



## Ordonnance du 23 novembre 2005 sur les denrées alimentaires et les objets usuels (ODAIUOs ; RS 817.02)

Modification du ...

### Commentaire

#### Art. 2, al. 2

Cet alinéa précise la référence des règlements de l'UE déterminant la définition de certaines notions.

#### Art. 11, al. 4

Le libellé de l'art. 4, al. 2, de l'ordonnance du DFI du 23 novembre 2005 sur les boissons alcooliques (RS 817.022.110) est repris dans l'art. 11, al. 4, ODAIUOs. Ainsi, toutes les restrictions liées à la remise et à la publicité des boissons alcooliques seront réglées dans une et même ordonnance.

#### Art. 18a

Les microorganismes (MO) sont certes définis en tant que tels dans l'ordonnance, mais les exigences et dispositions en vigueur se réfèrent principalement à ceux dont la présence dans les denrées alimentaires n'est pas souhaitable. Ce point fait l'objet de discussions depuis plusieurs années. La législation européenne ne définit pas non plus les MO ni les cultures starter que l'on ajoute intentionnellement. L'EFFCA (*European Food and Feed Cultures Association*) définit les cultures microbiologiques ajoutées aux denrées alimentaires (*microbial food cultures*, MFC) comme suit (cf. Herody et al.<sup>1</sup>) :

« *microbial food cultures (MFC) are live bacteria, yeasts or moulds used in food production. MFC preparations are formulations consisting of one or more microbial food cultures including unavoidable media components carried over from the fermentation and components, which are necessary for their survival, storage, standardisation and to facilitate their application in the food production process. MFC preparations may contain one or several microbial species.* »

En Suisse, les aliments fermentés traditionnels, dont la fabrication fait appel depuis des siècles à des MO, entrent pour la plupart dans les catégories de denrées alimentaires spécifiées. Cependant, les MO qui peuvent être utilisés ne sont régis que par des exigences très générales (« les cultures appropriées et inoffensives de bactéries, les levures et les moisissures »).

Par ailleurs, un nombre croissant de denrées alimentaires subit une adjonction de MO, pour diverses raisons (p. ex., sapidité, texture, conservation, complément nutritionnel). Les denrées alimentaires de ce type qui n'entrent pas dans l'une des catégories spécifiées sont soumises à autorisation.

Selon l'art. 3 de la loi sur les denrées alimentaires (LDAI ; RS 817.0), les denrées alimentaires sont des produits nutritifs. Les ingrédients regroupent les denrées alimentaires et les additifs. Les MFC ne

---

<sup>1</sup> Herody, C. et al., *The legal status of Microbial Food Cultures in the European Union: An Overview*. EFFL 5/2010

constituent donc pas des denrées alimentaires au sens de la définition en vigueur et, selon l'usage auquel elles sont destinées, elles ne peuvent pas toujours être classées parmi les additifs. Une catégorie distincte devait donc être créée pour les MFC, à savoir, l'addition de MO aux denrées alimentaires.

La situation est légèrement différente dans l'Union européenne, en raison de la définition des denrées alimentaires que donne le droit européen. Selon une évaluation d'Herody *et al.*<sup>1</sup>, les MFC sont considérées comme des ingrédients alimentaires, que ce soit en tant qu'« ingrédient alimentaire traditionnel » lorsqu'elles entrent dans la fabrication d'aliments fermentés traditionnels ou en tant que nouvel ingrédient pour celles qui ne peuvent justifier d'aucune « tradition d'utilisation sûre ». Ces dernières relèveraient du règlement (CE) n°258/97 relatif aux nouveaux aliments et seraient soumises à autorisation. Quant aux MFC qui sont au bénéfice d'une longue tradition d'utilisation, elles doivent être sûres au sens du règlement (CE) n°178/2002. Il appartient à l'exploitant du secteur alimentaire d'y veiller.

L'entrée en vigueur de la nouvelle LDAI aura pour effet d'harmoniser la définition suisse des denrées alimentaires avec celle de l'UE. Par ailleurs, des débats sont en cours dans l'UE pour déterminer si les MFC devraient, à l'avenir, être couverts par le règlement relatif aux additifs.

Si ces éléments imposeront de réévaluer la situation dans les prochaines années, il est tout de même judicieux de régir dès à présent l'addition de MO aux denrées alimentaires. Cela permet, d'une part, de combler un vide juridique de longue date et, d'autre part, de réduire le nombre de denrées alimentaires soumises à autorisation, et donc d'épargner des ressources.

En vertu de l'al. 2, les microorganismes utilisés doivent être sûrs. Il appartient à l'utilisateur ou au fabricant des MFC d'y veiller. Pour ce faire, ce dernier pourra se référer aux listes ci-dessous.

Liste de l'autorité de sécurité alimentaire danoise :

[http://www.foedevarestyrelsen.dk/SiteCollectionDocuments/25\\_PDF\\_word\\_filer%20til%20download/06kontor/Foedevaresikkerhed/Teknologi\\_og\\_tilsaetningsstoffer/Kulturregister\\_11.pdf](http://www.foedevarestyrelsen.dk/SiteCollectionDocuments/25_PDF_word_filer%20til%20download/06kontor/Foedevaresikkerhed/Teknologi_og_tilsaetningsstoffer/Kulturregister_11.pdf)

Liste de la Fédération internationale du lait (FIL) :

F. Bourdichon *et al.*, Food fermentations: Microorganisms with technological beneficial use. International Journal of Food Microbiology 154 (2012) 87-97

Avec cette nouvelle réglementation, les fabricants de MFC sont également soumis à la loi sur les denrées alimentaires et à l'obligation d'annoncer au sens de l'art. 12 ODAIOUs.

### **Art. 50, al. 2 et 2<sup>bis</sup>**

Afin de maintenir l'équivalence avec le droit européen des denrées alimentaires (accord agricole bilatéral) et vu l'art. 23a de la loi fédérale sur les denrées alimentaires et les objets usuels (loi sur les denrées alimentaires, LDAI ; RS 817.0), la disposition relative à la traçabilité (art. 50 ODAIOUs) est complétée de manière analogue au règlement d'exécution (UE) n°931/2011<sup>2</sup>.

En vertu de l'al. 1, les denrées alimentaires, les animaux de rente destinés à l'obtention de denrées alimentaires ainsi que toutes les substances susceptibles d'être transformées en denrées alimentaires doivent être traçables à toutes les étapes de la fabrication, de la transformation et de la distribution (art. 50, al. 1, ODAIOUs). L'art. 5 de l'ordonnance du 23 novembre 2005 sur la production primaire (OPPr ; RS 916.020) est réservé.

Il est nécessaire d'assurer la traçabilité des denrées alimentaires afin de garantir leur sécurité et la fiabilité des données relatives aux produits. Cela permet de retirer du marché les denrées présentant

---

<sup>2</sup> Règlement d'exécution (UE) n°931/2011 de la Commission du 19 septembre 2011 relatif aux exigences de traçabilité définies par le règlement (CE) n°178/2002 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne les denrées alimentaires d'origine animale, JO L 242 du 20.9.2011, p. 2.

un danger pour la santé humaine et de protéger les consommateurs. L'harmonisation des réglementations vise à garantir une traçabilité rapide et complète.

## **AI. 2**

La traçabilité repose sur l'approche « juste avant, juste après ». Les informations relatives à un produit doivent donc indiquer à la fois la personne responsable (art. 3 ODAIOUs) – car c'est elle qui commercialise les produits – et le destinataire des produits.

Afin de garantir la traçabilité rapide et complète des denrées alimentaires, l'al. 2 prescrit les informations qui doivent figurer dans les documents de livraison : il s'agit notamment d'une description exacte du produit, d'informations relatives au volume ou à la quantité, au numéro de référence et à la date d'expédition, ainsi que d'informations relatives à l'expéditeur (propriétaire des marchandises) et à l'expéditeur, s'il diffère du propriétaire des marchandises. Il faut également indiquer le destinataire (nouveau propriétaire des marchandises), ainsi que le destinataire, s'il diffère du nouveau propriétaire des marchandises.

Les informations relatives à l'expéditeur et au destinataire, la description exacte des produits, les informations relatives au volume ou à la quantité, le numéro de référence et la date d'expédition ne doivent être livrées à l'autorité cantonale d'exécution que sur demande. Ce dernier point vise à faciliter l'application de la disposition et repose sur l'approche qui avait été adoptée jusqu'à présent.

## **AI. 2<sup>bis</sup>**

Pour que la traçabilité soit complète, les informations doivent pouvoir être consultées jusqu'à ce que l'on puisse raisonnablement penser que le produit a été consommé.

## **Abrogation du droit en vigueur**

Avec la révision en cours de l'ordonnance du DFI sur les boissons alcooliques, il est proposé d'abroger les prescriptions particulières d'étiquetage concernant les boissons alcooliques sucrées (alcopops). Si cette proposition devait être finalement adoptée, il deviendrait nécessaire de modifier l'art. 2 de l'ordonnance sur la mise sur le marché de produits fabriqués selon des prescriptions étrangères (OPPEtr ; RS 946.513.8), qui fixe certaines exceptions à l'application du principe dit du « cassis de Dijon ».

## **Annexe 1**

Dans le cadre de la dernière révision de la législation sur les denrées alimentaires, entrée en vigueur le 1<sup>er</sup> octobre 2012, la possibilité donnée à l'Office fédéral de la santé publique d'autoriser, sur demande, des jouets contenant des substances ou des préparations en quantités non inoffensives pour la santé de l'enfant a été supprimée de l'ordonnance du DFI sur la sécurité des jouets (RS 817.023.11). La possibilité d'autoriser une substance visée à l'art. 2, al. 6, de l'ordonnance du DFI du 23 novembre 2005 sur les cosmétiques (RS 817.023.11) a également été supprimée. Par conséquent, les ch. 3.4. et 3.5 précisant les émoluments perçus pour l'octroi de ces deux types d'autorisation sont biffés de l'annexe 1.