



Berne, le saisir/sélectionner la date

Ordonnance du DFI sur l'hygiène dans les activités liées aux denrées alimentaires

Ordonnance du DFI sur l'hygiène, OHyg
Rapport explicatif



Rapport explicatif

1 Contexte

La révision de la présente ordonnance permet de satisfaire aux obligations qui découlent de l'Accord du 21 juin 1999 entre la Confédération suisse et la Communauté européenne relatif aux échanges de produits agricoles¹ (accord agricole ; voir annexe 11 relative aux mesures sanitaires et zootechniques applicables au commerce d'animaux vivants et de produits animaux [annexe vétérinaire]).

Ainsi, les modifications concernant les œufs, la maturation à sec de la viande et les produits de la pêche sont par exemple reprises du règlement délégué (UE) 2024/1141². Le renvoi direct au règlement d'exécution (UE) 2019/627³ pour ce qui est de la détermination de l'activité de la phosphatase alcaline dans le lait de vache permet de lever les ambiguïtés quant à l'interprétation de la méthode de référence déjà définie dans l'OHyg.

Les modifications concernant la technique de superrefrigération pour les produits de la pêche comme décrites dans le règlement délégué (UE) 2022/2258⁴ ont également été reprises.

2 Comparaison avec le droit étranger, notamment européen

Les modifications proposées sont compatibles avec les obligations internationales de la Suisse découlant de l'annexe 11 de l'Accord du 21 juin 1999 entre la Confédération suisse et la Communauté européenne relatif aux échanges de produits agricoles⁵. Les dispositions proposées sont compatibles avec le droit européen qui sera applicable en cas d'acceptation du paquet « Stabilisation et développement des relations entre la

¹ RS 0.916.026.81

² Règlement délégué (UE) 2024/1141 de la Commission du 14 décembre 2023 modifiant les annexes II et III du règlement (CE) no 853/2004 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne les exigences spécifiques en matière d'hygiène applicables à certaines viandes, aux produits de la pêche, aux produits laitiers et aux œufs ; JO L, 2024/1141, 19.4.2024.

³ Règlement d'exécution (UE) 2019/627 de la Commission du 15 mars 2019 établissant des modalités uniformes pour la réalisation des contrôles officiels en ce qui concerne les produits d'origine animale destinés à la consommation humaine conformément au règlement (UE) 2017/625 du Parlement européen et du Conseil et modifiant le règlement (CE) n° 2074/2005 de la Commission en ce qui concerne les contrôles officiels, JO L 131 du 17.5.2019, p. 51.

⁴ Règlement délégué (UE) 2022/2258 de la Commission du 9 septembre 2022 modifiant et rectifiant l'annexe III du règlement (CE) no 853/2004 du Parlement européen et du Conseil relative aux exigences spécifiques en matière d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale en ce qui concerne les produits de la pêche, les œufs et certains produits hautement raffinés, et modifiant le règlement délégué (UE) 2019/624 de la Commission en ce qui concerne certains mollusques bivalves ; JO L 299 du 18.11.2022, p. 5.

⁵ RS 0.916.026.81

Suisse et l'UE (Bilatérales III) », et en particulier avec le protocole sur la sécurité des aliments.

3 Commentaire des dispositions

Art. 5, al. 1

L'annexe 1 de la OHyg ne définit que les méthodes de référence pour l'analyse des critères de sécurité des denrées alimentaires et d'hygiène des procédés. Celles qui s'appliquent à d'autres analyses, comme le test visant à déterminer l'activité de la phosphatase alcaline dans le lait de vache, sont fixées directement dans les articles en question. L'article 5 al. 1 en vigueur dans l'actuelle version stipule que les échantillons doivent être analysés selon les méthodes d'analyse de référence indiquées à l'annexe 1, doit donc être adapté et précisé comme se limitant aux méthodes pour l'analyse des critères de sécurité des denrées alimentaires et d'hygiène des procédés.

Art. 29a et art. 31, al. 6

Le 19 janvier 2023, l'Autorité européenne de sécurité des aliments (EFSA) a publié un avis scientifique⁶ sur la sécurité microbiologique de la viande maturée. Il en ressort que la viande maturée ne présente pas un risque plus élevé pour la santé publique que la viande fraîche, à condition que certaines exigences soient remplies. Compte tenu de l'augmentation de la consommation de viande maturée, il est pertinent d'inscrire dans l'OHyg des exigences spécifiques telles que recommandées par l'EFSA dans son avis, notamment pour ce qui est de la viande bovine maturée à sec. Cette viande est mise sur le marché en tant que viande fraîche ou, par exemple, après ajout de cultures de maturation à la viande fraîche pendant la maturation à sec, en tant que préparation de viande.

Les nouvelles exigences pour garantir la sécurité alimentaire de la viande ou des préparations de viande maturée à sec ont été insérées dans de nouveaux *art. 29a et 31, al. 6*, à la suite de la publication du règlement délégué (UE) 2024/1141 modifiant l'annexe III, section I, chapitre VII, du règlement (CE) n° 853/2004⁷. La définition de la « maturation à sec de la viande » est introduite à l'art. 4, al. 2^{bis}, de l'ordonnance du DFI du 16 décembre 2016 sur les denrées alimentaires d'origine animale⁸.

Art. 41

⁶ EFSA Journal (2023); 21(1): 7745

⁷ Règlement (CE) n° 853/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale, JO L 139 du 30.4.2004 ; modifié en dernier lieu par le règlement délégué (UE) 2025/1141, 29.10.2025.

⁸ RS 817.022.108

Le 19 mars 2020, l'EFSA a adopté un avis scientifique⁹ sur l'utilisation des caisses en polyéthylène à triple paroi pour le transport et l'entreposage des produits frais de la pêche. Dans cet avis, elle a conclu qu'il n'existait pas de différences substantielles, du point de vue de la santé publique, entre un entreposage et un transport des produits frais de la pêche conforme et l'utilisation de caisses en polyéthylène à triple paroi, et a formulé certaines recommandations en vue de leur utilisation. Il convient dès lors de modifier l'OHyg afin de permettre l'utilisation des caisses en polyéthylène à triple paroi pour le transport de produits de la pêche frais entiers et vidés, dans de l'eau et de la glace, après leur arrivée dans le premier établissement à terre qui exerce toute activité autre que le transport ou le triage.

L'art. 41 a été remanié pour intégrer les modifications concernant les produits de la pêche apportées par le règlement délégué (UE) 2022/2258 modifiant l'annexe III, section VIII, chapitre III, du règlement (CE) n° 853/2004. Les modifications en question sont intégrées dans les *al. 1 à 8*, tandis que les *al. 9 et 10* reprennent le contenu des *al. 6 à 7* dans leur teneur au 1^{er} juillet 2025.

Art. 44, al. 5 et 6

Le 10 décembre 2020, l'EFSA a adopté un avis scientifique¹⁰ sur l'utilisation de la technique dite de « superréfrigération » pour le transport des produits frais de la pêche. Elle a conclu que, dans des conditions appropriées, il n'y a pas de différence, du point de vue de la santé publique, entre l'application des températures de transport traditionnelles et des techniques de superréfrigération. Il convient donc de modifier l'OHyg afin d'autoriser, sous certaines conditions, l'utilisation de la technique de superréfrigération pour le transport des produits frais de la pêche.

Les nouveaux *al. 5 et 6* ont été ajoutés afin d'intégrer les exigences pour les produits superréfrigérés découlant du règlement délégué (UE) 2022/2258 modifiant l'annexe III, section VIII, chapitre VIII, du règlement (CE) n° 853/2004. La « superréfrigération » est un procédé par lequel la température du produit frais de la pêche est abaissée entre le point de congélation commençante du poisson et une température inférieure d'environ 1 à 2 °C. Ces nouvelles techniques de réfrigération permettent de transporter le poisson dans des conteneurs sans glace.

Art. 49, al. 1, let. a

Aux termes de la disposition en vigueur, il faut déterminer l'activité de la phosphatase, comme dans l'UE, selon les méthodes de référence de la norme SN EN ISO 11816-1:2013 « Lait et produits laitiers – Détermination de l'activité de la phosphatase alcaline – Partie 1 : Méthode fluorimétrique pour le lait et les boissons à base de lait ». Mais le droit suisse sur les denrées alimentaires ne précise pas à partir de quelle activité mesurée un test est considéré comme négatif. Sur la base d'études et d'analyses

⁹ EFSA Journal (2020); 18(4):6091

¹⁰ EFSA Journal (2021); 19(1): 6378

scientifiques, l'UE, entre autres, considère qu'une activité ALP inférieure à 350 mU/l indique avec fiabilité que la pasteurisation a été effectuée correctement. La mention de la méthode de référence est désormais remplacée par un renvoi statique à l'annexe III, chap. II, du règlement d'exécution (UE) 2019/627. À cette modification s'ajoutent des indications permettant d'évaluer le résultat.

Art. 54, al. 1

Dans sa version en vigueur, l'art. 54, al. 1, énonce entre autres que les œufs doivent, jusqu'à leur remise aux consommateurs, être maintenus à l'abri d'odeurs étrangères. En règle générale, une odeur suggère une altération qui rend les œufs impropres à une consommation immédiate. Le projet prévoit d'aligner le texte sur l'annexe III, section X, du règlement (CE) n° 853/2004 en précisant que la commercialisation des œufs n'est interdite qu'en présence d'une odeur étrangère involontaire. Il devrait à l'avenir être possible de commercialiser les œufs sur lesquels une entreprise du secteur agroalimentaire applique intentionnellement une odeur étrangère afin de leur conférer certains arômes, à condition que cette pratique ne vise pas à masquer une odeur étrangère déjà présente.

4 Conséquences

4.1 Conséquences pour la Confédération

Les modifications proposées n'ont aucune conséquence ni sur les finances ni sur le personnel de la Confédération.

4.2 Conséquences pour les cantons et les communes

Le droit en vigueur définit la méthode de référence pour déterminer l'activité de la phosphatase alcaline, mais, contrairement à l'UE, il manque des indications sur l'interprétation des mesures, ce qui soulève parfois des questions dans les laboratoires cantonaux. Le renvoi au règlement d'exécution (UE) 2019/627 devrait lever cette ambiguïté.

4.3 Conséquences économiques

La précision selon laquelle seule la présence involontaire d'odeurs étrangères sur les œufs est interdite permet aux entreprises du secteur agroalimentaire d'ajouter délibérément des odeurs étrangères. Cette modification est destinée à éviter des entraves au commerce avec l'UE. D'un autre côté, la viande maturée à sec est maintenant définie et des exigences concernant son processus de fabrication sont établies. Enfin, les exigences en matière de température et de conditions de transport des produits de la pêche sont actualisées et permettent de recourir aux nouvelles techniques de transport et de réfrigération.

Conséquences sociales

Les modifications proposées n'ont aucune conséquence sociale.

5 Aspects juridiques

5.1 Constitutionnalité

La compétence législative de la Confédération dans le domaine alimentaire résulte des art. 97 et 118, al. 2, let. a, de la Constitution fédérale¹¹.

5.2 Compatibilité avec les obligations internationales de la Suisse

Les présentes modifications sont compatibles avec les obligations internationales de la Suisse (Accord général du 30 octobre 1947 [GATT] ; RS 0.632.21) sur les tarifs douaniers et le commerce. Comme le projet prévoit une libéralisation partielle des dispositions, il n'a aucune conséquence significative sur les conditions commerciales. C'est pourquoi une notification dans le cadre de l'accord SPS n'est pas nécessaire.

5.3 Bases légales

L'art. 10, al. 5 et 6, de l'ordonnance du 16 décembre 2016 sur les denrées alimentaires et les objets usuels¹² confère au DFI la compétence de définir les normes applicables en matière d'hygiène alimentaire.

5.4 Protection des données

Les modifications proposées n'ont pas de répercussion sur la protection des données.

¹¹ RS 101

¹² RS 817.02