



Droit alimentaire : nouvelles dispositions à partir du 1^{er} février 2024

Fiche d'information sur les principales nouveautés

Office fédéral de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires (OSAV)

À partir de février 2024, de nouvelles dispositions du droit alimentaire entreront en vigueur, dont certaines sont assorties de délais transitoires. Elles visent à protéger davantage la santé, à renforcer la durabilité et la protection contre la tromperie ainsi qu'à maintenir l'équivalence entre les législations suisse et européenne.

Denrées alimentaires

Pain vendu en vrac : indication écrite du pays de production

Contexte : On pourrait s'attendre à ce que les produits de boulangerie frais vendus dans les rayons (croissants, boules de Berlin, pains, etc.) proviennent de Suisse, notamment lorsqu'ils sont proposés dans des commerces spécialisés. Il arrive pourtant que des produits surgelés importés soient simplement cuits sur place. Or, sous l'ancien droit, ces produits étaient considérés comme de la marchandise produite en Suisse. De plus, comme l'indication du pays de provenance pouvait être fournie uniquement par oral, et pas nécessairement par écrit, les consommateurs n'étaient informés de l'origine des produits de boulangerie vendus en vrac que s'ils en faisaient la demande. La transparence vis-à-vis des consommateurs n'était donc pas suffisante.

Nouveauté : Tous les commerces qui vendent ou servent des produits de boulangerie en vrac doivent désormais déclarer le pays de production par écrit, et non plus uniquement par oral. Le pays de provenance des produits de boulangerie est dorénavant considéré comme le pays de production et doit être déclaré par écrit.

Avantages : Les consommateurs reconnaissent au premier coup d'œil le lieu de production du pain et des produits de boulangerie vendus en vrac.

Champ

d'application : Cette réglementation s'applique à tous les établissements qui proposent des produits de boulangerie en vrac, comme les boulangeries, les restaurants, les hôtels, les commerces de détail ou les points de vente à l'emporter. Elle est valable pour des produits entiers ainsi que pour le pain en tranches.

Acte modifié : Indication écrite du pays de production des produits de boulangerie vendus en vrac : Ordonnance du DFI sur les denrées alimentaires et les objets usuels ([ODAI\(OU\)s](#))

Déclaration du pays de provenance des produits de boulangerie importés : Ordonnance du DFI concernant l'information sur les denrées alimentaires ([OIDAI](#))

Délai transitoire : Un an





Teneur maximale pour les PFAS dans les denrées alimentaires

Contexte : Les substances per- et polyfluoroalkylées (PFAS) forment un grand groupe de produits chimiques difficilement dégradables. Leur large palette d'utilisation, des matières plastiques aux vêtements imperméables en passant par les mousses anti-incendie, favorise leur dispersion dans l'environnement et, finalement, dans la chaîne agroalimentaire. Les effets des PFAS sur la santé n'ont pas encore fait l'objet de suffisamment de recherches. Des études indiquent toutefois que certaines substances peuvent comporter un risque pour la santé à partir d'une certaine quantité ingérée. Il convient donc de réduire le plus possible l'absorption de PFAS par le biais de l'alimentation.

Nouveauté : L'OSAV fixe des teneurs maximales pour les résidus de PFAS dans certains aliments. Ces valeurs ont été définies en tenant compte des données scientifiques disponibles. Elles visent à éviter la commercialisation des denrées alimentaires les plus contaminées.

Avantages : Les teneurs maximales définies pour les aliments constituent un premier pas important pour réduire l'ingestion de PFAS par le biais de l'alimentation et, ainsi, protéger les consommateurs. Les denrées alimentaires dont la teneur en PFAS dépasse les valeurs limites ne peuvent être commercialisées et doivent être retirées du marché. L'objectif à long terme est d'éviter toute dispersion de PFAS dans l'environnement.

Champ

d'application : Les teneurs maximales correspondent aux valeurs fixées dans l'UE ([règlement \(UE\) 2022/2388](#)). Elles s'appliquent aux PFAS considérés comme prioritaires par l'agence européenne de sécurité des aliments (EFSA) :

- acide du sulfonate de perfluorooctane (PFOS),
- acide perfluorooctanoïque (PFOA),
- acide perfluoronanoïque (PFNA),
- sulfonate de perfluorohexane (PFHxS) et
- somme des PFOA, PFOS, PFNA et PFHxS.

Les teneurs maximales s'appliquent aux œufs, à la viande, à la chasse, aux abats, aux crustacés, aux mollusques bivalves ainsi qu'aux poissons et autres produits de la pêche. Tous les producteurs de denrées alimentaires de même que les importateurs et les distributeurs sont tenus de respecter ces valeurs.

Acte modifié : Ordonnance sur les contaminants ([OCont](#))

Délai transitoire : Six mois

Meilleure protection contre les sclérotés d'ergot et les alcaloïdes de l'ergot

Contexte : Les sclérotés d'ergot constituent la forme de dormance de l'ergot, un champignon qui parasite les céréales et les graminées. Ils peuvent contenir des substances toxiques appelées alcaloïdes de l'ergot. Ces substances peuvent provoquer des problèmes de santé, notamment des troubles de la circulation sanguine. L'ingestion de sclérotés d'ergot et d'alcaloïdes de l'ergot doit donc être limitée le plus possible.

Nouveauté : L'OSAV abaisse les teneurs maximales applicables aux sclérotés d'ergot et introduit pour la première fois des valeurs maximales pour les alcaloïdes de l'ergot.



Avantages : Les nouvelles valeurs et les valeurs abaissées constituent un pas important pour réduire l'absorption de sclérotés d'ergot et d'alcaloïdes de l'ergot par le biais de l'alimentation.

Champ

d'application : Les valeurs maximales sont reprises du droit de l'UE ([règlement \(UE\) 2021/1399](#)). S'agissant des sclérotés d'ergot, elles s'appliquent aux céréales brutes, à l'exception du maïs, du seigle et du riz. Les teneurs maximales en alcaloïdes de l'ergot s'appliquent quant à elles aux produits de la mouture de grains d'orge, de blé, d'épeautre, d'avoine et de seigle.

Acte modifié : Ordonnance sur les contaminants ([OCont](#))

Délai transitoire : Un an

Déclaration des allergènes au moyen d'un terme générique

Contexte : En Suisse, la présence d'allergènes dans les denrées alimentaires doit toujours être indiquée avec précision. Si un produit contient des noisettes, la seule mention de « fruits à coque » ne suffit pas. Il arrive que des allergènes parviennent dans un produit de façon involontaire. Tant que ces traces d'allergènes ne dépassent pas la valeur maximale légale, les producteurs sont libres de les mentionner ou non sur l'emballage. Ils sont toutefois tenus d'utiliser le terme précis, et d'indiquer la présence de « traces de noisettes », par exemple. Dans l'UE, ces mélanges involontaires sont signalés au moyen du terme générique « fruits à coque ». La Suisse s'aligne désormais sur la pratique de l'UE.

Nouveauté : La présence de traces d'allergènes qui parviennent dans un produit de manière involontaire peut dorénavant être indiquée au moyen d'un terme générique. La présence de noisettes ou d'amandes peut par exemple être désignée par « fruits à coque ». L'utilisation d'un terme générique n'est toutefois possible qu'en dessous d'une certaine quantité.

Avantages : Cette modification empêche que la mention figurant sur un produit importé depuis l'UE doive être modifiée. Elle permet en outre d'éliminer des entraves au commerce. L'utilisation d'un terme générique fournit suffisamment d'informations aux personnes allergiques pour évaluer si un produit est sûr pour eux.

Champ

d'application : Les allergènes contenus dans les produits suivants peuvent être déclarés au moyen d'un terme générique : céréales contenant du gluten telles que le blé, le seigle, l'orge ou l'avoine, ainsi que les fruits à coque comme les amandes, les noisettes ou les pistaches.

Acte modifié : Ordonnance du DFI concernant l'information sur les denrées alimentaires ([OIDAI](#))

Délai transitoire : Un an

Lutter contre le gaspillage alimentaire

Contexte : D'ici 2030, le Conseil fédéral souhaite réduire les pertes alimentaires évitables de moitié par rapport à 2017. Les commerces de détail, les restaurants et les hôtels qui font don d'aliments jouent un rôle important dans ce contexte.

Nouveauté : Des exigences claires en matière d'hygiène et de sécurité alimentaire sont formulées à l'intention des établissements du secteur alimentaire qui font don



d'aliments. Des dispositions régissent en outre les informations devant être fournies aux bénéficiaires des dons d'aliments. La Suisse reprend les dispositions de l'UE.

Avantages : Les bénéficiaires des dons d'aliments sont mieux protégés et mieux informés. Le cadre légal désormais clair crée une sécurité juridique et contribue à réduire davantage le gaspillage alimentaire.

Champ

d'application : Tous les établissements du secteur alimentaire et toutes les organisations qui font don d'aliments.

Acte modifié : Ordonnance sur l'hygiène ([OHyg](#))

Délai transitoire : Un an

Réduire les déchets d'emballages

Contexte: Les denrées alimentaires surgelées remises au consommateur devaient jusqu'à présent être préemballées. La motion [20.4349](#) Silberschmidt « Moins d'emballages, moins de déchets. Autoriser la vente en vrac de produits surgelés » exigeait que la vente de produits surgelés non préemballés soit autorisée.

Nouveauté : Les commerces de détail peuvent dorénavant vendre des produits surgelés en vrac. Dans le cadre de leur obligation d'autocontrôle, ils sont toutefois tenus de garantir que leurs produits ne présentent pas de risque. Ces derniers doivent notamment être protégés de toute contamination, du dessèchement et d'une infestation par des microorganismes. L'étiquetage doit se faire en respectant les exigences applicables aux produits vendus en vrac.

Avantages : La possibilité de proposer des aliments surgelés en vrac contribue à réduire les emballages.

Champ

d'application : Tous les commerces de détail qui souhaitent vendre en vrac des aliments surgelés.

Acte modifié : Ordonnance sur l'hygiène ([OHyg](#))

Délai transitoire : Aucun. Entrée en vigueur le 1^{er} février 2024

Durée d'entreposage du lait plus flexible après la traite

Contexte : Les producteurs de lait (de vache, de brebis et de chèvre, par ex.) doivent mettre en œuvre diverses mesures pour garantir que leur lait est sûr et que sa qualité est irréprochable. Une durée d'entreposage maximale du lait est donc prescrite. Jusqu'à présent, après la traite, le lait pouvait rester entreposé au maximum durant 48 heures avant d'être acheminé vers l'établissement de transformation. Or cette exigence est difficile à respecter, en particulier pour les producteurs de lait de brebis et de chèvre. En effet, les volumes sont trop faibles pour que le lait puisse être livré régulièrement et l'établissement de transformation le plus proche se situe souvent loin de leur exploitation.

Nouveauté : Étant donné que la sécurité alimentaire peut être garantie par d'autres mesures, l'OSAV abroge la durée d'entreposage maximale du lait de brebis et de chèvre. Quant au lait de vache, il peut désormais être entreposé durant deux jours après la traite, contre 48 heures avec le droit actuel. Le lait traité le lundi matin à 10 heures peut ainsi être remis jusqu'à mercredi soir à 18 heures.



Avantages : Ces modifications offrent davantage de flexibilité aux exploitations en terme de durée d'entreposage du lait. Elles favorisent en outre le maintien des petites fromageries de lait de brebis et de chèvre.

Champ

d'application : Toutes les exploitations de production laitière.

Acte modifié : Ordonnance réglant l'hygiène dans la production laitière ([OHyPL](#))

Délai transitoire : Aucun. Entrée en vigueur le 1^{er} février 2024

Réglementer de façon pratique la mise à mort à la ferme et au pré

Contexte : Depuis 2020, la Suisse autorise la mise à mort de certains animaux à la ferme et au pré pour la production de viande. Jusqu'à présent, les animaux devaient être transportés et éviscérés à l'abattoir dans les 45 minutes suivant la mise à mort. Or l'expérience a montré que cette durée était trop courte. De plus, selon les connaissances scientifiques actuelles, rien ne s'oppose à une prolongation. En effet, la sécurité et l'hygiène restent garanties même après 90 minutes.

Nouveauté : La durée maximale entre l'étourdissement et la saignée et l'éviscération des animaux passe de 45 à 90 minutes. L'objectif reste néanmoins d'effectuer l'ensemble du processus aussi vite que possible.

Avantages : La nouvelle disposition prévoit davantage de temps pour le transport des animaux vers un abattoir. La mise à mort au pré et à la ferme s'en trouve ainsi facilitée. Il s'agit là d'une décision à saluer du point de vue de la protection animale, puisqu'elle permet de maintenir les animaux dans un environnement familier jusqu'à leur mort et de les soumettre à un niveau de stress moins élevé. De plus, la contrainte temporelle est moins forte pour les personnes impliquées.

Champ

d'application : Abattoirs et établissements de traitement du gibier.

Acte modifié : Ordonnance concernant l'hygiène lors de l'abattage d'animaux ([OHyAb](#))

Délai transitoire : Aucun. Entrée en vigueur le 1^{er} février 2024



Produits cosmétiques et encres de tatouage

Le droit sur les denrées alimentaires comprend également les produits cosmétiques et les encres de tatouage. La révision vise à renforcer la protection de la santé lors de leur utilisation.

La valeur maximale définie pour les furocoumarines s'applique à davantage de produits

- Contexte :** Les produits cosmétiques peuvent contenir des furocoumarines. Ces substances végétales réagissent sous l'effet d'une exposition au soleil et peuvent ainsi s'avérer cancérigènes. La Suisse a fixé une valeur maximale, qui s'applique à tous les produits qui restent sur la peau et qui sont directement exposés au soleil. La législation suisse est ainsi plus stricte que celle de l'UE, où cette valeur maximale ne s'applique qu'aux crèmes solaires et produits de bronzage.
- Nouveauté :** Afin de mieux protéger la santé des utilisateurs, la valeur maximale définie pour les furocoumarines s'applique désormais non seulement aux produits cosmétiques fabriqués en Suisse, mais aussi aux produits importés.
- Avantages :** Cette modification permet de mieux protéger la santé des consommateurs.
- Champ d'application :** Tous les fabricants, importateurs ou distributeurs de produits cosmétiques.
- Acte modifié :** Ordonnance sur la mise sur le marché de produits fabriqués selon des prescriptions étrangères ([OPPEtr](#)) **Délai transitoire :** Jusqu'au 1^{er} janvier 2026

Encres de tatouage : meilleure protection de la santé

- Contexte :** Des valeurs maximales s'appliquent à certaines substances contenues dans les encres de tatouage et de maquillage permanent. La Suisse adapte ces valeurs maximales à l'état actuel des connaissances et reprend certaines valeurs du droit européen.
- Nouveauté :** La Suisse reprend les prescriptions d'étiquetage et les valeurs maximales applicables dans l'UE aux substances contenues dans les encres de tatouage et de maquillage permanent ([règlement \(UE\) 2020/2081](#)), comme le nickel, le cuivre, le zinc et le plomb ainsi que certains pigments. Les agents conservateurs contenus dans les encres qui libèrent du formaldéhyde sont dorénavant interdits.
- Avantages :** Cette révision permet de mieux protéger la santé des personnes tatouées, en interdisant notamment certaines encres de tatouage.
- Champ d'application :** Cette réglementation s'applique à tous les salons de tatouage. Ces derniers sont désormais tenus d'utiliser uniquement des encres qui respectent les nouvelles exigences.
- Acte modifié :** Ordonnance sur les objets destinés à entrer en contact avec le corps humain ([OCCH](#))
- Délai transitoire :** Un an