

Le nouveau droit alimentaire pour le secteur de la viande – le plus important en bref

1. Introduction et déroulement

En raison de divers développements politiques, mais aussi de l'évolution des conditions au niveau européen, le Conseil fédéral a adopté en 2011 déjà le message sur la nouvelle loi sur les denrées alimentaires (LDAI) dans le but d'améliorer la flexibilité à l'intérieur du pays tout en respectant la sécurité des produits alimentaires et la protection contre la tromperie, et de parvenir à une adaptation à la législation de l'UE afin d'éviter les obstacles inutiles au commerce. Après de longues négociations et quelques vas-et-viens, le parlement fédéral a finalement approuvé la nouvelle LDAI en juin 2014.

Là-dessus l'autorité fédérale responsable, l'Office fédéral de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires (OSAV) a élaboré les dispositions de mise en œuvre correspondantes sous la forme du train d'ordonnances Largo qui comprenait entre autres aussi une révision fondamentale, resp. un ajustement de la structure des ordonnances par rapport à celle de l'UE. Ce document qui, avec les explications, comprenait plus de 2'000 pages, a été présenté aux milieux intéressés mi-2015 pour la procédure de consultation, sur laquelle l'UPS a pris position avec un document de 73 pages à elle seule. Après quoi, toujours avec la participation de l'UPS, l'OSAV a organisé plusieurs tables rondes ainsi que diverses rencontres individuelles avec chacune des branches concernées. Ces mesures ont largement contribué à éclaircir, mais aussi à atténuer massivement diverses directives en faveur des différentes branches du secteur alimentaire, et donc aussi de celui de la viande.

Finalement, le 16.12.2016, le Conseil fédéral a approuvé l'ensemble du train d'ordonnances Largo et fixé la date de son entrée en vigueur au 1.5.2017. A ce propos les délais transitoires suivants s'appliquent pour l'essentiel (conformément à l'ordonnance sur les denrées alimentaires et les objets usuels (ODAIU), art. 95):

	<u>Délai de transition</u>
• Définitions dans la nouvelle LDAI	aucun (<i>habituel pour les lois</i>)
• Prescriptions sur l'hygiène (valeurs maximales pour la microbiologie, les résidus, les contaminants), abandon du principe positif / procédure d'autorisation pour les nouvelles denrées alimentaires	aucun
• Informations sur les denrées alimentaires mises en vente en vrac, resp. en ligne	1 année (<i>jusqu'au 30.4.2018</i>)
• Indications sur la composition, l'étiquetage, la publicité (ensuite jusqu'à épuisement des stocks)	4 années (<i>jusqu'au 30.4.2021</i>)
• Autorisations jusqu'ici pour une durée indéterminée (p.ex. autorisation d'exploitation) → expirent une fois le délai de transition écoulé	4 années (<i>jusqu'au 30.4.2021</i>)

Pendant les délais de transition, c'est soit l'ancien, soit le nouveau droit alimentaire qui s'applique; il n'est pas permis de choisir éventuellement entre les deux selon les besoins.

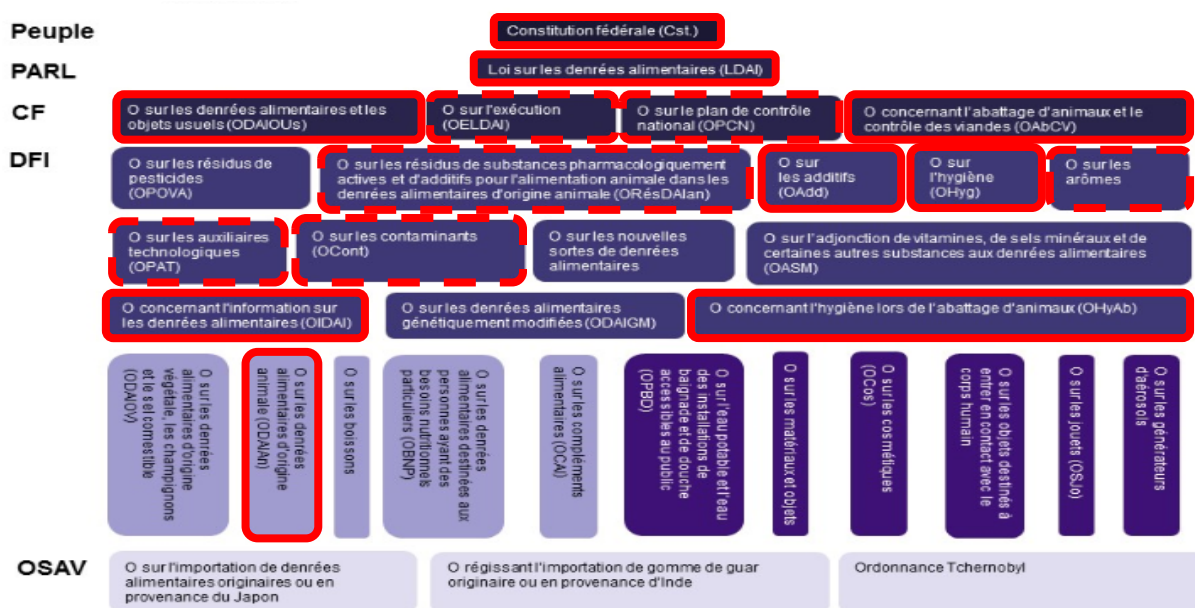
Ci-après nous revenons sur les modifications et adaptations les plus importantes pour l'économie carnée, sachant aussi que, étant donné l'ampleur des changements, ce document ne prétend pas, ni ne peut prétendre, à l'exhaustivité. Du côté des autorités fédérales d'autres documents sur la mise en œuvre sont actuellement en préparation, tels que des instructions (→ autorités d'application, branche), des lettres d'information (→ milieux intéressés) mais aussi des avis

réguliers sur les différentes ordonnances. Mais on peut déjà obtenir des informations plus complètes aux adresses suivantes sur internet:

- www.droitalimentaire2017.ch: contient les prescriptions légales du nouveau droit alimentaire avec des explications, présentations et autres informations complémentaires
- www.upsv.ch → „La viande“ → „Lois“: présente les dispositions légales concernant l'économie carnée avec des liens directs vers le recueil officiel de la Confédération
- Informations sur les rencontres concernant l'introduction au nouveau droit alimentaire:
 - Séance OSAV du 25.4.2017: www.droitalimentaire2017.ch → „Informations complémentaires“ → „Publications“
 - Exposé Dr. M. Beer, Vice-directeur de l'OSAV, lors de l'Assemblée des délégués de l'UPSVM du 26.4.2017: www.upsv.ch → „Public“ → „Plus d'articles“
 - Séance FIAL du 2.5.2017: www.fial.ch/fr/documents/

2. Structure et principes

Le nouveau droit alimentaire présente une structure analogue au reste des dispositions légales avec différents niveaux de décrets comme la Constitution fédérale au niveau supérieur, suivie de la LDAI, puis des ordonnances. Ces dernières suivent à leur tour un échelonnement, depuis les dispositions du Conseil fédéral, en passant par celles des départements et jusqu'à celles des offices. Pour ce qui est des ordonnances du Département fédéral de l'intérieur (DFI) désormais disponibles, on distingue en plus entre les dispositions horizontales (qui touchent l'ensemble des différentes catégories de denrées alimentaires) et verticales (par catégorie de denrée alimentaire: pour le secteur de la viande c'est avant tout l'ordonnance sur les denrées alimentaires d'origine animale (ODAIAn).



Importance pour la branche carnée: **importante** — **moins importante** - - **sans bordure**: pratiquement sans importance

L'organisation des nouvelles dispositions d'application suit le principe selon lequel **l'échelon de dispositions supérieur doit toujours être pris en considération** et qu'il n'y a **pas de répétitions** (p.ex. les émoluments ne se trouvent pas dans l'ODAIUOs mais dans l'ordonnance d'application OELDAI). Pour les différentes ordonnances, l'OSAV a par ailleurs annoncé la création de sortes d'avis réguliers qui doivent encore indiquer les possibles liaisons horizontales, resp. transversales vers d'autres ordonnances.

Par ailleurs il faut considérer que des éléments d'autres législations – telles que la législation sur l'agriculture (p.ex. ordonnance sur la production primaire, ordonnance agricole sur la déclaration (OAGRd)) ou la législation vétérinaire – sont étroitement liées avec le droit alimentaire.

3. Abandon du principe positif

Le droit alimentaire désormais ancien appliquait le principe positif, c.à.d. tout ce qui n'était pas expressément autorisé était interdit (p.ex. il fallait obtenir une autorisation pour les denrées alimentaires). Avec la nouvelle législation désormais **tout ce qui n'est pas expressément interdit est autorisé**, autrement dit une denrée alimentaire peut être **mise sur le marché** pour autant qu'elle soit **sûre et n'induisse pas de tromperie**.

a. Dénominations spécifiques

Par conséquent une autorisation, resp. définition au titre de dénomination spécifique n'est plus nécessaire que pour les aliments qui ont été mis sur le marché après le 15.5.1997. Une autorisation reste obligatoire pour les **nouvelles denrées alimentaires** («Novel Food») telles que les insectes, les OGM, les nanoparticules, les cultures cellulaires et tissulaires, les nouvelles méthodes d'élevage pour les plantes et les animaux. Pour les denrées alimentaires traditionnelles récentes, c.à.d. des denrées alimentaires déjà considérées comme traditionnelles en dehors de la Suisse et de l'UE, on appliquera une procédure d'autorisation simplifiée.

Ainsi les dénominations spécifiques peuvent continuer à être imposées légalement selon un ordre prioritaire décroissant, 1^e toujours prévue par la loi (p.ex. produits carnés traditionnels selon l'art. 9, al. 4 ODAIAn; dénominations d'origine protégées comme AOP ou IGP), 2^e correspondant à une dénomination courante dans le commerce (voir Code des usages de l'UPSV) et donc qui correspond aux attentes des clients, ou encore 3^e de nature descriptive comme des produits fantaisie ou moins connus.

b. Autocontrôle / Concept HACCP

L'autocontrôle selon le concept HACCP¹ reste obligatoire (y compris documentation écrite) et s'étend désormais aussi au commerce, sous une forme simplifiée. Ainsi la **responsabilité individuelle de chaque entreprise** continue à s'appliquer sans changement, dans le but de garantir la santé, l'hygiène, la protection contre la tromperie et l'information des consommateurs. Et toute entreprise, ou la personne responsable, n'en est aucunement déchargée même lorsqu'un contrôle officiel a lieu, ou a eu lieu.

Cet autocontrôle doit être confirmé soit par un **guide par branche d'activité** établi par la branche elle-même et qui doit être reconnu par les autorités, ou par son propre concept. Avec le nouveau droit alimentaire, le poids légal de ces guides est nettement plus important vu que chaque branche ou chaque entreprise obtient d'une part **plus de libertés**, mais d'autre part elle est aussi **plus étroitement liée à ses propres responsabilités**. De plus, lors de leurs contrôles, les autorités cantonales d'application suivront elles aussi les directives spécifiques à la branche. A ce propos le législateur prévoit des simplifications spécifiques pour les **micro-entreprises jusqu'à 9 équivalents plein temps**, qui peuvent aussi s'étendre de manière échelonnée à d'autres catégories de taille d'entreprises selon le risque.

Avec le **Guide de bonne pratique de l'hygiène dans les entreprises de la boucherie**, le secteur de la viande dispose déjà d'un guide par branche d'activité adéquat que l'on peut obtenir auprès de l'ABZ de Spiez. Depuis avril 2016, le guide en est à sa 3^e version; une version 3.1, avec les nouvelles valeurs maximales, a été soumise en février 2017 à l'OSAV pour approbation. En plus, l'élaboration d'une version 4, avec les autres adaptations du nouveau droit alimentaire, est prévue dès la 2^{ème} moitié de l'année 2017.

c. Valeurs maximales

Avec l'abandon du principe positif, les anciennes valeurs limite et de tolérance sont remplacées par des **valeurs maximales** (microbiologiques, résidus, contaminants, etc.), c.à.d. qu'en cas de

¹ = Hazard Analysis and Critical Control Points (= système d'analyse des dangers - points critiques pour leur maîtrise)

dépassement de celles-ci une denrée alimentaire est considérée comme **n'étant plus commercialisable** et doit être **retirée** ou **rappelée**, ceci en association avec une annonce à l'autorité d'application concernée dans le cadre de la responsabilité individuelle de l'entreprise en question.

Pour les valeurs maximales microbiologiques on distingue entre les critères suivants (Ordonnance sur l'hygiène (OHyg), art. 4 et annexe 1):

- **Critères de sécurité des denrées alimentaires:** permettent de définir l'acceptabilité d'un aliment mis sur le marché
- **Critères d'hygiène des procédés:** permettent d'indiquer l'acceptabilité du fonctionnement du procédé de production associé aux adaptations nécessaires
- **Valeurs indicatives pour le contrôle de la bonne pratique de fabrication (BPF:** fabrication et hygiène): sont à définir par la branche en question dans son propre guide de bonne pratique

Pour les critères d'hygiène des procédés ainsi que pour les valeurs de BPF, des mesures de correction éventuelles sont fixées dans l'OHyg. Celles-ci ne peuvent cependant être appliquées que si l'autorité cantonale d'application responsable les considère dans le cas concret comme proportionnées. Sans quoi, en cas d'un dépassement de ces valeurs maximales aussi, les denrées alimentaires concernées ne peuvent pas être mises dans le commerce.

4. Déclaration

Conformément à la LDAI, art. 12, seuls la **dénomination spécifique**, le **pays de production** ainsi que les **ingrédients** doivent être obligatoirement indiqués. La prescription de critères supplémentaires est de la compétence décisionnelle du Conseil fédéral, mais seulement si, selon la LDAI, art. 13, al. 6, ils ne conduisent **pas à une surcharge administrative déraisonnable pour les entreprises**. Or c'est précisément ce qu'a mis en évidence l'analyse d'impact de la réglementation (AIR) commandée par l'OSAV et le Seco et qui a finalement permis d'augmenter de un à quatre ans le délai de transition pour l'adaptation des emballages, ainsi que diverses autres simplifications (voir ci-après). Le délai de transition de quatre ans est aussi la raison pour laquelle la révision du Guide de déclaration de l'UPSv, encore en vigueur, ne sera mise en route que dans le 2^e semestre de 2017, laissant la priorité aux aides et aux soutiens plus urgents de la part de l'Union.

Selon la ODAIOUs, art. 36, resp. l'ordonnance concernant l'information sur les denrées alimentaires (OIDAI), art. 3, les aliments pré-emballés doivent présenter, soit directement sur l'emballage, soit sur une étiquette fixée sur celui-ci, les indications suivantes:

- la dénomination spécifique
- la composition (liste des ingrédients)
- les ingrédients qui peuvent provoquer des allergies ou d'autres réactions indésirables
- le cas échéant une indication de quantité pour les ingrédients (*p.ex. si l'espèce animale est mise en avant*)
- la date de durabilité minimale ou limite de consommation
- des indications sur l'utilisation correcte dans la mesure où l'aliment ne peut pas être utilisé correctement sans ces indications
- le nom de la personne ou de l'entreprise qui produit, importe, conditionne, emballe, embouteille ou remet l'aliment, avec mention de son adresse
- le pays de production de l'aliment (*voir point 4b*)
- l'origine des ingrédients quantitativement importants de l'aliment (*voir point 4b*)
- les mentions spécifiques pour les viandes bovine, porcine, ovine, caprine et la volaille ainsi que pour le poisson
- le mode d'emploi dans la mesure où il serait difficile d'utiliser l'aliment conformément à l'usage prévu sans ces indications
- le lot de la marchandise
- la déclaration nutritionnelle (*voir point 4c*)
- le recours à des procédés de génie génétique ou de technologie particulière lors de la fabrication (*p.ex. irradiation*)

Pour la vente en vrac, l'obligation de l'indication écrite des éléments ci-après reste inchangée; pour les autres, on doit pouvoir donner les informations oralement:

- l'origine de la viande et du poisson
- le recours à des stimulateurs de performance hormonaux ou non hormonaux pour les animaux de boucherie concernés (indications selon l'OAGR)
- le recours à des procédés de génie génétique ou de technologie particulière lors de la fabrication (p.ex. irradiation)

Ci-après nous revenons maintenant spécifiquement sur les principales adaptations et points qui ont été débattus dans le cadre du nouveau droit alimentaire:

a. Déclaration des allergènes (OIDAI, art. 10 et 11)

Alors que, lors de la dernière révision, l'obligation de la déclaration écrite des allergènes avait été introduite pour les aliments pré-emballés, les autorités avaient à l'origine l'intention d'élargir ce principe aux aliments proposés à la vente en vrac également. Ce projet du législateur a cependant pu être considérablement simplifié au cours des discussions qui ont suivi, de telle sorte que, pour la vente en vrac, **l'indication orale sur les allergènes** reste autorisée, et cela dans le respect des conditions suivantes:

- une indication écrite doit être disponible dans le magasin signalant que le client peut s'informer sur les allergènes auprès du personnel de vente (*l'UPS vous a déjà fait parvenir un autocollant à cet effet qu'il vous suffira d'exposer dans votre magasin pour satisfaire à cette condition*); et
- les informations sur les allergènes doivent être à la disposition du personnel de vente soit par écrit (*p.ex. elles peuvent même être écrites à la main pour les menus qui changent chaque jour*) ou pouvoir être communiquées directement par une personne bien informée (*qui doit soit être présente dans le magasin ou pouvoir être atteinte immédiatement*).

b. Déclaration du pays d'origine (OIDAI, art. 15 à 17)

Comme jusqu'ici, l'indication du **pays de production** reste obligatoire

- Pour la viande fraîche cela signifie qu'il faut indiquer le pays dans lequel **l'engraissement des animaux a eu lieu principalement** ou dans lequel ils ont **passé la plus grande partie de leur existence**, ainsi que dans lequel ils ont été **abattus**. Pour les animaux de la catégorie des bovins il faut indiquer en plus le lieu de naissance ainsi que le numéro d'autorisation de l'abattoir et de l'entreprise de découpe. Pour la viande des animaux qui sont nés, ont été élevés et abattus dans le même pays, on peut aussi utiliser la version simplifiée de l'indication d'origine avec «Provenance: pays X». Cette directive s'applique d'ailleurs aussi pour les préparations de viande faites d'une pièce entière qui ont été soumises à un traitement, p.ex. salés ou marinés.
- Pour les denrées alimentaires transformées il faut indiquer comme pays de production celui dans lequel l'aliment en question a fait l'objet d'un **traitement ou d'une transformation suffisants**, autrement dit le pays où il a obtenu sa nouvelle dénomination spécifique ou ses propriétés caractéristiques. Pour ceux-là, et pour ceux-là uniquement, on peut utiliser désormais aussi l'indication d'un espace géographique plus large tel que p.ex. UE, Amérique du Sud, Hémisphère Nord.

En ce qui concerne la provenance des ingrédients, la nouvelle règle est qu'il faut l'indiquer lorsque la **part d'un ingrédient d'origine animale représente $\geq 20\%$** (autres aliments: $\geq 50\%$), et qu'en même temps la présentation du produit donne l'impression que l'ingrédient en question **a une provenance qui ne correspond pas** (*p.ex. nécessaire pour des cannelonis annoncés «100% Italie» alors que la viande provient d'Allemagne → par contre pas nécessaire s'il n'y a que le drapeau italien imprimé sur l'emballage*). Avec le changement de paradigme qui passe de l'obligation générale d'information vers la protection contre la tromperie, la discussion autour de la déclaration de la provenance des ingrédients a permis d'atténuer considérablement les exigences vu que, au parlement, le débat avait encore porté sur l'indication de la provenance de l'ensemble des ingrédients (c.à.d. aussi chaque épice et chaque additif)!

c. Déclaration nutritionnelle (OIDAI, art. 18 à 21)

En ce qui concerne la déclaration nutritionnelle également, **l'indication écrite était en principe prévue**, avec comme source des valeurs moyennes obtenues auprès de banques de données reconnues qui pouvaient être utilisées pour le calcul sur la base des recettes ou de ses propres analyses (OIDAI, art. 26, ch. 4). Dans ce cas aussi on est parvenu à obtenir **des exceptions importantes** (OIDAI, annexe 9):

- **pour les denrées alimentaires non transformées**, c.à.d. toute la viande fraîche
- pour les produits transformés qui ont été soumis **exclusivement à une maturation** et qui ne comprennent **qu'un seul ingrédient ou catégorie d'ingrédients**. En dehors du fromage, cela comprend aussi les salaisons crues séchées à l'air – mais pas fumées – telles que la viande séchée, le jambon cru et le lard à manger cru.
- pour les denrées alimentaires proposées à la **vente en vrac**. Cela comprend aussi les produits emballés sous vide présentés dans le comptoir du magasin et qui sont remis directement aux consommatrices et aux consommateurs par le personnel de vente.
- **pour les denrées alimentaires produites artisanalement** qui sont en même temps écoulées par les **entreprises individuelles locales** ou **directement au consommateur final**. Les autorités décrivent le terme de «artisanalement» comme une production qui n'est pas continue et qui est écoulée «localement» et pas dans toute la Suisse.

L'indication des valeurs nutritives doit se faire soit sous la forme des **Big 4** (énergie, lipides, protéines, hydrates de carbone) plus le sel, ou alors de manière analogue à l'UE avec les **Big 7** (Big 4 plus sel, acides gras saturés et sucre). Des dispositions spéciales s'appliquent pour les compléments alimentaires, resp. les denrées alimentaires enrichies, sur lesquelles nous ne revenons pas ici spécifiquement.

d. Autre déclaration

En ce qui concerne la déclaration des produits à base de poisson, elle a été nettement renforcée puisque désormais, en plus de la dénomination commerciale (plus le nom latin), il faut indiquer aussi le **pays de production** ou la **zone de pêche** (p.ex. *Océan Pacifique, FAO 67*), ainsi que la **méthode de pêche** (p.ex. *chalut*) / la **méthode de production** (p.ex. *poisson sauvage (mer)*).

En ce qui concerne les prescriptions d'avertissement on a pu obtenir que celles-ci puissent désormais paraître **dans une langue officielle**. Il faut néanmoins rappeler à ce sujet que la responsabilité du fait des produits reste en vigueur et que, selon le public cible, l'inscription des indications d'avertissement est tout de même nécessaire en plusieurs langues.

Pour ce qui est de l'utilisation de termes spécifiques à la viande appliqués à des aliments végétariens ou véganes, le seul geste que nous soyons parvenus à obtenir des autorités concerne les cas où il s'agit d'une **indication clairement trompeuse** telle que l'utilisation des noms des espèces animales ou de dénominations traditionnelles (p.ex. produits à base de viande traditionnels conformément à ODAIAn, art. 9, al. 4, ou les dénominations d'origine protégées telles que AOP ou IGP).

5. Dispositions spécifiques à l'abattage

a. Délai de contestation pour les saisies

Avec la nouvelle LDAI, les délais de contestation ont été prolongés de manière générale de cinq à dix jours par rapport aux anciens, ce qu'il faut clairement saluer dans la plupart des cas (p.ex. contrôle des denrées alimentaires). En ce qui concerne les saisies dans les abattoirs par contre, ce délai est nettement trop long, la conservation ne pouvant plus être assurée pour certaines parties des carcasses. Cela entraînerait par conséquent d'emblée l'élimination de toute la carcasse. C'est pourquoi, dans le sens d'une solution transitoire, la durée de conservation des saisies sera désormais définie par le vétérinaire officiel, respectivement elle sera fixée de manière explicite lors de la prochaine révision de la loi en étant maintenue **sans changement à 5 jours**.

b. Limite supérieure pour les établissements de faible capacité

Pour les abattoirs avec une faible capacité, la limite était fixée jusqu'ici à 1'200 unités d'abattage² par année, limite qui leur permettait d'appliquer des conditions simplifiées aussi bien sur le plan de la construction que sur celui de l'hygiène d'abattage. Avec le nouveau droit alimentaire, cette limite a été relevée à **1'500 unités d'abattage par année**.

c. Elargissement du cercle des personnes autorisées à effectuer le contrôle des animaux avant l'abattage dans les abattoirs artisanaux

L'ordonnance sur la formation des vétérinaires permet, sur la base d'une nomination **par le vétérinaire cantonal responsable, d'élargir à des vétérinaires non officiels également** le cercle des personnes pouvant effectuer le contrôle des animaux avant l'abattage. A la suite de la motion, partiellement acceptée par le parlement, du Conseiller aux Etats Isidor Baumann (14.4156), cette possibilité est désormais inscrite dans l'ordonnance du Conseil fédéral concernant l'abattage d'animaux et le contrôle des viandes (OAbCV). La demande de l'UPSJV d'étendre également le cercle de ces personnes aux vétérinaires du troupeau n'a malheureusement pas été prise en considération par le législateur.

d. Nouveau critère pour l'hygiène du procédé concernant le campylobacter pour la volaille d'élevage

En raison de la survenance croissante, depuis des années, de cas de maladie provoqués par le *campylobacter* chez l'homme – avec des sommets lors de la saison des grillades et à la fin de l'année (→ fondue chinoise) – un critère d'hygiène du procédé est introduit avec délai de transition d'une année, c.à.d. à partir du 1.5.2018, selon lequel les carcasses de volailles d'élevage, après avoir été réfrigérées, doivent être contrôlées conformément aux indications de l'OHyg, annexe 1, point 2.1.6.

6. Divers

a. Admission d'insectes comme denrées alimentaires

Trois espèces d'insectes sont désormais aussi admises à des fins alimentaires, à savoir les **vers de farine, les grillons et les criquets migrateurs**, et cela aussi bien entiers qu'en morceaux ou moulus. Selon l'ordonnance sur les nouvelles sortes de denrées alimentaires, il faut cependant obtenir une autorisation spéciale de l'OSAV pour leur utilisation à des fins alimentaires.

b. Surgélation de viande

Selon l'art. 29, al. 3 de l'OHyg, la viande et les produits à base de viande destinés à la surgélation doivent être **immédiatement surgelés et conservés à l'état surgelé pendant l'entreposage et le transport** en dehors des entreprises du commerce de détail. Avant la surgélation une **certaine période de maturation est autorisée** si nécessaire. Cette définition nous laisse cependant craindre de grandes difficultés dans la pratique, p.ex. pour la surgélation de viande de porc et de volaille destinée à la transformation avec des périodes de maturation d'une semaine, resp. d'un jour, ou pour la surgélation de quantités excédentaires qui peuvent résulter dans la pratique de la décision d'un client de prendre une quantité inférieure à celle prévue à l'origine. Des discussions sont encore en cours à ce sujet avec l'OSAV qui, de l'avis de l'UPSJV, ont pour but de trouver une solution au niveau chaque fois de l'entreprise concernée à partir d'un contrôle basé sur le risque impliquant la responsabilité individuelle.

² 1 Unité d'abattage = 1 vache, 1 génisse, 2 veaux, 1 cheval, 1 poulain, 5 porcs, 10 moutons, 10 chèvres, 20 porcelets, 20 agneaux resp. 20 chevreaux

c. Contrôles officiels

Désormais, selon l'ordonnance sur l'exécution de la législation sur les denrées alimentaires (OELDAI), les autorités d'exécution ont l'obligation de **renoncer aux émoluments** lors de contrôles officiels non seulement lorsqu'il n'y a rien à redire, mais aussi dans les cas particulièrement légers. Dans les cas de peu de gravité, elles peuvent, mais ne doivent pas, renoncer aux émoluments en question, sachant que, dans ce cas, les autorités semblent toujours bénéficier d'une latitude d'appréciation relativement large. Les délais de contestation en question ont été augmentés de cinq à **dix jours**.

Pour les entreprises soumises à autorisation, la **fréquence des contrôles a été harmonisée pour toute la Suisse**, c.à.d. que les entreprises d'une même branche seront contrôlées à la même fréquence dans tout le pays. Pour les boucheries-charcuteries et les utilisateurs de la viande, l'intervalle de contrôle prévu est de **deux ans**. Dans le cas de risques particuliers pour les entreprises individuelles, la possibilité d'effectuer plus fréquemment **des contrôles en fonction des risques** reste inchangée.

7. Abréviations

- DFI = Département fédéral de l'intérieur
- OSAV = Office fédéral de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires
- LDAI = loi sur les denrées alimentaires (RS 817.0)
- ODAIOUs = Ordonnance fédérale sur les denrées alimentaires et les objets usuels (RS 817.02)
- ODAIAn = Ordonnance du DFI sur les denrées alimentaires d'origine animale (RS 817.022.108)
- OIDAi = Ordonnance du DFI concernant l'information sur les denrées alimentaires (RS 817.022.16)
- Ordonnance Novel Food = Ordonnance du DFI sur les nouvelles sortes de denrées alimentaires (RS 817.022.2)
- OHyg = Ordonnance du DFI sur l'hygiène (RS 817.024.1)
- OAbCV = Ordonnance concernant l'abattage d'animaux et le contrôle des viandes (RS 817.190)
- OAgrD = Ordonnance agricole sur la déclaration (RS 916.51)
- AOP = Appellation d'origine protégée
- IGP = Indication géographique protégée