



Rapport explicatif sur les modifications de l'ordonnance sur les denrées alimentaires et les objets usuels

(ODAIIOUs ; RS 817.02)

du ...

I. Contexte

Dans le cadre de la présente révision, les motions 19.3112 Munz « Lutter contre le gaspillage alimentaire » et 20.3910 CSEC-E « Déclaration du pays de production des pains et produits de boulangerie », adoptées par le Parlement, sont mises en œuvre.

Enfin, le texte de plusieurs dispositions est précisé ou adapté conformément au droit en vigueur dans l'UE.

II. Commentaires des dispositions

Art. 2, al. 1, ch. 32

Le terme de redistribution de denrées alimentaires est introduit. La formulation s'appuie sur celle du chiffre 2.1 des lignes directrices de l'Union sur les dons alimentaires (2017/C 361/01¹).

Art. 8, al. 4

Cette disposition vise à mettre en œuvre la motion (19.3112) Munz « Lutter contre le gaspillage alimentaire ». Selon l'auteure de la motion, la remise de denrées alimentaires invendues s'impose sur le plan éthique et est absolument impérative sur le plan écologique. Le règlement (UE) 2021/382² introduit des conditions pour la redistribution des excédents alimentaires. Ces dispositions, qui font partie du « paquet hygiène » de l'UE, doivent être reprises dans le droit suisse. Il s'agit de créer, au niveau du département, un cadre juridique clair indiquant les conditions qui doivent être remplies pour que des denrées alimentaires puissent être redistribuées (voir l'art. 27a proposé pour l'ordonnance du DFI sur l'hygiène, RS 817.024.2). Les responsabilités doivent être clairement définies et les processus permettant d'assurer la sécurité des denrées alimentaires doivent être établis. La délégation correspondante est créée pour définir la réglementation au niveau du département.

¹ COMMUNICATION DE LA COMMISSION, Lignes directrices de l'Union sur les dons alimentaires, (2017/C 361/01) du 25.10.2017.

² Règlement (UE) 2021/382 de la Commission du 3 mars 2021 modifiant les annexes du règlement (CE) n° 852/2004 du Parlement européen et du Conseil relatif à l'hygiène des denrées alimentaires en ce qui concerne la gestion des allergènes alimentaires, la redistribution des denrées alimentaires et la culture de la sécurité alimentaire, JO L 74/3 du 3.3.2021.



Art. 15, al. 1, let. i, ch. 1, et k, et al. 1^{bis}

La définition des nouvelles sortes de denrées alimentaires avec les catégories a été reprise du règlement (UE) 2015/2283³, article 3, paragraphe 2, point a). Étant donné que l'article 3, paragraphe 2, point a) ix), premier tiret, du règlement (UE) 2015/2283 renvoie au point a) vii) de ce paragraphe (« résultant d'un procédé de production qui n'était pas utilisé pour la production de denrées alimentaires dans l'Union avant le 15 mai 1997 »), l'art. 15, al. 1, let. i, ch. 1, ODAIOUs doit renvoyer à la let. g, au lieu de la let. f indiquée jusqu'à maintenant.

La catégorie des nouvelles sortes de denrées alimentaires traditionnelles, décrite jusqu'ici à l'art. 15, al. 1, let. k, est désormais mentionnée dans un alinéa séparé (art. 15, al. 1^{bis}), comme c'est le cas dans le règlement (UE) 2015/2283. Les deux procédures d'autorisation sont maintenues : l'une pour les nouvelles sortes de denrées alimentaires visées à l'art. 2 de l'ordonnance du DFI sur les nouvelles sortes de denrées alimentaires (RS 817.022.2) et l'autre pour les nouvelles sortes de denrées alimentaires traditionnelles visées à l'art. 3 de cette même ordonnance.

Art. 28, al. 3, let. c, notes de bas de page

Les notes de bas de page contenant les références aux textes déterminants du Codex Alimentarius ont été mises à jour. Ainsi, elles correspondent à nouveau à l'état en vigueur.

Art. 39, al- 1^{bis}

D'ici 2030, le Conseil fédéral souhaite réduire de moitié, par rapport à 2017, les pertes alimentaires évitables. Selon une étude de l'EPF de Zurich, ce sont les articles de boulangerie, et plus particulièrement le pain, qui en génèrent le plus. Le nouvel art. 39, al. 1bis, ODAIOUs doit permettre aux organisations d'utilité publique exonérées d'impôt de redistribuer des articles de boulangerie en vrac à des personnes en situation précaire. Ces organisations remettent les denrées alimentaires à leurs clients gratuitement ou contre un montant symbolique en dehors des circuits de la distribution commerciale. Elles délivrent une carte de membre uniquement aux personnes qui consultent certains services sociaux, lesquelles sont donc leurs uniques bénéficiaires. Cette mesure permet de réduire le gaspillage alimentaire et de fournir aux personnes dans le besoin des denrées alimentaires de qualité en complément à leur alimentation habituelle.

La procédure de collecte des articles de boulangerie empêche les organisations d'utilité publique exonérées d'impôt – qui reçoivent par ex. des sacs de pains et d'autres articles de boulangerie invendus – de fournir les indications détaillées exigées à l'art. 5, al. 1, let. d, OIDA concernant les allergènes présents dans le pain et les articles de boulangerie fine, de biscuiterie et de biscotterie. L'indication sommaire des allergènes potentiellement contenus dans le pain et les autres articles de boulangerie, désormais autorisée, permet de redistribuer judicieusement ces catégories de produits. La protection de la santé reste garantie, car les bénéficiaires doivent être informés par écrit que les produits peuvent contenir des allergènes et qu'il est déconseillé aux personnes allergiques de les consommer. Si les personnes allergiques ne peuvent pas profiter de ces dons de produits de boulangerie, elles ne sont toutefois pas discriminées au sens strict du terme par cette déclaration globale, car ces dons ne sont pas destinés à couvrir les besoins de base, mais à compléter leur alimentation.

La nouvelle disposition est inscrite à l'art. 39 ODAIOUs au motif qu'elle s'écarte de la règle de base de l'étiquetage des denrées alimentaires mises sur le marché en vrac, qui figure précisément à cet article.

La possibilité d'une indication simplifiée des allergènes doit être limitée aux organisations d'utilité publique exonérées d'impôt et disposant d'une clientèle restreinte et clairement définie, qui reçoit de facto les produits gratuitement. Elle ne devrait pas être étendue à d'autres établissements du secteur alimentaire, comme les boulangeries ou le commerce de détail, qui, eux, sont en mesure de fournir les indications détaillées des allergènes compte tenu de leurs processus de production et de vente. De plus, une indication sommaire des allergènes ne permettrait en rien de réduire le gaspillage alimentaire dans

³ 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.

ces canaux de vente, mais pourrait priver de nombreux consommateurs d'informations pertinentes pour la santé.

Art. 39, al. 2, let. d

En 2021, le Parlement a adopté la motion 20.3910 CSEC-E intitulée « Déclaration du pays de production des pains et produits de boulangerie ». Elle a pour but de garantir au consommateur une information claire sur la provenance du pain et d'autres articles de boulangerie fine mis sur le marché en vrac, en instaurant l'obligation d'indiquer le pays de production de ces produits par écrit de manière bien visible pour le consommateur.

Les denrées alimentaires mises sur le marché en vrac sont les denrées alimentaires visées à l'art. 2, al. 1, ch. 12, ODAIOUs. Celles qui sont proposées en vrac dans les établissements de la restauration collective entrent également dans cette catégorie. Le principe selon lequel les mêmes informations doivent être fournies pour les denrées alimentaires mises sur le marché en vrac que pour les denrées alimentaires préemballées reste inchangé.

L'alinéa 2 a été complété par la lettre d, afin que le pays de production du pain et des articles de boulangerie fine, à l'exception des articles de biscuiterie et de biscotterie, figure toujours par écrit également dans la vente en vrac. La motion a pour but de garantir une meilleure transparence au consommateur et favoriser un choix conscient, dans les cas où le potentiel de tromperie quant à la provenance de la denrée alimentaire est élevé du fait de la fraîcheur du produit. En effet, on pourrait penser que du pain frais vendu en rayon provient forcément de Suisse alors qu'il peut avoir été simplement cuit à partir d'un produit surgelé importé.

La nouvelle déclaration obligatoire proposée ici doit s'appliquer à tous les pains et des articles de boulangerie proposés à la vente en vrac, sauf exceptions mentionnées plus haut. L'indication écrite du pays de production n'est toutefois pas obligatoire lorsque la provenance du pain ou des articles de boulangerie est claire pour les consommateurs, sans qu'ils aient à la demander. C'est par exemple le cas lorsqu'une indication de provenance est faite conformément à l'art. 48b de la loi sur la protection des marques (RS 232.11). Ainsi, les consommateurs et consommatrices sont informés sur le pays de provenance et ne sont pas trompés. Cette possibilité est donc explicitement mentionnée dans l'ordonnance (art. 39, al. 2, let. d, deuxième phrase).

Il est important de préciser que les articles de biscuiterie et de biscotterie (tels que définis à l'art. 77 al. 2 ODAIOV) ne sont pas couverts par cette obligation. L'origine doit dans tous les cas être précisée par écrit pour le pain vendu ou servi en tant que tel (entier), mais également en morceaux. Cela signifie par exemple que le pays de production du pain servi en tranches dans un restaurant, ou du pain tranché utilisé pour la fabrication de sandwiches doit également être déclaré par écrit. Cette déclaration peut figurer par exemple sur une pancarte ou un écriteau bien visible pour le consommateur. Cette obligation s'applique également aux autres articles de boulangerie tels que croissants, escargots à la cannelle, petits pains au lait, etc. Tous les établissements mettant sur le marché du pain ou des articles de boulangerie, entier ou en morceaux, sont concernés par cette obligation (boulangeries, restaurants, hôtels, commerces de détails, etc.).

Art. 49a

La composition des encres d'emballage ou des précurseurs utilisés pour leur fabrication doit être communiquée aux acquéreurs. De cette façon, les acteurs du marché aux étapes suivantes de la chaîne de création de valeur disposent de suffisamment d'informations permettant de garantir la conformité de ces produits. Cette indication ne concerne que les substances qui sont utilisées intentionnellement et doit se faire selon la nomenclature usuelle (par ex. numéro CAS, numéro CE, InfoCard ECHA, etc.).

Art. 76, al. 1, note de bas de page

En septembre 2020, la Commission du Codex Alimentarius a introduit le concept de culture de la sécurité alimentaire dans le code d'usages du Codex relatif aux principes généraux d'hygiène alimentaire 1-1969. L'objectif est d'inciter les exploitants du secteur alimentaire à introduire une culture de la sécurité des denrées alimentaires appropriée dans leur entreprise. Il s'agit ainsi de sensibiliser davantage les collaborateurs à la sécurité des denrées alimentaires et d'améliorer leur comportement. Comme le

concept a été introduit dans l'UE⁴, il doit aussi l'être en Suisse. La note de bas de page faisant référence au code d'usages norme du Codex est adaptée en conséquence.

Art. 80, al. 3, let. a, note de bas de page

Les notes de bas de page contenant les références aux textes déterminants du Codex Alimentarius ont été mises à jour. Ainsi, elles correspondent à nouveau à l'état en vigueur.

Art. 91

Le libellé et le contenu de l'art. 91 sont adaptés au règlement d'exécution (UE) 2019/1793⁵, qui a entre-temps remplacé le règlement (UE) n° 669/2009⁶.

L'al. 1 a été repris sans changement du droit en vigueur jusqu'à présent. L'al. 2 correspond à l'al. 1^{bis} du droit en vigueur jusqu'à présent. Seule la formulation a été modifiée.

Al. 3 : les certificats pour les contrôles renforcés transmis par voie électronique au poste d'inspection frontalier doivent être conformes aux dispositions de l'article 11 du règlement d'exécution (UE) 2019/1793.

Al. 4 : les échantillonnages et analyses avant l'exportation en Suisse doivent être réalisés conformément à l'annexe IV du règlement d'exécution (UE) 2019/1793. Les données correspondantes sont inscrites dans le certificat officiel.

L'al. 5 réglemente les exigences relatives au certificat officiel et l'al. 6 leur durée de validité. Les al. 7 et 8 ont été repris tels quels de l'ordonnance en vigueur jusqu'à présent (al. 3^{bis} et al. 6).

Modifications de l'ordonnance sur la mise sur le marché de produits fabriqués selon des prescriptions étrangères (OPPEtr)

Art. 2, let. c, ch. 11

La modification propose d'introduire une exception au principe du Cassis de Dijon visée à l'art. 16a, al. 1, de la loi fédérale du 6 octobre 1995 sur les entraves techniques au commerce (LETC)⁷. Le Conseil fédéral décidera de l'introduction de cette exception. Il peut décider d'une telle exception si les conditions fixées à l'art. 4, al. 3 et 4, LETC sont remplies.

L'art. 54, al. 1, de l'ODAIUOs renvoie au droit de l'UE (règlement [CE] n°1223/2009 relatif aux produits cosmétiques) pour les substances interdites dans les produits cosmétiques. Le Conseil fédéral autorise toutefois le DFI à régler certaines dérogations au droit de l'UE (art. 54, al. 7, ODAIUOs).

En Suisse et dans l'UE, les furocoumarines sont interdites dans les cosmétiques, sauf s'il s'agit de teneurs normales dans des huiles essentielles naturelles. En Suisse et dans l'UE, cette exception prévoit, pour certains produits, une concentration maximale de 1 ppm pour les furocoumarines. Les produits pour lesquels la concentration maximale s'applique ne sont toutefois pas les mêmes en Suisse et dans l'UE. Dans l'UE, la concentration maximale de 1 ppm s'applique uniquement aux crèmes solaires et aux produits de bronzage. Le DFI a établi une réglementation différente de celle de l'UE à l'art. 6, al. 1, de l'ordonnance du DFI du 16 décembre 2016 sur les cosmétiques⁸ (OCos), en fixant la valeur maximale de 1 ppm aussi pour les produits cosmétiques qui, utilisés dans des conditions d'utilisation normales ou raisonnablement prévisibles, restent sur la peau, et peuvent être directement exposés à la

⁴ Règlement (UE) 2021/382 de la Commission du 3 mars 2021 modifiant les annexes du règlement (CE) n° 852/2004 du Parlement européen et du Conseil relatif à l'hygiène des denrées alimentaires en ce qui concerne la gestion des allergènes alimentaires, la redistribution des denrées alimentaires et la culture de la sécurité alimentaire, JO L 74/3 du 3.3.2021.

⁵ Règlement d'exécution (UE) 2019/1793 de la Commission du 22 octobre 2019 relatif au renforcement temporaire des contrôles officiels et aux mesures d'urgence régissant l'entrée dans l'Union de certains biens provenant de certains pays tiers, mettant en œuvre les règlements (UE) 2017/625 et (CE) n° 178/2002 du Parlement européen et du Conseil et abrogeant les règlements (CE) n° 669/2009, (UE) n° 884/2014, (UE) 2015/175, (UE) 2017/186 et (UE) 2018/1660 de la Commission, JO L 277 du 29.10.2019, p. 89.

⁶ 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 25.7.2009, p. 11.

⁷ RS 946.51

⁸ RS 817.023.31

lumière du soleil (par ex. crème pour le visage). En Suisse, la dérogation est donc plus restrictive que dans l'UE.

Cela se justifie par la volonté de protéger la santé. Les furocoumarines sont des substances phototoxiques, c'est-à-dire qu'elles sont activées par les rayons UV et peuvent ainsi modifier le patrimoine génétique des cellules et provoquer un cancer de la peau (cancérogénicité génotoxique).

Par conséquent, une valeur maximale de 1 ppm s'applique pour les produits cosmétiques suivants :

- En Suisse : produits cosmétiques qui restent sur la peau et peuvent être directement exposés à la lumière du soleil, à l'exception des parfums, des eaux de toilette et de l'eau de Cologne.
- Dans l'UE : uniquement les crèmes solaires et les produits de bronzage.

Le fait que l'UE réglemente spécifiquement la teneur en furocoumarines dans les produits de bronzage et les crèmes solaires et non dans les autres produits cosmétiques s'explique par des raisons historiques et ne repose pas sur des preuves scientifiques. Autrefois, les furocoumarines étaient utilisées dans les produits de bronzage et les crèmes solaires spécifiquement pour leur effet bronzant. Cette distinction entre les produits de bronzage et les crèmes solaires et les autres produits cosmétiques susceptibles d'être exposés à la lumière du soleil ne correspond pas à l'état actuel des connaissances scientifiques et techniques, ni aux [recommandations du Comité scientifique des produits de consommation de la Commission européenne \(CSPC\)](#) et n'est donc plus défendable. Malgré les mises à jour régulières des normes IFRA (*International fragrance association*), l'IFRA ne modifie pas sa recommandation concernant la concentration maximale de furocoumarines (5-MOP) (dernière mise à jour : 50th Amendment des normes IFRA en janvier 2022, [Guidance of the use of IFRA standards de mai 2020](#)). En revanche, l'IFRA travaille à une stratégie optimisée pour identifier les marqueurs de furocoumarines importants pour la sécurité et développe des méthodes d'analyse pour les quantifier. L'objectif est d'optimiser le contrôle des processus de production, ce qui permettra de respecter plus facilement les nouvelles limites légales dans le produit final (les premiers résultats concrets sont attendus pour 2022). Les produits cosmétiques en provenance de l'UE qui ne répondent pas aux exigences de l'art. 6, al. 1, OCos doivent donc être exclus du principe du Cassis de Dijon pour des raisons de protection de la santé.

III. Conséquences

1. Conséquences pour la Confédération

Aucune

2. Conséquences pour les cantons et les communes

Aucune

3. Conséquences pour l'économie

L'indication écrite du pays de production exigée par le Parlement pour le pain et les articles de boulangerie fine, à l'exception des articles de biscuiterie et de biscotterie, entiers ou en morceaux (art. 39), entraînera un surcroît de travail.

Les produits cosmétiques en provenance de l'UE qui ne remplissent pas les exigences de l'art. 6, al. 1, OCos en ce qui concerne la teneur en furocoumarines ne doivent plus pouvoir être commercialisés en Suisse sur la base de la LETC (principe du Cassis-de-Dijon) pour des raisons de santé. Aux yeux des fabricants concernés, cette mesure constitue un obstacle technique au commerce. Les produits doivent être reformulés afin de respecter la concentration maximale de 1 ppm prévue par la législation suisse. Cette mesure de protection de la santé entraîne une charge supplémentaire pour les fabricants étrangers. Comme l'ont montré des exemples concrets, une reformulation est souvent possible dans un délai très court. De plus, avant l'introduction du principe du Cassis de Dijon, la valeur limite plus basse devait de toute façon déjà être respectée pour permettre la mise sur le marché en Suisse. Avec cette modification, les produits importés et les produits fabriqués en Suisse sont soumis aux mêmes conditions.

4. Compatibilité avec les engagements internationaux de la Suisse

Dans le domaine des produits cosmétiques, la Suisse n'a pas d'engagement au niveau international, notamment vis-à-vis de l'UE.

L'exception au principe du Cassis de Dijon proposée pour les produits cosmétiques (furocoumarines) pourrait entraîner des entraves au commerce : certains produits cosmétiques dont la teneur en furocoumarines est supérieure à 1 mg/kg (1 ppm) dans le produit fini ne devraient pas être mis sur le marché suisse. Pour pouvoir être commercialisés en Suisse, ils devraient être reformulés afin de respecter la concentration maximale de 1 ppm prévue par la législation suisse.

La Suisse n'a pas non plus d'engagements envers l'UE dans le domaine des denrées alimentaires d'origine végétale. La déclaration écrite du pays de production pour le pain et les articles de boulangerie fine se rapporte exclusivement à la vente en vrac. Par conséquent, cette nouvelle obligation d'étiquetage ne devrait pas poser de problèmes commerciaux.

PROJET



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

du ...

I. Contexte

La présente révision de l'OELDAI consiste à mettre en œuvre, suite à son adoption par le Parlement, la motion Savary 18.4411 : « Des agents de vigilance pour renforcer la lutte contre les fraudes dans le domaine des désignations protégées des produits agricoles ».

Le projet de révision contient en outre une redéfinition des exigences pour consulter et utiliser des données personnelles des personnes en formation dans le domaine de l'exécution de la législation sur les denrées alimentaires.

II. Commentaire des dispositions

Art. 1, al. 1, let. h

Le champ de l'ordonnance doit être élargi en raison de l'introduction des nouvelles dispositions concernant le contrôle, par des organisations privées, des produits agricoles assortis d'une désignation protégée.

Art. 22a

La motion 18.4411 16 Savary demande que les produits agricoles au sens de l'art. 16 LAg et assortis d'une désignation protégée soient mieux préservés de la fraude. Elle prévoit de donner aux interprofessions et aux organisations de producteurs la possibilité de désigner des organisations de contrôle privées accréditées pour effectuer les tâches de vérification. Les mandants annoncent à l'OSAV le service de certification compétent, afin qu'il soit inscrit à l'annexe 1 de l'ordonnance. Ils sont également responsables du financement des organisations de contrôle privées. Dans le droit alimentaire, la mise en œuvre de la motion se fonde sur l'art. 55 de la loi sur les denrées alimentaires (LDAI, RS 817.0).

Pour garantir la protection contre la tromperie, les organisations de contrôle privées doivent pouvoir vérifier la conformité des produits avec tous les éléments du cahier des charges (al. 1). L'accent est mis aussi sur les établissements de transformation, les intermédiaires et les entreprises d'importation et d'exportation (al. 2).

Les tâches et les compétences des organisations de contrôle privées doivent être définies en détail comme le prévoit l'art. 55, al. 4, première phrase, LDAI. Pour pouvoir atteindre les objectifs de protection contre la tromperie poursuivis par la motion, les organisations de contrôle doivent notamment avoir accès, dans le cadre de leur travail, à tous les documents de comptabilité et des chaînes d'approvisionnement, comme visé à l'art. 30, al. 3, LDAI.

L'al. 4 correspond à l'art. 30, al. 4, LDAI.

Les organisations de contrôle qui constatent des infractions n'ont le pouvoir ni d'élever une contestation ni de prendre des mesures (voir aussi art. 55, al. 4, deuxième phrase, LDAI). Elles signalent les



infractions aux autorités cantonales d'exécution de la législation alimentaire. Celles-ci sont tenues de procéder à des investigations complémentaires (al. 5).

Les organisations privées doivent être accréditées selon les normes SN EN ISO/IEC 17020¹ et SN EN ISO/IEC 17065. une exigence qui permet de mettre en œuvre l'art. 55, al. 2, LDAI. Les organisations de contrôle privées doivent disposer de compétences particulières en matière de comptabilité et de contrôle financier pour pouvoir mieux déceler les infractions. Les personnes qui effectuent ces contrôles doivent justifier des qualifications techniques correspondantes. Ces points doivent être garantis dans le cadre de la procédure d'accréditation (al. 6).

L'obligation d'établir des rapports se fonde sur l'art. 55, al. 6, LDAI.

Art. 63, al. 1

Pas de modification sur le fond, mais une nouvelle formulation [en allemand seulement !]

Art. 80

La partie théorique de l'examen de diplôme doit être limitée aux matières visées à l'art. 79, al. 2, let. a à e. La let. f figure par erreur dans le droit en vigueur.

Art. 92, al. 1

Il est prévu de noter avec la mention « réussi/pas réussi », non pas seulement les matières visées aux let. b à d de l'art. 90, al. 2, comme dans le droit en vigueur, mais plus largement celles visées aux let. a à f de cette même disposition.

Chapitre 5 Gestion des données

Art. 95a à d

Ces nouveaux articles régissent l'échange et le traitement des données personnelles des personnes qui suivent une formation pour l'organe d'exécution du contrôle des denrées alimentaires. La saisie de ces données se fait dans la système d'information de la Confédération pour la gestion de la formation (Learning Management System LMS). Le LMS de l'OSAV sert à l'accomplissement des tâches suivantes :

- saisir les objectifs de la formation ;
- planifier et réaliser la formation ;
- gérer les processus de la formation ;
- contrôler la formation ;
- analyser les résultats de la formation ;
- assurer le transfert de connaissances ;
- assurer la gestion des compétences.

Annexe 1

Cette annexe est entièrement nouvelle. Il est prévu d'y lister à l'avenir les organisations privées qui seront agréées pour le contrôle des produits agricoles assortis d'une dénomination protégée.

Annexe 1a

L'annexe 1 du droit en vigueur devient l'annexe 1a.

¹ Évaluation de la conformité – Exigences pour le fonctionnement de différents types d'organismes procédant à l'inspection (ISO/IEC 17020:2012)

Annexe 5

La liste des méthodes pour les prélèvements d'échantillons officiels, les analyses, essais et diagnostics de laboratoire est actualisée. Le nouveau tableau fait référence, en ce qui concerne la détection de l'ochratoxine A dans les figues, à la méthode de prélèvement des échantillons utilisée par l'UE, et, en ce qui concerne les résidus de produits phytosanitaires dans les denrées alimentaires, à celle appliquée par l'UE pour la détection des pesticides.

Annexe 10

Cette annexe est nouvelle également. Elle mentionne les données que l'OSAV est en droit de traiter dans le cadre de l'ordonnance (voir art. 95a ss). Elle indique également les données que l'OSAV peut partager avec les intervenants et les participants à des formations.

III. Conséquences

1. Conséquences pour la Confédération

Aucune

2. Conséquences pour les cantons et les communes

Il faut s'attendre à une augmentation des charges pour le prélèvement et le traitement des échantillons visant à détecter l'ochratoxine A dans les figues, mais en contrepartie les résultats d'analyses seront plus représentatifs et plus fiables.

3. Conséquences pour l'économie

Aucune

IV. Compatibilité avec les engagements internationaux de la Suisse

Les modifications proposées pour les ordonnances sont compatibles avec les engagements internationaux de la Suisse, car elles ne les remettent pas en question et concernent exclusivement les autorités d'exécution suisses.



Rapport explicatif relatif à la modification de l'ordonnance sur le plan de contrôle national pluriannuel de la chaîne agroalimentaire et des objets usuels (OPCNC, RS 817.032)

du ...

I. Contexte

L'ordonnance sur le plan de contrôle national pluriannuel de la chaîne agroalimentaire et des objets usuels (OPCNP) règle les contrôles officiels effectués tout au long de la chaîne agroalimentaire et ceux des objets usuels (art. 2, al. 1) en définissant notamment les intervalles maximaux entre deux contrôles pour chaque catégorie d'entreprise (annexe 1). L'OPCNP ayant fait l'objet d'une révision totale entrée en vigueur le 27 mai 2020, elle n'est que légèrement modifiée dans le cadre du projet « Stretto 4 ».

II. Commentaire des dispositions

Annexe 1, liste 1

Actuellement, les élevages de poissons produisant plus de 500 kg par an sont contrôlés au moins tous les quatre ans. Le projet prévoit d'étendre cette règle à d'autres exploitations détenant des animaux aquatiques (crevettes, par ex.). Le ch. 1.2 est donc modifié en conséquence. De plus, les élevages d'insectes utilisés dans l'alimentation humaine ou animale doivent aussi être inscrits dans la liste, car on observe un intérêt croissant pour l'utilisation d'insectes dans les denrées alimentaires et les aliments pour animaux. L'intervalle entre deux contrôles devrait aussi être de quatre ans pour ces exploitations (ch. 1.5).

Annexe 1, liste 2

Le droit en vigueur, aux ch. 2.10 et 2.11, fait la distinction entre les abattoirs en général et les abattoirs de volailles, des inspections annuelles étant prévues pour chacune de ces catégories. Cette distinction ne se justifie toutefois pas. Lors des activités liées à l'exécution de la législation, on ne fait pas de différence en fonction des espèces animales abattues, mais entre les grands établissements et les établissements de faible capacité. La modification proposée vise à tenir compte de cette situation. Comme les établissements de faible capacité représentent au total un volume d'abattage de seulement 5 % environ calculé sur toute la Suisse, les risques qu'ils représentent pour l'hygiène des denrées alimentaires sont considérés comme relativement faibles. Dans la pratique, ils ne sont donc déjà pas contrôlés systématiquement chaque année. C'est pourquoi l'intervalle annuel n'est maintenu que pour les grands établissements et un intervalle de deux ans est introduit pour les établissements de faible capacité.

L'art. 51, al. 3, de l'ordonnance concernant l'abattage d'animaux et le contrôle des viandes (OAbCV, RS 817.190) prévoit que la nature et l'intensité de la surveillance de chaque abattoir et établissement de traitement du gibier dépendent des résultats de l'analyse des risques. Il ne faut toutefois pas dépasser les intervalles définis à l'annexe 1, liste 2, OPCNP, étant donné qu'il s'agit des intervalles maximaux. Il est en revanche possible de raccourcir ces intervalles.

III. Conséquences

1. Conséquences pour la Confédération

Les modifications proposées n'ont aucune conséquence pour la Confédération.

2. Conséquences pour les cantons et les communes

L'obligation de contrôler certains élevages d'insectes entraînera un surcroît de travail pour les cantons. En revanche, l'introduction de l'intervalle de contrôle de deux ans pour les établissements de faible capacité les soulagera quelque peu.

L'extension des contrôles des élevages de poissons à tous les élevages d'animaux aquatiques n'entraînera qu'un surcroît de travail minime, car peu d'exploitations sont concernées.

3. Conséquences pour l'économie

Les modifications proposées n'ont aucune conséquence pour l'économie.

IV. Compatibilité avec les engagements internationaux de la Suisse

Les modifications proposées pour les ordonnances sont compatibles 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 (OAbCV, RS 817.190)

du ...

I. Contexte

La modification de l'OAbCV doit permettre en particulier d'adapter l'exécution du contrôle des viandes au droit de l'UE et d'éliminer les différences d'interprétation dans la pratique. Elle précise notamment que les abattages occasionnels de volaille domestique et de lapins domestiques peuvent avoir lieu uniquement dans l'exploitation de provenance des animaux. En outre, une obligation d'annonce et une obligation de mettre en place un système d'autocontrôle sont introduites pour ce type d'abattages.

Le nouveau règlement de contrôle de l'UE¹ et le règlement d'exécution (UE) 2019/627², entrés en vigueur en décembre 2019, prévoient de mettre davantage l'accent sur l'inspection visuelle des carcasses lors du contrôle officiel des viandes lorsque l'évaluation des risques des exploitations de provenance et des animaux de boucherie ainsi que la situation épizootique générale le permettent (voir également les modifications de l'ordonnance du DFI concernant l'hygiène lors de l'abattage d'animaux [OHAb ; RS 817.190.1]). Il en résulte un assouplissement de l'organisation du contrôle officiel des viandes. Les tâches des vétérinaires officiels et des assistants officiels affectés au contrôle des animaux avant l'abattage et au contrôle des viandes sont également adaptées au droit européen.

Par ailleurs, il est précisé que la présence d'un vétérinaire officiel est impérative seulement lors de la mise à mort au pré de bovins, mais pas lors de la mise à mort au pré de gibier. La modification prévoit en outre la possibilité pour les cantons de percevoir un émolument pour le contrôle officiel du respect des prescriptions relatives à la protection des animaux lors de la mise à mort des animaux à la ferme ou au pré.

II. Commentaire des dispositions

Préambule

L'art. 58, al. 6, de la loi sur les denrées alimentaires (LDAI ; RS 817.0) et l'art. 41, al. 3, de la loi sur la protection des animaux (LPA) sont insérés dans le préambule. Le premier habilite le Conseil fédéral à fixer des émoluments pour le contrôle des animaux avant l'abattage et le contrôle des viandes. Le second habilite le Conseil fédéral à fixer le cadre tarifaire des émoluments perçus au titre de l'exécution de la législation sur la protection des animaux. En vertu de l'art. 41, al. 2, let. c, LPA, les cantons sont autorisés à percevoir des émoluments pour des prestations spéciales qui occasionnent un travail dépassant

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, JO L 95/1 du 7.4.2017, p. 1.

² Règlement d'exécution (UE) 2019/627 de la Commission du 15 mars 2019 établissant des modalités uniformes pour la réalisation des contrôles officiels en ce qui concerne les produits d'origine animale destinés à la consommation humaine conformément au règlement (UE) 2017/625 du Parlement européen et du Conseil et modifiant le règlement (CE) no 2074/2005 de la Commission en ce qui concerne les contrôles officiels, JO L 131 du 17.5. p. . 2019, p. 51.



l'activité officielle ordinaire. Il est ainsi possible de percevoir des émoluments au titre de la surveillance du respect des prescriptions relatives à la protection des animaux lors de la mise à mort des animaux à la ferme ou au pré (voir les explications relatives à l'art. 60).

Remplacement d'une expression

Dans plusieurs dispositions (art. 9, al. 2, let. a, 10 et 11, al. 1, ainsi que dans le titre précédant l'art. 10), les expressions « bétail de boucherie » et « animal de boucherie » doivent être remplacées par « animaux », car les prescriptions en question doivent s'appliquer à tous les animaux et pas uniquement au bétail de boucherie. Par ailleurs, le terme « équidés » a été remplacé par des « animaux de l'espèce équine ».

Art. 1

À l'avenir, l'abattage occasionnel au sens de l'art. 3, let. p, ne doit plus être autorisé que dans l'exploitation de provenance des animaux (cf. art. 9, al. 2, let. b). Certaines prescriptions doivent pour ce faire être édictées, ce qui nécessite une extension du champ d'application (al. 1, let. a, ch. 1). Les autres modifications sont d'ordre rédactionnel.

Art. 3

Les cervidés ainsi que les « autres animaux domestiques des familles zoologiques des suidés et des équidés » doivent être supprimés de la définition du « bétail de boucherie » (let. b). Les cerfs appartiennent au gibier d'élevage défini à la let. e et l'expression précitée n'a pas de signification propre en dehors de l'expression « animaux des espèces [...] porcine et équine ». Il convient de préciser que les bisons appartiennent également à la famille des *Bovidae* (let. b). La définition des oiseaux coureurs (let. d) doit être complétée et englober, en plus des autruches, en particulier les nandous et les émeus, car ces animaux sont aussi abattus en Suisse. Il est précisé à la let. g que le terme de « carcasse » désigne le corps de l'animal avant et après son dépouillement. Cela doit permettre de clarifier que le gibier sauvage non dépouillé est considéré comme une carcasse. À la let. i, l'intitulé de l'OSPA est adapté. À la let. m, ch. 2, la quantité maximale de viande résultant de l'abattage d'autres animaux est relevée à 150 000 kg par an pour les établissements de faible capacité, un plafond qui correspond à peu près à la quantité maximale autorisée par la législation européenne. Les audits réalisés par l'UCAL dans des établissements de ce type en Suisse ont montré que cette augmentation de capacité (60 000 kg aujourd'hui) peut être approuvée à condition que toutes les autres exigences légales soient respectées. La let. p apporte des précisions sur l'abattage occasionnel, qui sera désormais autorisé uniquement dans l'exploitation de provenance des animaux. La limite de 10 animaux de volaille domestique et 10 lapins domestiques au maximum par semaine ou d'un poids mort total de 1000 kg par an au maximum est fixée.

Titre précédant l'art. 4 et art. 4

L'expression « exploitations de provenance » est ajoutée dans le titre précédant l'art. 4 et dans l'art. 4, al. 1, car ces exploitations doivent également répondre aux exigences fondamentales de cette ordonnance. La mention « dans les abattoirs et les établissements de traitement du gibier » est ajoutée à l'al. 3, afin de clarifier que l'obligation d'aménager des postes de contrôle ne vaut que pour ces établissements.

Titre précédant l'art. 5 et art. 5a

Les détenteurs d'animaux qui procèdent à des abattages occasionnels devront s'annoncer (voir aussi à ce sujet l'art. 11 LDAI en relation avec les art. 21, al. 2, let. d et f, et 20, al. 1, ODAIOUs ; RS 817.02), l'objectif étant de garantir que les autorités d'exécution cantonales aient une vue d'ensemble de ces exploitations. Cela revêt une grande importance étant donné que la viande ainsi obtenue est mise sur le marché et qu'un certain risque pour les consommateurs ne peut donc pas être exclu.

Art. 5b

Le contenu de l'art. 9a, al. 2, est déplacé dans la section relative aux obligations en matière d'annonce et d'autorisation. On précise en outre qu'une autorisation, conformément à ce que prévoit la législation sur les denrées alimentaires, est nécessaire uniquement pour la mise à mort à la ferme de bétail de

boucherie et la mise à mort au pré de bovins. La mise à mort au pré de gibier d'élevage fait déjà partie de l'autorisation visée à l'art. 89, let. a, de l'ordonnance sur la protection des animaux (RS 455.1), ce qui rend superflue l'inscription dans l'OAbCV de l'obligation d'autorisation.

Art. 8

L'énumération des différentes espèces et catégories d'animaux à l'al. 1, let. b, est supprimée, car l'interdiction qui y est formulée doit être de portée générale. La modification apportée à la let. h est de nature rédactionnelle.

Art. 9

À l'al. 2, let. a, l'expression « bétail de boucherie » est remplacée par « animaux ». L'al. 2, let. b, ne fait référence qu'aux « abattages occasionnels » sans autre précision. La définition de l'abattage occasionnel figurant déjà à l'art. 3, let. p, il n'est pas nécessaire de la répéter ni de réintroduire les catégories d'animaux concernées.

Art. 9a

L'art. 9a est complètement remanié, car plus de la moitié change. Les al. 1, 5 (anciennement 3) et 6 (anciennement 4) ne subissent aucune modification de fond. Une restructuration de la numérotation de cet article est indispensable en raison du déplacement de l'obligation d'autorisation à l'art. 5b. Les prescriptions figurant aux al. 2, 3 et 4 de l'article remanié s'appliquent indépendamment de l'obligation d'obtenir une autorisation et sont donc désormais mentionnées séparément et indépendamment de l'obligation d'obtenir une autorisation. L'al. 7 (anciennement 5) est modifié de manière à préciser que la présence d'un vétérinaire officiel est requise lors de la mise à mort au pré de bovins, mais pas du gibier d'élevage.

Art. 13 à 17

Les art. 13 à 17 sont complétés, de telle sorte que les exigences minimales en matière d'hygiène s'appliquent également aux exploitations de provenance dans lesquelles ont lieu des abattages occasionnels. Étant donné que la viande obtenue est mise sur le marché, elle doit respecter les exigences fondamentales fixées dans la législation sur les denrées alimentaires. L'art. 17, al. 1, précise que les carcasses et les abats ne doivent pas obligatoirement être réfrigérés immédiatement s'il est prévu qu'ils soient découpés et transformés à chaud. Par ailleurs, l'al. 1 est restructuré. L'al. 1^{bis} fait suite à une renumérotation du contenu existant.

Art. 18

Le terme « volaille » est remplacé par l'expression « volaille domestique ». La disposition doit, à l'avenir, s'appliquer également aux oiseaux coureurs.

Art. 19

À l'al. 1, il est précisé que les prescriptions relatives à l'autocontrôle fixées aux al. 1 à 4 ne s'appliquent qu'aux abattoirs et aux établissements de traitement du gibier. À l'al. 3, par cohérence avec le reste de l'article, les établissements sont désormais mentionnés au pluriel. Le nouvel al. 5 définit les exigences en matière d'autocontrôle applicables aux exploitations de provenance qui procèdent à des abattages occasionnels. Celles-ci comprennent la mise en place d'un système d'autocontrôle qui soit adapté à la taille de l'exploitation et qui comporte au moins un registre des abattages indiquant la date, l'espèce le nombre et le poids des animaux abattus.

Titre précédant l'art. 22

L'adaptation du titre permet de clarifier que les obligations relatives à l'annonce des animaux à l'abattage et au contrôle à leur arrivée ne s'appliquent qu'aux abattoirs et aux établissements de traitement du gibier. Dans les exploitations de provenance, il appartient au détenteur d'évaluer l'état de santé des animaux destinés à être abattus.

Art. 24

À l'al. 3, let. h, le renvoi à la disposition pertinente de l'ordonnance sur les épizooties (RS 916.401) est mis à jour. À l'al. 5, le terme « équidés » est remplacé, pour des questions d'uniformité, par « animaux de l'espèce équine » et le renvoi à l'ordonnance Old-BDTA (RS 916.404.1) est mis à jour.

Titre précédant l'art. 26a et art. 26a

Le nouvel art. 26a prévoit explicitement une obligation de contrôle des animaux avant l'abattage et de contrôle des viandes dans les abattoirs et les établissements de traitement du gibier. Cette obligation ne doit pas s'appliquer aux exploitations de provenance qui procèdent à des abattages occasionnels.

Titre précédant l'art. 27

L'actuelle section 1 devient la section 1a.

Art. 27

Le renvoi au vétérinaire officiel est biffé de l'al. 1, car les tâches des organes d'exécution sont réglées aux art. 52 à 57. De plus, seuls le bétail de boucherie, le gibier d'élevage et les oiseaux coureurs devront encore faire l'objet d'un contrôle systématique. Le contrôle avant l'abattage de la volaille domestique et des lapins domestiques (al. 2) peut être effectué par sondage sur un nombre représentatif d'animaux par troupeau. Cette réglementation correspond au droit en vigueur dans l'UE.

Art. 28

Pour des questions d'uniformisation, l'ordre dans lequel les espèces animales sont énumérées à l'al. 1 est modifié.

Conformément à l'al. 3, les animaux soumis à un contrôle avant l'abattage effectué dans l'exploitation de provenance ne peuvent pas entrer en contact avec des animaux non contrôlés ni durant le transport, ni à l'abattoir. L'expression « par le chemin le plus direct » est biffée. Cette prescription n'est en effet pas applicable dans la pratique, car les animaux transportés proviennent souvent d'exploitations différentes. Par ailleurs, ils ont déjà été contrôlés avant le chargement.

À l'al. 3, la référence au vétérinaire officiel est supprimée. La tâche est désormais assurée par les organes d'exécution officiels. Les tâches des organes d'exécution sont réglées aux art. 52 à 57.

Art. 29

Le bétail de boucherie, le gibier d'élevage et les oiseaux coureurs doivent être systématiquement soumis au contrôle des viandes, tandis que, par analogie avec le droit européen, un contrôle des viandes par sondage, sans retard après l'abattage, sur un nombre représentatif d'animaux par troupeau est suffisant dans le cas de la volaille domestique et des lapins domestiques.

Art. 30 et 30a

Les prescriptions relatives au contrôle des viandes sont également adaptées au droit européen. Une nouvelle distinction est introduite entre contrôle des viandes et contrôle élargi des viandes, ce dernier étant effectué en présence de signes laissant supposer un risque pour la santé humaine ou animale ou une atteinte au bien-être de l'animal de son vivant. Cette distinction doit permettre à la personne chargée du contrôle officiel des viandes de réaliser, dans un premier temps, un contrôle visuel global et de procéder à des examens plus poussés de la viande uniquement dans les cas de suspicion. Les réglementations détaillées applicables au contrôle des viandes sont contenues dans l'OHyAb.

L'examen de la carcasse et des autres parties à la recherche de micro-organismes et d'agents d'altérations pathogènes est superflu, car ces derniers ne sont pas visibles. Il en va de même pour les substances étrangères. Il s'agit donc, au niveau de l'art. 30, d'adapter la let. d en conséquence et de biffer la let. e.

Art. 40a–40d

Dans le cadre du programme national de surveillance du cheptel suisse prévu à l'art. 76a de l'ordonnance sur les épizooties (OFE ; RS 916.401), des échantillons sont notamment prélevés sur les

bovins à l'abattoir (art. 31, al. 1, let. e, OAbCV). Au début du programme de surveillance, qui dure une année civile, on détermine les épizooties à surveiller dans le cheptel suisse et le nombre d'animaux ou d'échantillons qu'il convient d'analyser par épizootie³.

Le système d'information de l'OSAV « échantillonnage du bétail bovin à l'abattoir » (Rindviehbeprobung am Schlachthof ; RiBeS) aide les vétérinaires officiels à identifier, sur la base de critères spécifiques (âge, contact avec un animal infecté, type d'unité d'élevage de provenance, etc.), les bovins qui doivent faire l'objet d'un prélèvement d'échantillon dans le cadre du contrôle des viandes effectué dans les abattoirs.

Les art. 40a à 40d OAbCV créent la base légale nécessaire au traitement des données personnelles dans le système RiBeS. C'est l'OSAV qui saisit les données mentionnées à l'art. 40b, al. 1, dans RiBeS. Les épizooties pour le dépistage desquelles les bovins doivent être examinés, les abattoirs dans lesquels les échantillons doivent être prélevés et les laboratoires dans lesquels les échantillons sont analysés sont toujours saisis dans RiBeS au début du programme de surveillance, c'est-à-dire au début de l'année. Les numéros d'identification des bovins sur lesquels un échantillon pourrait être prélevé et les numéros BDTA de leurs unités d'élevage de provenance sont en principe également saisis au début du programme, mais peuvent également l'être pendant toute la durée du programme de surveillance - à des fins de mise à jour des données.

À l'abattoir, les numéros d'identification et les numéros BDTA saisis dans RiBeS sont comparés aux numéros d'identification et aux numéros BDTA des bovins livrés à l'abattoir. Lorsque le système d'information identifie une concordance, un échantillon doit être prélevé sur le bovin concerné. Dès que le nombre d'animaux à tester pendant la durée du programme de surveillance est atteint, plus aucun bovin n'est affiché dans RiBeS. Selon que le système d'information de l'abattoir est connecté ou non à RiBeS, la requête est déclenchée automatiquement ou manuellement. L'échantillon prélevé est ensuite envoyé par le personnel de l'abattoir à un laboratoire accrédité par l'OSAV au sens de l'art. 312 OFE pour un dépistage de l'épizootie recherchée. Comme le prévoient les art. 16 et suivants de l'ordonnance concernant les systèmes d'information du service vétérinaire public, le laboratoire saisit le résultat des échantillons analysés dans le système d'information pour les données des laboratoires (ALIS) auquel les collaborateurs de l'OSAV ont accès.

Si les numéros d'identification et les numéros BDTA saisis dans RiBeS concordent avec ceux des bovins livrés à l'abattoir, ces numéros sont automatiquement enregistrés dans RiBeS. La date du prélèvement ainsi que le statut de l'échantillon (par ex. « envoyé »), le laboratoire auquel l'échantillon a été envoyé pour analyse et les données d'accès à RiBeS du vétérinaire officiel qui déclenche la comparaison des données sont également enregistrés automatiquement. Ces données ainsi que le numéro BDTA de l'abattoir dans lequel les échantillons sont prélevés doivent être conservés pendant 10 ans au moins, mais pas plus de 30 ans. En revanche, les données suivantes sont effacées de RiBeS à la fin du programme de surveillance (soit après un an) : les données relatives aux bovins qui pourraient potentiellement faire l'objet d'un prélèvement d'échantillon, mais sur lesquels aucun échantillon n'a été prélevé - par exemple, parce qu'ils ne sont finalement pas abattus ou parce qu'un nombre suffisant d'échantillons avaient déjà été prélevés pour la surveillance du cheptel au moment de leur arrivée à l'abattoir -, ainsi que les données relatives aux abattoirs dans lesquels les échantillons ont été prélevés et aux laboratoires auxquels ces derniers ont été envoyés pour analyse.

Art. 44

Pour des raisons de clarté, l'ordre des tâches est modifié. En outre, l'actuel al. 2 est intégré à l'al. 1, let. e, ce qui permet de clarifier les conditions auxquelles il est possible de recourir au personnel de l'établissement dans le cadre du contrôle officiel des viandes. La let. f prévoit une exigence supplémentaire, à savoir que le personnel de l'établissement ne peut exécuter certaines tâches relatives au contrôle des viandes que sous la surveillance d'un vétérinaire officiel ou d'un assistant officiel. Cette exigence repose sur le droit européen.

³ Pour de plus amples informations, voir www.osav.admin.ch > Animaux > Santé animale > Surveillance > Programme de surveillance

Art. 45

Une modification rédactionnelle est apportée et le titre « Prélèvements et tests effectués par le personnel de l'établissement » ajouté, sur le modèle du titre de l'art. 44.

Art. 52

Le libellé de l'al. 3, let. a, est adapté à celui du droit de l'UE : l'expression « selon les instructions » est remplacée par « sous la surveillance ou sous la responsabilité ». Une tâche est réalisée sous la surveillance d'un vétérinaire officiel lorsque ce dernier est présent. Lorsqu'une tâche est effectuée « sous la responsabilité » d'un vétérinaire officiel, ce dernier est absent, mais est néanmoins responsable de l'exécution correcte de cette tâche (voir aussi les explications concernant la modification de l'art. 53).

Art. 53

Pour des raisons de conformité au droit européen, l'al. 1 est complété par une nouvelle let. ^{abis}. Celle-ci prévoit que les vétérinaires officiels sont tenus de surveiller l'application des procédures selon les principes HACCP dans les abattoirs et les établissements de traitement du gibier. La surveillance du respect de ces procédures reste néanmoins de la responsabilité du vétérinaire cantonal (cf. art. 51, al. 1, let. c). La let. j prévoit par ailleurs que les vétérinaires officiels assument la responsabilité des décisions prises sur la base des résultats du contrôle des animaux avant l'abattage et du contrôle des viandes, même lorsque ces contrôles ont été effectués par un assistant officiel.

L'al. 2 est adapté de telle sorte que la présence des vétérinaires officiels pendant toute la durée du contrôle des animaux avant l'abattage et du contrôle des viandes n'est plus requise que dans les grands établissements. L'actuel al. 2^{bis} est inséré dans l'al. 2.

Le nouvel al. 4 prévoit en outre que les vétérinaires officiels sont responsables de la formation et de la formation continue du personnel de l'établissement au sens de l'art. 44 qui assume des tâches liées au contrôle des viandes de la volaille domestique et des lapins domestiques dans les abattoirs.

Art. 54

Cet article est harmonisé avec le droit de l'UE L'al. 1 précise les tâches que les assistants officiels peuvent effectuer respectivement sous la surveillance ou sous la responsabilité des vétérinaires officiels et des vétérinaires cantonaux. Ils doivent désormais être autorisés à effectuer les contrôles prescrits de tous les animaux livrés à l'abattoir, y compris les ruminants, lorsque le contrôle avant l'abattage a déjà été effectué dans les troupeaux de provenance (let. a). L'al. 1 est complété à la let. b en ce sens que les assistants officiels peuvent effectuer le contrôle des animaux avant l'abattage et le contrôle des viandes dans les établissements de faible capacité sous la responsabilité des vétérinaires cantonaux. Cet ajout correspond aujourd'hui déjà à l'usage dans certains cantons. La condition est qu'en cas de doute, les assistants officiels puissent joindre un vétérinaire officiel pour des consultations et des clarifications. Selon le droit en vigueur, les assistants officiels ne peuvent effectuer de manière autonome le contrôle des viandes que dans des établissements situés dans une région reculée qui cèdent de la viande directement aux consommateurs seulement. Pour des questions d'uniformisation, l'al. 3 fait l'objet d'une adaptation rédactionnelle (ne concernant que l'allemand).

Art. 57

Outre le vétérinaire officiel, d'autres collaborateurs des autorités vétérinaires doivent avoir la possibilité de saisir les résultats du contrôle des animaux avant l'abattage et du contrôle des viandes dans le système concerné. C'est pourquoi une formulation plus ouverte est proposée à l'al. 1. En outre, les renvois à l'ordonnance du 27 avril 2022 concernant les systèmes d'information de l'OSAV liés à la chaîne agroalimentaire (O-SICAL), sont mis à jour. Comme il n'est pas nécessaire de consigner chaque jour les résultats des autres contrôles effectués, cette exigence est biffée de l'al. 2. À l'al. 3, le renvoi à l'alinéa correspondant (nouvel al. 2) est adapté.

Art. 60

Le contrôle des animaux avant l'abattage et le contrôle des viandes visent non seulement à garantir la sécurité des denrées alimentaires, mais portent également sur des aspects relevant de la santé animale et de la protection des animaux. Dans l'exécution, il est parfois difficile de savoir comment calculer les

émoluments pour le contrôle des animaux avant l'abattage et le contrôle des viandes. Il ressort de l'art. 58, al. 2, let.e, LDAI que des émoluments peuvent être perçus pour l'inspection des animaux avant l'abattage et l'inspection de la viande après l'abattage que dans la mesure où ces inspections visent à mettre en œuvre la LDAI. Au contraire, le contrôle des animaux avant l'abattage et le contrôle des viandes, qui visent à s'assurer de la conformité aux législations sur les épizooties et sur la protection des animaux, sont exempts d'émoluments. Il n'est pas nécessaire de répéter ce principe dans l'OAbCV, de sorte que la phrase correspondante peut être supprimée de l'al. 1. La précision apportée à l'al. 3 vise à clarifier que les émoluments perçus concernent la partie du contrôle consacrée à la législation sur les denrées alimentaires. Si le montant des émoluments est calculé selon le temps consacré au contrôle, seul un tiers de la durée du contrôle peut être comptabilisé (partant du principe qu'un tiers du temps est consacré à la sécurité des denrées alimentaires, un tiers, à la santé animale et un tiers, à la protection des animaux). Pour des questions d'uniformisation, le terme « cheval » est remplacé par « animaux de l'espèce équine » à l'al. 4, let. f.

Art. 61

L'art. 58, al. 6, de la loi sur les denrées alimentaires (LDAI) et l'art. 41, al. 3, de la loi sur la protection des animaux (LPA) habilite le Conseil fédéral à fixer le cadre tarifaire des émoluments au titre de l'exécution de la législation sur les denrées alimentaires et des émoluments au titre de l'exécution de la législation sur la protection des animaux. En vertu de l'art. 41, al. 2, let. c, LPA, les cantons sont autorisés à percevoir des émoluments pour des prestations spéciales qui ont occasionné un travail dépassant l'activité officielle ordinaire. Dans le cadre de la surveillance de la mise à mort des animaux à la ferme ou au pré par le vétérinaire officiel (cf. art. 9a, al. 5 6 et 7), il est essentiel que ce dernier veille également au respect des prescriptions relatives à la protection des animaux, et pas uniquement au respect des dispositions concernant la sécurité des denrées alimentaires. Une telle surveillance dépasse le cadre habituel de l'activité d'exécution au sein de l'abattoir et constitue une prestation particulière. Des émoluments peuvent par conséquent être perçus par les cantons au titre de cette activité, ce que la précision apportée à l'al. 1 permet de spécifier.

Art. 63a

Des délais transitoires sont fixés aux exploitations de provenance pratiquant des abattages occasionnels pour procéder aux adaptations structurelles (5 ans), pour mettre en place l'obligation d'annonce (1 an) et pour introduire un système d'autocontrôle (1 an).

III. Conséquences

1. Conséquences pour la Confédération

Les modifications proposées n'ont aucune conséquence pour la Confédération.

2. Conséquences pour les cantons et les communes

Le nouveau déroulement du contrôle des viandes (voir à ce sujet les explications relatives à la modification de l'art. 30 et au nouvel art. 30a) s'accompagne d'un changement d'ordre organisationnel de l'activité d'exécution dans les cantons. Dans l'ensemble, la charge de travail restera plus ou moins identique.

3. Conséquences pour l'économie

Les modifications proposées n'ont aucune conséquence pour l'économie.

IV. Compatibilité avec les engagements internationaux de la Suisse

Les modifications d'ordonnance proposées sont compatibles avec les engagements internationaux de la Suisse, notamment avec l'annexe vétérinaire de l'Accord bilatéral agricole conclu entre la Suisse et l'UE (RS 0.916.026.81, annexe 11), ou vont dans le sens d'une harmonisation avec le droit de celle-ci.



Rapport explicatif relatif à la modification de l'ordonnance sur le contrôle du lait

(OCL, RS 916.351.0)

du ...

I. Contexte

Certaines conditions ont changé en ce qui concerne le contrôle du lait depuis la dernière modification de l'OCL. Le présent projet de révision (« Stretto 4 ») vise à en tenir compte.

II. Commentaire des dispositions

Préambule

Le renvoi aux art. 15, al. 3, et 37, al. 1, de la loi du 9 octobre 1992 sur les denrées alimentaires n'est plus actuel et est adapté. Les dispositions citées correspondent aux art. 10, al. 3, let. a, et 44 de la loi du 20 juin 2014 sur les denrées alimentaires.

Art. 7, al. 1

Les droits de traitement et de consultation des données relatives au contrôle du lait sont définis dans l'ordonnance du 27 avril 2022 concernant les systèmes d'information de l'OSAV liés à la chaîne agroalimentaire (O-SICAL, RS 916.408). Les services énumérés à l'art. 7, al. 1, en font également partie, raison pour laquelle le présent alinéa est obsolète. Il n'est en effet pas nécessaire que l'OCL renvoie spécifiquement à cette ordonnance.

Art. 12

La société simple Contrôle du lait est considérée depuis 2021 comme la bénéficiaire des aides financières dans le cadre du contrôle du lait, et ce en lieu et place de Suisselab AG. L'art. 12, selon lequel les laboratoires d'essais doivent rendre compte de leur activité à l'OSAV en lui remettant un rapport annuel qui renseigne notamment sur l'utilisation des fonds de la Confédération, est donc modifié. Il est prévu que les organisations de producteurs et d'utilisateurs (art. 3, al. 2) reprennent cette tâche.

Art. 13

Disparu fin 2017, le laboratoire de référence européen pour le lait et les produits laitiers a été retiré de la liste des laboratoires de référence de l'UE. En Suisse aussi, le laboratoire pour le lait et les produits laitiers a été supprimé, à la faveur du projet de révision « Stretto 3 », de la liste des laboratoires nationaux de référence figurant dans une annexe de l'ordonnance sur l'exécution de la législation sur les denrées alimentaires (OELDAI, RS 817.042). Les tâches accomplies par l'ancien laboratoire national de référence pour le lait et les produits laitiers sont transférées directement à Agroscope. Comme la tâche de coordination entre les laboratoires d'essais et les laboratoires nationaux et internationaux dans le domaine du contrôle du lait doit être maintenue malgré la disparition du laboratoire européen, l'al. 1, let. c, est adapté en conséquence.

III. Conséquences

1. Conséquences pour la Confédération, les cantons et les communes

Aucune.

2. Conséquences pour l'économie

Aucune.

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 concernant l'information sur les denrées alimentaires

(OIDAI, RS 817.022.16)

du ...

I. Contexte

Généralités

La présente révision vise à aligner l'OIDA sur le droit européen. Lorsque le droit suisse diffère du droit européen (indication de la provenance des ingrédients, déclaration des allergènes), des solutions sont proposées afin de réduire les obstacles existants au commerce.

Déclaration de la provenance des ingrédients primaires

Quand faut-il indiquer la provenance d'un ingrédient ? Les exigences diffèrent entre la Suisse et l'UE. En Suisse, cette indication est obligatoire uniquement si un produit contient une quantité significative d'un ingrédient (art. 16, al. 1, let. a, et 3 OIDA) et si la présentation du produit suggère une autre provenance de l'ingrédient (protection contre la tromperie, art. 16, al. 1, let. b, OIDA). Alors que la Suisse exige d'indiquer toujours le pays de production, dans l'UE, le pays d'origine ou le lieu de provenance ne doit être déclaré que si, sans cette indication, les consommateurs pourraient être induits en erreur sur l'origine ou la provenance réelle de la denrée alimentaire, ainsi que dans certains cas pour la viande. Lorsque le pays d'origine ou le lieu de provenance de la denrée alimentaire est indiqué et qu'il n'est pas celui de son ingrédient primaire, le pays d'origine ou le lieu de provenance de l'ingrédient primaire en question doit également être indiqué ou il doit être mentionné que le pays d'origine ou le lieu de provenance de l'ingrédient primaire est autre que celui de la denrée alimentaire (art. 26 du règlement (CE) n° 1169/2011¹). L'indication du pays de production, obligatoire en Suisse (art. 12, al. 1, de la loi sur les denrées alimentaires, LDAI, RS 817.0), peut donc déjà suffire dans l'UE pour déclencher l'obligation de déclarer la provenance des ingrédients lorsque le pays de production et le pays de provenance de l'ingrédient ne coïncident pas.

Comment indiquer la provenance des ingrédients ? Là aussi, les règles divergent. En Suisse, l'indication doit être précise (« Italie », par ex.). Si l'ingrédient provient de plusieurs pays, il faut tous les mentionner, une sélection n'étant pas autorisée. Il en va de même lorsque l'information est donnée à titre facultatif (art. 39, al. 2, OIDA). En ce qui concerne l'UE, plusieurs types d'indications sont permises (règlement d'exécution [UE] 2018/775²). Outre la mention précise du pays – telle que la Suisse l'exige –, l'UE autorise également des indications géographiques plus larges, avec ou sans négation (« UE », « non-

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.

² Règlement d'exécution (UE) 2018/775 de la Commission du 28 mai 2018 portant modalités d'application de l'article 26, paragraphe 3, du règlement (UE) n° 1169/2011 du Parlement européen et du Conseil concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires, pour ce qui est des règles d'indication du pays d'origine ou du lieu de provenance de l'ingrédient primaire d'une denrée alimentaire, JO L 131 du 29.5.2018, p. 8.



UE » et « UE et non-UE », par ex.), tout comme des informations comme « l'ingrédient ne provient pas du pays de production ». Elle n'autorise cependant pas non plus de mentionner une sélection. Cette différence de pratiques est à l'origine d'entraves au commerce.

Afin d'y remédier, la présente modification – en dérogation à l'art. 39, al. 2, ODAI – crée la possibilité d'indiquer, pour les informations facultatives, des espaces géographiques plus larges sous forme positive (comme « UE » ou « Amérique du Sud »). Mais si les exigences pour une indication de provenance obligatoire en Suisse sont remplies, il faut alors fournir une indication précise, comme c'était le cas jusqu'à présent.

Déclaration des allergènes

En Suisse, la déclaration des allergènes est obligatoire depuis de nombreuses années, également lorsqu'ils peuvent parvenir de manière involontaire dans une denrée alimentaire au-dessus d'une certaine teneur (art. 11, al. 5, ODAI). En 2010, la lettre d'information n° 161 intitulée « Étiquetage relatif aux allergènes présents dans des mélanges involontaires » précisait la déclaration de tels contaminations croisées ou mélanges involontaires. Cette lettre d'information est devenue caduque lors de la révision du droit alimentaire de 2017. Bien que les règles de déclaration des allergènes n'aient pas changé, l'introduction de l'art. 39, al. 2, ODAI, qui régit la déclaration facultative des informations visées par l'art. 3 ODAI a changé le contexte de cette réglementation. Par conséquent, l'exception prévue pour la déclaration par groupe (« fruit à coque » ou « céréales contenant du gluten ») dans le cas de mélanges involontaires au-dessous de la limite de déclaration n'était plus conforme. Cela a donné lieu à des problèmes de déclaration pour les denrées alimentaires étiquetées selon la réglementation de l'UE. Bien que dans l'UE la déclaration de mélanges involontaires d'allergènes ne soit pas obligatoire et pas réglementée, en pratique la présence de traces d'allergènes est en général déclarée en dessous des limites fixées à l'art. 11, al. 5, ODAI, sous les termes génériques tels que « noix » ou « fruits à coque ». Afin de limiter les entraves au commerce, le projet prévoit, en dérogation à l'art. 39, al. 2, ODAI, de permettre dans le droit suisse aussi la déclaration des mélanges involontaires d'allergène sous forme de terme générique, mais uniquement dans le cas de déclaration facultative lorsque la valeur est inférieure à la valeur maximale définie.

II. Commentaire des dispositions

Art. 3, al. 1, let. j

Lors de la révision précédente, l'art. 17 avait été modifié et ne réglemente désormais plus le poisson. Par conséquent, l'expression « ainsi que le poisson » a été supprimée de l'art. 3, al. 1, let. j, car le renvoi à l'art. 17 ne se justifie plus.

Art. 5, al. 1, let. e

Comme l'art. 22, al. 3, est abrogé, il faut adapter le renvoi à cette disposition.

Art. 8, al. 2

Ne concerne que le texte français. Il manquait la précision selon laquelle tous les ingrédients doivent être indiqués par leur dénomination spécifique dans la liste des ingrédients. L'al. 2 doit donc avoir la teneur suivante :

² Tous les ingrédients doivent être indiqués par leur dénomination spécifique dans l'ordre décroissant de leur importance pondérale. Le pourcentage en masse des ingrédients au moment de la transformation de la denrée alimentaire est déterminant.

Art. 11, al. 7^{bis}

La déclaration des allergènes doit toujours se faire de manière précise, en indiquant par exemple le type concerné de fruits à coque ou de céréales contenant du gluten. Cela s'applique également à la déclaration des allergènes qui n'ont pas été ajoutés consciemment, mais qui peuvent être présents de manière involontaire dans la denrée alimentaire au-delà d'une certaine teneur, définie à l'al. 5 (contamination croisée ou mélange involontaire). Cependant, les fabricants peuvent déclarer de manière facultative la présence potentielle d'allergènes (traces ou mélanges involontaires) au-dessous de

cette limite (al. 7). Dans ce cas seulement, il est désormais admis de déclarer la présence de traces d'allergènes sous les termes génériques tels que « fruit(s) à coque dure » ou « fruit(s) à coque » pour les allergènes de l'annexe 6, ch. 8, ou « céréales contenant du gluten » pour les allergènes de l'annexe 6, ch. 1. Ceci constitue une dérogation à l'art. 39, al. 2. À noter que la présence d'arachides (cacahuètes) doit toujours être déclarée séparément, car elles se distinguent des fruits à coque tant sur le plan botanique que sur le plan allergologique (annexe 6, ch. 5).

Cette modification ne libère pas la personne responsable de son obligation de mettre en place toutes les mesures requises afin d'éviter autant que possible la présence de mélanges involontaires tel que précisé à l'al. 6, qui reste inchangé. Il est de sa responsabilité d'informer le consommateur de la manière la plus précise sur les denrées alimentaires mises sur le marché, et cette exception ne devrait donc pas être utilisée de manière abusive. En effet, une déclaration des allergènes par groupe ne constitue pas une information précise et complète pour les personnes souffrant d'allergie alimentaire.

Art. 15, al. 3^{bis} et 5

Al. 3^{bis} : cet alinéa a été ajouté afin de garantir une plus grande transparence sur la provenance des denrées alimentaires. Auparavant, un pâton importé de l'étranger, puis simplement cuit sur place en Suisse avait pour pays de production « Suisse », ce qui pouvait constituer une tromperie pour le consommateur. Désormais, la simple opération de cuisson d'un pâton de pain par exemple ne confère pas l'indication du pays de production du lieu de cuisson, bien que cette opération ait résulté en une nouvelle dénomination spécifique de la denrée alimentaire.

Al. 5 : cette précision permet de limiter l'obligation de déclaration de la zone de pêche aux produits de la pêche définis à l'annexe I, let. a à c, du règlement (UE) 1379/2013³.

Art. 16, al. 2^{bis}

En Suisse, lorsque l'indication de la provenance des ingrédients est obligatoire selon les conditions fixées à l'art. 16, celle-ci doit mentionner le pays exact d'où provient le produit de base qui sert d'ingrédient au sens de l'art. 15, al. 2. Il sera désormais possible d'indiquer un espace géographique plus large lorsqu'un ingrédient est listé à titre facultatif (al. 2^{bis}). Les autres indications autorisées selon le règlement d'exécution (UE) 2018/775 restent interdites en Suisse (ex. : indications négatives telles que « non-UE »). Cet alinéa constitue une exception à l'art. 39, al. 2, sur les informations facultatives.

Art. 17, al. 1 et 5

Le contenu de l'article ne change pas sur le fond : seules la structure et la formulation sont adaptées, afin de garantir que l'al. 5 ne soit pas interprété comme une exception à la déclaration obligatoire des numéros d'autorisation visée à l'al. 1, let. a, pour la viande bovine en morceaux. Cette nouvelle structure montre aussi clairement que les indications visées à l'al. 1, let. a, b et c, sont obligatoires.

Art. 18

L'art. 18 est entièrement révisé. L'al. 1 correspond à la première phrase de l'ancien al. 1. Nouveau, l'al. 2, let. a et b, permet des écarts supplémentaires de teneur effective en alcool dans le cas de boissons alcoolisées où des écarts supérieurs à 0,5 % vol. (al. 2, let. c ; ancien al. 1, 2^e phrase) peuvent survenir. Ceci constitue une harmonisation partielle avec la législation européenne à ce sujet (art. 44 du règlement [UE] n° 2019/33⁴ et annexe XII du règlement [UE] n° 1169/2011). L'al. 3 correspond à l'ancien al. 2.

³ 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.

⁴ Règlement délégué (UE) 2019/33 de la Commission du 17 octobre 2018 complétant le règlement (UE) n° 1308/2013 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne les demandes de protection des appellations d'origine, des indications géographiques et des mentions traditionnelles dans le secteur vitivinicole, la procédure d'opposition, les restrictions d'utilisation, les modifications du cahier des charges, l'annulation de la protection, l'étiquetage et la présentation, JO L 9 du 11.1.2019, p. 2.

Art. 21

L'art. 21 est complètement remanié : c'est désormais cet article qui définit dans quels cas une déclaration nutritionnelle est requise pour les denrées alimentaires mentionnées à l'annexe 9, et plus l'art. 22, al. 4.

Le principe de la déclaration nutritionnelle obligatoire reste inscrit à l'al. 1.

En dérogation à l'al. 1, une déclaration nutritionnelle n'est obligatoire que dans certains cas pour les denrées alimentaires mentionnées à l'annexe 9 (al. 2). Si ces informations ne sont pas requises, elles peuvent continuer à être indiquées de manière facultative.

L'al. 3 correspond à l'ancien al. 3.

Art. 22

L'art. 22 règle les indications nécessaires pour que la déclaration nutritionnelle soit conforme au droit. L'al. 2 étant abrogé, l'étiquetage nutritionnel comprenant seulement des informations sur la valeur énergétique et la teneur en matières grasses, en glucides, en protéines et en sel (Big 5) n'est plus admis. Et compte tenu de l'abrogation de l'al. 2, l'exception prévue à l'al. 3 n'est plus nécessaire. C'est désormais l'art. 21, al. 2, qui définit dans quels cas une déclaration nutritionnelle s'impose pour les denrées alimentaires mentionnées à l'annexe 9, raison pour laquelle l'al. 4 peut aussi être abrogé.

Art. 23

Les renvois à l'art. 22, al. 1, doivent être corrigés en raison de la restructuration de l'art. 22.

Art. 35, al. 5^{bis}

Les exceptions définies en vertu de l'art. 35, al. 5, ne devraient plus être autorisées sous la forme de décisions individuelles. En effet, tous les distributeurs doivent pouvoir utiliser les dénominations génériques. Les exceptions concernées seront listées dans la nouvelle annexe 14a, qui ne comporte encore aucune entrée.

Art. 42b

Les dispositions applicables à l'information facultative sur l'osmolarité des boissons se trouvent désormais dans l'OIDAI, et plus dans l'ordonnance du DFI sur les denrées alimentaires destinées aux personnes ayant des besoins nutritionnels particuliers (OBNP). Cette information facultative est ainsi également admise pour des boissons autres que celles qui sont destinées aux sportifs, tant que les conditions sont remplies (al. 1). Ce n'est par contre pas le cas pour les boissons alcooliques et les boissons contenant de la caféine (al. 2).

Annexes

Annexe 5

Parties B, C et E

L'annexe 5 renvoie à l'art. 10, lequel renvoie seulement à la liste des ingrédients pouvant provoquer des allergies ou d'autres réactions indésirables. Les renvois sont par conséquent remplacés pour renvoyer à l'art. 11, qui régit la déclaration de ces ingrédients.

Partie D, ch. 1.1

La formulation du texte allemand est harmonisée avec celle de l'UE.

Annexe 6, ch. 1

Le contenu de l'annexe reste inchangé, seule la formulation du ch. 1 a été légèrement modifiée, afin de s'aligner sur la formulation de la réglementation européenne (règlement [UE] n° 1169/2011). Ainsi, dans le cas d'épeautre et de blé de Khorasan, il n'est pas obligatoire de préciser qu'il s'agit d'une variété de blé.

Annexe 14

L'allégation de santé pour les solutions de glucides est ajoutée (règlement d'exécution [UE] 2021/686)⁵.

Quant à l'allégation de santé pour le chitosane, elle n'était jusqu'ici pas admise pour les compléments alimentaires. Cette exception est biffée, rendant possible l'utilisation de l'allégation pour le chitosane dans les compléments alimentaires. En outre, les conditions d'utilisation ont été adaptées sur le plan linguistique (cette modification ne concerne que la version italienne).

À ce jour, les consommateurs doivent être informés de la consommation journalière maximale lorsque des allégations de santé sont utilisées sur les compléments alimentaires et les aliments enrichis pour l'acide docosahexaénoïque (DHA), pour l'acide docosahexaénoïque et l'acide eicosapentaénoïque (DHA/EPA) et pour l'acide eicosapentaénoïque (EPA). Cette exigence est désormais étendue aux denrées alimentaires destinées aux sportifs, qui, en Suisse, n'entrent dans la catégorie ni des compléments alimentaires ni des aliments enrichis. C'est pourquoi elles doivent être mentionnées séparément. Les conditions d'utilisation des allégations de santé pour l'acide docosahexaénoïque (DHA), l'acide docosahexaénoïque et l'acide eicosapentaénoïque (DHA/EPA) et pour l'acide eicosapentaénoïque (EPA) sont adaptées de sorte à correspondre au droit européen. La précision quant à la consommation combinée de DHA et d'EPA est abandonnée. Cela ressort déjà clairement de la formulation des allégations de santé. Rien ne change sur le fond. Les quantités indiquées de DHA et d'EPA continuent de s'appliquer à la combinaison des deux substances. Les allégations de santé relatives à l'acide docosahexaénoïque (DHA) et à l'acide docosahexaénoïque (DHA) et acide eicosapentaénoïque (EPA) sont adaptées de sorte à correspondre au droit européen (cette modification concerne uniquement la version française)

Les conditions d'utilisation des allégations de santé relatives aux substituts de repas pour contrôle du poids (ne concerne que la version allemande et la version italienne) et les allégations de santé relatives aux succédanés du sucre (édulcorants intenses ; xylitol, sorbitol, mannitol, maltitol, lactitol, isomalt, érythritol, sucralose et polydextrose ou D-tagatose et isomaltulose) sont adaptées sur le plan linguistique.

III. Conséquences

1. Conséquences pour la Confédération, les cantons et les communes

Aucune

2. Conséquences pour l'économie

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 l'étiquetage sur ces deux marchés.

IV. Compatibilité avec les engagements internationaux de la Suisse

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

⁵ Règlement d'exécution (UE) 2021/686 de la Commission du 23 avril 2021 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 143 du 27.04.2021, p. 80.



Rapport explicatif concernant la modification de l'ordonnance du DFI sur les denrées alimentaires d'origine animale (ODAIAn ; RS 817.022.108)

du ...

I. Contexte

La présente révision de l'ordonnance du DFI sur les denrées alimentaires d'origine animale (ODAIAn ; RS 817.022.108) permet d'adapter certaines définitions dans le domaine de la viande, en ajoutant par ex. la dénomination allemande pour la viande séparée mécaniquement (ne concerne que le texte allemand). De plus, les ingrédients autorisés pour la fabrication et le traitement du fromage sont précisés. Afin d'éviter les doublons avec l'ordonnance du DFI concernant l'information sur les denrées alimentaires (OIDAI ; RS 817.022.16), les prescriptions relatives à l'étiquetage des produits à base de viande et des produits de la pêche sont supprimées.

II. Commentaire des dispositions

Art. 2, let. c, ch. 1, et m

En allemand, le terme « Fleischfresser » n'est pas correct : selon l'ordre biologique, le terme correspondant à *Carnivora* est « Raubtiere ». Par conséquent, la liste des espèces animales admises pour la production de denrées alimentaires a été adaptée (let. c, ch. 1). De plus, d'autres espèces de grenouilles (let. m) sont ajoutées à la liste existante.

Art. 9, al. 3

L'alinéa est supprimé, car les dispositions relatives à l'étiquetage des produits à base de viande figurent également dans l'OIDAI (voir annexe 2, partie A « Mentions spéciales obligatoires devant figurer dans l'étiquetage des denrées alimentaires », ch. 4 à 7, OIDAI).

Art. 10, al. 1, let. e

En allemand, la notion « mechanisch getrenntes (Tierart)-Fleisch » est ajoutée aux termes autorisés pour l'étiquetage de la viande séparée mécaniquement.

Art. 18

Afin d'éviter d'inutiles obstacles au commerce, l'obligation de déclarer les noms commun et scientifique dans la dénomination spécifique des produits de la pêche maritime est limitée, à la let. a, aux produits définis à l'annexe I, let. a à c, du règlement (UE) n° 1379/2013¹.

L'al. 2 est supprimé, car les dispositions relatives à l'étiquetage des produits de la pêche figurent également dans l'OIDAI (voir annexe 2, partie A « Mentions spéciales obligatoires devant figurer dans l'étiquetage des denrées alimentaires », ch. 4 à 7, OIDAI).

¹ 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) 2020/560, JO L 130 du 24.4.2020, p. 11.



Art. 19, al. 1, note de la phrase introductive

La note de bas de page de l'al. 1 renvoyant au règlement (UE) n° 1379/2013 est adaptée (« Cf. note de bas de page relative à l'art. 18, al. 1, let. a. »), car le renvoi complet se trouve désormais à l'art. 18, al. 1, let. a.

Art. 21, let. d à g

De nouvelles espèces d'escargots sont ajoutées à la liste des gastéropodes terrestres admis comme denrées alimentaires.

Art. 22, al. 1

Les cuisses de grenouilles mises sur le marché en tant que denrées alimentaires peuvent provenir seulement des espèces de grenouilles visées à l'art. 2, let. m.

Art. 39, al. 1

Selon l'art. 2, al. 1, ch. 20, de l'ordonnance sur les denrées alimentaires et les objets usuels (ODAIU ; RS 817.02), le terme « ingrédient » désigne toute substance ou tout produit, y compris les arômes, les additifs alimentaires et les enzymes alimentaires, utilisés dans la fabrication ou la préparation d'une denrée alimentaire et encore présents dans le produit fini, éventuellement sous une forme modifiée. Est également considéré comme ingrédient tout élément d'un ingrédient composé. Les résidus ne sont pas considérés comme des ingrédients. L'énumération supplémentaire des additifs à côté des ingrédients est superflue et peut par conséquent être supprimée.

Art. 50, al. 4

La disposition actuelle de l'al. 4, selon laquelle outre les auxiliaires technologiques, seuls les composants du lait peuvent être ajoutés lors de la fabrication du fromage affiné, n'a pas sa place d'un point de vue systématique dans l'art. 50, qui s'intitule « Définitions ». Comme cette disposition doit rester valable, elle est désormais intégrée à l'art. 51.

Art. 51

Dans le paquet de révision « Stretto 3 », l'interdiction explicite d'aromatiser, entre autres, les fromages affinés et non affinés, ainsi que les fromages de petit-lait a été retirée de l'annexe 6 de l'ordonnance sur les arômes. Comment comprendre dès lors la formulation « ingrédients conférant une certaine sapidité » utilisée actuellement à l'art. 51, al. 2, let. c ? Ce point est désormais spécifié. Outre les ingrédients visés à l'al. 1, let. a et b, et par analogie avec l'ordonnance allemande sur le fromage, sont spécifiquement autorisés dans la fabrication du fromage les épices, préparations d'épices, herbes aromatiques et préparations d'herbes aromatiques, ainsi que les arôme correspondants composés de substances aromatisantes ou préparations aromatisantes naturelles. En plus des ingrédients mentionnés à l'al. 1, les ingrédients spécifiques mentionnés jusqu'à présent doivent pouvoir être utilisés pour le traitement du fromage (y c. les drêches de brasserie, le marc de raisin et de fruits). La mention du traitement mécanique à l'aide de brosses ou de chiffons est superflue dans ce contexte. L'art. 51 est renommé en conséquence et structuré de manière plus claire.

Le principe de la sécurité des denrées alimentaires énoncé à l'art. 7 de la loi fédérale sur les denrées alimentaires et les objets usuels (LDAI ; RS 817.0) constitue la base pour la fabrication des denrées alimentaires. Par conséquent, la spécification à l'al. 1, let. a, des cultures « inoffensives » est superflue et peut être supprimée.

Art. 53, al. 2, let. a

Les ingrédients ou les procédés ayant servi à conférer une certaine sapidité lors de la fabrication ou du traitement du fromage doivent être mentionnés en plus des indications requises à l'art. 3 OIDA. Ils sont désormais énumérés à l'art. 51 (al. 1, let. c, et 2, let. d à f). Aucun autre ingrédient ne peut être utilisé pour conférer une certaine sapidité au fromage. L'art. 53, al. 2, let. a, tient compte de cette adaptation. Si des ingrédients autres que ceux visés à l'art. 51 sont utilisés pour conférer une certaine sapidité au fromage, il ne s'agit alors pas de fromage. Il faut alors déclarer le produit comme préparation au fromage, pour autant que les conditions visées à l'art. 57 soient remplies.

Art. 75, al. 3

En allemand, l'expression « aus nicht wärmebehandelten Rohstoffen oder Zutaten » est remplacé par le terme « aus Rohstoffen oder Zutaten, die keiner Hitzebehandlung nach Artikel 26 Absatz 2 HyV unterzogen wurden ». En français, le seul changement consiste en la précision qu'il s'agit d'un traitement par la chaleur au sens de l'art. 26 al.2 et 3 de l'ordonnance du DFI sur l'hygiène (OHyg ; RS 817.024). Du point de vue de la sécurité des aliments, il convient de faire la distinction entre le beurre ou les matières grasses laitières à tartiner issus de matières premières ou d'ingrédients ayant subi un traitement par la chaleur au sens de l'art. 26 OHyg et ceux issus de matières premières ou d'ingrédients non traités par la chaleur.

Art. 93, let. c

Le renvoi à la let. b figurant à l'art. 93, let. c, est erroné et est corrigé. Pour les œufs liquides selon l'art 57, al. 7, OHyg, il faut rajouter en sus de l'indication requise à la let. a la mention « œufs liquides non pasteurisés – à traiter sur le lieu de destination » et la date et l'heure auxquelles les œufs ont été cassés.

III. Conséquences

1. Conséquences pour la Confédération, les cantons et les communes

Aucune.

2. Conséquences pour l'économie

Afin d'éviter d'inutiles obstacles au commerce, l'obligation de déclarer les noms commun et scientifique dans la dénomination spécifique des produits de la pêche maritime est limitée aux produits définis à l'annexe I, let. a à c, du règlement (UE) n° 1379/2013.

IV. Compatibilité avec les engagements internationaux de la Suisse

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



Rapport explicatif concernant l'ordonnance du DFI sur les denrées alimentaires d'origine végétale, les champignons et le sel comestible (ODAI OV ; RS 817.022.17)

du ...

I. Contexte

La présente révision a pour objectif d'adapter l'ordonnance à l'évolution des connaissances scientifiques et techniques et aux législations des principaux partenaires commerciaux de la Suisse. La liste – figurant à l'annexe 1 – des plantes, parties de plantes et préparations à base de plantes dont l'utilisation n'est pas admise dans les denrées alimentaires en Suisse a été mise à jour. Elle a également été complétée par des substances végétales et différentes préparations spécifiques contenant ces substances, lesquelles ne peuvent pas non plus être utilisées comme denrées alimentaires ni ajoutées à des denrées alimentaires. Pour ce qui est des huiles d'olive, la possibilité de recourir à d'autres méthodes pour évaluer leurs caractéristiques organoleptiques est introduite. Concernant les exigences relatives aux vinaigres, la modification prévoit l'introduction d'une divergence pour le vinaigre de riz. Par ailleurs, la dénomination du champignon *Chlorophyllum rhacodes* à l'annexe 4 (champignons comestibles) est corrigée. À l'annexe 6, les définitions et exigences applicables au chocolat et au chocolat au lait accompagnés d'une mention se rapportant à un critère de qualité sont reprises par analogie à l'art. 3, ch. 5, de la Directive de l'UE 2000/36/CE¹.

II. Commentaire des dispositions

Art. 3

Certaines substances ainsi que différentes préparations spécifiques à base de plantes sont ajoutées à l'annexe 1, qui est ainsi divisée en une partie A et une partie B. L'art. 3 est complété en conséquence.

Art. 12, al. 5 et 6

Les procédures prévues pour l'évaluation organoleptique, fondées jusqu'à présent sur le règlement (CEE) n° 2568/91², sont étendues à d'autres « méthodes équivalentes ». Ces méthodes équivalentes nouvellement admises doivent être des méthodes validées qui donnent des résultats comparables à ceux obtenus au moyen des procédés utilisés en vertu du règlement (CEE) n° 2568/91.

Art. 104, al. 2, let. f

La liste non exhaustive figurant dans la définition des autres sortes de vinaigres de fermentation a été complétée avec l'exemple du vinaigre de riz.

¹ Directive 2000/36/CE du Parlement européen et du Conseil du 23 juin 2000 relative aux produits de cacao et de chocolat destinés à l'alimentation humaine, JO L 197 du 3.8.2000, p. 19

² Règlement (CEE) n° 2568/91 de la Commission du 11 juillet 1991 relatif aux caractéristiques des huiles d'olive et des huiles de grignons d'olive ainsi qu'aux méthodes d'analyse y afférentes, JO L 248 du 5.9.1991, p. 1 ; modifié en dernier lieu par le règlement d'exécution (UE) n° 2019/1604, JO L 250 du 30.9.2019, p. 14.

Art. 105, al. 1, let. a

Une exception est prévue pour le vinaigre de riz en ce qui concerne l'acidité totale, calculée en acide acétique. Celui-ci doit contenir au moins 40 g par litre, tandis que tous les autres vinaigres de fermentation doivent contenir au moins 45 g par litre d'acidité totale calculée en acide acétique. L'acidité totale, calculée en acide acétique, de nombreux vinaigres de riz asiatiques est d'au moins 40 g par litre.

Annexes

Annexe 1

Actuellement, seules des plantes sont énumérées à l'annexe 1. Désormais, celle-ci contiendra également des substances et des préparations individuelles contenant des substances végétales et sera, par conséquent, divisée en deux parties (A et B). La partie A comprendra les plantes et parties de plantes (y compris les préparations à base de ces parties de plantes) et la partie B, les substances à base de plantes et préparations contenant de telles substances dont l'utilisation n'est pas admise dans les denrées alimentaires.

Le règlement (UE) n° 2021/468³ interdit dans l'UE l'utilisation dans les denrées alimentaires des substances et des préparations à partir de feuilles des espèces d'Aloe, en raison de leurs effets nocifs pour la santé. En Suisse également, les substances que sont l'aloé-émodyne, l'émodyne et la dantrone, de même que toutes les préparations contenant ces substances ainsi que les préparations à base de feuilles des espèces d'Aloe contenant des dérivés hydroxyanthracéniques sont ajoutées à la liste des interdictions figurant dans la nouvelle partie B. Les plantes *Aloe vera* (sève des feuilles [exsudat]) et *Aloe ferox* (sève des feuilles [exsudat]) sont ainsi biffées de la partie A.

L'annexe 1, partie A, est mise à jour (par ex. avec des noms scientifiques et des dénominations allemandes) et complétée avec des plantes ajoutées à la 2^e édition des listes de substances de la République fédérale d'Allemagne et des Länder d'Allemagne⁴ (liste de plantes) et dont l'utilisation en tant que denrées alimentaires ou dans des denrées alimentaires n'est pas indiquée, en raison des risques qu'elles présentent et ce indépendamment de leur dosage.

Annexe 2

Actuellement, l'ordonnance renvoie aux méthodes d'échantillonnage et d'analyse visées aux annexes Ia et II à XX du règlement (CEE) n° 2568/91. L'utilisation de méthodes équivalentes doit désormais être possible.

Annexe 4

Pour désigner la lépiote déguenillée, la nouvelle littérature européenne utilise la dénomination *Chlorophyllum olivieri* à la place de la dénomination *Chlorophyllum rhacodes* (ou *rachodes*). La dénomination de cette espèce de champignon doit par conséquent être adaptée à celle qui est utilisée actuellement dans la littérature.

Annexe 6

L'annexe 6 reprend les exigences qui s'appliquent au chocolat et au chocolat au lait portant une mention se rapportant à des critères de qualité en vertu de l'art. 3, ch. 5, de la Directive 2000/36/CE de l'UE⁵. Les exigences relatives à ces produits doivent ainsi également être harmonisées avec les prescriptions européennes.

³ Règlement (UE) 2021/468 de la Commission du 18 mars 2021 modifiant l'annexe III du règlement (CE) n° 1925/2006 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne les espèces végétales contenant des dérivés hydroxyanthracéniques, JO L 96 du 19.3.2021, p. 6.

⁴ Stofflisten des Bundes und der Bundesländer - Unter Mitwirkung von Experten aus Deutschland, Österreich und der Schweiz, www.bvl.bund.de/stofflisten.

⁵ Directive 2000/36/CE du Parlement européen et du Conseil du 23 juin 2000 relative aux produits de cacao et de chocolat destinés à l'alimentation humaine, JO L 197 du 3.8.2000, p. 19

Les critères de qualité allégués peuvent par exemple être les suivants : « chocolat noir » en ce qui concerne le « Chocolat portant une mention de qualité » (ch. 6.5) et « chocolat au lait entier » pour le « Chocolat au lait portant une mention de qualité » (ch. 7.8).

III. Conséquences

1. Conséquences pour la Confédération, les cantons et les communes

Aucune

2. Conséquences pour l'économie

Aucune. Pour des raisons toxicologiques, les plantes ajoutées à la partie A de l'annexe 1 ne peuvent, aujourd'hui déjà, pas être utilisées en tant que denrées alimentaires ou dans des denrées alimentaires.

Par ailleurs, les substances nouvellement inscrites dans la partie B de l'annexe I tombaient déjà sous le coup de l'interdiction frappant les plantes entières (énumérées jusqu'à présent à l'annexe 1). L'interdiction ne touchera plus l'exsudat d'Aloe en tant que tel, mais les substances potentiellement préoccupantes contenues dans ce dernier.

Pour toutes ces raisons, la mise à jour de l'annexe 1 n'entraîne aucune conséquence pour l'économie.

IV. Compatibilité avec les engagements internationaux de la Suisse

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

PROJET



Rapport explicatif concernant la modification de l'ordonnance du DFI sur les teneurs maximales en contaminants (Ocont, RS 817.022.15)

du ...

I. Contexte

Les dispositions relatives aux contaminants sont régulièrement adaptées aux derniers développements, et notamment au règlement (CE) 1881/2006¹.

II. Commentaire des dispositions

Annexes

Annexe 1

Cette annexe intégrant les nouvelles teneurs maximales en perchlorate, le titre est adapté en conséquence.

Le ch. 3 des remarques (partie A) fait référence aux catégories de fruits, de légumes et de céréales selon les produits définis dans l'ordonnance du DFI du 16 décembre 2016 sur les limites maximales applicables aux résidus de pesticides présents dans ou sur les produits d'origine végétale ou animale (OPOVA)². Cela correspond à la catégorisation des teneurs maximales dans l'UE.

La partie B fixe les teneurs maximales en perchlorate. Elles correspondent à celles définies dans le règlement (UE) 2020/685³. Il est inutile de reprendre en Suisse la notion de « préparation destinée aux enfants en bas âge », introduite dans l'UE, car de tels produits relèvent des préparations de suite.

Annexe 2

Le ch. 10 des remarques (partie A) fait référence aux catégories de fruits, de légumes et de céréales selon les produits définis dans l'OPOVA. Cela correspond à la catégorisation des teneurs maximales dans l'UE.

Les teneurs maximales en alcaloïdes de l'ergot et en sclérotos d'ergot sont ajoutées à la partie B. Elles se fondent sur celles introduites dans le règlement (UE) 2021/1399⁴. Les teneurs maximales existantes applicables à l'ergot ne sont plus d'actualité et sont retirées. La remarque figurant sous « Zéaralénone » - « céréales et farine de céréales » est corrigée.

¹ Règlement (CE) n° 1881/2006 de la Commission du 19 décembre 2006 portant fixation de teneurs maximales pour certains contaminants dans les denrées alimentaires, modifié en dernier lieu par le règlement (UE) 2020/2040 de la Commission du 11 décembre 2020 modifiant le règlement (CE) n° 1881/2006 en ce qui concerne les teneurs maximales en alcaloïdes pyrrolizidiniques dans certaines denrées alimentaires, JO 420 du 14.12.2020, p. 1.

² RS 817.021.23

³ Règlement (UE) 2020/685 de la Commission du 20 mai 2020 modifiant le règlement (CE) n° 1881/2006 en ce qui concerne les teneurs maximales en perchlorate dans certaines denrées alimentaires, JO L 160 du 25.5.2020, p. 3

⁴ Règlement (UE) 2021/1399 de la Commission du 24 août 2021 modifiant le règlement (CE) n° 1881/2006 en ce qui concerne les teneurs maximales en sclérotos d'ergot et alcaloïdes de l'ergot dans certaines denrées alimentaires, JO L 301 du 25.8.2021, p. 1.



Annexe 3

Le ch. 8 des remarques (partie A) fait référence aux catégories de fruits, de légumes et de céréales selon les produits définis dans l'OPOVA. Cela correspond à la catégorisation des teneurs maximales dans l'UE.

Les modifications suivantes sont apportées à la partie B :

Arsenic :

La teneur maximale en arsenic de l'algue brune *Sargassum fusiforme* (*Hizika fusiformis*) est supprimée, car elle est obsolète et n'est plus conforme aux exigences en matière de protection de la santé. Faute de nouvelle teneur maximale, le détenteur de la marchandise doit s'assurer que les produits sont conformes aux dispositions générales du droit alimentaire.

Sous « Arsenic », l'entrée « riz étuvé et riz décortiqué » est corrigée afin de préciser qu'elle s'applique au riz décortiqué ou étuvé.

Plomb :

L'ensemble des teneurs maximales en plomb sont remplacées. Ces modifications se fondent sur les dispositions du règlement (UE) 2021/1317⁵. Les commentaires sont eux aussi complétés et adaptés en conséquence.

Les adaptations suivantes sont effectuées :

Substance	Denrée alimentaire	Teneur maximale (mg/kg)	Modification
Plomb	boissons sans alcool	0,2	Supprimé
"	vins aromatisés, boissons aromatisées à base de vin et cocktails aromatisés à base de vin	0,2	Inchangé
"	vins aromatisés, boissons aromatisées à base de vin et cocktails aromatisés à base de vin	0,15	Limitation aux vendanges jusqu'à 2021
"	vins aromatisés, boissons aromatisées à base de vin et cocktails aromatisés à base de vin	0,1	Nouveau
"	choux à feuilles	0,3	Inchangé
"	légumes-feuilles	0,3	Inchangé
"	choux-fleurs	0,1	Fait désormais l'objet d'une entrée séparée, la teneur reste inchangée
"	épices tirées de pistils de fleurs	1	Nouvelles teneurs maximales pour les épices
"	canneberges	0,2	Inchangé
"	arbouses	0,2	Inchangé
"	viande de bovin, de mouton, de porc et de volaille	0,1	Inchangé
"	fleur de sel	2	Nouveau
"	légumes-fruits	0,05	Inchangé
"	épices de fruits	0,6	Nouvelles teneurs maximales pour les épices
"	jus de fruits, jus de fruits concentrés reconstitués et nectars de fruits fabriqués exclusivement à partir de baies et autres petits fruits	0,05	Inchangé
"	jus de fruits, jus de fruits concentrés reconstitués et nectars de fruits	0,03	Inchangé
"	vinaigre de fermentation	0,2	Inchangé
"	gélatine	5	Inchangé, la gélatine et le collagène font l'objet d'entrées séparées
"	légumes	0,1	Supprimé, les groupes de légumes font l'objet d'entrées séparées
"	boissons pour nourrissons et enfants en bas âge	0,5	Modifié
"	"	0,02	Modifié
"	céréales	0,2	Inchangé
"	préparations à base de céréales et aliments pour bébés destinés aux nourrissons et aux enfants en bas âge	0,02	Modifié
"	sel gris	2	Nouveau
"	baies de sureau	0,2	Inchangé

⁵ Règlement (UE) 2021/1317 de la Commission du 9 août 2021 modifiant le règlement (CE) n° 1881/2006 en ce qui concerne les teneurs maximales en plomb dans certaines denrées alimentaires, JO L 286 du 10.8.2021, p. 1.

Substance	Denrée alimentaire	Teneur maximale (mg/kg)	Modification
"	miel	0,1	Inchangé
"	légumineuses	0,2	Inchangé
"	légumineuses potagères	0,1	Fait désormais l'objet d'une entrée séparée, la teneur reste inchangée
"	gingembre	0,8	Nouveau
"	groseilles	0,2	Inchangé
"	oreilles de Judas (<i>Auricularia auricula-judae</i>)	10	Supprimé
"	épices tirées de boutons	1	Nouvelles teneurs maximales pour les épices
"	choux-raves	0,1	Fait désormais l'objet d'une entrée séparée, la teneur reste inchangée
"	collagène	5	Inchangé, la gélatine et le collagène font l'objet d'entrées séparées
"	céphalopodes	0,3	Inchangé
"	choux pommés	0,1	Fait désormais l'objet d'une entrée séparée, la teneur reste inchangée
"	crustacés	0,5	Inchangé
"	curcuma	0,8	Nouveau
"	aliments destinés à des fins médicales spéciales, prévus spécifiquement pour les nourrissons et les enfants en bas âge	0,02	Modifié
"	"	0,01	Inchangé
"	denrées alimentaires destinées aux sportifs ayant une teneur définie en vitamines et en sels minéraux ou en autres substances pertinentes pour les sportifs	3	Nouveau, comme compléments alimentaires
"	vin de liqueur obtenu à partir de raisins	0,15	Nouveau
"	lait	0,02	Inchangé, les descripteurs dans le champ « Remarques » sont décalés
"	mollusques bivalves	1,5	Inchangé
"	chair musculaire de poisson	0,3	Inchangé
"	compléments alimentaires	3	Inchangé
"	abats de bovin, de mouton, de porc et de volaille	0,5	Supprimé, remplacé par de nouvelles teneurs
"	abats de bovin et de mouton	0,2	Nouveau
"	abats de porc	0,15	Nouveau
"	abats de volaille	0,1	Nouveau
"	fruits	0,1	Inchangé
"	épices tirées d'écorces	2	Nouvelles teneurs maximales pour les épices
"	épices en graines	0,9	Nouvelles teneurs maximales pour les épices
"	préparations pour nourrissons et préparations de suite	0,02	Modifié ; il est inutile de reprendre en Suisse la notion de « préparation pour enfants en bas âge », introduite dans l'UE, car de tels produits relèvent des préparations de suite.
"	"	0,01	Modifié ; il est inutile de reprendre en Suisse la notion de « préparation pour enfants en bas âge », introduite dans l'UE, car de tels produits relèvent des préparations de suite.
"	scorsonères	0,3	Inchangé
"	graisses et huiles comestibles	0,1	Inchangé
"	sel comestible	1	Sauf « fleur de sel » et « sel gris », qui font l'objet d'entrées nouvelles
"	légumes à tiges	0,1	Fait désormais l'objet d'une entrée séparée, la teneur reste inchangée
"	vin, cidre et vin de fruits	0,2	Inchangé
"	"	0,15	Limitation jusqu'à 2021
"	"	0,1	Nouveau
"	champignons sauvages	0,8	Modifié

Substance	Denrée alimentaire	Teneur maximale (mg/kg)	Modification
"	légumes-racines et légumes-tubercules	0,1	Fait désormais l'objet d'une entrée séparée, la teneur reste inchangée ; des exceptions sont désormais définies.
"	épices tirées de racines ou de rhizomes	1,5	Nouvelles teneurs maximales pour les épices
"	champignons de couche, pleurote en forme d'huître, shiitake	0,3	Inchangé
"	maïs doux	0,1	Inchangé
"	légumes-bulbes	0,1	Fait désormais l'objet d'une entrée séparée, la teneur reste inchangée

Les denrées alimentaires destinées aux sportifs ayant une teneur définie en vitamines et en sels minéraux ou en autres substances pertinentes pour les sportifs, à l'exception des boissons, sont soumises aux mêmes teneurs maximales que les compléments alimentaires. Ces produits, visés à l'art. 37, let. b, de l'ordonnance du DFI sur les denrées alimentaires destinées aux personnes ayant des besoins nutritionnels particuliers (OBNP)⁶, sont assimilables à des compléments alimentaires. Les teneurs autorisées pour les autres denrées alimentaires destinées aux sportifs peuvent être calculées à partir des teneurs maximales pour les produits bruts.

Cadmium :

L'ensemble des teneurs maximales en cadmium sont remplacées. Ces modifications se fondent sur les dispositions du règlement (UE) 2021/1323⁷. Les teneurs maximales pour différentes boissons ont été supprimées. Les teneurs autorisées pour les jus de fruits peuvent être calculées à partir des teneurs maximales pour les fruits et légumes.

Substance	Denrée alimentaire	Teneur maximale (mg/kg)	Modification
Cadmium	algues	3	Supprimé
"	boissons sans alcool	0,01	Supprimé
"	pleurotes en forme d'huître	0,15	Modifié, fait désormais l'objet d'une entrée séparée
"	ananas	0,02	Modifié, fait désormais l'objet d'une entrée séparée
"	aubergines	0,03	Modifié, fait désormais l'objet d'une entrée séparée
"	bananes	0,02	Modifié, fait désormais l'objet d'une entrée séparée
"	baies et petits fruits	0,03	Modifié, fait désormais l'objet d'une entrée séparée
"	légumes-feuilles et fines herbes fraîches	0,1	Modifié, fait désormais l'objet d'une entrée séparée
"	choux à feuilles	0,1	Modifié, fait désormais l'objet d'une entrée séparée
"	arachides	0,2	Modifié
"	viande de bovin, de mouton, de porc et de volaille	0,05	Inchangé
"	viande d'équidés	0,2	Inchangé
"	herbes fraîches	0,2	Fait désormais l'objet d'une entrée séparée, la teneur reste inchangée
"	légumes-fruits	0,02	Modifié, fait désormais l'objet d'une entrée séparée
"	jus de fruits, jus de fruits dilués, nectars de fruits et sirops de fruits	0,03	Supprimé
"	vinaigre de fermentation et acide acétique comestible	0,02	Inchangé
"	gélatine	0,5	Inchangé
"	fruits et légumes	0,05	Supprimé, les groupes de fruits et légumes font l'objet d'entrées séparées
"	orge	0,05	Modifié, fait désormais l'objet d'une entrée séparée

⁶ RS 817.022.104

⁷ Règlement (UE) 2021/1323 de la Commission du 10 août 2021 modifiant le règlement (CE) n° 1881/2006 en ce qui concerne les teneurs maximales en cadmium dans certaines denrées alimentaires, JO L 288 du 11.8.2021, p. 13.

Substance	Denrée alimentaire	Teneur maximale (mg/kg)	Modification
"	préparations à base de céréales et aliments pour bébés destinés aux nourrissons et aux enfants en bas âge	0,04	Inchangé
"	boissons pour nourrissons et enfants en bas âge	0,02	Nouveau
"	céréales	0,1	Modifié (exceptions)
"	fruits à coque	0,2	Nouveau
"	blé dur	0,18	Modifié, fait désormais l'objet d'une entrée séparée
"	légumineuses potagères	0,02	Modifié, fait désormais l'objet d'une entrée séparée
"	framboises	0,04	Modifié, fait désormais l'objet d'une entrée séparée
"	légumineuses	0,04	Modifié, fait désormais l'objet d'une entrée séparée
"	poudre de cacao (100 % de matière sèche totale de cacao)	0,6	Inchangé
"	fruits à pépins	0,02	Modifié, fait désormais l'objet d'une entrée séparée
"	kiwis	0,02	Modifié, fait désormais l'objet d'une entrée séparée
"	ail	0,05	Modifié, fait désormais l'objet d'une entrée séparée
"	céleri-rave	0,15	Modifié, fait désormais l'objet d'une entrée séparée
"	brassicacées	0,04	Modifié, fait désormais l'objet d'une entrée séparée
"	collagène	0,5	Inchangé
"	céphalopodes	1	Inchangé
"	crabes et crustacés de type crabe (<i>Brachyura</i> et <i>Anomura</i>)	0,5	Inchangé
"	crustacés	0,5	Inchangé
"	champignons de culture	0,05	Modifié, fait désormais l'objet d'une entrée séparée
"	poireaux	0,04	Modifié, fait désormais l'objet d'une entrée séparée
"	denrées alimentaires destinées aux sportifs ayant une teneur définie en vitamines et en sels minéraux ou en autres substances pertinentes pour les sportifs	1	Nouveau, comme compléments alimentaires
"	foie de bovin, de mouton, de porc, de volaille et d'équidés	0,5	Inchangé
"	graines de lin	0,5	Modifié, fait désormais l'objet d'une entrée séparée
"	mangues	0,02	Modifié, fait désormais l'objet d'une entrée séparée
"	raifort	0,2	Modifié, fait désormais l'objet d'une entrée séparée
"	graines de pavot	1,2	Modifié, fait désormais l'objet d'une entrée séparée
"	mollusques bivalves	1	Inchangé
"	chair musculaire du poisson suivant : auxide (<i>Auxis species</i>)	0,15	Modifié
"	chair musculaire des poissons suivants : bichique (<i>Sicyopterus lagocephalus</i>) maquereau (<i>Scomber species</i>) thon (<i>Thunnus species</i> <i>Euthynnus species</i> , <i>Katsuwonus pelamis</i>)	0,1	Inchangé
"	chair musculaire des poissons suivants : anchois (espèce <i>Engraulis</i>) espadon (<i>Xiphias gladius</i>) sardine (<i>Sardina pilchardus</i>)	0,25	Inchangé
"	chair musculaire de poisson	0,05	Inchangé
"	compléments alimentaires	1	Inchangé
"	compléments alimentaires composés exclusivement ou principalement d'algues marines séchées, de produits issus d'algues marines ou de mollusques bivalves séchés	3	Inchangé
"	rognons de bovin, de mouton, de porc, de volaille et d'équidés	1	Inchangé
"	fruits	0,05	Modifié
"	vin de fruits sans alcool	0,03	Supprimé
"	graines oléagineuses	0,1	Modifié
"	papayes	0,02	Modifié, fait désormais l'objet d'une entrée séparée
"	panais	0,2	Modifié, fait désormais l'objet d'une entrée séparée
"	persils à grosse racine	0,05	Modifié, fait désormais l'objet d'une entrée séparée
"	pignons	0,3	Modifié, fait désormais l'objet d'une entrée séparée
"	protéines provenant de légumineuses	0,1	Nouveau

Substance	Denrée alimentaire	Teneur maximale (mg/kg)	Modification
"	graines de colza	0,15	Modifié, fait désormais l'objet d'une entrée séparée
"	betteraves	0,06	Modifié, fait désormais l'objet d'une entrée séparée
"	riz et quinoa	0,15	Modifié, fait désormais l'objet d'une entrée séparée
"	radis	0,02	Modifié, fait désormais l'objet d'une entrée séparée
"	seigle	0,05	Modifié, fait désormais l'objet d'une entrée séparée
"	préparations pour nourrissons et préparations de suite produites à partir de protéines de lait de vache ou d'hydrolysats de protéines	0,01	Modifié ; il est inutile de reprendre en Suisse la notion de « préparation pour enfants en bas âge », introduite dans l'UE, car de tels produits relèvent des préparations de suite.
"	"	0,005	Modifié ; il est inutile de reprendre en Suisse la notion de « préparation pour enfants en bas âge », introduite dans l'UE, car de tels produits relèvent des préparations de suite.
"	préparations pour nourrissons et préparations de suite produites à partir d'isolats de protéines de soja seules ou mélangées à des protéines de lait de vache	0,02	Modifié ; il est inutile de reprendre en Suisse la notion de « préparation pour enfants en bas âge », introduite dans l'UE, car de tels produits relèvent des préparations de suite.
"	"	0,01	Modifié ; il est inutile de reprendre en Suisse la notion de « préparation pour enfants en bas âge », introduite dans l'UE, car de tels produits relèvent des préparations de suite.
"	chocolat (chocolat au lait) avec < 30 % de matière sèche totale de cacao	0,1	Inchangé
"	chocolat avec ≥ 30 % et < 50 % de matière sèche totale de cacao	0,3	Inchangé
"	chocolat avec ≥ 50 % et < 70 % de matière sèche totale de cacao	0,8	Inchangé
"	chocolat ≥ 70 % de matière sèche totale de cacao	0,9	Inchangé
"	scorsonères	0,2	Modifié, fait désormais l'objet d'une entrée séparée
"	graines de moutarde	0,3	Modifié, fait désormais l'objet d'une entrée séparée
"	plants de moutarde	0,2	Nouveau
"	shiitake	0,15	Modifié, fait désormais l'objet d'une entrée séparée
"	fèves de soja	0,2	Inchangé
"	graines de tournesol	0,5	Modifié, fait désormais l'objet d'une entrée séparée
"	sel comestible	0,5	Inchangé
"	navets	0,05	Modifié, fait désormais l'objet d'une entrée séparée
"	épinards et feuilles similaires	0,2	Modifié, fait désormais l'objet d'une entrée séparée
"	céleri-branche	0,1	Modifié, fait désormais l'objet d'une entrée séparée
"	légumes à tiges	0,03	Modifié, fait désormais l'objet d'une entrée séparée
"	fruits à noyau	0,02	Modifié, fait désormais l'objet d'une entrée séparée
"	olives de table	0,02	Modifié, fait désormais l'objet d'une entrée séparée
"	légumes-racines et légumes-tubercules tropicaux	0,05	Modifié, fait désormais l'objet d'une entrée séparée
"	germes de blé	0,2	Modifié, fait désormais l'objet d'une entrée séparée
"	son de blé	0,15	Modifié, fait désormais l'objet d'une entrée séparée
"	gluten de blé	0,15	Nouveau
"	vermouth et bitter sans alcool	0,03	Supprimé
"	champignons sauvages	0,5	Modifié, fait désormais l'objet d'une entrée séparée
"	légumes-racines et légumes-tubercules	0,1	Modifié

Substance	Denrée alimentaire	Teneur maximale (mg/kg)	Modification
"	agrumes	0,02	Modifié, fait désormais l'objet d'une entrée séparée
"	légumes-bulbes	0,03	Modifié, fait désormais l'objet d'une entrée séparée

Pour les denrées alimentaires destinées aux sportifs ayant une teneur définie en vitamines et en sels minéraux ou en autres substances pertinentes pour les sportifs, à l'exception des boissons : cf. explications détaillées précédemment en lien avec le plomb.

Mercure :

L'OPOVA fixe des teneurs maximales en mercure provenant aussi de la contamination de l'environnement. D'où la référence à l'ordonnance dans la liste. Par ailleurs, les teneurs maximales pour différentes boissons ont été supprimées. Les teneurs autorisées pour les jus de fruits peuvent être calculées à partir des teneurs maximales pour les fruits et légumes.

Pour les denrées alimentaires destinées aux sportifs ayant une teneur définie en vitamines et en sels minéraux ou en autres substances pertinentes pour les sportifs, à l'exception des boissons : cf. explications détaillées précédemment en lien avec le plomb.

Annexe 4

Les teneurs maximales en 3-MCPD dans les graisses et huiles provenant de différentes sources reprennent celles du règlement (UE) 2020/1322⁸. Sur la base de ce règlement, les teneurs maximales en esters d'acides gras de glycidol également sont adaptées et complétées. Il est inutile de reprendre en Suisse la notion de « préparation destinée aux enfants en bas âge », introduite dans l'UE, car de tels produits relèvent des préparations de suite.

Annexe 6

Des teneurs maximales en hydrocarbures aromatiques polycycliques sont fixées pour les poudres de denrées alimentaires d'origine végétale utilisées pour la préparation de boissons. Celles-ci se fondent sur les dispositions du règlement (UE) 2020/1255⁹.

Annexe 8

Les teneurs maximales en acide érucique sont mises à jour sur la base du règlement (UE) 2019/1870¹⁰.

De nouvelles teneurs maximales en alcaloïdes tropaniques sont introduites pour plusieurs denrées alimentaires sur la base du règlement (UE) 2021/1408¹¹. Les teneurs maximales existantes en atropine et en scopolamine sont ainsi étendues aux préparations à base de céréales et autres aliments pour nourrissons et enfants en bas âge contenant du maïs.

L'ordonnance intègre désormais les teneurs maximales en alcaloïdes pyrrolizidiniques de différentes denrées alimentaires. La partie A fixe la définition de la valeur somme, et la partie B les teneurs maximales. Ces dispositions se fondent sur le règlement (UE) 2020/2040¹².

⁸ Règlement (UE) 2020/1322 de la Commission du 23 septembre 2020 modifiant le règlement (CE) n° 1881/2006 en ce qui concerne les teneurs maximales en 3-monochloropropanediol (3-MCPD), en esters d'acides gras de 3-MCPD et en esters d'acides gras de glycidol dans certaines denrées alimentaires, JO L 310 du 24.9.2020, p. 2.

⁹ Règlement (UE) 2020/1255 de la Commission du 7 septembre 2020 modifiant le règlement (CE) n° 1881/2006 en ce qui concerne les teneurs maximales en hydrocarbures aromatiques polycycliques (HAP) des viandes, produits à base de viande, poissons et produits de la pêche fumés de façon traditionnelle et fixant une teneur maximale en HAP pour les poudres de denrées alimentaires d'origine végétale utilisées pour la préparation de boissons, JO L 293 du 8.9.2020, p. 1.

¹⁰ Règlement (UE) 2019/1870 de la Commission du 7 novembre 2019 modifiant et corrigeant le règlement (CE) n° 1881/2006 en ce qui concerne dans les teneurs maximales en acide érucique et en acide cyanhydrique dans certaines denrées alimentaires, JO L 289 du 8.11.2019, p. 37.

¹¹ Règlement (UE) 2021/1408 de la Commission du 27 août 2021 modifiant le règlement (CE) n° 1881/2006 en ce qui concerne les teneurs maximales de certaines denrées alimentaires en alcaloïdes tropaniques, JO L 304 du 30.8.2021, p. 1.

¹² Règlement (UE) 2020/2040 de la Commission du 11 décembre 2020 modifiant le règlement (CE) n° 1881/2006 en ce qui concerne les teneurs maximales en alcaloïdes pyrrolizidiniques dans certaines denrées alimentaires, JO L 420 du 14.12.2020, p. 1.

Annexe 11

Des études et enquêtes menées en Suisse¹³ ont montré que la valeur indicative en acrylamide dans les pommes frites pouvait être abaissée à 200 µg/kg, une valeur gage d'une protection plus élevée du consommateur.

III. Conséquences

1. Conséquences pour la Confédération

Aucune.

2. Conséquences pour les cantons et les communes

Les autorités cantonales d'exécution doivent appliquer les nouvelles exigences. La charge de travail ne s'en trouve cependant pas augmentée, car l'infrastructure est déjà en place.

3. Conséquences pour l'économie

Les établissements du secteur alimentaire doivent veiller à ce que leurs produits soient conformes aux nouvelles exigences. Étant donné que ces dernières sont alignées sur celles de l'UE, les exportations à destination de l'UE et les importations en provenance de l'UE s'en trouvent simplifiées. La charge de travail en lien avec l'autocontrôle reste donc inchangée.

IV. Compatibilité avec les engagements internationaux de la Suisse

La Suisse est tenue de se conformer aux exigences de l'UE en matière de denrées alimentaires d'origine animale. La révision de l'ordonnance permet de concrétiser cette obligation.

¹³ K. Grob et al. Eur Food Res Technol (2003) 217:185–194. French fries with less than 100 µg/kg acrylamide. A collaboration between cooks and analysts und M. Biedermann et al. Food Additives and Contaminants (2010) 27(10): 1352–1362. Acrylamide monitoring in Switzerland, 2007–2009: results and conclusions.



Rapport explicatif concernant la modification de l'ordonnance du DFI sur les compléments alimentaires (OCAI, RS 817.022.14)

du ...

I. Contexte

La présente révision a pour objectif d'adapter l'OCAI à l'évolution des connaissances scientifiques et techniques, et au droit de l'UE.

II. Commentaire des dispositions

Art. 3, al. 1, 4, let. b, et 7, let. f

La disposition relative à l'indication de la dénomination spécifique (art. 3, al. 1) est adaptée sur la base de l'art. 6, par. 1, de la directive 2002/46/CE¹. Ainsi, la dénomination spécifique « complément alimentaire » suffira à l'avenir. L'obligation de compléter la dénomination spécifique par les noms des catégories des vitamines, des sels minéraux ou des autres substances caractérisant le produit, ou par une mention relative à la nature des vitamines, des sels minéraux ou des autres substances prévue à l'art. 6, par. 3, let. a, de la directive 2002/46/CE passe de l'actuel art. 3, al. 1, à l'art. 3, al. 7, let. f. Cette disposition est par conséquent harmonisée avec le droit de l'UE.

Afin de pouvoir mentionner une autre substance, il faut qu'un complément alimentaire contienne par dose journalière recommandée au moins 15 % de la quantité maximale prévue à l'annexe 1, partie B. La quantité maximale est définie non pas en fonction des besoins, mais afin de garantir la protection de la santé. Or, dans certains cas, on peut parler de quantité significative même si le complément alimentaire contient moins de 15 % de la quantité maximale. L'art. 3, al. 4, let. b, est donc complété de sorte à permettre à titre exceptionnel un pourcentage inférieur si des données et informations scientifiques généralement reconnues peuvent attester que la substance est présente en une quantité qui permette d'obtenir un effet nutritionnel ou physiologique. La preuve doit être documentée dans le cadre de l'autocontrôle.

Annexes

Annexe 1, partie A

Par son règlement d'exécution (UE) 2020/16², l'UE a autorisé l'utilisation de chlorure de nicotinamide riboside en tant que nouvel aliment dans les compléments alimentaires à une quantité maximale de 300 mg dans ceux destinés à la population adulte en général (à l'exception des femmes enceintes et qui allaitent) et de 230 mg dans ceux destinés aux femmes enceintes et qui allaitent. De plus, par le

¹ Directive 2002/46/CE du Parlement européen et du Conseil du 10 juin 2002 relative au rapprochement des législations des États membres concernant les compléments alimentaires, JO L 183 du 12.7.2002, p. 51 ; modifiée en dernier lieu par le règlement (UE) 2021/418, JO L 83 du 10.3.2021, p. 1

² Règlement d'exécution (UE) 2020/16 de la Commission du 10 janvier 2020 autorisant la mise sur le marché de chlorure de nicotinamide riboside en tant que nouvel aliment en application du règlement (UE) 2015/2283 du Parlement européen et du Conseil, et modifiant le règlement d'exécution (UE) 2017/2470 de la Commission, JO L 7 du 13.1.2020, p. 6



règlement (UE) 2021/418³, le chlorure de nicotinamide riboside a été inscrit comme complexe autorisé pour la niacine à l'annexe II de la directive 2002/46/UE, raison pour laquelle il est aussi ajouté à l'annexe 2 de la présente ordonnance. La quantité maximale admise de niacine par jour est complétée en conséquence en vue de l'utilisation de ce complexe.

Annexe 1, partie B

Dans son avis n° 052/2019 du 20 décembre 2019⁴, l'Institut fédéral allemand d'évaluation des risques (BfR) a déduit des valeurs de référence concernant les apports journaliers tolérables pour les adultes quant à la consommation isolée des acides aminés à chaîne ramifiée leucine, isoleucine et valine (séparément ou combinés). Ces apports peuvent compléter l'alimentation. Les quantités maximales pour les acides aminés L-isoleucine, L-leucine et L-valine sont donc adaptées sur la base de cet avis.

Annexe 2

Par son règlement (UE) 2021/418⁵, l'UE a ajouté le citrate-malate de magnésium et le chlorure de nicotinamide riboside comme complexes admis pour le magnésium et la niacine à l'annexe II de la directive 2002/46/CE. C'est pourquoi ces deux complexes sont aussi inscrits à l'annexe 2 du texte suisse au titre de complexes admis pour le magnésium et la niacine dans les compléments alimentaires.

III. Conséquences

1. Conséquences pour la Confédération, les cantons et les communes

Aucune.

2. 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. 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.

IV. Compatibilité avec les engagements internationaux de la Suisse

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

³ Règlement (UE) 2021/418 de la Commission du 9 mars 2021 modifiant la directive 2002/46/CE du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne le chlorure de nicotinamide riboside et le citrate-malate de magnésium utilisés dans la fabrication des compléments alimentaires et les unités de mesure utilisées pour le cuivre, JO L 83 du 10.3.2021, p. 1

⁴ Avis n° 052/2019 du BfR du 20 décembre 2019 : compléments alimentaires – des acides aminés isolés à chaîne ramifiée peuvent être nocifs pour la santé en cas d'apport élevé (en allemand)

⁵ Voir note de bas de page 2.



Rapport explicatif

concernant la modification de l'ordonnance du DFI sur les denrées alimentaires destinées aux per- sonnes ayant des besoins nutritionnels particuliers (OBNP, RS 817.022.104)

du

I. Contexte

Dans le cadre de la présente révision, l'Ordonnance sur les denrées alimentaires destinées aux personnes ayant des besoins nutritionnels particuliers (OBNP, RS 817.022.104) a été modifiée pour s'adapter à l'état des connaissances scientifiques, pour augmenter la sécurité des consommateurs et des enfants en bas âge ainsi que pour s'aligner avec certaines modifications législatives introduites par l'Union européenne.

II. Commentaire des dispositions

Article 40, alinéa 4^{bis}

Les aliments pour sportifs qui sont commercialisés sous forme concentrée sous forme de dragées, exposent la population à des risques comparables à ceux encourus lors de la consommation de compléments alimentaires. La composition de certains produits présents sur le marché pouvant même être identique, l'un commercialisé comme aliment pour sportifs, l'autre comme complément alimentaire. Pour cette raison le DFI a décidé d'étendre l'obligation pour certaines indications aux aliments pour sportifs. Cette modification inclut 3 nouvelles mentions qui devront dès à présent faire partie des informations qui doivent figurer sur les emballages des aliments pour sportifs. La présente modification a donc l'objectif d'élever le niveau de sécurité des consommateurs, y compris des enfants en bas âge, pour lesquels un risque pour la santé ne pourrait pas être exclu lors de l'ingestion accidentelle de certains de ces produits.

Article 40, alinéa 4^{ter}

La déclaration nutritionnelle, des aliments pour sportifs ayant une teneur définie en vitamines et en sels minéraux ou en autres substances pertinentes pour les sportifs, n'est plus obligatoire. Si ces substances figurent volontairement dans la déclaration nutritionnelle, les exigences posées par l'art. 40, alinéa 4^{quater} doivent être remplies.

Article 40, alinéa 4^{quater}

Pour les aliments pour sportifs selon l'art. 37, let. b, comme cela s'applique déjà pour les compléments alimentaires (cf. art. 3, al. 4, ordonnance du DFI sur les compléments alimentaires [RS 817.022.14]), des quantités minimales à respecter ont été introduites si l'on souhaite afficher une mention relative à l'une ou l'autre substance. En dérogation à l'annexe 10, parti A, chiffre 2 OI DAL, les quantités significatives de vitamines et de sels minéraux sont exprimées par dose journalière recommandée.

Article 40, alinéa 5

L'alinéa a été abrogé. Les dispositions sur l'osmolarité concernant l'isotonie et l'hypotonie sont désormais contenues dans l'Ordonnance concernant l'information sur les denrées alimentaires (OIDAI).

Annexe 1

Le composé L-méthylfolate de calcium est identique à la forme naturelle de l'acide folique présente dans le lait maternel. Dans son avis du 27 novembre 2019¹, l'EFSA a conclu que le L-méthylfolate de calcium est une source à partir de laquelle le folate est biodisponible et qu'il est sûr dans le cadre des utilisations et des doses proposées pour la population cible, c'est-à-dire les nourrissons (< 12 mois) et les enfants en bas âge (12 mois - < 36 mois).

Afin de permettre l'utilisation du composé aussi dans les aliments pour nourrissons, aliments de suite et préparations à base de céréales et denrées alimentaires pour bébés, qui n'était jusqu'à présent pas prévue, l'entrée correspondante du tableau à l'annexe 1 OBNP a été adaptée en conséquence.

Cette modification est conforme à la modification apportée par le règlement délégué (UE) 2021/571 de la commission².

Annexe 8

Pour des raisons de sécurité et de clarté juridique, l'UE a décidé d'aligner la définition des résidus de pesticide figurant dans les règlements délégués (UE) 2016/127 et (UE) 2016/128 sur la définition contenue à l'article 3, paragraphe 2, point c), du règlement (CE) no 396/2005.

Étant donné que les définitions des résidus des substances actives devraient s'appliquer telles qu'elles figurent dans le règlement (CE) no 396/2005, l'UE a décidé qu'il convient d'inscrire uniquement les composés parents des substances actives sur les listes établies aux annexes IV et V des règlements délégués (UE) 2016/127 et (UE) 2016/128 eu égard aux futures modifications du règlement (CE) no 396/2005.

Par la présente révision l'OBNP a été alignée au règlement délégué (UE) 2021/1041 de la commission³.

Annexe 11

Les acides aminés BCAA (L-isoleucine, L-leucine et L-valine) reçoivent de nouvelles quantités maximales admises pour les adultes, conformément aux résultats de l'évaluation de risques, basée sur les dernières connaissances scientifiques en la matière, effectuée et présentée par BfR dans son Avis n° 052/2019 du 20 décembre 2019⁴.

III. Conséquences

Conséquences pour la Confédération, les cantons, les communes et économiques

Aucune.

IV. Compatibilité avec les engagements internationaux de la Suisse

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

¹ Groupe NDA (groupe scientifique sur les produits diététiques, la nutrition et les allergies) de l'EFSA, «Scientific Opinion on Calcium l-methylfolate as a source of folate added for nutritional purposes to infant and follow-on formula, baby food and processed cereal-based food», EFSA Journal, doi: 10.2903/j.efsa.2020.5947.

² Règlement délégué (UE) 2021/571 de la commission du 20 janvier 2021 modifiant l'annexe du règlement (UE) no 609/2013 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne la liste des substances qui peuvent être ajoutées aux préparations pour nourrissons et aux préparations de suite, ainsi qu'aux denrées alimentaires pour bébés et aux préparations à base de céréales, JO L 120 du 8.4.2021, p. 1-3.

³ Règlement délégué (UE) 2021/1041 de la commission du 16 avril 2021 modifiant le règlement délégué (UE) 2016/127 en ce qui concerne les exigences relatives aux pesticides dans les préparations pour nourrissons et les préparations de suite, JO L 225/4 du 26.06.2021, p. 4-6

⁴ Compléments alimentaires - Les acides aminés isolés à chaîne ramifiée peuvent affecter la santé en cas de consommation élevée. Avis du BfR n° 052/2019 du 20 décembre 2019.



Rapport explicatif concernant la modification de l'ordonnance du DFI sur les boissons (RS 817.022.12)

du ...

I. Contexte

La présente révision a pour objectif d'adapter l'ordonnance sur les boissons à l'évolution des connaissances scientifiques et techniques et des législations des principaux partenaires commerciaux de la Suisse. Concernant les boissons spiritueuses, il s'agit en particulier de clarifier la question de l'utilisation de lait et de produits laitiers dans la liqueur à base d'œufs et de préciser les dispositions relatives au London gin et à l'utilisation de la dénomination « dry ». La catégorie de boisson spiritueuse « topinambour » a été ajoutée. Pour ce qui est des boissons contenant de la caféine, la modification apportée précise la teneur maximale en caféine autorisée par ration journalière.

II. Commentaire des dispositions

Indication générale

Ne concerne que le texte allemand (« koffein » est remplacé par « coffein » dans l'ensemble du texte).

Art. 38, al. 1

Selon l'actuel al. 1, la teneur en caféine ne doit pas excéder 160 mg/ration journalière indiquée à l'annexe 7 de l'ordonnance du DFI du 16 décembre 2016 sur l'adjonction de vitamines, de sels minéraux et de certaines autres substances aux denrées alimentaires (OASM)¹. Cela signifie que la teneur en caféine maximale autorisée d'une boisson de 500 g contenant de la caféine est de 160 mg. Or, il était difficile de savoir si la quantité maximale de caféine s'entendait toujours pour une boisson prête à la consommation de 500 g, même dans les cas où le producteur indiquait sur l'étiquette une ration journalière spécifique au produit. Pour clarifier la situation, ces deux cas sont désormais explicitement mentionnés. Ainsi, si l'étiquetage d'une boisson contenant de la caféine (par ex. « Energy Drink ») indique une ration journalière spécifique qui diffère de la ration journalière figurant à l'annexe 7 de l'OASM (c'est-à-dire qu'elle est inférieure ou supérieure à 500 g de boisson), la teneur maximale autorisée en caféine de 160 mg se rapporte à la ration journalière déclarée. Si l'étiquetage ne mentionne pas de ration journalière à ne pas dépasser, la teneur maximale autorisée en caféine de 160 mg s'entend pour 500 g de boisson, conformément à l'annexe 7 de l'OASM.

Art. 39, al. 1, let. c, ch. 1, et al. 2

Ne concerne que le texte allemand.

Art. 58, al. 4

Selon la définition actuelle, les plantes à infusion et les fruits à infusion sont les parties de plantes et de fruits ou leurs extraits, qui, par infusion, donnent une boisson aromatique. Eu égard aux méthodes de production utilisées à l'heure actuelle, cette définition n'est plus adaptée. Elle devrait en effet également

¹ RS 817.022.32



s'appliquer aux plantes et aux fruits préparés à froid. C'est pourquoi il convient d'adapter la définition de ces termes et de biffer la mention « par infusion ».

Art. 120

Le London Gin est désormais défini à l'art. 144, al. 4, comme une catégorie de boissons spiritueuses à part entière. Comme celui-ci ne peut faire l'objet d'aucune aromatisation, une modification de l'art. 120 est nécessaire.

Art. 144

Les exigences applicables à la qualité de l'alcool éthylique d'origine agricole sont clairement définies à l'annexe 14. Par conséquent, l'expression « de qualité appropriée » utilisée à l'al. 2 est superflue et peut être biffée. En principe, le gin distillé peut aussi être édulcoré. L'annexe 16 ne prévoit aucune restriction à ce sujet. Par analogie avec le droit européen, la possibilité d'adjoindre le terme « dry » à la dénomination d'un produit non sucré est introduite. C'est pourquoi les conditions sont précisés dans cet alinéa. Même si le London gin est un gin distillé, il forme une catégorie de boissons spiritueuses à part entière. Contrairement au gin distillé, l'arôme du « London Gin » est obtenu exclusivement par la distillation d'alcool éthylique avec des produits végétaux naturels, ce que précise désormais l'al. 4. Le London gin peut également porter la mention « dry », comme le prévoit l'al. 5. Ces dispositions sont analogues à celles du droit européen.

Art. 154, al. 3

L'utilisation de lait et de produits laitiers dans la liqueur à base d'œufs et la liqueur aux œufs doit, à l'avenir, être autorisée. Cette possibilité a également été introduite dans le droit européen.

Art. 161a

Le délai transitoire est d'un an à partir de la date d'entrée en vigueur du nouveau droit. Passé ce délai, les denrées alimentaires et les objets usuels concernés pourront encore être remis au consommateur jusqu'à épuisement des stocks.

Annexe 15

Le titre alcoométrique volumique minimal du topinambour, qui ne figurait pas dans la liste de l'annexe 15, y a été ajouté.

Annexe 16

Les boissons spiritueuses appartenant à la nouvelle catégorie London gin, qui fait désormais l'objet de dispositions spécifiques, peuvent porter la mention « dry » si leur teneur maximale en sucre ne dépasse pas 0,1 gramme par litre. L'annexe 16 est complétée en conséquence.

III. Conséquences

1. Conséquences pour la Confédération, les cantons et les communes

Aucune

2. Conséquences pour l'économie

Aucune

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 sur l'eau potable et l'eau des installations de baignade et de douche accessibles au public

(OPBD, RS 817.022.11)

du ...

I. Contexte

La présente révision permet d'uniformiser et d'expliciter certains termes et d'apporter des clarifications sur la forme. Ces changements répondent notamment aux demandes des autorités d'exécution et des distributeurs d'eau. La présente révision s'accompagne, pour la première fois, de l'établissement d'une liste des substances actives et des procédés de désinfection de l'eau de baignade (annexe 5a), le but étant de dissiper les ambiguïtés existant à ce sujet depuis la dernière révision.

Les modifications d'ordre matériel consécutives à la nouvelle directive (UE) 2020/2184 du 16 décembre 2020¹ concernent seulement l'ajout du bisphénol A dans l'annexe 2. Des adaptations additionnelles au droit européen seront évaluées dans le cadre d'une révision ultérieure, soit parce que les données disponibles dans l'UE et en Suisse restent encore à établir, soit parce que les délais fixés pour la mise en œuvre de nouvelles exigences sont très longs.

II. Commentaires des dispositions

Section 2 Eau potable

Art. 2, let. d

La let. d précise que les installations domestiques font partie de l'installation servant à la distribution d'eau, car les dispositions à l'art. 4 s'appliquent aussi aux propriétaires et exploitants d'installations domestiques (exception faite de l'art. 4, al. 1).

Art. 3 et 4

Pour éviter la cohabitation de plusieurs termes, seul celui d'« installation servant à la distribution d'eau », défini à l'art. 2, est retenu.

L'art. 3, al. 3 est complété, car les propriétaires et les exploitants d'installations domestiques sont exclus de cette disposition.

L'art. 4, al. 4 est complété, car les substances et procédés autorisés à l'annexe 4 doivent, par analogie avec l'art. 12 de la directive (UE) 2020/2184, satisfaire à certaines exigences applicables à une utilisation dans l'eau potable ou aux règles reconnues de la technique. Par le passé, il y a eu des problèmes à ce sujet au niveau des distributeurs d'eau, notamment s'agissant de la pureté des substances. Étant donné le champ d'application de l'ordonnance sur les produits biocides², les produits

¹ Directive (UE) 2020/2184 du Parlement européen et du Conseil du 16 décembre 2020 relative à la qualité des eaux destinées à la consommation humaine, JO L 435 du 23.12.2020, p. 1.

² RS 813.12

biocides destinés à être utilisés dans le secteur alimentaire doivent faire l'objet d'une réglementation séparée. L'exécution de cette disposition est l'affaire des autorités cantonales d'exécution.

Art. 5

Par dérogation à l'art. 2, let. d, les propriétaires et les exploitants d'installations domestiques ne sont pas soumis à l'obligation d'informer.

Section 3 Eau de douche et de baignade

Art. 7

À la let. g, la définition d'« installation de baignade avec régénération biologique » est adaptée pour être conforme aux dernières avancées de la technique. Il faut étancher entièrement le fond des bassins, mais il n'est pas admis de le faire au moyen d'une couche d'argile. Il ne faut pas qu'un changement de l'eau se produise. Une désinfection aux UV est admise pour réduire les germes pathogènes, mais aucun produit chimique de désinfection ou de conservation ne peut être utilisé.

Art. 9

L'eau de douche doit satisfaire non seulement aux exigences microbiologiques (voir les commentaires sur l'annexe 5), mais aussi aux exigences organoleptiques de l'eau potable, afin d'éviter par ex. que des eaux grises ne soient utilisées comme eau de douche. C'est pourquoi l'al. 2 est créé pour renvoyer aux exigences relatives à l'odeur, au goût et à l'aspect.

Art. 10, al. 1

Depuis la dernière révision, il existe un flou concernant les substances actives et procédés de désinfection applicables à l'eau de baignade. L'al. 1 renvoie à la nouvelle annexe 5a. Seuls les produits autorisés pour ces applications conformément à l'ordonnance sur les produits biocides peuvent être utilisés (voir également les commentaires sur l'art. 4, al. 4).

Annexes

Annexe 1

Au ch. 1.2, la mesure des germes aérobies mésophiles est supprimée, car il s'agit d'un paramètre de processus qui permet avant tout de piloter le traitement et qui peut être traité à la place dans le cadre des bonnes pratiques. En outre, ce paramètre ne peut pas toujours être respecté lors d'un traitement biologique (filtration lente sur sable, charbon actif), sans compter que l'influence du point de prélèvement fausse souvent le résultat de la mesure.

Le ch. 2 est précisé, car en matière d'hygiène, ce sont généralement les systèmes de distribution d'eau (robinet, tuyaux, etc.) et non les bonbonnes elles-mêmes qui sont à l'origine de germes.

Méthode d'analyse de référence en microbiologie : étant donné que d'autres méthodes d'analyse sont admises pour autant qu'elles aient été validées par rapport à la méthode de référence, conformément aux protocoles reconnus au plan international, et qu'elles aboutissent aux mêmes évaluations que les méthodes de référence, cette disposition est ajoutée.

Annexe 2

Valeur maximale bisphénol A : le bisphénol A est ajouté à cette annexe avec une valeur maximale sanitaire de 2,5 µg/l, conformément aux exigences de la directive (UE) 2020/2184. Par ailleurs, cette valeur maximale était déjà fixée à l'annexe 13, ch. 3 de l'ordonnance sur les matériaux et objets³ applicable aux matériaux destinés à entrer en contact avec l'eau potable.

Échantillons provenant d'installations domestiques (plomb, cuivre, nickel) : la disposition prévoyant de prélever des échantillons après avoir fait couler un volume de 500 ml est supprimée, car une telle procédure ne permet pas de savoir si l'eau est analysée dans le réseau de distribution ou dans les

³ RS 817.023.21

installations domestiques. La directive (UE) 2020/2184 exige que de tels échantillons soient prélevés au robinet des consommateurs sans faire couler l'eau au préalable.

Dichlorométhane : la valeur maximale de 20 µg/l n'étant pas alignée sur la valeur maximale de 10 µg/l fixée pour les hydrocarbures halogénés volatils, la référence à ce paramètre global est supprimée.

Hydrocarbures halogénés, volatils : le dichlorométhane, dont la teneur maximale est de 20 µg/l, est exclu de ce paramètre global (10 µg/l).

Silicate : les deux valeurs maximales sont supprimées, car ce paramètre n'a pas d'incidence sur la santé s'il est ingéré via l'eau.

Substances figurant à l'annexe 2 de l'ordonnance sur les matériaux et objets : il est précisé linguistiquement que les limites de migration s'appliquent aux substances entrant dans la fabrication de matériaux pouvant entrer en contact avec l'eau potable en *matière plastique*.

Substances figurant à l'annexe 13 de l'ordonnance sur les matériaux et objets : étant donné que les exigences relatives aux matériaux pouvant entrer en contact avec l'eau potable doivent être régies uniquement par l'OPBD et pas, en sus, par l'ordonnance sur les matériaux et objets, une disposition relative aux limites de migration des substances contenues dans les vernis et revêtements est introduite.

Annexe 4

Le titre est adapté pour reprendre les définitions à l'art. 2.

Liste 1 : le titre est adapté pour distinguer les procédés de ceux de la liste 2, car les procédés de désinfection font partie des procédés de traitement.

Liste 2 : le titre est adapté pour dissocier les procédés de ceux de la liste 1, mais aussi pour tenir compte de la protection du réseau et des procédés tels que la désinfection par ultrafiltration, qui ne relèvent pas de la définition classique de la désinfection. Le procédé d'ultrafiltration, qui est utilisé pour séparer physiquement les microorganismes lors du traitement de l'eau (captée dans une source, un lac ou une nappe souterraine) soit comme unique étape de traitement, soit couplé à d'autres étapes de traitement en amont et/ou en aval, est ajouté. La description et le but du traitement à l'argent sont précisés pour être identiques à la liste 5.

Liste 3 : le titre est adapté pour reprendre les définitions à l'art. 2. Désormais, l'addition de substances pour réduire la formation de biofilm exclusivement dans le circuit d'eau chaude des installations domestiques est mentionnée. Ce procédé peut être utilisé lorsque, par ex., les températures recommandées pour prévenir l'apparition de légionelles ne peuvent pas être respectées dans les conduites de l'installation domestique.

Liste 4: la céramique utilisée pour le traitement de l'eau, par ex. dans les membranes d'ultrafiltration, est ajoutée.

Liste 5 : le titre est adapté sur le modèle de la liste 2. La fonction principale de l'argent est précisée et le nitrate d'argent, substance active non autorisée pour les produits biocides, est retiré de la liste.

Liste 6 : le titre est adapté pour reprendre les définitions à l'art. 2. Les entrées relatives aux substances à base d'argent sont adaptées pour concorder avec la liste 3.

Annexe 5

Le tableau est complété de façon à lever toute ambiguïté. L'eau des bassins à eau bouillonnante et des bains de vapeur humide (ch. 3 et 4) doit répondre, outre aux exigences relatives aux légionelles, aux mêmes exigences microbiologiques que l'eau dans les bains (ch. 1). L'eau dans les installations de douche (ch. 5) doit quant à elle satisfaire aux exigences microbiologiques relatives à l'eau potable selon l'annexe 1, ch. 1.4 (voir les commentaires sur l'art. 9).

Méthode d'analyse de référence en microbiologie : étant donné que d'autres méthodes d'analyse sont admises pour autant qu'elles aient été validées par rapport à la méthode de référence, conformément

aux protocoles reconnus au plan international, et qu'elles aboutissent aux mêmes évaluations que les méthodes de référence, cette disposition est ajoutée.

Annexe 5a

Cette nouvelle annexe recense les substances actives et les procédés de désinfection chimique de l'eau de baignade, conformément aux dernières avancées de la technique (voir les commentaires sur l'art. 10, al. 1). Elle se fonde sur les spécifications de la norme SIA 385/9 et sur les substances actives approuvées et les produits biocides autorisés dans ce domaine conformément à l'ordonnance sur les produits biocides.

Annexe 6

Le pH variant en fonction de la température, sa mesure doit être effectuée dans le bassin et non en laboratoire.

III. Conséquences

1. Conséquences pour la Confédération, les cantons et les communes

Aucune.

2. Conséquences pour l'économie

Aucune.

IV. Compatibilité avec les engagements internationaux de la Suisse

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

PROJET



Rapport explicatif concernant la modification de l'ordonnance EDI sur les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires

(ordonnance sur les matériaux et objets, RS 817.023.21)

du ...

I. Contexte

La révision de l'ordonnance sur les matériaux et objets a pour but d'harmoniser le droit suisse avec le droit européen dans le domaine des matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires. Il s'agit principalement de reprendre les dernières modifications du règlement (UE) n° 10/2011 concernant les matériaux et objets en matière plastique¹, qui découlent du règlement (UE) 2020/1245². Le règlement (UE) n° 10/2011, et en particulier les listes de substances admises figurant dans les annexes, doivent être régulièrement adaptés afin de tenir compte des connaissances scientifiques et techniques en ajoutant de nouvelles substances admises ou en adaptant les restrictions d'utilisation.

De plus, les exigences relatives aux matériaux et objets en céramique, en verre, en émail ou en autres matériaux analogues doivent être adaptées au droit européen³.

La réglementation des substances autorisées pour la fabrication des encres d'emballage est adaptée : la partie B de l'annexe 10, dans laquelle des substances non évaluées jusqu'à présent étaient listées, est supprimée. Désormais, toutes les substances respectant les exigences relatives aux substances non listées peuvent être utilisées pour la fabrication des encres d'emballage : elles ne doivent pas migrer vers les denrées alimentaires (migration vers les denrées alimentaires ou le simulant alimentaire < 0,01 mg/kg) et ne pas avoir de propriétés toxicologiques préoccupantes (CMR). De plus, pour les encres d'emballage, une déclaration de conformité doit être établie et un travail de mise en conformité préalable est requis.

Dans la présente ordonnance, la réglementation concernant les matériaux pouvant entrer en contact avec l'eau potable suit largement le droit européen harmonisé pour les matériaux destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires (food contact materials). Dans l'UE, les matériaux pouvant entrer en contact avec l'eau potable font toutefois l'objet d'une réglementation séparée de celle des matériaux destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires. Il n'existe actuellement aucune réglementation européenne harmonisée pour les matériaux pouvant entrer en contact avec l'eau potable. Les procédures de contrôle et d'évaluation définies dans les réglementations des États membres que sont l'Allemagne, la France et les Pays-Bas – auxquelles d'autres pays se conforment déjà dans la pratique – sont nettement plus strictes que celles définies pour les matériaux destinés à

¹ Règlement (UE) n° 10/2011 de la Commission du 14 janvier 2011 concernant les matériaux et objets en matière plastique destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires, JO L 12 du 15.1.2011, p. 1 ; modifié en dernier lieu par le règlement (UE) n° 2020/1245, JO L 288 du 3.9.2020, p. 1.

² Règlement (UE) 2020/1245 de la Commission du 2 septembre 2020 portant modification et rectification du règlement (UE) n° 10/2011 concernant les matériaux et objets en matière plastique destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires, JO L 288 du 3.9.2020, p. 1.

³ Directive 84/500/CEE du Conseil du 15 octobre 1984 en ce qui concerne la déclaration de conformité et les critères de performance de la méthode d'analyse des objets céramiques destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires, JO L 277 du 20.10.1984, p. 12 ; modifiée en dernier lieu par la directive 2005/31/CE de la Commission, JO L 110 du 30.4.2005, p. 36.



entrer en contact avec des denrées alimentaires. De plus, le contrôle est plus coûteux et plus complexe à réaliser. Il est donc indispensable que les matériaux pouvant entrer en contact avec l'eau potable utilisés en Suisse soient aussi soumis à des procédures de contrôle et d'évaluation conformes aux règles techniques généralement reconnues et non à des procédures de contrôle et d'évaluation incorrectes ou insuffisantes pour les matériaux destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires.

II. Commentaire des dispositions

Art. 1, al. 3

L'art. 1, al.3, fait désormais référence à l'ordonnance du DFI sur l'eau potable et l'eau des installations de baignade et de douche accessibles au public (OPBD)⁴, afin que les exigences relatives aux matériaux pouvant entrer en contact avec l'eau potable soient décrites dans une seule ordonnance, pour plus de clarté et une meilleure vue d'ensemble. Cette modification reflète mieux la réglementation actuelle des États membres de l'UE et améliore ainsi la flexibilité pour les adaptations futures.

Art. 8, al. 1^{bis}

Les réglementations relatives aux matériaux pouvant entrer en contact avec l'eau potable concernant le métal ou les alliages en métal ne figurent plus que dans l'OPBD et sont donc supprimées de l'ordonnance sur les matériaux et objets.

Art. 11, al. 2, let. d

Cet alinéa est adapté pour apporter des précisions. Les substances qui ne figurent pas dans le tableau 1 de l'annexe 2 peuvent être utilisées si elles ne présentent pas de risque pour la santé des consommateurs dans l'objet usuel fini.

Cette modification reprend le contenu du règlement (UE) 2020/1245⁵. Les sels d'autres substances provenant d'acides, de phénols ou d'alcools admis peuvent être utilisés, même si les sels eux-mêmes ne figurent pas dans la liste des substances admises à l'annexe 2. La liste des substances admises pour la formation des sels figure dans le tableau 4 de l'annexe 2.

Art. 14, al. 3, let. a

L'annexe 2, ch. 1 de l'ordonnance sur les produits chimiques ne comprend pas de liste substances classées comme « mutagènes », « cancérogènes » ou « toxiques pour la reproduction » (substances CMR) de catégorie 1A, B ou 2. Elle renvoie par contre à la version en vigueur du règlement (CE) n° 1272/2008⁶, qui contient la liste des substances CMR. La référence à la classification chimique des substances en vertu de la législation est adaptée en conséquence.

Art. 20

Au départ, les exigences relatives à la déclaration de conformité pour les matières plastiques recyclées, ou les matériaux et objets en plastique recyclé, étaient reprises du règlement (CE) 282/2008⁷. La formulation actuelle ne permettant qu'une interprétation imprécise des exigences, elle est précisée.

Art. 26, al. 2 et 3

Les exigences relatives à la déclaration de conformité et aux documents d'accompagnement pour les matériaux et objets en céramique sont formulées plus clairement et consignées dans la nouvelle annexe 8a. Désormais, la déclaration de conformité est requise à tous les stades de la

⁴ RS 817.022.11

⁵ Voir note 2 de bas de page.

⁶ Règlement (CE) n° 1272/2008 du Parlement européen et du Conseil du 16 décembre 2008 relatif à la classification, à l'étiquetage et à l'emballage des substances et des mélanges, modifiant et abrogeant les directives 67/548/CEE et 1999/45/CE et modifiant le règlement (CE) n° 1907/2006.

⁷ Règlement (CE) n° 282/2008 de la Commission du 27 mars 2008 relatif aux matériaux et aux objets en matière plastique recyclée destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires et modifiant le règlement (CE) n° 2023/2006, JO L 86 du 28.3.2008, p. 9 ; modifié en dernier lieu par le règlement (UE) n° 2016/1906, JO L 278 du 23.10.2015, p. 11.

commercialisation, y compris pour le commerce de détail. Le contenu de la directive 84/500/CEE⁸ a été repris.

Art. 32, al. 2

Cette modification reprend le contenu du règlement (UE) 2020/1245⁹. Les sels d'autres substances provenant d'acides, de phénols ou d'alcools admis peuvent être utilisés, même si les sels eux-mêmes ne figurent pas dans la liste des substances admises à l'annexe 9. La liste des substances admises pour la formation des sels figure dans le tableau 4 de l'annexe 2.

Art. 35

Désormais, on peut utiliser pour la fabrication des encres d'impression non seulement les substances énumérées dans les annexes 2 et 10, mais aussi d'autres substances satisfaisant aux exigences énoncées aux let. b et c.

Let. a : l'al. 1 en vigueur est repris. La négation est supprimée car d'autres substances sont admises (let. b et c).

Let. b : Les sels d'autres substances provenant d'acides, de phénols ou d'alcools admis peuvent être utilisés, même si les sels eux-mêmes ne figurent pas dans la liste des substances admises à l'annexe 10. La liste des substances admises pour la formation des sels figure dans le tableau 3 de l'annexe 10. Cette modification reprend le contenu du règlement (UE) 2020/1245¹⁰.

Let. c : d'autres substances peuvent être utilisées dans le cadre de l'autocontrôle si aucune migration n'est décelée dans la denrée alimentaire ou le simulant de denrée alimentaire. Dans la mesure où aucune limite de détection spécifique n'est fixée pour certaines substances ou certains groupes de substances, la limite de détection est fixée à 0,01 mg/kg. Les substances présentant des propriétés toxicologiques dangereuses ne doivent pas être utilisées (substances mutagènes, cancérigènes ou toxiques pour la reproduction, connues comme substances CMR selon l'annexe 2, ch. 1, de l'ordonnance sur la protection contre les substances et les préparations dangereuses [Ochim]¹¹).

Art. 35a

Une déclaration de conformité des encres d'emballage sera introduite de manière analogue à celle qui existe déjà pour les matériaux et objets en matière plastique. Cette déclaration de conformité est nécessaire à tous les stades de la commercialisation autre que la vente au détail, et doit être renouvelée après toute modification importante de la composition ou de la production. Les informations devant figurer dans la déclaration de conformité sont énumérées dans la nouvelle annexe 15.

Art. 35b

Cette disposition définit les exigences relatives aux documents nécessaires pour établir une déclaration de conformité ainsi que la responsabilité de leur mise à disposition.

Art. 37, al. 1, let. c, ch. 1

L'annexe 2, ch. 1 de l'ordonnance sur les produits chimiques ne comprend pas de liste substances classées comme « mutagènes », « cancérigènes » ou « toxiques pour la reproduction » (substances CMR) de catégorie 1A, B ou 2. Elle renvoie par contre à la version en vigueur du règlement (CE) n° 1272/2008¹², qui contient la liste des substances CMR. La référence à la classification chimique des substances en vertu de la législation est adaptée en conséquence.

Annexe 2

Modification du texte du renvoi au site internet de l'Office fédéral de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires (OSAV).

⁸ Directive 84/500/CEE du Conseil du 15 octobre 1984 en ce qui concerne la déclaration de conformité et les critères de performance de la méthode d'analyse des objets céramiques destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires, JO L 277 du 20.10.1984, p. 12 ; modifiée en dernier lieu par la directive 2005/31/CE de la Commission, JO L 110 du 30.4.2005, p. 36.

⁹ Voir note 2 de bas de page.

¹⁰ Voir note 2 de bas de page.

¹¹ RS 813.11

¹² Voir note 6 de bas de page.

Ch. 1 : Dans le tableau 1 « Liste des substances », les entrées relatives à la substance n° 5119 « 1,1,3-phénylènediamine » et à la substance n° 1134 « antimony trioxide » ont été adaptées. Les entrées relatives à la substance n° 5328 « argile montmorillonite modifiée par le bromure d'hexadécyltriméthylammonium », à la substance n° 5329 « acide phosphoreux, ester de triphényle, polymère avec alpha-hydro-oméga-hydroxypoly[oxy(méthyl-1,2-éthanédiyle)], ester alkylique C10-16 » et la substance n° 5330 « dioxyde de titane traité en surface avec de l'alumine fluorée » ont été ajoutées. Cette modification reprend le contenu du règlement (UE) 2020/1245¹³.

Ch. 2.3.1 : Les restrictions concernant l'utilisation de différents métaux et substances dans les matériaux et objets en matière plastique qui, sous réserve du respect des exigences correspondantes, peuvent aussi être utilisés pour la production de sels admis, sont mises à jour. Le tableau 4 est introduit à cet effet. Cette modification reprend le contenu du règlement (UE) 2020/1245¹⁴.

Ch. 2.3.2 : Les restrictions concernant les amines aromatiques primaires dans les matériaux et objets en matière plastique sont précisées et adaptées. Cette modification reprend le contenu du règlement (UE) 2020/1245¹⁵.

Ch. 2.3.4 : Les réglementations relatives aux matières plastiques pouvant entrer en contact avec l'eau potable ne figurent plus que dans l'OPBD et sont donc supprimées de l'ordonnance sur les matériaux et objets.

Ch. 3 : Les entrées 28 et 29 ont été ajoutées au tableau 5 concernant les « Notes relatives au contrôle de conformité ». Cette modification reprend le contenu du règlement (UE) 2020/1245¹⁶.

Annexe 3

À la let. f, les exigences relatives à la déclaration de conformité des matériaux et objets en matière plastique sont adaptées aux dispositions du règlement (UE) 2020/1245¹⁷. Concrètement, les indications nécessaires concernant les substances utilisées et leurs produits de dégradation sont formulées plus clairement.

Annexe 4

La modification de l'annexe reprend le contenu du règlement (UE) 2020/1245¹⁸. Aux points **2.3.1**, **2.3.2**, **2.3.3.1**, **2.3.3.2**, **2.4.2.1.3**, **let. d** et **2.4.2.1.6**, diverses exigences relatives aux conditions d'essai et de contact sont adaptées. La stabilité des objets et matériaux réutilisables en matière plastique est définie de manière plus stricte. Si la migration d'une substance augmente au cours des trois mesures, le matériau ou l'objet n'est pas conforme, même si les valeurs mesurées sont à chaque fois inférieures à la LMS.

Annexe 8

Les règles générales pour déterminer le taux de cession de plomb et de cadmium, ainsi que les méthodes d'analyses à utiliser, sont précisées au point 3 de l'annexe. À cet effet, il est fait référence aux annexes I et II de la directive 84/500/CEE¹⁹.

Annexe 8a

Cette nouvelle annexe précise les exigences relatives à la déclaration de conformité des matériaux et objets en céramique. Le contenu de l'annexe III de la directive 84/500/CEE²⁰ a été repris.

Annexe 9

Modification du texte du renvoi au site internet de l'OSAV.

¹³ Voir note 2 de bas de page.

¹⁴ Voir note 2 de bas de page.

¹⁵ Voir note 2 de bas de page.

¹⁶ Voir note 2 de bas de page.

¹⁷ Voir note 2 de bas de page.

¹⁸ Voir note 2 de bas de page.

¹⁹ Directive 84/500/CEE du Conseil du 15 octobre 1984 relative au rapprochement des législations des États membres en ce qui concerne les objets céramiques destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires, JO L 277 du 20.10.1984, p. 12 ; modifiée en dernier lieu par la directive 2005/31/CE de la Commission, JO L 110 du 30.4.2005, p. 36.

²⁰ Voir note 19 de bas de page.

Ch. 2.2.1 : Les restrictions concernant l'utilisation de différents métaux et substances dans les matériaux et objets en silicone qui, sous réserve du respect des exigences correspondantes, peuvent aussi être utilisés pour la production de sels admis sont mises à jour. Le tableau 4 est introduit à cet effet. Cette modification reprend le contenu du règlement (UE) 2020/1245²¹.

Ch. 2.2.2 : Les restrictions concernant les amines aromatiques primaires dans les matériaux et objets en silicone sont précisées et adaptées. Cette modification reprend le contenu du règlement (UE) 2020/1245²².

Annexe 10

Modification du texte du renvoi au site internet de l'OSAV.

Ch. 1.1 / tableau 1 : La colonne 6 du tableau 1 et les explications relatives à la colonne 6 sont supprimées. Les colonnes suivantes sont déplacées vers la gauche. Les substances non évaluées ne figurent plus dans l'annexe 10. Toutes les substances qui respectent les exigences de l'art. 35, let. c, peuvent toutefois être utilisées pour la fabrication des encres d'emballage.

Ch. 2.2 : Les conditions d'utilisation pour les substances mentionnées au point 2.2.1 de la partie B sont supprimées. Les entrées suivantes concernant la limitation de certaines substances sont déplacées de manière à ne pas créer de lacune dans la numérotation.

Ch. 2.2.2 : Les restrictions concernant les amines aromatiques primaires dans les encres d'emballage sont précisées et adaptées. Cette modification reprend le contenu du règlement (UE) 2020/1245²³.

Ch. 2.2.5 : Les restrictions concernant l'utilisation de différents métaux et substances dans les encres d'emballage qui, sous réserve du respect des exigences correspondantes, peuvent aussi être utilisés pour la production de sels admis, sont mises à jour. Le tableau 3 est introduit à cet effet. Cette modification reprend le contenu du règlement (UE) 2020/1245²⁴.

Annexe 13

Ch. 3 : Les réglementations relatives aux matériaux pouvant entrer en contact avec l'eau potable concernant les vernis et revêtements ne figurent plus que dans l'OPBD et sont donc supprimées de l'ordonnance sur les matériaux et objets.

Annexe 15

Cette nouvelle annexe fixe les informations devant figurer dans la déclaration de conformité des encres d'emballage. Les exigences correspondent, dans la mesure du possible, à celles de la déclaration de conformité pour les matériaux et objets en matière plastique conformément à l'annexe 3.

III. Conséquences pour la Confédération, les cantons, les communes et l'économie

La modification proposée ne devrait avoir aucune conséquence pour la Confédération, les cantons et les communes. Les conséquences pour l'économie devraient être limitées, étant donné que les efforts liés à la soumission des dossiers pour des substances de la partie B révisée et au travail de mise en conformité se fondent dans ceux qui doivent déjà être fournis pour réaliser l'autocontrôle conformément au droit en vigueur.

IV. Compatibilité avec les engagements internationaux de la Suisse

La présente modification permet la mise en conformité avec le droit européen. Elle est compatible avec les engagements internationaux de la Suisse.

²¹ Voir note 2 de bas de page.

²² Voir note 2 de bas de page.

²³ Voir note 2 de bas de page.

²⁴ Voir note 2 de bas de page.



Rapport explicatif relatif à la modification de l'ordonnance du DFI réglant l'hygiène dans la production laitière (OHyPL, RS 916.351.021.1)

du ...

I. Contexte

Les modifications présentées ici permettent d'adapter l'OHyPL à l'état actuel des connaissances scientifiques et techniques. Tant que la sécurité des denrées alimentaires et la qualité du lait sont garanties, il convient d'éviter autant que possible de créer des obstacles qui compliqueraient le travail des systèmes de production de lait et pourraient porter préjudice à leur développement futur.

II. Commentaire des dispositions

Art. 10, al. 4, 1^{re} phrase

La première phrase est inutile et peut être biffée. Le colostrum est en effet déjà défini à l'art. 86, al. 1, de l'ordonnance du DFI du 16 décembre 2016 sur les denrées alimentaires d'origine animale¹.

Art. 14, al. 4, 6 et 7

L'al. 6 en vigueur prévoit que la première traite peut être entreposée pendant 48 heures au maximum jusqu'à son acheminement vers l'établissement de transformation. Comme les volumes de production sont faibles, les distances jusqu'au prochain établissement transformant du lait de brebis ou de chèvre sont souvent très importantes. De plus, vu qu'il n'y a parfois pas de collecte régulière, les petits producteurs de lait de brebis ou de chèvre ne peuvent pas toujours respecter ces dispositions. Aux termes de l'art. 3, al. 1, de l'ordonnance du 20 octobre 2010 sur le contrôle du lait², les producteurs de lait sont responsables de l'hygiène de la production laitière. Ils veillent à ce que les prescriptions concernant l'hygiène (y compris les exigences applicables au lait) soient respectées et à ce que les équipements et les moyens auxiliaires soient employés conformément à l'usage auquel ils sont destinés. Tant que les producteurs de lait parviennent à garantir la sécurité alimentaire et la qualité du lait par d'autres mesures, l'entreposage de la première traite pendant plus de 48 heures jusqu'à son acheminement vers l'établissement de transformation doit désormais être autorisé. L'al. 6 est donc abrogé et l'al. 4 est adapté.

La quatrième phrase de l'al. 7, selon laquelle la sécurité alimentaire doit être garantie à tout moment, est obsolète et doit être abrogée. Selon les art. 2, al. 2, et 7 de la loi du 14 juin 2014 sur les denrées alimentaires³, la sécurité des denrées alimentaires doit être assurée pour toutes les étapes de la production, de la transformation et de la distribution, y compris la production primaire, dans la mesure où celle-ci est destinée à la fabrication de denrées alimentaires ou des objets usuels. Ainsi, les transformateurs de lait ne sont pas les seuls à devoir garantir la sécurité des denrées alimentaires.

¹ RS 817.022.108

² RS 916.351.0

³ RS 817.0



Art. 16, al. 3, 2^e phrase

Si l'entreposage de la première traite n'est plus limité à 48 heures, cette modification doit également être prise en compte dans cet alinéa. La deuxième phrase est adaptée en conséquence.

Annexe 1, liste 1

En termes de sécurité des denrées alimentaires, l'interdiction de donner poireau, oignon, ail et autres *Allioideae* aux animaux laitiers et aux animaux détenus dans des étables abritant du bétail laitier n'est plus d'actualité. Ces végétaux ou leurs composants peuvent être donnés aux animaux, pour autant que cela se fasse dans des quantités qui n'altèrent ni leur santé, ni la qualité du lait (art. 4, al. 1). Poireau, oignon, ail et autres *Allioideae* doivent donc être biffés de l'annexe 1, liste 1.

III. Conséquences

1. Conséquences pour la Confédération, les cantons et les communes

Aucune.

2. Conséquences pour l'économie

La suppression de la disposition selon laquelle la première traite peut être entreposée pendant 48 heures au maximum jusqu'à son acheminement vers l'établissement de transformation favorise le maintien des petites fromageries de lait de brebis et de chèvre.

En biffant l'interdiction de donner poireau, oignon, ail et autres *Allioideae* de la liste 1 des fourrages interdits de l'annexe 1, il sera possible de poursuivre les études scientifiques sur l'alimentation des animaux laitiers avec l'ail et ses composants.

Ces modifications permettent d'adapter le droit suisse à l'état actuel des connaissances scientifiques et de la technique.

IV. Compatibilité avec les engagements internationaux de la Suisse

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



Rapport explicatif concernant la modification de l'ordonnance sur les objets destinés à entrer en contact avec le corps humain (OCCH ; RS 817.023.41)

du ...

I. Contexte

La présente révision a pour objectif d'adapter les exigences relatives aux encres de tatouage et aux encres de maquillage permanent à celles du nouveau règlement européen (UE) 2020/2081¹.

D'autres modifications mineures sont également apportées à l'ordonnance afin de tenir compte de l'évolution de la législation européenne et des normes techniques.

II. Commentaire des dispositions

Art. 2, al. 3

La concentration maximale autorisée en nickel dans les objets en métal qui sont introduits comme piercing dans des parties percées du corps humain – fixée à 0,2 µg de nickel par cm² et par semaine – est inférieure à celle qui s'applique aux autres objets métalliques entrant en contact avec la peau. La formulation de l'art. 2, al. 3, a été adaptée, afin de préciser que cette valeur limite s'applique également aux autres parties de boucles d'oreilles ayant un contact prolongé avec la peau.

Art. 2a, al. 1

La présente disposition est reformulée pour préciser que la teneur maximale en cadmium des articles de bijouterie et de bijouterie fantaisie ne s'applique qu'aux parties qui entrent en contact avec la peau. Comme la législation suisse sur les denrées alimentaires ne peut pas contenir de dispositions relatives à des aspects environnementaux, cet article s'écarte du droit européen sur les produits chimiques qui, lui, réglemente aussi ces aspects.

Art. 2b, al. 1

Cette disposition est également reformulée pour préciser que la teneur maximale en plomb des articles de bijouterie et de bijouterie fantaisie ne s'applique qu'aux parties qui entrent en contact avec la peau. Concernant la divergence entre le droit suisse et le droit européen, voir ci-dessus.

Art. 5

Dans le cadre de la reprise des réglementations européennes sur les encres de tatouage et de maquillage permanent, cet article ne contient plus que les exigences relatives aux piercings. Il est donc renommé en conséquence : « **Exigences s'appliquant aux piercings** ».

Art. 5a

Les dispositions du règlement européen (UE) 2020/2081 concernant les substances contenues dans les encres de tatouage et de maquillage permanent sont reprises dans ce nouvel article. Les valeurs maximales applicables aux substances utilisées dans ce contexte dépendent, d'une part, de leur

¹ Règlement (UE) 2020/2081 de la Commission du 14 décembre 2020 modifiant l'annexe XVII du règlement (CE) 1907/2006 du Parlement européen et du Conseil concernant l'enregistrement, l'évaluation et l'autorisation des substances chimiques, ainsi que les restrictions applicables à ces substances (REACH), en ce qui concerne les substances contenues dans les encres de tatouage et les maquillages permanents, JO L 423 du 15.12.2020, p. 6

inscription dans l'ordonnance du DFI sur les cosmétiques et, d'autre part, de leur classification chimique en vertu de la législation relative aux produits chimiques conformément au règlement (CE) n° 1272/2008.

Par dérogation à la réglementation européenne, des limites maximales plus élevées s'appliquent à certaines substances contenues dans les encres de tatouage et les encres de maquillage permanent (art. 5, annexe 2). L'al. 6 prévoit par contre une réglementation plus stricte que celle de l'UE pour les agents conservateurs : seuls les agents conservateurs autorisés pour les produits cosmétiques qui restent sur la peau peuvent être utilisés. Pour plus de clarté, il est précisé que les restrictions d'utilisation correspondantes doivent être respectées.

L'art. 5, al. 2, peut être biffé. Le fait que les encres de tatouage et les encres de maquillage permanent ne doivent pas mettre en danger la santé du consommateur lorsqu'elles sont utilisées conformément à l'usage prévu découle déjà du droit supérieur (cf. art. 15 LDAI et art. 61, al. 1, ODAIOUs) et va donc de soi.

Art. 8, al. 1, let. b, c et f à j

Les dispositions actuelles sont complétées par les dispositions du règlement européen (UE) 2020/2081 concernant l'étiquetage des substances contenues dans les encres de tatouage et de maquillage permanent. Les let. b et c sont reformulées dans le but d'en améliorer la compréhension. Aux let. b et f, le rapport avec la législation sur les produits chimiques en ce qui concerne l'étiquetage des encres de tatouage ou de maquillage permanent est clarifié. Les let. g et h sont reprises du règlement européen 2020/2081. Les let. i et j reprennent la teneur de l'actuel art. 5 (art. 5, al. 3^{ter} et 4^{ter}), mais leur formulation est adaptée, afin d'en faciliter la compréhension.

Art. 22, al. 2

L'exécution des dispositions relatives aux substances contenues dans des produits textiles entrant en contact avec la peau qui, en raison notamment de leur impact sur l'environnement, sont réglementées dans l'ordonnance sur la réduction des risques liés aux produits chimiques, est régie par les règles du droit correspondant. ²C'est pourquoi ce renvoi de nature déclaratoire est supprimé.

Annexes

Annexe 1

Les normes techniques suivantes sont mises à jour :

SN EN 12472:2021: Méthode de simulation de l'usure et de la corrosion pour la détermination du nickel libéré par les objets revêtus

SN EN 16128:2016: Optique ophtalmique - Méthode d'essai de référence relative à la libération du nickel par des montures de lunettes et des lunettes de soleil

Annexe 2

Cette nouvelle annexe définit, pour les substances contenues dans les encres de tatouage et de maquillage permanent, des valeurs maximales qui diffèrent de celles en vigueur dans l'Union européenne. Des valeurs moins strictes sont fixées en fonction des risques.

Annexe 3

La norme technique suivante est mise à jour :

SN EN ISO 15223-1:2021: Dispositifs médicaux - Symboles à utiliser avec les informations à fournir par le fabricant - Partie 1 : exigences générales (ISO 15223-1:2021)

Bien que les lentilles de contact cosmétiques afocales entrent dans le champ d'application de la nouvelle ordonnance sur les dispositifs médicaux (ODim)³, les exigences légales figurant à la section 3 et à

² RS 814.81
³ RS 812.213

l'annexe 3 de la présente ordonnance restent en vigueur. Jusqu'à la publication des spécifications communes dans l'ODim, les produits n'ayant pas de destination médicale ne tombent pas sous le coup de l'ODim et sont ainsi pleinement régis par l'ancien droit (en l'espèce, le droit alimentaire), conformément à l'art. 106 ODim.

Annexe 4

Les normes techniques suivantes sont mises à jour :

SN EN 1273:2020: Articles de puériculture – Trotteurs – Exigences de sécurité et méthodes d'essai

SN EN 13209-1:2021: Articles de puériculture – Porte-enfants – Exigences de sécurité et méthodes d'essai – Partie 1 : porte-enfants dorsaux avec armature

SN EN 14350:2020: Articles de puériculture – Articles pour l'alimentation liquide – Exigences de sécurité et méthodes d'essai

Annexe 5

La norme technique suivante est mise à jour :

SN EN 1103:2006: Textiles – Etoffes pour vêtements – Procédure détaillée pour déterminer le comportement au feu

Annexe 8

La norme technique suivante est mise à jour :

SN EN ISO 17234-1:2021: Cuir – Essais chimiques pour le dosage de certains colorants azoïques dans les cuirs teints – Partie 1 : Dosage de certaines amines aromatiques dérivées des colorants azoïques

Annexe 9

Les normes techniques suivantes sont mises à jour :

SN EN ISO 9994:2019: Briquets - Spécifications de sécurité (ISO 9994:2018)

SN EN 13869:2016: Briquets - Briquets de sécurité enfants – Exigences de sécurité et méthodes d'essai

III. Conséquences

Conséquences pour la Confédération, les cantons, les communes et l'économie

Les modifications prévues ne devraient pas avoir d'impact sur la Confédération, les cantons et les communes ni sur l'économie.

IV. Compatibilité avec les engagements internationaux de la Suisse

La présente modification permet la mise en conformité avec le droit européen. Elle est compatible avec les engagements internationaux de la Suisse, à l'exception des dispositions de l'art. 5a, al. 5, qui sont en contradiction avec l'accord conclu avec l'UE dans le domaine des produits biocides. Cette divergence par rapport au droit européen se justifie par un souci de protection de la santé des consommateurs : conformément à la réglementation européenne, celle-ci ne serait effectivement pas garantie en cas d'utilisation d'agents conservateurs dans les encres de tatouage ou de maquillage permanent. Les autres divergences introduites par rapport au droit européen (cf. art. 5a et annexe 2) ne sont pas en contradiction avec les obligations internationales de la Suisse.



Rapport explicatif concernant la modification de l'ordonnance du DFI sur les nouvelles sortes de denrées alimentaires (RS 817.022.2)

du ...

I. Contexte

Toutes les nouvelles sortes de denrées alimentaires énumérées dans l'annexe de l'ordonnance ainsi que toutes les nouveaux aliments autorisés sur la base du règlement (UE) 2015/2283¹ peuvent être mis sur le marché en Suisse sans autorisation. La liste figurant à l'annexe est désormais complétée par les nouvelles sortes de denrées alimentaires traditionnelles que l'OSAV a récemment autorisées par décision de portée générale. Elle est par ailleurs adaptée au droit européen.

II. Commentaire des dispositions

Annexe

L'annexe est complétée par les nouvelles sortes de denrées alimentaires traditionnelles qui ont été autorisées par l'OSAV au moyen d'une décision de portée générale entre 2019 et 2021, à savoir *Lilium davidii* L. (bulbe) de même que les graines de *Chenopodium pallidicaule* Aellen (Canihua, Cañihua oder Kañiwa). La nouvelle sorte de denrée alimentaire traditionnelle *Coffea arabica* L. (peau et pulpe séchées, pour la consommation sous forme d'infusion aqueuse [Cascara]), autorisée par l'OSAV en 2020, n'est par contre pas ajoutée à l'annexe pour la simple et bonne raison que cette denrée a entre-temps également été autorisée par l'UE. L'autorisation de l'UE ne porte pas uniquement sur la consommation du *Coffea arabica* L sous forme d'infusion aqueuse et sur l'espèce de *Coffea* visée par l'autorisation suisse, mais également sur la pulpe et les deux produits contenant le nouvel aliment (infusion aqueuse et pulpe) ainsi que sur l'espèce *Coffea canephora* Pierre ex A. Froehner. Cette autorisation européenne de plus grande portée s'appliquant également à la Suisse en vertu de l'art. 6, al. 1, et de l'annexe de l'ordonnance du DFI sur les nouvelles sortes de denrées alimentaires, il a été décidé de renoncer à l'inscription de l'autorisation suisse de Cascara dans l'annexe de l'ordonnance.

Les prescriptions applicables aux graines de chia et aux insectes ne sont pas modifiées.

En outre, diverses prescriptions relatives aux nouvelles sortes de denrées alimentaires autorisées par la Suisse ont en outre adaptées à celles qui s'appliquent à ces denrées à la suite de leur autorisation par l'UE, conformément au règlement (UE) 2015/2283 qui prévoit que toutes les autorisations de nouveaux aliments (nouveaux et anciens) au sein de l'UE sont en principe génériques. Cela signifie que tout exploitant du secteur alimentaire peut mettre sur le marché une nouvelle sorte de denrée alimentaire autorisée dans l'UE, pour autant que les conditions d'utilisation autorisées, les exigences en matière d'étiquetage et les spécifications soient respectées. Comme l'annexe 6 stipule que les denrées alimentaires autorisées dans l'UE en tant que nouveaux aliments peuvent être mises sur le marché en Suisse (cf. première entrée du tableau figurant dans l'annexe), des adaptations étaient nécessaires pour éviter l'apparition de divergences indésirables entre les législations européenne et suisse.

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.



III. Conséquences

1. Conséquences pour la Confédération, les cantons et les communes

Aucune

2. Conséquences pour l'économie

Aucune

IV. Compatibilité avec les engagements internationaux de la Suisse

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

PROJET



Rapport explicatif sur les modifications de l'ordonnance du DFI concernant l'hygiène lors de l'abattage d'animaux (OHyAb, RS 817.190.1)

du ...

I. Contexte

Le nouveau règlement de contrôle de l'UE¹ et le règlement d'exécution (UE) 2019/627², entrés en vigueur en décembre 2019, prévoient de mettre davantage l'accent sur l'inspection visuelle des carcasses lors du contrôle officiel des viandes lorsque l'évaluation des risques des exploitations de provenance et des animaux de boucherie ainsi que la situation épizootique générale le permettent (cf. également les explications relatives aux modifications de l'ordonnance concernant l'abattage d'animaux et le contrôle des viandes [OAbCV, RS 817.190], en particulier la modification de l'art. 30 et le nouvel art. 30a). Ces textes assouplissent l'organisation du contrôle officiel des viandes.

Un autre aspect de la révision concerne l'introduction de nouvelles exigences applicables aux exploitations de provenance qui procèdent à des abattages occasionnels conformément à l'art. 3, let. p, OAbCV. Enfin, certains points donnant lieu à des interprétations différentes dans la pratique sont précisés et des changements sur le plan rédactionnel sont apportés.

II. Commentaire des dispositions

Préambule

L'art. 30a, OAbCV, dont l'al. 2 autorise le DFI à réglementer l'exécution du contrôle des viandes élargi, est inséré dans le préambule.

Remplacement d'une expression

Ne concerne que l'allemand.

Titre précédant les art. 1 et 3 et art. 1 et 3

Les titres des sections 1 et 2 sont complétés par les exploitations de provenance, lesquelles pratiquent des abattages occasionnels (voir à ce sujet la modification de l'OAbCV), car ces sections prévoient désormais également des exigences applicables à ces exploitations.

L'art. 1, al. 2 et l'art. 3, al. 2 renvoient aux nouvelles annexes 2 et 3a, qui précisent les exigences minimales applicables aux exploitations de provenance pratiquant des abattages occasionnels de façon à garantir un environnement hygiénique lors de l'abattage et le respect de certaines mesures d'hygiène.

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 (règlement sur les contrôles officiels), JO L 95 du 7.4.2017, p. 1.

² Règlement d'exécution (UE) 2019/627 de la Commission du 15 mars 2019 établissant des modalités uniformes pour la réalisation des contrôles officiels en ce qui concerne les produits d'origine animale destinés à la consommation humaine conformément au règlement (UE) 2017/625 du Parlement européen et du Conseil et modifiant le règlement (CE) no 2074/2005 de la Commission en ce qui concerne les contrôles officiels, JO L 131 du 17.5.2019, p. 51.

Ceci dans l'optique de la mise en circulation de la viande ainsi produite et de sa conformité aux exigences hygiéniques de base.

Art. 6

Le renvoi au vétérinaire officiel est biffé de l'al. 1, car les tâches des organes d'exécution sont réglées aux art. 52 à 57, OAbCV. Le titre de l'art. passe de « Contrôle » à « Contrôle des viandes ».

Art. 8 et 9

Dans le cadre de la dernière modification de l'OHyAb (RO 2020 2531), la limite d'âge des jeunes bovins a été relevée de six semaines à « moins de huit mois », par analogie avec le droit de l'UE. Au-delà de l'adaptation au droit européen, il était nécessaire de modifier la limite d'âge entre veau et bovin afin de pouvoir à nouveau distinguer clairement les veaux des bovins dans les statistiques d'abattage. Les bovins sont définis comme « âgés de plus de huit mois ». Cette modification est également répercutée à l'art. 8, al. 1, let. a, ch. 1, et à l'art. 9, al. 1, let. a et b.

En outre, l'art. 9, al. 2 précise que les durées de contrôle des viandes visées à l'al. 1 se rapportent au contrôle des viandes sans contestation majeure ni signes laissant supposer un risque pour la santé humaine ou animale ou une atteinte au bien-être de l'animal de son vivant. Dans le cas du contrôle des viandes élargi au sens de l'art. 30a, OAbCV, des laps de temps plus longs sont parfois nécessaires.

Art. 10

Étant donné les adaptations apportées à cet article, les alinéas ont été renumérotés (1-5).

Les consignes relatives à la réalisation d'une analyse microbiologique des viandes donnent lieu à des interprétations différentes dans la pratique. À l'avenir, une analyse microbiologique des viandes devra être simplement envisagée et non plus obligatoirement effectuée dès lors que certaines conditions sont réunies (al. 2). Il sera possible d'y renoncer si elle ne permet pas d'escompter des résultats plus approfondis. En outre, l'al. 1 définit en quoi consiste l'analyse microbiologique des viandes et l'al. 3 précise les cas dans lesquels son exécution est judicieuse du point de vue technique et méthodologique. L'al. 3, let. c énonce l'obligation désormais de procéder à une analyse microbiologique des viandes lorsque les animaux, exception faite du gibier sauvage, ont été éviscérés plus de 90 minutes après l'étourdissement et la saignée ou ne l'ont pas été dans les règles de l'art. Actuellement, cette analyse est requise après une durée de 45 minutes. Aucun élément scientifique ne s'oppose à une prolongation de ce délai.

Art. 12a

S'agissant des exploitations de provenance pratiquant des abattages occasionnels, des délais transitoires sont fixés pour procéder aux adaptations structurelles (5 ans) et aux aménagements des règles d'hygiène (1 an).

Annexe 1

Des changements mineurs sur le plan rédactionnel sont apportés. Les modifications suivantes ont été apportées sur le fond :

Le ch. 1.1, al. 1, let. d, point 1 est désormais repris par l'al. 1^{bis}. Le point 2 est biffé, car il est impossible d'évacuer les eaux résiduaires directement là où elles sont produites.

Le titre du ch. 1.5 précise qu'il s'agit ici de locaux de réfrigération et de congélation.

Par souci de clarté, le ch. 1.7 a été subdivisé en une let. a) et une let. b) ; il n'y a pas de changement sur le fond.

Le ch. 1.8, al. 3 spécifie le terme de « carcasses dépouillées », afin d'indiquer que les carcasses non dépouillées peuvent entrer en contact avec des surfaces galvanisées.

Au ch. 1.9, al. 3, let. b, « local spécial » a été remplacé par « local séparé », l'intitulé de l'OSPA adapté à l'al. 4. Le fumier est mentionné séparément à l'al. 5, car ce n'est pas un déchet du métabolisme au sens de l'OSPA (art. 3, let. n).

L'intitulé de l'OSPA a été adapté au ch. 1.10, al. 2.

Au ch. 2.1, la modification ne concerne que l'allemand.

Au ch. 2.2, al. 1, let. b, point 2, « poursuite de l'habillage » est remplacé par « autres opérations d'abattage » de façon à préciser qu'il s'agit d'opérations effectuées dans le cadre de l'abattage et non d'opérations de découpe.

Au ch. 2.3, al. 4, « local spécial » a été remplacé par « local séparé ».

Au ch. 3, al. 3, « volailles et [de] lapins » a été remplacé par « volaille domestique et [de] lapins domestiques » dans un souci d'harmonisation avec la terminologie de l'OAbCV (art. 3, al. a).

Au ch. 4.1.1, let. e, une clarification linguistique est apportée : la sécurité des denrées alimentaires est tout au plus compromise par les eaux résiduaires et non par l'évacuation de ces dernières.

Au ch. 5, al. 1 et 2, les oiseaux coureurs sont désormais mentionnés afin de souligner que toutes les règles s'appliquent également à eux. En outre, l'al. 1 a été reformulé : « dans les grands abattoirs de volaille » a été remplacé par « dans les abattoirs de volaille domestique ou d'oiseaux coureurs, exception faite des établissements de faible capacité ».

Annexe 2

Entièrement nouvelle, cette annexe fixe les exigences minimales applicables aux installations des exploitations de provenance. Les réfrigérateurs et les congélateurs font aussi partie des installations de réfrigération et de congélation. En effet, on peut supposer que les exploitations de provenance ne disposent pas toujours de locaux de réfrigération et de congélation, mais qu'elles utilisent les appareils mentionnés ci-dessus.

Annexe 3

Des changements mineurs sur le plan rédactionnel sont apportés.

Annexe 3a

Entièrement nouvelle, cette annexe précise les exigences minimales pour les mesures d'hygiène à respecter dans les exploitations de provenance.

Annexe 4

Cette annexe fait l'objet de changements mineurs sur le plan rédactionnel et clarifie la question de la déclaration sanitaire lors de l'abattage d'animaux de l'espèce équine.

Annexe 5

Il est prévu d'abroger le ch. 4.2.8. En effet, conformément à l'annexe 6, il convient de procéder à un examen visuel de la mamelle des truies lors du contrôle des viandes, même si elle n'est pas destinée à être utilisée comme denrée alimentaire. Le changement aux ch. 6.1.1 et 7.1.1 ne concerne que l'allemand.

Annexe 6

Les ch. 1 à 5 reprennent dans une large mesure les instructions de l'UE pour le contrôle des viandes. Il existe désormais un contrôle des viandes sans contestation majeure, qui consiste principalement en un examen visuel, et un contrôle des viandes élargi, qui doit être effectué en présence de signes laissant supposer un risque pour la santé humaine ou animale ou pour le bien-être de l'animal (cf. à ce sujet les art. 30 et 30a, OAbCV).

Le ch. 6 applicable à la volaille domestique et aux lapins domestiques est également adapté. Un ch. 7 séparé applicable aux oiseaux coureurs est ajouté, car ceux-ci ne sont actuellement pas pris en compte dans les instructions pour le contrôle des viandes. Le ch. 8 précise les instructions pour le contrôle des viandes applicables au gibier sauvage.

Annexe 7

Changements mineurs sur le plan rédactionnel. Au ch. 1.1.1, la liste actuelle sous le renvoi aux épizooties hautement contagieuses est supprimée, remplacée par un renvoi général à l'art. 2 de l'ordonnance sur les épizooties (RS 916.401). Les critères de salubrité ont été réexaminés quant à leur pertinence technique et le ch. 3 a été adapté en conséquence. Une partie du ch. 3.1.2 et les ch. 3.1.3 et 3.1.9 sont supprimés ou complétés. En outre, la « présence d'altérations pathologiques marquées, d'ampleur systémique, de la musculature ou des organes » (ch. 3.1.12) est ajoutée aux motifs d'insalubrité.

Annexe 12

Adaptation des catégories « volaille » et « cheval » en « volaille domestique » et « animal de l'espèce équine »

Annexe 14

Adaptation rédactionnelle en allemand.

III. Conséquences

1. Conséquences pour la Confédération

Les modifications proposées n'ont aucune conséquence pour la Confédération.

2. Conséquences pour les cantons et les communes

Le nouveau déroulement du contrôle des viandes s'accompagne d'un changement d'ordre organisationnel de l'activité d'exécution dans les cantons. Dans l'ensemble, la charge de travail restera la même.

3. Conséquences pour l'économie

Les modifications proposées n'ont aucune conséquence pour l'économie.

IV. Compatibilité avec les engagements internationaux de la Suisse

Les modifications d'ordonnance proposées sont compatibles avec les engagements internationaux de la Suisse, notamment avec l'annexe vétérinaire de l'Accord bilatéral agricole conclu entre la Suisse et l'UE (RS 0.916.026.81, annexe 11), ou vont dans le sens d'une harmonisation avec le droit de celle-ci.



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

(Ordonnance sur les arômes, RS 817.022.41)

du ...

I. Contexte

L'annexe 3 contient la liste des substances aromatisantes admises, qui comprend environ 2800 entrées. Environ 20 % de ces substances ne peuvent être utilisés que temporairement, car l'Autorité européenne de sécurité des aliments (EFSA) n'a pas encore terminé leur évaluation. Les évaluations de l'EFSA sont effectuées au fur et à mesure et sont ensuite adaptées individuellement ou par groupes dans le règlement européen relatif aux arômes (UE) n° 1334/2008.

Selon l'art. 6, al. 3, de l'ordonnance, de nouvelles substances aromatisantes admises dans l'UE peuvent aussi être utilisées directement en Suisse. Cet automatisme ne s'applique toutefois pas lorsqu'une substance aromatisante est déjà réglementée par le droit suisse et qu'elle doit être retirée de la liste ou que son utilisation doit être limitée. Dans ces cas, il faut pouvoir modifier le plus vite possible l'annexe 3 afin de garantir le même niveau de protection en Suisse que dans l'UE.

L'expérience a par ailleurs montré que cette annexe est très difficile à utiliser en raison du grand nombre d'entrées et du fait qu'elles sont classées selon la systématique de l'UE (numéros FLAVIS). De plus, il s'agit de satisfaire les demandes liées à l'utilisation électronique de l'annexe. La proposition est donc la suivante : ne plus publier cette annexe dans le Recueil officiel du droit fédéral, mais seulement sur le site de l'OSAV.

II. Commentaires des dispositions

Annexes

Annexe 3

Il est prévu de publier cette annexe uniquement sur le site de l'OSAV. Celle-ci est adaptée sur la base de la modification du règlement relatif aux arômes : les substances (n° FL) 07.130, 07.134, 07.225, 07.226 et 07.231 sont supprimées et les substances 16.127, 16.130 et 16.133 sont ajoutées.

Annexe 4

Les deux listes de cette annexe seront elles aussi disponibles seulement sur le site de l'OSAV. Aucune modification matérielle ne leur est apportée.

III. Conséquences

Conséquences pour la Confédération, les cantons, les communes et l'économie

Aucune



IV. Compatibilité avec les engagements internationaux de la Suisse

L'harmonisation rapide avec le règlement européen relatif aux arômes permet d'éviter les entraves au commerce vis-à-vis de nos principaux partenaires commerciaux.

PROJET



Rapport explicatif concernant la modification de l'ordonnance du DFI sur l'hygiène dans les activités liées aux denrées alimentaires

(ordonnance du DFI sur l'hygiène, OHyg ; RS 817.024.1)

du ...

I. Contexte

Dans le cadre de la mise en oeuvre du règlement (UE) 2021/382¹, des exigences ont été fixées pour les équipements et les conteneurs utilisés pour les denrées alimentaires, afin de prévenir ou de limiter la présence de substances pouvant provoquer des allergies ou d'autres réactions indésirables. Ces exigences doivent être reprises dans le droit suisse. Les principes du règlement (UE) 2021/382, qui détermine à quelles conditions les denrées alimentaires peuvent être redistribuées, doivent également être repris. Les dispositions concernées doivent permettre d'éviter que des denrées alimentaires excédentaires, mais sûres soient jetées. Outre les supermarchés sociaux, ces excédents peuvent également être redistribués par des associations ou des organisations qui « sauvent » des denrées alimentaires de la destruction telles que « Table couvre-toi ».

La motion Silberschmidt 20.4349 « Moins d'emballages, moins de déchets. Autoriser la vente en vrac de produits surgelés », qui a été adoptée par le Parlement, vise à supprimer l'obligation d'emballer les denrées alimentaires surgelées qui sont vendues au détail et remises directement au consommateur. La motion sera mise en oeuvre dans le cadre de la présente révision de l'OHyg.

II. Commentaire des dispositions

Art. 12, al. 8 Transport

À l'automne 2020, le Codex Alimentarius a publié un code d'usages sur la gestion des allergènes alimentaires à l'attention des exploitants du secteur alimentaire (CXC 80-2020). Ce document contient des recommandations sur les manières de limiter les allergènes alimentaires par l'adoption d'une approche harmonisée et l'application de règles générales d'hygiène tout au long de la chaîne agroalimentaire.

Afin de mettre en oeuvre le code d'usages du Codex et de faire en sorte que les denrées alimentaires produites en Suisse soient conformes à ce code, des prescriptions introduisant de bonnes pratiques d'hygiène ont été édictées. L'objectif est d'éviter ou de limiter la présence, dans les équipements et les conteneurs utilisés pour la récolte, le transport ou l'entreposage des denrées alimentaires, de substances ou de produits susceptibles de provoquer des allergies ou d'autres réactions indésirables visés à l'annexe 6 de l'ordonnance du DFI concernant l'information sur les denrées alimentaires (OIDAI).

¹ Règlement (UE) 2021/382 de la Commission du 3 mars 2021 modifiant les annexes du règlement (CE) no 852/2004 du Parlement européen et du Conseil relatif à l'hygiène des denrées alimentaires en ce qui concerne la gestion des allergènes alimentaires, la redistribution des denrées alimentaires et la culture de la sécurité alimentaire, JO L 74/3 du 4.3.2021.

Chapitre 4 Procédés thermiques et hygiène de transformation

Art. 25 Surgélation

L'objectif de la motion Silberschmidt 20.4349 est mis en oeuvre dans le cadre de la révision de l'art. 25, al. 4, OHyg. Il s'agit de renoncer à l'obligation en vigueur jusqu'à présent qui prévoit que les denrées alimentaires surgelées vendues dans le commerce de détail et remises directement au consommateur doivent être préemballées. Afin que la sécurité des denrées alimentaires reste garantie, l'établissement du secteur alimentaire doit s'assurer, dans le cadre de l'autocontrôle, que les denrées sont protégées de toute contamination, du dessèchement, d'une infestation par des microorganismes et de toute autre altération. Il convient également de tenir compte en particulier de l'art. 39 de l'ordonnance sur les denrées alimentaires et les objets usuels (ODAIU) et de l'art. 14, al. 4, OIDA.

Art. 27a

Ce nouveau chapitre et ce nouvel article reprennent les conditions-cadres, définies dans le règlement (UE) 2021/382, que les établissements du secteur alimentaire doivent respecter lorsqu'ils souhaitent redistribuer des denrées alimentaires. L'objectif est de garantir que les denrées redistribuées ne soient ni préjudiciables à la santé, ni impropres à la consommation humaine.

Par établissements du secteur alimentaire, on entend aussi bien les établissements qui fabriquent les denrées alimentaires que les organisations qui les distribuent. Les organisations qui procèdent à la distribution effective des denrées alimentaires doivent procéder à un autocontrôle adapté à leurs activités.

Art. 38 Matières premières

Les avancées technologiques ont permis de mettre au point certaines techniques d'emballage - comme l'emballage sous vide - pour lesquelles aucune exigence spécifique de température n'est requise afin de garantir la sécurité des aliments issus de cretons. C'est pourquoi les exigences en matière de températures sont biffées. L'établissement du secteur alimentaire doit s'assurer, dans le cadre de l'autocontrôle, que la sécurité des cretons est garantie.

Art. 41 Produits frais de la pêche

Les produits de la pêche ne doivent pas entrer en contact avec l'eau de fonte dans les conteneurs utilisés pour le transport, l'expédition ou l'entreposage des produits de la pêche frais, non emballés. L'al. 5 précise en outre que l'eau de fonte doit pouvoir s'écouler.

Art. 69 Échantillonnage des lieux de transformation et des équipements

La désignation *Enterobacter sakazakii* est obsolète ; seul le terme *Cronobacter* spp. est conservé (al. 3).

Annexes

Annexe 1

La désignation *Enterobacter sakazakii* est obsolète ; seul le terme *Cronobacter* spp. est conservé.

III. Conséquences

Conséquences pour la Confédération, les cantons, les communes et l'économie

Aucune

IV. Compatibilité avec les engagements internationaux de la Suisse

Les modifications proposées correspondent en grande partie à une adaptation des dispositions en vigueur dans l'UE. Elles sont donc compatibles avec les engagements internationaux de la Suisse.



Rapport explicatif relatif à la modification de l'ordonnance du DFI concernant la formation de base, la formation qualifiante et la formation continue des personnes travaillant dans le secteur vétérinaire public

(RS 916.402)

du ...

I. Contexte

L'échange et le traitement de données en rapport avec la formation de base, la formation qualifiante et la formation continue des personnes travaillant dans le secteur vétérinaire public nécessitent une base légale appropriée. Les dispositions proposées ici s'inspirent de celles qui ont été édictées sur la base des art. 95a ss de l'ordonnance sur l'exécution de la législation sur les denrées alimentaires (RS 817.042) pour la formation du personnel responsable de l'exécution de la législation alimentaire.

II. Commentaire des dispositions

Section 5a Données personnelles

Art. 18a à 18f

Ces nouveaux articles réglementent l'enregistrement et le traitement des données personnelles, les droits des personnes concernées, l'échange des données de même que la conservation et la destruction des données.

Le Learning Management System (LMS), solution en place au sein de la Confédération, sera utilisé pour enregistrer et traiter les données. Il permet d'exécuter les tâches suivantes :

- saisir les objectifs de la formation ;
- planifier et réaliser la formation ;
- gérer les processus de la formation ;
- contrôler la formation ;
- analyser les résultats de la formation ;
- assurer le transfert de connaissances ;
- assurer la gestion des compétences.

Annexe 3

Cette annexe énumère les données et les services autorisés à y accéder qui peuvent traiter des données dans le cadre des activités prévues par l'ordonnance.

III. Conséquences

Conséquences pour la Confédération, les cantons, les communes et l'économie

Aucune

PROJET



Rapport explicatif concernant la modification de l'ordonnance du DFI sur les denrées alimentaires génétiquement modifiées (ODAIGM, RS 817.022.51)

du ...

I. Contexte

II. Commentaires des dispositions

Art. 6, al. 3

Cet alinéa est corrigé sur la forme, et non sur le fond. L'OSAV peut limiter ou assortir de charges la tolérance des produits visés à l'art. 6, al. 1 et 2.

Annexe 2

Selon l'art. 6 ODAIGM, des quantités restreintes de denrées alimentaires qui sont des plantes génétiquement modifiées, en contiennent ou sont issues de celles-ci sont tolérées sans autorisation. Les matériels génétiquement modifiés qui sont tolérés dans les denrées alimentaires sont énumérés à l'annexe 2. La condition est qu'une évaluation de l'OFEV exclue tout danger pour l'environnement sur la base des connaissances scientifiques actuelles.

L'annexe 2 est donc mise à jour conformément aux dernières expertises de l'OFEV.

III. Conséquences

Conséquences pour la Confédération, les cantons, les communes et l'économie

Aucune

IV. Compatibilité avec les engagements internationaux de la Suisse

L'adaptation au droit européen et la nouvelle possibilité de procéder encore plus vite à des adaptations permettent de respecter les engagements internationaux de la Suisse.

