



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

(Ordonnance sur les contaminants, OCont)

20.05.2020

I. Contexte

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

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

¹ RS 817.022.15

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

³ RS 817.02

⁴ RS 817.042



II. Commentaire des dispositions

Préambule

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

Art. 1, al. 1 et 2

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

Art. 1a

Les valeurs indicatives fixées dans la présente ordonnance ne valent pas comme des valeurs maximales au sens de l'art. 2, al. 2, ODALOUs. Le dépassement d'une valeur indicative n'entraîne pas la contestation du produit, mais peut conduire à une contestation du processus de fabrication (voir commentaire de l'art. 5a).

Art. 2

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

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

L'al. 3, let. d, doit être complété en raison de l'adoption des esters d'acides gras de glycidol à l'annexe 4.

Art. 4, al. 1, phrase introductive

La phrase introductive de l'al. 1 précise que les teneurs maximales des denrées alimentaires séchées, diluées, transformées ou composées de plus d'un ingrédient doivent être converties et non pas fixées à neuf.

Art. 5a

Les valeurs indicatives qui renseignent sur le respect des bonnes pratiques de fabrication lors du processus de production sont contenues dans la nouvelle annexe 11. Selon l'art. 6, il incombe à l'OSAV



d'adapter également cette annexe en fonction de l'évolution des connaissances scientifiques et techniques et des législations des principaux partenaires commerciaux de la Suisse.

Les établissements du secteur alimentaire qui produisent et mettent sur le marché les denrées alimentaires mentionnées à l'annexe 11 doivent prendre les mesures appropriées pour respecter les valeurs indicatives et en outre maintenir les teneurs d'acrylamide à un niveau aussi bas que possible. Les établissements qui ne sont pas à la fois producteur et distributeur des denrées alimentaires mentionnées ne sont pas concernés.

En cas de dépassement de la valeur indicative, l'établissement doit prendre les mesures permettant de respecter les bonnes pratiques de fabrication. Toutes les mesures prises doivent être documentées. L'OSAV décrira les mesures appropriées dans une lettre d'information. Ces mesures devront être reprises non seulement dans les guides des bonnes pratiques existantes, mais également dans les nouveaux guides.

Cette exigence n'est pas applicable aux établissements de commerce de détail ni aux établissements qui fournissent directement les détaillants locaux. Cependant, les établissements qui travaillent sous l'égide d'une marque commerciale ou font partie ou sont franchisés d'une exploitation interconnectée plus importante ou encore les établissements qui travaillent sur instruction d'un établissement du secteur alimentaire qui fournit des denrées alimentaires au niveau central ne peuvent pas profiter de la dérogation. Les établissements de la restauration sont assimilés à des établissements de commerce de détail.

Un dépassement d'une valeur indicative n'entraîne pas d'autres mesures de la part des autorités d'exécution si le fabricant peut montrer qu'il a vérifié les teneurs en acrylamide et mis en œuvre correctement les mesures nécessaires. Une contestation pour non-respect des bonnes pratiques sera émise en revanche si l'établissement a été confronté à un dépassement d'une valeur indicative et s'il n'a pas pris les mesures correctives.

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

Art. 5b

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

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



L'adjectif **local** est à interpréter au sens donné à l'annexe 9 de l'ordonnance du DFI concernant l'information sur les denrées alimentaires (OIDAI)⁵. Cette notion est explicitée dans la lettre d'information 2029/4 « Denrées alimentaires de fabrication artisanale – interprétation et exigences en matière d'information ».

Art. 7, al. 1

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

Art. 8a

Un délai transitoire de six mois est accordé pour les teneurs maximales fixées pour des raisons sanitaires. Cela concerne les annexes 2 à 4 ainsi que 8 et 9. Les teneurs maximales nouvellement introduites sont déjà en vigueur dans l'UE, de sorte que les ajustements nécessaires pourront être effectués en six mois. Les denrées alimentaires produites conformément à la législation non modifiée peuvent encore être commercialisées jusqu'à épuisement des stocks.

Un délai transitoire d'un an est accordé pour l'introduction des mesures visées aux articles 5a et 5b et le réexamen du respect des valeurs indicatives visées à l'annexe 11.

Aucun délai transitoire n'est nécessaire pour les modifications effectuées aux annexes 5 et 10.

Annexe 2

Les adaptations suivantes ont été apportées:

- L'entrée concernant l'ochratoxine A dans d'autres fruits séchés est complétée par la remarque « rapporté à la matière sèche ». Cette remarque avait été biffée par erreur lors de la révision totale du droit alimentaire.
- Les entrées concernant les aflatoxines dans les fruits séchés sont modifiées, de sorte à clarifier que les figes séchées ne sont pas concernées.
- Les entrées concernant l'aflatoxine M₁ dans les préparations pour nourrissons et préparations de suite sont adaptées sur le plan linguistique afin de correspondre aux termes qui figurent dans les autres annexes.

Annexe 3

Les adaptations suivantes ont été apportées:

- Les teneurs maximales concernant le plomb dans les vins de fruits, le vermouth et le bitter sans alcool sont supprimées, car elles sont couvertes par la teneur maximale existante applicable aux boissons sans alcool.
- Les teneurs maximales applicables au plomb dans le vin sont étendues aux cidres et aux vins de fruit. Ces normes correspondent à celles du règlement (CE) n° 1881/2006⁶. Les définitions du vin, du cidre et du vin de fruits sont fixées dans l'ordonnance du DFI sur les boissons. Cette ordonnance considère le vin mousseux comme du vin. Par contre, le vin de liqueur, par définition, ne fait pas partie du vin.

⁵ RS 817.022.16

⁶ Règlement (CE) n° 1881/2006 de la Commission du 19 décembre 2006 portant fixation de teneurs maximales pour certains contaminants dans les denrées alimentaires, JO L 364 du 20.12.2006, p. 5 ; modifié en dernier lieu par le règlement (UE) 2019/1901 de la Commission du 7 novembre 2019, JO L 293 du 14.11.2019, p. 2.



- Le terme « graisses et huiles » pour la réglementation du plomb est remplacé par celui de « graisses et huiles comestibles ». Ce terme coïncide ainsi avec d'autres entrées de l'ordonnance.
- Il est fixé de nouvelles teneurs maximales en cadmium pour le chocolat et la poudre de cacao. Pour le chocolat qui a une part de cacao supérieure à 70%, la teneur maximale en cadmium de 0,9 mg/kg est reprise du Codex Alimentarius. Les autres teneurs maximales correspondent à celles de l'UE⁷.
- Les teneurs maximales en cuivre et zinc dans la gélatine et le collagène fixées dans le règlement (CE) 853/2004⁸ sont reprises; elles figuraient déjà dans l'ordonnance sur les substances étrangères et les composants.
- Les teneurs maximales en cobalt dans la bière et dans la bière sans alcool sont abrogées, puisqu'elles datent des années 60 et qu'elles n'ont plus été révisées depuis lors. À l'époque, on ajoutait des composés du cobalt à la bière pour stabiliser la mousse. Entre-temps, cette pratique a disparu. De plus, l'utilisation d'additifs est réglementée dans l'ordonnance sur les additifs (OAdd⁹). Pour ces raisons, il n'est pas judicieux de maintenir ces teneurs dans l'OCont.
- Les teneurs maximales en nickel dans la margarine, la minarine et les graisses comestibles sont vieillies et ne figurent dans aucun texte international; elles sont par conséquent supprimées.

Dans la version française, on indique désormais le genre et plus l'espèce pour désigner la viande de cheval. Les teneurs maximales s'appliquent aux denrées alimentaires à base de viande de tous les équidés, et pas seulement à base de viande de cheval.

Annexe 4

Des teneurs maximales en esters d'acides gras de glycidol dans les huiles et les graisses végétales, les préparations pour nourrissons et les préparations de suite sont fixées dans cette annexe comme cela a été fait dans la législation de l'UE¹⁰.

Annexe 5

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

Annexe 8

On a fixé dans cette annexe, comme cela a été fait dans la législation de l'UE¹¹, des teneurs maximales en atropine et scopolamine, deux alcaloïdes tropaniques, dans les préparations à base de céréales et les aliments pour nourrissons et enfants en bas âge contenant du millet, du sorgho, du sarrasin ou des produits qui en sont dérivés.

⁷ Règlement (UE) n° 488/2014 de la Commission du 12 mai 2014 modifiant le règlement (CE) n° 1881/2006 en ce qui concerne les teneurs maximales en cadmium dans les denrées alimentaires, JO L 138 du 13.5.2015, p. 75

⁸ Règlement (CE) n° 853/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale, JO L 139 du 30.4.2004, p. 55; modifié en dernier lieu par le règlement (UE) 2017/1981 de la Commission du 31.10.2017, JO L 285 du 01.11.2017, p. 10

⁹ RS 817.022.31

¹⁰ Règlement (UE) 2018/290 de la Commission du 26 février 2018 modifiant le règlement (CE) n° 1881/2006 en ce qui concerne les teneurs maximales en esters d'acides gras de glycidol dans les huiles et graisses végétales, les préparations pour nourrissons, les préparations de suite et les denrées alimentaires destinées à des fins médicales spéciales pour nourrissons et enfants en bas âge

¹¹ Règlement (UE) n° 2016/239 de la Commission du 19 février 2016 modifiant le règlement (CE) n° 1881/2006 en ce qui concerne les teneurs maximales en alcaloïdes tropaniques dans certains aliments à base de céréales pour nourrissons et enfants en bas âge JO L 45 du 13.5.2015, p. 3



Annexe 9

Les adaptations suivantes ont été apportées:

- Les teneurs maximales en dioxyde de soufre et peroxyde d'hydrogène dans la gélatine et le collagène fixées dans le règlement (CE) 853/2004¹² sont reprises; elles figuraient déjà dans l'ordonnance sur les substances étrangères et les composants.
- Les teneurs maximales du méthanol sont adaptées de manière à correspondre exactement aux dispositions du règlement (CE) n° 110/2008¹³.
- Une nouvelle teneur maximale de 1500 g/hl est introduite pour la gentiane, car des études ont montré que des teneurs augmentées en méthanol peuvent être trouvées dans cette boisson spiritueuse. Vu la toxicité du méthanol, la valeur a été fixée au même niveau que la valeur la plus élevée applicable (celle pour l'eau-de-vie de marc de fruit).
- Des méthodes sont prescrites pour le contrôle de la teneur en autres toxines microbiennes. Elles doivent être conformes au règlement d'exécution (UE) 2074/2005¹⁴.
- Comme dans l'UE¹⁵, il faut introduire les méthodes à utiliser pour le contrôle de la teneur en contaminants dans la gélatine et le collagène. À cette fin, il est renvoyé à la Pharmacopée Européenne¹⁶.

Annexe 10

À la note 5, l'exception relative à l'eau potable est supprimée, de sorte que la teneur maximale pour les aliments liquides s'applique également à l'eau potable. Selon une évaluation de l'Office fédéral de la santé publique, qui est responsable de la radioprotection, cette valeur peut correspondre à la valeur maximale applicable aux denrées alimentaires liquides. Après une situation d'urgence, la Confédération a la possibilité d'ajuster cette valeur. Les valeurs indicatives de l'annexe 3 de l'ordonnance sur l'eau potable et l'eau des installations de baignade et de douche accessibles au public ne sont pas applicables en cas d'urgence radiologique.

Annexe 11

Comme cela a été fait dans les dispositions du règlement (UE) 2017/2158¹⁷, des valeurs indicatives pour l'acrylamide et des exigences applicables au prélèvement et à l'analyse des échantillons sont inscrites à l'annexe 11. Les mesures introduites il y a plus d'une décennie pour la réduction de la teneur

¹² Voir note de bas de page 5

¹³ Règlement (CE) 110/2008 du Parlement européen et du Conseil du 15 janvier 2008 concernant la définition, la désignation, la présentation, l'étiquetage et la protection des indications géographiques des boissons spiritueuses et abrogeant le règlement (CEE) no 1576/89 du Conseil, JO L 39 du 13.2.2008, S. 16, modifié en dernier lieu par le règlement (UE) 2019/674, JO L 114 du 30.4.2019, p. 21.

¹⁴ Règlement (CE) n° 2074/2005 de la Commission du 5 décembre 2005 établissant les mesures d'application relatives à certains produits régis par le règlement (CE) n° 853/2004 du Parlement européen et du Conseil et à l'organisation des contrôles officiels prévus par les règlements (CE) n° 854/2004 du Parlement européen et du Conseil et (CE) n° 882/2004 du Parlement européen et du Conseil, portant dérogation au règlement (CE) n° 852/2004 du Parlement européen et du Conseil et modifiant les règlements (CE) n° 853/2004 et (CE) n° 854/2004, JO L 338 du 22.12.2005, p. 27; modifié en dernier lieu par le règlement (UE) n° 2019/1139, JO L 180 du 4.7.2019, p. 12.

¹⁵ Voir note de bas de page 12.

¹⁶ Pharmacopée Européenne (Ph. Eur.), 10^e édition. La Ph. Eur. peut être obtenue en allemand ou en français aux conditions fixées dans l'ordonnance du 19 novembre 2014 sur les émoulements relatifs aux publications (OEmol-Publ ; RS 172.041.11) soit sur www.publicationsfederales.admin.ch, soit auprès de l'Office fédéral des constructions et de la logistique, Distribution des publications, 3003 Berne.

¹⁷ Règlement (UE) 2017/2158 de la Commission du 20 novembre 2017 établissant des mesures d'atténuation et des teneurs de référence pour la réduction de la présence d'acrylamide dans les denrées alimentaires, JO L 304 du 21.11.2017, p. 24.



en acrylamide dans les denrées alimentaires sont ainsi renforcées par des valeurs cibles. L'OSAV inscrira ces mesures d'atténuation des teneurs dans une lettre d'information et s'assurera qu'elles seront reprises dans les guides des bonnes pratiques par les branches concernées. Actuellement l'annexe 11 ne contient des valeurs indicatives que pour l'acrylamide. Il se peut cependant que d'autres contaminants y soient inscrits ultérieurement.

Les denrées alimentaires sont nommées selon les noms couramment utilisés en Suisse et conformément aux termes définis dans la législation alimentaire et doivent être interprétées comme suit :

- Les pommes frites sont des pommes de terre tranchées et frites, à base de pommes de terre fraîches. Cette catégorie comprend les produits surgelés qui sont frites ou cuits au four. Par contre les rösti n'en font pas partie.
- Les chips à base de pommes de terre fraîches ou de pâte de pommes de terre, les crackers et autres produits à base de pâte de pommes de terre contiennent tous les produits entièrement ou principalement à base de pâte de pommes de terre, qui sont frites ou cuits dans le four. Les pommes duchesse, les croquettes, les pommes noisettes et autres produits similaires ne sont pas inclus dans cette catégorie.
- Le pain est défini dans l'ordonnance du DFI sur les denrées alimentaires d'origine végétale, les champignons et le sel comestible (ODAI OV, RS 817.022.17). Les tortillas n'appartiennent pas à cette catégorie.
- Les céréales pour petit-déjeuner comprennent tous les produits céréaliers prêts à consommer comme les corn flakes ou le riz soufflé. Les flocons de céréales et la bouillie ne sont pas inclus.
- Les biscuits, biscuits et gaufrettes sont des produits sucrés ou salés, y compris les barres de céréales. Les produits de boulangerie tels que les gâteaux, les cakes et les muffins ne sont pas inclus.
- Les crackers sont des produits de boulangerie secs fabriqués à partir de farine de céréales.
- Le pain croustillant
- Les « produits comparables » aux biscuits, aux gaufrettes, aux crackers, au pain croustillant et au pain d'épices sont des produits qui n'appartiennent pas à l'une de ces catégories mais sont similaires.
- Le café torréfié, l'extrait de café et les succédanés de café sont définis dans l'ODAI OV.
- Les préparations à base de céréales et les denrées alimentaires pour bébés destinées aux nourrissons et aux enfants en bas âge sont définis dans l'ordonnance du DFI sur les denrées alimentaires destinées aux personnes ayant des besoins nutritionnels particuliers (OBNP, RS 817.022.104).

III. Conséquences

1. Conséquences pour la Confédération

Aucune.



2. Conséquences pour les cantons et les communes

Les contrôles des mesures pour la réduction de la teneur en acrylamide dans les denrées alimentaires peuvent représenter un travail supplémentaire pour les autorités cantonales d'exécution.

3. Conséquences pour l'économie

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

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

IV. Compatibilité avec les engagements internationaux de la Suisse

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