



Rapport explicatif concernant

l'ordonnance du DFI

sur les teneurs maximales en contaminants

(ordonnance sur les contaminants, OCont)

I. Contexte

Dans le cadre de l'adaptation des ordonnances à la nouvelle loi sur les denrées alimentaires, la structure des ordonnances a été réorganisée. Sur la base du droit européen, les listes de l'annexe de l'ordonnance sur les substances étrangères et les composants (OSEC, RS 817.021.23) ont été réparties dans trois nouvelles ordonnances. Les différents concepts de réglementation sont ainsi repris en droit suisse. La présente ordonnance sur les contaminants reprend les valeurs limites des listes 2, 4, 5 et 7 de l'annexe de l'OSEC ainsi que les teneurs maximales en contaminants de l'UE, inscrites dans les nouvelles annexes 1 à 9. Les valeurs limites de la liste 6 de l'annexe de l'OSEC ont été reprises à l'annexe 10 et s'appliquent uniquement aux situations d'urgence radiologique. Comme c'était déjà le cas sous l'ancien droit, l'OSAV peut fixer des teneurs différentes applicables aux radionucléides dans des cas spécifiques (voir par ex. l'ordonnance de l'OSAV du 30 mars 2011 sur l'importation de denrées alimentaires originaires ou en provenance du Japon¹).

En plus des résidus de pesticides, de substances pharmacologiquement actives et d'additifs pour l'alimentation animale, les contaminants et les composants dans l'eau potable et l'eau minérale ainsi que les résidus d'histamine dans le poisson sont eux aussi réglementés dans des ordonnances spécifiques. Les résidus de pesticides en général sont régis par l'ordonnance du DFI sur les limites maximales applicables aux résidus de pesticides présents dans ou sur les produits d'origine végétale ou animale (OPOVA). Quant aux résidus de médicaments vétérinaires et d'additifs pour l'alimentation animale, ils sont réglés dans l'ordonnance sur les résidus de substances pharmacologiquement actives et d'additifs pour l'alimentation animale dans les denrées alimentaires d'origine animale (ORésDALan). D'autres contaminants et composants figurant auparavant dans les listes de l'annexe de l'OSEC sont désormais traités dans l'ordonnance sur les denrées alimentaires destinées aux personnes ayant des besoins nutritionnels particuliers (OBNP), l'ordonnance sur l'eau potable et l'eau des installations de baignade et de douche accessibles au public (OPBD), l'ordonnance sur l'hygiène (OHyg) et l'ordonnance sur les boissons.

¹ RS 817.026.2

Comme c'est le cas dans l'UE, on ne définit plus que des teneurs maximales, car la loi sur les denrées alimentaires ne fait plus de distinction entre valeurs limites et valeurs de tolérance. Si une teneur maximale est dépassée, les autorités d'exécution doivent prendre des mesures proportionnées. Afin que les mesures prises soient uniformes, une directive aidera à déterminer si le dépassement des teneurs maximales représente ou non un risque pour la santé dans le cas concerné.

Les teneurs maximales ont été en grande partie reprises de la législation européenne. Étant donné que l'OSEC était déjà largement fondée sur le droit européen, seules quelques valeurs ont dû être modifiées par rapport à l'ancien droit.

Des teneurs maximales supplémentaires par rapport à l'UE ont été maintenues uniquement dans les domaines où la protection de la santé l'exigeait, c'est-à-dire seulement quand l'OSEC prévoyait déjà une valeur limite. C'est pourquoi de nombreuses valeurs de tolérance ont été supprimées. Seules les valeurs de tolérance correspondant aux dispositions de l'UE ont été transférées à titre de teneurs maximales dans l'ordonnance sur les contaminants (nitrates et hydrocarbures aromatiques polycycliques par ex.).

La présente ordonnance s'appuie sur le règlement (CEE) n° 315/93² et le règlement (CE) n° 1881/2006³ (état au 25 juin 2014). Les teneurs maximales énoncées à l'annexe 9 se fondent sur différents actes européens (voir commentaire relatif à l'annexe 9). Les teneurs maximales figurant à l'annexe 10 se basent sur le règlement (Euratom) n° 2016/52 du Conseil⁴.

II. Commentaire des dispositions

Art. 1 Objet et champ d'application

Les contaminants réglementés par d'autres ordonnances (par ex. les résidus de pesticides ou les résidus de substances pharmacologiquement actives dans les denrées alimentaires d'origine animale) ne sont pas traités dans la présente ordonnance. On renonce à la définition de la notion de « contaminant », puisqu'elle est déjà énoncée à l'art. 2, al. 1, ch. 26, de l'ordonnance sur les denrées alimentaires et les objets usuels (ODAIous).

Art. 2 Fixation des teneurs maximales

L'OSAV a la compétence de fixer les teneurs maximales. Il tient compte pour ce faire des propriétés toxiques de la substance, de sa présence dans les denrées alimentaires, de son

² Règlement (CEE) n° 315/93 du Conseil du 8 février 1993 portant établissement des procédures communautaires relatives aux contaminants dans les denrées alimentaires, JO L 37 du 13.2.1993, p. 1 ; modifié en dernier lieu par le règlement (CE) n° 596/2009, JO L 188 du 18.7.2009, p. 14

³ Règlement (CE) n° 1881/2006 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) n° 2016/239, JO L 45 du 20.2.2016, p. 3

⁴ Règlement (Euratom) 2016/52 du Conseil du 15 janvier 2016 fixant les niveaux maximaux admissibles de contamination radioactive pour les denrées alimentaires et les aliments pour animaux après un accident nucléaire ou dans toute autre situation d'urgence radiologique, et abrogeant le règlement (Euratom) n° 3954/87 du Conseil et les règlements (Euratom) n° 944/89 et (Euratom) n° 770/90 de la Commission, JO L 13 du 20.1.2016, p. 2

absorption, des teneurs maximales fixées dans les législations des principaux partenaires commerciaux de la Suisse et des bonnes pratiques à tous les niveaux. Ainsi, les teneurs maximales fixées pour les contaminants doivent être aussi basses que raisonnablement possible (*as low as reasonably achievable* ; principe ALARA).

Ce sont les dispositions générales de la législation sur les denrées alimentaires (art. 7 de la loi sur les denrées alimentaires, LDAI) qui s'appliquent aux contaminants pour lesquels la présente ordonnance ne prévoit pas de teneur maximale.

Art. 3 Fixation des teneurs maximales après un accident nucléaire ou dans toute autre situation d'urgence radiologique

L'OSAV fixe à l'annexe 10 les teneurs maximales en radionucléides après un accident nucléaire ou toute autre situation d'urgence radiologique ; il est également habilité à fixer des teneurs maximales différentes en fonction de l'événement. Il disposait déjà de cette compétence en vertu de l'ancien droit. Il en a fait usage pour la dernière fois à la suite de l'accident nucléaire de Fukushima (voir à ce sujet l'ordonnance de l'OSAV du 30 mars 2011 sur l'importation de denrées alimentaires originaires ou en provenance du Japon⁵).

Art. 4 Denrées alimentaires séchées, diluées, transformées ou composées

Les teneurs maximales fixées ne peuvent pas être appliquées d'emblée aux denrées alimentaires séchées, diluées, transformées ou composées. Il convient dans ces cas de tenir compte des variations dans les concentrations des contaminants induites par le séchage, la dilution ou la transformation des denrées alimentaires.

Si aucune teneur maximale spécifique n'est fixée dans les annexes pour les denrées alimentaires séchées, diluées, transformées ou composées, les entreprises du secteur alimentaire sont tenues de clarifier et de justifier auprès des autorités d'exécution les facteurs de concentration ou de dilution des processus de séchage, dilution, transformation ou mélange utilisés ou des denrées alimentaires séchées, diluées, transformées ou composées en question. Si ces facteurs ne sont pas fournis aux autorités d'exécution, ou si celles-ci les jugent insuffisants, elles peuvent les définir elles-mêmes, sur la base des informations disponibles et dans un souci de protection de la santé.

Art. 5 Interdiction de commercialisation, d'utilisation, de mélange et de décontamination

En vertu de l'art. 13 ODAIOUs, les denrées alimentaires non conformes aux teneurs maximales ne peuvent faire l'objet d'une transformation ultérieure ou être mélangées pour remédier au dépassement des valeurs maximales que si les bonnes pratiques sont respectées. Le présent article concrétise cette disposition pour les contaminants. La décontamination chimique ou la réduction de la teneur en substances désignées dans les annexes est en principe autorisée selon les bonnes pratiques. Cette règle ne s'applique cependant pas aux mycotoxines. Il existe en effet des réserves quant aux méthodes de traitement chimique visant à réduire la contamination par des mycotoxines. L'ammoniac est par exemple efficace contre les mycotoxines, mais présente elle-même un risque

⁵ Voir note de bas de page 1

potentiel pour la santé. Les aflatoxines sont très résistantes aux méthodes chimiques. Pour le reste, les méthodes qui ne sont pas trop compliquées ou coûteuses ne sont pas suffisamment éprouvées.

Art. 6 Actualisation des annexes

Les annexes de l'ordonnance sur les contaminants étant très techniques, c'est l'OSAV qui est chargé de les adapter. Les adaptations doivent intervenir à intervalles réguliers, en tenant compte de l'évolution des connaissances scientifiques et techniques et des législations des principaux partenaires commerciaux de la Suisse. Si elles ont des conséquences pour la branche, elles sont au préalable soumises à la discussion. L'OSAV édicte si nécessaire des dispositions transitoires pour adapter les annexes.

Art. 7 Directives aux autorités cantonales d'exécution

Si les annexes de la présente ordonnance ne sont plus adaptées aux derniers développements et connaissances et que des mesures immédiates s'imposent pour la protection de la santé, l'OSAV peut toujours, comme dans l'ancien droit, donner des directives provisoires aux autorités cantonales d'exécution.

Art. 8 Disposition transitoire

La disposition transitoire est régie par l'art. 95, al. 3, ODAIOUs. Elle prévoit que les denrées alimentaires peuvent encore être fabriquées ou importées selon l'ancien droit jusqu'au 30 avril 2018. Ces denrées peuvent être remises au consommateur jusqu'à épuisement des stocks.

Art. 9 Entrée en vigueur

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

Annexes

Annexe 1 Teneurs maximales en nitrates dans les denrées alimentaires

L'annexe 1 fixe les teneurs maximales en nitrates dans les denrées alimentaires. Toutes les valeurs qui y figurent correspondent à celles du règlement (CE) n° 1881/2006. Les valeurs de tolérance de l'OSEC qui n'avaient pas d'équivalent dans l'UE n'ont pas été reprises au motif qu'elles créeraient un obstacle au commerce non justifiable du point de vue de la santé.

Des teneurs maximales différentes ont été fixées en fonction des saisons, car les conditions climatiques ont un impact considérable sur la teneur en nitrates de certains légumes comme la salade. Sur la base de l'art. 6 du règlement (CE) n° 1881/2006, il est prévu que, en cas de doute, ce sont les teneurs maximales définies pour les laitues cultivées en plein air qui s'appliquent.

Annexe 2 Teneurs maximales en mycotoxines dans les denrées alimentaires

L'annexe 2 fixe les teneurs maximales en mycotoxines dans les denrées alimentaires. Toutes les valeurs correspondent à celles de l'UE. Les mycotoxines sont des métabolites secondaires de moisissures qui sont toxiques pour l'homme. Les teneurs maximales ont pour objectif principal de réduire les risques, en particulier en ce qui concerne les effets à long terme des mycotoxines, car certaines d'entre elles sont cancérigènes.

Annexe 3 Teneurs maximales en métaux et métalloïdes

L'annexe 3 fixe les teneurs maximales en métaux et métalloïdes. Ces teneurs correspondent aux exigences de l'UE. Plusieurs valeurs limites de l'OSEC ont également été reprises. Les métaux et les métalloïdes sont des composés chimiques naturellement présents qui peuvent contaminer les denrées alimentaires du fait d'une activité humaine (par ex. industrie, gaz d'échappement) ou par contamination pendant la transformation et la conservation des aliments et qui peuvent avoir des conséquences nuisibles pour le consommateur. Les concentrations en métaux et métalloïdes doivent donc être réduites autant que possible.

Le chocolat et le cacao en poudre peuvent avoir une teneur élevée en cadmium et constituent donc une source pertinente pour l'exposition humaine. Dans certaines régions de production, les sols contiennent du cadmium, qui s'accumule ainsi dans les plantes. Dans l'UE, des teneurs maximales en cadmium seront applicables aux produits à base de cacao et de chocolat à partir du 1^{er} janvier 2019⁶. Les teneurs maximales fixées par l'UE ne font pas l'unanimité et ont soulevé des discussions au sein du Comité du Codex sur les contaminants dans les aliments (CCCF). La Suisse suit de près l'avancement des travaux du CCCF, mais renonce pour l'heure à fixer dans le droit une teneur maximale pour le cadmium dans le chocolat et le cacao en poudre.

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

Annexe 4 Teneurs maximales en 3-monochloro-propane-1,2-diol (3-MCPD) dans les denrées alimentaires

L'annexe 4 fixe les teneurs maximales en 3-monochloro-propane-1,2-diol (3-MCPD). Le 3-MCPD a dans un premier temps été observé dans des protéines végétales hydrolysées et les sauces au soja, qui en constituent les principales sources. Pour éviter tout dépassement de la dose journalière admissible, des teneurs maximales en 3-MCPD ont été fixées pour ces produits. Toutes les teneurs maximales correspondent à celles du droit européen.

Annexe 5 Teneurs maximales en dioxines et PCB dans les denrées alimentaires

L'annexe 5 fixe les teneurs maximales en dioxines et PCB. Ces substances sont des polluants ubiquitaires. Elles se décomposent difficilement et s'accumulent dans la chaîne alimentaire en raison de leur liposolubilité. Pour cette raison et compte tenu de leurs propriétés toxiques, elles peuvent présenter un risque sanitaire. Il convient de réduire durablement et à long terme l'exposition à ces substances par l'alimentation. Toutes les teneurs maximales correspondent à celles du droit européen.

Annexe 6 Teneurs maximales en hydrocarbures aromatiques polycycliques dans les denrées alimentaires

L'annexe 6 fixe les teneurs maximales en hydrocarbures aromatiques polycycliques (HAP). Les HAP sont présents dans différentes denrées alimentaires, comme les flocons de céréales, les huiles végétales, le café et les aliments faits maison, où ils sont normalement produits par certains modes de préparation comme la fumaison, le chauffage ou le séchage, mais aussi dans le poisson et les fruits de mer issus d'eaux polluées. La préparation domestique de denrées alimentaires, notamment par friture ou fumaison, mais surtout par grillade au charbon de bois, peut entraîner de fortes concentrations de HAP.

Des teneurs maximales en benzo(a)pyrène, benz(a)anthracène, benzo(b)fluoranthène et chrysène ont été fixées pour protéger la santé. Toutes les teneurs maximales correspondent à celles du droit européen.

Annexe 7 Teneurs maximales en mélamine et ses analogues structuraux dans les denrées alimentaires

L'annexe 7 fixe les teneurs maximales en mélamine et ses analogues structuraux. La mélamine présente dans les matériaux peut passer en faibles quantités dans les denrées alimentaires. Cette substance est connue en raison de l'un des derniers scandales alimentaires, lorsqu'elle a été ajoutée au lait en poudre et à d'autres produits à base de lait afin de faire croire à une teneur plus élevée en protéines. Des quantités trop élevées de mélamine peuvent avoir des conséquences néfastes pour la santé. Toutes les teneurs maximales correspondent à celles du droit européen.

Annexe 8 Teneurs maximales en toxines endogènes des plantes

L'annexe 8 fixe les teneurs maximales en toxines endogènes des plantes. À ce jour, l'annexe se limite aux teneurs maximales en acide érucique. La présence de cet acide varie en fonction de la variété de plante. On trouve notamment de grandes quantités d'acide érucique

dans des variétés de colza. C'est pourquoi des variétés sans acide érucique ont été cultivées. Toutes les teneurs maximales correspondent à celles du droit européen.

Annexe 9 Teneurs maximales d'autres contaminants dans les denrées alimentaires

L'annexe 9 fixe les teneurs maximales d'autres contaminants. Il s'agit en l'occurrence de contaminants traités dans des règlements de l'UE autres que le règlement (CE) n° 1881/2006 ou dans l'OSEC. En détail, l'annexe 9 règle les éléments suivants :

- autres toxines microbiennes :
 - teneurs maximales en azaspiracides, dinophysistoxines, acide domoïque, toxines paralysantes, acide okadaïque, pectenotoxines, yessotoxines conformément au règlement (CE) n° 853/2004⁷ ;
 - teneur maximale en toxines botuliniques issue de l'OSEC.
- contaminants dans la production de boissons alcooliques :
 - teneur maximale en carbamate d'éthyle selon la recommandation 2010/133/UE⁸ et l'OSEC ;
 - teneurs maximales en cyanure d'hydrogène et en méthanol conformément au règlement (CE) n° 110/2008⁹ pour des produits spécifiques ou sur la base des exigences générales applicables à l'alcool obtenu à partir de produits agricoles ;
 - teneur maximale en nitrosamines volatiles fixée dans l'OSEC.
- autres composants d'origine végétale :
 - teneurs maximales en morphine et Delta 9-tétrahydrocannabinol fixées dans l'OSEC.

Annexe 10 Teneurs maximales en radionucléides après un accident nucléaire ou dans toute autre situation d'urgence radiologique

L'annexe 10 fixe les teneurs maximales en radionucléides après un accident nucléaire ou dans toute autre situation d'urgence radiologique. Elle se fonde sur le règlement (UE) n° 2016/52¹⁰.

⁷ Règlement (CE) n° 853/2004 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) n° 2016/355, JO L 67 du 12.3.2016, p. 22

⁸ Recommandation de la Commission concernant la prévention et la réduction de la contamination des eaux-de-vie de fruits à noyaux et des eaux-de-vie de marc de fruits à noyaux par le carbamate d'éthyle et abrogeant la recommandation 2010/133/UE, JO L 6 du 9.1.2016, p. 8

⁹ Règlement (CE) n° 110/2008 concernant la définition, la désignation, la présentation, l'étiquetage et la protection des indications géographiques des boissons spiritueuses et abrogeant le règlement (CEE) n° 1576/89, JO L 39, du 13.2.2008, p. 16 ; modifié en dernier lieu par le règlement (UE) n° 2016/235, JO L 44 du 19.2.2016, p. 7

Les valeurs fixées pour les denrées alimentaires liquides s'appliquent également aux boissons sans alcool et alcoolisées ainsi qu'au vinaigre, à l'eau de source et à l'eau minérale. Les valeurs ont été définies en tenant compte de la consommation d'eau du robinet. Des valeurs similaires peuvent s'appliquer à l'approvisionnement en eau potable ; elles doivent être fixées en cas d'accident et être compatibles avec les mesures prévues par l'ordonnance sur la garantie de l'approvisionnement en eau potable en temps de crise (OAEC).

¹⁰ Voir note de bas de page 4