

**Zeitschrift:** Mitteilungen aus Lebensmitteluntersuchungen und Hygiene = Travaux de chimie alimentaire et d'hygiène  
**Band:** 95 (2004)  
**Heft:** 6

**Artikel:** Traçabilité, situation légale et développement futur  
**Autor:** Charrière, Roland  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-981839>

### **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

### **Conditions d'utilisation**

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

### **Terms of use**

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

**Download PDF:** 23.11.2024

**ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>**

# Traçabilité, situation légale et développement futur\*

Roland Charrière

Office fédéral de la santé publique, Unité principale sûreté alimentaire, 3003 Berne

## Introduction

Il n'existe, dans les dictionnaires actuels, aucune définition de la traçabilité. Cela ne veut pas pour autant dire qu'il ne soit possible d'en trouver une, à la lumière des nombreuses publications à ce sujet. En effet, elle correspond à une idée précise et un objectif de principe, cet objectif étant de pouvoir suivre un produit aux différents stades de sa production, transformation et distribution.

Dans le Larousse illustré, on trouve des éléments fondamentaux de la traçabilité. En premier lieu la notion de trace, c'est-à-dire une empreinte ou une suite d'empreintes sur le sol, marquant le passage, comme on peut en admirer l'hiver dans la neige ou plus éphémère le passage d'un avion dans le ciel. C'est également un indice, une marque, un reste.

Dans le terme de traçage et par conséquent traçabilité, on admet qu'il y a deux directions, si l'on se trouve au milieu d'une chaîne de distribution par exemple. En effet, si l'on rencontre des empreintes sur le sol, elles viennent d'une direction et partent dans une autre direction. Il y a donc un traçage en aval: la traçabilité est utilisée depuis des temps immémoriaux par les chasseurs pour pouvoir se nourrir (traces, empreintes) ou par la police pour remonter une piste à l'aide d'indices.

Le traçage en amont est un élément indispensable dans notre vie, dans la vie d'un peuple. Que restera t'il de notre passage dans mille ans, comment ont documenté nos ancêtres leur passage sur terre. De nombreuses personnes ont une âme de collectionneur et répertorient leurs souvenirs ou les notent dans un journal. Tout réside dans la qualité des indices, de leur conservation et de la manière dont ils ont été répertoriés.

## Traçabilité et sécurité alimentaire

Dans le contexte actuel de la sécurité alimentaire, les exigences en matière d'information n'ont cessé d'augmenter. La création de marchés uniques avec plusieurs

\* Conférence présentée le 9 septembre à Sion lors de la 116<sup>e</sup> assemblée annuelle de la Société suisse de chimie alimentaire et environnementale

centaines de millions de consommateurs, comme on en trouve dans le continent nord- ou sud-américain ou plus proche de nous le marché commun européen, la globalisation des marchés, posent un problème au niveau de la sécurité. La concentration de la production sur certains sites et la distribution dans le monde entier des produits ont pour conséquence qu'un accident dans une unité de production peut avoir des répercussions à l'échelon mondial. Des organisations mondiales comme l'OMC ou l'OCDE s'activent à éliminer les barrières au commerce.

Les contrôles aux frontières et les mesures de protection des marchés ont longtemps permis pour de nombreux pays de pouvoir protéger les marchés intérieurs tout en comptant sur une production autosuffisante pour toute une palette de denrées alimentaires. L'ouverture des marchés et la libre circulation des marchandises, et par conséquent des denrées alimentaires, sont un défi en matière de traçage et d'étiquetage.

Les événements qui ont secoué la branche alimentaire comme le scandale des veaux traités avec des hormones synthétiques (DES en particulier) ou l'encéphalopathie spongiforme bovine (ESB) ont non seulement mis à mal la confiance des consommateurs, mais ont eu pour conséquence la mise en place de systèmes spécifiques et ciblés. Il en est de même pour des thèmes ne relevant pas forcément de la sécurité à proprement parler – par exemple la coexistence entre les produits OGM et conventionnels – mais relevant par contre de la protection contre la tromperie. Dans ce cas des mesures sont prises par exemple au niveau de l'étiquetage et visent principalement à renseigner les consommateurs. On peut également mentionner d'autres exemples comme certaines épizooties (la grippe aviaire ou la fièvre aphteuse), les soucis écologiques ou les produits bio. Ces différents événements ont donné lieu à la mise en place de systèmes de contrôles, d'enregistrement, d'identification et de traçage des animaux et des denrées alimentaires.

La crise de l'ESB a mis en évidence le manque de transparence dans la filière bovine, dans le sens où les mouvements des animaux n'étaient pas sous contrôle, de la naissance à l'abattage. Par conséquent, par une mesure contraignante nécessitant des règlements ou des ordonnances, une base de donnée a été créée, permettant de documenter chaque déplacement d'animal, depuis la notification de la naissance. D'autres systèmes ont fait leur apparition, et en Europe, l'un des principaux systèmes de codification, l'EAN (European article numbering) a été mis en place. Il comporte plusieurs normes dont la plus répandue est aujourd'hui encore l'EAN 13. Il est constitué de 13 chiffres représentant l'indicatif national, le code du fabricant et celui du produit, complété par une clef de contrôle, l'ensemble étant associé à la juxtaposition de barres corollaire. Le code à barres est aujourd'hui le support le plus utilisé dans le monde.

On peut noter également l'activité du législateur face à cette nouvelle problématique. Celui-ci a fait évoluer les ordonnances dans le sens de :

- règles plus strictes pour la production (par exemple au niveau des conditions de détention, des produits bio, de la protection des animaux ou des soucis écologiques),

- règles plus strictes sur la manutention, l'hygiène et la fabrication (en fixant des exigences minimales plus strictes et des normes de production plus contraignantes),
- règles d'étiquetage toujours plus exhaustives. Nombreuses sont les nouvelles prescriptions en matière de déclaration, que ce soit au niveau des ingrédients, des ingrédients allergènes, des prix, des poids et mesures, de la valeur nutritive, du pays de production, de l'origine, de la déclaration négative de traitements potentiels mais pas avérés, pour ne citer que quelques exemples.

### **Travaux du Codex Alimentarius**

Dans le contexte international, le comité du CODEX sur les systèmes d'inspection et de certification des importations et des exportations alimentaires a été confronté aux premières questions concernant la traçabilité et la première pierre d'achoppement a été d'ordre terminologique: devait-on parler de traçabilité ou de traçage du produit? Ce comité a donc décidé de mandater un groupe de travail intergouvernemental pour rédiger un document de travail sur la traçabilité/traçage des produits.

En août 2002, le groupe de travail s'est réuni sous la présidence de la Suisse à Fribourg et a identifié des éléments comme afférents à la traçabilité. D'une part, la possibilité d'identifier un produit (identification), d'autre part sa modification éventuelle, sa provenance et sa destination (information sur le produit). De plus le lien entre les deux aspects est le point central du système. Les travaux de ce groupe et les nombreuses interventions des délégations ont permis d'atteindre un objectif, la rédaction d'une définition par le comité du codex sur les principes généraux.

Traçabilité/traçage des produits: la capacité à suivre le mouvement d'une denrée alimentaire à travers une (des) étape(s) spécifiée(s) de la production, de la transformation et de la distribution.

Dans cette définition, les aliments pour animaux ne sont pas à priori inclus dans le concept sauf dans la mesure où ils ont un impact sur la denrée alimentaire.

### **Réglementation européenne**

Deux nouvelles réglementations européennes sont récemment venues renforcer la législation existante. Il s'agit d'une part d'une directive (2001/95) relative à la sécurité générale des produits, alimentaires et non alimentaires, appliquée au 15/01/2004. D'autre part d'un Règlement (178/2002), établi spécifiquement pour renforcer la sécurité sanitaire des produits alimentaires et c'est ce règlement qui définit la notion de traçabilité, à l'article 18.

Article 18 du Règlement CE 178/2002: la traçabilité des denrées alimentaires, des aliments pour animaux, des animaux producteurs de denrées alimentaires et de toute autre substance destinée à être incorporée ou susceptible d'être incorporée dans des denrées alimentaires ou des aliments pour animaux est établie à toutes les étapes de la production, de la transformation et de la distribution. Les exploitants du secteur alimentaire et du secteur de l'alimentation animale doivent être en mesure

d'identifier toute personne leur ayant fourni une denrée alimentaire, un aliment pour animaux, un animal producteur de denrées alimentaires ou toute substance destinée à être incorporée ou susceptible d'être incorporée dans des denrées alimentaires ou dans des aliments pour animaux. L'interprétation de l'Union Européenne est que les exploitants du secteur alimentaire veillent à ce que des procédures adéquates soient mises au point pour retirer du marché les denrées alimentaires susceptibles de présenter un risque grave pour la santé des consommateurs. Lorsqu'un exploitant du secteur alimentaire constate qu'une denrée alimentaire présente un risque grave pour la santé, il la retire immédiatement du marché et en informe l'autorité compétente. Les exploitants du secteur alimentaire doivent tenir un registre approprié leur permettant d'identifier le fournisseur des ingrédients et denrées alimentaires et, le cas échéant, la provenance des animaux utilisés pour la production de denrées alimentaires. Pour assurer la traçabilité appropriée des denrées alimentaires, la Commission fixe, en cas de besoin, des règles plus détaillées.

D'autre part, les exploitants doivent disposer de systèmes et de procédures permettant de mettre l'information en question à la disposition des autorités compétentes, à la demande de celles-ci. Les exploitants du secteur alimentaire et du secteur de l'alimentation animale doivent également disposer de systèmes et de procédures permettant d'identifier les entreprises auxquelles leurs produits ont été fournis. Cette information est mise à la disposition des autorités compétentes à la demande de celles-ci.

Les denrées alimentaires et les aliments pour animaux qui sont mis sur le marché dans la Communauté ou susceptibles de l'être sont étiquetés ou identifiés de façon adéquate pour faciliter leur traçabilité, à l'aide des documents ou informations pertinents conformément aux prescriptions applicables prévues par des dispositions plus spécifiques. Par conséquent, les exploitants du secteur alimentaire doivent fournir toute l'assistance requise pour garantir l'exécution efficace des contrôles officiels par l'autorité compétente. Ils doivent notamment veiller à donner accès à tous les bâtiments, locaux, installations et autres infrastructures et à présenter tout document ou registre requis en vertu du présent règlement ou que l'autorité compétente considère comme nécessaire pour évaluer la situation.

L'article 18 est à considérer à la lumière de l'entier du règlement, en particulier de l'article 19 qui fixe clairement la responsabilité du produit. Aucune denrée alimentaire n'est mise sur le marché si elle est dangereuse, c'est-à-dire si elle est préjudiciable à la santé et/ou impropre à la consommation. Pour déterminer si une denrée alimentaire est dangereuse, il est tenu compte des conditions normales d'utilisation, de l'information fournie au consommateur, de l'effet probable immédiat ou retardé sur la santé, des effets toxiques cumulatifs et éventuellement des sensibilités sanitaires particulières d'une catégorie spécifique de consommateurs. Lorsqu'une denrée alimentaire dangereuse fait partie d'un lot ou d'un chargement, la totalité du lot est présumée dangereuse. Si un exploitant considère qu'un aliment pour animaux ou une denrée alimentaire qu'il a importé(e), produit(e), transformé(e), fabriqué(e) ou distribué(e) est nocif/nocive pour la santé humaine ou animale, il engage immédiate-

ment les procédures de retrait du marché et en informe les autorités compétentes ainsi que les utilisateurs.

## **Réglementation suisse**

La réglementation européenne a pour objectif d'harmoniser la législation dans les différents pays membres. La Suisse étant un pays tiers, on pourrait penser qu'une nouvelle réglementation ne devrait pas avoir d'incidence directe. Tel n'est pas le cas et pour plusieurs raisons. Sans entrer dans les détails, on peut imaginer, avec les échanges importants que ce soit au niveau des importations mais surtout des exportations, que les producteurs suisses doivent s'attendre à des conséquences. De manière à pouvoir disposer d'une vue d'ensemble des conséquences possibles, l'Office fédéral de la santé publique a mandaté une institution spécialisée dans le droit européen pour établir une table de concordance entre la législation suisse et la nouvelle réglementation européenne. Cette analyse a pu être comparée à celle effectuée par notre propre service juridique.

On peut d'emblée constater que la Suisse dispose de nombreuses prescriptions convergeant vers le même objectif. La loi sur les denrées alimentaires et les objets usuels fixe les bases de la sécurité alimentaire dans de nombreux articles, que ce soit au niveau des produits de bases (art. 7), de l'enregistrement des établissements (art. 17a dont l'entrée en vigueur est encore différée), des différents articles sur l'obligation de renseigner et l'étiquetage (art. 20 et 21). De plus, l'article 23 qui est une exigence fondamentale de la loi est le reflet de l'esprit de l'article 19 du règlement 178/2002, selon lequel chaque intermédiaire dans la chaîne de production est responsable du produit dans le cadre de ses activités. L'ordonnance sur les denrées alimentaires (ODAl) fixe également un nombre important d'exigences que ce soit au niveau de l'étiquetage (art. 22, 22a, 22b et 23), un élément important étant celui rendant obligatoire l'identification du lot (art. 22) et sa définition (art. 27). Il existe encore d'autres prescriptions dans le domaine au niveau du pays de production ou plus spécifiques concernant la viande ou les œufs.

## **Comparaison entre la réglementation suisse et européenne**

L'article 18 du règlement rend obligatoire la mise en place d'un système complet du traçage des denrées alimentaires (le fournisseur est une des clés du système). La base de ce système est une documentation (électronique ou physique) de la provenance des denrées alimentaires et des aliments pour animaux, ainsi que des substances incorporées ou susceptibles de l'être. Ce système prévoit la règle «une étape en arrière et une étape en avant». C'est-à-dire que le producteur doit être en mesure d'identifier son fournisseur et la personne à qui il a livré ses produits.

Bien qu'il existe de nombreux éléments à même d'assurer une sécurité alimentaire élevée en Suisse, par exemple l'obligation de mettre en place un système d'autocontrôle, la mention explicite de la traçabilité fait défaut. La législation suisse ne prévoit pas l'obligation pour les producteurs, importateurs et distributeurs de

mettre en place un système complet de documentation, à toutes les étapes de la chaîne.

L'échange de denrées alimentaires étant important entre la Suisse et l'Union Européenne, il faut s'attendre, étant donné que les produits importés seront soumis à la nouvelle réglementation, qu'il en sera de même pour les produits exportés.

## **Conclusion**

La traçabilité s'inscrit dans le cadre d'une vision globale de la sécurité alimentaire. Dans le contexte de la traçabilité, l'origine et l'authenticité des denrées alimentaires jouent un grand rôle, par conséquent, des outils de contrôle devront être mis en place. Ces outils peuvent être d'ordre purement administratif ou au moyen de méthodes analytiques. Les travaux actuels des organes de contrôle visent à vérifier l'authenticité des produits. En effet, il sera également nécessaire, en bout de chaîne de renforcer les outils de contrôle. Dans le domaine analytique, l'authenticité peut être contrôlée sans pour autant connaître l'origine de la denrée alimentaire. Par exemple, une banque de données sur les vins suisses a été créée en partenariat avec plusieurs autorités, à savoir les laboratoires cantonaux de Genève et du Valais, la Haute Ecole Valaisanne, l'Office fédéral de l'agriculture et l'Office fédéral de la santé publique. Les objectifs étaient de pouvoir déterminer l'origine géographique des vins suisses et, en plus, de détecter des fraudes en terme de chaptalisation exagérée ou de coupage illicite. De même, une banque de données annuelle du vignoble suisse devait être élaborée sur plusieurs années, en conformité avec les exigences de l'UE. Les premiers résultats obtenus sont très prometteurs, une mise en valeur de tous les paramètres permettant d'obtenir des clusters caractéristiques pour chaque région ayant un climat et des conditions de culture identiques. Ce n'est bien entendu pas une méthode absolue mais un outil de plus dans la lutte contre la fraude. Une collaboration a été établie avec le laboratoire central d'ISPRA dans le but d'une reconnaissance de l'UE de notre système de contrôle. Ceci permettra d'accéder à la base de données de l'UE et de pouvoir ainsi contrôler des vins de l'UE. D'autres projets sont réalisés ou en phase de réalisation.

En principe, et à l'avenir aussi, il incombe à tous ceux qui sont tenus d'appliquer l'autocontrôle de déterminer, conformément au principe de la responsabilité personnelle, le type et l'étendue de la traçabilité, ceci en cherchant des solutions adaptées aux spécificités de chaque filière. L'introduction de prescriptions trop détaillées en Suisse entraînerait selon les cas des coûts élevés et des obstacles au commerce, sans apporter une plus-value pour la protection du consommateur. De plus, les autorités auraient à assumer une part de responsabilité dans un domaine qui relève principalement de la responsabilité de ceux qui tirent profit des échanges de marchandises.

Il sera probablement nécessaire de fournir certaines précisions par le biais de la législation, pour des raisons de compatibilité internationale, en ce qui concerne, par exemple, les documents et la déclaration des produits OGM. Il sera cependant

important de garder toute la souplesse nécessaire pour adapter la réglementation en fonction des expériences faites, tout en veillant à ce qu'elle reste adaptée au contexte international. De plus, l'accent devra également être mis sur la formation, au niveau de la production mais également pour les organes de contrôle, afin de pouvoir disposer d'outils pour le contrôle du système mis en place et de la gestion de la documentation.

## **Résumé**

Sur fond de globalisation du marché alimentaire et des divers scandales liés aux denrées alimentaires et aux aliments pour animaux, la nécessité de pouvoir retracer le cheminement d'un produit alimentaire devient de plus en plus évidente. On a donc voulu unifier, au niveau international, les principes d'un système de traçabilité dans le cadre du Codex Alimentarius. L'UE a défini cette notion dans son règlement (CE) n° 178/2002. Bien que la Suisse ne l'ait pas explicitement réglementée dans son droit alimentaire, la traçabilité est devenue la condition sine qua non pour garantir le respect des prescriptions légales actuelles en matière de protection de la santé et contre la tromperie.

## **Zusammenfassung**

Die Globalisierung des Lebensmittelmarktes sowie verschiedene Futtermittel- und Lebensmittelskandale haben bewirkt, dass die Rückverfolgbarkeit an Stellenwert gewinnt. Auf internationaler Ebene wurde im Rahmen des Codex Alimentarius eine Einigung über die wichtigsten Elemente der Rückverfolgbarkeit erzielt. Die EU hat in der Verordnung (EG) Nr. 178/2002 den Begriff Rückverfolgbarkeit definiert. Im Schweizerischen Lebensmittelrecht ist die Rückverfolgbarkeit nicht explizit geregelt. Sie ist aber schon heute unabdingbare Voraussetzung, um die Einhaltung der Vorschriften von Gesundheits- und Täuschungsschutz zu gewährleisten.

## **Summary "Traceability, legal situation and future development"**

As the result of the globalization of the food market as well as different feed and food scandals, the need for being able to trace foodstuffs along all the food chain becomes increasingly obvious. On international level, in the context of the Codex Alimentarius works, an agreement was obtained over the most important elements for a definition of the traceability. The European Union defined this concept in its regulation (EC) n° 178/2002. Although Switzerland did not explicitly regulate the traceability in its food regulations, it became the indispensable condition to guarantee the respect of the current legal regulations as regards protection of health and against fraud.

## **Key words**

Traceability, food regulation, food safety, EU regulation, Codex Alimentarius

## Littérature

- 1 *Recueil systématique du droit fédéral*: Loi fédérale sur les denrées alimentaires et les objets usuels (Loi sur les denrées alimentaires, LDAI, RS 817.0) du 9 octobre 1992 (Etat le 22 décembre 2003), <http://www.admin.ch/ch/f/rs/8/817.0.fr.pdf>
- 2 *Recueil systématique du droit fédéral*: Ordonnance sur les denrées alimentaires (ODAI, RS 817.02) du 1er mars 1995 (Etat le 27 juillet 2004), <http://www.admin.ch/ch/f/rs/8/817.02.fr.pdf>
- 3 *Traçabilité*: situation juridique et développement futur du point de vue de l'OFSP, [http://www.bag.admin.ch/verbrau/aktuell/f/Rueckverfolgbarkeit\\_f\\_2004.05.12.pdf](http://www.bag.admin.ch/verbrau/aktuell/f/Rueckverfolgbarkeit_f_2004.05.12.pdf)
- 4 *Journal officiel des Communautés européennes 1.2.2002 L 31/1*: Règlement (CE) N° 178/2002 du Parlement Européen et du Conseil du 28 janvier 2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'Autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires, [europa.eu.int/eur-lex/pri/fr/oj/dat/2002/l\\_031/l\\_03120020201fr00010024.pdf](http://europa.eu.int/eur-lex/pri/fr/oj/dat/2002/l_031/l_03120020201fr00010024.pdf)

Adresse de correspondance: Dr. R. Charrière, OFEP, Unité principale sûreté alimentaire, 3003 Berne, e-mail: [roland.charriere@bag.admin.ch](mailto:roland.charriere@bag.admin.ch)