



Questions et réponses

sécurité alimentaire

16 décembre 2016

Le nouveau droit alimentaire

Le nouveau droit alimentaire suisse entrera en vigueur le 1^{er} mai 2017. Il comprend quatre ordonnances du Conseil fédéral, vingt-trois ordonnances du Département fédéral de l'intérieur (DFI) et trois ordonnances de l'Office fédéral de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires (OSAV).

1. Pourquoi l'actuel droit sur les denrées alimentaires a-t-il dû être remanié ?

La protection de la santé est facilitée par la participation de la Suisse aux systèmes de sécurité des denrées alimentaires et des autres produits mis en place par l'Union européenne (UE). Or l'adaptation de nos prescriptions (techniques) à celles de l'UE était l'une des conditions de notre participation à ces systèmes. En outre, l'adaptation de notre droit à celui de l'UE simplifie les échanges de marchandises avec l'Union, ce qui contribue à la baisse du niveau des prix en Suisse.

2. Quels étaient les buts de la révision ?

Trois aspects ont été au premier plan :

- I. une meilleure protection de la santé
- II. une meilleure protection contre la tromperie
- III. la poursuite de l'élimination des obstacles au commerce (harmonisation avec le droit de l'UE)

En bref, le nouveau droit sur les denrées alimentaires apporte plus d'information, plus de protection et plus d'innovation, tout en réduisant les charges administratives. Ces objectifs sont atteints au moyen de dispositions claires sur la déclaration et sur la composition des denrées alimentaires et des objets usuels.

3. Quelle est la modification la plus importante ?

Le principe de base. Jusqu'à présent, seules étaient autorisées les denrées alimentaires explicitement spécifiées dans les ordonnances. Toutes les autres denrées alimentaires devaient faire l'objet d'une autorisation pour être admises sur le marché.

C'est maintenant l'inverse : selon le droit révisé, il suffit que les denrées alimentaires soient sûres et qu'elles répondent aux exigences légales pour pouvoir être mises sur le marché. Ces conditions garantissent en effet la protection de la santé et la protection contre la tromperie.

4. Que signifie concrètement le nouveau principe de base ?

Dans l'ancien système, le Quorn, connu essentiellement comme substitut de la viande, était soumis à autorisation. En vertu du nouveau droit, les produits de ce genre peuvent être directement mis sur le marché.

5. Quels sont les avantages pour les consommateurs ?

La protection des consommateurs et la protection contre la tromperie, qui ont été renforcées, comprennent les éléments suivants :

- une transparence accrue de l'indication du pays de production des denrées alimentaires et de l'origine de leurs matières premières ;
- l'obligation de faire figurer la déclaration nutritionnelle ;
- l'amélioration de la déclaration des allergènes dans la vente en vrac ;
- l'obligation de fournir des informations détaillées également lors de la vente de denrées alimentaires en ligne ;
- l'étiquetage plus détaillé des produits de la pêche (zone de pêche, méthode de capture et mode de production) ;
- l'autorisation obligatoire, pour des raisons de sécurité sanitaire, des nouvelles sortes de denrées alimentaires qui n'existaient pas avant le 15 mai 1997 ;
- l'extension de l'interdiction de la tromperie aux produits cosmétiques ainsi qu'aux objets et matériaux ;
- l'amélioration de la sécurité des produits cosmétiques ;
- l'harmonisation au niveau national de la réglementation de l'eau de douche et de l'eau de baignade.

6. Les allergènes doivent être déclarés dans la vente en vrac.

Comment cela se passe-t-il ?

En principe, la déclaration doit être écrite, mais la législation prévoit la possibilité d'un simple écriteau indiquant que le client peut s'informer oralement auprès du personnel s'il le désire. Cela suppose que le personnel dispose des informations nécessaires ou qu'une personne ayant les connaissances requises (p. ex. le cuisinier ou une personne spécialement instruite en la matière) soit en mesure de renseigner avec compétence le client intéressé.

7. Les insectes sont désormais autorisés comme denrées alimentaires – cette autorisation concerne-t-elle tous les insectes et sous n'importe quelle forme ?

Non. L'autorisation en tant que denrées alimentaires concerne le criquet migrateur, le ver de farine et le grillon domestique. Cela signifie que les supermarchés et les restaurants peuvent les proposer, respectivement à la vente ou sur leur carte, entiers ou en morceaux, avec la déclaration correspondante (désignation de l'espèce et avertissement concernant les allergies). Le point important, c'est que la production des insectes comestibles respecte les normes standard de la sécurité des aliments.

L'OSAV peut autoriser d'autres espèces d'insectes en tant que nouvelles sortes de denrées alimentaires (« Novel Food ») si le requérant est en mesure de démontrer qu'elles sont sûres.

8. L'interdiction de la tromperie est étendue aux produits cosmétiques.

Qu'est-ce que cela signifie précisément ?

Les arguments publicitaires incorrects qui induisent les consommateurs en erreur (« fausses promesses ») sont interdits. Les fabricants et les distributeurs de cosmétiques doivent être en mesure de prouver leurs allégations publicitaires, au moyen de travaux ou d'études scientifiques par exemple.

9. Quels sont les avantages pour le commerce et les arts et métiers alimentaires ?

- Les denrées alimentaires qui ne sont pas mentionnées dans les ordonnances ne sont plus soumises à autorisation, si elles sont sûres et si elles répondent aux exigences légales. C'est un encouragement aux innovations.
- Les simplifications proposées pour l'autocontrôle dans les microentreprises (à savoir les établissements qui n'emploient pas plus de neuf personnes) permettent de réduire les démarches administratives de ces entreprises.
- En cas de contestations mineures, l'autorité de contrôle peut s'abstenir de percevoir des émoluments.
- L'uniformisation sur le plan national de la fréquence des contrôles dans les établissements soumis à autorisation et dans ceux soumis à notification renforce la sécurité du droit.
- Plusieurs exceptions sont prévues pour les entreprises artisanales, en ce qui concerne, par exemple, la déclaration nutritionnelle obligatoire ou le dossier relatif à la sécurité des produits cosmétiques.
- Instauration d'un délai transitoire de quatre ans pour l'adaptation des déclarations, avec possibilité de vendre les marchandises selon l'ancien droit jusqu'à épuisement du stock, sans limite de temps.
- L'adaptation du droit suisse au droit européen permet de consolider les acquis de l'accord bilatéral avec l'UE (comme la suppression des contrôles vétérinaires à la frontière) et de poursuivre l'élimination des obstacles au commerce dans les échanges de marchandises avec l'UE.
- L'OSAV soutient et accompagne les différentes branches professionnelles dans la mise en œuvre du nouveau droit alimentaire.

10. Quels sont les allègements pour les microentreprises (entreprises employant jusqu'à neuf collaborateurs) ?

- Les microentreprises devraient voir diminuer leurs charges administratives liées à la documentation de l'autocontrôle (voir aussi la question précédente).
- Dans leurs guides, les branches professionnelles peuvent prévoir des simplifications de l'autocontrôle pour les microentreprises.
- L'autorité d'exécution cantonale peut accorder au cas par cas des dérogations aux prescriptions d'hygiène générales (p. ex. concernant les normes de construction des locaux dans lesquels les denrées alimentaires sont transformées).
- L'indication des valeurs nutritives n'est pas obligatoire lorsque les denrées alimentaires sont produites sur place ou remises directement aux consommateurs.

11. L'autocontrôle a toujours été et reste un principe fondamental de la sécurité des aliments : les fabricants, les importateurs et les vendeurs doivent veiller eux-mêmes à ce que les produits proposés au consommateur soient sûrs et qu'ils ne l'induisent pas en erreur. Qu'est-ce qui change sur ce plan ?

La nouvelle législation mentionne les éléments de l'autocontrôle de manière transparente et définit quels établissements doivent respecter quels éléments. Cette plus grande précision améliore la sécurité du droit et facilite le travail des contrôleurs officiels, qui savent dorénavant exactement quels éléments de l'autocontrôle doivent être appliqués par les établissements.

12. La législation n'exige plus la perception d'émoluments si la contestation porte sur des points mineurs. De quels cas s'agit-il précisément ?

Il s'agit des cas de tromperie mineurs non intentionnels (par ex., sur un stand de vente en vrac, des tomates en provenance d'Israël sont mélangées par inadvertance avec des tomates en provenance d'Espagne). Ne sont pas concernées par contre les infractions à la législation sur les denrées alimentaires qui mettent en danger la santé des consommateurs.

- 13. Un nouveau critère d'hygiène du procédé de production à observer par les abattoirs devrait améliorer l'hygiène lors de la transformation de la viande de poulet et empêcher ainsi la présence de bactéries.**

Quelles sont les conséquences pour les abattoirs concernés ?

Les abattoirs doivent poursuivre sur la voie de l'optimisation du processus d'abattage. Ils doivent être en mesure de garantir que les produits de l'abattage ne contiennent pas plus de bactéries de *Campylobacter* que prévu par le critère d'hygiène du procédé de production. Si ce critère n'est pas respecté, le producteur doit améliorer le processus d'abattage de telle manière que le critère puisse être rempli par la suite. Ces exigences visent à garantir l'obtention de produits irréprochables dès le début de la chaîne alimentaire et à protéger ainsi la santé des consommateurs de manière durable.

- 14. L'audition est terminée depuis mi-novembre 2015.**

Combien d'avis l'OSAV a-t-il reçus ?

Environ 400. Dans la rédaction finale des ordonnances, l'OSAV s'est efforcé de tenir compte de tous les avis exprimés. Toutefois, ces propositions étant souvent diamétralement opposées, le choix s'est porté sur des solutions pragmatiques. Finalement, la réglementation qui résulte de tout cela n'est pas simplement le plus petit dénominateur commun, mais un ensemble cohérent et convaincant, soutenu par tous les acteurs déterminants du secteur alimentaire.

- 15. Des tables rondes ont-elles été organisées durant la phase d'évaluation des résultats de la consultation ?**

Oui. Un grand nombre de rencontres ont permis de chercher, mais aussi de trouver des solutions applicables.

- 16. Quels ont été les points cruciaux soulevés dans les prises de position ?**

L'éventail des avis était très large, néanmoins certaines thématiques comme la déclaration des allergènes, le pays de production et les déclarations de provenance se sont révélées d'un intérêt particulier.

- 17. Des délais transitoires sont-ils prévus ?**

Les dispositions pertinentes au plan sanitaire entreront en vigueur le 1^{er} mai 2017. Dans les autres domaines, des délais transitoires sont prévus, par ex. quatre ans pour l'étiquetage et la publicité des produits, ce qui permet de réduire à un minimum les frais liés à la mise en œuvre des dispositions.