

# Nouveau droit alimentaire dès le 1<sup>er</sup> juillet 2020 – principaux points pour la branche carnée en bref

## 1. Introduction et déroulement

Sur la base de la loi sur les denrées alimentaires approuvée en 2014, le Conseil fédéral a, comme on le sait, approuvé au 1<sup>er</sup> mai 2017 un premier et très vaste train d'ordonnances sous le nom de «Largo», à propos duquel l'UPS avait déjà pris position en détails à l'époque. La question du droit sur les denrées alimentaires nécessite un processus de révision permanent, sans quoi de nouveaux obstacles au commerce peuvent surgir avec l'UE et la protection de la santé et contre la tromperie ne seraient plus entièrement garantis. Dans le but d'une nouvelle harmonisation avec le droit européen et pour adapter les bases légales au niveau le plus récent, le gouvernement a procédé à de nouvelles adaptations dans le cadre de trois trains de révision. Le paquet «Stretto 1» prévoyait d'adapter les valeurs maximales (microbiologiques, résidus, contaminants, etc.) à celles de l'UE dans le sens d'une reprise technique, alors que le paquet «Stretto 2» visait à corriger les erreurs dans les ordonnances fédérales. De son côté, le paquet «Stretto 3» contenait un grand nombre de modifications factuelles qui ont été soumises à une vaste procédure de consultation en été 2019, et ont été finalement approuvées par le Conseil fédéral le 27 mai 2020, avec entrée en vigueur au 1<sup>er</sup> juillet 2020. Comme elle l'avait fait avec «Largo», l'UPS a aussi pris position par le menu sur le projet «Stretto 3» l'année dernière, mais un grand nombre des points soulevés et justifiés par l'UPS n'ont malheureusement pas été pris en considération par les autorités fédérales concernées.

Des informations plus complètes peuvent être obtenues aux adresses suivantes:

- Dispositions légales concernant la branche carnée avec les liens directs vers le recueil officiel de la Confédération: <https://www.sff.ch/fr/informations-viande/lois.php>
- Révision du droit sur les denrées alimentaires dans le cadre de «Stretto 3»: <https://www.blv.admin.ch/blv/fr/home/lebensmittel-und-ernaehrung/rechts-und-vollzugsgrundlagen/gesetzgebung-lme.html>
- Prise de position de l'UPS sur le train d'ordonnances «Stretto 3» (en allemand seulement): [www.sff.ch/de-wAssets/docs/stellungnahmen/2019\\_08\\_28Stretto3\\_StellungnahmeSFF\\_2019.pdf](http://www.sff.ch/de-wAssets/docs/stellungnahmen/2019_08_28Stretto3_StellungnahmeSFF_2019.pdf)
- Adaptations précédentes dans le cadre de la mise en place du train d'ordonnances sur les denrées alimentaires «Largo» au 1.5.2017: [https://www.metzgerei.ch/de-wAssets/docs/fr/medias-plus-d-articles/2017\\_07\\_01Mitgliederinfo\\_Lebensmittelrecht2017\\_F.pdf](https://www.metzgerei.ch/de-wAssets/docs/fr/medias-plus-d-articles/2017_07_01Mitgliederinfo_Lebensmittelrecht2017_F.pdf)

Par ailleurs nous utiliserons ci-après les abréviations et dénominations suivantes:

- DFI = Département fédéral de l'intérieur
- OSAV = Office fédéral de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires
- LDAI = Loi sur les denrées alimentaires ([SR 817.0](#))
- ODAIOUs = Ordonnance fédérale sur les denrées alimentaires et les objets usuels ([SR 817.02](#))
- OAbCV = Ordonnance du Conseil fédéral concernant l'abattage d'animaux et le contrôle des viandes ([SR 817.190](#))
- OPCNP = Ordonnance du Conseil fédéral sur le plan de contrôle national pluriannuel de la chaîne agro-alimentaire et des objets usuels ([SR 817.032](#))
- OIDAi = Ordonnance du DFI concernant l'information sur les denrées alimentaires ([SR 817.022.16](#))
- ODAIAn = Ordonnance du DFI sur les denrées alimentaires d'origine animale ([SR 817.022.108](#))
- OHyg = Ordonnance du DFI sur l'hygiène ([SR 817.024.1](#))
- OPAn = Ordonnance du Conseil fédéral sur la protection des animaux ([SR 455.1](#))
- OPAnAb = Ordonnance de l'OSAV sur la protection des animaux lors de leur abattage ([SR 455.110.2](#))

- ODqua = Ordonnance du Conseil fédéral sur les déclarations de quantité ([SR 941.204](#))
- OAgrD = Ordonnance agricole sur la déclaration du Conseil fédéral ([SR 916.51](#))
- [Lettres d'information](#)

## 2. Délais de transition

Les délais de transition suivants s'appliquent pour la mise en place de «Stretto 3», en parallèle avec ceux qui sont encore en cours dans le cadre de «Largo»:

- Dispositions dans le cadre de «**Stretto 3**»  
(y compris matériel publicitaire et de conditionnement) **1 année (au 30.6.2021)**
- Autorisations anciennement sans limite dans le cadre de «Largo»  
(p.ex. **autorisation d'exploitation** → expirent après l'écoulement  
délai de transition) **4 années (au 30.4.2021)**

## 3. 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, ceux-ci n'ont pas pour conséquence **une surcharge administrative excessive pour les entreprises**.

Selon l'ODAIUOs, art. 36, resp. l'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:

- **Dénomination spécifique**
- Composition (**liste des ingrédients**)
- 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*)
- **Durée de conservation minimale ou date limite de consommation**
- Le cas échéant des indications spéciales pour la conservation ou l'utilisation
- **Nom ou entreprise, ainsi que l'adresse de la personne** qui produit, importe, conditionne, enveloppe, remplit ou remet l'aliment
- **Pays de production** des aliments
- **Origine des ingrédients quantitativement importants de l'aliment**
- Mentions spécifiques pour les **viandes bovine, porcine, ovine, caprine et la volaille ainsi que pour le poisson**
- **Mode d'emploi** dans la mesure où il serait difficile d'utiliser l'aliment conformément à l'usage prévu sans ces indications
- **Lot de la marchandise**
- **Déclaration nutritionnelle**
- Indication pour les aliments qui sont des **micro-organismes génétiquement modifiés (OGM)**, contiennent des OGM ou ont été produits avec des OGM
- Indications sur l'**état physique** ou les **traitements spéciaux**, tels que surgélation, fumage, décongélation, traitement aux rayons ionisants → pour la viande, les préparations de viande et les produits à base de viande surgelés: indication, en plus, de la date de la (première) surgélation.
- **Indications supplémentaires spécifiques** pour les produits à base de viande, préparations de viande et produits de poisson:
  - o Adjonction de protéines, y compris indication de leur origine
  - o Pour une présentation telle que section, morceau, tranche: indication de l'adjonction d'eau si elle représente plus que 5% du poids du produit final
  - o En cas d'apparence comme un morceau entier bien que composé de plusieurs morceaux: «composé de morceaux de viande» / «composé de morceaux de poisson»

Pour la vente en vrac (ODAIUOs, art. 39), l'obligation de l'indication écrite des éléments ci-après reste inchangée; pour les autres on doit pouvoir donner les informations oralement:

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

Dans le cadre de «Stretto 3», et en comparaison avec les règlements en place jusqu'ici, il faut veiller en particulier aux innovations suivantes:

- **Dénominations de produits définies par la loi** (ODAIUOs, art. 14 et OIDA, art. 7a): ne peuvent en principe être utilisées que pour les produits respectifs, sachant que ceux-ci, comme dans l'UE, peuvent se distinguer pour des questions de langue. Peuvent en être exclus les produits dont la nature est connue précisément en raison de leur utilisation traditionnelle ou lorsque les dénominations sont utilisées clairement pour la description d'une caractéristique typique du produit. Pour ces dénominations on trouve à l'annexe 5 de l'OIDA une liste séparée qui, avec l'entrée en vigueur de Stretto 3, ne comprend que la dénomination «Fromage d'Italie», de sorte qu'on peut continuer à l'utiliser.
- **Aliments OGM** (ODAIUOs, art. 31 et 37): par analogie avec l'UE les substances qui sont obtenues par des micro-organismes génétiquement modifiés en milieu confiné, mais sont ensuite séparées de celui-ci, épurées et chimiquement définissables, ne sont plus considérées comme OGM, mais comme une nouvelle sorte de denrée alimentaire. Ceci est en particulier important aussi pour les aliments d'origine animale dont la production a nécessité l'utilisation d'additifs OGM pour le fourrage (p.ex. vitamine B12), resp. de médicaments vétérinaires OGM qui ont été produits selon la méthode mentionnée plus haut. Ceci est particulièrement important dans la mesure où il doit désormais y avoir la possibilité d'utiliser, dans la déclaration, l'indication «Produit sans OGM» et d'éliminer ainsi un important obstacle commercial, resp. un important désavantage pour les producteurs locaux par rapport aux concurrents de l'UE.  
On peut utiliser l'indication «sans OGM» pour les aliments d'origine animale lorsqu'aucune plante fourragère génétiquement modifiée n'a été utilisée pour l'alimentation des animaux, ou qu'aucun produit dérivé, tel que par exemple des extraits de soja à forte teneur protéique, n'est intervenu dans leur alimentation. La mention «sans OGM» doit figurer clairement et bien lisible dans le même champ visuel et accompagnée de l'information selon laquelle aucune plante fourragère génétiquement modifiée ou produit dérivé n'a été utilisé pour l'alimentation des animaux.
- Déclaration du recours à **des méthodes de production interdites en Suisse** selon l'OAgrD, art. 3, ainsi que de la **quantité nette**: l'indication doit apparaître dans le même champ visuel que la dénomination spécifique (OIDA, art. 4, al 5, lit. b et c) → aussi possible sur la face arrière
- **Déclaration écrite de l'origine pour la vente en vrac** (OIDA, art. 5, al. 1): exigée «seulement» pour la viande (désormais aussi oiseaux coureurs) entière ou en morceaux, p.ex. steak, côtelette ou émincé, et cela aussi bien pour la viande fraîche que sous forme transformée (p.ex. marinée ou chauffée). Cependant, dans un sens de proportionnalité, on peut renoncer à l'indication écrite de l'origine pour les autres préparations de viande et produits à base de viande, tels que les salaisons crues et cuites, ainsi que les charcuteries crues, cuites et échaudées, lorsque la marchandise est vendue en vrac. Ceci s'applique aussi de manière analogue pour les poissons, mais cela ne concerne que les poissons comestibles entiers, en filets ou en morceaux; pour les autres produits de la pêche, l'indication de l'origine écrite n'est pas obligatoire.
- **Définition de la viande bovine en morceaux** pour l'indication de la provenance: si la vente en vrac (OIDA art. 5) porte sur des côtelettes, escalopes et émincé, resp. sous emballage (OIDA, art. 17) seulement pour les côtelettes et escalopes (voir. Lettre d'information OSAV 2019/2, ch. 3.4) → pour l'émincé vendu en vrac il faut donc indiquer la provenance, mais pas pour celui vendu conditionné!
- **Exception de l'indication du lot** (OIDA, art. 19, al. 2, lit b): s'applique de manière similaire à l'UE pour toutes les denrées alimentaires mises en vrac sur le marché et pas seulement pour celles qui ne sont pas considérées comme préemballées.

- **Indication de la date limite de consommation** (OIDAI, art. 13, al. 2): il est précisé que celle-ci ne doit être indiquée que pour les denrées alimentaires très périssables, c.à.d. celles dont la nature peut favoriser la multiplication de micro-organismes pathogènes ou la formation de toxines (OHyg, art. 24). Le fait qu'une denrée alimentaire doive être conservée au réfrigérateur n'est par conséquent pas contraignant pour l'indication de la date limite de consommation. Pour les aliments tels que beurre, yoghourt, préparations de viande de longue conservation, la durée de conservation minimale est suffisante.
- **Les dénominations de mets végétariens et véganes** avec des termes spécifiques à la viande (OIDAI, art. 40) sont précisées dans la Lettre d'information OSAV 2020/3. Désormais il n'est plus possible d'utiliser pour les aliments véganes des auxiliaires technologiques d'origine animale, même si ceux-ci sont séparés et purifiés des composants protéiniques d'origine animale.
- **La viande séparée mécaniquement** peut être mentionnée dans la liste des ingrédients d'un produit soit avec l'indication jusqu'ici de «viande séparée mécaniquement de (espèce animale)», ou désormais avec l'indication «Viande de (espèce animale) séparée mécaniquement» (ODAIAn, art. 10, al. 1, lit. e).
- Afin d'éviter les obstacles au commerce, l'obligation **d'indiquer la méthode de production et la catégorie d'engins de pêche pour les produits à base de poisson** est limitée comme suit (ODAIAn, art. 19, al. 1):
  - Poissons vivants, frais ou réfrigérés, congelés, filets de poissons ou autre chair de poissons (même hachée), frais, réfrigérés ou congelés
  - Poissons séchés, salés ou en saumure; poissons fumés, même cuits avant ou pendant le fumage; farines, poudres et agglomérés sous forme de pellets de poissons propres à l'alimentation humaine.
  - Crustacés, même décortiqués, vivants, frais, réfrigérés, congelés, séchés, salés ou en saumure; crustacés non décortiqués, cuits à l'eau ou à la vapeur, même réfrigérés, congelés, séchés, salés ou en saumure; farines, poudres et agglomérés sous forme de pellets de crustacés, propres à la consommation humaine.
  - Mollusques, même séparés de leur coquille, vivants, frais, réfrigérés, congelés, séchés, salés ou en saumure.
  - Invertébrés aquatiques autres que les crustacés et mollusques, vivants, frais, réfrigérés, congelés, séchés, salés ou en saumure; farines, poudres et agglomérés sous forme de pellets d'invertébrés aquatiques autres que les crustacés, propres à la consommation humaine.

D'autres produits transformés, p.ex. les conserves ou les produits reconstitués ou panés, ne sont pas répertoriés.

Par ailleurs il est précisé que la catégorie des engins utilisés pour la pêche ne doit être mentionnée que pour les produits de la pêche en mer ou dans les eaux intérieures. Les produits de l'aquaculture ne sont pas concernés.
- Selon l'information des autorités responsables dans le cadre de «Stretto 3» il n'y a pas de directive prévue par la loi qui ne permettrait pas d'indiquer les dénominations nécessaires sous forme d'un **dépliant** (leporello).

Les modifications importantes suivantes demandées par l'UPSV dans le cadre de la consultation sur «Stretto 3», resp. les requêtes placées lors de contacts antérieurs en rapport avec la déclaration, n'ont malheureusement été que partiellement, ou même pas du tout, prises en considération par les autorités.

- Indication des informations obligatoires sans rapport avec la sécurité sous forme électronique (p.ex. Code QR): ne peuvent malheureusement toujours pas être indiquées sous cette forme
- Indication de provenance dans le commerce en ligne en cas de provenances variables: l'indication d'une liste avec les provenances possibles et l'indication en parallèle de la provenance concrète sur le produit livré reste impossible
- Proposition de date «De préférence avant...» au lieu de la date de durée de conservation minimale et date limite de consommation: n'a pas été acceptée
- Double datage, c.à.d. indication de la date de durée de conservation minimale / date limite de consommation en combinaison avec la congélation par les entreprises: n'a pas été accepté sauf l'information pour les consommateurs/-trices si le produit est congelé par eux-mêmes

- Indication simultanée de plusieurs numéros d'abattage et d'entreprise pour les grandes entreprises avec plusieurs abattoirs et entreprises de découpage: reste impossible
- Date de la première congélation d'un produit: se réfère à l'ingrédient le plus ancien et pas, comme proposé par l'UPSV, à la denrée dans la forme proposée (cf. ODAIAn, art. 3, al. 2, et OIDA, Annexe 2, partie B, ch. 3.1)

Supprimé au cours de la consultation du projet initial, resp. en comparaison avec la législation actuelle:

- Indication de la date limite de consommation pour les denrées alimentaires très périssables enveloppées ou emballées, ou préemballées en vue de leur remise immédiate
- Avertissement pour les préparations de viande et les produits à base de viande, resp. les produits de pêche, qui ont été réalisés avec l'adjonction de l'enzyme transglutaminase

#### 4. Dispositions spécifiques à l'abattage

##### a. Mise à mort à la ferme ou au pré pour la production de viande

En réponse aux initiatives parlementaires (entre autres le postulat Vogler 17.3418 «Pour l'autorisation de l'abattage à la ferme au-delà de l'usage personnel»), la mise à mort à la ferme ou au pré est désormais autorisée (OAbCV, art. 3, lit. q et r, art. 9, al. 2. lit. c ainsi que art. 9a). Il faut pour cela une **autorisation** de l'autorité vétérinaire cantonale en charge qui présuppose le respect de l'ensemble des aspects de la protection des animaux et de la sécurité des produits alimentaires. Pour la mise à mort à la ferme et au pré, **l'étourdissement et la saignée dans l'exploitation de provenance** sont autorisés, alors que la suite du processus d'abattage doit se dérouler dans un **abattoir à proximité** qui a été déterminé au préalable. Ainsi les carcasses (à l'exception du gibier sauvage) doivent être éviscérées correctement dans l'abattoir désigné, et cela dans les 45 minutes après l'étourdissement dans l'exploitation de provenance (OHyAb, art. 10, al. 1, lit. c). Tout comme dans les abattoirs, les **prescriptions de sécurité** doivent être respectées dans les exploitations de provenance, aussi bien pour l'équipement (p.ex. appareil de remplacement, entretien), que pour les compétences et la formation du personnel (compétences selon l'OPAn, art. 177, al. 1<sup>bis</sup>), ainsi que l'hygiène en général (p.ex. aussi recueillir le sang). La mise à mort au pré doit par ailleurs toujours être réalisée sous la surveillance d'un vétérinaire officiel (OAbCV, art. 53), et la mise à mort à la ferme sous la surveillance par sondage, sachant que cette tâche peut aussi être effectuée par des vétérinaires non-officiels en cas de qualifications suffisantes pour les abattoirs de faible capacité (OAbCV, art. 52, al. 3, lit. b, ch. 2).

La mise à mort au pré pour la production de viande, à l'exception du gibier d'élevage, n'est autorisée que pour les **animaux de l'espèce bovine à partir de quatre mois** et se déroule au moyen d'un tir et saignée au pré. La mise à mort à la ferme de son côté est autorisée **pour l'ensemble du bétail de boucherie préalablement déterminé dans une installation adéquate**; elle se déroule par étourdissement (méthodes: voir OPAnAb, art. 15 (plus annexes)) suivi de la saignée. Pour les deux modes de mise à mort, le résultat de l'étourdissement et de la saignée doit être contrôlé de manière claire par la personne autorisée à chaque fois.

##### b. Examen des animaux avant l'abattage et examen des viandes

Selon la loi en vigueur jusqu'ici, l'examen des animaux avant l'abattage dans le troupeau de provenance n'était possible que pour les porcs, la volaille domestique, les lapins d'élevage, les oiseaux coureurs et le gibier d'élevage, resp. était explicitement interdit pour les ruminants dans le cadre de la lutte contre l'ESB/EST. En raison du nombre devenu extrêmement faible de cas de bétail présentant des symptômes d'ESB/EST enregistrés, et de manière analogue à l'UE, **l'examen des animaux dans le troupeau de provenance est à nouveau autorisé en Suisse pour l'ensemble du bétail de boucherie** (OAbCV, art. 28, al. 1). Pour le bétail de boucherie accidenté ou malade, l'examen avant l'abattage peut être effectué, au lieu du vétérinaire officiel, par le vétérinaire du troupeau. Ce dernier doit certifier l'aptitude à l'abattage et au transport de l'animal en question (OAbCV, art. 28, al. 2<sup>bis</sup>). Cependant, si le transport de l'animal vivant ne peut plus être exigé, alors l'étourdissement et la saignée en dehors des abattoirs autorisés est possible, non seulement pour l'animal accidenté, mais désormais aussi pour le **bétail de boucherie malade** (OAbCV, art. 9, al. 2, lit. a).

L'examen des animaux avant l'abattage et le contrôle des viandes sert non seulement à assurer la sécurité des denrées alimentaires, mais comprend aussi des aspects de santé et de protection des animaux, en particulier aussi dans le cadre de l'évaluation des risques (OAbCV, art. 51, al. 3, lit. c). Le prélèvement d'émoluments est prévu uniquement dans le but d'assurer la sécurité des produits alimentaires (LDAI art. 58, al. 2, lit. e); aucun émolument ne peut être perçu pour l'application de la législation sur les épizooties et la protection des animaux dans le même cadre (OAbCV, art. 60, al. 1). Sur la base des solutions déjà en place dans la législation cantonale, les cantons ont désormais aussi la possibilité, au niveau fédéral, de fixer les émoluments pour l'examen des animaux avant l'abattage et l'examen des viandes et cela non seulement **par animal de boucherie**, mais également **par kilogramme de viande** une fois l'abattage terminé, ou **selon le temps consacré** (OAbCV, art. 60, al. 3). Les montants minimum et maximum selon lesquels les cantons doivent s'orienter sont maintenant fixés dans les tarifs habituels (OAbCV, art. 60, al. 4 à 6). Par ailleurs les cantons peuvent également prévoir des émoluments pour une visite d'abattoir ou d'établissement de traitement du gibier (20 francs max. par visite), pour un contrôle des animaux avant l'abattage effectué dans le troupeau de provenance (30 francs max. par visite), et pour la surveillance par un vétérinaire officiel lors de la mise à mort au pré (100 à 160 francs de l'heure) (voir OAbCV, art. 60, al. 2, et art. 61, al. 1). Désormais, pour des activités des vétérinaires officiels dans le cadre de l'examen des animaux avant l'abattage et du contrôle des viandes effectués **en dehors des heures normales de travail (lundi – vendredi, 6h00 à 20h00)**, les cantons ont également la possibilité de fixer des émoluments plus élevés (OAbCV, art. 61, al. 2), sachant que **la limite supérieure a été fixée au double des émoluments maximaux mentionnés plus haut**.

Pour les programmes de contrôles par sondage en cours de mise en place, p.ex. le prélèvement d'échantillons sur le bétail bovin à l'abattoir (RiBeS), une bonne collaboration des abattoirs avec le contrôle des viandes est essentielle. C'est pourquoi les abattoirs sont désormais tenus non seulement de se montrer coopératifs avec les organes de contrôle des viandes lors de l'examen des carcasses et des morceaux, mais ils **doivent collaborer avec eux** (OAbCV, art. 38, al. 2, lit. h).

Par ailleurs la **présence obligatoire du vétérinaire officiel** pendant toute la durée de l'abattage telle que réglée jusqu'ici est maintenant précisée par le fait qu'elle s'applique uniquement pour les grandes entreprises (OAbCV, art. 53, al. 2<sup>bis</sup>). Etant donné le grand nombre des entreprises avec faible capacité, la présence d'un vétérinaire officiel pendant toute la durée de l'abattage n'est plus nécessaire, resp. ne peut plus être assurée pour des raisons de logistique.

#### c. Autres modifications dans le domaine de l'abattage

En ce qui concerne la détermination des unités d'abattage permettant la distinction entre «grand établissement» et «établissement de faible capacité» (limite à 1'500 unités d'abattage par année), **l'âge des agneaux et des cabris** est fixé à 12 mois max. (OAbCV, art. 3, lit. m). Par ailleurs **l'âge des veaux** pour ce classement a été monté, comme dans l'UE, de 6 semaines à 8 mois, ce qui, pour le secteur mentionné ci-dessus, entraîne une réduction des tarifs maximaux pour l'examen du bétail avant l'abattage et l'examen des viandes (OAbCV, art. 60, al. 4 ; OHyAb, annexes 5 et 6).

En plus de l'**autorisation d'exploitation**, les autorités cantonales fixent aussi, pour chaque espèce et catégorie animale, la **cadence maximale d'abattage autorisée** par heure, resp. aussi par jour pour les établissements de faible capacité. Il faut aussi tenir compte du nombre annuel d'animaux de boucherie qui peuvent être découpés dans l'abattoir désigné après avoir été mis à mort à la ferme ou au pré (OAbCV, art. 6, al. 3). A l'inverse, l'autorisation d'exploitation peut désormais aussi être retirée si des infractions graves et répétées envers la législation sur la protection des animaux ont été commises, en particulier en cas d'**étourdissement et de saignée insatisfaisants** des animaux de boucherie (OAbCV, art. 6, al. 6, lit. d).

La prescription imposant de disposer d'un vestiaire et de toilettes séparés pour le personnel qui s'occupe de la volaille vivante ou de la plumeaison a été reconnue désormais comme étant disproportionnée pour les établissements de faible capacité. Elle ne s'applique donc désormais plus que pour les grands établissements (OHYAb, Annexe 1 ch. 5, al. 1).

La révision de l'OAbCV prévoit en particulier un renforcement de la **responsabilité individuelle des chasseurs/chasseuses** ainsi que du flux d'informations tout au long de la filière alimentaire.

La base pour une gestion responsable lors de la mise en vente de gibier sauvage est la formation approfondie des chasseurs dans le domaine de l'hygiène des denrées alimentaires en «personne compétente», ceci afin d'acquérir les compétences nécessaires pour l'évaluation du gibier abattu. Ces connaissances permettent aux chasseurs d'évaluer eux-mêmes le gibier abattu.

## 5. Hygiène

### a. Surgélation de la viande

Le règlement actuel sur la surgélation de la viande, selon lequel celle-ci et ses produits dérivés destinés à la surgélation **doivent être surgelés immédiatement** – en tenant compte d'une éventuelle période de stabilisation si nécessaire – est en place depuis l'année 2006 (OHyg, art. 29, al. 3). De façon analogue à l'UE, une importante **exception pour le commerce détail** a été introduite désormais aussi chez nous. Dans le cadre de l'auto-contrôle, celui-ci doit simplement s'assurer que la sécurité des denrées alimentaires reste garantie en tout temps en raison de la pratique de la surgélation.

### b. Transport des carcasses ou des morceaux découpés

Alors qu'une température à cœur de max. 7°C était prescrite jusqu'ici pour le transport des carcasses ou des morceaux (jusqu'à un sixième de la carcasse) des animaux des espèces porcine, bovine, ovine ou caprine, celle-ci doit être contrôlée désormais dans le cadre de l'**auto-contrôle**. Ainsi la **température de surface ne doit pas dépasser 7°C** et le transport à l'intérieur du pays doit durer **6 heures max.** (OHyg, art. 29, al. 4<sup>bis</sup>). Dans ce cas, selon l'OHyg, art. 30, al. 1<sup>bis</sup>, la viande doit être désossée et découpée par une température ambiante qui assure une diminution continue de la température de la viande et permette en fin de compte d'atteindre les nouvelles températures prévues à l'OHyg, art. 29, al 1, lit. a, qui ont été précisées désormais sur la base de la température à cœur. Si le transport devait durer plus que 6 heures, ainsi que pour les transports internationaux vers l'UE, ce sont les dispositions du règlement de l'UE (UE) 2017/1981 qui s'appliquent (OHyg, art. 29, al. 4<sup>ter</sup>).

Les abats des carcasses à transporter peuvent accompagner les carcasses en question si ces abats ont été réfrigérés avant le transport à la température de 3°C exigée par l'OHyg, art. 29, al. 1, lit d et al. 4 pour le transport.

### c. Autres modifications concernant l'hygiène

Si, lors de la production de viande séparée mécaniquement, une entreprise alimentaire ne peut pas respecter le critère microbiologique pour les *salmonelles* conformément à l'OHyg, annexe 1, part 1, cette viande ne peut être utilisée **que pour la fabrication de produits à base de viande traités par la chaleur**. Par ailleurs, l'entreprise de production doit obtenir une autorisation conformément à l'ODAIU, art. 21.

Les contrôles microbiologiques des carcasses, conformément aux critères microbiologiques de l'OHyg, annexe 1, doivent être effectués **au minimum une fois par semaine**, et cela indépendamment de la taille de l'entreprise, sachant que le jour du contrôle doit être modifié chaque semaine (OHyg, art. 68, al. 3). Les valeurs indicatives appliquées jusqu'ici pour le contrôle de la bonne pratique sont supprimées dans l'OHyg, annexe 1, partie 3, car on sait qu'elles sont déjà ancrées dans les directives sur l'hygiène de chacune des branches.

## 6. Autres dispositions

Il est par ailleurs précisé que la matière première pour obtenir de la viande séparée mécaniquement doit **répondre aux exigences de la viande fraîche** (ODAIAn, art. 8, al. 1). Etant donné que l'on entend par viande fraîche exclusivement celle qui a été réfrigérée, congelée ou surgelée pour sa conservation, resp. la viande conditionnée sous vide ou sous atmosphère contrôlée (ODAIAn, art. 4, al. 2), un produit qui a été obtenu en détachant mécaniquement des éléments

préalablement cuits ne peut pas être considéré comme de la viande séparée mécaniquement. Il ne doit par conséquent pas non plus être désigné comme tel et donc être considéré comme un produit à base de viande.

Dans le cadre du plan de contrôle national, les intervalles fixés pour les différents **contrôles de base** sont calculés de la manière suivante pour le secteur de la viande (OPCNP, art. 7 et annexe 1):

- 1 année: Abattoirs (sauf établissements de faible capacité), entreprises avec transformation de sous-produits animaux, entreprises de découpage, entreprises de production de viande hachée, resp de viande séparée mécaniquement.
- 2 ans: boucheries-charcuteries, poissonneries, entreprises de production de produits à base de viande, resp. de poisson, entreprises de conditionnement et reconditionnement, entreprises de production de boyaux et triperies, entreprises de production de plats prêts à consommer, resp. d'articles traiteur, entreprises de catering / de restauration festive, entreprises de restauration avec leur propre cuisine, entreprises de commerce de détail (> 100 m<sup>2</sup>)
- 4 ans: entreprises de vente directe de produits agricoles, entreprises de restauration sans leur propre cuisine, entreprises du commerce de détail (< 100 m<sup>2</sup>)

En plus des contrôles de base, et selon le risque individuel des entreprises, ou selon les besoins, d'autres **contrôles dits en raison du risque** peuvent aussi être effectués (OPCNP, art. 8).

---

#### **Décharge**

*Le présent document représente un résumé des principaux points – de l'avis de son auteur – du nouveau droit sur les denrées alimentaires qui est entré en vigueur au 1<sup>er</sup> juillet 2020 et dont les dispositions sont dans tous les cas prioritaires. Par conséquent, il ne prétend en aucun cas être exhaustif et, en cas de nouvelles informations, resp. de précisions des informations déjà en place, il en résulterait une situation juridique différente. C'est pourquoi l'Union Professionnelle Suisse de la Viande ne peut en aucun cas être tenue pour responsable de l'exactitude des informations présentées.*