

Nouvelle législation suisse sur les denrées alimentaires

Davantage de liberté, mais aussi de responsabilité

La nouvelle législation sur les denrées alimentaires entrant en vigueur le 1^{er} mai renforce la liberté des chefs d'entreprise. Elle implique moins de barrières au commerce, mais également davantage de responsabilité.

La nouvelle législation suisse sur les denrées alimentaires assure aux consommateurs une meilleure protection de la santé et contre la tromperie en raison de l'augmentation de l'obligation d'informer.

Délais transitoires

Différents délais transitoires devaient laisser suffisamment de temps pour tout mettre en œuvre en pratique. Aucun délai transitoire n'est prévu pour les termes, définitions et conceptions de la loi sur les denrées alimentaires, les valeurs maximales qui concernent la santé, les principes des procédures d'autorisation et la protection de la santé, et la protection contre la tromperie pour les nouvelles sortes de denrées alimentaires. Un délai transitoire d'un an est prévu pour les prescriptions dans le domaine de la vente en vrac, les techniques de communication à distance (internet par ex.) et le renforcement des contrôles de certaines denrées alimentaires d'origine végétale provenant d'États situés hors de l'UE. Beaucoup de choses restent certes inchangées selon le nouveau droit, mais les changements (parfois également au niveau des dispositions) entraînent une restructuration totale des ordonnances et des articles nécessitant un certain temps d'adaptation. Le nouveau droit alimentaire et la nouvelle ordonnance concernant l'information sur les denrées alimentaires (OIDAI) impliquent une adaptation du guide par branche d'activité que la BCS va entreprendre dans le cadre des délais impartis.

Autocontrôle simplifié

Le devoir d'autocontrôle n'est pas nouveau, les éléments de l'autocontrôle des établissements du secteur alimentaire étant explicités et mentionnant notamment la garantie des bonnes pratiques et de la protection contre la tromperie.



Photomontage

Depuis le 1^{er} mai, trois types d'insecte, dont les vers de farine, sont considérés comme denrées alimentaires.

Les bonnes pratiques comprenant les bonnes pratiques en matière d'hygiène et les bonnes pratiques en matière de fabrication constituent des éléments essentiels de la sécurité, mais aussi de la protection contre la tromperie. Les éléments de l'autocontrôle des établissements mentionnent aussi l'application de la méthode de l'analyse des dangers et des points de contrôle critiques (HACCP), le prélèvement et l'analyse d'échantillons, la traçabilité, la documentation, le retrait et le rappel.

Le Conseil fédéral prévoit un autocontrôle simplifié et une procédure de documentation écrite simplifiée pour les micro-entreprises, le secteur devant définir où et dans quelle mesure l'autocontrôle doit être documenté. Cette nouvelle positive en soi ne doit pas occulter le fait que très peu d'entreprises bénéficieront d'un autocontrôle simplifié en raison de la définition de la taille des micro-entreprises. En effet, selon l'Office fédéral de la statistique, un établissement de très petite taille est un établissement employant 9 équivalents plein-temps (équiva-

lents temps complet), quelle que soit leur fonction. Point important : l'autocontrôle doit être adapté au risque pour la sécurité des produits et au volume de la production, ce qui signifie que les établissements de très petite taille ne sont pas les seuls à pouvoir réaliser un autocontrôle selon une procédure adaptée.

Mise en œuvre de l'autocontrôle

Le guide d'hygiène est un outil important pour le secteur qui apporte une sécurité juridique. L'exécution devra se conformer aux directives (exigences) du guide par branche d'activité lors des contrôles. Ces derniers seront néanmoins toujours effectués en fonction des risques, et évalués au cas par cas.

En principe, quelle que soit la ligue dans laquelle joue l'entreprise (petite, moyenne ou grande entreprise), la sécurité alimentaire devra dans tous les cas être respectée et garantie. La question de la limite en matière d'autocontrôle simplifié et de procédure de documentation écrite simplifiée est encore totalement ouverte pour l'heure, ce

travail délicat étant laissé au secteur. Les établissements n'utilisant aucun guide de branche d'activité seront pour leur part tenus de développer et de respecter un concept de bonnes pratiques équivalent, adapté à l'établissement – ce qui impliquera des frais importants pour eux.

Nouvelle classification des denrées alimentaires

- Denrées alimentaires spécifiées, clairement définies dans le droit, telles que le pain, le chocolat ou le beurre.
- Denrées alimentaires, pas définies comme telles dans le droit, telles que les céréales pour le petit déjeuner ou le pudding.
- Nouvelles sortes de denrées alimentaires, telles que les fruits exotiques, « Novel Food », dont les extraits de protéines d'insectes. Attention : les personnes souhaitant écouler sur le marché de nouvelles sortes de denrées alimentaires nécessitent une autorisation. Des insectes peuvent également être proposés sous forme de purée.

L'offre de produits en ligne est soumise aux mêmes obligations que celles que doit satisfaire le commerce. Sur internet, les clients doivent pouvoir identifier les mêmes données que dans le commerce, dont notamment le pays de production, les indications de prix, la composition et l'origine des ingrédients.

Vente en vrac : ce qui ne change pas

Ce qui suit reste inchangé dans le cadre de la vente en vrac :

- indication écrite de l'origine de la viande ;
- indications écrites en matière d'utilisation de stimulateurs de performance (hormonaux ou non hormonaux) pour la viande ;
- indications écrites en matière

- d'OGM et d'irradiation ;
- définition de denrées vendues en vrac et préemballées ;
- obligation d'information orale (composition des produits, allergènes, etc.)

Vente en vrac: ce qui change

Les changements suivants interviennent dans le cadre de la vente en vrac :

- poisson: indication écrite de l'origine, tout comme pour la viande (les indications sur l'emballage – zone de pêche, méthode de capture et mode de production – faisant désormais partie intégrante de l'obligation d'informer/la déclaration) ;
- allergènes: la déclaration doit en principe être faite par écrit mais il est possible de simplement signaler par écrit que les informations peuvent être fournies par oral. Cela implique toutefois que les membres du personnel disposent des indications requises par écrit ou qu'une personne bien informée puisse fournir les informations requises.

Allergènes

Le thème central des allergies et des intolérances alimentaires est abordé depuis plusieurs années déjà dans le cadre de la vente et de la formation professionnelle et continue. Les allergènes sont donc également mentionnés depuis longtemps dans les cartothèques. Le chapitre 4 du guide d'hygiène et le guide sur les allergies se veulent de bonnes bases à disposition pour la pratique. Outre la formation et l'information permanente, il est important que le personnel respecte également strictement les recettes. Avec l'introduction de nouvelles sources de protéines dans l'alimentation, des vers de farine et autres insectes devraient se retrouver dans la liste des allergènes à l'avenir.

Obligation d'information

Les entreprises ont l'obligation d'informer conformément à la nouvelle loi. Outre les indications usuelles, tant les petites que les grandes entreprises commercialisant des produits doivent égale-

ment fournir des indications sur la valeur nutritionnelle et la préparation. La mention sur l'emballage relative à la préparation est notamment importante lorsque le produit n'est pas consommé directement, c'est-à-dire lorsqu'il ne peut être consommé qu'après une étape de préparation ultérieure. Exemple: les croissants pré-cuits, dont les consommateurs doivent encore terminer la cuisson. Ils doivent disposer d'instructions de cuisson correctes à cet effet.

Matériel d'emballage / étiquettes

Un délai transitoire de quatre ans est prévu pour l'étiquetage et la publicité des produits préemballés. Les entreprises disposant encore souvent d'un grand stock de boîtes de spécialités, de matériel d'emballage ou d'étiquettes, et devant également souvent envisager d'acquies de nouveaux logiciels ou systèmes d'étiquetage, des délais transitoires de quatre ans sont prévus dans ce cadre. Attention: la déclaration d'un produit doit se faire selon l'ancien ou le nouveau droit. Le nouveau droit s'applique pour tout produit déclaré (emballé) selon la nouvelle réglementation. Les nouvelles sortes de denrées alimentaires sont régies exclusivement par le nouveau droit. Les mentions obligatoires sur les denrées alimentaires préemballées devant être imprimées sur l'emballage ou l'étiquette dans un corps de caractère dont la hauteur de x est égale ou supérieure à 1,2 mm, les prestataires de systèmes d'étiquetage pourraient devoir s'adapter, et les entreprises prévoir des investissements.

Valeurs maximales

Les valeurs maximales peuvent concerner tant la radioactivité, les résidus de pesticides ou les métaux lourds que les micro-organismes ou les vitamines dans les denrées alimentaires. En cas de non-respect des valeurs maximales, les denrées alimentaires ou matières premières ne peuvent faire l'objet d'une transformation ultérieure ou être mélangées pour remédier au dépassement des valeurs maximales que si les bonnes pratiques

de fabrication sont respectées ou si cela est prévu par la législation alimentaire.

Valeurs indicatives

Ce qui était jusqu'à présent considéré comme valeur de tolérance dans l'ordonnance sur l'hygiène est désormais qualifié de valeur indicative. On ne parlera donc plus que de valeurs indicatives et non plus de valeurs de tolérance dans le chapitre 6 du guide d'hygiène. La valeur indicative ne doit pas être dépassée en respectant les bonnes pratiques d'hygiène (BPH). Le secteur tient aux valeurs d'intervention éprouvées en pratique (voir GH 6.3.3) après examen minutieux.

Si le résultat d'un examen microbiologique est proche ou supérieur à la valeur d'intervention, il faut vérifier l'hygiène et les processus en vue de prévenir ou réduire un danger potentiel.

Contestations mineures

L'exemption d'émoluments en cas de contestations mineures est une conséquence de la révision. Les ordonnances prévoyaient par le passé la perception d'émoluments pour toute contestation, ce qui était souvent perçu comme une arnaque par les entreprises en cas d'écarts minimes. L'exemption d'émoluments pour les cas mineurs ne doit pas pour autant entraîner des négligences dans le cadre des BPH et de la mise en œuvre de l'auto-contrôle. Aucun émoluments n'est certes perçu si lors d'un contrôle on constate que le contrôle des températures des chambres froides est en principe surveillé et documenté au sein de l'entreprise, mais qu'un collaborateur a manqué la semaine précédente et que la documentation n'a donc pas été mise à jour. Par contre, si une entreprise enfreint de manière répétée la loi sur les denrées alimentaires, si elle commercialise des produits présentant un risque sanitaire ou en cas de tromperie grave, elle doit s'attendre à des dispositions et des frais ad hoc, voire à des plaintes pénales.

Guide d'hygiène de la BCS

L'OSAV prévoit de publier en mai 2017 un manuel pour les

guides par branche d'activité. Il faudra ensuite entreprendre d'adapter le contenu du guide d'hygiène de la BCS, le secteur devant définir les exigences pour les micro-entreprises. La version allemande devra ensuite être soumise à l'OSAV. La traduction en français et en italien ne pourra être entreprise qu'une fois la version allemande avalisée.

Bien qu'un certain nombre de choses changent, beaucoup restent inchangées. Nous allons actualiser ce qui doit l'être pour le secteur dans le cadre des développements futurs. Nous nous tenons à disposition pour répondre à toute question relative à la nouvelle législation sur les denrées alimentaires. Nous rappelons également aux milieux intéressés que des informations complémentaires se trouvent sur le site internet www.lebensmittelrecht2017.ch.

En prélude à la séance d'information sur le nouveau droit alimentaire tenue le 25 avril, les médias ont annoncé un vaste coup de filet des services d'Europol et d'Interpol. Les deux agences ont indiqué que plus de 9800 tonnes d'aliments et 26,4 millions de litres de produits frelatés « potentiellement dangereux », au premier rang desquels l'alcool, suivi par la viande et les fruits de mer, ont été saisis au cours d'une opération. Cela prouve que le commerce mondial des denrées alimentaires (sur internet également) est une affaire lucrative qui a aussi sa part d'ombre, nécessitant des adaptations légales.

Principe top-down

Outre les dispositions légales, l'ordonnance sur les denrées alimentaires et les objets usuels (ODAI-IOUs) est centrale pour l'économie. Selon le secteur, le domaine d'activité et le produit, il faut tenir compte d'autres ordonnances, dont l'ordonnance concernant l'information sur les denrées alimentaires, annexes comprises, qui a été revue. Il faut savoir que tout ce qui est réglé dans le droit de rang supérieur n'est pas répété au niveau inférieur!

Daniel Jakob,
Antenne MSST, BCS