



# Rapport explicatif concernant

## **l'ordonnance du DFI sur les procédés et les auxiliaires technologiques utilisés pour le traitement des denrées alimentaires**

---

### **I. Contexte**

Dans l'ancien droit, certains procédés technologiques qui augmentent la durée de conservation et la sécurité hygiénique et microbiologique des denrées alimentaires étaient évalués sur la base de l'art. 19 de l'ancienne ordonnance sur les denrées alimentaires et les objets usuels (ODAIU; RS 817.02) et pouvaient être utilisés sans autorisation. Certains nouveaux procédés, en revanche, devaient être autorisés en vertu de l'art. 20 ODAIU. Il est prévu déjà depuis longtemps d'inscrire certains procédés soumis à autorisation dans une ordonnance à part et de les déclarer ainsi autorisés. Ce but a été atteint avec la présente ordonnance.

Les enzymes alimentaires qui n'étaient pas définies ni utilisées comme additifs alimentaires n'étaient pas réglementées, ou l'étaient comme auxiliaires technologiques. Les résidus admis de solvants d'extraction figuraient jusqu'ici dans l'ordonnance sur les substances étrangères et les composants (OSEC, RS 817.021.23). La présente révision a réuni dans une même ordonnance les enzymes et les solvants d'extraction. On a ainsi réduit à un minimum l'insécurité juridique dans l'évaluation et l'autorisation des enzymes alimentaires et éliminé les obstacles techniques aux échanges avec l'UE dans ce domaine.

L'UE a légiféré sur l'emploi de certains procédés techniques, sur l'utilisation des solvants d'extraction (directive 2009/32/CE<sup>1</sup>) et sur les enzymes alimentaires (règlement (CE) n° 1332/2008)<sup>2</sup>. La présente ordonnance rapproche le droit suisse du droit européen; la Suisse applique ainsi les mêmes conditions que l'UE.

---

<sup>1</sup> Directive 2009/32/CE du Parlement européen et du Conseil du 23 avril 2009 relative au rapprochement des législations des États membres concernant les solvants d'extraction utilisés dans la fabrication des denrées alimentaires et de leurs ingrédients, JO L 141 du 6.6.2009, p. 3.

<sup>2</sup> Règlement (CE) n° 1332/2008 du Parlement européen et du Conseil du 16 décembre 2008 concernant les enzymes alimentaires et modifiant la directive 83/417/CEE du Conseil, le règlement (CE) n° 1493/1999 du Conseil, la directive 2000/13/CE, la directive 2001/112/CE du Conseil et le règlement (CE) n° 258/97, JO L 354 du 31.12.2008, p. 7.

## **II. Commentaire des dispositions**

### **Art. 1**

Cet article décrit l'objet et le champ d'application de l'ordonnance. Celle-ci s'applique aux enzymes ajoutées à des denrées alimentaires à des fins technologiques lors de leur fabrication, transformation, préparation, traitement, conditionnement, transport ou entreposage (qualifiées d'enzymes alimentaires), qu'elles soient ou non utilisées comme auxiliaires technologiques. Le champ d'application ne s'étend pas aux enzymes qui ne sont pas ajoutées aux denrées alimentaires pour exercer une fonction technologique mais sont destinées à la consommation humaine, telles que les enzymes à but nutritionnel ou digestif. Les cultures de micro-organismes qui sont employées normalement dans la production de denrées alimentaires (fromage, vin, p. ex.) et qui peuvent produire également des enzymes ne doivent pas être considérées, elles non plus, comme des enzymes alimentaires.

### **Art. 2**

Cette disposition définit des notions utilisées dans l'ordonnance. Viennent s'ajouter à ces définitions celles figurant dans la nouvelle loi sur les denrées alimentaires et dans la nouvelle ODAIOUs (nODAIIOUs).

### **Art. 3**

Lors de l'utilisation de procédés ou de traitements technologiques destinés à prolonger la durée de conservation ou à accroître la sécurité microbiologique ou hygiénique de la denrée alimentaire, il faut s'assurer en premier lieu que la denrée alimentaire traitée ne présente pas de risque pour la santé et que le procédé ou traitement utilisé altère le moins possible la denrée alimentaire. Ces deux points sont pris en compte spécifiquement dans le cadre de l'autocontrôle. Ils doivent donc aussi être intégrés dans la méthode HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points). D'autres exigences fixées à l'annexe 2 s'appliquent par ailleurs à certains procédés et traitements.

### **Art. 4**

Selon l'art. 28, al. 1, nODAIIOUs, le traitement des denrées alimentaires par des rayonnements ionisants est soumis à autorisation. La compétence de définir les modalités de l'octroi de l'autorisation et les exigences auxquelles le rayonnement ionisant doit satisfaire est déléguée au DFI (art. 28, al. 5, nODAIIOUs). Il est fait usage de cette délégation de compétence dans la présente disposition et à l'annexe 3.

### **Art. 5**

Cette disposition renvoie à l'annexe 4, laquelle mentionne les procédés de traitement des denrées alimentaires d'origine animale autorisés pour éliminer une contamination de surface. Le nettoyage à l'eau potable, traitement traditionnel, est exclu de l'annexe.

### **Art. 6**

Selon les termes de l'annexe 2, partie A, ch. 1, de l'ordonnance du DFI concernant l'information sur les denrées alimentaires (OIDAI), la dénomination d'une denrée alimentaire doit être complétée par des mentions sur son état physique ou sur le traitement particulier qu'elle a subi, dans la mesure où l'omission de cette information pourrait induire le consommateur en erreur. Pour concrétiser ce principe et garantir la sécurité du droit, il est précisé, dans la présente ordonnance, que toutes les denrées alimentaires qui ont subi un traitement

au moyen d'un procédé décrit dans la présente ordonnance doivent être étiquetées avec une mention telle que « traitée à l'ozone », « traitée au chlore », « traitée aux rayons UV » ou « traitée à haute pression ».

#### **Art. 7**

Selon le règlement de l'UE sur les enzymes (règlement (CE) n° 1332/2008), il faut établir une liste des enzymes qui peuvent être mises sur le marché. Une telle liste n'a pour l'heure pas encore été établie. Jusqu'à ce qu'elle soit disponible, il est possible d'utiliser les enzymes selon les Bonnes pratiques de fabrication (BPF). De plus, il y a lieu de respecter les conditions décrites à l'al. 2.

#### **Art. 8**

L'art. 8 renvoie à l'annexe 1, laquelle mentionne les solvants d'extraction autorisés et leurs valeurs limites de résidus ainsi que leurs conditions d'utilisation. Cette annexe sera adaptée au fur et à mesure de l'évolution de la législation de l'UE.

#### **Art. 9**

Pour qu'une préparation d'enzymes puisse être remise comme telle aux consommateurs, il faut fournir non seulement les informations exigées relatives à l'étiquetage prescrites par l'OIDAI mais aussi les informations spécifiques exigées par cette disposition.

#### **Art. 10**

Dans la pratique, beaucoup d'enzymes sont mises sur le marché en tant que produits semi-finis, préparations d'enzymes ou comme mélanges avec d'autres denrées alimentaires ou avec des additifs. Pour que le fabricant d'une denrée alimentaire puisse étiqueter correctement une enzyme, la présente disposition fixe les informations minimales qui doivent être livrées avec le produit semi-fini.

#### **Art. 11**

L'OSAV se voit conférer la compétence d'adapter régulièrement les annexes selon l'évolution des connaissances scientifiques et techniques et des législations des principaux partenaires commerciaux de la Suisse. Il a aussi la possibilité de fixer des délais transitoires.

#### **Art. 12**

L'ordonnance entre en vigueur en même temps que la nouvelle loi sur les denrées alimentaires et ses ordonnances d'exécution.

Les dispositions transitoires sont régies par l'art. 95 de l'ODAIUOs.

### **Annexes**

#### **Annexe 1**

L'annexe 1 comporte une liste positive des solvants d'extraction autorisés. Ils peuvent être utilisés uniquement selon les règles qui figurent dans cette annexe. Dans l'ancien droit, la teneur maximale en résidus était réglée dans l'OSEC. Étant donné que cette ordonnance qui réglait en détail les résidus a été abrogée (elle est désormais subdivisée en plusieurs domaines par analogie au droit de l'UE), les teneurs maximales en résidus figurent à présent dans les différentes ordonnances sectorielles. Il s'agit ici d'un changement de concept.

## **Annexe 2**

L'annexe 2 mentionne les procédés technologiques pouvant être utilisés pour le traitement des denrées alimentaires, procédés auxquels des règles supplémentaires s'appliquent en plus des exigences fixées à l'art. 3. Bien que les procédés décrits soient appliqués depuis longtemps en Suisse, il n'existait auparavant aucune règle spécifique en la matière.

## **Annexe 3**

Cette annexe comporte les prescriptions techniques sur l'irradiation des denrées alimentaires.

## **Annexe 4**

La liste de l'annexe 4 énumère les procédés autorisés visés à l'art. 5 et fixe leurs conditions d'utilisation et leurs limites d'application.