des denrées alimentaires ou de contrôleuse ou contrôleur des denrées alimentaires. Cette autorisation est cependant conditionnée par l'accord de l'OSAV.



DDCAI

Le DCAI est impératif pour l'admission au DDCAI. Le cursus de formation au DDCAI est lui aussi conçu par modules. Des modules centralisés sont proposés pour trois des quatre disciplines (droit, analyse des risques, approvisionnement en eau potable). Des diplômes ou attestations doivent être présentés pour ces modules. La commission d'examen est compétente pour la validation des examens théoriques. Elle peut déléguer cette tâche à la directrice ou au directeur de module. Seule une attestation de la directrice ou du directeur de module permet de faire état du suivi de la formation à l'évaluation des denrées alimentaires et des objets usuels. Les quatre disciplines doivent faire l'objet d'un approfondissement en autoformation. Pour la partie pratique ajoutée désormais à l'examen, la candidate ou le candidat reçoit les questions sur les thèmes précisés à l'article 93, alinéa 2, et a ensuite une journée pour répondre par écrit selon les exigences de la commission d'examen. La présentation orale des résultats devant la commission d'examen intervient le lendemain ou dans un délai précisé par cette même commission. La partie pratique de l'examen peut ainsi être achevée en l'espace de quelques jours. L'organisation de l'examen pratique peut également être déléguée par la commission d'examen à un chimiste cantonale ou un chimiste cantonal.

L'article 89, alinéa 2 précise qu'un diplôme de *master* est impératif pour l'activité de chimiste cantonale ou chimiste cantonal. En revanche, une formation de bachelor suffit en guise de formation théorique préalable au DDCAI. Deux ans d'expérience professionnelle en rapport avec le droit sur les denrées alimentaires sont requis pour justifier d'une formation suffisante (art. 91, al. 3).

Pour éviter autant que possible les difficultés à pourvoir les postes de chimiste cantonal, il est prévu la possibilité de rattraper le DDCAI dans les deux ans suivant la prise de poste. Durant cette période, la personne concernée ne peut cependant former aucune assistante officielle ou aucun assistant officiel (art. 98).

Les diplômes obtenus dans le cadre du système antérieur (diplômes fédéraux de chimiste, d'inspecteur et de contrôleur des denrées alimentaires) gardent leur validité (art. 122).

Titre 5 Traitement des données d'exécution (art. 99 à 110)

Section 1 Nature et forme de traitement

L'échange d'informations entre les autorités de la Confédération et celles des cantons mais aussi avec les tiers chargés de certaines tâches fixées dans la législation (voir art. 55 et 60 LDAI) est indispensable pour que ces autorités et ces tiers puissent accomplir leurs tâches et assurer une exécution coordonnée d'un bout à l'autre de la chaîne alimentaire (y compris pour les objets usuels). Si des problèmes surgissent dans une entreprise ou touchent un produit, une autorité cantonale d'exécution doit pouvoir en informer l'autorité d'exécution compétente d'un autre canton, les autorités fédérales ou une organisation tierce, et vice et versa. Cependant, cet échange d'informations ne pourra se faire que s'il est indispensable à l'exécution des tâches du droit alimentaire.

Les articles 14 à 16 de la loi fédérale du 29 avril 1998 sur l'agriculture¹⁹ sont appliqués selon les principes du droit alimentaire (interdiction de la tromperie), bien qu'ils relèvent du droit agricole. Pour cette raison, les autorités cantonales d'exécution compétentes doivent, en vertu de la LDAI, déclarer à l'OFAG les cas de tromperie concernant ces articles dans le but d'une meilleure coordination de l'exécution du droit alimentaire (art. 103, al. 2).

¹⁹ RS 910.1



Il en va de même pour les organismes de certification et de contrôle qui trouvent, certes, leur base légale dans le droit agricole (p. ex. les organismes de certification visés aux articles 28 et suivants de l'ordonnance du 22 septembre 1997 sur l'agriculture biologique²⁰, ou l'organe de contrôle institué par l'article 36 de l'ordonnance du 14 novembre 2007 sur le vin²¹), mais qui peuvent être amenés, dans le cadre de leurs tâches légales, à juger un produit sous l'angle de la tromperie au sens de la législation sur les denrées alimentaires (art. 105).

Les termes de «traitement» et «données personnelles» s'entendent au sens de la loi fédérale du 19 juin 1992 sur la protection des données²² (LPD, art. 3, let. a et e). Le traitement inclut par exemple la collecte, la conservation, la communication et la destruction de données personnelles. À souligner que seules les données nécessaires à l'exécution des tâches légales peuvent être traitées par les autorités fédérales et cantonales compétentes et les tiers. De même, il ne s'agit pas ici d'une possibilité mais d'une obligation pour les différents organes mentionnés de traiter les données mentionnées (art. 99, al. 2 à 5) et de se les échanger en cas de besoin (art. 101).

Par la «forme du traitement» (art. 100), il faut entendre la manière dont les données sont traitées. Les données personnelles doivent être conservées dans des fichiers sécurisés (al. 1). Cela signifie que des mesures doivent être prises afin que seules les personnes qui utilisent ces données personnelles dans le cadre de leur activité aient accès aux fichiers les contenant, et que les données doivent être protégées contre une destruction ou une modification involontaires. La sécurité doit être assurée quelle que soit la forme du fichier. Les fichiers papier, par exemple, peuvent devoir être conservés sous clé. Concernant les fichiers informatisés, les droits d'accès individuels doivent être octroyés aux ayants droit sous la forme de noms d'utilisateur et de mots de passe, par exemple. Selon l'al. 2, les données personnelles doivent être anonymisées dans la mesure où cela n'empêche pas l'exécution des tâches de l'autorité. Par exemple, un laboratoire privé mandaté pour effectuer des analyses ne devrait pas connaître le nom de l'établissement concerné. Les données personnelles mentionnées à l'al. 3 sont des données sensibles au sens de la LPD. Elles requièrent une protection particulière et doivent être traitées de manière confidentielle. Il s'agit non seulement des données personnelles relatives aux sanctions mais également de toutes celles en relation avec une procédure administrative ou pénale. Ainsi, toutes les données personnelles relatives à un contrôle sont sensibles; le nom de l'établissement contrôlé, par exemple, est une donnée sensible et cela indépendamment du fait qu'une non-conformité y a été constatée ou non. Ces données sensibles peuvent être communiquées ou diffusées uniquement si une base légale le prévoit expressément. C'est le cas notamment des produits pouvant présenter un grand danger pour la santé ou des cas de tromperie graves qui requièrent des mesures immédiates. Enfin, il est prévu à l'al. 4 une obligation pour les autorités d'exécution et les tiers d'édicter un règlement interne sur la manière dont les données personnelles doivent être traitées et sécurisées. Les moyens de concrétiser les al. 1 à 3 doivent donc être définis pour tous les collaborateurs. Un tel règlement permet d'assurer un traitement uniforme de ces différentes données au sein du service. Selon la forme des fichiers existants, il faut prévoir des mesures techniques spécifiques. Les cantons peuvent décider par exemple de conserver sous clé les dossiers relatifs à des contrôles contenant des données personnelles ou de crypter les documents qui en contiennent.

²⁰ RS 910.18

²¹ RS 916.140

²² RS 235.1



Section 2 Echange de données

Les articles 101 à 106 définissent de manière exhaustive les autorités qui peuvent échanger des données et les données personnelles qu'il est permis d'échanger. Conformément au principe fixé aux articles 59 et 60 LDAI, seules les données personnelles dont le destinataire a absolument besoin pour s'acquitter de tâches que le droit alimentaire lui confère peuvent lui être communiquées. Dès lors, lorsqu'un document contient également des données autres que celles nécessaires, celles-ci doivent être retirées du document. Elles seront effacées s'il s'agit d'un document informatisé, ou rendues illisibles s'il s'agit d'un document sous forme papier. Par ailleurs, un support approprié devra être utilisé pour échanger les données. Il peut par exemple s'agir d'un courriel crypté.

L'article 101, alinéa 3 donne à l'OSAV la possibilité de mettre en place un système de notification des violations effectives ou potentielles de la législation sur les denrées alimentaires.

Selon l'article 102, les cantons traitent les données personnelles transmises par une autre autorité d'exécution. Il peut s'agir d'une autre autorité cantonale qui transmet, par exemple, les données concernant un produit non conforme, lorsque le siège de l'entreprise concernée est situé dans un autre canton. Il peut également s'agir d'une autorité fédérale. L'AFD peut par exemple transmettre des données personnelles aux cantons dans le cadre d'une délégation de tâche au sens de l'article 38, alinéa 2 LDAI. L'OSAV peut, quant à lui, être amené à transmettre aux cantons des données personnelles concernant un produit qui doit être retiré du marché.

L'article 103, alinéa 1 est complété par la lettre d, portant sur l'échange de données personnelles en lien avec les contrôles renforcés. Les données des contrôles renforcés doivent également être transmises à toutes les autorités cantonales d'exécution sur demande, qui s'appuient sur ces données pour procéder à des contrôles en fonction des risques en Suisse. Un échange des données des contrôles renforcés entre les autorités fédérales doit également avoir lieu pour profiter de synergies au niveau fédéral dans les contrôles aux frontières.

L'article 103, alinéa 3 autorise l'OSAV à définir les exigences en matière de données et leur mode de transmission. C'est particulièrement important pour les données publiées sur des systèmes en réseau étrangers tels que le RASFF.

Les accords internationaux signés par la Suisse lui octroient un accès à des données personnelles étrangères. En parallèle, elle est tenue de transmettre des données de ce type aux autorités compétentes de pays tiers (art. 106). Cet article correspond à l'article 22 de la loi fédérale du 6 octobre 1995 sur les entraves techniques au commerce²³ (assistance administrative internationale) et à l'article 45 LDAI (collaboration internationale).

L'article 106 permet aux autorités suisses d'échanger avec leurs partenaires des données nécessaires au bon fonctionnement de ces systèmes et institutions, comme notamment l'échange de données personnelles dans les systèmes internationaux d'alerte rapide comme RASFF ou Infosan pour les denrées alimentaires ou RAPEX pour les objets usuels, ou en prévision d'une participation de la Suisse aux travaux de l'Autorité européenne de sécurité des aliments (EFSA) en cas de ratification d'un accord sur les denrées alimentaires avec l'UE.

Section 3 Conservation, archivage et destruction

Afin qu'elles puissent effectuer leur activité d'exécution de manière efficace, les autorités fédérales et les autorités cantonales compétentes ont l'obligation de conserver les données personnelles durant au

²³ RS 946.51



moins 5 ans (art. 107). Cette exigence permet en particulier de conserver les données qui seraient exigées dans les procédures de recours ou nécessaires en cas de réitération d'une infraction. En vertu de l'article 107, alinéa 2, après la durée de conservation minimale de 10 ans, les données personnelles sont soit détruites si elles ne sont plus nécessaires à l'accomplissement des tâches légales, soit conservées si elles sont encore utiles à l'activité d'exécution. Dans ce dernier cas, elles doivent être conservées aussi longtemps qu'elles sont utiles. Elles doivent cependant dans tous les cas être détruites ou anonymisées après 30 ans. L'anonymisation équivaut à la destruction de l'information permettant de retrouver l'identité d'une entreprise ou d'une personne. Les données personnelles doivent être détruites sur tous les supports existants, tant informatiques que papier.

Chapitre 2 Données traitées dans un but d'analyse de risques (art. 108 à 110)

Parallèlement à l'échange de données effectué pour accomplir les tâches de contrôle, les différentes autorités fédérales et cantonales et les tiers doivent être en mesure de s'échanger des données dans un but d'analyse des risques. L'objectif est de disposer de données qui rendent compte de la situation sanitaire en Suisse de manière à pouvoir cibler les mesures à prendre en matière de gestion des risques (campagne nationale, coordination et fréquence des contrôles, etc.).

Les données traitées dans un but d'analyse des risques sont également utilisées pour l'établissement de rapports pour l'information du grand public au sens de l'article 24 LDAI. Contrairement aux échanges de données personnelles, les données doivent dans ce cas être impérativement traitées de manière anonyme et peuvent, de ce fait, être conservées indéfiniment. L'article 108, alinéa 2, lettre b prévoit que l'échange des données porte également sur les données issues des contrôles renforcés.

Titre 6 Émoluments et autres dispositions liées à l'exécution (art. 111 à 116)

Les émoluments de l'OSAV pour les contrôles renforcés sont répertoriés à l'annexe 9. Les articles 112 et 113 précisent que les émoluments de l'OSAV sont calculés selon l'annexe 9 de la présente ordonnance (selon la législation sur les douanes auparavant). Les dispositions des articles 116 et 117 concernent les émoluments que les cantons peuvent faire valoir.

Chapitre 2 Autorisation d'inspections par une autorité étrangère

Conformément à l'article 46 LDAI, en relation avec l'article 271 du Code pénal et l'article 31 de l'ordonnance du 25 novembre 1998 sur l'organisation du gouvernement et de l'administration²⁴, l'OSAV est l'autorité compétente pour autoriser une autorité étrangère qui en fait la demande à contrôler une entreprise suisse qui exporte des denrées alimentaires ou d'objets usuels dans son pays (art. 118).

Chapitre 3 Actualisation des annexes (art. 119)

Comme à l'heure actuelle, il est indispensable de déléguer à l'OSAV le soin d'adapter les prescriptions de nature technique fixées dans les annexes à l'évolution des connaissances techniques et scientifiques et des législations des principaux partenaires commerciaux de la Suisse. Afin de prévenir de nouvelles entraves techniques au commerce. Il convient en outre d'habiliter l'OSAV à fixer des délais transitoires applicables à ces adaptations.

²⁴ RS 172.010.1



III. Conséquences

1. Conséquences pour la Confédération

La révision complète des dispositions sur la formation des personnes chargées des contrôles officiels signifie un surcroît de charges pour l'OSAV. L'organisation des cours n'est plus assurée par une haute école mais par l'OSAV (secrétariat). L'organisation régulière de formations annuelles obligatoires va signifier un surcroît de charges pour l'OSAV et les autorités cantonales d'exécution. Il est prévu dans le cadre de ce paquet de révision de renoncer à toute procédure d'autorisation et d'annonce nécessitant des ressources importantes; c'est pourquoi ce surcoût peut être compensé en interne, en se servant des ressources disponibles.

2. Conséquences pour les cantons et les communes

De manière générale, les nouvelles règles sur la formation constituent une diminution des charges pour les cantons. Par comparaison avec le concept de formation précédent, dans lequel les cours étaient organisés par une haute école, les dépenses seront désormais plus limitées et partagées entre l'OSAV et les cantons. Les nouvelles dispositions sur la formation offrent une plus grande flexibilité aux cantons. L'entrée en vigueur de formations obligatoires afin de tenir à jour les connaissances constitue une amélioration, notamment face aux changements toujours plus rapides des bases légales et des techniques d'analyse.

3. Conséquences économiques

Aucune

IV. Compatibilité avec les engagements internationaux de la Suisse

Les relations internationales de la Suisse avec ses pays voisins sont améliorées et renforcées. L'échange des données avec les pays de l'UE est particulièrement facilité par les nouvelles dispositions.



Rapport explicatif concernant la révision de l'ordonnance sur le plan de contrôle na- tional pluriannuel de la chaîne agroalimentaire et des objets usuels (OPCNP)

I. Contexte

La présente ordonnance fixe au niveau fédéral les tâches et responsabilités émanant du plan de contrôle national comme indiqué dans la loi sur les denrées alimentaires (art. 42, al. 2, LDAI, RS 817.0) et la loi sur l'agriculture (art. 181, al 1^{bis}, LAgr, RS 910.1). Le plan de contrôle national contient notamment les grandes orientations de la politique fédérale de sécurité des denrées alimentaires ainsi que les principes généraux applicables aux procédures de contrôle officiel basées sur les risques pour les différentes catégories d'entreprises et de produits. Le fait d'établir un plan unique d'exécution pour l'ensemble de la chaîne agroalimentaire permet de renforcer la cohérence des stratégies nationales. L'ordonnance harmonise également l'exécution des contrôles en fixant les intervalles applicables aux contrôles de base des entreprises. Le rapport annuel commun sur le plan de contrôle national permet notamment de vérifier l'implémentation correcte, d'identifier des priorités en fonction des risques ainsi que de mettre en évidence les procédures de contrôle les plus efficaces. Cette ordonnance donne ainsi au Conseil fédéral un outil de gestion de la sécurité de la chaîne agroalimentaire au niveau national.

La présente révision prend en considération le contexte international et en particulier l'abrogation du règlement (CE) n° 882/2004¹ et des deux décisions subordonnées concernant, d'une part, la structure et les contenus du plan national de contrôle pluriannuel (PCNP) et, d'autre part, le rapport annuel. Ces textes ont été remplacés par le règlement (UE) n° 2017/625².

Par ailleurs, lors de l'élaboration de la première version de cette ordonnance, plusieurs dispositions de l'ordonnance sur la coordination des contrôles dans les exploitations agricoles (OCCEA, RS 910.15) concernant les contrôles dans le domaine de la production primaire touchés par le champ d'action de cette ordonnance n'avaient pas été reprises. La présente révision corrige cette situation en incluant ces dispositions dans l'ordonnance.

¹ Règlement (CE) n° 882/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif aux contrôles officiels effectués pour s'assurer de la conformité avec la législation sur les aliments pour animaux et les denrées alimentaires et avec les dispositions relatives à la santé animale et au bien-être des animaux, JO L 165 du 30.4.2004, p. 1.

² Règlement (UE) 2017/625 du Parlement européen et du Conseil du 15 mars 2017 concernant les contrôles officiels et les autres activités officielles servant à assurer le respect de la législation alimentaire et de la législation relative aux aliments pour animaux ainsi que des règles relatives à la santé et au bien-être des animaux, à la santé des végétaux et aux produits phytopharmaceutiques, modifiant les règlements du Parlement européen et du Conseil (CE) n° 999/2001, (CE) n° 396/2005, (CE) n° 1069/2009, (CE) n° 1107/2009, (UE) n° 1151/2012, (UE) n° 652/2014, (UE) 2016/429 et (UE) 2016/2031, les règlements du Conseil (CE) n° 1/2005 et (CE) n° 1099/2009 ainsi que les directives du Conseil 98/58/CE, 1999/74/CE, 2007/43/CE, 2008/119/CE et 2008/120/CE, et abrogeant les règlements du Parlement européen et du Conseil (CE) n° 854/2004 et (CE) n° 882/2004, les directives du Conseil 89/608/CEE, 89/662/CEE, 90/425/CEE, 91/496/CEE, 96/23/CE, 96/93/CE et 97/78/CE ainsi que la décision 92/438/CEE du Conseil (règlement sur les contrôles officiels), JO L 95 du 7.4.2017, p. 1.



Comme certaines dispositions ne concernent que le domaine de la production primaire, la structure de l'ordonnance a été modifiée afin de pouvoir inclure ces dispositions spécifiques. On a enfin voulu harmoniser la terminologie avec celle utilisée dans le contexte international, notamment celui de l'Union européenne.

II. Commentaire des dispositions

Article 1 Objet et but

L'alinéa 1 précise que le plan de contrôle national concerne la chaîne agroalimentaire, soit le concept de la fourche à la fourchette, mais aussi les objets usuels. Cela reflète le champ d'application de la loi sur les denrées alimentaires qui couvre les denrées alimentaires ainsi que les objets usuels (article 1 LDAI). L'alinéa 2 précise les points principaux traités par l'ordonnance. La terminologie a été adaptée afin de prendre en compte le caractère pluriannuel du plan national de contrôle. Le qualificatif « pluriannuel » a été ajouté dans l'ensemble de l'ordonnance.

Article 2 Champ d'application

L'OPCNP couvre deux domaines d'application, premièrement les contrôles pour l'ensemble de la chaîne agroalimentaire et deuxièmement les contrôles pour les objets usuels. L'ordre dans lequel les différents domaines sont cités dans l'alinéa 2 reflète leur position respective dans la chaîne agroalimentaire. La nouvelle let. h concerne les contrôles des désignations selon le droit agricole tout au long de la chaîne agroalimentaire.

L'al. 3 définit les domaines de contrôles auxquels les dispositions des sections 3 et 4 (contrôle des processus) ne s'appliquent pas. Il s'agit nouvellement aussi des contrôles effectués selon l'ordonnance sur la viticulture et l'importation du vin (RS 916.140).

Article 3 Définitions

Les définitions du plan de contrôle ont été corrigées pour tenir compte de la terminologie utilisée dans le contexte international, notamment dans celui de l'Union européenne. Les définitions de différents types de contrôles utilisés ont été ajoutées. L'objectif du contrôle de base (let. c) est de se faire une idée générale de l'entreprise. Cela signifie que le contrôle doit inclure suffisamment de points pour permettre d'évaluer si l'entreprise respecte les prescriptions pertinentes, sans pour autant effectuer un contrôle intégral de l'ensemble des éléments prévus par la loi. Le contrôle de vérification (let. d) a lieu le cas échéant 3 à 4 mois après le contrôle de base au cours duquel les manquements ont été constatés.

Article 4 Objectif du plan de contrôle national pluriannuel

Le PCNP a pour objectif principal l'établissement d'un processus d'optimisation de la sécurité des denrées alimentaires et des objets usuels. Cette optimisation est obtenue au moyen d'un processus en quatre étapes :

1. analyse de la situation et mise en évidence des objectifs stratégiques et buts opérationnels pour la gestion des risques,
2. évaluation des mesures de gestion des risques pour les objectifs et buts identifiés,
3. mise en place des mesures de gestion des risques,
4. évaluation de l'efficacité des mesures pour l'atteinte des objectifs et buts, au moyen d'indicateurs, et corrections éventuelles.

Le PCNP, par sa portée sur l'ensemble de la chaîne alimentaire, vise également la coordination par les différentes autorités concernées des mesures à mettre en place pour la réduction des risques pour



la santé (humaine, animale et des plantes) et la lutte contre la tromperie. L'idée est que les mesures devraient être prises au niveau de la chaîne où elles auront une efficacité maximale.

Article 5 Contenu du plan de contrôle national

Le contenu du PCNP est largement aligné sur les dispositions équivalentes internationales, en particulier l'article 110 du règlement (UE) n° 2017/625. Au niveau pratique, il s'agit d'un document d'une centaine de pages comportant les différents éléments cités par les let. a à m, qui est publié sur le site internet de l'Unité fédérale pour la chaîne agroalimentaire.

Article 6 Elaboration, approbation et modification du plan national de contrôle

Afin d'optimiser le système de contrôle, il est essentiel de réviser régulièrement le PCNP en tenant compte notamment des évaluations des années précédentes (alinéa 2). Le PCNP a un caractère politique et affecte les ressources des cantons. Pour cette raison, l'ordonnance prévoit que les deux départements concernés (DEFR et DFI) approuvent son adoption ainsi que ses révisions ultérieures (alinéas 4 et 7). L'alinéa 5 précise les facteurs qui peuvent conduire à réviser le PCNP. Les révisions peuvent concerner par exemple les éléments qui détaillent des changements dans l'évaluation de la situation ou l'organisation. Elles peuvent aussi porter sur le contenu même du plan lorsque de nouvelles connaissances ou une situation inconnue au moment de la planification apparaissent.

Article 7 Contrôles de base

L'alinéa 1 établit l'intervalle maximal **entre** les contrôles de base des différentes entreprises de toute la chaîne agroalimentaire et renvoie à ce sujet vers l'annexe 1. Les intervalles entre les contrôles varient de six mois à dix ans. Les intervalles maximaux entre les contrôles ont été définis selon le risque pour les différentes catégories d'exploitation.

Les établissements qui ne sont pas énumérés dans l'annexe 1 doivent faire l'objet des contrôles selon des critères définis par les autorités cantonales et fédérales d'exécution compétentes (alinéa 3).

Entre les contrôles prévus à l'annexe 1, des contrôles aléatoires au sens de l'article 3, lettre h, peuvent avoir lieu. Ils sont menés pour que les personnes responsables du respect des prescriptions déterminantes au sein de l'entreprise concernée ne s'orientent pas trop fortement aux fréquences des contrôles en vertu de l'annexe 1.

Afin d'harmoniser les contrôles dans les domaines concernés, les offices établissent, en collaboration avec les autorités d'exécution des listes standardisées de points de contrôle et de critères d'évaluation de ces points (alinéa 4). Cette exigence n'a pas été modifiée. Ces listes reprennent les exigences de la législation et expliquent plus en détail ce qui est attendu de la part de l'entreprise, et selon quels critères la conformité sera jugée.

Les alinéas 5 à 6 et 8 correspondent à l'article 8, alinéas 2, 3 et 5 du droit actuel. Pour les entreprises présentant un risque élevé, il doit rester possible d'augmenter la fréquence des contrôles en vertu de l'annexe 1 (alinéa 5). La production primaire fait exception, et un contrôle intermédiaire peut intervenir dans ces cas (voir commentaire de la section 4).

Si des éléments importants de l'établissement n'ont pas pu être contrôlés lors des contrôles de base, il est possible de mener un deuxième contrôle de base qui n'est pas soumis à la coordination des contrôles (cf. art. 11, al. 1, let. d).

Article 8 Contrôles supplémentaires

En plus des contrôles de base, d'autres contrôles (en fonction des risques) peuvent intervenir. Ces contrôles supplémentaires peuvent être réalisés sur la base de soupçons de manquements, pour



examiner des modifications substantielles dans l'entreprise ou pour vérifier si les mesures correctives ordonnées ont bien été appliquées.

Article 9 Délégation des contrôles

Il est possible que l'autorité cantonale d'exécution mandate un organe de droit privé pour la réalisation des contrôles (article 55, alinéa 1 LDAI ; article 38, alinéa 1 de la loi fédérale sur la protection des animaux [RS 455] ; article 7, alinéa 1 de la loi sur les épizooties [RS 916.40]). L'article 9 liste les critères permettant de faire usage de cette possibilité et les responsabilités qui doivent être remplies par l'autorité cantonale d'exécution. Dans ce contexte, il convient également de tenir compte des dispositions et restrictions imposées par la législation spécifique (voir p. ex. article 55 LDAI).

Section 4 Contrôles spécifiques à la production primaire (Article 10-17)

La section 4 contient des dispositions qui doivent s'appliquer exclusivement aux contrôles dans le domaine de la production primaire. Les dispositions pertinentes, dont le respect doit faire l'objet de contrôles, sont précisées à l'annexe 3 (article 10). Ces contrôles doivent être coordonnés de telle sorte que les entreprises ne soient par principe pas contrôlées plus d'une fois par an. Une coordination est par ailleurs assurée avec les ordonnances, dont le respect fait l'objet de contrôles en vertu de l'ordonnance sur la coordination des contrôles dans les exploitations agricoles (OCCEA, RS 910.15, article 11).

En matière de production primaire d'animaux, il doit en outre être possible d'effectuer un contrôle dit administratif au sens de l'article 3, lettre g au titre du contrôle de base (article 12), pour autant que seuls des manquements de faible importance aient été constatés dans le cadre des deux derniers contrôles. Ce contrôle se base sur les informations disponibles sans devoir visiter le site de l'exploitation, par exemple sur les données saisies dans les différentes banques de données relatif au sujet de la Confédération. Toutes les informations disponibles de ces différentes banques de données peuvent être utilisés pour les contrôles administratifs.

Il doit exister la possibilité de procéder à des contrôles intermédiaires dans les entreprises présentant un risque élevé (article 13) selon l'évaluation de l'autorité cantonale. Ces contrôles intermédiaires n'ont aucune influence sur la fréquence des contrôles au sens de l'annexe 1.

L'article 14 précise le nombre minimum de contrôles sans préavis. Les résultats des contrôles doivent être saisis par les autorités de contrôle dans les systèmes d'information de l'OSAV et de l'OFAG (ASAN et Acontrol, article 15). Enfin, les personnes chargées des contrôles doivent sous certaines conditions être tenues de notifier les manquements aux autres autorités (article 16).

Dans le domaine de la production primaire animale, l'ordonnance permet à l'OSAV d'établir, en collaboration avec les autorités cantonales, des programmes prioritaires qui visent à remédier de manière ciblée à des manquements spécifiques à la réglementation en matière de protection des animaux relevés par les autorités compétentes (article 17). Il est précisé dans ce cadre qu'un pourcentage défini d'entreprises détenant une espèce donnée d'animal de rente doit être contrôlée sur la base de points de contrôle concrets. Pour ne pas imposer des objectifs de contrôle trop stricts aux cantons, il est prévu la possibilité de s'écarter des exigences du programme dans 20 % du pourcentage défini (alinéa 3).



Section 5 Autres dispositions

Article 18 Programmes nationaux de contrôle

L'article 18 concrétise l'article 42, alinéa 2 et 3 let. b, LDAI et prévoit la coordination des programmes nationaux de contrôles. Sa terminologie a été adaptée au nouveau contexte international.

L'alinéa 2 décrit les deux catégories de programmes de contrôles entrant dans le champ d'application de cette disposition. La let. a désigne les programmes que la Suisse met en œuvre afin de respecter des accords signés au niveau international, tels le protocole sur l'eau et la santé à la Convention de 1992 sur la protection et l'utilisation des cours d'eau transfrontières et des lacs internationaux (RS 0.814.201) ou l'accord bilatéral entre la Suisse et l'Union européenne relatif aux échanges de produits agricoles (RS 0.916.026.81). Pour cette première catégorie, le nombre et le type des échantillons sont en principe prédéfinis par les accords en question. La réalisation de ces programmes de contrôle est souvent une exigence prévue par l'accord international en cause pour permettre l'exportation des denrées suisses dans les autres pays liés par l'accord.

Article 19 Collecte d'informations et de données

Cette collecte d'informations et de données est déjà présente dans la version qui était entrée en vigueur le 1^{er} mai 2017. La terminologie a été adaptée au nouveau contexte international. Les données dont il est question ici et la manière dont ces données sont traitées sont décrites aux articles 59 et suivants de la LDAI et dans les articles 165c et 165d LAgr.

Section 6 Rapports

Article 20 Rapport annuel

L'article 20 définit le contenu du rapport annuel sur la mise en œuvre du PNCP, qui est largement aligné sur les dispositions équivalentes du droit international, plus particulièrement l'article 113 du règlement (UE) n° 2017/625. Ce rapport annuel est préparé par l'UCAL sur la base des informations transmises par les autorités fédérales et cantonales. Il indique dans quelle mesure les buts opérationnels et les objectifs stratégiques fixés dans le PNCP ont été atteints. Il décrit également brièvement les indicateurs de performance utilisés, sauf si ceux-ci sont déjà décrits dans le plan lui-même. Pour les contrôles planifiés, le rapport indique dans quelle mesure les objectifs fixés en matière de fréquence et d'intensités des contrôles ont été atteints. Pour les contrôles non-planifiés, il explique brièvement leur motivation.

Article 21 Rapports spécifiques

Cet article précise que les programmes nationaux de contrôle prévus par l'article 18 doivent faire l'objet de rapports spécifiques, qui doivent être rédigés chaque année. Ces documents doivent notamment présenter les résultats des contrôles officiels effectués l'année précédente dans le cadre du PNCP, le type et le nombre des manquements constatés par les autorités compétentes et les mesures prises afin de garantir l'exécution efficace du PNCP (voir aussi art. 113 du règlement (UE) n° 2017/625).

Section 7 Mises en œuvre et surveillance de l'exécution

Article 22

L'article 22 prévoit les offices fédéraux chargés de surveiller l'exécution de l'ordonnance.



Annexes

Annexe 1

Liste 1: Afin d'améliorer l'efficacité des contrôles de l'hygiène dans la production primaire végétale, la fréquence minimale de ces contrôles est réduite à huit ans (au lieu de tous les quatre ans). Ceci permettra aux cantons de mieux tenir compte des risques liés aux différents types de production végétale dans l'organisation des contrôles de base, et libérera des ressources pour renforcer les contrôles supplémentaires basés sur le risque individuel des exploitations (notamment dans les exploitations où des manquements ont été constatés). Cette modification va dans le même sens que les changements prévus dans le domaine des paiements directs dans le cadre de la nouvelle ordonnance sur la coordination des contrôles dans les exploitations agricoles. Il restera ainsi possible de combiner les contrôles de l'hygiène dans la production végétale avec les contrôles liés aux prestations écologiques requises (PER) ou les contrôles vétérinaires officiels (conformément à l'article 7, alinéa 2, de l'ordonnance sur la production primaire [OPPr, RS 916.020]).

D'autre part, du fait que les productions animale et végétale sont souvent contrôlées séparément, la valeur seuil (ou « cut-off ») à partir de laquelle une exploitation à l'année est soumise à la fréquence minimale de contrôle est séparée en deux valeurs seuils distinctes. Le critère « plus de 0,2 unité de main d'œuvre standard (UMOS) », qui constitue l'une des conditions d'accès aux paiements directs, est supprimé, parce qu'il ne permet pas de distinguer les productions animale et végétale. Ainsi, pour le contrôle de la production animale, seul le critère « plus de 3 unités de gros bétail (UGB) » est conservé. Pour le contrôle de la production végétale, une nouvelle valeur seuil basée uniquement sur la surface est introduite : « plus de 5 ha de surface agricole utile (SAU) ou plus de 50 ares de cultures spéciales » (chiffre 1.1.1).

Cette modification a l'avantage de clarifier la situation en particulier pour les exploitations comptant plus de 3 UGB et peu de surface : sur ces exploitations, la production végétale ne sera plus soumise à la fréquence minimale de contrôle, mais fera l'objet de contrôles selon les critères définis par les autorités cantonales compétentes selon l'article 7 alinéa 2. Pour les exploitations comptant moins de 3 UGB et sans cultures spéciales, la nouvelle valeur seuil (5 ha de SAU) est légèrement inférieure à la valeur seuil actuelle de 0,2 UMOs (qui correspond à environ 9 ha de SAU).

Les élevages de poissons (ch. 1.2) seront dorénavant contrôlés selon les dispositions de l'OPCNP s'ils produisent plus de 500 kg par an (droit en vigueur : 10 tonnes). Cette modification de la quantité tient compte des réalités suisses.

Liste 2:

La catégorie « Commerce ou importateur de végétaux et de produits végétaux (ch. 2.1) est supprimée puisque les dispositions de la section 3 de l'OPCNP, section à laquelle l'annexe 1 est liée, ne s'appliquent pas aux contrôles selon l'ordonnance sur la santé des végétaux (voir art. 2 al. 3 let. a). Les commerces ou importateurs de denrées alimentaires d'origine végétale sont soumis au devoir d'annonce selon l'art. 20 de l'ordonnance sur les denrées alimentaires et les objets usuels (ODAIU, RS 817.02) et donc inclus dans la liste 3 (catégories C...).

La désignation de la catégorie 2.10 a été précisée. Les établissements de faible capacité selon l'article 3, lettre m, de l'ordonnance du 16 décembre 2016 sur l'abattage et le contrôle des viandes (RS 817.190, OAbCV) sont contrôlés selon une fréquence définie de manière ad hoc par le canton (article 55 OAbCV).

Deux nouvelles catégories (2.15 et 2.16) utilisées dans le domaine de la santé animale ont été ajoutées.



Liste 3: Quelques corrections mineures ont été faites dans la liste 3 (A104 : nouvelle désignation ; A104, 105 et 117: correction du renvoi aux autres listes ; A214, B202: nouvelles catégories).

Annexe 2

L'annexe 2 correspond au droit en vigueur et contient la liste des thèmes pour lesquels des campagnes nationales sur les produits sont nécessaires en raison d'accords internationaux (voir explications de l'article 18).

Annexe 3

L'annexe 3 contient les ordonnances dont le respect doit faire l'objet de contrôles selon les dispositions des sections 3 et 4 dans le domaine de la production primaire.

Annexe 4

L'annexe 4 contient les modifications d'autres ordonnances relevant de la révision de l'OPCNP. Outre la mise à jour des références à la nouvelle OPCNP, les dispositions réglementant la saisie des données de contrôle et l'implication d'organismes de contrôle de droit privé ont également été abrogées. Ces deux points apparaissent à présent dans l'OPCNP (articles 9 et 15) et peuvent donc être abrogés dans les ordonnances correspondantes.

Dans l'article 3, alinéas 2 et 2^{bis} OPPr, les exceptions à l'obligation d'enregistrement doivent être adaptées pour les entreprises actives dans le domaine de la production primaire. Ceci est fait dans un souci d'harmonisation avec la statistique agricole et de cohérence avec les nouvelles valeurs seuils (« cut-off ») définies dans l'annexe 1, liste 1 de l'OPCNP pour les exploitations à l'année. Avec la nouvelle formulation, il est envisagé de n'exempter de la notification obligatoire que de très petites exploitations, qui détiennent éventuellement un nombre restreint d'animaux de rente peu répandus en Suisse (p. ex. lapins, insectes), mis sur le marché uniquement directement ou par l'intermédiaire de détaillants locaux.

Un nouvel article (Art. 11) est ajouté dans l'OPPr pour permettre à l'OFAG et l'OSAV d'encourager l'élaboration, la diffusion et l'utilisation de guides de bonnes pratiques d'hygiène dans le secteur de la production primaire, et d'approuver ces guides, comme ils peuvent déjà le faire pour l'industrie des denrées alimentaires (art. 80 ODAIOUs) et des aliments pour animaux (art. 55-56 de l'ordonnance sur les aliments pour animaux [RS 916.307]). Cet ajout assure une meilleure cohérence avec le droit européen, puisque le chapitre correspondant (chapitre III) des règlements (CE) N° 852/2004 (hygiène des denrées alimentaires) et N° 183/2005 (hygiène des aliments pour animaux) s'applique aussi à la production primaire. Les guides sont élaborés par les représentants des différents secteurs de la production primaire. L'observation des guides est facultative.

III. Conséquences

1. Conséquences pour la Confédération

Aucune

2. Conséquences pour les cantons

Les modifications des contrôles dans la production primaire devraient permettre une légère réduction de la charge de travail des autorités concernées.

IV. Compatibilité avec les engagements internationaux de la Suisse

La révision proposée est compatible avec les engagements internationaux de la Suisse.



Rapport explicatif relatif à la modification de l'ordonnance concernant l'abattage d'animaux et le contrôle des viandes

I. Contexte

Dans le cadre de la révision de la législation alimentaire entrée en vigueur le 1^{er} mai 2017, l'ordonnance concernant l'abattage d'animaux et le contrôle des viandes (OAbCV ; RS 817.190) a fait l'objet d'une révision totale. L'ordonnance du DFI concernant l'hygiène lors de l'abattage d'animaux (OHyAb ; RS 817.190.1) a quant à elle fait l'objet d'une révision partielle.

La révision de l'OAbCV a notamment renforcé les exigences en termes de responsabilité du chasseur et de transmission des informations le long de la chaîne alimentaire. Pour s'assurer que les chasseurs qui mettent sur le marché du gibier sauvage agissent de façon responsable, il faut qu'ils bénéficient d'une formation approfondie en matière d'hygiène des denrées alimentaires, ce qui fait d'eux des « personnes qualifiées » disposant des connaissances spécialisées nécessaires pour évaluer l'état du gibier sauvage abattu. Ces connaissances permettent aux chasseurs d'évaluer eux-mêmes la qualité du gibier abattu.

La présente révision de l'OAbCV tient notamment compte du postulat 17.3418 Vogler « Pour l'autorisation de l'abattage à la ferme au-delà de l'usage personnel ». Le postulat prie le Conseil fédéral d'examiner comment le droit des denrées alimentaires, et éventuellement d'autres domaines, doivent être adaptés afin que l'abattage à la ferme soit autorisé au-delà de l'usage privé. Dans le cadre de la présente révision, des réglementations doivent ainsi être édictées pour l'abattage à la ferme et l'abattage au pré. Dans ces cas toutefois, seules les premières étapes de l'abattage – c'est-à-dire l'étourdissement et la saignée – peuvent être effectuées dans l'exploitation de provenance des animaux ; la transformation de la carcasse doit se poursuivre dans un abattoir autorisé.

La révision permet aussi de procéder à d'autres mises à jour et précisions dans l'OAbCV, par ex. concernant le contrôle des animaux avant l'abattage dans l'exploitation de provenance, l'autocontrôle de l'hygiène de l'abattage par les exploitations et la perception d'émoluments pour le contrôle des animaux avant l'abattage et le contrôle des viandes.

II. Commentaire des dispositions

Art. 1, al. 2

L'OAbCV n'est pas applicable aux abattages destinés à l'usage domestique privé, pour autant cependant, en ce qui concerne le bétail de boucherie, la volaille domestique, les lapins domestiques, le gibier d'élevage et les oiseaux coureurs, que ces abattages soient effectués dans l'exploitation de provenance de l'animal. Il convient de préciser cette disposition en y ajoutant que la transformation de la carcasse doit elle aussi être effectuée à l'exploitation de provenance. Dès que la carcasse quitte l'exploitation de provenance, la dérogation n'est plus applicable. La traduction française en vigueur, pouvant induire en erreur, a été entièrement reformulée en français.



Art. 3

Let. a : les oiseaux coureurs doivent également être mentionnés dans la liste.

Let. m : la définition des unités d'abattage utilisée ici pour différencier les grands établissements et les établissements de faible capacité est tirée de l'art. 3, al. 2, de l'ordonnance du 26 novembre 2003 sur le bétail de boucherie (RS 916.341). Dans l'OAbCV, une précision est nécessaire concernant l'âge des agneaux et des cabris et la disposition est complétée en conséquence.

Let. q et r : définition de l'abattage à la ferme et de l'abattage au pré.

Art. 6, al. 3

Selon le droit en vigueur, les autorités cantonales fixent dans l'autorisation d'exploiter la cadence d'abattage maximale par heure et par jour pour chaque espèce animale admise. Pour les établissements de faible capacité où le nombre d'animaux abattus est faible, il est souvent impossible d'indiquer la cadence d'abattage par heure. La disposition doit par conséquent être modifiée : l'autorisation d'exploiter doit indiquer la cadence d'abattage par heure ou par jour.

Titre précédant l'article 7

Précision rédactionnelle.

Art. 9, al. 2, let. a et c

Le mot « malade » est ajouté à la **let. a**, car il arrive dans certaines circonstances que non seulement des animaux accidentés, mais aussi des animaux malades doivent être abattus en dehors d'un abattoir autorisé, dès lors qu'un transport à l'abattoir serait insupportable pour eux.

Let. c : Il faut prévoir la possibilité de pratiquer l'étourdissement et la saignée en dehors des abattoirs autorisés dans le cadre des abattages à la ferme et au pré de l'exploitation de provenance, mais cette pratique est soumise à autorisation individuelle (voir commentaire de l'art. 9a).

Titre avant l'art. 9 et 9a

Dans le texte proposé, l'abattage à la ferme, visé à l'art. 3, let. q, est admis pour tout bétail de boucherie. Au préalable, il faut cependant obtenir une autorisation du service vétérinaire cantonal compétent. Pour cela, tous les aspects de la protection des animaux et de la sécurité alimentaire doivent être respectés.

Contrairement à l'abattage à la ferme, l'abattage au pré ne sera admis que pour les bovins : pour cette espèce, il est en effet facile d'abattre certains animaux dans le troupeau. Pour les porcs et les petits ruminants, l'abattage de certains animaux en présence du troupeau engendrerait trop de stress.

L'abattage au pré requiert aussi une autorisation du service vétérinaire cantonal compétent, dont l'octroi présuppose le respect de tous les aspects de la protection des animaux et de la sécurité des denrées alimentaires. De plus, l'abattage au pré doit être réalisé sous la surveillance d'un vétérinaire officiel (voir aussi la modification de l'art. 53).



Art. 19

Al. 1, let. a et abis : l'actuel al. 1, let. a, est transformé en let. a et a^{bis}.

Al. 2 : les analyses microbiologiques visées à l'al. 1, let. a^{bis} s'appuient sur le chapitre 7 de l'ordonnance du DFI sur l'hygiène dans les activités liées aux denrées alimentaires (OHyg ; RS 817.024.1). L'art. 69, al. 1, OHyg renvoie à la norme ISO 18593 « Microbiologie des aliments – Méthodes horizontales pour les techniques de prélèvement sur des surfaces, au moyen de boîtes de contact et d'écouvillons », qui sert de procédure de référence pour les prélèvements de surface dans les espaces de travail et sur les équipements. Le renvoi à cette norme ISO dans l'OAbCV est donc superflu et peut être supprimé. Le renvoi à la norme ISO 17604 concernant la procédure de référence pour le prélèvement d'échantillons sur des carcasses doit quant à lui être maintenu.

Al 3: précision rédactionnelle.

Art. 19a

Les laboratoires chargés par un abattoir d'effectuer les analyses microbiologiques (voir art. 19, al. 1, let. a^{bis}) devront désormais transmettre au laboratoire de référence compétent¹ les échantillons où des souches de campylobacters et de salmonelles ont été mises en évidence. C'est nécessaire pour réaliser le monitoring de l'antibiorésistance en Suisse.

Art. 28

Al. 1: Selon le droit en vigueur, le contrôle des animaux dans le troupeau de provenance n'est possible que pour les porcs, la volaille domestique, les lapins domestiques, les oiseaux coureurs et le gibier d'élevage. Ce type de contrôle avait été explicitement interdit pour les ruminants dans le contexte de la lutte contre l'ESB et les EST. En effet, un contrôle des animaux avant l'abattage dans leur environnement habituel révèle généralement moins de particularités frappantes qu'à l'abattoir, dans un environnement inhabituel. Aujourd'hui, le nombre d'animaux de boucherie suspects à l'égard de l'ESB ou des EST est si faible que, dans son nouveau règlement sur les contrôles², l'UE autorise à nouveau le contrôle *ante mortem* dans le troupeau de provenance pour les animaux de boucherie de toutes les espèces. La Suisse devrait elle aussi de nouveau autoriser cette procédure pour tous les animaux de boucherie.

Al. 2 : S'il faut abattre du bétail de boucherie accidenté ou malade qui peut encore être transporté, le contrôle des animaux avant l'abattage doit être effectué rapidement, afin de réduire le plus possible les souffrances de l'animal concerné. Le vétérinaire du troupeau peut souvent se rendre plus rapidement sur place qu'un vétérinaire officiel venant d'une autre région. Le projet prévoit donc d'autoriser le vétérinaire du troupeau à effectuer le contrôle avant l'abattage du bétail de boucherie malade ou bles-

¹ ZOBA, Institut de bactériologie vétérinaire de l'Université de Berne, Länggassstrasse 122, 3012 Berne

² Règlement (UE) 2017/625 du Parlement européen et du Conseil du 15 mars 2017 concernant les contrôles officiels et les autres activités officielles servant à assurer le respect de la législation alimentaire et de la législation relative aux aliments pour animaux ainsi que des règles relatives à la santé et au bien-être des animaux, à la santé des végétaux et aux produits phytopharmaceutiques, modifiant les règlements du Parlement européen et du Conseil (CE) n° 999/2001, (CE) n° 396/2005, (CE) n° 1069/2009, (CE) n° 1107/2009, (UE) n° 1151/2012, (UE) n° 652/2014, (UE) 2016/429 et (UE) 2016/2031, les règlements du Conseil (CE) n° 1/2005 et (CE) n° 1099/2009 ainsi que les directives du Conseil 98/58/CE, 1999/74/CE, 2007/43/CE, 2008/119/CE et 2008/120/CE, et abrogeant les règlements du Parlement européen et du Conseil (CE) n° 854/2004 et (CE) n° 882/2004, les directives du Conseil 89/608/CEE, 89/662/CEE, 90/425/CEE, 91/496/CEE, 96/23/CE, 96/93/CE et 97/78/CE ainsi que la décision 92/438/CEE du Conseil, version selon le JO L 95 du 7.4.2017, p. 1.



sé et à attester que l'animal concerné est propre à l'abattage et au transport. Cette réglementation existe en France, par exemple.

Art. 44

Al. 1^{bis} : Selon le droit en vigueur, le service vétérinaire cantonal compétent peut autoriser le personnel des abattoirs de volaille et de lapins à assumer en partie les tâches des assistants officiels affectés au contrôle des animaux avant l'abattage et au contrôle des viandes. La condition est que ces collaborateurs aient suivi avec succès la formation d'assistant (d'« auxiliaire ») officiel affecté au contrôle des animaux avant l'abattage et au contrôle des viandes (al. 1, let. b).

Pour autant qu'ils ne réalisent que des tâches d'assistance, il suffit que le vétérinaire officiel responsable les forme pour les activités spécifiques qu'ils effectuent et qu'ils rafraîchissent régulièrement leurs connaissances. Par « tâches d'assistance », on entend notamment les travaux répétitifs à la chaîne et le tri des animaux morts.

Al. 2 : Dans les établissements de faible capacité, il n'est pas nécessaire qu'un vétérinaire officiel soit présent durant toute la durée de l'abattage. Cette règle devrait s'appliquer à l'avenir uniquement aux grands établissements.

Art. 52, al. 3, let. b, et 53, al. 2^{bis}

En cas d'abattage au pré (voir art. 3b), un vétérinaire officiel doit se trouver sur place durant le tir et la saignée des animaux (art. 53, al. 2^{bis}). Pour pallier, le cas échéant, au manque de personnel, les cantons doivent pouvoir confier cette surveillance à des vétérinaires non officiels, à condition que ceux-ci soient suffisamment qualifiés pour l'assumer (art. 52, al. 3, let. b, ch. 2). Le droit en vigueur prévoit déjà la possibilité de recourir à des vétérinaires non officiels suffisamment qualifiés pour le contrôle des animaux avant l'abattage et le contrôle des viandes dans les établissements de faible capacité (art. 52, al. 3, let. b, ch. 1).

Art. 60 et 61

Les cantons devraient à l'avenir pouvoir fixer les émoluments pour le contrôle des animaux avant l'abattage et le contrôle des viandes non pas seulement par animal de boucherie, mais aussi par kilogramme de viande à la fin de l'abattage ou encore selon le temps consacré (art. 60, al. 3). Les émoluments minimaux et maximaux que doivent respecter les cantons sont définis aux al. 4 à 6. En outre, les cantons doivent pouvoir prévoir des émoluments par visite d'abattoir ou d'établissement de traitement du gibier, pour le contrôle des animaux avant l'abattage dans le troupeau de provenance ou pour la présence sur place d'un vétérinaire officiel en cas d'abattage au pré. Les art. 60, al. 2, et 61, al. 1, fixent les tarifs maximaux.

Le contrôle des animaux avant l'abattage et le contrôle des viandes visent à garantir la sécurité des denrées alimentaires, d'une part, et portent sur des aspects relevant de la santé animale et de la protection des animaux, d'autre part. La perception d'émoluments à des fins de sécurité alimentaire est prévue explicitement à l'art. 58, al. 2, let. e, de la loi sur les denrées alimentaires (RS 817.0). Par contre, les cantons ne peuvent pas percevoir d'émoluments pour le contrôle des animaux avant l'abattage et le contrôle des viandes si ces contrôles s'inscrivent dans l'exécution des législations sur les épizooties et sur la protection des animaux.



La modification de l'indication de l'âge des bovins à l'art. 60, al. 4, découle de la révision du règlement de l'UE sur les contrôles³ (voir rapport explicatif concernant la révision de l'OHvAb).

L'al. 2 de l'art. 61 habilite les cantons à fixer des émoluments plus élevés pour des activités officielles effectuées dans le cadre du contrôle des animaux avant l'abattage et du contrôle des viandes en dehors des heures de travail normales (du lundi au vendredi entre 6 h 00 et 18 h 00). La limite maximale prévue est le double des maxima prévus pour l'émolument de base et pour les contrôles visés à l'art. 60, al. 2, et al. 4 à 6. Les autres alinéas de l'art. 61 reprennent le contenu de l'art. 60, al. 5 et 6, et de l'art. 61 du droit en vigueur.

Art. 63a

À l'occasion de la dernière révision⁴ de l'ordonnance concernant les systèmes d'information du service vétérinaire public (OSIVét ; RS 916.408), les bases légales du système d'information pour les résultats du contrôle des animaux avant l'abattage et du contrôle des viandes (Fleko) ont été actualisées. Ce système permet la saisie et l'analyse des résultats des contrôles *ante* et *post mortem* effectués par les organes d'exécution cantonaux. Ces données, utilisées par la Confédération pour observer le marché, permettent également de déclarer l'état de santé des animaux abattus. L'obligation de saisir les données avec ce système est régie à l'art. 57, al. 2, OAbCV.

Or il est prévu de traiter sous « Modification d'autres actes » un point laissé en suspens lors de cette dernière révision. En effet, contrairement aux autres dispositions sur Fleko, la réglementation du droit accordé aux abattoirs, aux autres détenteurs d'animaux et aux autres ayants droit d'accéder aux données de Fleko via la banque de données sur le trafic des animaux ne peut être instaurée qu'après avoir été mise en consultation.

Les abattoirs, les autres détenteurs d'animaux et les ayants droit n'ont pas d'accès direct à Fleko. Selon le nouvel art. 20^{bis} OSIVét proposé, ils pourraient accéder en ligne, à partir de la banque de données sur le trafic des animaux, aux résultats du contrôle des animaux avant l'abattage et du contrôle des viandes eu égard à la salubrité de la viande. Les droits d'accès correspondants sont réglementés à l'art. 16 de l'ordonnance sur la BDTA (RS 916.404.1). En parallèle à cette réglementation à l'art. 20^{bis} OSIVét., il est aussi prévu d'élargir les droits d'accès à l'art. 16, al. 1^{bis}, de l'ordonnance sur la BDTA.

III. Conséquences

1. Conséquences pour la Confédération

Aucune.

2. Conséquences pour les cantons et les communes

L'abattage à la ferme et l'abattage au pré pourraient entraîner un surcroît de travail pour les organes d'exécution cantonaux. Le projet prévoit toutefois de décharger les cantons dans la surveillance de l'abattage au pré, en leur donnant la possibilité d'instituer des vétérinaires non officiels pour assumer

³ Voir note de bas de page 2

⁴ Modification du 31 octobre 2018; en vigueur depuis le 1^{er} janvier 2019 ; RO 2018 4543



cette tâche si ceux-ci sont suffisamment qualifiés (art. 52, al. 3, let. b, ch. 2). De plus, les émoluments leur permettent de couvrir les charges supplémentaires.

Les cantons devraient à l'avenir pouvoir fixer les émoluments pour le contrôle des animaux avant l'abattage et le contrôle des viandes, non pas seulement par animal de boucherie, mais aussi par kilogramme de viande une fois l'abattage terminé ou selon le temps consacré (al. 1). Ces nouvelles possibilités seront surtout utiles dans les grands abattoirs où le décompte selon le tarif par animal n'est pas praticable, ni pour les organes d'exécution ni pour les établissements eux-mêmes. D'ailleurs certaines ordonnances cantonales sur les émoluments prévoient à l'heure actuelle déjà la possibilité d'un décompte par kilogramme ou selon le temps consacré. Les modifications proposées n'auront donc pas d'influence sensible sur le plan des émoluments perçus lors de l'abattage.

En 2016, l'instauration de la limite d'âge pour les veaux de 6 semaines au maximum donnait la possibilité de facturer le tarif pour les bovins à partir de 6 semaines déjà. Toutefois cette possibilité n'est pas exploitée par les abattoirs. Bien au contraire, la tendance est plutôt de facturer pour des bovins plus âgés les émoluments fixés pour les veaux. Cette adaptation de l'âge des veaux, dont la limite est désormais fixée à 8 mois, n'entraînera donc aucune diminution des recettes perçues pour le contrôle des viandes.

3. Conséquences économiques

Aucune.

IV. Compatibilité avec les engagements internationaux de la Suisse

Les modifications proposées sont compatibles avec les engagements internationaux de la Suisse.



Rapport explicatif concernant la modification de l'ordonnance du DFI sur les limites maximales applicables aux résidus de pesticides présents dans ou sur les produits d'origine végétale ou animale (OPOVA)

I. Contexte

L'objectif des modifications de l'ordonnance du DFI sur les limites maximales applicables aux résidus de pesticides présents dans ou sur les produits d'origine végétale ou animale (OPOVA ; RS 817.021.23) est de rapprocher les limites maximales de résidus de celles fixées dans le droit européen et de garantir un niveau de sécurité comparable en Suisse. Le tableau présentant les limites maximales de résidus dans l'annexe 2 n'est plus publié dans le Recueil officiel (RO) ou le cas échéant dans le Recueil systématique (RS) du droit fédéral, mais sur le site Internet de l'OSAV, sous forme de tableau. Cela réduit d'autant le volume de l'OPOVA et pose les bases pour un processus de révision simplifié.

II. Commentaire des dispositions

Art. 2, al. 1, let. d, art. 3, al. 2, let. b, j, k et l, et art. 7, al. 1

Ces articles sont modifiés pour en améliorer la compréhension. Les limites maximales de résidus spécifiques pour les résidus d'utilisation de produits phytosanitaires ou de produits biocides non prévus en Suisse correspondent de facto aux tolérances à l'importation. Une demande selon l'art. 7 pour fixer des tolérances à l'importation peut non seulement être émise pour des résidus d'un produit phytosanitaire non autorisé en Suisse, mais aussi par exemple pour ceux d'un produit phytosanitaire (théoriquement) autorisé en Suisse, mais qui est utilisé à l'étranger dans une culture pour laquelle il n'existe aucune autorisation en Suisse (p. ex. l'ananas, les bananes). Pour identifier les tolérances à l'importation, l'art. 3, al. 2, let. l, stipule qu'il faut vérifier si des bonnes pratiques phytosanitaires ou d'emploi des biocides existent déjà dans un autre pays pour la combinaison substance active – denrée alimentaire correspondante. Le terme « tolérances à l'importation » était jusqu'à présent défini dans l'art. 2, al. 1, let. d. La définition n'était cependant pas utilisée dans l'OPOVA et peut être biffée. L'art. 7, al. 1, explicite les tolérances à l'importation.

Art. 8, al. 2

Cet alinéa est abrogé, car il arrive à la même conclusion que l'art. 8, al. 1. Cet alinéa correspond à l'article 18, paragraphe 2 du règlement (CE) n° 396/2005¹ et s'adresse explicitement aux États

¹ Règlement (CE) n° 396/2005 du Parlement européen et du Conseil du 23 février 2005 concernant les limites maximales applicables aux résidus de pesticides présents dans ou sur les denrées alimentaires et les aliments pour animaux d'origine végétale et animale et modifiant la directive 91/414/CEE du Conseil, JO L 70 du



membres dans le but d'harmoniser l'interprétation en matière de respect et de dépassement des limites maximales de résidus.

Annexes

Annexe 1

L'annexe 1 fait un renvoi statique à l'annexe I du règlement (CE) n° 396/2005. L'annexe I de l'UE a été modifiée pour la dernière fois par le règlement (UE) 2018/1049, vers lequel il existe désormais un renvoi. En raison d'une adaptation à l'UE, les limites maximales de résidus pour les denrées alimentaires transformées sont supprimées.

Annexe 2

L'annexe 2 dresse la liste des limites maximales de résidus autorisés et n'est désormais plus publiée dans le Recueil officiel mais sur le site Internet de l'OSAV.

Annexe 3

Le soufre, le mélange de terpène (QRD 460) et les parois cellulaires de *Saccharomyces cerevisiae* (souche LAS 117) apparaissent désormais dans cette annexe.

III. Conséquences

1. Conséquences pour la Confédération

Aucune.

2. Conséquences pour les cantons et les communes

Aucune.

3. Conséquences pour l'économie

Les modifications prévues visent à adapter le droit suisse à l'état des connaissances scientifiques et techniques, et à la législation européenne. Cela facilite les échanges de marchandises entre la Suisse et l'UE en harmonisant les dispositions relatives à la production sur ces deux marchés.

IV. Compatibilité avec les engagements internationaux de la Suisse

Dans le domaine alimentaire, l'UE représente le principal partenaire commercial de la Suisse. Les valeurs maximales proposées ici se fondent sur celles de l'UE afin d'éviter des obstacles au commerce entre la Suisse et l'UE et en vue d'un éventuel accord Suisse-UE dans le domaine alimentaire. Les valeurs européennes reposent sur des bases scientifiques et tiennent aussi compte des bonnes pratiques phytosanitaires.

Pour de rares concentrations maximales de résidus, on a prévu des restrictions spécifiques à la Suisse, qui se basent sur des études internationales reconnues et sont nécessaires pour protéger la santé des consommateurs suisses.

16 mars 2005, p. 1, modifié en dernier lieu par le règlement (UE) n° 2018/1516 de la Commission, JO L 256 du 12.10.2018, p. 45.



Rapport explicatif concernant la modification de l'Ordonnance du DFI sur les denrées alimentaires destinées aux per- sonnes ayant des besoins nutritionnels particuliers (OBNP)

I. Contexte

Dans le cadre de la présente révision, l'Ordonnance sur les denrées alimentaires destinées aux personnes ayant des besoins nutritionnels particuliers (OBNP) a été harmonisée avec la législation européenne correspondante.

Le chapitre 4, qui porte sur les denrées alimentaires de substitution pour contrôle du poids, a été entièrement mis à jour avec la reprise du nouveau Règlement délégué (UE) 2017/1798¹ en ce qui concerne les exigences spécifiques en matière de composition et d'information applicables aux substituts de la ration journalière totale pour contrôle du poids.

II. Commentaire des dispositions

Article 2, lettre e

Actualisation de la dénomination spécifique suite à l'actualisation du chapitre 4 ONBP.

Article 21

La révision vise à corriger des erreurs de renvoi d'article et d'annexe.

Article 22a

Un nouvel article a été introduit pour aligner les exigences portant sur les informations en matière d'alimentation des nourrissons et des enfants en bas âge, concordant avec l'article correspondant du Règlement délégué (UE) 2016/127².

Article 24, alinéa 1, lettre c

La révision concerne uniquement la version française et vise à corriger une erreur linguistique (« incomplètes » plutôt que « complètes »).

Article 30, lettre b

La révision vise à supprimer une redondance avec la lettre a.

Chapitre 4

Substituts de la ration journalière totale pour contrôle du poids

De manière générale, les articles 32 à 35b ont été adaptés pour correspondre aux dispositions correspondantes du Règlement délégué (UE) 2017/1798¹.

¹ Règlement délégué (UE) 2017/1798 de la Commission du 2 juin 2017 complétant le règlement (UE) n° 609/2013 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne les exigences spécifiques en matière de composition et d'information applicables aux substituts de la ration journalière totale pour contrôle du poids, JO L 259 du 7.10.2017, p. 2.

² JO L 25 du 2.2.2016, p. 1.



Article 33

L'article a été abrogé et les éléments concernant les substituts de la ration journalière totale pour contrôle du poids ont été repris dans l'article 34.

Articles 34 et 35

Actualisations des exigences pour les substituts de la ration journalière totale pour contrôle du poids et des dispositions générales d'étiquetage, conformément à l'article 3 et 4 du règlement délégué (UE) 2017/1798.

Articles 35a et 35a^{bis}

Mise à jour des exigences particulières concernant l'étiquetage de la déclaration nutritionnelle des substituts de la ration journalière totale pour contrôle du poids (valeur énergétique, quantités et autres informations), conformément à l'article 5 du règlement délégué (UE) 2017/1798¹.

Remarque concernant l'article 35a, alinéas 6 et 7 : ici on explique comment citer dans la déclaration nutritionnelle les mentions ne figurant pas à l'annexe 11 ODAI, c.-à-d. soit après la mention la plus pertinente de ladite annexe (al. 6), soit après la dernière mention, si aucune catégorie correspondante existe (al. 7).

Article 35b

La modification proposée vise à reprendre l'article 6 du règlement délégué (UE) 2017/1798¹, selon lequel il n'est plus possible de mentionner des allégations nutritionnelles et de santé pour des produits destinés à contrôler le poids, exception faite d'une indication par rapport au taux de fibres ajoutées.

Conformément aux dispositions figurant à l'article 7 du Règlement délégué (UE) 2017/1798¹, on renonce à prévoir une procédure d'annonce pour les denrées alimentaires de substitution pour le contrôle du poids.

La partie du chapitre concernant l'étiquetage a été remaniée et est désormais répartie sur 5 articles, dont les articles 35a (valeur énergétique et quantités figurant dans la déclaration nutritionnelle), 35a^{bis} (Etiquetage : autres informations figurant dans la déclaration nutritionnelle) et 35b sont nouveaux et est maintenant comparable à celle des autres chapitres de l'ordonnance.

Article 38, alinéa 1^{bis}

Les substances répertoriées à l'annexe 4 (OASM) sont interdites pour toutes les catégories de denrées alimentaires définies dans l'ONBP y compris pour denrées alimentaires destinées aux sportifs (lex specialis).

Article 40, alinéa 5

La révision propose de modifier les seuils fixés par la loi pour qualifier une boisson d'isotonique/hypotonique. Selon le droit actuel, les boissons pour sportifs qui ont une osmolarité qui se situe entre 260 et 270 ne peuvent être qualifiées ni d'isotoniques, ni d'hypotoniques. Afin de mettre fin à cette situation insatisfaisante, la plage des boissons isotoniques a été étendue jusqu'à 260 mmol. Cette plage étendue permettra aussi une majeure flexibilité dans le développement des boissons de type isotonique.

Annexe 1, Sels minéraux

Le composé «oligosaccharides phosphorylés de calcium» a été ajouté dans le tableau pour la catégorie «Denrées alimentaires destinées à des fins médicales spéciales», conformément à l'annexe du Règlement délégué (UE) 2017/1091³.

³ Règlement délégué (UE) 2017/1091 de la Commission du 10 avril 2017 modifiant l'annexe du règlement (UE) n° 609/2013 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne la liste des substances qui peuvent être ajoutées aux préparations alimentaires complémentaires concernant la modification de l'ordonnance du DFI sur les denrées alimentaires destinées aux personnes ayant des besoins nutritionnels particuliers



Annexe 3, chiffre 2.1

Préparations de suite à base de protéines de lait de vache ou de lait de chèvre:

La teneur minimale en protéines a été abaissée, pour s'aligner à l'annexe du Règlement délégué (UE) 2018/561⁴.

Annexe 4

Mise à jour de renvois entre parenthèses sous l'indication « Annexe 4 ».

Annexe 5

Correction d'erreurs de teneurs pour les lipides (4.1) et la thiamine (6.1) par rapport à la directive 2006/125/CE⁵.

Annexe 9, chiffre 1.1

Les exigences nutritionnelles des nourrissons nés prématurément divergent considérablement de celle des nourrissons nés à terme. Le présent ajustement permet ainsi le développement de produits destinés aux nourrissons prématurés conformes aux recommandations nutritionnelles reconnues par la communauté scientifique. En la matière font toujours référence les recommandations que le comité de nutrition de l'ESPGHAN (European Society for Paediatric Gastroenterology, Hepatology, and Nutrition) a émis, sur la base de 241 références scientifiques, en 2010⁶.

Annexe 10, Exigences applicables à la composition des denrées alimentaires de substitution pour le contrôle du poids

L'annexe 10 a été modifiée pour s'aligner aux annexes 1 et 2 du règlement délégué (UE) 2017/1798¹.

Annexe 11

Les quantités maximales journalières autorisées pour les vitamines et les sels minéraux dans les compléments alimentaires et les aliments enrichis ont été déterminées sur la base d'un nouveau concept de quantités maximales et ajustées si nécessaire (voir rapport explicatif de l'Ordonnance sur les compléments alimentaires (OCAI, SR 817.022.14)). Les valeurs déterminées pour les compléments alimentaires ont également été reprises pour les aliments pour sportifs dans l'annexe 11 OBNP.

Concernant les compléments alimentaires et aliments pour sportifs, de nouvelles limites s'appliquent aux quantités maximales admises pour les adultes par dose journalière recommandée pour les vitamines, sels minéraux et autres substances, pouvant atteindre au maximum $\frac{3}{4}$ de l'UL. Par conséquent, pour des raisons de sécurité alimentaire, il est supposé qu'un seul complément alimentaire ou un seul aliment pour sportifs, contenant une (ou plusieurs) même(s) substance(s), soit ingéré par jour.

Certains avertissements ont été rajouté ou corrigés en correspondance avec l'annexe 1 OCAI.

Vitamines et sels minéraux

Il est recommandé que des quantités de calcium supérieure à 800 mg par jour devraient être ingérées conjointement avec de la vitamine D, afin de faciliter l'assimilation du calcium dans les os.

mentaires à base de céréales et aux aliments pour nourrissons, ainsi qu'aux aliments destinés à des fins médicales spéciales (Texte présentant de l'intérêt pour l'EEE.) C/2017/2255 JO L 158 du 21.6.2017, p. 5

⁴ Règlement délégué (UE) 2018/561 de la Commission du 29 janvier 2018 modifiant le règlement délégué (UE) 2016/127 en ce qui concerne les exigences en matière de protéines pour les préparations de suite, JO L 94 du 12.4.2018, p. 1.

⁵ Directive 2006/125/CE de la commission du 5 décembre 2006 concernant les préparations à base de céréales et les aliments pour bébés destinés aux nourrissons et aux enfants en bas âge, JO L339, du 6.12.2006, p. 21.

⁶ Enteral nutrient supply for preterm infants A comment of the ESPGHAN Committee on Nutrition, ESPGHAN Committee on Nutrition and invited expert guests: C. Agostoni; Buonocore G, Carnielli VP M. De Curtis, Damaun D, T. Decsi; M. Domellöf, N.D. Embleton, C. Fusch, Genzel-Boroviczeny O, O. Goulet; Kalhan S.C. S. Kolacek; B. Koletzko, A. Lapillonne, W. Mihatsch, L. Moreno; Neu J, Poindexter B, J. Puntis, Putet G, J.Rigo, Riskin A, Salle B, Sauer P, R. Shamir; H. Szajewska; Thureen P, D. Turck, J.B. van Goudoever, Ziegler E (2010).



La quantité maximale de sodium admise pour les adultes par dose journalière recommandée a été supprimée, afin de permettre une plus grande flexibilité dans le développement de boissons pour des groupes spécifiques de sportifs (sport d'endurance, sport en condition climatiques extrêmes). Ceci permettra de compenser le sodium perdu, principalement sous forme de chlorure de sodium, dans la sueur (correspondant en moyenne à ~900 mg de sodium par litre de sueur).

Le chlore et le phosphore ne font plus partie des substances listées à l'annexe 11. Leur adjonction demeure possible en tant qu'ion d'accompagnement pour d'autres substances.

Le fluorure ne sera plus autorisé dans les denrées alimentaires pour sportifs, car il n'y a pas de marge permettant d'enrichir les denrées alimentaires, en raison de l'ingestion par le sel de table et d'autres sources, en particulier le dentifrice et le thé, qui couvrent déjà intégralement les besoins.

Le silicium ne fait l'objet ni d'un AMT ni d'une valeur de référence DACH. Il ne faudrait donc plus fixer de valeur maximale. Dans le cadre de l'autocontrôle, il est possible de déterminer des doses journalières sûres à l'aide des évaluations de sécurité de l'EFSA concernant l'apport complémentaire en acide orthosilicique stabilisé par de la choline⁷, en dioxyde de silicium⁸ et en acide silicique (sous forme de gel)⁹.

Autres substances

Les teneurs en acide eicosapentaénoïque (EPA) et en acide docosahexaénoïque (DHA) (total) (longue chaîne n-3), coenzyme NADH et coenzyme Q10 ont été adaptées à celles en vigueur pour les compléments alimentaires prévues par l'OCAI.

La substance astaxanthine a été retirée de la liste car elle est maintenant réglementée par l'Ordonnance sur les nouvelles sortes de denrées alimentaires (RS 817.022.2).

Les bioflavonoïdes, avec une teneur maximale admissible pour les adultes de 5 mg, ont été supprimés de l'annexe 11 OBNP, afin de maintenir la liste des « autres substances » équivalente à celle prévue par l'Annexe 2, chiffre 3 OCAI.

La quantité maximale autorisée d'isoflavones par dose journalière recommandée a dû être précisée, dorénavant elle doit se rapporter à l'aglycone.

Le caroténoïde lycopène a dû être retiré de l'annexe 11, OBNP. Selon la liste rectifiée de l'Union des nouveaux aliments⁹, le lycopène de tomates est admis comme nouvel aliment dans les compléments alimentaires et est donc également admis à ce titre en Suisse, conformément à l'art. 2, al. 3, let. c, ch. 1, OCAI, en relation avec l'annexe 1 de l'ordonnance sur les nouvelles sortes de denrées alimentaires.

La substance lactulose a été ajoutée, à l'annexe 11, chiffre 2.2 OBNP avec une quantité maximale admise, suite à la reprise de la substance lactitol par l'Ordonnance sur les nouvelles sortes de denrées alimentaire, substance ayant une fonction physiologique comparable.

Annexe 12

L'astaxanthine, le fluorure, les bioflavonoïdes, le lycopène et le cas échéant leurs correspondants composés ont été supprimés, le lactulose rajouté ; par effet de ricochet des modifications apportées à l'annexe 11.

III. Conséquences

⁷ EFSA European Food Safety Authority (2009) Scientific Opinion of the Panel on Food Additives and Nutrient Sources added to Food, Choline-stabilised orthosilicic acid added for nutritional purposes to food supplements, EFSA J 948:1-23.

⁸ EFSA European Food Safety Authority (2009) Scientific Opinion of the Panel on Food Additives and Nutrient Sources added to Food, Calcium silicate and silicon dioxide/silicic acid gel added for nutritional purposes to food supplements. EFSA J 1132:1-24.

⁹ Règlement d'exécution (UE) 2018/1023 de la Commission du 23 juillet 2018 portant rectification du règlement d'exécution (UE) 2017/2470 établissant la liste de l'Union des nouveaux aliments, JO L 187 du 24.7.2018, p. 1.



1. Conséquences pour la Confédération

La renonciation d'introduire une procédure d'annonce pour les substituts de la ration journalière totale pour contrôle du poids permet d'éviter une charge de travail supplémentaire aux autorités fédérales concernées.

2. Conséquences pour les cantons et les communes

Cette renonciation n'a pas d'effets sur l'état actuel dans les cantons et les communes.

3. Conséquences économiques

Les modifications prévues permettent d'adapter le droit suisse à l'état actuel de la science et de la technologie ainsi qu'au droit européen. Elles visent à faciliter l'échange de marchandises entre la Suisse et l'UE en permettant des spécifications de production uniformes pour les deux marchés.

La renonciation d'introduire d'une procédure d'annonce pour les substituts de la ration journalière totale pour contrôle du poids permet d'éviter une charge de travail administrative supplémentaire pour les acteurs du marché.

Un délai transitoire adapté permettra aux entreprises d'adapter aisément la composition et les emballages des catégories de produits concernés par les modifications.

IV. Compatibilité avec les engagements internationaux de la Suisse

La modification proposée est compatible avec les engagements internationaux de la Suisse.



Rapport explicatif concernant la modification de l'ordonnance du DFI sur les denrées alimentaires d'origine animale (ODAIAn)

I. Contexte

Les dispositions relatives aux produits à base de fromage ont été remaniées et adaptées. Les dispositions particulières suisses doivent être abrogées pour lever les obstacles au commerce. Les exigences relatives aux matières premières servant à la fabrication de gélatine ou de collagène ont été complétées selon les dispositions du règlement (UE) n° 2016/355¹.

II. Commentaire des dispositions

Art. 8, al. 1

Il est spécifié que les matières premières servant à la fabrication de viande séparée mécaniquement doivent satisfaire aux exigences applicables à la viande fraîche.

Art. 10, al. 10

En raison de nouvelles connaissances scientifiques, l'avertissement pour les préparations de viande ou les produits à base de viande qui sont fabriqués avec l'adjonction de l'enzyme transglutaminase est biffé.

Art. 12

Les al. 1-4 et 10 de l'art. 12, ont été repris de l'article existant.

L'art. 12, al. 5, précise désormais que les matières premières utilisées pour la production de gélatine ou de collagène et qui n'ont subi aucun traitement de conservation autre que la réfrigération ou la congélation doivent provenir d'établissements annoncés conformément à l'art. 20 de l'ordonnance sur les denrées alimentaires et les objets usuels (ODAIous ; RS 817.02) ou autorisés en vertu de l'art. 21 ODAIous.

L'art. 12, al. 6-8 règle l'utilisation de certaines matières premières traitées. Elles doivent être autorisées si elles ont été traitées conformément aux procédures décrites dans l'article et si elles satisfont aux exigences qui y sont énoncées.

Les centres de collecte et tanneries qui comptent fournir de la matière première pour la production de gélatine et de collagène destinés à la consommation humaine doivent obtenir une autorisation

¹ Règlement (UE) no 2016/355 de la Commission du 11 mars 2016 modifiant l'annexe III du règlement (CE) no 853/2004 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne les exigences spécifiques applicables à la gélatine, au collagène et aux produits hautement raffinés d'origine animale, JO L 67 du 12.3.2016, p. 22.



spéciale des autorités compétentes à cet effet et disposer de locaux de stockage, et doivent satisfaire aux conditions fixées à l'al. 9.

Art. 19, al. 1 et 7

Afin d'éviter d'inutiles obstacles au commerce, l'obligation d'indiquer la méthode de production et de capture sur les produits selon l'annexe I, lettres a-c et e du règlement (UE) n° 1379/2013² est limitée dans l'al. 1.

En raison de nouvelles connaissances scientifiques, l'avertissement de l'al. 7 pour les produits de la pêche qui sont fabriqués avec l'adjonction de l'enzyme transglutaminase est biffé.

Art. 32, al. 1

Le terme produit de la traite complète n'était pas clair et la définition du lait est remplacée par une définition plus explicite.

Art. 33, al. 1

La teneur en matière grasse du lait de vache prêt à la consommation s'applique par analogie aussi au lait de bufflonne.

L'ajout du lait de bufflonne dans l'art. 33, al. 1, permet de clarifier la situation et de le traiter comme le lait de vache au sens du droit agricole.

Art. 41, al. 2

Jusqu'à présent, il manquait une disposition sur l'identification des produits laitiers obtenus à partir de lait provenant d'autres mammifères que des vaches. L'al. 2 a été complété de manière similaire à la disposition sur l'identification des produits laitiers obtenus à partir de lait provenant d'autres mammifères que des vaches.

Art. 59, al. 2

La disposition sur la teneur en amidon pour la fondue prête à l'emploi est abrogée, car elle constitue une singularité suisse.

Art. 60

La catégorisation de la fondue prête à l'emploi en fonction de la teneur en matière grasse est elle aussi abrogée, car elle n'apparaît que dans le droit suisse. Les consommateurs sont suffisamment informés par l'indication obligatoire de la teneur en matières grasses définie dans l'art. 22 de l'ordonnance du DFI concernant l'information sur les denrées alimentaires (OIDAI)³.

Art. 61

L'al. 2, qui dresse la liste des produits autorisés pour la fabrication du fromage fondu et du fromage fondu à tartiner, et l'al. 3, qui dresse la liste des produits autorisés pour la fabrication du fromage fondu et du fromage fondu à tartiner dont la dénomination comprend le nom d'une variété de fromage,

² Règlement (UE) n° 1379/2013 du Parlement européen et du Conseil du 11 décembre 2013 portant organisation commune des marchés dans le secteur des produits de la pêche et de l'aquaculture, modifiant les règlements (CE) n° 1184/2006 et, (CE) n° 1224/2009 du Conseil et abrogeant le règlement (CE) n° 104/2000 du Conseil, JO L 354 du 28.12.2013, p. 1 ; modifié en dernier lieu par le règlement (UE) n° 2015/812, JO L 133 du 29.05.2015, p. 1.

³ RS 817.022.16



sont abrogés. La définition du fromage fondu et du fromage fondu à tartiner de l'al. 1 est par conséquent complétée pour indiquer que ces produits peuvent contenir du fromage et d'autres ingrédients. Les consommateurs sont suffisamment informés sur les ingrédients utilisés avec la liste des ingrédients.

Art. 62, al. 1, 4 et 5

Dans d'autres pays, les exigences relatives à l'extrait sec du fromage fondu et au fromage à tartiner sont plus basses qu'en Suisse. La disposition sur l'extrait sec pour la fonte de fromages ayant des pâtes de consistance différente n'existe pas dans les autres pays. Les exigences figurant dans les al. 1 et 4 sont ainsi revues à la baisse et le cas échéant abrogées, afin d'éviter les obstacles au commerce et de ne pas pénaliser les fabricants suisses par rapport aux fabricants de produits concurrents importés.

Les dispositions de l'al. 5 relatives à la composition de fromage fondu avec une dénomination selon l'ordonnance sur les AOP et les IGP, avec une indication de provenance selon la loi sur la protection des marques ou avec une autre dénomination de fromage, sont abrogées. Le fromage fondu avec une telle dénomination spécifique pourra désormais contenir d'autres fromages que celui mentionné. Les dénominations pour le fromage fondu et le fromage fondu à tartiner doivent cependant exclure toute possibilité de tromperie, comme stipulé dans l'art. 12 ODAIOUs. La quantité d'un ingrédient doit être indiquée lorsque celui-ci est mentionné dans la dénomination spécifique, comme visé à l'art. 12, al. 1, let. a, OIDA. En outre, les informations concernant les exigences relatives au fromage fondu portant la désignation AOP et IGP sont régies par les cahiers des charges.

Art. 63

Dans d'autres pays, il n'existe pas d'exigences relatives à l'extrait sec du fromage pour les préparations à base de fromage fondu. L'al. 2 est par conséquent abrogé pour éviter tout obstacle au commerce.

Pour les préparations à base de fromage fondu, la teneur en matières grasses de l'extrait sec n'est pas très importante, car une partie de la matière grasse peut provenir d'ingrédients non lactés. Les dispositions relatives à l'extrait sec en fonction de la teneur en matières grasses de l'extrait sec sont donc abrogées.

Art. 64, al. 1

Il n'est désormais plus obligatoire d'indiquer la nature du traitement (par ex. « Past » ou « UHT ») par la chaleur pour les produits à base de fromage. Si le produit est soumis à un traitement particulier, cela doit être indiqué conformément à l'annexe 2, partie A, ch. 1, OIDA.

III. Conséquences

1. Conséquences pour la Confédération

Aucune.

2. Conséquences pour les cantons et les communes

Aucune.

3. Conséquences économiques



Les modifications proposées dans le domaine de la viande et des produits de la pêche visent à adapter le droit suisse à celui de l'UE. Cette adaptation facilite les échanges de marchandises entre la Suisse et l'UE en harmonisant les dispositions des deux marchés relatives à la production.

IV. Compatibilité avec les engagements internationaux de la Suisse

Les modifications proposées sont compatibles avec les engagements internationaux de la Suisse.



Rapport explicatif concernant la modification de l'Ordonnance du DFI sur les boissons

I. Contexte

La présente révision vise d'une part à tenir compte de certaines propositions d'amendements reçues des autorités cantonales d'exécutions ou des milieux intéressés. Elle vise d'autre part à adapter certaines dispositions à l'état de la science et de la technologie, ainsi qu'au droit des principaux partenaires commerciaux de la Suisse. En particulier, les annexes de l'ordonnance doivent être modifiées pour respecter les conditions fixées à l'annexe VII (chapitre vin) de l'Accord agricole I entre la Suisse et l'Union Européenne, entré en vigueur en 2002¹.

II. Commentaire des dispositions

Article 5

Une eau minérale naturelle est reconnue si elle possède une composition en minéraux constante, ce qui est habituellement lié aux caractéristiques du captage d'eau. Si le débit d'une seule source n'est pas suffisant, il arrive qu'une eau minérale naturelle provienne de plusieurs captages dont l'eau sera mélangée dans des proportions définies, afin de pouvoir garantir cette composition caractéristique et constante. Ce cas de figure, qui n'était pas pris en compte par la définition actuelle, doit à l'avenir être mentionné. Il implique de compléter l'article actuel.

Article 8, alinéa 3

Cet alinéa a été repris de l'article 4 alinéa 3 de la Directive 2009/54/CE. Dans le contexte du présent article, l'exigence formulée a généré des questions sur le sens qui doit lui être donné, sachant que l'al. 2 let. e ch. 3 précise déjà que les traitements autorisés "ne servent pas à améliorer la qualité hygiénique de l'eau". En conséquence, l'alinéa 3 est superflu et devrait être supprimé.

Article 9, alinéa 3

Par analogie avec la déclaration permise pour une eau riche en fluor (Article 9, alinéa 3, lettre h), les mentions « contient du calcium » et « contient du magnésium » doivent aussi être admises pour éviter toute entrave à la liberté du commerce. Pour assurer la conformité requise avec la Directive 2009/54/CE, il convient donc de les inclure dans cette ordonnance, dès lors que celle-ci prévoit de manière exhaustive les mentions possibles.

Article 10, alinéa 2, lettre. b

La mention actuelle de la composition liée à des contrôles officiels est obsolète et n'est plus pratiquée par les laboratoires cantonaux chargés de l'application du droit alimentaire. En conséquence, la lettre b de cet alinéa peut être tracée.

¹ RS 0.916.026.81



Article 10, alinéa 3

La modification de l'article 5 implique de mentionner qu'une eau minérale naturelle peut être constituée d'une ou plusieurs sources (alinéa 3). Pour une composition caractéristique, provenant d'une ou plusieurs sources, une seule désignation commerciale est autorisée. Cette exigence est conforme à la Directive 2009/54/CE article 8 alinéa 2.

Article 10, alinéa 6

Les milieux intéressés nous ont rendu attentifs au fait que, selon la directive 2009/54/CE article 7 alinéa 2 lettre c. la déclaration des traitements visant à diminuer la teneur en fer d'une eau minérale naturelle n'est pas obligatoire. Exiger cette déclaration en suisse représente une entrave technique au commerce si le traitement se fait par filtration ou décantation.

Article 14, alinéa 2

Contrairement à l'eau minérale naturelle, le nom commercial (dénomination de fantaisie) d'une "eau de source" n'est pas forcément spécifique à une origine. Des bouteilles portant la dénomination spécifique "eau de source" peuvent être commercialisées sous une même dénomination de fantaisie, bien que leurs compositions minérales caractéristiques, liées à leurs origines, soient différentes.

Article 18, alinéa 1, lettre c, chiffre. 3

Cette réglementation permet d'ajouter jusqu'à 10 % de jus de mandarine au jus d'orange. Elle a été introduite avec la révision de l'ordonnance sur les denrées alimentaires (ODAI, du 1^{er} mars 1995, état au 1^{er} juillet 1995) sans être révisée depuis lors. Les milieux intéressés ont demandé sa réévaluation.

Les dispositions relatives au jus de fruits et au nectar de fruits se basent sur le droit européen. Les dernières modifications apportées par l'Union Européenne (UE) aux dispositions concernées sont publiées dans la directive 2012/12/UE² relative aux jus de fruits et à certains produits similaires destinés à l'alimentation humaine. Le fait d'indiquer dans la dénomination spécifique et dans la liste des ingrédients le mélange de deux jus (ici, le jus de mandarine et le jus d'orange) permet d'informer les consommateurs de manière transparente.

Le « [General Standard for Fruit Juices and Nectars](#)³ » (chap. 3.1.2 ch. (e)) du « Codex Alimentarius » permet d'ajouter au jus d'orange, dans des proportions n'excédant pas 10% des matières sèches solubles du jus d'orange, du jus de *Citrus reticulata* et/ou d'hybrides avec *reticulata*, à condition que la législation nationale du pays importateur l'autorise. Par contre, la directive 2012/12/UE relative aux jus de fruits et à certains produits similaires destinés à l'alimentation humaine ne prévoit pas cette possibilité. Il paraît donc adéquat de supprimer cette disposition du droit suisse pour permettre un alignement sur le droit européen et une meilleure information des consommateurs concernant la composition des jus d'orange.

Article 31, alinéa 2

L'adjonction de cultures de bactéries vivantes aux denrées alimentaires en général est déjà prévue de manière identique par l'article 4, alinéa 5, et l'annexe 6 de l'ordonnance du DFI sur l'adjonction de vitamines, de sels minéraux et de certaines autres substances aux denrées alimentaires (OASM ; RS

² Directive 2012/12/UE du Parlement européen et du Conseil du 19 avril 2012 modifiant la directive 2001/112/CE du Conseil relative aux jus de fruits et à certains produits similaires destinés à l'alimentation humaine ; JO. L 115 du 27.4.2012, p. 1-11.

³ CODEX STAN 247-2005



817.022.32). Les dispositions relatives à l'adjonction de cultures de bactéries vivantes spécifiquement dans les boissons aromatisées peuvent donc être abrogées.

Article 33, alinéa 1, lettre. b, alinéa 3

La teneur actuelle de l'article 33, alinéa 1, lettre b, en vigueur depuis le 1^{er} mai 2017, s'applique aux boissons aromatisées de manière générale. Cet article exige la déclaration de «la part de l'extrait, en pour-cent masse, ou, dans le cas des produits prêts à boire, en grammes par litre ». Cette application à toute la catégorie des boissons aromatisées n'était pas voulue. Elle ne fait pas de sens, car certaines de ces boissons ne contiennent pas d'extraits (p.ex. certaines limonades).

De plus, l'indication quantitative des ingrédients obligatoires est réglementée à l'art. 12 de l'ordonnance du DFI concernant l'information sur les denrées alimentaires du 16 décembre 2016⁴ (OIDAI). La déclaration de «la part de l'extrait, en pour-cent masse, ou, dans le cas des produits prêts à boire, en grammes par litre » de l'article 33, alinéa 1, lettre b de l'ordonnance sur les boissons est une déclaration similaire à celle de l'art. 12 OIDAI. Il faut encore signaler que la législation européenne correspondante ne connaît pas cette déclaration.

Nous proposons donc de corriger la disposition en cause pour éviter toute entrave à la liberté du commerce avec nos principaux partenaires économiques. L'alinéa 3 sera abrogé.

L'adjonction de cultures de bactéries vivantes aux denrées alimentaires en général est déjà prévue de manière identique par l'article 4, alinéa 5 et l'annexe 6 OASM.

Article 39, alinéa 1 lettre a et b

La disposition à l'article 39, alinéa 1 lettre a concernant l'indication « contient de la caféine » sera précisée par analogie avec l'annexe 2, partie B, chiffre 4 OIDAI. Elle ne s'applique pas aux boissons à base de café, de thé, ou d'extrait de café ou de thé, dont la dénomination spécifique comporte le terme «café» ou «thé».

La modification vise à corriger un renvoi erroné. Le renvoi à « l'annexe 2, lettre. B, chiffre. 4, de l'OIDA » sera remplacé par « l'annexe 2, partie B, chiffre 4, de l'OIDA ».

Article 58, alinéa 3

La modification vise à corriger une erreur dans le nom scientifique d'une plante. Le maté est fabriqué à partir des feuilles de l'*Ilex paraguariensis*, et non pas de l'*Ilex paraguayensis*.

Article 62

Am 20. Dezember 2017 hat der Bundesrat beschlossen, das Cassis-de-Dijon-Prinzip zu stärken. Dies soll unter anderem durch die Verringerung der Ausnahmen vom Cassis-de-Dijon angestrebt werden. Gemäss der Berichterstattung an den Bundesrat «Mit Importerleichterungen gegen die Hochpreisel» wird der Parallelimport dieser Produkte sowie das Inverkehrbringen neuer oder anderer Produkte, die zwar in der EU in Verkehr sind, jedoch diesen Schweizer Vorschriften nicht genügen, damit erschwert. Solche Ausnahmen bringen Kosten mit sich. Dementsprechend entschied der Bundesrat am 20. Dezember 2017, die Abweichung bei alkoholischen Süssgetränken zu beseitigen. Somit wird Artikel 62 bezüglich der zusätzlichen Kennzeichnung für süsse alkoholische Getränke gestrichen.

Le 20 décembre 2017, le Conseil fédéral a décidé de renforcer le principe du Cassis de Dijon, notamment en limitant les exceptions possibles. Le rapport adressé au Conseil fédéral à ce sujet

⁴ RS 817.022.16



indique que faciliter les importations permet de lutter contre l'îlot de cherté suisse et rend plus difficile l'importation parallèle ainsi que la mise sur le marché de nouveaux produits ou d'autres produits autorisés dans l'UE mais qui ne sont pas conformes à la réglementation suisse. De telles exceptions ont aussi un coût. En conséquence, le Conseil fédéral a décidé, le 20 décembre 2017, de supprimer l'exception pour les boissons alcooliques sucrées. L'art. 62 traitant des indications complémentaires pour ce type de boissons est donc supprimé.

Article 63, alinéa 1

Cette définition n'est pas harmonisée dans les pays qui nous entourent. Selon le principe du Cassis de Dijon, il est important que des produits ne répondant pas à la définition actuelle puissent être commercialisés en Suisse. De ce fait, il est essentiel d'offrir également aux producteurs suisses de bière la possibilité de mettre en œuvre des céréales non maltées.

Article 64

La liste des matières premières entrant dans la composition de la bière date de 1982. A l'heure actuelle, les milieux intéressés nous ont rendu attentif que cette liste exhaustive devrait être soit complétée soit biffée. Nous proposons de biffer cette liste de matières premières afin de ne plus créer d'entraves techniques au commerce de produits importés.

Article 65, alinéa 2

Le respect des pourcentages en moût d'origine pour délimiter les différentes catégories de bière supposerait de définir également une marge de tolérance pour chaque dénomination spécifique proposée. Afin de simplifier le contrôle de ces dénominations, les milieux intéressés ont demandé de ne fixer que des minimas qui devront être respectés dans tous les cas pour mériter les appellations correspondantes.

Article 66

La décision de portée générale concernant la Gueuze-Lambic, basée sur l'application du Principe du Cassis de Dijon, reconnaît que les spécialités de bière, fabriquées conformément à la législation belge et se trouvant légalement sur le marché en Belgique, peuvent être importées, fabriquées et commercialisées en Suisse même si elles ne satisfont pas aux prescriptions techniques en vigueur en Suisse⁵. Compte tenu de cette décision, il n'est plus possible de maintenir une barrière technique au commerce de la bière. En conséquence, l'article 66 est superflu.

Annexe 2

Par analogie avec la description de la méthode ISO 6222 citée à l'annexe 1 de l'ordonnance sur l'eau potable et l'eau de baignade et de douche accessible au public (OPBD) il convient de préciser la température et la durée d'incubation pour la détection des germes aérobies mésophiles dans l'eau minérale naturelle. De plus, la référence de la méthode permettant la détection des entérocoques doit aussi être corrigée: il s'agit de la méthode de référence EN/ISO 7899-2 au lieu de EN/ISO 7899-1.

Annexe 3

Nous avons reçu une demande d'amendement pour les traitements et substances autorisés pour les denrées alimentaires énumérées aux art. 16, al. 1 à 4 et 6, et 25 de cette ordonnance en élargissant cette liste avec les matières protéiques d'origine végétale issues de pois pour les jus de fruits.

⁵ [Décision de portée générale de l'Office fédéral de la santé publique sur l'autorisation de produits fabriqués conformément à des prescriptions techniques étrangères selon l'art. 16c LETC1 no 1089](#)



Les traitements et substances autorisés pour les denrées alimentaires énumérées aux 16, al. 1 à 4 et 6, et 25 de cette ordonnance sont conformes à l'annexe 1, partie II, point 3 de la directive 2012/12/UE⁶. L'élargissement de cette liste avec des matières protéiques d'origine végétale issues de pois pour les jus de fruits est une dérogation de la liste correspondante de l'UE. Néanmoins, vu que ces matières sont déjà autorisées pour l'élaboration du vin, la demande d'amendement a été approuvée.

Les matières protéiques d'origine végétale issues de pois pourront alors également être utilisées en Suisse pour les jus de fruits en plus des substances autorisées dans l'UE.

Annexe 6

L'annexe 6 sera abrogée pour tenir compte de l'abrogation de l'article 31, alinéa 2, et de l'article 33, alinéa 3.

Annexe 9, appendices 5, 17 à 20

Cette annexe comporte six pratiques œnologiques supplémentaires, ainsi que les appendices correspondants, afin de respecter les engagements pris dans l'Accord agricole I entre la Suisse et l'Union Européenne de 2002. De plus, les milieux intéressés nous fait remarquer que deux imprécisions devaient être corrigées dans les description des pratiques œnologiques 10 et 51 pour être entièrement compatible avec les exigences européennes correspondantes (une limite d'emploi pour l'utilisation des extraits protéiques levuriens, ainsi que l'utilisation d'acide L-malique).

Cette mise à jour est essentiellement basée sur le Règlement (CE) No 606/2009 de la Commission du 10 juillet 2009 fixant certaines modalités d'application du Règlement (CE) no 479/2008 du Conseil en ce qui concerne les catégories de produits de la vigne, les pratiques œnologiques et les restrictions qui s'y appliquent⁷.

La dernière version du Règlement CE/606/2009 prise en compte a été publiée dans le Journal officiel de la Communauté Européenne du 28 février 2018.

III. Conséquences

1. Conséquences pour la Confédération

Aucune.

2. Conséquences pour les cantons et les communes

Aucune.

3. Conséquences économiques

Les modifications proposées permettent d'éviter toute entrave au commerce en tenant compte des bases légales des principaux partenaires économiques de la Suisse.

⁶ Directive 2012/12/UE du Parlement européen et du Conseil du 19 avril 2012 modifiant la directive 2001/112/CE du Conseil relative aux jus de fruits et à certains produits similaires destinés à l'alimentation humaine ; JO L 115 du 27.4.2012, p. 1–11

⁷ JO L 193 du 24.7.2009, p. 1.



IV. Compatibilité avec les engagements internationaux de la Suisse

Les modifications relatives au chapitre vin permettent de respecter les engagements contenus dans l'Accord agricole I entre la Suisse et l'Union Européenne entré en vigueur en 2002.

Les autres modifications sont également compatibles avec les engagements internationaux de la Suisse.

PROJET



Rapport explicatif concernant la modification de l'ordonnance sur les compléments alimentaires (OCAI)

I. Contexte

La présente révision a pour objectif d'adapter l'OCAI à l'évolution des connaissances scientifiques et techniques et des législations des principaux partenaires commerciaux de la Suisse.

II. Commentaire des dispositions

Annexe 1, partie A

Les quantités maximales journalières de vitamines et sels minéraux admises dans les compléments alimentaires et les denrées alimentaires enrichies ont été établies et adaptées si besoin à l'aide d'une nouvelle approche. Cette approche reposait notamment sur une publication de l'Institut fédéral allemand d'évaluation des risques (BfR) intitulée « Höchstmengen für Vitamine und Mineralstoffe in Nahrungsergänzungsmitteln » (2018)¹. Elle se base sur l'apport maximal tolérable (AMT) et des données relatives aux différents nutriments fournis par l'alimentation quotidienne normale. Pour calculer la quantité d'une vitamine ou d'un sel minéral apportée en plus par des compléments alimentaires ou des denrées alimentaires enrichies, on a soustrait des AMT les quantités fournies par l'alimentation quotidienne traditionnelle.

L'AMT a été défini sur la base des données de l'EFSA concernant les adultes ; faute de données de l'EFSA pour le fer et le chrome, on a recouru respectivement à celles de l'Institute of Medicine of the National Academies (IOM) (aujourd'hui National Academy of Medicine) et de l'OMC. Dans certains cas, l'AMT se rapporte déjà à l'enrichissement ou à l'apport complémentaire en ce nutriment, de sorte qu'aucune donnée de consommation n'était nécessaire pour le calcul.

Les résultats de l'étude allemande II sur l'alimentation² ont été utilisés afin d'estimer l'apport en nutriments par l'intermédiaire des aliments conventionnels. En principe, on a tenu compte des données des hommes âgés de 14 à 80 ans, 90^e percentile de consommation (le 90^e percentile de consommation correspond à la quantité qui n'est pas dépassée par 90 % de la population). S'agissant du calcium et du fer, ce sont les données des femmes âgées de 14 à 80 ans, 90^e percentile de consommation, qui ont été utilisées. En effet, ce sont avant tout les femmes qui ne consomment pas les quantités recommandées pour ces deux nutriments. De plus, les femmes sont plus beaucoup plus nombreuses à prendre des suppléments de calcium. Pour ce qui est de l'iode, la quantité maximale a

¹ Weissenborn A, Bakhiya N, Demuth I et al (2018). Höchstmengen für Vitamine und Mineralstoffe in Nahrungsergänzungsmitteln. J Consum Prot Food Saf 13:25-39

² MRI (2008) Max Rubner-Institut. Nationale Verzehrstudie II, Ergebnisbericht, Teil 2. Max Rubner-Institut, Bundesforschungs-institut für Ernährung und Lebensmittel



été définie à l'aide du 50^e percentile de consommation pour les femmes : la Suisse est considérée comme en pénurie d'iode et le suivi régulier a montré que les besoins quotidiens d'une part significative de la population (les enfants et les femmes en particulier) n'étaient pas couverts. Si l'étude II ne contenait aucune donnée (bore, cuivre, molybdène, sélénium), on a recouru à d'autres sources.

La quantité restante a été répartie entre les denrées alimentaires enrichies et les compléments alimentaires dans une proportion de 1:3 étant donné que ces derniers contiennent des concentrés de nutriments. Ce facteur garantit également que la ration journalière d'une denrée alimentaire enrichie contienne une quantité significative d'un nutriment. Pour l'iode, cette répartition devrait s'élever à 1:1, de sorte qu'il soit possible d'améliorer l'apport aussi bien via les compléments alimentaires que via les denrées alimentaires enrichies. En ce qui concerne les nutriments critiques, à savoir la vitamine A, l'acide nicotinique/l'hexanicotinate d'inositol, la vitamine K, le bore, le cuivre, le magnésium, le manganèse et le zinc, ils devraient uniquement pouvoir être ajoutés aux compléments alimentaires.

Le projet prévoit d'autoriser le bore dans les compléments alimentaires. Le règlement (CE) n° 1170/2009 a ajouté le bore à la liste des vitamines et des sels minéraux admis dans les compléments alimentaires conformément à l'annexe I de la directive européenne 2002/46/CE. L'EFSA a défini une AMT sur cette base.

L'utilisation de nouveaux complexes (silicium organique [monométhylsilanetriol], par ex.) est régie par l'annexe 1 de l'ordonnance du DFI sur les nouvelles sortes de denrées alimentaires (RS 817.022.2).

Dérogations

Compte tenu de l'approche décrite précédemment, il est nécessaire de diminuer la quantité maximale de vitamine A, de magnésium et de zinc admise dans les compléments alimentaires. Les nouvelles quantités maximales définies tiennent aussi compte des valeurs de référence DACH en ce qui concerne l'apport en nutriments, de sorte qu'il reste possible de consommer assez de ces nutriments par l'intermédiaire des compléments alimentaires. Pour des raisons de sécurité, il est prévu qu'un avertissement figure à l'avenir sur les préparations à base de vitamine A, indiquant que les femmes enceintes devraient consulter leur médecin avant de prendre de telles préparations.

Aucune AMT n'est fixée pour les nutriments non critiques tels les vitamines B₁, B₂ et B₁₂, la biotine et l'acide pantothénique. Il ne faudrait donc plus fixer de quantité maximale. Toute personne qui fabrique, importe ou commercialise des denrées alimentaires est tenue de garantir et de documenter, dans le cadre de l'autocontrôle, que les produits concernés respectent les exigences du droit sur les denrées alimentaires, en particulier la protection de la santé et la protection contre la tromperie.

Faute de données scientifiques suffisantes, il n'a pas été possible de déterminer jusqu'ici d'AMT pour la vitamine K. La quantité maximale admise se fonde par conséquent sur la valeur de référence DACH.

Pour ce qui est de la vitamine E, il existe un AMT et des données sur la consommation. Cependant, deux méta-analyses basées sur des études d'intervention¹ contrôlées ont montré qu'un complément en vitamine E augmentait le risque d'accident vasculaire cérébral hémorragique (dosages de vitamine E d'environ 130 à 200 mg/jour³) et la mortalité (dosages de vitamine E, médiane : 400 UI ou 268 mg/jour avec augmentation du risque à partir de 150 UI ou 100 mg/jour)⁴. C'est pourquoi, en lieu

³ Schürks M, Glynn RJ, Rist PM, Tzourio C, Kurth T (2010) Effects of vitamin E on stroke subtypes: meta-analysis of randomised controlled trials. BMJ 341:c5702

⁴ Miller ER, Pastor-Barriuso R, Dalal D, Riemersma RA, Appel LJ, Guallar E (2005) Meta-analysis: high-dosage vitamin E supplementation may increase all-cause mortality. Ann Intern Med 142:37–46



et place de la quantité restante, on a réparti une quantité de 100 mg dans une proportion de 1:3 entre les denrées alimentaires enrichies et les compléments alimentaires.

Le silicium ne fait l'objet ni d'un AMT ni d'une valeur de référence DACH. Il ne faudrait donc plus fixer de valeur maximale. Dans le cadre de l'autocontrôle, il est possible de déterminer des doses journalières sûres à l'aide des évaluations de sécurité de l'EFSA concernant l'apport complémentaire en acide orthosilicique stabilisé par de la choline⁵, en dioxyde de silicium⁵ et en acide silicique (sous forme de gel)⁶.

Pour des raisons de santé publique, il n'est toujours pas admis de prendre des compléments de sodium. Le chlorure et le phosphate ne sont plus autorisés comme compléments, mais uniquement comme ions d'accompagnement, car ils ne sont pas pertinents du point de vue nutritionnel.

Quant au fluorure, il reste interdit dans les compléments alimentaires. En effet, vu les quantités consommées via le sel de cuisine et d'autres sources, comme le dentifrice et le thé, il n'y a aucune marge de manœuvre pour un apport complémentaire.

Annexe 1, partie B

La quantité maximale admise de coenzyme Q₁₀ par dose journalière recommandée passe de 50 mg à 200 mg. Il s'agit de la quantité autorisée dans plusieurs États membres de l'UE et suffisamment de données scientifiques attestent la sécurité de ce dosage.

Le caroténoïde lycopène devrait être retiré de l'annexe 1, partie B, OCAI. Selon la liste rectifiée de l'Union des nouveaux aliments⁷, le lycopène de tomates est admis comme nouvel aliment dans les compléments alimentaires et est donc également admis à ce titre en Suisse, conformément à l'art. 2, al. 3, let. c, ch. 1, OCAI, en relation avec l'annexe 1 de l'ordonnance sur les nouvelles sortes de denrées alimentaires.

Il faudrait inscrire le lactulose à l'annexe 1, partie B, OCAI avec des restrictions d'utilisation. Une allégation de santé admise pour cette substance devrait être ajoutée à l'annexe 14 de l'ordonnance du DFI concernant l'information sur les denrées alimentaires (OIDAI ; RS 817.022.16). Il conviendrait de réglementer en conséquence l'utilisation de cette substance dans les compléments alimentaires en prévoyant une quantité maximale.

L'entrée relative aux isoflavones est concrétisée : la quantité maximale admise de 50 mg par dose journalière recommandée se rapporte à l'aglycone.

Annexe 2

Quelques modifications terminologiques sont apportées au texte italien.

Le projet prévoit de mentionner le bore comme sel minéral admis à l'annexe 1, partie A. Il est donc nécessaire de compléter en conséquence les complexes admis à l'annexe 2.

Le lactulose devrait désormais être réglementé à l'annexe 1, partie B. Il est donc également introduit à l'annexe 2.

⁵ EFSA European Food Safety Authority (2009) Scientific Opinion of the Panel on Food Additives and Nutrient Sources added to Food, Choline-stabilised orthosilicic acid added for nutritional purposes to food supplements, EFSA J 948:1-23,

⁶ EFSA European Food Safety Authority (2009) Scientific Opinion of the Panel on Food Additives and Nutrient Sources added to Food, Calcium silicate and silicon dioxide/silicic acid gel added for nutritional purposes to food supplements. EFSA J 1132:1-24

⁷ Règlement d'exécution (UE) 2018/1023 de la Commission du 23 juillet 2018 portant rectification du règlement d'exécution (UE) 2017/2470 établissant la liste de l'Union des nouveaux aliments, JO L 187 du 24.7.2018, p. 1.



Il faudrait retirer le caroténoïde lycopène de l'annexe 1, partie B, et supprimer en conséquence l'entrée « Lycopène » de l'annexe 2.

III. Conséquences

1. Conséquences pour la Confédération

Aucune.

2. Conséquences pour les cantons et les communes

Aucune.

3. Conséquences économiques

Les modifications prévues visent à adapter le droit suisse à l'état des connaissances scientifiques et techniques, et à la législation européenne. Les adaptations du droit de l'UE facilitent les échanges de marchandises entre la Suisse et l'UE en harmonisant les dispositions des deux marchés relatives à la production. Quant à la modification des quantités maximales admises, elle pourrait occasionner des dépenses supplémentaires pour les établissements, qui devraient mettre à jour leurs recettes et étiquettes.

IV. Compatibilité avec les engagements internationaux de la Suisse

Les modifications proposées sont compatibles avec les engagements internationaux de la Suisse. L'UE ne prévoit pas de quantités maximales harmonisées pour les vitamines et les sels minéraux. Jusqu'à présent, il est du devoir des États membres de les définir. Le modèle de quantités maximales proposé dans le cadre de la présente révision est donc compatible avec les engagements internationaux de la Suisse.



Rapport explicatif relatif à la modification de l'ordonnance du DFI sur les teneurs maximales en contaminants

(Ordonnance sur les contaminants, OCont)

I. Contexte

L'ordonnance sur les contaminants (OCont¹) est entrée en vigueur le 1^{er} mai 2017. Depuis lors, des corrections dans certains articles et dans des annexes ainsi que des adaptations de notre droit à certaines législations internationales (celle de l'Union européenne notamment) sont devenues nécessaires.

Dans le cadre de la présente révision, de nouvelles teneurs maximales pour certaines substances sont instaurées, afin que la protection de la santé humaine en Suisse soit maintenue à un niveau identique à celui observé à l'étranger. Ces substances sont le cadmium dans le chocolat et la poudre de cacao, le cuivre, le zinc, le dioxyde de soufre et le peroxyde d'hydrogène dans la gélatine et le collagène, les esters d'acides gras de glycidol dans les huiles et graisses végétales, dans les préparations pour nourrissons et les préparations de suite, ainsi que l'atropine et la scopolamine dans les aliments pour nourrissons et enfants en bas âge. Par ailleurs, sur le modèle de l'UE², des teneurs de référence sont fixées pour l'acrylamide dans différentes denrées alimentaires. Les mesures appliquées depuis de nombreuses années pour réduire la teneur en acrylamide dans les aliments en question sont soutenues par des valeurs de référence. En complément aux nouvelles dispositions prévues, les mesures recommandées pour réduire cette teneur seront publiées dans une lettre d'information de l'OSAV. Elles doivent être reprises par les entreprises concernées dans leur guide des bonnes pratiques lors de l'adaptation de ce document ou lors de l'établissement de la nouvelle version. Par ailleurs, la présente modification introduit des prescriptions relatives aux méthodes de prélèvement et d'analyse des échantillons pour le contrôle de certaines teneurs maximales. Ces prescriptions se fondent sur l'art. 81, al. 3 de l'ordonnance sur les denrées alimentaires et les objets usuels (ODAI³), qui est, elle aussi, en cours de modification. Elles s'adressent aux établissements du secteur alimentaire; alors que les prescriptions relatives aux méthodes de prélèvement et d'analyse des échantillons pour le contrôle officiel sont introduites dans l'ordonnance sur l'exécution de la législation sur les denrées alimentaires (OELDA⁴). Enfin, des termes et des teneurs maximales ont été corrigées.

II. Commentaire des dispositions

Préambule

Le préambule est complété par l'ajout de l'art. 81, al. 3, ODAI³, car des méthodes de prélèvement et d'analyse d'échantillons pour certains contaminants font leur entrée dans les annexes de cette ordonnance.

¹ RS 817.022.15

² Règlement (UE) 2017/2158 de la Commission du 20 novembre 2017 établissant des mesures d'atténuation et des teneurs de référence pour la réduction de la présence d'acrylamide dans les denrées alimentaires, JO L 304 du 21.11.2017, p. 24.

³ RS 817.02

⁴ RS 817.042



Art. 1, al. 1

Des valeurs de référence ont été introduites pour effectuer l'autocontrôle. Le texte de l'art. 1, al. 1 est élargi en conséquence. Par ailleurs, vu que des méthodes obligatoires de prélèvement et d'analyse de denrées alimentaires pour la recherche de certains contaminants sont introduites dans l'ordonnance, ce changement est mentionné également à l'art. 1, al. 1.

Art. 2

Selon l'art. 2, al. 1 en vigueur, l'OSAV a la compétence de fixer des teneurs maximales en contaminants dans les denrées alimentaires. Cette disposition est, cependant, en contradiction avec l'art. 6 qui prévoit que l'OSAV a pour seule compétence d'adapter les annexes de l'ordonnance à l'évolution des connaissances scientifiques et techniques et des législations des principaux partenaires commerciaux de la Suisse. Or, l'OSAV, en tant qu'autorité compétente, détermine les teneurs maximales en contaminants non seulement pour le DFI mais aussi pour sa propre activité législative dans le cadre de l'art. 6. Le terme « détermine » est identique à celui qui était utilisé, avant la révision totale du droit alimentaire, à l'art. 3 de l'ordonnance sur les substances étrangères et les composants, qui a été, entre-temps, abrogée. Le titre et les al. 1 et 3 de l'art. 2 sont adaptés en conséquence.

À l'al. 2, la lettre d est abrogée. Ce critère se rapporte aux substances actives, il a été repris de l'ordonnance sur les substances étrangères et les composants qui fixait également des concentrations maximales pour les substances actives utilisées dans les produits phytosanitaires. Vu que les substances actives ne sont pas réglementées dans l'OCont, cette disposition est superflue et peut être biffée.

Art. 5a

Les valeurs de référence qui renseignent sur le respect des bonnes pratiques de fabrication lors du processus de production sont contenues dans la nouvelle annexe 11. Selon l'art. 6, il incombe à l'OSAV d'adapter également cette annexe en fonction de l'évolution des connaissances scientifiques et techniques et des législations des principaux partenaires commerciaux de la Suisse.

Les établissements du secteur alimentaire qui produisent et mettent sur le marché les denrées alimentaires mentionnées à l'annexe 11 doivent prendre les mesures appropriées pour respecter les valeurs de référence. En cas de dépassement de la valeur de référence, l'établissement doit prendre les mesures permettant de respecter les bonnes pratiques de fabrication. Toutes les mesures prises doivent être documentées. L'OSAV décrira les mesures appropriées dans une lettre d'information. Ces mesures devront être reprises par les entreprises concernées dans leur guide des bonnes pratiques lors de son élaboration ou de sa mise à jour.

Un dépassement d'une valeur de référence n'entraîne pas de contestation si le fabricant peut montrer qu'il a appliqué correctement les mesures permettant de respecter les bonnes pratiques de fabrication. Une contestation pour non-respect des bonnes pratiques sera émise en revanche si l'établissement a été confronté à un dépassement d'une valeur de référence et il n'a pas pris les mesures correctives.

Les denrées alimentaires qui ne respectent pas ces valeurs maximales ne peuvent faire l'objet d'une transformation ultérieure que si cette transformation correspond aux bonnes pratiques de fabrication ou si elle est prévue par la législation alimentaire (art. 13 ODAIOUs). Les entreprises du secteur alimentaire utilisent les valeurs de référence pour vérifier les bonnes pratiques de fabrication. En cas de dépassement de ces valeurs, les entreprises prennent les mesures correctives dans le processus de transformation. Un dépassement n'a pas de conséquences sur le produit lui-même. Les denrées alimentaires peuvent néanmoins être mises sur le marché et être donc transformées ultérieurement.



Art. 5b

Pour vérifier si les valeurs de référence pour l'acrylamide sont respectées, les établissements doivent analyser des échantillons et documenter les résultats de ces analyses. Cette règle ne s'applique pas aux établissements actifs dans le commerce de détail ou qui approvisionnent directement et uniquement des détaillants locaux.

Les établissements du secteur alimentaire qui produisent les denrées alimentaires en question et qui sont actifs dans la vente au détail ou qui fournissent uniquement des détaillants locaux, ne doivent pas vérifier le respect des valeurs de référence en analysant des échantillons, sauf s'ils appartiennent à une marque commerciale ou font partie ou travaillent sous franchise d'activités économiques plus grandes travaillant en réseaux et travaillent sur instructions de l'entreprise du secteur alimentaire.

L'adjectif **local** est à interpréter au sens donné à l'annexe 9 de l'ordonnance du DFI concernant l'information sur les denrées alimentaires (OIDAI) ⁵.

Art. 7, al. 1

Suite à la création d'une annexe 11, cette disposition est étendue à cette nouvelle annexe, afin que l'OSAV puisse donner des directives aux autorités cantonales pour cette annexe également.

Annexe 2

Les adaptations suivantes ont été apportées:

- L'entrée concernant l'ochratoxine A dans d'autres fruits séchés est complétée par la remarque « rapporté à la matière sèche ». Cette remarque avait été biffée par erreur lors de la révision totale du droit alimentaire.
- Les entrées concernant l'ergot sont adaptées aux définitions et dispositions de l'UE: il est fixé une teneur maximale pour l'ergot dans les céréales, à l'exception du maïs et du riz.

Annexe 3

Les adaptations suivantes ont été apportées:

- Les teneurs maximales concernant le plomb dans les vins de fruits, le vermouth et le bitter sans alcool sont supprimées, puisqu'elles sont couvertes par la teneur maximale existante applicable aux boissons sans alcool.
- Les teneurs maximales applicables au plomb dans le vin sont étendues aux vins de pomme, de poire et de fruits. Ces normes correspondent à celles de l'UE :
- Le terme « graisses et huiles » pour la réglementation du plomb est remplacé par celui de « graisses et huiles comestibles ». Ce terme coïncide ainsi avec d'autres entrées de l'ordonnance.
- Il est fixé de nouvelles teneurs maximales en cadmium pour le chocolat et la poudre de cacao. Pour le chocolat qui a une part de cacao supérieure à 70%, la teneur maximale en cadmium de 0,9 mg/kg est reprise du Codex Alimentarius. Les autres teneurs maximales correspondent à celles de l'UE ⁶.

⁵ RS 817.022.16

⁶ Règlement (UE) n° 488/2014 de la Commission du 12 mai 2014 modifiant le règlement (CE) n° 1881/2006 en ce qui concerne les teneurs maximales en cadmium dans les denrées alimentaires, JO L 138 du 13.5.2015, p. 75



- Les teneurs maximales en cuivre et zinc dans la gélatine et le collagène fixées dans le règlement (CE) 853/2004⁷ sont reprises; elles figuraient déjà dans l'ordonnance sur les substances étrangères et les composants.
- Les teneurs maximales en cobalt dans la bière et dans la bière sans alcool sont abrogées, puisqu'elles datent des années 60 et qu'elles n'ont plus été révisées depuis lors. À l'époque, on ajoutait des composés du cobalt à la bière pour stabiliser la mousse. Entre-temps, cette pratique a disparu. De plus, l'utilisation d'additifs est réglementée dans l'ordonnance sur les additifs (OAdd⁸). Pour ces raisons, il n'est pas judicieux de maintenir ces teneurs dans l'OCont.
- Les teneurs maximales en nickel dans la margarine, la minarine et les graisses comestibles sont vieillies et ne figurent dans aucun texte international; elles sont par conséquent supprimées.

Annexe 4

Des teneurs maximales en esters d'acides gras de glycidol dans les huiles et les graisses végétales, les préparations pour nourrissons et les préparations de suite sont fixées dans cette annexe comme cela a été fait dans la législation de l'UE⁹.

Annexe 5

Le terme de « somme des iPCB » est corrigé dans les versions française et italienne.

Annexe 8

On a fixé dans cette annexe, comme cela a été fait dans la législation de l'UE¹⁰, des teneurs maximales en atropine et scopolamine, deux alcaloïdes tropaniques, dans les préparations à base de céréales et les aliments pour nourrissons et enfants en bas âge contenant du millet, du sorgho, du sarrasin ou des produits qui en sont dérivés.

Annexe 9

Les adaptations suivantes ont été apportées:

- Les teneurs maximales en dioxyde de soufre et peroxyde d'hydrogène dans la gélatine et le collagène fixées dans le règlement (CE) 853/2004¹¹ sont reprises; elles figuraient déjà dans l'ordonnance sur les substances étrangères et les composants.
- On a introduit les méthodes à utiliser pour le contrôle de la teneur en autres toxines microbiennes. À ce propos, nous renvoyons au règlement (UE) 2074/2005¹²

⁷ Règlement (CE) n° 853/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale, JO L 139 du 30.4.2004, p. 55; modifié en dernier lieu par le règlement (UE) 2017/1981 de la Commission du 31.10.2017, JO L 285 du 01.11.2017, p. 10

⁸ RS 817.022.31

⁹ Règlement (UE) 2018/290 de la Commission du 26 février 2018 modifiant le règlement (CE) n° 1881/2006 en ce qui concerne les teneurs maximales en esters d'acides gras de glycidol dans les huiles et graisses végétales, les préparations pour nourrissons, les préparations de suite et les denrées alimentaires destinées à des fins médicales spéciales pour nourrissons et enfants en bas âge

¹⁰ Règlement (UE) n° 2016/239 de la Commission du 19 février 2016 modifiant le règlement (CE) n° 1881/2006 en ce qui concerne les teneurs maximales en alcaloïdes tropaniques dans certains aliments à base de céréales pour nourrissons et enfants en bas âge JO L 45 du 13.5.2016, p. 3

¹¹ Voir note de bas de page 5

¹² Règlement (CE) n° 2074/2005 de la Commission du 5 décembre 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



- Comme dans l'UE, il faut introduire les méthodes à utiliser pour le contrôle de la teneur en contaminants dans la gélatine et le collagène. À cette fin, il est renvoyé à la Pharmacopée Européenne.

Annexe 11

Comme cela a été fait dans le règlement (UE) 2017/2158¹³, des teneurs de référence pour l'acrylamide et des exigences applicables au prélèvement et à l'analyse des échantillons sont inscrites à l'annexe 11. Les mesures introduites il y a plus d'une décennie pour la réduction de la teneur en acrylamide dans les denrées alimentaires sont ainsi renforcées par des valeurs cibles. L'OSAV inscrira ces mesures d'atténuation des teneurs dans une lettre d'information et s'assurera qu'elles seront reprises dans les guides des bonnes pratiques par les branches concernées. Actuellement l'annexe 11 ne contient des valeurs de référence que pour l'acrylamide. Il se peut cependant que d'autres contaminants y soient inscrits ultérieurement.

III. Conséquences

1. Conséquences pour la Confédération

Aucune.

2. Conséquences pour les cantons et les communes

Aucune.

3. Conséquences pour l'économie

La présente modification vise à adapter le droit suisse à celui de l'UE. Cela facilite les échanges de marchandises entre la Suisse et l'UE en harmonisant les dispositions relatives à la production sur ces deux marchés.

L'introduction de valeurs de référence pour l'acrylamide obligera certains établissements du secteur alimentaire à prendre en compte cet aspect dans les contrôles des procédés. De nombreuses entreprises ont déjà intégré cet aspect dans leur concept d'autocontrôle. Pour cette raison, cette modification ne devrait pas leur occasionner du travail supplémentaire.

IV. Compatibilité avec les engagements internationaux de la Suisse

Les modifications proposées sont compatibles avec les engagements internationaux de la Suisse.

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 (UE) n° 2017/1980, JO L 285 du 01.11.2017, p. 8

¹³ Règlement (UE) 2017/2158 de la Commission du 20 novembre 2017 établissant des mesures d'atténuation et des teneurs de référence pour la réduction de la présence d'acrylamide dans les denrées alimentaires, JO L 304 du 21.11.2017, p. 24.



Rapport explicatif relatif à la modification de l'ordonnance du DFI concernant l'information sur les denrées alimentaires (OIDAI)

I. Contexte

La présente révision a pour but de remédier à certaines incohérences constatées après la modification totale du droit alimentaire entrée en vigueur du 1^{er} mai 2017.

II. Commentaire des dispositions

Art. 4, al. 5, let. b

Les consommateurs accordent une grande importance aux informations sur le mode de production des denrées alimentaires d'origine animale. C'est pourquoi l'actuelle disposition relative à la déclaration du mode de production, qui doit figurer dans le même champ visuel que la déclaration relative à l'utilisation de stimulateurs de performances hormonaux ou non hormonaux, sera élargie à toutes les méthodes de production interdites en Suisse visées à l'art. 3 de l'ordonnance agricole du 26 novembre 2003 sur la déclaration (OAgrD; RS 916.51).

Dans la mesure où elle est exigée par l'OAgrD, l'indication « Issu d'un mode d'élevage non admis en Suisse » devra figurer à l'avenir dans le même champ visuel que la désignation spécifique également s'il s'agit de viande, de préparations de viande ou de produits à base de viande de lapins domestiques.

Art. 4, al. 5, let. c

Règlement (UE) 1169/2011 du Parlement européen et du Conseil du 25 octobre 2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires (ci-après RIDAI)¹ exige la mention de la quantité nette de la denrée alimentaire dans le même champ visuel que la désignation spécifique (art. 9 (1)).

En Suisse, la mention des quantités est régie par les dispositions de l'ordonnance du 5 septembre 2012 sur les déclarations de quantité (ODqua; RS 941.204). Ces informations ainsi que la désignation spécifique devront figurer à l'avenir dans le même champ visuel, par analogie avec le droit de l'UE.

¹ Règlement (UE) n° 1169/2011 du Parlement européen et du Conseil du 25 octobre 2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires, modifiant les règlements (CE) n°1924/2006 et (CE) n° 1925/2006 du Parlement européen et du Conseil et abrogeant la directive 87/250/CEE de la Commission, la directive 90/496/CEE du Conseil, la directive 1999/10/CE de la Commission, la directive 2000/13/CE du Parlement européen et du Conseil, les directives 2002/67/CE et 2008/5/CE de la Commission et le règlement (CE) n° 608/2004 de la Commission; JO L 304 du 22.11.2011, p. 18.



Art. 5, al. 1, let. a

On a précisé que la déclaration écrite relative au mode de production de la viande n'est exigée, dans la cadre de la vente en vrac, que pour la viande, entière ou en morceaux, comme le steak, la côtelette ou l'émincé, par exemple. La viande peut être proposée fraîche ou transformée, c'est-à-dire marinée ou chauffée. Cette précision garantit que la déclaration écrite sera fournie tant au comptoir de vente que dans les restaurants. Pour respecter le principe de proportionnalité, nous avons renoncé à exiger la déclaration écrite pour les **autres** préparations de viande et produits à base de viande que ceux mentionnés plus haut, comme les produits de salaison crus ou cuits ainsi que les charcuteries crues, cuites ou bouillies. Cette disposition est applicable également aux poissons, mais uniquement à ceux destinés à la consommation humaine, entiers, en filets ou en morceaux. Cette déclaration écrite de l'origine n'est pas obligatoire pour les autres produits de la pêche.

Art. 5, al. 1, let. c

C'est une simplification pour les denrées alimentaires mises sur le marché en vrac. Vu que la formulation actuelle manquait de clarté, nous l'avons précisée. Dans le cas des denrées alimentaires vendues en vrac, l'information exigée à l'art. 34, al. 1, let. a et b doit être fournie uniquement si les allégations de santé sont données par écrit. L'information en relation avec les allégations nutritionnelles n'est pas nécessaire.

Art. 5, al. 1, let. d

Cette disposition a donné lieu à des malentendus. Elle est reformulée par souci de clarté.

L'obligation de mentionner l'ajout de l'enzyme « transglutaminase » utilisée dans la fabrication de préparations de viande et de produits à base de viande (cf. La deuxième partie de la phrase introductive de la let. d) est biffée en raison de nouvelles connaissances scientifiques.

Art. 5, al. 1, let. e

C'est une simplification pour les denrées alimentaires mises sur le marché en vrac. La déclaration nutritionnelle ne sera dorénavant plus nécessaire si les denrées alimentaires mises sur le marché en vrac portent les informations « sans gluten », « très faible teneur en gluten », « sans lactose » ou « pauvre en lactose ».

Art. 5, al. 1, let. f

Il s'agit d'une précision. Il est clarifié que les mélanges involontaires selon l'art. 11, al. 5 ne doivent pas être signalés s'il s'agit de denrées alimentaires mises sur le marché en vrac.

Art. 11, al. 4^{bis}

Cet alinéa existait déjà dans l'ancienne ordonnance sur l'étiquetage des denrées alimentaires (OEDAI). Des parties de cette ordonnance n'avaient pas été reprises, par erreur, dans le cadre de la révision totale, elles vont l'être à présent.

Art. 13, al. 2

La formulation de l'al. 2 est adaptée pour refléter celle de l'UE. Cependant, aucune modification de fond n'a été apportée à cette disposition. Par denrées alimentaires microbiologiquement très périssables et qui, de ce fait, sont susceptibles, après une courte période, de présenter un danger immédiat pour la santé humaine, on entend les denrées alimentaires qui, selon l'art. 24 de l'ordonnance du DFI du 16 décembre 2016 sur l'hygiène dans les activités liées aux denrées alimentaires (OHyg;



RS 817.024.1) ou selon des exigences spécifiques de température de cette ordonnance, doivent être conservés sous réfrigération pour être sûrs jusqu'à leur consommation. Le fait de devoir conserver une denrée alimentaire au réfrigérateur n'a pas systématiquement pour conséquence de devoir utiliser une date limite de consommation. L'art. 24 OHyg ne s'applique, en effet, qu'aux denrées alimentaires qui de par leur nature se prêtent à la multiplication de micro-organismes pathogènes ou à la formation de toxines. Une date limite de consommation est donc requise pour la viande fraîche, le fromage frais, les sandwichs, etc. mais pas pour le beurre, les yogourts, les pâtes à gâteaux ou les produits carnés de conservation, entre autres. Pour ces produits, une date de durabilité minimale suffit.

Art. 14, al. 2

Comportant une erreur, l'al. 2 a été corrigé.

Art. 15, al. 7

L'adaptation porte uniquement sur l'état du tarif d'usage.

Art. 17, al. 7

Cet alinéa est redondant En dépit de son classement, la motion 12.4026 Schelbert intitulée « Même traitement pour la viande et le poisson. Déclaration obligatoire du poisson » a été entièrement concrétisée. Selon l'art. 15, la mention du pays de production du poisson frais est obligatoire. L'indication de l'origine du poisson utilisé comme ingrédient devient obligatoire si les conditions fixées à l'art. 16 sont remplies.

Art. 19, al. 2, let. b

Il s'agit ici d'une correction. L'exception relative à la mention du lot devrait valoir pour toutes les denrées alimentaires mises sur le marché en vrac, et pas seulement pour celles qui ne sont pas considérées comme préemballées. C'est la raison pour laquelle nous avons modifié la formulation de la disposition.

Art. 40

Les définitions données à l'art. 40 doivent être modifiées. Il faut, en effet, d'une part, ajouter des exceptions, qui sont généralement acceptées par les consommateurs qui souhaitent manger de la nourriture végétarienne.

Il faut, d'autre part, adapter les exigences auxquelles doivent satisfaire les denrées alimentaires pour végétaliens, pour tenir compte des attentes des consommateurs. Il ne sera pas possible d'utiliser des auxiliaires technologiques d'origine animale dans la fabrication des denrées alimentaires pour végétaliens, même si ces auxiliaires ont été séparés des composants protéiniques d'origine animale et purifiés.

Art. 42a

Dans le cadre de la Stratégie suisse de nutrition, par exemple avec la Déclaration de Milan, des fabricants de denrées alimentaires s'efforcent de réduire continuellement la teneur en sucre, par exemple, de quelques-uns de leurs produits. Cet article est ajouté pour pouvoir informer les consommateurs sur un changement de goût lié à la réduction de sucre. Il permet aux fabricants d'apposer une mention dans ce sens sur leurs produits et fixe les exigences que la mention doit satisfaire.



Annexe 2, partie A, ch. 3

La formulation actuelle est imprécise dans le cas de l'étiquetage de denrées alimentaires irradiées, utilisées comme ingrédient dans une denrée alimentaire composée. D'où l'adaptation du ch. 3.

Annexe 14

Les allégations de santé applicables aux substituts de repas pour le contrôle du poids ont été biffées. Cette catégorie de produits a été définie dans l'ordonnance du DFI sur les denrées alimentaires destinées aux personnes ayant des besoins nutritionnels particuliers (OBNP; RS 817.022.104). Selon cette ordonnance, seuls sont autorisés les produits qui substituent entièrement la ration quotidienne. Sur ces produits, les allégations de santé ne sont pas autorisées (art. 35b, OBNP).

Des allégations de santé concernant le lactulose, la créatine et le lactitol ont été introduites. Elles ont été reprises du règlement (UE) n° 432/2012², du règlement d'exécution (UE) n° 2017/672³ et du règlement d'exécution (UE) n° 2017/676⁴.

Les allégations de santé relatives au bêta-glucane d'orge et à l'acide docosahexaénoïque ont été réintégrées à l'annexe 14 (règlements (UE) 440/2011⁵ et 1048/2012⁶).

De plus, l'allégation de santé relative au bêta-glucane d'avoine a été complétée pour harmoniser notre droit avec le règlement (UE) n° 1160/2011⁷.

Les conditions d'utilisation de l'allégation de santé relative à l'acide linoléique ont été corrigées. L'entrée relative à la vitamine D ne concerne que la version française.

III. Conséquences

1. Conséquences pour la Confédération

Aucune.

² Règlement (UE) n° 432/2012 de la Commission du 16 mai 2012 établissant une liste des allégations de santé autorisées portant sur les denrées alimentaires, autres que celles faisant référence à la réduction du risque de maladie ainsi qu'au développement et à la santé infantiles, JO L 136 du 25.5.2012, p. 1

³ Règlement (UE) n° 2017/672 de la Commission du 7 avril 2017 autorisant une allégation de santé portant sur des denrées alimentaires, autre qu'une allégation faisant référence à la réduction d'un risque de maladie ainsi qu'au développement et à la santé des enfants, et modifiant le règlement (UE) n° 432/2012, JO L 97 du 08.04.2017, p. 24.

⁴ Règlement (UE) 2017/676 de la Commission du 10 avril 2017 autorisant une allégation de santé portant sur des denrées alimentaires, autre qu'une allégation faisant référence à la réduction du risque de maladie ainsi qu'au développement et à la santé des enfants, et modifiant le règlement (UE) n° 432/2012, JO L 98 du 11.04.2017, p. 1.

⁵ Règlement (UE) n° 440/2011 de la Commission du 6 mai 2011 relatif à l'autorisation et au refus d'autorisation de certaines allégations de santé portant sur les denrées alimentaires et se rapportant au développement et à la santé infantiles, JO L 119, du 7.5.2011, p.4.

⁶ Règlement (UE) n° 1048/2012 de la Commission du 8 novembre 2012 relatif à l'autorisation d'une allégation de santé portant sur les denrées alimentaires et faisant référence à la réduction d'un risque de maladie, JO L 310 du 9.11.2012, p. 38.

⁷ Règlement (UE) n°1160/2011 de la Commission du 14 novembre 2011 concernant l'autorisation et le refus d'autorisation de certaines allégations de santé portant sur les denrées alimentaires et faisant référence à la réduction du risque de maladie, JO L 296 du 15.11.2011, p. 26.



2. Conséquences pour les cantons et les communes

Aucune.

3. Conséquences économiques

Cette révision apporte plusieurs simplifications pour les établissements qui mettent sur le marché des denrées alimentaires en vrac. Elle permettra, en outre, aux établissements qui modifient la recette d'une denrée alimentaire afin de réduire sa teneur en sucre ou en sel, de le signaler sur la denrée alimentaire en question.

Les modifications prévues ont pour but d'adapter le droit suisse à celui de l'UE. Cela facilitera les échanges de marchandises entre la Suisse et l'UE en harmonisant les dispositions relatives à la production sur ces deux marchés.

IV. Compatibilité avec les engagements internationaux de la Suisse

Les modifications proposées sont compatibles avec les engagements internationaux de la Suisse.



Rapport explicatif relatif à la modification de l'ordonnance du DFI sur les denrées alimentaires d'origine végétale, les champignons et le sel comestible (ODAI OV)

I. Contexte

La présente révision a pour objectif d'adapter les dispositions de la présente ordonnance à l'évolution des connaissances scientifiques et techniques, et des législations des principaux partenaires commerciaux de la Suisse. La mention « mélange d'huiles d'olive de différents pays » est précisée, les erreurs dans la liste des plantes, parties de plantes et préparations à base de plantes dont l'utilisation n'est pas admise dans les denrées alimentaires (annexe 1) sont corrigées et la liste positive des champignons comestibles (art. 31 et annexe 4) est abrogée.

II. Commentaire des dispositions

Art. 12, al. 2

La mention « mélange d'huiles d'olive de différents pays » vaut seulement pour le pays de production et pas pour indiquer l'origine des olives utilisées pour fabriquer l'huile. C'est pourquoi la mention du pays d'origine est biffée de la première phrase. Par dérogation à l'art. 16, al. 1, de l'ordonnance du DFI concernant l'information sur les denrées alimentaires (OIDAI ; RS 817.022.16) qui traite de l'indication du pays de provenance des ingrédients, le pays de provenance des olives doit toujours être indiqué lorsqu'il diffère du pays de production de l'huile d'olive.

Art. 16, al. 1

Le titre complet de l'OIDAI apparaît à l'art. 12, al. 2. L'abréviation OIDAI suffit donc à l'art. 16, al. 1.

Art. 31

La liste des champignons admis comme champignons comestibles ne doit plus être exhaustive, car une liste exhaustive n'est pas compatible avec la suppression du principe positif. En Suisse, tous les champignons qui satisfont aux exigences fixées par la législation alimentaire sont en principe autorisés comme denrées alimentaires. Cela signifie notamment qu'ils doivent être propres à la consommation, que leur consommation ne doit pas mettre en danger la santé et qu'ils ne doivent pas pouvoir être assimilés aux nouvelles sortes de denrées alimentaires visées à l'art. 15 de l'ordonnance sur les denrées alimentaires et les objets usuels (ODAI OUs ; RS 817.02). Dans l'annexe 4 figurent aussi des champignons comestibles qui ne peuvent être mis sur le marché que dans certaines conditions particulières. Outre la législation alimentaire, il faut également vérifier si les champignons font parties des champignons supérieurs menacés (liste rouge¹).

¹ <https://www.bafu.admin.ch/bafu/fr/home/themes/biodiversite/publications/publications-biodiversite/liste-rouge-champignons-superieurs.html>



Toute personne qui produit, traite, entrepose, met sur le marché, importe, exporte ou transporte des champignons comestibles doit garantir et documenter, dans le cadre légal de l'autocontrôle, que ses produits respectent en tous points les exigences de la législation sur les denrées alimentaires. La liste des champignons comestibles autorisés jusqu'à présent doit être publiée dans une lettre d'information afin que leur statut soit clair par rapport aux nouvelles sortes de denrées alimentaires.

Art. 34, al. 7

Étant donné que la liste des champignons de l'annexe 4 ne comprend plus les espèces *Tuber*, l'al. 7 doit être adapté en conséquence.

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

Afin d'éviter la tromperie, les denrées alimentaires dont la part en truffes est de moins de 3 % masse par rapport au produit fini doivent elles aussi être étiquetées « truffé à X % » ou « avec X % de truffes ». Dans l'al. 2, le critère « moins 1 % masse » est donc remplacé par « moins de 3 % masse ». L'al. 3 est abrogé.

Annexe 1

Dans l'annexe 1, quelques erreurs sont corrigées dans la liste des plantes, parties de plantes et préparations à base de plantes dont l'utilisation n'est pas admise dans les denrées alimentaires. De plus, la plante « *Cheiranthus cheiri* L. » est biffée de la liste, car elle apparaît déjà sous le synonyme « *Erysimum cheiri* (L.) Crantz ».

Annexe 4

Dans l'annexe 4 figurent aussi des champignons comestibles qui ne peuvent être mis sur le marché que dans certaines conditions particulières relatives à la protection de la santé. Cela concerne actuellement les champignons « *Amanita caesarea* (Scop.) Pers. » (amanite des césars) et « *Armillaria mellea* (Vahl) P. Kumm. agg. » (armillaire couleur de miel). L'annexe peut être étendue à d'autres champignons comestibles qui ne peuvent être mis sur le marché qu'à certaines conditions particulières relatives à la protection de la santé.

Annexe 11 (ne concerne que le teste français)

Une erreur est corrigée dans l'annexe 11 pour l'azote total, « min. 97 % masse » doit être remplacé par « min. 4 % masse ».

III. Conséquences

1. Conséquences pour la Confédération

Aucune.

2. Conséquences pour les cantons et les communes

Aucune.

3. Conséquences économiques

Les modifications prévues visent à adapter le droit suisse à l'état des connaissances scientifiques et techniques, et à la législation européenne. Cela facilitera les échanges de marchandises entre la Suisse et l'UE en harmonisant les dispositions des deux marchés relatives à la production.



IV. Compatibilité avec les engagements internationaux de la Suisse

Les modifications proposées sont compatibles avec les engagements internationaux de la Suisse.

PROJET



Rapport explicatif relatif à la modification de l'ordonnance du DFI sur les nouvelles sortes de denrées alimentaires

I. Contexte

Le 1^{er} janvier 2018, l'UE a mis en vigueur le règlement (UE) 2015/2283¹ relatif aux nouveaux aliments (nouvelle version du règlement sur les Novel Food), qui remplace le règlement (CE) n° 228/97². Sur la base du nouveau règlement (UE) 2015/2283, elle a publié le 20 décembre 2017 le règlement d'exécution (UE) 2017/2470³ établissant une liste de l'Union qui mentionne tous les nouveaux aliments autorisés (nouveaux aliments et nouveaux aliments traditionnels). Cette liste contient également tous les aliments notifiés selon l'ancien règlement sur les Novel Food n° 258/97.

La loi sur les denrées alimentaires entièrement révisée est entrée en vigueur le 1^{er} mai 2017. Se fondant sur le nouveau règlement (UE) 2015/2283 et reprenant les principes du droit européen, elle soumettait les nouveaux aliments à autorisation, et ce pour des raisons de protection de la santé. Jusqu'ici, il était prévu d'inscrire les nouvelles sortes de denrées alimentaires et de denrées alimentaires traditionnelles dans deux annexes distinctes de l'ordonnance du DFI sur les nouvelles sortes de denrées alimentaires⁴.

Étant donné que l'UE inscrit toutes ces denrées alimentaires dans la même liste de l'Union depuis le 27 décembre 2017 sur la base du règlement d'exécution (UE) 2017/2470, il est plus judicieux, pour des raisons de corrélation, de tenir dans la législation suisse une seule liste dans une annexe unique. De plus, les nouvelles sortes de denrées alimentaires et de denrées alimentaires traditionnelles entrent dans la même définition (art. 15, al. 1, de l'ordonnance du 16 décembre 2016 sur les denrées alimentaires et les objets usuels, ODAIOUs⁵). Seule la procédure d'autorisation diffère.

La présente modification prévoit par ailleurs d'adapter les exigences applicables aux graines de chia (*Salvia hispanica*).

¹ 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, JO L 327 du 11.12.2015, p. 1.

² Règlement (CE) n° 258/97 du Parlement européen et du Conseil du 27 janvier 1997 relatif aux nouveaux aliments et aux nouveaux ingrédients alimentaires, JO L 43 du 14.2.1997, p. 1.

³ Règlement d'exécution (UE) 2017/2470 de la Commission du 20 décembre 2017 établissant la liste de l'Union des nouveaux aliments conformément au règlement (UE) 2015/2283 du Parlement européen et du Conseil relatif aux nouveaux aliments, JO L 351 du 30.12.2017, p. 72.

⁴ RS 817.022.2

⁵ RS 817.02



II. Commentaire des dispositions

Art. 6, al. 1

La fusion des annexes 1 et 2 implique de modifier l'art. 6, al. 1.

Annexe

Sur le modèle de la liste de l'Union de l'UE, les anciennes annexes 1 et 2 sont regroupées pour ne former qu'une seule annexe.

Les graines de chia (*Salvia hispanica*), ci-après « graines de chia », avaient été inscrites lors de la dernière révision législative. Elles peuvent être utilisées entières, broyées ou moulues comme ingrédient dans toutes les denrées alimentaires. Ce sont les graines de chia entières (broyées ou moulues le cas échéant) qui sont visées, et non leurs fractions (comme l'huile de graines de chia ou l'extrait de protéines de graines de chia). Elles peuvent également être remises non transformées au consommateur. Il s'est avéré que la formulation « si elles sont préemballées, elles peuvent également être remises au consommateur en tant que telles » figurant dans la modification du 1^{er} mai 2018 n'était pas explicite. C'est pourquoi il est prévu d'utiliser désormais le terme de « non transformées ». Une denrée alimentaire non transformée est une denrée qui n'a subi aucune transformation. Est aussi considéré comme non transformé un produit qui a été divisé, séparé, tranché, découpé, désossé, haché, dépouillé, broyé, coupé, nettoyé, taillé, décortiqué, moulu, réfrigéré, congelé, surgelé ou décongelé (art. 2, al. 1, ch. 14, ODAIOUs).

Si les graines de chia sont remises non transformées au consommateur, un étiquetage supplémentaire est requis. La modification du 1^{er} mai 2018 ne précisait pas de quelle manière cette information devait être transmise lorsque les graines de chia non transformées sont vendues en vrac. La présente révision propose que, dans ce cas, l'information soit fournie oralement, par analogie avec les indications concernant les ingrédients de denrées alimentaires vendues en vrac qui peuvent provoquer des allergies ou d'autres réactions indésirables. De plus, il faut actualiser les spécifications relatives aux graines de chia conformément à la décision d'exécution (UE) 2017/2354 de la Commission du 14 décembre 2017⁶.

L'exception concernant les denrées alimentaires génétiquement modifiées est supprimée de l'annexe. Cette exception était nécessaire parce que, dans l'UE, les denrées alimentaires obtenues à partir d'OGM entrent dans la définition des Novel Food alors que, en Suisse, elles sont soumises à la procédure d'autorisation des OGM car elles sont considérées ici comme des produits OGM. Dans le cadre du projet Stretto 3, l'ODAIOUs est modifiée de sorte à créer les conditions pour que de tels produits sortant de fermentateurs soient désormais soumis en Suisse aussi à la réglementation sur les nouveaux aliments (voir art. 15, al. 2, let. a, et 31, al. 5, ODAIOUs). La même procédure s'applique ainsi à ces produits, aussi bien dans l'UE qu'en Suisse, de sorte que l'exception pour les denrées alimentaires génétiquement modifiées devient superflue.

⁶ Décision d'exécution (UE) 2017/2354 de la Commission du 14 décembre 2017 autorisant une extension de l'utilisation des graines de chia (*Salvia hispanica*) en tant que nouvel ingrédient alimentaire en application du règlement (CE) n° 258/97 du Parlement européen et du Conseil, JO L 336 du 16.12.2017, pp. 49-51.



III. Conséquences

1. Conséquences pour la Confédération

Aucune.

2. Conséquences pour les cantons et les communes

Aucune.

3. Conséquences économiques

La présente modification vise à adapter le droit suisse à celui de l'UE, ce qui facilite les échanges commerciaux entre la Suisse et l'UE en harmonisant les dispositions en matière de production sur les deux marchés.

IV. Compatibilité avec les engagements internationaux de la Suisse

Les modifications proposées sont compatibles avec les engagements internationaux de la Suisse.



Rapport explicatif de la modification de l'ordonnance du DFI sur les additifs admis dans les denrées alimentaires (Ordonnance sur les additifs, OAdd)

I. Contexte

Selon l'art. 11, al. 1 de l'ordonnance sur les additifs, l'OSAV adapte les annexes selon l'évolution des connaissances scientifiques et techniques ainsi que des législations des principaux partenaires commerciaux de la Suisse.

II. Commentaire des dispositions

Annexe 1a

Le sorbate de calcium (E203) est autorisé comme conservateur dans plusieurs denrées alimentaires ainsi que dans des préparations de colorants alimentaires et dans des arômes alimentaires.

Lors d'une nouvelle évaluation des risques, l'Autorité européenne de sécurité des aliments (EFSA) n'a pas pu confirmer l'innocuité du sorbate de calcium comme additif alimentaire et elle a tiré la conclusion qu'il devait être exclu du champ d'application de la dose journalière admissible (DJA) (en anglais Acceptable Daily Intake ADI) établie pour l'acide sorbique (E200) et le sorbate de potassium (E202). Selon l'avis de l'EFSA, il faut effectuer des études de génotoxicité pour pouvoir établir si la DJA du groupe doit s'appliquer au sorbate de calcium. Vu qu'aucun opérateur économique n'a fourni à l'EFSA les données sur la génotoxicité du sorbate de calcium (E203), l'innocuité de cette substance comme additif alimentaire n'a pas pu être établie de manière définitive. Raison pour laquelle le sorbate de calcium (E203) est biffé de la liste des additifs alimentaires autorisés.

Le polyaspartate de potassium (E456) est destiné à certains procédés et traitements œnologiques. Les dispositions spéciales qui autorisent l'utilisation d'additifs dans le vin sont contenues à l'annexe 9 de l'ordonnance du DFI sur les boissons¹. Pour que les critères de pureté visés à l'annexe 4 OAdd puissent être applicables à l'aspartate de potassium (E456), cet additif doit être inscrit à l'annexe 1a.

Annexe 2

Vu que le sorbate de calcium (E203) a été biffé, il faut adapter en conséquence les groupes de l'annexe 2.

Annexe 3 Liste d'applications (partie B)

Catégorie 4

L'acide ascorbique (E300) peut être utilisé pour prévenir les pertes de qualité, comme le brunissement ou l'altération de la structure des fruits et des légumes épluchés, coupés et râpés. Toutefois, l'acide

¹ RS 817.022.12



ascorbique peut dégrader les tissus des fruits et légumes et entraîner en quelques jours une perte de fermeté et de couleur. L'utilisation du carbonate de potassium (E501), en revanche, protège efficacement contre le brunissement, puisqu'il agit comme un stabilisant et un correcteur d'acidité et qu'il réduit fortement l'effet dommageable de l'acide ascorbique sur les tissus des fruits et légumes. C'est pourquoi il est prévu d'autoriser l'utilisation du carbonate de potassium (E501) comme stabilisant et correcteur d'acidité pour la catégorie d'aliments 04.1.2 « Fruits et légumes, épluchés, coupés, râpés ». Elle est cependant limitée aux fruits et légumes préemballés, réfrigérés, non transformés et prêts à la consommation et aux pommes de terre non transformées et épluchées.

Catégorie 5

L'utilisation de glycosides de stéviol (E960) dans certaines confiseries à valeur énergétique réduite doit être autorisée (cat. 5.2)

Une demande d'autorisation a été déposée dans l'UE pour utiliser le sucralose (E955) dans les gommes à mâcher (cat. 5.3), afin de prolonger l'intensité du goût des chewing-gums. L'exposition supplémentaire qui en résulte est faible et ne soulève aucune crainte quant à l'innocuité de cet additif.

Catégorie 7

Éléments de cette catégorie, les produits de boulangerie fine à des fins alimentaires spécifiques n'existent plus depuis le 1^{er} janvier 2014 (suppression des produits alimentaires pour diabétiques) Il est donc possible de biffer les entrées correspondantes dans la catégorie 07.2.

Catégorie 8

Des précisions ont été apportées dans l'UE concernant les préparations de viande traditionnelles polonaises et tchèques. Ces adaptations ont été reprises pour prévenir toute entrave au commerce entre la Suisse et l'UE.

Pour les broches de viandes congelées verticales, qui sont rangées dans la catégorie 08.2 « Préparations de viandes », l'utilisation d'acide phosphorique, de phosphates, de diphosphates, de triphosphates et de polyphosphates (ci-après phosphates) sera autorisée comme stabilisants et humectants. Dans l'UE, l'utilisation des phosphates dans ces broches crues n'était pas autorisée jusqu'à présent.

En Suisse, jusqu'à ce jour, la denrée alimentaire préparée et prête à la consommation était évaluée et rangée comme telle dans la catégorie 08.3 « Préparations de viandes ». Dans cette catégorie, les phosphates ont toujours été autorisés en Suisse. Il s'ensuit que cette modification du droit de l'UE n'a pas de conséquence sur la pratique suisse.

L'adaptation a néanmoins été reprise pour des raisons d'harmonisation des législations.

Annexe 4

La note de bas de page est adaptée à l'état actuel des ordonnances.

Annexe 5, partie 2

L'utilisation de butane (E943a), d'isobutane (E 943b) et de propane (E944) comme gaz propulseurs dans les préparations de colorants des groupes II et III définis à l'annexe 2 OAdd est autorisée. L'utilisation n'est cependant admise que pour un usage industriel en raison du risque de propagation du feu et du temps nécessaire pour réduire les quantités de gaz propulseurs sous la valeur limite de 1mg/kg.

L'utilisation du dioxyde de silicium (E551) comme antiagglomérant dans le nitrate de potassium (E252) va être autorisée, car ce dernier a une forte tendance à s'agglutiner lorsqu'il est stocké, ce qui porte



préjudice à son utilisation dans la transformation de denrées alimentaires. Il faut donc un antiagglomérant pour garantir l'aptitude à l'écoulement et le bon dosage de cet additif. La quantité nécessaire de dioxyde de silicium (E551) pour obtenir l'effet technologique souhaité est sans danger pour la santé. L'exposition supplémentaire des consommateurs au dioxyde de silicium (E551) du fait de l'utilisation de cette substance comme antiagglomérant dans le nitrate de potassium (E252) est limitée.

III. Conséquences

1. Conséquences pour la Confédération

Aucune.

2. Conséquences pour les cantons et les communes

Aucune.

3. Conséquences pour l'économie

Les modifications prévues visent à adapter le droit suisse à l'état des connaissances scientifiques et techniques, et à la législation européenne. Cela facilite les échanges de marchandises entre la Suisse et l'UE en harmonisant les dispositions relatives à la production sur ces deux marchés.

IV. Compatibilité avec les obligations internationales de la Suisse

Les restrictions introduites pour garantir la protection de la santé des consommateurs se fondent sur des expertises de l'EFSA. Les modifications proposées sont compatibles avec les engagements internationaux de la Suisse.



Rapport explicatif concernant la modification de l'ordonnance du DFI sur l'adjonction de vitamines, de sels minéraux et de certaines autres substances aux denrées alimentaires (OASM)

I. Contexte

Basé sur les apports journaliers recommandés d'un nutriment par ration journalière de l'aliment, le système actuel des quantités maximales de vitamines et de sels minéraux pouvant être ajoutées aux denrées alimentaires a été vérifié et adapté là où cela était nécessaire. Le système proposé se fonde sur la publication « Höchstmengen für Vitamine und Mineralstoffe in Nahrungsergänzungsmitteln » de l'Institut allemand d'évaluation des risques (Bundesinstituts für Risikobewertung Deutschland). Cet institut s'appuie sur l'apport maximal tolérable (AMT).

Par ailleurs, des modifications jugées nécessaires après l'entrée en vigueur du nouveau droit alimentaire le 1^{er} mai 2017 ont été apportées.

II. Commentaire des dispositions

Art. 1

L'al. 3, let. b du champ d'application a été adapté, car l'ordonnance ne doit pas être applicable aux catégories de denrées alimentaires couvertes par l'ordonnance sur les denrées alimentaires destinées aux personnes ayant des besoins nutritionnels particuliers (OBNP; RS 817.022.104), ni aux denrées alimentaires destinées aux sportifs, par exemple.

Art. 2

L'al. 2 a été subdivisé en un alinéa 2 et un alinéa 2^{bis}, afin de souligner que l'annexe 1 est une liste exhaustive. L'annexe 2, en revanche, est une liste non exhaustive contenant des restrictions à l'utilisation d'autres substances, restrictions justifiées pour des raisons de protection de la santé. Contrairement à l'annexe 1, l'annexe 2 ne comporte pas une liste exhaustive des autres substances autorisées, mais uniquement leurs conditions d'utilisation. Le lactulose fait son entrée dans cette annexe ; il est biffé de l'annexe 4. Sur la base de l'al. 4, l'annexe 4 règle les substances ne pouvant pas être ajoutées aux denrées alimentaires. Il s'agit soit de substances pour lesquelles une allégation de santé est autorisée dans l'UE mais qui sont considérées comme un médicament en Suisse, soit de substances pouvant être dangereuses pour la santé humaine déjà à faible dose. Les deux substances diméthylamylamine (DMAA) et 2,4-dinitrophénol (DNP) font leur entrée dans cette annexe.



Art. 4

L'art. 4 est entièrement révisé pour des raisons de clarté. De petites adaptations doivent en améliorer la compréhension. Les modifications suivantes ont également été apportées.

À l'al. 1, la référence aux apports journaliers a été biffée, parce qu'elle est déjà mentionnée aux al. 2 et 3.

L'al. 2 a été adapté, car les valeurs mentionnées à l'annexe 1 ne correspondent plus à la dose journalière recommandée mais aux apports maximaux autorisés. Par ailleurs, la phrase a été reformulée sur le modèle de l'al. 3 pour des raisons de cohérence.

À l'al. 4, la référence aux quantités maximales a été biffée, parce que le texte applicable aux tolérances est l'information de l'OSAV 2017/7 sur les tolérances pour la déclaration nutritionnelle¹.

Art. 6

L'al. 1 a été adapté, car la mention du composé de vitamines ajoutées n'est plus obligatoire. Les vitamines ajoutées peuvent être indiquées soit par leur nom trivial ou le nom du composé soit au moyen de ces deux désignations. La règle applicable aux cultures de bactéries vivantes a été formulée de manière plus claire.

Annexe 1

Les apports maximaux autorisés en vitamines et en sels minéraux ont été vérifiés et adaptés si nécessaire à l'aide d'une nouvelle approche. La nouvelle méthode de calcul des apports maximaux admis en vitamines et sels minéraux se fonde sur l'apport maximal tolérable (AMT) et sur les données relatives aux différents nutriments fournis par une alimentation journalière normale. L'AMT a été défini sur la base des données de l'Agence européenne de sécurité des aliments (EFSA) ; faute de données de l'EFSA pour le fer et le chrome, ce sont celles de la *National Academy of Medicine* (anciennement *Institute of Medicine*, IOM) et de l'OMS qui ont été reprises. Dans certains cas, l'AMT se rapporte déjà à l'enrichissement ou à l'apport complémentaire en ce nutriment, de sorte qu'aucune donnée de consommation n'était nécessaire pour le calcul. Pour la vitamine E, la valeur utilisée pour le calcul est inférieure à l'AMT, parce que deux méta-analyses² ont montré une augmentation de la mortalité pour des apports complémentaires en vitamine E inférieurs à cet AMT. Pour estimer l'apport en nutriments par les aliments conventionnels, nous avons utilisé les résultats de l'étude allemande II sur l'alimentation³. Les données concernent la catégorie des hommes âgés de 14 à 80 ans, 90^e centile de consommation (le 90^e centile de consommation correspond à la quantité qui n'est pas dépassée par 90 % de la population). S'agissant du calcium et du fer, ce sont les données des femmes âgées de 14 à 80 ans, 90^e centile de consommation, qui ont été utilisées. En effet, ce sont avant tout les femmes

¹<https://www.blv.admin.ch/blv/fr/home/lebensmittel-und-ernaehrung/rechts-und-vollzugsgrundlagen/hilfsmittel-und-vollzugsgrundlagen/informationsschreiben.html>

² Schürks M, Glynn RJ, Rist PM, Tzourio C, Kurth T (2010) Effects of vitamin E on stroke subtypes: meta-analysis of randomised controlled trials. *BMJ* 341:c5702

Miller ER, Pastor-Barriuso R, Dalal D, Riemersma RA, Appel LJ, Guallar E (2005) Meta-analysis: high-dosage vitamin E supplementation may increase all-cause mortality. *Ann Intern Med* 142(1):37–46

³ MRI (2008) Max Rubner-Institut. Nationale Verzehrstudie II, Ergebnisbericht, Teil 2. Max Rubner-Institut, Bundesforschungsinstitut für Ernährung und Lebensmittel.



qui ne consomment pas les quantités recommandées pour ces deux nutriments. De plus, les femmes sont aussi nettement plus nombreuses à prendre des suppléments de calcium. Pour ce qui est de l'iode, la valeur maximale a été définie à l'aide du 50^e centile de consommation pour les femmes : la Suisse est considérée comme un territoire en pénurie d'iode et le suivi régulier a montré que les besoins quotidiens d'une part significative de la population (les enfants et les femmes en particulier) n'étaient pas couverts. Si l'étude II ne contenait aucune donnée de consommation (bore, cuivre, molybdène, sélénium), nous avons eu recours à d'autres sources.

Le modèle tient compte de l'exposition via des denrées alimentaires enrichies et des compléments alimentaires. La quantité de nutriment disponible pour l'ajout a été répartie entre aliments enrichis et compléments alimentaires dans un rapport de 1:3. Nous utilisons le facteur 1:3, car il exprime le fait que les compléments alimentaires représentent la forme concentrée des nutriments. La ration journalière d'un complément alimentaire doit donc contenir un nutriment déterminé en quantité supérieure à la ration journalière d'un aliment enrichi. Ce facteur garantit également que la ration journalière d'une denrée alimentaire contienne une quantité significative d'un nutriment. Pour l'iode, un rapport 1:1 a été jugé approprié, car des valeurs supérieures pour l'enrichissement doivent garantir que la population totale, et non seulement la partie de celle-ci qui consomme des compléments d'iode, couvre son besoin journalier.

Pour des raisons de santé publique, l'apport complémentaire et l'enrichissement en sodium doit être exclu, mais le sodium peut continuer à être ajouté dans des compléments alimentaires comme ion d'accompagnement. Il peut être ajouté comme ingrédient dans d'autres denrées alimentaires et doit être mentionné en tant que sel (chlorure de sodium) dans la déclaration nutritionnelle.

En ce qui concerne les nutriments critiques, à savoir la vitamine A, l'acide nicotinique/l'hexanicotinate d'inositol, la vitamine K, le bore, le cuivre, le magnésium, le manganèse et le zinc, ils devraient pouvoir être ajoutés aux compléments alimentaires uniquement. La vitamine A ne devrait être autorisée dans des aliments enrichis que sous forme de bêta-carotène. Le calcium ne devrait être admis que dans des compléments alimentaires ou dans des succédanés du lait ou de produits laitiers, car les produits laitiers sont, selon l'EFSA⁴, la principale source de calcium et leur suppression du régime alimentaire pourrait conduire à une carence en ce minéral. Quant au fluorure, il ne pourra plus être ajouté. En effet, vu les quantités consommées via le sel de cuisine et d'autres sources, comme le dentifrice et le thé, il n'y a aucune marge de manœuvre pour un apport complémentaire. Le chlorure et le phosphate ne seront plus autorisés comme additifs mais seulement comme ions d'accompagnement, car ils ne sont pas pertinents du point de vue nutritionnel et sont absorbés indirectement (également comme ions d'accompagnement) en quantité suffisante. Aucune quantité maximale ne sera plus fixée pour les nutriments non critiques tels que les vitamines B₁, B₂ et B₁₂, la biotine et l'acide pantothénique. Toute personne qui produit, importe ou commercialise des denrées alimentaires est tenue de garantir et de documenter, dans le cadre de l'autocontrôle, que les produits concernés respectent les exigences du droit alimentaire, en particulier celles de protection de la santé et protection contre la tromperie.

Le titre du tableau a été adapté et devient « Quantité maximale par apport journalier »

⁴ EFSA European Food Safety Authority (2015) Scientific opinion on dietary reference values for calcium. EFSA J 13(5):4101.



Annexe 2

Cette annexe règle les quantités maximales des autres substances pouvant être ajoutées aux denrées alimentaires. Le titre a été adapté, puisque cette annexe ne règle que les conditions d'utilisation de ces autres substances. L'annexe 2 ne doit pas être considérée comme une liste exhaustive des autres composés pouvant être ajoutés aux denrées alimentaires (cf. commentaire de l'art. 2, al. 2^{bis}).

Les substances mentionnées jusqu'à présent dans cette annexe ont été biffées pour les raisons suivantes.

La quantité maximale de choline a été biffée, car cette substance n'est autorisée que dans des compléments alimentaires, voire dans des denrées alimentaires destinées aux sportifs. Par conséquent, il n'est plus nécessaire de la mentionner pour les aliments conventionnels.

La bétaine est considérée comme un nouvel aliment. Elle a fait l'objet d'une évaluation par l'EFSA en 2017. Elle n'a cependant pas encore été inscrite dans la liste européenne des nouveaux aliments; elle n'est donc pas autorisée.

Le lycopène est un nouvel aliment mentionné dans l'ordonnance du DFI sur les nouvelles sortes de denrées alimentaires (RS 817.022.2). Ses conditions d'utilisation (quantité maximale par catégorie d'aliments) figurent déjà dans les différentes décisions concernant ce nouvel aliment.

Les quantités maximales pour les acides gras DHA et EPA ont été reprises de l'ancienne ordonnance du DFI sur les huiles et graisses comestibles et leurs dérivés. La présente ordonnance fixe les quantités maximales pour l'utilisation des huiles de la micro-algue *Schizochytrium sp.*, des huiles de la micro-algue *Ulkenia sp.* et de l'extrait lipidique du krill de l'Antarctique *Euphausia Superba*, dans la mesure où elle restreint la quantité de DHA et d'EPA pouvant être ajoutée aux denrées alimentaires. Depuis le 1^{er} mai 2017, tant ces micro-algues que l'extrait lipidique du krill ainsi que d'autres denrées alimentaires à forte concentration de DHA et d'EPA sont considérés comme de nouvelles sortes d'aliments et sont réglementés dans l'ordonnance correspondante. Les quantités maximales d'acides gras polyinsaturés (n-6) et d'acide alpha-linolénique ne seront pas fixées dans la présente ordonnance, car ces substances sont ajoutées aux denrées alimentaires uniquement sous forme d'huile ou d'extraits lipidiques. Pour cette raison, elles sont réglementées indirectement via les exigences que ces denrées alimentaires (nouvelles ou conventionnelles) doivent remplir.

Les cultures de bactéries vivantes doivent être biffées de l'annexe 2, car il n'est pas prévu de définir des quantités maximales pour ces micro-organismes.

Une nouvelle substance fait son entrée dans l'annexe : le lactulose. Il s'agit d'une substance pour laquelle une allégation de santé est autorisée dans l'UE pour une prise de 10 g/jour. En Suisse, du lactulose à un dosage excédant les 10 g/jour est considéré comme un médicament, lequel peut provoquer des effets secondaires (diarrhée) si la consommation dépasse les 10 g/portion. Pour cette raison, une restriction d'utilisation du lactulose dans les compléments alimentaires a été fixée à 10 g/dose journalière. Son utilisation dans les aliments enrichis doit être réglementée par analogie avec la fixation de quantités maximales de vitamines et de sels minéraux, c'est-à-dire qu'il faut appliquer un facteur de 3:1. Il s'ensuit que la quantité ajoutée dans une denrée alimentaire ne doit pas dépasser les 3.5 g/dose journalière.



Annexe 4

Deux nouvelles substances font leur entrée dans l'annexe: le diméthylamylamine (DMAA) et le 2,4-dinitrophénol (DNP). Il s'agit de substances qui sont ajoutées de manière illégale dans des aliments pour sportifs et des produits amincissants. En raison de leurs graves effets secondaires, ces deux substances ne sont pas autorisées en Suisse ni à titre d'aliments, ni à titre de médicaments. Bien qu'elles soient interdites, ces substances sont néanmoins décelées dans des produits vendus en ligne notamment. C'est pourquoi cette interdiction doit être inscrite expressément dans cette ordonnance.

Le lactulose est biffé de cette annexe. L'ajout de cette substance active dans les aliments est réglé à l'annexe 2.

Annexe 5

Selon la nouvelle méthode de calcul des quantités maximales, les sources de vitamine A que sont le rétinol, l'acétate de rétinol et le palmitate de rétinol ainsi que la source de niacine qu'est l'acide nicotinique ne sont plus autorisées pour l'enrichissement d'aliments. Par conséquent, ces composés ont été biffés.

Les substances suivantes ont été inscrites comme sources de calcium:

les oligosaccharides phosphorylés de calcium. Il s'agit d'une adaptation de notre droit à celui de l'UE, à savoir le règlement (UE) 2017/1203 du 5 juillet 2017⁵. La présente révision prévoit d'autoriser ce composé en Suisse également.

les algues rouges contenant du calcium (Maerl)⁶ étaient décrites avant le 1^{er} mai 2017 à l'art. 22b, al. 2^{bis} de l'ordonnance sur les aliments spéciaux, et autorisées en tant que telles dans toutes les denrées alimentaires. Suite à la révision totale du droit alimentaire en 2017, elles ont été inscrites comme source de calcium dans l'OCAI et dans l'OBNP (aliments pour sportifs). Ces substances vont à présent être inscrites dans l'annexe 5 OASM.

Les composés d'autres substances sont biffés (cf. Annexe 1).

Annexe 8

Cette annexe est abrogée, cf. commentaire relatif à l'art. 4, al. 4.

III. Conséquences

1. Conséquences pour la Confédération

Aucune.

⁵ Règlement (UE) 2017/1203 de la Commission du 5 juillet 2017 modifiant la directive 2002/46/CE du Parlement européen et du Conseil et le règlement (CE) n° 1925/2006 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne le silicium organique (monométhylsilanetriol) et les oligosaccharides phosphorylés de calcium (POs-Ca®) ajoutés aux denrées alimentaires et utilisés dans la fabrication de compléments alimentaires, JO L 173 du 6.7.2017, p. 9.

⁶ Algues calcifiées des genres *Lithothamnium corallioides* et *Phymatolithon calcareum* ou mélanges d'algues de ces deux genres



2. Conséquences pour les cantons et les communes

Aucune.

3. Conséquences économiques

Les modifications prévues visent à adapter le droit suisse à l'état des connaissances scientifiques et techniques, et à la législation européenne. Ces adaptations au droit de l'UE facilitent les échanges de marchandises entre la Suisse et l'UE en harmonisant les dispositions relatives à la production applicables sur ces deux marchés.

Quant à la modification des quantités maximales admises, elle pourrait occasionner des dépenses supplémentaires pour les établissements, qui devraient mettre à jour leurs recettes et étiquettes.

IV. Compatibilité avec les engagements internationaux de la Suisse

Les modifications proposées sont compatibles avec les engagements internationaux de la Suisse. L'UE ne prévoit pas de quantités maximales harmonisées pour les vitamines et les sels minéraux. Il est du devoir des États membres de les définir. Le modèle de quantités maximales proposé dans le cadre de la présente révision est donc compatible avec les engagements internationaux de la Suisse.



Rapport explicatif concernant la modification de l'ordonnance du DFI sur les arômes et les additifs alimentaires ayant des propriétés aromatisantes utilisés dans ou sur les denrées alimentaires (Ordonnance sur les arômes)

I. Contexte

Les annexes 3 et 6 sont adaptées à l'évolution des connaissances scientifiques et techniques et des législations des principaux partenaires commerciaux de la Suisse.

II. Commentaire des dispositions

Art. 4, al. 2, let. d, et 9

L'admissibilité et la définition des arômes de fumée sont réglementées dans le règlement (CE) n° 2065/2003. La révision renvoie concrètement au droit de l'UE (al. 9). La let. d de l'al. 2 n'est donc plus nécessaire et est abrogée.

Annexe 3, partie B

La liste des substances aromatisantes admises (annexe 3) contient de nombreuses substances aromatisantes dont l'évaluation scientifique n'est pas encore terminée.

Depuis l'entrée en vigueur de l'ordonnance le 1^{er} mai 2017, l'Autorité européenne de sécurité des aliments (EFSA) a réévalué diverses substances. Ces nouvelles évaluations scientifiques ont entraîné des modifications du droit européen, qu'il s'agit à présent de reprendre dans le droit suisse. Cela nécessite 14 adaptations et 3 suppressions dans l'annexe 3. Il faut soit supprimer de la liste les substances aromatisantes concernées, soit limiter leur champ d'utilisation. De plus, le n° FL 05.140 est corrigé. Aucun délai transitoire ne s'applique aux substances qui sont supprimées de l'annexe 3, partie B (voir art. 11b). Ainsi, ces substances ne pourront plus être remises au consommateur dès l'entrée en vigueur de la présente modification.

Annexe 6

Le projet prévoit d'interdire l'utilisation d'arômes dans les préparations pour nourrissons et les préparations de suite, ainsi que dans les denrées alimentaires destinées à des fins médicales spéciales pour nourrissons. Cette règle correspond aux dispositions de la législation de l'UE. Il n'est plus nécessaire de définir ici quels arômes sont interdits dans les autres denrées alimentaires : ces dispositions sont inscrites dans les ordonnances spécifiques du DFI.



III. Conséquences

1. Conséquences pour la Confédération

Aucune.

2. Conséquences pour les cantons et les communes

Aucune.

3. Conséquences économiques

La présente modification vise à adapter le droit suisse à celui de l'UE, ce qui facilite les échanges commerciaux entre la Suisse et l'UE en harmonisant les dispositions en matière de production sur les deux marchés. Les restrictions introduites pour garantir la protection de la santé des consommateurs tiennent compte des dernières connaissances scientifiques et se fondent sur des expertises de l'EFSA.

IV. Compatibilité avec les obligations internationales de la Suisse

Les modifications proposées sont compatibles avec les engagements internationaux de la Suisse.



Rapport explicatif concernant la modification de l'ordonnance du DFI sur les denrées alimentaires génétiquement modifiées (ODAIGM)

I. Contexte

Tolérance

En raison de différences pour l'octroi d'autorisation dans l'UE et en Suisse, il est toujours possible que des denrées alimentaires importées en Suisse aient été contaminées par des produits OGM autorisés dans l'UE. Aujourd'hui, la Suisse tolère seulement les résidus de cinq produits OGM jusqu'à une limite de 0,5 % masse (maïs NK603, maïs GA21, maïs 1507, maïs 59122 et soja MON89788). Les conditions pour qu'un résidu d'OGM soit toléré sont actuellement les suivantes : il a été évalué par des autorités étrangères qui suivent une procédure comparable à celle fixée en Suisse pour l'utilisation dans les denrées alimentaires, et l'OSAV a exclu tout danger pour la santé en l'état actuel de la science.

L'UE a autorisé environ 50 produits OGM (maïs, soja et colza) comme denrées alimentaires. En dépit de la séparation des flux de marchandises, des mélanges involontaires peuvent se produire (par ex. containers). Il est ainsi possible que des denrées alimentaires livrées en Suisse contiennent des traces de tels produits et ne puissent donc pas être mises sur le marché. Si l'on constate une contamination non admise, l'importateur doit soit demander une autorisation de produit OGM pour la mise sur le marché de la denrée alimentaire, soit détruire la marchandise, soit la refouler vers l'UE. La présente révision crée les conditions pour que les traces d'OGM admis dans l'UE comme denrées alimentaires puissent être tolérées plus facilement en Suisse. Dans l'UE, les risques d'une potentielle mise en danger de la santé sont déjà évalués de façon exhaustive lors de la procédure d'autorisation des OGM dans le cadre de l'autorisation du produit comme denrée alimentaire. Il n'est donc pas nécessaire que l'OSAV procède à une évaluation supplémentaire de ces risques en Suisse (art. 6a, al. 1, let. c). En revanche, vu que les critères d'examen d'une mise en danger de l'environnement ne sont pas exactement les mêmes en Suisse et dans l'UE, l'examen mené par l'OFEV doit être maintenu. L'approbation de l'OFEV est une condition pour pouvoir adopter un OGM dans la liste des matériels tolérés figurant à l'annexe 2 ODAIGM (art. 6a, al. 2). L'élargissement prévu de la liste de l'annexe 2 (voir commentaire de l'art. 6a, al. 4) facilitera le commerce avec l'UE, de même que les négociations en vue d'un éventuel accord avec l'UE en matière de sécurité sanitaire des aliments.

En résumé donc, la présente n'entraîne aucune augmentation des traces d'OGM dans les matières premières ou dans les denrées alimentaires en Suisse, mais elle crée les conditions pour que les denrées alimentaires comportant des traces d'OGM restent commercialisables et ne doivent pas être détruites. En revanche les traces d'OGM ne resteront tolérées que s'il peut être prouvé que des me-



sures appropriées ont été prises pour éviter la présence de matériel OGM (art. 32, al. 1, let. b, de l'ordonnance sur les denrées alimentaires et les objets usuels, ODAIOUs¹).

Nouvelle définition des denrées alimentaires

Étant donné que la définition de denrées alimentaires couvre l'ensemble des substances ou des produits transformés, partiellement transformés ou non transformés qui sont destinés à être ingérés ou dont on peut raisonnablement s'attendre à ce qu'ils soient ingérés par l'être humain (cf. art. 4, al. 1, de la loi sur les denrées alimentaires LDAI²), les additifs et les auxiliaires technologiques (art. 4, al. 2, let. c, LDAI) ne sont plus mentionnés explicitement dans l'ordonnance. S'ils restent dans les denrées alimentaires, ils sont considérés comme des denrées alimentaires.

II. Commentaire des dispositions

Art. 1, titre

Dès lors que cet article est le seul de la section, l'art. 1 doit être supprimé pour des raisons de technique législative.

Art. 2

L'art. 2 comprenait la définition des produits OGM. Or ils sont déjà définis à l'art. 31, al. 1, ODAIOUs. En conséquence, l'art. 2 ODAIGM peut être abrogé.

Art. 3, al. 2, let. c

Le renvoi à l'ordonnance sur la dissémination est mis à jour.

Art. 4

L'art. 4 règle les compétences des différents offices pour l'évaluation et le contrôle d'un dossier. Cela se fait sous la direction de l'OSAV. Il tient compte de l'évaluation des autorités étrangères (par ex. l'EFSA) qui suivent une procédure comparable à celle fixée dans l'ODAIGM et établit un rapport. L'Office fédéral de l'environnement (OFEV) peut prendre position sur le dossier dans son domaine de compétence.

Art. 5, al. 1

Une actualisation du renvoi à l'ODAIOUs est nécessaire à l'art. 5, al. 1.

Art. 6a

Al. 1 : La procédure pour la tolérance des OGM doit être simplifiée. Si une autorité étrangère a jugé, lors d'une procédure comparable à celle fixée par l'ODAIOUs et par l'ODAIGM, les OGM appropriés pour être utilisés dans les denrées alimentaires, l'OSAV ne doit pas contrôler s'ils représentent un danger pour la santé (al. 1, let. c). Ce sera par exemple le cas pour les produits OGM autorisés dans l'UE. Vu que les critères d'examen d'une mise en danger de l'environnement ne sont pas exactement

¹ RS 817.02

² RS 817.0



les mêmes en Suisse que dans l'UE, l'examen effectué par l'OFEV est maintenu. Le dossier technique doit être déposé avant qu'une denrée alimentaire OGM autorisée dans l'UE puisse être adoptée à l'annexe 2. Si un produit OGM n'est pas encore autorisé dans l'UE, l'OSAV doit exclure tout danger pour la santé humaine (al. 1, let. c) et l'OFEV évaluer s'il présente un danger pour l'environnement selon la loi sur le génie génétique (LGG, RS 814.91) sur la base du dossier technique déposé.

La valeur limite de 0,5% à l'al. 1, let. a, désigne la quantité totale de contamination tolérable de la plante considérée : en d'autres termes, un total maximal de 0,5 % pour cent de maïs OGM p. ex. est toléré dans un produit, indépendamment du nombre de variétés de maïs génétiquement modifié concernées.

Al. 3 : En comparaison de la réglementation existante à l'al. 4, les adaptations sont les suivantes : l'ancien al. 3 étant supprimé, le sujet de la phrase doit être adapté en conséquence : « L'OSAV » remplace « Il ». En outre, il est précisé que les charges et restrictions peuvent se rapporter aux produits visés à l'al. 2 également. En réalité ces produits sont déjà visés à l'al. 1, mais cette précision s'impose pour éviter toute ambiguïté.

Al. 4 et annexe 2 : L'al. 4 correspond à l'al. 5 du droit en vigueur. L'élargissement de l'annexe 2 pourrait concerner les OGM autorisés dans l'UE suivants :

Plante	Désignation	Code identificateur
Coton	Mon1445	MON-Ø1445-2
	Mon15985	MON-15985-7
	Mon531	MON-ØØ531-6
	Mon531xMon1445	MON-ØØ531-6 x MON-Ø1445-2
	LLCotton25	ACS-GHØØ1-3
	GHB614	BCS-GHØØ2-5
	281-236x3006-210-23	DAS-24236-5xDAS-21Ø23-5
	T304-40	BCS-GHØØ4-7
	MON88913	MON-88913-8
	GHB614xLLCotton25	BCS-GHØØ2-5xACS-GHØØ1-3
	GHB119	BCS-GHØØ5-8
	281-24-236x3006-210-23xMON88913	DAS-24236-5xDAS-21Ø23-5xMON-88913-8
maïs	Bt11	SYN-BT Ø11-1
	DAS1507xNK603	DAS-Ø15Ø7-1xMON-ØØ6Ø3-6
	MON810	MON-ØØ81Ø-6
	NK603 x MON810	MON-ØØ6Ø3-6 x MON-ØØ81Ø-6
	T25	ACS-ZMØØ3-2
	MON88017	MON-88Ø17-3
	MON89034	MON-89Ø34-3
	MIR604	SYN-IR6Ø4-5
	MON88017xMON810	MON-88Ø17-3xMON-ØØ81Ø-6
	MON89034 xMON88017	MON-89Ø34-3x MON-88Ø17-3
	MIR162	SYN-IR162-4
	MON89034x1507xNK603	MON-89Ø34-3xDAS-Ø15Ø7-1xMON-ØØ6Ø3-6
	MON 87460	MON 8746Ø-4



NK603 × T25

MON-00603-6 × ACS-
ZM003-2

	1507	DAS-01507-1
	59122	DAS-59122-7
Colza	GT73	MON-00073-7
	MS8	ACS-BN005-8
	RF3	ACS-BN003-6
	MS8xRF3	ACS-BN005-8 x ACS-BN003-6
	T45	ACS-BN008-2
	MON 88302	MON-88302-9
	MON88302 x Ms8 x Rf3	MON-88302-9 × ACSBN005-8 × ACS-BN003-6
	MON88302 x Ms8	MON-88302-9 × ACSBN005-8
	MON88302 x Rf3	MON-88302-9 × ACS-BN003-6
Soja	A2704-12	ACS-GM005-3
	MON40-3-2	MON-04032-6
	MON87701	MON-87701-2
	356043	DP-356043-5
	A5547-127	ACS-GM006-4
	MON87701 x MON89788	MON-87701-2 x MON-89788-1
	MON 87705	MON-87705-6
	MON 87708	MON-87708-9
	MON 87769	MON-87769-7
	305423	DP-305423-1
	BPS-CV127-9	BPS-CV127-9
	FG 72	MST-FG072-2
	MON 87705 × MON 89788	MON-87705-6 × MON-89788-1
	MON 87708 × MON 89788	MON-87708-9 × MON-89788-1
	DAS-44406-6	DAS-44406-6
	DAS-68416-4	DAS-68416-4
	FG72 × A5547-127	MST-FG072-2 × ACS-GM006-4
	305423 × 40-3-2	DP-305423-1 × MON-04032-6
Betterave sucrière	H7-1	KM-000H71-4

Toutefois, avant que ces variétés ne puissent être adoptées dans l'annexe 2, il faut que l'OFEV puisse exclure tout danger pour l'environnement selon l'état actuel de la science et après avoir évalué un dossier technique déposé (voir art. 6a, al. 2).



La mise sur le marché de denrées alimentaires peut être restreinte ou assortie de charges au cas par cas pour exclure les risques d'une mise en danger de l'environnement. Compte tenu des connaissances scientifiques actuelles, il semble très probable qu'en ce qui concerne le colza, les tolérances ne seront acceptées qu'avec des restrictions, par ex. à une sorte de colza incapable de se reproduire.

Art. 7

L'art. 7 règle l'étiquetage des produits OGM. Les additifs sont biffés de l'al. 1. Étant donné que la définition de denrées alimentaires couvre l'ensemble des substances ou des produits transformés, partiellement transformés ou non transformés qui sont destinés à être ingérés ou dont on peut raisonnablement s'attendre à ce qu'ils soient ingérés par l'être humain (cf. art. 4, al. 2, LDAI), les additifs et les auxiliaires technologiques ne sont désormais plus mentionnés explicitement dans l'ordonnance. L'art. 4, al. 2, let. c, LDAI est applicable aux auxiliaires technologiques qui ne restent pas dans la denrée alimentaire. Ils sont considérés eux aussi comme des denrées alimentaires.

L'al. 8 est abrogé. Les exigences applicables à l'étiquetage « produit sans recours au génie génétique » sont désormais réglées dans l'ODAIUOs (cf. art. 37 ODAIUOs)

L'al. 9 connaît une adaptation formelle du renvoi au droit européen.

Art. 8

L'art. 8 règle le contenu de la documentation des produits OGM. En raison de la nouvelle définition des denrées alimentaires, les additifs et les auxiliaires technologiques sont supprimés des al. 1, let. a et b, et 3 (voir le commentaire de l'art. 7).

Dans l'al. 1, let. c, le renvoi est actualisé. L'ordonnance du DFI du 23 novembre 2005 sur l'étiquetage et la publicité des denrées alimentaires (OEDAI) a été remplacée par l'ordonnance du DFI du 16 décembre 2016 concernant l'information sur les denrées alimentaires (OIDAI)³.

À l'al. 2, le renvoi au règlement européen est adapté sur le plan linguistique et actualisé.

Art. 10

Dans la phrase introductive, le renvoi est adapté à l'ODAIUOs. De plus, les additifs sont supprimés de la phrase introductive et de la let. a. Pour l'explication, voir le commentaire de l'art. 7.

Art. 10a

Cet article contient désormais un deuxième alinéa. L'OSAV doit pouvoir prévoir des dispositions transitoires lorsqu'il actualise l'annexe 2.

III. Conséquences

1. Conséquences pour la Confédération

La nouvelle réglementation permettant de tolérer, en Suisse, les contaminations avec des produits OGM autorisés dans l'UE, sans autre contrôle de l'OSAV, permettra de réduire légèrement la charge administrative pour l'évaluation des résidus d'OGM autorisés.

³ RS 817.022.16



2. Conséquences pour les cantons et les communes

Aucune.

3. Conséquences pour l'économie

Les modifications prévues visent à adapter le droit suisse à l'état des connaissances scientifiques, et à la législation européenne. Les adaptations du droit de l'UE facilitent les échanges de marchandises entre la Suisse et l'UE.

IV. Compatibilité avec les obligations internationales de la Suisse

Les modifications proposées sont compatibles avec les engagements internationaux de la Suisse.



Rapport explicatif concernant la Modification de l'ordonnance du DFI sur l'hygiène dans les activités liées aux denrées alimentaires (OHyg)

I. Contexte

Par la présente révision, qui vise à adapter l'OHyg au droit européen, la Suisse remplit les obligations qui lui incombent en vertu de l'Accord bilatéral agricole du 21 juin 1999 entre la Suisse et l'UE¹ (voir annexe 11 relative aux mesures sanitaires et zootechniques applicables au commerce d'animaux vivants et de produits animaux).

Ces adaptations concernent notamment les exigences relatives à la congélation de la viande et de ses produits dérivés, les conditions de transport des carcasses ou de leurs parties et les exigences relatives à la production de collagène.

Il est par ailleurs prévu d'abroger la partie 3 de l'annexe 1, qui contient les valeurs indicatives pour le contrôle des bonnes pratiques dans les établissements de commerce de détail, car toutes ces valeurs indicatives sont inscrites dans les guides par branche d'activité.

II. Commentaire des dispositions

Art. 4, al. 2, let. d, et 5

L'expression « valeurs indicatives pour le contrôle des bonnes pratiques » est remplacée par « valeurs indicatives microbiologiques pour le contrôle des bonnes pratiques ». Cette précision a pour objectif de faciliter la distinction par rapport aux valeurs indicatives définies dans d'autres ordonnances.

Art. 29, al. 3

La règle fixée à l'art. 29, al. 3, du texte en vigueur, selon laquelle la viande et ses produits dérivés destinés à la surgélation doivent être immédiatement surgelés, date de 2006. Elle fait partie de l'annexe 11 de l'Accord bilatéral agricole avec l'UE et correspond au règlement (CE) n° 853/2004², à la différence que les établissements de commerce de détail sont exclus du champ d'application de ce règlement. S'alignant sur le droit européen, la présente révision vise à ce que l'OHyg ne s'applique pas, elle non plus, aux établissements de commerce de détail. Cela implique que la règle concernant la congélation ne s'appliquera plus aux établissements de commerce de détail et que, au cas par cas, il faudra garantir à l'aide d'un autocontrôle que la pratique de la congélation permet toujours de garantir la sécurité des denrées alimentaires.

¹ RS 0.916.026.81

² Règlement (CE) n° 853/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale, JO L 139 du 30.4.2004, p. 55.



Art. 29, al. 4^{bis} et 4^{ter}

Cet article énumère les conditions dans lesquelles les carcasses peuvent quitter l'abattoir avant d'atteindre la température à cœur prescrite de 7 °C. Lorsque ces conditions sont remplies, les carcasses et leurs parties peuvent être transportées durant six heures au plus jusqu'au lieu de destination pour y être encore découpées ou transformées. Si le transport dure plus de six heures ou dans le cas de transports internationaux dans l'Union européenne, ce sont les dispositions du règlement (UE) 2017/1981³ qui s'appliquent.

Art. 30, al. 1^{bis}

Cet article définit les conditions dans lesquelles les carcasses, les demi-carcasses, les quartiers ou les demi-carcasses découpées en un maximum de trois morceaux de gros peuvent être désossés et découpés avant d'avoir atteint la température visée à l'art. 29, al. 1, let. a.

Art. 32, al. 6

Si un établissement du secteur alimentaire ne peut pas remplir les critères microbiologiques définis à l'annexe 1 lors de la production de viande séparée mécaniquement, il peut utiliser cette viande uniquement dans des produits à base de viande traités par la chaleur. De plus, l'établissement de production doit avoir été autorisé selon l'art. 21 ODAIOUs.

Art. 36, al. 3

Les exigences applicables au processus de fabrication du collagène sont modifiées.

Art. 66, al. 1, let. c, et 4

L'expression « valeurs indicatives pour le contrôle des bonnes pratiques » est remplacée par « valeurs indicatives microbiologiques pour le contrôle des bonnes pratiques ». Cette précision a pour objectif de faciliter la distinction par rapport aux valeurs indicatives définies dans d'autres ordonnances.

Dans le cadre de la révision du droit sur les denrées alimentaires en 2017, toutes les associations de la branche avaient été invitées à revoir leurs guides par branche d'activité conformément à l'art. 80 de l'ordonnance sur les denrées alimentaires et les objets usuels (ODAIIOUs)⁴ et à la lettre d'information 2017/6 de l'Office fédéral de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires (OSAV) sur la rédaction des guides des bonnes pratiques. Ces guides devaient contenir des valeurs indicatives pour le contrôle des bonnes pratiques. Toutes les branches devaient disposer de valeurs indicatives d'ici à l'entrée en vigueur de la présente révision et inscrire les valeurs indicatives de l'annexe 1, partie 3 (valeurs indicatives pour le contrôle des bonnes pratiques dans les établissements de commerce de détail) dans leurs guides. La partie 3 de l'annexe 1 devient par conséquent superflue et peut être abrogée. L'OSAV résumera les valeurs indicatives de tous les guides par branche d'activité approuvés dans une lettre d'information et les publiera à des fins d'harmonisation de l'exécution. S'il devait être nécessaire de créer de nouvelles valeurs indicatives que les branches n'ont pas encore prévues, l'OSAV pourrait toujours en définir par voie législative (al. 4).

Art. 68, al. 3

Les analyses microbiologiques des carcasses selon les critères microbiologiques définis à l'annexe 1

³ Règlement (UE) 2017/1981 de la Commission du 31 octobre 2017 modifiant l'annexe III du règlement (CE) n° 853/2004 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne les conditions de température pendant le transport de viande, JO L 285 du 1.11.2017, p. 10.

⁴ RS 817.02



doivent être réalisées au moins une fois par semaine. Cela correspond aux dispositions du règlement (CE) 2073/2005⁵ et est désormais défini dans l'ordonnance. L'art. 68, al. 3, est donc complété en conséquence.

Art. 71, al. 1, let. d

L'expression « valeurs indicatives pour le contrôle des bonnes pratiques » est remplacée par « valeurs indicatives microbiologiques pour le contrôle des bonnes pratiques ». Cette précision a pour objectif de faciliter la distinction par rapport aux valeurs indicatives définies dans d'autres ordonnances.

En cas de dépassement des valeurs indicatives microbiologiques, le principe reste inchangé : on considère que les bonnes pratiques ne sont pas satisfaites et que la personne responsable doit prendre dans l'établissement les mesures correctives requises. Si l'échantillonnage officiel montre qu'une valeur indicative est dépassée, cela donne lieu à une contestation.

Art. 72, al. 1

Il s'agit là d'une adaptation purement formelle : le nom complet de l'Office fédéral de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires est remplacé par son abréviation (OSAV).

Annexe 1, généralités

Les annexes de l'OHyg sont régulièrement adaptées aux dispositions actuelles de l'UE. Dans l'annexe 1, parties 1 et 2, il s'agit principalement de reprendre les dispositions du règlement (UE) 2019/229⁶. Pour la grande majorité, les modifications portent sur les méthodes de référence et la nomenclature de certains microorganismes.

Annexe 1, partie 1

L'annexe 1, partie 1, qui porte sur les critères de sécurité des denrées alimentaires, est modifiée comme suit :

Ch. 1.2 : Il a été prouvé que les graines germées peuvent favoriser le développement de *Listeria monocytogenes*. C'est pourquoi elles doivent être inscrites dans le critère pour les denrées alimentaires prêtes à la consommation permettant le développement de *L. monocytogenes*, autres que celles destinées aux nourrissons ou à des fins médicales spéciales.

Ch. 1.20 : S'agissant de *Salmonella*, ce critère ne devrait pas être appliqué aux jus de fruits et de légumes prêts à la consommation qui ont été soumis à un procédé bactéricide dont les effets sont comparables à ceux d'une pasteurisation en ce qui concerne *Salmonella*.

Nouveau ch. 1.30 : L'UE prévoit de définir un nouveau critère de sécurité des denrées alimentaires pour les salmonelles dans la viande de reptile. Une fois que la Commission européenne aura approuvé cette proposition, la disposition sera reprise dans l'OHyg.

⁵ Règlement (CE) n° 2073/2005 de la Commission du 15 novembre 2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires, JO L 338 du 22.12.2005, p. 1.

⁶ Règlement (UE) 2019/229 de la Commission du 7 février 2019 modifiant le règlement (CE) n° 2073/2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires en ce qui concerne certaines méthodes, le critère de sécurité des denrées alimentaires relatif à la présence de *Listeria monocytogenes* dans les graines germées, ainsi que le critère d'hygiène du procédé et le critère de sécurité des denrées alimentaires pour les jus de fruits et de légumes non pasteurisés (prêts à être consommés), JO L 37 du 8.2.2019, p. 106.



Annexe 1, partie 2

En ce qui concerne les critères d'hygiène des procédés, l'annexe 1, partie 2, est modifiée comme suit :

Ch. 2.1.9 : Au ch. 2.1 (Viandes et produits à base de viande), les valeurs 5 et 2 sont introduites respectivement sous « n » et « c ». Elles avaient été omises lors de la dernière révision.

Également dans la partie 2.1, sous « Interprétation des résultats des analyses réalisées sur les viandes et produits à base de viande », les règles de calcul de la valeur log moyenne quotidienne pour les *Campylobacter* sont abrogées. Il s'agit ici aussi de corriger une erreur. La reprise du nouveau critère d'hygiène des procédés pour les *Campylobacter*, le 1^{er} mai 2018, a rendu cette étape superflue, car il ne s'agit plus d'une valeur moyenne quotidienne.

Ch. 2.5.2 : S'agissant d'*E. Coli*, ce critère ne devrait pas être appliqué aux jus de fruits et de légumes prêts à la consommation qui ont été soumis à un procédé bactéricide dont les effets sont comparables à ceux d'une pasteurisation en ce qui concerne *E. Coli*.

Annexe 1, partie 3

L'annexe 1, partie 3, est abrogée (voir commentaire de l'art. 66, al. 4).

III. Conséquences

1. Conséquences pour la Confédération

Aucune.

2. Conséquences pour les cantons et les communes

Aucune.

3. Conséquences économiques

La simplification prévue pour le transport depuis l'abattoir de carcasses n'ayant pas encore atteint la température de 7 °C réduit les durées de réfrigération et accélère le flux de marchandises dans les établissements de découpe et de transformation. Cette mesure permettrait de réduire les coûts de production.

IV. Compatibilité avec les engagements internationaux de la Suisse

Les modifications proposées sont compatibles avec les engagements internationaux de la Suisse.



Rapport explicatif concernant la modification de l'ordonnance du DFI concernant l'hygiène lors de l'abattage d'animaux

I. Contexte

Dans le cadre de la révision de législation alimentaire entrée en vigueur le 1^{er} mai 2017, l'ordonnance concernant l'abattage d'animaux et le contrôle des viandes (OAbCV ; RS 817.190) a fait l'objet d'une révision totale. L'ordonnance du DFI concernant l'hygiène lors de l'abattage d'animaux (OHyAb ; RS 817.190.1) a quant à elle fait l'objet d'une révision partielle.

II. Commentaire des dispositions

Annexe 3

Ch. 2.1, al. 2

Cette adaptation concerne un point de terminologie en allemand, sans incidence sur le français.

Ch. 2.3, al. 6^{bis}

S'ils sont destinés à une transformation ultérieure en tant que denrées alimentaires, les estomacs doivent être nettoyés et blanchis. En revanche, les estomacs de veaux destinés à la production de présure doivent seulement être vidés.

Annexes 5 et 6

Dans son nouveau règlement concernant les contrôles officiels¹, l'UE a augmenté la limite d'âge des veaux, qui passe de 6 semaines à 8 mois. Cette modification doit également être reprise en Suisse dans la législation sur l'hygiène des viandes. Cette adaptation va faciliter le travail du contrôle des viandes et contribuer à éviter les erreurs dans la statistique annuelle des abattages de bovins. Néanmoins, ce changement ne concerne que l'hygiène des viandes et n'a pas d'incidence sur la différence pertinente entre veau et bœuf dans la classification de la viande. La branche a pris des engagements volontaires pour éviter la blancheur de la viande de veau.

¹ Règlement (UE) 2017/625 du Parlement européen et du Conseil du 15 mars 2017 concernant les contrôles officiels et les autres activités officielles servant à assurer le respect de la législation alimentaire et de la législation relative aux aliments pour animaux ainsi que des règles relatives à la santé et au bien-être des animaux, à la santé des végétaux et aux produits phytopharmaceutiques, modifiant les règlements du Parlement européen et du Conseil (CE) n° 999/2001, (CE) n° 396/2005, (CE) n° 1069/2009, (CE) n° 1107/2009, (UE) n° 1151/2012, (UE) n° 652/2014, (UE) 2016/429 et (UE) 2016/2031, les règlements du Conseil (CE) n° 1/2005 et (CE) n° 1099/2009 ainsi que les directives du Conseil 98/58/CE, 1999/74/CE, 2007/43/CE, 2008/119/CE et 2008/120/CE, et abrogeant les règlements du Parlement européen et du Conseil (CE) n° 854/2004 et (CE) n° 882/2004, les directives du Conseil 89/608/CEE, 89/662/CEE, 90/425/CEE, 91/496/CEE, 96/23/CE, 96/93/CE et 97/78/CE ainsi que la décision 92/438/CEE du Conseil, version selon le JO L 95 du 7.4.2017, p. 1.



Annexe 7, ch. 1.1.5, let. b

L'inflammation du péricarde n'est pas la seule qui, en tant que lésion aiguë avec perturbation de l'état général, rend la carcasse entière impropre à la consommation et conduit à l'élimination de celle-ci comme sous-produit animal : l'inflammation du cœur lui-même est concernée aussi. La disposition doit être complétée en conséquence.

III. Conséquences

1. Conséquences pour la Confédération

Aucune.

2. Conséquences pour les cantons et les communes

Aucune.

3. Conséquences économiques

Aucune.

IV. Compatibilité avec les engagements internationaux de la Suisse

Les modifications proposées sont compatibles avec les engagements internationaux de la Suisse.



Rapport explicatif concernant la modification de l'ordonnance réglant l'hygiène dans la production laitière (OHyPL)

I. Contexte

Par le passé, on s'est souvent demandé si, du point de vue de la sécurité des denrées alimentaires, il fallait obligatoirement prescrire une deuxième traite. En raison de la clarification de la définition du lait dans l'ordonnance sur les denrées alimentaires d'origine animale (ODOAIAn, RS 817.022.108) il est également nécessaire d'adapter l'OHyPL.

II. Commentaire des dispositions

Art. 10, al. 1, let. h

La définition du lait, qui figure à l'art. 32, al. 1, ODAIAn, est adaptée dans le cadre de la révision en cours. Elle précisera désormais que le lait est le produit de la sécrétion mammaire normale d'un ou plusieurs animaux classés parmi les mammifères selon l'art. 2, let. a, ODAIAn et qu'il est obtenu par une ou plusieurs traites.

La législation prévoyait que seul le lait provenant de vaches traites au moins deux fois par jour pouvait être remis ; cette règle est obsolète du point de vue du droit sur les denrées alimentaires. Il est par conséquent nécessaire d'abroger l'art. 10, al. 1, let. h, OHyPL.

III. Conséquences

1. Conséquences pour la Confédération

Aucune.

2. Conséquences pour les cantons et les communes

Aucune.

3. Conséquences économiques

Aucune.

IV. Compatibilité avec les engagements internationaux de la Suisse

Les modifications proposées sont compatibles avec les engagements internationaux de la Suisse.



Rapport explicatif concernant la modification de l'Ordonnance du DFI sur l'eau potable et l'eau des installations de bai- gnade et de douche accessible au public (OPBD)

I. Contexte

Les concentrations de perchlorate récemment détectées dans l'eau potable ont démontrées que cette substance peut présenter un risque pour la santé. Afin d'assurer l'innocuité de l'eau potable, il est nécessaire de fixer une valeur maximale établie sur la base de considérations toxicologiques ainsi que de la campagne NAQUA menée en 2018 (v. site internet: [perchlorate dans les eaux souterraines](#))

II. Commentaire des dispositions

Article 16 alinéa 1

Cette disposition transitoire n'a plus de raison d'être, vu qu'elle accordait un délai transitoire de quatre années, échu le 31 décembre 2018

Annexe 2

Les évaluations toxicologiques actuelles du perchlorate démontrent que des concentrations supérieures à 6 µg/l de perchlorate dans l'eau peuvent présenter un risque pour la santé humaine.

Comme démontrée dans la campagne NAQUA menée à travers la Suisse en 2018, seuls 0.4 % des échantillons d'eaux souterraines (2 sur 527) dépassent la valeur de 4 µg/l).

Sur la base de la toxicologie et de l'exposition due aux eaux souterraines, qui représentent 80% des ressources en eau potable, nous estimons que la très grande majorité de la population ne devrait pas être exposée à des concentrations supérieures à 4 µg/l de perchlorate.

III. Conséquences

Conséquences pour la Confédération

Aucune

Conséquences pour les cantons

Aucune

IV. Compatibilité avec les engagements internationaux de la Suisse

L'introduction de ce nouveau paramètre et conforme aux engagements pris dans le cadre du Protocole sur l'eau et la santé de l'OMS-Europe et de la CEE-ONU (RS 0.814.201).



Rapport explicatif concernant la modification de l'ordonnance réglant les échanges d'importation, de transit et d'exportation d'animaux et de produits animaux avec les pays tiers (OITE-PT)

Projet du 3.4.2019

1 Contexte

Dans l'Accord bilatéral agricole du 21 juin 1999 entre la Suisse et l'UE¹, la Suisse s'est engagée à adopter des conditions d'importation et de transit pour les animaux et les produits animaux équivalentes à celles de l'UE (annexe 11 de l'Accord). La Suisse et l'UE sont considérées comme un espace vétérinaire commun : les contrôles à la frontière effectués dans les États membres de l'UE sont reconnus par la Suisse et vice versa.

Une adaptation de l'ordonnance réglant les échanges d'importation, de transit et d'exportation d'animaux et de produits animaux avec les pays tiers (OITE-PT) est nécessaire pour maintenir l'équivalence quant au fond avec le droit de l'UE, en raison de la nouvelle législation de l'UE sur les contrôles des importations adoptée dans le cadre du règlement (UE) 2017/625² (ci-après : règlement sur les contrôles). Les nouvelles dispositions seront applicables dans l'UE à partir du 14 décembre 2019.

Par ailleurs, il s'agit de reformuler quelques articles, de préciser les responsabilités et d'accorder des assouplissements dans certains domaines.

La révision totale de la législation sur les denrées alimentaires entrée en vigueur le 1^{er} mai 2017 rend en outre nécessaire l'adaptation des références dans le préambule et aux art. 3, 31, 51, al. 4, 72, al. 1, let. c, 107, al. 2, et 109, al. 4.

2 Commentaire des dispositions

Art. 3, al. 1

La révision totale de la législation sur les denrées alimentaires requiert la mise à jour de la référence à l'ordonnance sur les denrées alimentaires et les objets usuels (ODAIU)³ et l'ajout de celle à l'ordonnance sur l'exécution de la législation sur les denrées alimentaires⁴.

¹ RS 0.916.026.81

² Règlement (UE) 2017/625 du Parlement européen et du Conseil du 15 mars 2017 concernant les contrôles officiels et les autres activités officielles servant à assurer le respect de la législation alimentaire et de la législation relative aux aliments pour animaux ainsi que des règles relatives à la santé et au bien-être des animaux, à la santé des végétaux et aux produits phytopharmaceutiques, JO L 95 du 7.4.2017.

³ RS 817.02

⁴ RS 817.042

Art. 4, let. c, ch. 3, et d

Les notions de produits animaux et de sous-produits animaux sont adaptées sur le plan linguistique au libellé de l'art. 3, let. b, de l'ordonnance concernant les sous-produits animaux (OSPA)⁵.

Art. 4, let. e

Il est prévu d'adapter la définition du certificat sanitaire : celui-ci pourra à l'avenir être aussi présenté sous forme électronique.

Le DFI fixera les exigences relatives au certificat sanitaire électronique sur la base de l'art. 21, al. 3. Le certificat sanitaire doit être muni de la signature électronique de l'autorité compétente.

Le certificat sanitaire électronique doit être conforme aux mêmes exigences que celui sur papier. Ainsi, il doit accompagner le lot (art. 21, al. 1), c'est-à-dire pouvoir être présenté sur place aux autorités de contrôle (par ex. sur smartphone ou tablette).

Art. 4, let. f

Le DVCE s'appelle désormais « DSCE » (document sanitaire commun). Cette nouvelle abréviation figure dans toute l'ordonnance. La définition pertinente et la référence au nouveau règlement de l'UE sur les contrôles doivent donc être actualisées.

Art. 4, let. g

La définition de TRACES et la référence au nouveau règlement de l'UE sur les contrôles doivent être mises à jour.

Art. 4, let. h

La définition du lot est précisée et adaptée à celle du nouveau règlement de l'UE sur les contrôles.

Art. 4, let. o

La définition du poste d'inspection frontalier est précisée et adaptée à celle du nouveau règlement de l'UE sur les contrôles.

Art. 11

Les exigences relatives à la réimportation des lots refoulés doivent être précisées et clarifiées (al. 1).

En outre, les dispositions sont assouplies sur deux points.

Premièrement, il est prévu de rendre possible la réimportation de marchandises qui remplissent les conditions d'importation du pays tiers, mais ont été refusées par l'importateur pour des raisons économiques (par ex. commande erronée, faux emballage). L'al. 1 est adapté en conséquence. En raison de cette adaptation, le titre de l'article est modifié : « Réimportation de lots refoulés ou refusés ».

Deuxièmement, si des produits animaux qui se trouvent dans des conteneurs scellés et que le sceau est intact, une confirmation du transitaire suffira à l'avenir (al. 2).

L'al. 3 est repris tel quel du droit en vigueur.

Art. 12, al. 1, let. b

Les utilisations possibles des prélèvements sont formulées plus clairement. L'ensemble des échantillons destinés à des fins de recherche, de diagnostic et d'analyse relève désormais

de l'art. 12. L'expression « destinés à des études spéciales ou à des analyses » a été abandonnée. Elle n'est pas claire et soulève des questions en ce qui concerne l'exécution.

Art. 12, al. 3

Cette disposition n'a pas subi de modifications quant au fond. L'abréviation « OSPA » étant introduite à l'art. 4, let. d, elle doit être utilisée pour la référence à l'ordonnance concernant les sous-produits animaux.

Art. 14

S'agissant des lettres et colis envoyés à des particuliers, les produits animaux seront désormais régis par les mêmes prescriptions que celles applicables au trafic voyageurs. Jusqu'à présent, ce n'était le cas que des denrées alimentaires. À l'avenir, les sous-produits animaux que les voyageurs peuvent rapporter avec eux pour leur usage personnel pourront aussi être reçus par lettre ou colis.

Art. 15, al. 1

Cet alinéa reçoit une formulation générale. Les produits soumis au contrôle vétérinaire de frontière ne correspondent pas forcément à des positions tarifaires déterminées ni ne sont forcément des produits composés. En même temps, il sera à l'avenir possible d'exempter généralement de l'obligation de contrôle les produits relevant de plusieurs positions tarifaires.

Art. 17, al. 2 et 3

En raison d'une modification technique apportée récemment par l'UE au programme TRACES, seuls les services cantonaux compétents peuvent encore enregistrer les importateurs. Selon l'ancienne réglementation, les importateurs qui n'étaient pas en même temps enregistrés comme établissements de destination étaient enregistrés par l'OSAV. Cela n'est techniquement plus possible aujourd'hui. Les autorités cantonales devront donc à l'avenir enregistrer aussi de telles personnes (al. 2) et l'OSAV ne sera plus compétent en la matière (al. 3).

L'attribution des différents rôles dans TRACES ne sera plus réglementée. D'une part, une telle réglementation est trop détaillée pour une ordonnance du Conseil fédéral ; d'autre part, elle n'est plus requise vu que les cantons enregistreront à l'avenir tous les importateurs. Il est prévu de communiquer aux cantons les rôles à attribuer aux personnes enregistrées dans le cadre de la formation prévue à leur intention.

Art. 17, al. 5 et 8

Il est prévu d'assouplir les exigences concernant l'accès à TRACES des importateurs et des personnes assujetties à l'obligation de déclarer. Un transfert interne de connaissances requises sera suffisant. Le cas échéant, il ne sera pas nécessaire de suivre une formation dispensée par l'OSAV (al. 5).

L'al. 8 prévoit que l'OSAV dispense cette formation gratuitement.

Art. 18, al. 2^{bis}

Les autorités compétentes de certains pays tiers sont en mesure de saisir les données sur les lots exportés directement dans TRACES ou de les transmettre par voie électronique. Les utilisateurs en Suisse peuvent accéder à ces données et les copier directement dans une nouvelle notification préalable, ce qui permet d'éviter les erreurs de transmission et de rendre l'enregistrement plus efficace. Les personnes responsables auront désormais l'obligation d'utiliser cette possibilité.

Art. 22, al. 1^{bis}

L'emballage des lots doit être sûr afin d'éviter l'introduction et la propagation d'agents pathogènes, de sorte que ni produits animaux ni déjections telles que le sang, les liquides tissulaires, les excréments et l'urine ne puissent parvenir à l'extérieur. Si l'emballage n'est pas conforme aux prescriptions, le Service vétérinaire de frontière pourra prendre des mesures (voir aussi art. 67).

Art. 23

Le titre a été précisé et indique d'emblée que la disposition ne concerne pas seulement les températures lors du transport, mais aussi celles lors de l'entreposage.

Art. 24, al. 2, let. a

Il faut préciser que le transport vers le Service vétérinaire de frontière doit se faire non seulement immédiatement, mais aussi directement. Comme le lot présente potentiellement un risque jusqu'à la fin du contrôle vétérinaire de frontière, il doit être acheminé au contrôle le plus rapidement possible et sans détours. Sont réservées les tâches telles que le déballage et le réemballage, nécessaires pour garantir que les produits concernés soient fournis conformément aux prescriptions. Les lots commerciaux ne doivent donc toujours pas être transportés comme bagage.

Art. 24, al. 2, let. b

Les documents d'accompagnement pourront à l'avenir être mis à disposition aussi sous forme électronique.

Art. 31

Voir explications données au dernier paragraphe du point 1 (Contexte).

Art. 39, al. 1, let. e

Les exigences relatives à la nature et la qualité de l'emballage du lot (art. 22, al. 1^{bis}) doivent aussi être applicables lors du transit.

Art. 51, al. 4

Voir explications données au dernier paragraphe du point 1 (Contexte).

Art. 52, al. 1, let. a, note de bas de page

La référence au règlement (UE) n° 142/2011 est actualisée dans la note de bas de page.

Art. 58, al. 2

Du point de vue technique, il n'est pas opportun de limiter les contrôles possibles énumérés aux produits animaux. Un contrôle physique peut aussi comprendre une vérification des moyens de transport et de l'identification (étiquetage au sens des art. 10 et 20 de la présente ordonnance pour les produits animaux, micro-puce, etc., pour les animaux). C'est pourquoi il convient d'adapter l'alinéa considéré.

Art. 64, al. 3

L'OSAV doit pouvoir ordonner des contrôles renforcés aussi en cas de risque accru de non-conformité aux règles de police des épizooties. S'agissant des risques liés au droit d'hygiène des denrées alimentaires, il peut être utile de limiter les contrôles renforcés à des exploitations de provenance déterminées. La législation doit être complétée en ce sens.

Art. 65

Le nouveau libellé permettra de réduire la fréquence des contrôles de tous les types. La fréquence ne sera plus régie par des dispositions légales rigides, mais reposera sur une analyse permanente des risques. Les facteurs pris en considération comprennent la nature des produits animaux, les résultats des contrôles antérieurs, le profil du pays exportateur et d'autres données scientifiques. L'analyse des risques sera effectuée à l'aide de TRACES. Si le risque de non-conformité aux règles de police des épizooties ou d'hygiène des denrées alimentaires est faible, l'OSAV pourra réduire les contrôles.

Art. 67, let. b

Les envois sont également non conformes lorsque les températures indiquées sur le certificat sanitaire n'ont pas été respectées pendant l'entreposage (voir art. 23). Cette disposition est donc adaptée pour en tenir compte.

Art. 67, let. h et i

Les let. h et i ne sont pas modifiés, mais le terme « ou » doit être biffé à la fin de la let. h et introduit à la fin de la let. i, en raison de l'introduction de la nouvelle let. j.

Art. 67, let. j

Les lots sont également non conformes lorsque l'emballage ne satisfait pas aux exigences fixées à l'art. 22, al. 1^{bis}. Cette disposition est donc adaptée pour en tenir compte.

Art. 68, al. 1, let. c

Le libellé est adapté à celui du nouveau règlement de l'UE sur les contrôles. Les explications relatives aux méthodes de transformation et de traitement possibles figurent dans le commentaire de l'art. 71.

Art. 68, al. 2^{bis}

À des conditions déterminées, le Service vétérinaire de frontière pourra désormais ordonner les mesures seulement pour une partie du lot, ce qui permettra, dans des cas isolés bien fondés, d'éviter la destruction totale d'un lot dont seule une partie est non conforme.

Art. 70, al. 1 et 4

Les al. 1 et 4 correspondent aux anciens al. 1 et 3.

Art. 70, al. 2

En ce qui concerne le délai de réexpédition, il sera désormais renoncé à la distinction entre les animaux et les produits animaux, par souci d'harmonisation et faute d'infrastructures nécessaires à l'entreposage des lots non conformes.

Art. 70, al. 3

Les critères de réexpédition sont réorganisés et complétés, afin d'assurer que les lots concernés puissent être réexpédiés directement et avec le consentement du pays de destination.

Art. 70, al. 5

Conformément aux normes internationales (directives CAC/GL 25-1997 du Codex Alimentarius), les autorités compétentes du pays de provenance doivent, s'il y a lieu, obtenir des informations précises concernant les refoulements. La disposition pertinente doit donc être intégrée dans législation suisse.

Art. 71

Les mesures envisageables jusqu'à présent - le séquestre, le refoulement et la confiscation - doivent être complétées et précisées en accord avec le nouveau règlement de l'UE sur les contrôles. L'art. 71 révisé mentionne donc une « transformation ou un traitement », qui doivent permettre d'atteindre des objectifs déterminés, être efficaces, ne présenter aucun risque et être documentés. On pourrait par exemple considérer un traitement thermique visant à éliminer les agents pathogènes possibles ou une transformation de la viande impropre à la consommation en aliments pour animaux de compagnie. Il est prévu d'étendre ce type de mesures aux animaux. On peut notamment envisager un traitement contre les parasites pour épargner aux animaux on nouveau transport dans le pays de provenance. Une transformation ou un traitement sera désormais possible même en cas de risques liés à la police des épizooties, pour autant qu'il ne comporte aucun autre risque. La restriction selon laquelle les produits transformés ne peuvent plus être utilisés comme denrées alimentaires ou comme aliments pour animaux est biffée. Les produits animaux peuvent aussi être transformés et traités en vue d'une autre utilisation autorisée (par ex. alimentation d'une installation de biogaz ou produit intermédiaire pour la fabrication de cosmétiques).

Si les non-conformités sont mineures et ne présentent pas de risques, des mesures autres qu'un traitement pourront être ordonnées, notamment un réemballage de marchandises en cas de dommages à l'emballage extérieur.

L'adaptation de l'art. 71 offre davantage de souplesse aux autorités (Service vétérinaire de frontière et autorités cantonales ; voir aussi art. 82 et 84 plus loin).

Art. 72, al. 1, let. c

Voir explications données au dernier paragraphe du point 1 (Contexte).

Art. 72, al. 1, let. e

Les produits animaux qui ne peuvent pas être réexpédiés dans le pays de provenance ou transportés vers une autre destination pour des raisons liées aux règles de police des épizooties ou d'hygiène des denrées alimentaires doivent aussi être confisqués. Cette adaptation permet de combler une lacune non intentionnelle dans la législation.

Art. 81 Titre (ne concerne que le texte français)

Dans la version française, le terme « postal » doit être biffé (adaptation à la version allemande). En outre, le terme « privés » est remplacé par « particuliers », pour unifier l'ordonnance sur le plan linguistique.

Art. 82, al. 1

Les mesures prises par l'autorité cantonale compétente doivent servir à la protection de la santé humaine et animale. Ce principe inscrit déjà à l'art. 84 doit aussi être intégré à l'art. 82 par souci d'harmonisation.

Art. 82, al. 2

Les mesures pouvant être prises par les autorités compétentes pour les produits animaux doivent désormais correspondre à celles du Service vétérinaire de frontière. Les autorités cantonales compétentes disposeront ainsi à l'avenir d'un choix plus étendu de mesures envisageables, qui doivent toutefois toujours porter sur le même lot. Le cas échéant, un contrôle vétérinaire aux frontières ultérieur doit être discuté au préalable avec le poste d'inspection frontalier concerné.

Art. 82, al. 3

Cette disposition reste inchangée.

Art. 84, al. 4

Les mesures pouvant être prises par les autorités compétentes pour les produits animaux doivent désormais correspondre à celles du Service vétérinaire de frontière. Les autorités cantonales compétentes disposeront ainsi à l'avenir d'un choix plus étendu de mesures envisageables, qui doivent toutefois toujours porter sur le même lot. Le cas échéant, un contrôle vétérinaire aux frontières ultérieur doit être discuté au préalable avec le poste d'inspection frontalier concerné. La référence à l'art. 82, al. 2, sert à éviter d'en répéter la disposition dans cet alinéa.

Art. 98, al. 1, phrase introductive et let. g

Les laboratoires concernés doivent être enregistrés dans TRACES pour saisir les résultats d'analyse. La législation est complétée en ce sens.

Art. 103, al. 1, let. c

Par souci d'exhaustivité, les coûts au sens de l'art. 64, al. 2, sont aussi mentionnés dans cette disposition.

Art. 103, al. 1, let. e^{bis}

Il est prévu de créer une base légale explicite permettant de toujours facturer à l'importateur les coûts liés aux mesures de protection temporaires. Jusqu'à présent, ces coûts étaient mis à la charge de l'importateur par voie de référence aux décisions juridiques de l'UE pertinentes concernant les mesures de protection.

Art. 107, al. 2, et 109, al. 4

Voir explications données au dernier paragraphe du point 1 (Contexte).

4 Conséquences financières et sur l'état du personnel

1. Conséquences pour la Confédération

La présente révision ne confère pas de nouvelles tâches à la Confédération. Les propositions n'entraînent donc ni charge financière supplémentaire ni incidence sur l'état du personnel. Une diminution négligeable de travail en résultera pour l'OSAV. Celui-ci n'enregistrera plus dans TRACES les importateurs qui ne sont pas les établissements destinataires. Ces deux dernières années, l'OSAV a en moyenne procédé à six nouveaux enregistrements de tels importateurs. Comme il n'était pas nécessaire de procéder à des clarifications sur place, la saisie prenait environ 10 minutes par importateur.

2. Conséquences pour les cantons

La saisie des importateurs qui ne sont pas les établissements destinataires représentera un travail supplémentaire minime pour les cantons, qui se chargeront à l'avenir de cette tâche à la place de l'OSAV. On peut supposer que le travail qu'ils devront y consacrer correspondra à celui que l'OSAV y consacrait jusqu'à présent (voir ch. 4.1).

3. Conséquences économiques

La présente révision n'a aucune conséquence négative sur l'économie. Le travail et coût administratif sera réduit sur certains points pour les importateurs.

En outre, les mesures du Service vétérinaire de frontière pourront à l'avenir porter seulement sur une partie du lot, ce qui permettra, dans des cas isolés bien fondés, d'éviter la destruction totale d'un lot dont seule une partie est non conforme. Cette réglementation présente donc également des avantages pour les importateurs.

5 Compatibilité avec les engagements internationaux de la Suisse

Les adaptations de l'OITE-PT sont équivalentes quant au fond aux règles juridiques de l'UE. La Suisse s'acquitte ainsi de ses obligations envers l'UE contractées dans l'Accord agricole (voir ch. 1).



Rapport explicatif concernant la modification de l'ordonnance réglant les échanges d'importation, de transit et d'exportation d'animaux et de produits animaux avec les États membres de l'UE, l'Islande et la Norvège (OITE-UE)

Projet du 3.4.2019

1 Contexte

Il y a lieu d'adapter quelques définitions figurant dans l'OITE-UE au nouveau règlement (UE) 2017/625¹ (ci-après : règlement sur les contrôles), ainsi que d'actualiser les références à la nouvelle législation sur les denrées alimentaires entrée en vigueur le 1^{er} mai 2017.

2 Commentaire des dispositions

Préambule et art. 3, al. 1

Le préambule et l'art. 3 sont adaptés en raison de la révision totale de la législation sur les denrées alimentaires. La référence à l'ordonnance sur les denrées alimentaires et les objets usuels² est actualisé et celle à l'ordonnance sur l'exécution de la législation sur les denrées alimentaires³ est intégrée à l'art. 3.

Art. 4, let. c, ch. 3, et d

Les notions de produits animaux et de sous-produits animaux sont adaptées sur le plan linguistique au libellé de l'art. 3, let. b, de l'ordonnance concernant les sous-produits animaux (OSPA)⁴.

Art. 4, let. e

La définition du certificat sanitaire est adaptée à celle du nouveau règlement de l'UE sur les contrôles. Elle est également complétée : le certificat sanitaire pourra aussi être présenté sous forme électronique. Le DFI fixera les exigences relatives au certificat sanitaire électronique en vertu de l'art. 10, al. 4, de l'ordonnance du DFI réglant les échanges d'importation, de transit et d'exportation d'animaux et de produits animaux avec les États membres de l'UE, l'Islande et la Norvège (OITE-UE-DFI)⁵. Le certificat sanitaire doit être muni de la signature électronique de l'autorité compétente.

¹ Règlement (UE) 2017/625 du Parlement européen et du Conseil du 15 mars 2017 concernant les contrôles officiels et les autres activités officielles servant à assurer le respect de la législation alimentaire et de la législation relative aux aliments pour animaux ainsi que des règles relatives à la santé et au bien-être des animaux, à la santé des végétaux et aux produits phytopharmaceutiques, version du JO L 95 du 7.4.2017.

² RS 817.02

³ RS 817.042

⁴ RS 916.441.22

⁵ RS 916.443.111

Le certificat sanitaire électronique doit être conforme aux mêmes exigences que celui sur papier. Il doit donc accompagner le lot (art. 10, al. 2) jusqu'au l'établissement de destination et pouvoir être présenté sur place aux autorités de contrôle (par ex. sur smartphone ou tablette). Les certificats sanitaires électroniques doivent eux aussi être conservés par l'établissement de destination trois ans après l'arrivée du lot (art. 20).

Art. 4, let. f

Il est prévu d'actualiser la définition de TRACES et la référence au nouveau règlement de l'UE sur les contrôles.

Art. 4, let. g

La définition du lot est précisée et adaptée à celle du nouveau règlement de l'UE sur les contrôles.

Art. 7, al. 1, let. b

Sur le plan matériel, la référence à la disposition de l'UE actualisée dans la note de bas de page.

L'abréviation « OSPA » étant introduite à l'art. 4, let. d, elle doit être utilisée pour la référence à l'ordonnance concernant les sous-produits animaux.

Art. 16, titre

Le titre est précisé et indique d'emblée que la disposition ne concerne pas seulement les températures lors du transport, mais aussi celles lors de l'entreposage.

Art. 18

La référence à la nouvelle ordonnance du 16 décembre 2016 concernant l'abattage d'animaux et le contrôle des viandes (OAbCV)⁶.

Art. 24, al. 3, let. f, et 25, al. 1, let. e

La modification du titre de l'art. 16 implique l'adaptation de la référence entre parenthèses.

Art. 28, let. b

La définition des protéines animales transformées a été inscrite à l'art. 3, let. h^{bis}, OSPA entrée en vigueur le 1^{er} juin 2018. La référence au droit de l'UE peut donc être remplacée par un renvoi à l'OSPA.

Art. 46, al. 2, et 48, al. 4

Dans les deux articles, il faut adapter la référence à la loi du 20 juin 2014 sur les denrées alimentaires⁷ révisée.

⁶ RS 817.190

⁷ RS 817.0

4 Conséquences financières et sur l'état du personnel

1. Conséquences pour la Confédération

La présente révision ne confère pas de nouvelles tâches à la Confédération. Les propositions n'entraînent donc ni charge financière supplémentaire ni incidence sur l'état du personnel.

2. Conséquences pour les cantons

Aucune nouvelle tâche n'étant attribuée aux cantons, ceux-ci n'auront aucune charge financière ou dépense de personnel supplémentaires.

3. Conséquences économiques

La présente révision n'a aucune conséquence négative sur l'économie. Les certificats sanitaires électroniques devraient permettre de réduire le travail et coût administratif pour les importateurs.

5 Compatibilité avec les engagements internationaux de la Suisse

Les adaptations de l'OITE-UE sont équivalentes quant au fond aux règles juridiques de l'UE. La Suisse s'acquitte ainsi de ses obligations envers l'UE contractées dans l'Accord agricole⁸.

⁸ RS 0.916.026.81.