



Berne, le **date**

Modification de l'ordonnance du DFI sur les teneurs maximales en contaminants

(Ordonnance sur les contaminants, OCont)

Rapport explicatif

Rapport explicatif

1 Contexte

En mai 2023, le règlement (UE) 2023/915 concernant les teneurs maximales pour certains contaminants dans les denrées alimentaires¹ a été publié, marquant une refonte complète de la réglementation européenne en la matière. Cette révision visait principalement à améliorer la structure et la lisibilité du règlement en vigueur depuis 2006, dont la lecture était devenue complexe en raison des nombreux actes modificatifs adoptés au fil des ans.

La présente révision totale de l'ordonnance du 16 décembre 2016 sur les contaminants (OCont)² vise à harmoniser le droit suisse avec le règlement (UE) 2023/915 afin de préserver l'équivalence des législations au sein de l'espace vétérinaire commun Suisse-UE. Il s'agit notamment de se conformer à l'art. 7, annexe 11, de l'accord du 21 juin 1999 entre la Suisse et la Communauté européenne relatif aux échanges de produits agricoles (accord agricole)³. L'objectif qui y est défini est de faciliter le commerce des produits animaux entre les parties en établissant un mécanisme de reconnaissance de l'équivalence des mesures sanitaires dans le respect de la protection de la santé publique et animale. À ce jour, cette équivalence n'a pas encore été reconnue.

Conformément à l'annexe 11, appendice 6, chapitre I, ch. 12, de l'accord agricole, la Suisse est tenue d'appliquer les dispositions de l'UE relatives aux exportations tant que l'équivalence de sa législation n'a pas été formellement reconnue par l'UE. Parmi ces dispositions figure notamment le règlement (CE) n° 1881/2006 portant fixation des teneurs maximales pour certains contaminants dans les denrées alimentaires, qui a depuis été remplacé par le règlement (UE) 2023/915.

Dans le cadre de la présente révision, les dispositions ont été largement alignées sur le libellé du règlement (UE) 2023/915. Les dispositions relatives à la fixation des teneurs maximales applicables aux radionucléides après un accident nucléaire ou dans toute autre situation d'urgence radiologique figureront à l'art. 5 et les teneurs maximales actuellement fixées à l'annexe 10 seront supprimées.

Par ailleurs, les tableaux fixant les teneurs maximales, qui figurent actuellement dans les annexes, seront remplacés par des renvois statiques aux règlements européens correspondants, dans leur version mentionnée en note de bas de page. L'OCont ne comportera plus que cinq annexes.

2 Comparaison avec le droit étranger, notamment européen

La présente révision totale de l'OCont vise à aligner la législation suisse sur celle de l'UE, en particulier sur le règlement (UE) 2023/915. Ce projet doit permettre à la Suisse

¹ Règlement (UE) 2023/915 de la Commission du 25 avril 2023 concernant les teneurs maximales pour certains contaminants dans les denrées alimentaires et abrogeant le règlement (CE) n° 1881/2006, JO L 119 du 5.5.2023, p. 103 ; modifié en dernier lieu par le règlement (UE) 2024/1808 de la Commission du 1^{er} juillet 2024, JO L 1808 du 2.7.2024.

² RS 817.022.15

³ RS 0.916.026.81

de satisfaire aux engagements découlant de l'accord agricole et contribuer à la suppression des entraves au commerce.

3 Commentaire des dispositions

Art. 1 Objet et champ d'application

L'art. 1 correspond à l'actuel art. 1 OCont.

Art. 2 Teneurs maximales

L'art. 2 reprend le libellé correspondant du règlement européen. Il correspond à l'art. 5, al. 1 et 2, de l'OCont en vigueur. L'al. 1 a été complété de manière à préciser, comme dans le règlement de l'UE, que les denrées alimentaires visées aux annexes 1 à 3 ne doivent pas être utilisées comme matières premières dans la fabrication de denrées alimentaires si elles contiennent un contaminant dont la concentration dépasse la teneur maximale fixée à ces annexes.

À l'al. 4, on entend par « première transformation » tout traitement physique ou thermique appliqué au grain de céréale, autre que le séchage. Les procédures de nettoyage, y compris l'épointage, le décorticage, le tri (par couleur, le cas échéant) et le séchage, ne sont pas considérées comme une « première transformation » dans la mesure où le grain entier reste intact après le nettoyage et le tri. L'épointage consiste en un nettoyage des céréales en les brossant ou en les frottant vigoureusement, combiné à un dépoussiérage (par aspiration, p. ex.). L'épointage peut être suivi d'un tri par couleur avant le broyage.

Art. 3 Teneurs de référence

L'art. 3 reprend l'actuel art. 1a OCont.

Art. 4 Détermination des teneurs maximales

L'art. 4 correspond à l'actuel art. 2 OCont. Il ne comporte plus que deux alinéas, le législateur ayant renoncé à dresser une liste des contaminants. L'introduction de teneurs maximales pour de nouveaux contaminants dans le cadre de futures révisions sera précisée dans les rapports explicatifs correspondants.

Art. 5 Fixation des teneurs maximales après un accident nucléaire ou dans toute autre situation d'urgence radiologique

Les radionucléides présents dans les denrées alimentaires à la suite d'un accident nucléaire ou d'un autre événement radiologique ne sont pas considérés comme des contaminants classiques, mais relèvent de la gestion des situations d'urgence. À l'annexe 5, l'OSAV fixe, sur la base de l'art. 92 de l'ordonnance du 16 décembre 2016 sur les denrées alimentaires et les objets usuels (ODAIU)⁴, les teneurs maximales applicables dans ce cas, en se référant au règlement (Euratom) 2016/52⁵. Il est en

⁴ RS 817.02

⁵ 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

autre habilité à fixer, en concertation avec l'Office fédéral de la santé publique, des teneurs maximales dérogatoires en lien avec l'événement.

Art. 6 Denrées alimentaires séchées, diluées, transformées ou composées

L'art. 6 correspond à l'actuel art. 4 OCont. Son libellé a été essentiellement aligné sur celui de l'art. 3 du règlement (UE) 2023/915. Il précise les modalités d'application des teneurs maximales fixées aux annexes 1 à 3 aux denrées alimentaires séchées, diluées, transformées ou composées.

Art. 7 Interdiction de décontamination

L'art. 7 correspond à l'actuel art. 5, al. 4, OCont.

Art. 8 Denrées alimentaires destinées à être soumises à un tri ou à un autre traitement physique

L'art. 8 du projet de révision reprend en grande partie le libellé de l'art. 5 du règlement (UE) 2023/915. À l'heure actuelle, certaines dispositions applicables aux denrées alimentaires devant faire l'objet d'un tri ou d'un autre traitement physique avant leur mise sur le marché pour leur consommation directe ou une utilisation comme ingrédient alimentaire ne concernent que les contaminations par des mycotoxines. La nouvelle mouture de l'ordonnance étend leur champ d'application à l'ensemble des contaminants visés aux annexes 1 à 3. À l'al. 2, il précise en outre, à l'instar du règlement de l'UE, que les denrées alimentaires devant faire l'objet d'un tri ou d'un autre traitement physique destiné à réduire leur niveau de contamination ne doivent en aucun cas être mélangées, **avant ce traitement**, à des denrées alimentaires destinées à être mises sur le marché à l'intention du consommateur final ou à être utilisées en tant qu'ingrédient alimentaire.

Art. 9 Étiquetage des arachides (cacahuètes), des autres graines oléagineuses, des produits qui en sont dérivés et des céréales

Actuellement, les dispositions relatives à l'étiquetage des arachides (cacahuètes), des autres graines oléagineuses, des produits qui en sont dérivés et des céréales ne concernent que les contaminations par des mycotoxines. Leur champ d'application est étendu à l'ensemble des contaminants visés aux annexes 1 à 3. Cette modification s'inspire largement du libellé de l'art. 6 du règlement (UE) 2023/915.

Art. 10 Mesures pour le respect des bonnes pratiques

Les teneurs de référence permettant d'évaluer le respect des bonnes pratiques de fabrication au cours du processus de production figurent à l'annexe 4. Conformément à l'art. 12, l'OSAV est chargé d'adapter cette annexe en fonction de l'évolution des

connaissances scientifiques et techniques ainsi que de la législation des principaux partenaires commerciaux de la Suisse.

Les exploitants du secteur alimentaire qui produisent et mettent sur le marché les denrées alimentaires mentionnées à l'annexe 4 sont tenus de prendre les mesures appropriées pour respecter les teneurs de référence et maintenir les teneurs en acrylamide à un niveau aussi bas que possible. Les autres exploitants ne sont pas concernés par cette obligation.

En cas de dépassement d'une teneur de référence, l'exploitant concerné doit prendre les mesures nécessaires pour garantir le respect des bonnes pratiques. Il doit documenter les mesures mises en œuvre. Dans sa lettre d'information 2020/5, l'OSAV a présenté un ensemble de mesures. Les secteurs concernés doivent les intégrer dans leurs guides de bonnes pratiques.

Les établissements de commerce de détail et les établissements qui fournissent directement les détaillants locaux sont exemptés de cette obligation. Cette exemption ne s'applique toutefois pas aux détaillants qui exploitent une marque commerciale, font partie d'une entreprise interconnectée de plus grande taille, sont franchisés d'une telle entreprise et sont soumis aux instructions d'un exploitant du secteur alimentaire qui fournit des denrées alimentaires de manière centralisée. Les établissements de restauration sont assimilés aux établissements du commerce de détail.

Le dépassement d'une teneur de référence n'entraîne aucune mesure supplémentaire de la part des autorités cantonales d'exécution lorsque le fabricant est en mesure de démontrer qu'il a contrôlé les teneurs en acrylamide et mis en œuvre de manière appropriée les mesures requises. En revanche, une contestation pour non-respect des bonnes pratiques est formulée lorsqu'un exploitant est confronté à un dépassement d'une teneur de référence et qu'il n'a pas pris les mesures correctives nécessaires.

En cas de non-respect des valeurs maximales, les denrées alimentaires ne peuvent faire l'objet d'une transformation ultérieure que si les bonnes pratiques sont respectées ou si cela est prévu par la législation alimentaire (art. 13 ODAIOUs). Les exploitants du secteur alimentaire utilisent les teneurs de référence pour vérifier le respect des bonnes pratiques de production. En cas de dépassement, ils prennent les mesures correctives nécessaires dans leur processus de transformation. Un dépassement de ces valeurs n'a pas d'incidence sur le produit lui-même. Les denrées alimentaires concernées peuvent donc être mises sur le marché ou faire l'objet d'une transformation ultérieure.

Art. 11 Acrylamide: prélèvement d'échantillons et analyses visant à contrôler le respect des bonnes pratiques

Pour vérifier le respect des teneurs de référence de l'acrylamide, les établissements doivent analyser des échantillons et documenter les résultats de ces analyses. Cette obligation ne s'applique pas aux établissements actifs dans le commerce de détail ni à ceux qui approvisionnent directement et exclusivement des détaillants locaux. Les exploitants du secteur alimentaire qui produisent les denrées concernées et qui exercent une activité de commerce de détail ou qui approvisionnent exclusivement des détaillants locaux ne sont pas tenus de vérifier le respect des teneurs de référence au

moyen d'analyses d'échantillons, sauf s'ils exploitent une marque commerciale, font partie d'une entreprise interconnectée de plus grande taille, sont franchisés d'une telle entreprise ou sont soumis aux instructions d'un exploitant du secteur alimentaire.

Le terme « local » doit être interprété au sens de la notion de « denrées alimentaires de fabrication artisanale » figurant à l'annexe 9 de l'ordonnance du DFI du 16 décembre 2016 concernant l'information sur les denrées alimentaires⁶. L'OSAV en précise la portée dans sa lettre d'information 2019/4.1 « Denrées alimentaires de fabrication artisanale – interprétation et exigences en matière d'information ».

Art. 12 Actualisation des annexes

Les annexes de l'OCont étant de nature très technique, la compétence pour leur adaptation est déléguée à l'OSAV en vertu de l'art. 92 ODAIOUs. Les adaptations doivent être effectuées régulièrement afin de tenir compte de l'évolution des connaissances scientifiques et techniques ainsi que de la législation des principaux partenaires commerciaux de la Suisse. L'OSAV édicte au besoin des dispositions transitoires.

Art. 13 Directives aux autorités cantonales d'exécution

Si les annexes de la présente ordonnance ne reflètent plus l'état actuel des connaissances ou les dernières évolutions et que des mesures immédiates s'imposent pour la protection de la santé, l'OSAV peut, comme sous le droit actuel, adresser des directives provisoires aux autorités cantonales d'exécution.

Art. 14 Disposition transitoire

Cet article prévoit que les denrées alimentaires peuvent encore être fabriquées ou importées conformément au droit actuel jusqu'au Les produits fabriqués ou importés avant cette date peuvent être remis aux consommateurs jusqu'à épuisement des stocks.

Annexe 1 Teneurs maximales applicables à certains contaminants dans les denrées alimentaires

Les tableaux des annexes de l'OCont en vigueur sont remplacés par un renvoi statique à l'annexe I du règlement (UE) 2023/915. Ce renvoi concerne les teneurs maximales fixées pour les substances suivantes : le perchlorate et le nitrate, les mycotoxines (aflatoxines, ochratoxine A, patuline, déoxynivalénol, zéaralénone, fumonisines, citrinine, sclérotex d'ergot, alcaloïdes de l'ergot et somme des toxines T-2 et HT-2), les métalloïdes, à l'exception des métaux et métalloïdes dans la production de gélatine et de collagène (arsenic [inorganique] et toutes formes d'arsenic [somme de l'As^(III) et de l'As^(V)], plomb, cadmium, nickel et mercure), le 3-chloropropanediol (3-MCPD) et les esters d'acides gras de glycidol, les dioxines et les PCB, les hydrocarbures aromatiques polycycliques, la mélamine et ses analogues structuraux, les toxines endogènes des plantes (acide érucique, atropine, scopolamine, alcaloïdes tropaniques [somme de l'atropine et de la scopolamine], acide cyanhydrique, y compris l'acide

⁶ RS 817.022.16

cyanhydrique lié dans les glycosides cyanogènes, alcaloïdes pyrrolizidiniques et alcaloïdes opioïdes) et les PFAS.

Pour les composés du mercure, les teneurs maximales prévues à l'annexe 2 de 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)⁷ continuent de s'appliquer à tous les produits d'origine végétale et animale visés à l'annexe 1 de ladite ordonnance.

Par souci d'harmonisation avec le droit de l'UE, les teneurs maximales qui ne s'appliquent aujourd'hui qu'en Suisse sont supprimées. Il s'agit concrètement des teneurs maximales pour l'arsenic (inorganique) présent dans les boissons sans alcool, les algues brunes *Sargassum fusiforme* (*Hizikia fusiformis*), la margarine, la minarine, le cidre sans alcool, les graisses et huiles comestibles, le vin, le vermouth et le bitter sans alcool. Pour éviter les entraves au commerce, la révision supprime par ailleurs les teneurs maximales applicables au plomb présent dans le vinaigre de fermentation et dans les oreilles de Judas (*Auricularia auricula-judae*) et au cadmium présent dans le vinaigre de fermentation et l'acide acétique comestible.

Les produits visés à l'art. 37, let. b, de l'ordonnance du DFI du 16 décembre 2016 sur les denrées alimentaires destinées aux personnes ayant des besoins nutritionnels particuliers⁸ sont assimilés aux compléments alimentaires et sont donc soumis aux mêmes teneurs maximales que ces derniers. Pour les autres denrées alimentaires destinées aux sportifs, les teneurs admissibles peuvent être déduites des teneurs maximales applicables aux matières premières.

Par dérogation à l'annexe I du règlement (UE) 2023/915, une teneur maximale supplémentaire est fixée en Suisse pour le cadmium dans la poudre de cacao et le chocolat contenant plus de 70 % de cacao. Fixée à 0,9 mg/kg, elle se fonde sur les valeurs du Codex Alimentarius. Les autres teneurs maximales applicables au chocolat sont identiques à celles de l'UE. La valeur spécifique à la Suisse étant plus stricte que celles en vigueur dans l'Union européenne, elle ne représente pas une entrave aux exportations.

Annexe 2 Teneurs maximales applicables aux contaminants dans la production de gélatine et de collagène et aux toxines microbiennes présentes dans les mollusques

Les teneurs maximales applicables aux autres toxines microbiennes (phycotoxines amnésiantes [ASP, amnesic shellfish poison], azaspiracides, dinophysistoxines, acide domoïque, phycotoxines paralysantes [PSP, paralytic shellfish poison], acide okadaïque, pectenotoxines, saxitoxine, yessotoxines) sont remplacées par un renvoi statique à l'annexe III, section VII, chapitre V, du règlement (CE) n° 853/2004⁹. Les teneurs en contaminants dans la production de gélatine et de collagène (chrome, cuivre, zinc, arsenic, plomb, cadmium, dioxyde de soufre [SO₂] et peroxyde d'hydrogène [H₂O₂]) sont remplacées par un renvoi statique à l'annexe III, section XIV,

⁷ RS 817.021.23

⁸ RS 817.022.104

⁹ 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.

chapitre IV, et section XV, chapitre IV, du règlement (CE) n° 853/2004. En vertu de l'OCont en vigueur, les toxines botuliniques ne doivent pas être détectables dans les denrées alimentaires, même avec la méthode la plus sensible. Cette exigence est purement et simplement biffée, par analogie avec le droit européen.

Annexe 3 Teneurs maximales applicables aux contaminants dans la production de boissons alcoolisées (acide cyanhydrique et méthanol)

L'annexe 3 régit les teneurs maximales applicables aux contaminants dans la production de boissons alcoolisées (qui figurent actuellement dans l'annexe 9). Le tableau relatif à l'acide cyanhydrique et au méthanol est remplacé par un renvoi statique à l'annexe I du règlement (UE) 2019/787¹⁰.

La teneur maximale relative au carbamate d'éthyle tirée de la recommandation (UE) 2016/22¹¹ est également biffée, par analogie aux autres recommandations de l'UE, qui ne sont pas non plus reprises dans l'OCont.

Annexe 4 Teneurs de référence pour le contrôle des bonnes pratiques

L'annexe 4 régit les teneurs de référence applicables à l'acrylamide (qui figurent actuellement à l'annexe 11). Le tableau relatif à l'acrylamide est remplacé par un renvoi statique à l'annexe IV du règlement (UE) 2017/2158¹².

Annexe 5 Teneurs maximales applicables aux radionucléides après un accident nucléaire ou dans toute autre situation d'urgence radiologique

Pour les teneurs maximales applicables aux radionucléides après un accident nucléaire ou dans toute autre situation d'urgence radiologique, la nouvelle annexe 5 renvoie aux annexes I et II du règlement (Euratom) 2016/52. L'annexe 10 de l'OCont en vigueur reprend déjà les teneurs maximales de l'UE, sans le mentionner expressément.

4 Conséquences

4.1 Conséquences pour la Confédération

Aucune conséquence n'est attendue pour la Confédération.

4.2 Conséquences pour les cantons

Les autorités cantonales d'exécution devront mettre en œuvre les nouvelles dispositions. Elles ne subiront toutefois aucun surplus de travail, car l'infrastructure

¹⁰ Règlement (UE) 2019/787 du Parlement européen et du Conseil du 17 avril 2019 concernant la définition, la désignation, la présentation et l'étiquetage des boissons spiritueuses, l'utilisation des noms de boissons spiritueuses dans la présentation et l'étiquetage d'autres denrées alimentaires, la protection des indications géographiques relatives aux boissons spiritueuses, ainsi que l'utilisation de l'alcool éthylique et des distillats d'origine agricole dans les boissons alcoolisées, et abrogeant le règlement (CE) no 110/2008, JO L 130 du 17.5.2019, p. 1.

¹¹ Recommandation (UE) 2016/22 de la Commission du 7 janvier 2016 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.

¹² 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.

nécessaire est déjà en place et les nouveaux contrôles pourront s'intégrer aux contrôles existants.

4.3 Conséquences économiques

La présente révision vise à adapter le droit suisse à celui de l'UE. Cette harmonisation des normes de production facilitera les échanges commerciaux entre la Suisse et l'UE. Les établissements du secteur alimentaire devront garantir le respect des nouvelles exigences. Celles-ci étant identiques à celles de l'UE, les exportations vers les pays de l'UE et les importations en provenance de ces pays s'en trouveront simplifiées. La charge de travail liée à l'autocontrôle reste inchangée.

4.4 Conséquences sociales

La présente révision garantit la protection de la santé publique.

5 Aspects juridiques

5.1 Compatibilité avec les obligations internationales de la Suisse

Conformément à l'annexe 11, appendice 6, chapitre I, ch. 12, de l'accord agricole, la Suisse est tenue d'appliquer les dispositions de l'UE relatives aux exportations tant que l'équivalence de sa législation n'a pas été formellement reconnue par l'UE. Le règlement (UE) 2023/915 concernant les teneurs maximales pour certains contaminants dans les denrées alimentaires fait notamment partie de ces dispositions.

L'harmonisation vise à préserver l'équivalence des législations au sein de l'espace vétérinaire commun Suisse-UE et à garantir l'objectif visé à l'art. 7, annexe 11, de l'accord agricole. Les modifications sont donc compatibles avec les engagements pris par la Suisse dans le cadre de l'annexe 11 dudit accord.

Les nouvelles dispositions sont en outre compatibles avec le droit européen qui deviendra applicable dans le cadre du paquet « Stabilisation et développement des relations Suisse – UE (Bilatérales III) », en particulier avec le protocole sur la sécurité des aliments.

Ces modifications sont également compatibles avec les obligations internationales de la Suisse (accord général sur les tarifs douaniers et le commerce du 30 octobre 1947 [GATT]¹³, accord du 15 avril 1994 sur l'application des mesures sanitaires et phytosanitaires [accord SPS]¹⁴) et accord du 12 avril 1979 relatif aux obstacles techniques au commerce¹⁵).

La présente révision porte sur des dispositions relatives à la sécurité des denrées alimentaires, notamment à la fixation de teneurs maximales en contaminants, et relève donc du champ d'application de l'accord SPS. Étant donné que ces adaptations

¹³ RS 0.632.21

¹⁴ RS 0.632.20

¹⁵ RS 0.632.231.41

peuvent avoir une incidence sur les échanges commerciaux, elles feront l'objet d'une notification conformément à l'accord SPS.

5.2 Bases légales

Les modifications de l'OCont se fondent sur les art. 10, al. 4, let. e (valeurs maximales des résidus et des contaminants admis dans les denrées alimentaires), 40 (commerce intermédiaire), 81, al. 3 (méthodes de prélèvement et d'analyse d'échantillons), 92 (délégation de la compétence législative) et 95, al. 3 (délais transitoires divergents), ODAIOUs.

5.3 Protection des données

Les modifications n'ont pas de conséquences sur la protection des données.