

Ordonnance sur les denrées alimentaires et les objets usuels (ODAIUUs)

du 23 novembre 2005 (Etat le 1^{er} avril 2007)

Le Conseil fédéral suisse,

vu la loi du 9 octobre 1992 sur les denrées alimentaires (LDAI)¹,
vu les art. 16, al. 2, et 17 de la loi du 21 mars 2003 sur le génie génétique (LGG)²,
vu l'art. 29 de la loi du 7 octobre 1983 sur la protection de l'environnement (LPE)³,
vu l'art. 4 de la loi fédérale du 19 mars 1976 sur la sécurité d'installations et
d'appareils techniques (LSIT)⁴,
en application de la loi fédérale du 6 octobre 1995 sur les entraves techniques au
commerce (LETC)⁵,

arrête:

Chapitre 1 Dispositions générales

Art. 1 Objet et champ d'application

¹ La présente ordonnance règle:

- a. la fabrication, la transformation, le traitement, l'entreposage, le transport, l'étiquetage, la publicité et la remise des denrées alimentaires et des objets usuels;
- b. les conditions d'hygiène s'appliquant à l'utilisation des denrées alimentaires et des objets usuels;
- c. l'autocontrôle et le contrôle officiel des denrées alimentaires et des objets usuels, en ce qui concerne notamment le prélèvement d'échantillons, les bases d'appréciation et les méthodes d'analyse, leur consignation dans le manuel des denrées alimentaires, et les exigences auxquelles doivent répondre les personnes chargées du contrôle des denrées alimentaires;
- d. l'importation, le transit et l'exportation des denrées alimentaires et des objets usuels;
- e. la perception d'émoluments par les autorités fédérales et les autorités cantonales pour l'exécution de la législation sur les denrées alimentaires et les objets usuels;

RO 2005 5451

¹ RS 817.0

² RS 814.91

³ RS 814.01

⁴ RS 819.1

⁵ RS 946.51

- f. la délégation de la compétence législative et la procédure fédérale de décision en matière de denrées alimentaires et d'objets usuels.

² Sont réservées les dispositions:

- a. de l'ordonnance du 23 novembre 2005 sur la production primaire⁶ et de l'ordonnance du 23 novembre 2005 concernant l'abattage d'animaux et le contrôle des viandes⁷ ainsi que des actes législatifs afférents;
- b. de l'ordonnance du 30 octobre 1985 concernant les émoluments perçus par l'Office vétérinaire fédéral⁸.

³ Les art. 10, 14 à 29 et 50 à 54 ne s'appliquent pas au tabac, aux produits du tabac ni aux produits contenant des succédanés du tabac; ces produits sont régis par les dispositions correspondantes de l'ordonnance du 27 octobre 2004 sur le tabac^{9,10}

Art. 2 Définitions

¹ Dans la présente ordonnance, on entend par:

- a. *établissement du secteur alimentaire*: toute unité d'entreprise qui s'occupe de denrées alimentaires, notamment qui en fabrique, en transforme, en traite, en entrepose, en transporte, en étiquette, en promeut ou en remet; tout établissement qui fabrique, transforme, traite, entrepose, transporte, étiquette, promeut ou remet des objets usuels est assimilé à un établissement du secteur alimentaire;
- b. *détaillant*: tout établissement qui s'occupe de denrées alimentaires ou d'objets usuels, notamment qui fabrique, transforme, traite ou entrepose des denrées alimentaires ou des objets usuels sur le lieu de vente ou de remise au consommateur. Sont réputés tels les magasins, les restaurants, les établissements de restauration collective et les restaurants d'entreprise, de même que les centres de distribution des grands distributeurs et les grossistes;
- c. *établissement de découpe*: établissement de désossage ou de découpe de la viande;
- d. *remise*: la détention en vue de la vente, la mise en vente, la cession à titre gratuit ou onéreux et la distribution de denrées alimentaires ou d'objets usuels;
- e. *conditionnement*: l'enveloppe ou le contenant en contact direct avec la denrée alimentaire;
- f. *emballage*: le contenant ayant pour contenu une ou plusieurs denrées alimentaires conditionnées;

⁶ RS 916.020

⁷ RS 817.190

⁸ RS 916.472

⁹ RS 817.06

¹⁰ Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du 15 nov. 2006, en vigueur depuis le 1^{er} janv. 2007 (RO 2006 4909).

- g. *denrée alimentaire préemballée*: la denrée alimentaire qui a été conditionnée ou emballée avant la remise, qui est remise au consommateur, à un restaurant, à un établissement de restauration collective, à un restaurant d'entreprise ou à tout autre établissement similaire, et dont la modification est impossible sans ouvrir ni modifier le conditionnement ou l'emballage;
- h. *transformation*: toute action entraînant une modification essentielle du produit initial, par exemple par chauffage, fumaison, salaison, maturation, dessiccation, marinage, extraction ou extrusion, y compris par une combinaison de ces procédés; une denrée alimentaire n'est pas réputée transformée lorsqu'elle a été divisée, séparée, découpée, tranchée, désossée, hachée, dépouillée, broyée, coupée, nettoyée, taillée, décortiquée, moulue, réfrigérée, congelée, surgelée ou décongelée;
- i. *publicité*: les inscriptions dans les magasins, la présentation du conditionnement ou de l'emballage, la publicité au sens propre, toute forme de réclame, ainsi que la publicité directe;
- j. *matières brutes, produits intermédiaires et produits semi-finis*: les produits qui ne sont pas destinés à la consommation immédiate et qui sont destinés à être transformés en denrées alimentaires;
- k. *microorganismes*: les bactéries, les virus, les levures, les moisissures, les algues, les protozoaires, les microvers, ainsi que leurs toxines et leurs métabolites;
- l. *additifs*: les substances:
1. qui sont ajoutées intentionnellement, de façon directe ou indirecte, aux denrées alimentaires pour des raisons d'ordre technologique ou organoleptique, avec ou sans valeur nutritive, et qui y subsistent, en tout ou partie, sous leur forme propre ou sous forme de dérivés, ou
 2. qui sont ajoutées aux denrées alimentaires pour leur conférer une odeur ou un goût particulier (arômes);
- m. *substances étrangères*: les substances:
1. qui peuvent apparaître dans les denrées alimentaires lors de l'obtention, de la fabrication, de l'entreposage et de la préparation de celles-ci, par exemple les produits phytosanitaires, les produits biocides ou les médicaments vétérinaires, ou
 2. qui peuvent apparaître dans les denrées alimentaires sous l'effet de conditions environnementales ou de processus chimiques ou biologiques, par exemple les hydrocarbures chlorés, les métaux lourds, les radionucléides, les nitrosamines ou les mycotoxines;
- n. *auxiliaires technologiques*: les substances ou préparations qui sont utilisées pour des raisons d'ordre technologique lors de la transformation des matières premières, des produits intermédiaires, des produits semi-finis ou des denrées alimentaires; les auxiliaires technologiques doivent être retirés, dans la mesure où la technique le permet, des matières premières, des produits intermédiaires, des produits semi-finis ou des denrées alimentaires auxquels ils sont ajoutés au cours du processus de transformation;

- o.¹¹ *zoonose*: toute maladie infectieuse naturellement transmissible, directement ou indirectement, entre l'animal et l'être humain;
- p.¹² *agent zoonotique*: tout virus, bactérie, champignon, parasite ou autre organisme susceptible de provoquer une zoonose;
- q.¹³ *résistance antimicrobienne*: l'aptitude de certains microorganismes à survivre ou même à proliférer en présence d'une concentration donnée d'un agent antimicrobien qui suffirait habituellement à inhiber ou à tuer les microorganismes de la même espèce.

² Les autres notions de la législation suisse sur les denrées alimentaires s'entendent au sens des définitions des règlements européens suivants¹⁴ (état au 1^{er} janv. 2006):

- a. 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 alimentaires¹⁵;
- b. Règlement (CE) n° 852/2004 du Parlement européen et du Conseil, du 29 avril 2004, relatif à l'hygiène des denrées alimentaires¹⁶;
- c. 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 animale¹⁷;
- d. Règlement (CE) n° 854/2004 du Parlement européen et du Conseil, du 29 avril 2004, fixant les règles spécifiques d'organisation des contrôles officiels concernant les produits d'origine animale destinés à la consommation humaine¹⁸;
- e. Règlement (CE) n° 882/2004 du Parlement européen et du Conseil, du 29 avril 2004, relatif aux contrôles officiels effectués pour s'assurer de la conformité avec la législation sur les aliments pour animaux et les denrées alimentaires et avec les dispositions relatives à la santé animale et au bien-être des animaux¹⁹.

¹¹ Introduite par le ch. I de l'O du 15 nov. 2006, en vigueur depuis le 1^{er} janv. 2007 (RO 2006 4909).

¹² Introduite par le ch. I de l'O du 15 nov. 2006, en vigueur depuis le 1^{er} janv. 2007 (RO 2006 4909).

¹³ Introduite par le ch. I de l'O du 15 nov. 2006, en vigueur depuis le 1^{er} janv. 2007 (RO 2006 4909).

¹⁴ Les textes des documents de la Communauté européennes cités aux let. a à e peuvent être consultés auprès de l'Office fédéral de la santé publique ou être commandés contre paiement

¹⁵ JOCE L 31 du 1.2.2002, p. 1.

¹⁶ JOCE L 226 du 25.6.2004, p. 3.

¹⁷ JOCE L 226 du 25.6.2004, p. 22.

¹⁸ JOCE L 226 du 25.6.2004, p. 83.

¹⁹ JOCE L 191 du 28.5.2004, p. 1.

Art. 3 Personne responsable

¹ Il y a lieu de désigner, pour chaque établissement du secteur alimentaire, une personne qui, outre la direction de l'entreprise, assume la haute responsabilité de la sécurité des produits (personne responsable).

² A défaut, la sécurité des produits relève de la responsabilité de la direction de l'entreprise.

Chapitre 2 Denrées alimentaires**Section 1 Denrées alimentaires admises****Art. 4** Denrées alimentaires spécifiées

¹ Sont admises les catégories de denrées alimentaires suivantes:

- a. le lait et les produits laitiers (y compris le fromage et le beurre);
- b. la viande et les produits à base de viande;
- c. les produits de la pêche;
- d. les mollusques bivalves vivants, les échinodermes, les tuniciers et les gastéropodes marins;
- e. les escargots et les grenouilles;
- f. les œufs et les ovoproduits;
- g. le miel, le pollen et la gelée royale;
- h. les huiles et graisses comestibles ainsi que leurs dérivés (y compris la margarine et la mayonnaise);
- i. les céréales et les produits céréaliers, les produits de mouture et les légumineuses (y compris le pain, les articles de boulangerie, les pâtes et les produits à base de protéines végétales);
- j. les poudings et les crèmes;
- k. les fruits et les légumes ainsi que leurs dérivés (y compris la confiture et produits analogues);
- l. les champignons comestibles et la levure;
- m. les sucres, les articles de pâtisserie et les articles de confiserie, la mélasse, la glace comestible;
- n. le cacao, le chocolat et les produits à base de cacao;
- o. les épices, le sel, le vinaigre, la moutarde, les condiments, les potages, l'extrait de viande, le bouillon, la gelée de viande et les sauces;
- p. l'eau potable, l'eau de source et l'eau minérale;
- q. les boissons sans alcool (notamment le thé, les infusions, le café, les jus, les sirops, les limonades);

- r. les boissons alcooliques²⁰ (notamment le vin, le cidre et les vins de fruits, la bière, les boissons spiritueuses²¹);
- s. les aliments spéciaux.

² Le DFI:

- a. spécifie les catégories de denrées alimentaires et en arrête les dénominations spécifiques;
- b. fixe les exigences s'appliquant aux denrées alimentaires admises;
- c. précise les espèces animales autorisées pour la production de denrées alimentaires.

³ Sont également admis les mélanges et les préparations obtenus à partir des denrées alimentaires visées à l'al. 2.

Art. 5 Denrées alimentaires non spécifiées

¹ Les denrées alimentaires qui n'entrent pas dans l'une des catégories spécifiées par le DFI sont soumises à l'autorisation de l'Office fédéral de la santé publique (OFSP).

² L'autorisation n'est accordée qu'à des personnes ayant leur domicile ou leur siège social en Suisse. Les requérants établis à l'étranger doivent mandater un représentant établi en Suisse qui demandera l'autorisation et assumera la responsabilité de l'application des prescriptions.

³ L'autorisation est accordée pour 10 ans au maximum. Elle peut être renouvelée. Elle devient caduque à partir du moment où la denrée alimentaire en question est spécifiée par le DFI ou qu'aucune demande de renouvellement n'a été présentée avant l'échéance.

⁴ L'OFSP peut révoquer l'autorisation lorsque les conditions d'octroi ne sont plus remplies. C'est notamment le cas lorsque, sur la base de nouvelles connaissances scientifiques, on ne peut exclure que la denrée alimentaire présente un danger pour la santé du consommateur ou que ce dernier soit induit en erreur.

⁵ Une denrée alimentaire autorisée en vertu de l'al. 1 peut être ajoutée à titre d'ingrédient à une denrée alimentaire composée au sens de l'art. 4, al. 3. Les conditions d'autorisation s'appliquent par analogie à la denrée alimentaire composée.

Art. 6 Procédure d'autorisation

¹ L'OFSP analyse la denrée alimentaire soumise à autorisation sous l'angle de sa composition, de l'usage prévu et de l'étiquetage. A cet effet, il tient compte des normes internationales et des législations étrangères.

²⁰ Nouveau terme selon le ch. I de l'O du 15 nov. 2006, en vigueur depuis le 1^{er} janv. 2007 (RO 2006 4909). Il a été tenu compte de cette modification dans tout le présent texte.

²¹ Nouveau terme selon le ch. I de l'O du 15 nov. 2006, en vigueur depuis le 1^{er} janv. 2007 (RO 2006 4909).

² Il peut lier l'autorisation à la condition que le requérant établisse à ses frais un rapport d'expertise conforme à l'état des connaissances scientifiques et apportant la preuve que le produit en question est inoffensif, que sa composition est conforme à l'usage prévu et que ledit produit possède les propriétés mentionnées. Il peut, après entente avec le requérant et aux frais de ce dernier, faire appel à des experts externes et exiger d'autres éléments d'appréciation (p. ex. un rapport d'analyse).

³ Il fixe la dénomination spécifique dans le libellé de l'autorisation et attribue à la denrée alimentaire un numéro d'autorisation. Celui-ci doit figurer sur l'emballage ou sur l'étiquette de la denrée alimentaire.

⁴ Il publie périodiquement la liste des denrées alimentaires nouvellement autorisées dans la Feuille officielle suisse du commerce et sur Internet.

Art. 7 Tests de marché

¹ L'OFSP peut autoriser un test de marché pour une denrée alimentaire qui n'est ni spécifiée, ni autorisée. Il consulte au préalable les autorités cantonales d'exécution compétentes.

² Il fixe dans le libellé de l'autorisation les conditions et les charges s'appliquant au test de marché, afin d'assurer la protection de la santé humaine et la protection des consommateurs contre la tromperie. L'autorisation est octroyée pour une durée limitée. L'OFSP publie périodiquement la liste des autorisations nouvellement octroyées dans la Feuille officielle suisse du commerce et sur Internet.

Section 2 Principes

Art. 8 Exigences générales

¹ Les produits nutritifs ne peuvent contenir des substances et des organismes qu'en quantités ne présentant aucun danger pour la santé humaine.

² Les denrées alimentaires ne doivent être ni altérées, ni souillées, ni amoindries d'aucune autre façon dans leur valeur intrinsèque.

Art. 9 Matières premières, produits intermédiaires et produits semi-finis

Les matières premières, les produits intermédiaires et les produits semi-finis doivent être de nature telle qu'après traitement ou transformation adéquats, ils permettent d'obtenir des denrées alimentaires irréprochables.

Art. 10 Interdiction de la tromperie

¹ Les dénominations, les indications, les illustrations, les conditionnements, les emballages et les inscriptions qui figurent sur les conditionnements et sur les emballages, ainsi que la présentation et la publicité des denrées alimentaires doivent correspondre à la réalité et exclure toute possibilité de tromperie quant à la nature, à la provenance, à la fabrication, au mode de production, à la composition, au contenu et à la durée de conservation de la denrée alimentaire en question.

² Sont notamment interdites:

- a. les indications relatives à des effets ou à des propriétés que la denrée alimentaire ne possède pas, d'après l'état des connaissances scientifiques, ou qui ne sont pas suffisamment établis de manière scientifique;
- b. les indications suggérant qu'une denrée alimentaire possède des propriétés particulières, alors que toutes les denrées alimentaires semblables possèdent ces propriétés; sont admises les mentions relatives:
 1. aux prescriptions s'appliquant à une catégorie de denrées alimentaires (production respectueuse de l'environnement, élevage conforme à l'espèce, sécurité des denrées alimentaires par exemple),
 2. aux propriétés caractérisant les produits d'une certaine catégorie de denrées alimentaires;
- c. les mentions de toute nature, prêtant à une denrée alimentaire des propriétés favorisant la prévention, le traitement ou la guérison d'une maladie humaine, ou présentant cette denrée comme un produit amaigrissant, ou encore suggérant qu'elle possède des propriétés analogues; sont toutefois admises les mentions relatives à l'addition de substances essentielles ou physiologiquement nutritives utiles du point de vue de la santé publique (art. 18);
- d. les présentations de toute nature suggérant qu'une denrée alimentaire est un produit thérapeutique;
- e. les indications permettant de conclure qu'une denrée alimentaire possède une valeur qui dépasse sa vraie nature;
- f. les indications ou les présentations de toute nature pouvant prêter à confusion avec des désignations protégées par l'ordonnance du 28 mai 1997 sur les AOP et les IGP²², par une législation cantonale analogue ou par un traité international ratifié par la Suisse;
- g. dans le cas des boissons alcooliques: les indications se référant d'une quelconque manière à la santé;
- h. dans le cas des produits soumis à autorisation: la mention à des fins publicitaires de l'autorisation accordée par l'OFSP.

³ Le DFI précise les limites de la publicité admise.

Art. 11 Restrictions s'appliquant à la remise des boissons alcooliques et à la publicité qui s'y rapporte

¹ Les boissons alcooliques ne doivent pas être remises aux enfants ni aux jeunes de moins de 16 ans. Les dispositions de la législation sur l'alcool sont réservées.

² Les boissons alcooliques doivent être présentées à la vente de telle manière qu'on puisse clairement les distinguer des boissons sans alcool. Le point de vente doit être muni d'un écriteau bien visible sur lequel figure de façon clairement lisible que la remise de boissons alcooliques est interdite aux enfants et aux jeunes. Cet écriteau doit indiquer les âges seuils de remise prescrits à l'al. 1 et par la législation sur l'alcool.

³ Toute publicité sur les boissons alcooliques s'adressant spécialement aux jeunes de moins de 18 ans est interdite. Elle est notamment interdite:

- a. dans les lieux et lors des manifestations fréquentés principalement par les jeunes;
- b. dans les publications qui s'adressent principalement aux jeunes;
- c. sur les objets utilisés principalement par les jeunes, et
- d. sur les objets distribués à titre gratuit aux jeunes.

⁴ Le DFI édicte des dispositions complémentaires en la matière.

Art. 12 Obligation d'annoncer

¹ Toute personne qui fabrique, transforme, traite, entrepose, transporte, remet, importe ou exporte des denrées alimentaires est tenue d'annoncer son activité à l'autorité cantonale d'exécution compétente.

² L'obligation d'annoncer ne s'applique pas à la remise occasionnelle de denrées alimentaires dans le cadre limité d'un bazar, d'une fête scolaire ou d'une autre situation analogue.

³ Doivent également être annoncés les changements d'activité importants et la cessation d'activité.

Art. 13 Autorisation d'exploiter

¹ Tout établissement qui fabrique, transforme, traite, entrepose ou remet des denrées alimentaires d'origine animale est soumis à l'autorisation de l'autorité cantonale d'exécution compétente.

² Ne nécessitent aucune autorisation:

- a. les établissements dont les activités se limitent à la production primaire;
- b. les établissements dont les activités se limitent au transport;
- c. les établissements dont les activités se limitent à l'entreposage ou à la remise de denrées alimentaires d'origine animale à température non contrôlée;

- d. les établissements dont les activités se limitent à la fabrication, à la transformation, au traitement ou à l'entreposage ainsi qu'à la remise directe au consommateur de denrées alimentaires d'origine animale en petites quantités;
- e. les établissements de vente au détail dont les activités se limitent à la remise de denrées alimentaires d'origine animale à d'autres détaillants, pour autant qu'il s'agisse d'une activité locale et limitée;
- f. les commerces dont les activités se limitent à la remise directe de denrées alimentaires d'origine animale aux consommateurs;
- g. les établissements dont les activités se limitent à la fabrication, à la transformation, au traitement, à l'entreposage ou à la remise de denrées alimentaires qui contiennent à la fois des produits d'origine végétale et des produits à base de viande, de la gélatine, du collagène, des estomacs traités, des vesies traitées, des boyaux traités, des cretons, des graisses animales fondues, des produits de la pêche transformés, des produits laitiers ou des ovoproduits, ou
- h. les établissements dont les activités se limitent à la fabrication, à la transformation, au traitement, à l'entreposage ou à la remise de miel.

³ L'autorité cantonale d'exécution compétente procède à une inspection sur site avant d'accorder l'autorisation.

⁴ Elle accorde l'autorisation si, pour l'activité concernée, sont remplies les conditions déterminantes de la législation sur les denrées alimentaires.

⁵ L'établissement au bénéfice d'une autorisation reçoit un numéro d'autorisation. Ce numéro fait partie intégrante de la marque d'identification.

⁶ Si, dans le cadre du contrôle officiel, l'autorité compétente constate de graves lacunes, elle peut suspendre ou retirer l'autorisation.

⁷ S'il procède à des travaux de transformation susceptibles d'avoir des incidences sur l'hygiène des denrées alimentaires, l'établissement au bénéfice d'une autorisation est tenu de l'annoncer à l'autorité cantonale d'exécution compétente.

Section 3 Substances et autres éléments additionnels

Art. 14 Composants

Le DFI apprécie les composants qui sont nuisibles à la santé ou qui ont un effet antinutritif, et en fixe les concentrations maximales.

Art. 15 Additifs

Le DFI règle l'admissibilité, les quantités maximales ainsi que l'étiquetage des additifs.

Art. 16 Auxiliaires technologiques

¹ Les résidus ou les dérivés d'auxiliaires technologiques techniquement inévitables ne doivent présenter aucun danger pour la santé humaine ni avoir d'effets sur le produit fini.

² Le DFI peut régler l'appréciation des auxiliaires technologiques. Il peut fixer des concentrations maximales.

Art. 17 Ingrédients pouvant provoquer des allergies ou d'autres réactions indésirables

¹ Les ingrédients pouvant provoquer des allergies ou d'autres réactions indésirables doivent toujours être indiqués sur l'étiquetage, indépendamment du fait que leur présence dans une denrée alimentaire résulte d'une adjonction intentionnelle ou d'un mélange involontaire (contamination).

² Le DFI précise:

- a. les ingrédients visés;
- b. les modalités d'étiquetage.

Art. 18 Addition aux denrées alimentaires de substances essentielles ou physiologiquement utiles

¹ Des substances essentielles ou physiologiquement utiles, telles que des vitamines ou des sels minéraux, peuvent être ajoutées aux denrées alimentaires pour en maintenir ou en améliorer la valeur nutritive, ou pour promouvoir la santé publique.

² Le DFI précise:

- a. les substances admises et leurs quantités maximales;
- b. les modalités d'étiquetage;
- c. la publicité admise.

Section 4 Procédés technologiques**Art. 19** Procédés d'augmentation de la durée de conservation et de la sécurité hygiénique et microbiologique

¹ Les denrées alimentaires qui s'y prêtent peuvent être soumises à des procédés biologiques, chimiques ou physiques qui prolongent leur conservabilité ou qui augmentent la sécurité hygiénique et microbiologique.

² Ces procédés doivent être appliqués de manière à ce que les denrées alimentaires soient aussi peu modifiées que possible dans leur composition et leurs caractéristiques physiques, nutritionnelles ou organoleptiques, et qu'elles soient sans danger pour la santé humaine.

³ Le DFI précise:

- a. les conditions et les températures s'appliquant aux traitements thermiques, à la réfrigération et à la surgélation;
- b. les conditions s'appliquant aux procédés biologiques, chimiques ou physiques.

Art. 20 Procédés soumis à l'autorisation

¹ Est soumis à l'autorisation de l'OFSP le traitement des denrées alimentaires:

- a. par des rayonnements ionisants;
- b. par des procédés technologiques nouveaux pouvant modifier de manière décelable leurs caractéristiques physiologiques ou leur composition.

² Font exception les denrées alimentaires exposées aux rayonnements ionisants émis par des instruments de mesure ou d'inspection, pour autant:

- a. que la dose absorbée ne dépasse pas les valeurs suivantes:
 1. 0,01 Gy pour les instruments d'inspection à neutrons,
 2. 0,5 Gy dans les autres cas, et
- b. que le niveau d'énergie maximal ne dépasse pas les valeurs suivantes:
 1. 10 MeV dans le cas des rayons X,
 2. 14 MeV dans le cas des neutrons,
 3. 5 MeV dans les autres cas.

³ L'OFSP accorde l'autorisation si, en l'état des connaissances scientifiques, on peut exclure tout danger pour la santé humaine. Cette autorisation est limitée à 10 ans au maximum. Elle peut être renouvelée. Elle devient caduque si aucune demande de renouvellement n'est présentée avant l'échéance.

⁴ L'OFSP publie périodiquement dans la Feuille officielle suisse du commerce et sur internet la liste des autorisations nouvellement accordées.

Section 5 Organismes génétiquement modifiés

Art. 21 Définition

Par organisme génétiquement modifié (OGM), on entend tout organisme dont le matériel génétique a subi une modification qui ne se produit pas naturellement, ni par multiplication ni par recombinaison naturelle (art. 5, al. 2, LGG).

Art. 22 Autorisation obligatoire

¹ Les denrées alimentaires, les additifs et les auxiliaires technologiques qui sont des OGM, qui contiennent de tels organismes ou qui en sont issus et qui sont destinés à être remis au consommateur sont soumis à l'autorisation de l'OFSP.

² L'autorisation est accordée:

- a. si on peut, en l'état des connaissances scientifiques, exclure tout danger pour la santé humaine;
- b. si les denrées alimentaires, les additifs et les auxiliaires technologiques qui sont des OGM, qui contiennent de tels organismes ou qui en sont issus, sont conformes aux dispositions des lois suivantes:
 1. loi fédérale du 9 mars 1978 sur la protection des animaux²³,
 2. LPE,
 3. LGG,
 4. loi du 18 décembre 1970 sur les épidémies²⁴,
 5. loi du 29 avril 1998 sur l'agriculture²⁵, et
 6. loi du 1^{er} juillet 1966 sur les épizooties²⁶;
- c. si les denrées alimentaires, les additifs et les auxiliaires technologiques qui sont des OGM ou qui en contiennent, satisfont en sus aux dispositions de l'ordonnance du 25 août 1999 sur la dissémination dans l'environnement²⁷.

³ S'agissant des denrées alimentaires, des additifs ou des auxiliaires technologiques qui sont des OGM ou qui en contiennent, l'OFSP dirige et coordonne la procédure d'autorisation conformément à l'ordonnance sur la dissémination dans l'environnement.

⁴ Le DFI précise la procédure d'autorisation.

Art. 23 Tolérance

¹ La présence de matériel au sens de l'art. 22, al. 1, est tolérée sans autorisation:

- a. si le matériel n'est présent qu'en quantité restreinte;
- b. s'il peut être prouvé que les mesures appropriées ont été prises pour éviter la présence de ce matériel; et
- c. si, en l'état des connaissances scientifiques ou de l'expérience acquise, il s'avère que toute violation des principes énoncés aux art. 6 à 9 LGG peut être exclue.

² Le DFI fixe la quantité restreinte maximale visée à l'al. 1, let. a, et règle la procédure visant à évaluer si le matériel remplit la condition fixée à l'al. 1, let. c.

³ L'OFSP effectue l'évaluation et établit une liste du matériel qui remplit la condition fixée à l'al. 1, let. c.

²³ RS 455

²⁴ RS 818.101

²⁵ RS 910.1

²⁶ RS 916.40

²⁷ RS 814.911

Art. 24 Obligation de documenter

¹ Toute personne qui remet des denrées alimentaires, des additifs ou des auxiliaires technologiques qui sont des OGM, qui contiennent de tels organismes ou qui en sont issus, est tenue d'en informer l'acquéreur au moyen d'une documentation ad hoc. Cette obligation ne s'applique pas à la remise au consommateur.

² Toute personne qui importe des denrées alimentaires, des additifs ou des auxiliaires technologiques qui sont des OGM, qui contiennent de tels organismes ou qui en sont issus, est tenue d'exiger une documentation ad hoc.

³ Cette documentation ad hoc pourra ne pas être exigée:

- a. lorsqu'aucun ingrédient ne contient plus de 0,9 % masse de tel matériel, et
- b. lorsqu'on peut démontrer que les mesures appropriées ont été prises pour éviter toute présence de tel matériel dans chaque ingrédient considéré.

⁴ L'al. 3 ne s'applique pas aux microorganismes utilisés à des fins technologiques.

⁵ Le DFI précise le contenu et la durée d'archivage de la documentation.

Art. 25 Séparation des flux de produits

¹ Toute personne utilisant des denrées alimentaires, des additifs ou des auxiliaires technologiques qui sont des OGM ou qui contiennent de tels organismes est tenue d'établir des instructions et de prendre les mesures requises au titre des bonnes pratiques de fabrication pour éviter les mélanges indésirables avec des organismes génétiquement non modifiés.

² Le DFI fixe les exigences s'appliquant à tout système d'assurance-qualité réputé approprié.

Section 6 **Etiquetage des denrées alimentaires****Art. 26** Denrées alimentaires préemballées

¹ Toute personne qui remet des denrées alimentaires préemballées doit indiquer au consommateur:

- a. la dénomination spécifique;
- b. la composition (ingrédients);
- c. la durée de conservation;
- d. la provenance;
- e. le recours au génie génétique ou à des procédés technologiques particuliers durant la fabrication (p. ex. l'irradiation);
- f. la manière de les utiliser correctement.

² Le DFI peut prescrire des indications complémentaires dans l'étiquetage des denrées alimentaires.

³ L'étiquetage doit:

- a. figurer à un endroit bien visible;
- b. être facile à lire et indélébile.

⁴ L'étiquetage doit être rédigé dans une des langues officielles au moins. Il peut exceptionnellement être rédigé dans une langue non officielle si on peut admettre que le consommateur en Suisse est suffisamment informé et ne peut être induit en erreur.

⁵ Le DFI précise les modalités d'étiquetage. Il peut prévoir des dérogations ainsi que réglementer la présentation, le conditionnement et l'emballage.

Art. 27 Dénrées alimentaires présentées à la vente en vrac

¹ Les dispositions relatives à la déclaration des denrées alimentaires préemballées s'appliquent par analogie aux denrées alimentaires présentées à la vente en vrac ainsi qu'aux denrées alimentaires remises par des établissements tels que les restaurants, les hôpitaux, les cantines d'entreprises et autres établissements similaires.

² On peut renoncer à la déclaration écrite pour autant que le consommateur soit informé d'une autre manière.

³ Le DFI précise:

- a. les indications écrites requises dans tous les cas;
- b. les modalités d'étiquetage.

Art. 28 Matières premières, produits intermédiaires et produits semi-finis

La déclaration des matières premières, des produits intermédiaires et des produits semi-finis doit être formulée de manière à ce que les denrées alimentaires fabriquées à partir de ces produits puissent être composées et étiquetées conformément aux prescriptions légales.

Art. 29 Déclaration de la valeur nutritive

¹ La valeur nutritive des denrées alimentaires peut être déclarée.

² Le DFI:

- a. précise les modalités d'étiquetage s'appliquant à la valeur nutritive;
- b. peut exiger la déclaration de la valeur nutritive pour certaines denrées alimentaires.

Chapitre 3 Objets usuels

Section 1 Dispositions générales

Art. 30 Principe

¹ Les objets usuels ne doivent pas porter atteinte à la santé humaine s'ils sont utilisés dans des conditions normales ou prévisibles.

² Sont interdits les objets dont on peut s'attendre, en raison de leur forme, de leur odeur ou de leur aspect, qu'ils puissent être confondus avec des denrées alimentaires et être mis à la bouche, notamment par des enfants, et qu'ils puissent dès lors présenter un danger pour la santé humaine.

Art. 31 Etiquetage, publicité et emballage

¹ L'étiquetage, la publicité et l'emballage des objets usuels doivent être conçus de manière à prévenir tout risque d'utilisation présentant un danger pour la santé humaine.

² L'étiquetage doit:

- a. figurer à un endroit bien visible;
- b. être facile à lire et indélébile, et
- c. être rédigé dans une langue officielle au moins.

³ Est interdite toute mention attribuant aux objets usuels des propriétés curatives, lénitives ou préventives (p. ex. des propriétés médicinales ou thérapeutiques, des effets désinfectants ou anti-inflammatoires, des recommandations d'un membre du corps médical).

⁴ Sont autorisées les mentions relatives aux propriétés anti-cariogènes dans le cas des produits d'hygiène dentaire et buccale.

⁵ Le DFI précise:

- a. les indications requises;
- b. les modalités d'étiquetage;
- c. les conditions de présentation et d'emballage.

Art. 32 Tests de marché

¹ L'OFSP peut autoriser un test de marché pour un objet usuel qui ne satisfait pas aux exigences de la législation sur les denrées alimentaires. Il consulte au préalable les autorités cantonales d'exécution compétentes.

² Il fixe dans le libellé de l'autorisation les conditions et les charges s'appliquant au test de marché, afin d'assurer la protection de la santé humaine. L'autorisation est accordée pour une durée limitée. L'OFSP publie périodiquement dans la Feuille officielle suisse du commerce et sur internet la liste des autorisations nouvellement accordées.

Section 2 Objets et matériaux

Art. 33 Définition

Les objets et matériaux sont des objets usuels destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires dans le cadre de leur fabrication, de leur emploi ou de leur emballage.

Art. 34 Exigences

¹ Les objets et matériaux ne doivent céder de substances aux denrées alimentaires qu'en quantités:

- a. sans danger pour la santé humaine;
- b. techniquement inévitables; et
- c. ne modifiant ni la composition des denrées alimentaires ni leurs propriétés organoleptiques.

² Le DFI:

- a. fixe les exigences particulières s'appliquant aux objets et matériaux;
- b. peut prévoir des dérogations à l'al. 1, let. c, pour certains objets et matériaux.

Section 3 Cosmétiques

Art. 35 Définition et exigences

¹ Les cosmétiques sont des substances ou des préparations qui, du fait de l'usage prévu, entrent en contact avec les diverses parties extérieures du corps humain (épiderme, système pileux et capillaire, ongles, lèvres et organes génitaux externes) ou avec les dents et les muqueuses buccales.

² Ils visent exclusivement ou principalement à protéger, à maintenir en bon état, à nettoyer, à parfumer ou à désodoriser ces parties du corps, ou à en modifier l'aspect. Ils ont une action locale sur la peau saine et ses organes, sur les muqueuses buccales, sur les organes génitaux externes ou sur les dents.

³ Les substances qu'ils contiennent ne doivent pas exercer d'action interne en se résorbant.

⁴ Le DFI précise:

- a. les substances admises et leurs critères de pureté;
- b. les modalités d'étiquetage.

Art. 36 Emballages de cosmétiques

Les emballages de cosmétiques ne doivent céder de substances aux cosmétiques qu'en quantités sans danger pour la santé humaine, techniquement inévitables et ne modifiant ni la composition des cosmétiques ni leurs propriétés organoleptiques.

Section 4**Objets entrant en contact avec les muqueuses, la peau ou le système pileux et capillaire****Art. 37** Exigences générales

¹ Les objets qui, du fait de l'usage prévu ou en raison d'utilisations prévisibles, entrent en contact avec la peau, le système pileux et capillaire, les muqueuses buccales ou les organes génitaux externes (vêtements, bijoux, perruques, brosses à dents, cure-dents, fils dentaires, couverts, langes, sucettes de puériculture, etc.) ne doivent céder de substances qu'en quantités sans danger pour la santé humaine.

² Il est permis d'ajouter à ces objets des substances aromatisantes, parfumantes ou désodorisantes.

³ Il est interdit de leur ajouter des substances conférant des effets pharmacologiques, p. ex. de la nicotine ou un désinfectant.

Art. 38 Objets destinés aux nourrissons ou aux enfants en bas âge

Le DFI fixe les exigences s'appliquant aux objets destinés aux nourrissons ou aux enfants en bas âge, ainsi qu'à leur étiquetage.

Art. 39²⁸ Objets contenant du nickel

Le DFI fixe les exigences auxquelles doivent satisfaire les objets contenant du nickel et qui, du fait de l'usage prévu, sont en contact direct et prolongé avec la peau.

Art. 40 Piercing, tatouage, maquillage permanent et pratiques associées

Le DFI fixe:

- a. les exigences auxquelles doivent satisfaire les couleurs pour le tatouage et le maquillage permanent ainsi que leur étiquetage;
- b. les exigences auxquelles doivent satisfaire les appareils et instruments utilisés pour le piercing, le tatouage et le maquillage permanent.

²⁸ Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du 15 nov. 2006, en vigueur depuis le 1^{er} janv. 2007 (RO 2006 4909).

Art. 41 Lentilles de contact cosmétiques afocales

¹ Les lentilles de contact cosmétiques afocales (sans foyer) sont des lentilles de contact qui n'ont pas de foyer; elles sont destinées en particulier à modifier la couleur de l'iris ou la forme de la pupille et ne servent pas à corriger la vue.

² Le DFI fixe les exigences s'appliquant aux lentilles de contact cosmétiques afocales et à leur étiquetage.

Art. 42 Produits textiles et articles en cuir

¹ Sont réputés produits textiles les objets en matière textile:

- a. qui, du fait de l'usage prévu, entrent en contact direct ou indirect avec le corps, tels les vêtements, les perruques, les déguisements;
- b. qui sont destinés à l'aménagement ou à l'habillage des locaux d'habitation, tels la lingerie de lit, les nappes, les tissus d'ameublement, les tapis, rideaux.

² Le DFI fixe les exigences auxquelles doivent satisfaire les produits textiles en matière d'inflammabilité et de combustibilité et précise les modalités d'étiquetage.

³ Il peut fixer les quantités maximales de substances (p. ex. les colorants azoïques et leurs produits de dégradation) que peuvent céder les matériaux textiles et les articles en cuir.

Section 5 Jouets et objets usuels destinés aux enfants**Art. 43** Jouets

¹ Sont réputés jouets tous les objets conçus ou manifestement destinés à être utilisés pour jouer par des enfants de moins de 14 ans.

² Les jouets ne doivent compromettre ni la sécurité, ni la santé de l'utilisateur ou de tiers lorsqu'ils sont utilisés conformément à l'usage auquel ils sont destinés ou qu'ils sont affectés à un usage prévisible, compte tenu du comportement habituel des enfants.

³ Le DFI précise:

- a. la délimitation entre les jouets et les objets qui ne sont pas réputés jouets;
- b. les exigences de sécurité auxquelles doivent satisfaire les jouets;
- c. l'étiquetage des jouets.

Art. 44 Couleurs de peinture, matériel d'écriture, de dessin et de peinture

Les couleurs de peinture ainsi que le matériel d'écriture, de dessin et de peinture destinés aux enfants doivent satisfaire aux exigences définies à l'art. 43, al. 2.

Section 6 Générateurs d'aérosols

Art. 45

¹ Les générateurs d'aérosols sont constitués d'un récipient non réutilisable en métal, en verre ou en plastique, contenant un gaz comprimé, liquéfié ou dissous sous pression, avec ou sans liquide, pâte ou poudre. Ils sont pourvus d'un dispositif de prélèvement permettant la sortie du contenu sous forme de gaz, sous forme de particules solides ou liquides en suspension dans un gaz, sous forme de mousse, de pâte ou de poudre, ou à sous forme liquide. Ils peuvent être composés d'un ou de plusieurs compartiments.

² Le DFI édicte les prescriptions s'appliquant aux générateurs d'aérosols, notamment en ce qui concerne:

- a. la nature des générateurs d'aérosols;
- b. les gaz propulseurs;
- c. l'étiquetage;
- d. le contrôle, le transport et l'entreposage.

Section 7 Bougies, allumettes, briquets, articles de farces et attrapes

Art. 46

Le DFI spécifie si nécessaire les objets usuels suivants et fixe les exigences auxquelles ils doivent satisfaire:

- a. bougies et objets analogues;
- b. allumettes et briquets;
- c. articles de farces et attrapes.

Chapitre 4 Hygiène

Art. 47²⁹ Hygiène

¹ La personne responsable doit veiller à ce que:

- a. les denrées alimentaires et les objets usuels ne subissent pas d'altération préjudiciable sous l'effet de microorganismes, de substances étrangères ou d'autres causes;
- b. les denrées alimentaires dont elle a la responsabilité soient propres à la consommation humaine, compte tenu de l'usage prévu.

²⁹ Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du 15 nov. 2006, en vigueur depuis le 1^{er} janv. 2007 (RO 2006 4909).

² Elle doit prendre toutes les précautions et mesures nécessaires pour maîtriser les risques d'atteinte à la santé humaine.

Art. 48 Ordonnances départementales

¹ Le DFI fixe:

- a. les exigences en matière d'hygiène auxquelles doivent satisfaire les denrées alimentaires et les objets usuels;
- b. les exigences auxquelles doivent satisfaire les personnes dont les activités sont en relation avec les denrées alimentaires et les objets usuels;
- c. les exigences en matière d'hygiène auxquelles doivent satisfaire les locaux et les équipements servant aux activités en relation avec les denrées alimentaires et les objets usuels;
- d. les quantités maximales de microorganismes admises dans les denrées alimentaires et les objets usuels, ainsi que les méthodes d'analyse des concentrations;
- e. les concentrations maximales de substances étrangères admises dans les denrées alimentaires, ainsi que les méthodes d'analyse des concentrations.

² Il peut édicter des dispositions particulières pour la fabrication de denrées alimentaires:

- a. dans les zones géographiquement défavorisées;
- b. selon des méthodes traditionnelles.

Chapitre 5 Contrôles

Section 1 Autocontrôle

Art. 49 Principe

¹ La personne responsable veille, dans le cadre de son activité, à ce que les exigences légales s'appliquent aux denrées alimentaires et aux objets usuels soient respectées à toutes les étapes de la fabrication, de la transformation et de la distribution, et en particulier à garantir la protection de la santé humaine, la protection contre la tromperie ainsi que l'utilisation des denrées alimentaires et des objets usuels dans des conditions hygiéniques.

² La personne responsable est tenue à l'autocontrôle pour satisfaire aux exigences de l'al. 1.

³ Les instruments importants de l'autocontrôle sont notamment:³⁰

- a. la maîtrise des procédures (bonnes pratiques d'hygiène, bonnes pratiques de fabrication);

³⁰ Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du 15 nov. 2006, en vigueur depuis le 1^{er} janv. 2007 (RO 2006 4909).

- b. le recours à des procédures conformes aux principes de la méthode HACCP (art. 51);
- c. la traçabilité;
- d. le prélèvement d'échantillons ainsi que l'analyse des denrées alimentaires et des objets usuels.

Art. 50 Traçabilité

¹ Les denrées alimentaires, les animaux de rente destinés à l'obtention de denrées alimentaires, ainsi que toutes les substances susceptibles d'être transformées en denrées alimentaires doivent être traçables à toutes les étapes de la fabrication, de la transformation et de la distribution. L'art. 5 de l'ordonnance du 23 novembre 2005 sur la production primaire³¹ est réservé.

² Toute personne qui fait le commerce des produits visés à l'al. 1 doit pouvoir indiquer aux autorités cantonales d'exécution compétentes:

- a. de qui elle a reçu les produits, et
- b. à qui elle les a livrés; fait exception la remise directe au consommateur.

³ Toute personne qui importe des produits en provenance d'un pays ne connaissant aucun système analogue de traçabilité est tenue de veiller à ce que la traçabilité de la provenance soit suffisante pour exclure toute mise en danger de la sécurité des denrées alimentaires. L'importance de cette responsabilité est proportionnelle au potentiel de risque caractérisant le produit considéré.

Art. 51 Hazard Analysis and Critical Control Points (méthode HACCP)

¹ Toute personne qui fabrique, transforme, traite, entrepose, transporte ou remet des denrées alimentaires doit mettre en place et appliquer une ou plusieurs procédures de surveillance permanente fondées sur les principes HACCP, visant à maîtriser les risques biologiques, chimiques et physiques. L'art. 53 est réservé.

² Ce système d'assurance-qualité doit inclure les fonctions suivantes:

- a.³² identifier et analyser les risques qu'il s'agit de prévenir, d'éliminer ou de ramener à un niveau acceptable («hazard analysis», HA);
- b. identifier, dans la chaîne des processus, les points critiques nécessitant un contrôle pour prévenir, éliminer ou ramener à un niveau acceptable les risques alimentaires («critical control point(s), CCP», points critiques de contrôle);
- c. établir, dans cette chaîne de processus, des valeurs indicatives qui différencient l'acceptabilité de l'inacceptabilité pour la prévention, l'élimination ou la réduction des dangers identifiés;

³¹ RS 916.020

³² Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du 15 nov. 2006, en vigueur depuis le 1^{er} janv. 2007 (RO 2006 4909).

- d. établir et mettre en œuvre un système efficace de surveillance des points critiques;
- e. établir les mesures correctives à prendre lorsque la surveillance révèle la perte de maîtrise d'un point critique;
- f.³³ établir la procédure visant à vérifier le respect des mesures prévues aux let. a à e; les procédures de vérification doivent être exécutées régulièrement, ainsi que lors de tout changement de production susceptible d'avoir une incidence négative sur la sécurité des denrées alimentaires;
- g. établir une documentation à même de démontrer l'application effective des dispositions visées aux let. a à f; cette documentation doit correspondre à la nature et à la taille de l'entreprise; elle doit être tenue à jour et archivée pendant une période appropriée.

³ La méthode HACCP doit être appliquée proportionnellement au risque alimentaire encouru et au volume de production.

⁴ Le DFI peut réduire ces exigences de manière appropriée pour les détaillants.

⁵ L'al. 1 ne s'applique pas:

- a. à la production primaire;
- b. aux producteurs qui remettent aux consommateurs exclusivement des produits primaires de leur propre production, en petites quantités, soit directement, soit par l'intermédiaire de détaillants locaux.

Art. 52 Guide des bonnes pratiques

¹ L'industrie alimentaire peut établir un guide des bonnes pratiques fondées sur les principes de la méthode HACCP. Il doit être approuvé par l'OFSP.

² Ce guide doit:

- a. permettre l'application correcte des dispositions de la présente section ainsi que des autres dispositions relevant de l'hygiène des denrées alimentaires;
- b. tenir compte des codes d'usages pertinents du *Codex Alimentarius*, et
- c. être élaboré en concertation avec les milieux concernés.

Art. 53 Preuves des bonnes pratiques

La personne responsable doit pouvoir fournir à l'autorité cantonale d'exécution compétente la preuve:

- a. qu'une procédure conforme à la méthode HACCP est appliquée, ou
- b. pour autant qu'un guide des bonnes pratiques approuvé par l'OFSP soit existant, que son activité est conforme à ce guide des bonnes pratiques.

³³ Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du 15 nov. 2006, en vigueur depuis le 1^{er} janv. 2007 (RO 2006 4909).

Art. 54 Remise de denrées alimentaires et d'objets usuels présentant un danger pour la santé humaine

¹ Si la personne responsable constate ou a des raisons de supposer que des denrées alimentaires ou des objets usuels importés, fabriqués, transformés, traités ou remis par son établissement ont mis en danger la santé humaine ou sont susceptibles de présenter un tel danger, et que ces denrées alimentaires ou ces objets usuels ne sont plus sous le contrôle immédiat de son établissement, elle doit immédiatement:

- a. informer les autorités cantonales d'exécution compétentes;
- b. prendre les dispositions nécessaires pour retirer du marché les produits concernés (retrait), et
- c. rappeler les produits qui auraient déjà pu parvenir jusqu'aux consommateurs (rappel) et informer ceux-ci de manière claire et précise sur les motifs du rappel.

² Si elle apprend ou a des raisons de supposer l'apparition d'un foyer de toxoinfection alimentaire en relation avec son établissement, elle veille à ce que des échantillons des denrées alimentaires en cause ou des souches d'agents infectieux soient conservés et, si nécessaire, mis à la disposition des autorités d'exécution.³⁴

³ Elle est tenue de collaborer avec les autorités d'exécution.³⁵

Art. 55 Documentation de l'autocontrôle

¹ Toutes les mesures prises dans le cadre de l'autocontrôle doivent être consignées par écrit ou sous toute autre forme équivalente.

² Le DFI peut préciser les modalités applicables à l'autocontrôle et à sa documentation.

Art. 55a³⁶ Analyses visant à détecter les agents zoonotiques

Les établissements du secteur alimentaire qui procèdent à des analyses visant à détecter des agents zoonotiques qui font aussi l'objet d'un programme de surveillance au sens de l'art. 65a sont tenus:

- a. de conserver les résultats et les souches pendant au moins trois ans;
- b. de communiquer les résultats ou de remettre les souches à l'autorité compétente, à sa demande.

³⁴ Introduit par le ch. I de l'O du 15 nov. 2006, en vigueur depuis le 1^{er} janv. 2007 (RO 2006 4909).

³⁵ Anciennement al. 2.

³⁶ Introduit par le ch. I de l'O du 15 nov. 2006, en vigueur depuis le 1^{er} janv. 2007 (RO 2006 4909).

Section 2 Contrôles officiels

Art. 56 Contrôles réguliers en fonction des risques

¹ Les contrôles officiels sont effectués par les autorités compétentes. Ils servent à vérifier que la législation sur les denrées alimentaires et les dispositions s'appliquant à la santé et à la protection des animaux sont bien respectées.

² Les contrôles doivent être effectués régulièrement et selon une fréquence appropriée. Ils sont exécutés en principe sans préavis.

³ Ils sont effectués en fonction des risques encourus; on tiendra compte des paramètres suivants:

- a. des risques identifiés en relation avec les denrées alimentaires, les établissements du secteur alimentaire, l'emploi des denrées alimentaires ainsi qu'avec les processus, matériaux, substances, activités ou opérations susceptibles d'avoir une incidence sur la sécurité des denrées alimentaires;
- b. des antécédents de la personne responsable par rapport au respect de la législation sur les denrées alimentaires;
- c. de la fiabilité des autocontrôles déjà effectués;
- d. de la taille de l'établissement;
- e. de toute information laissant supposer une éventuelle infraction à la législation sur les denrées alimentaires;
- f.³⁷ des éventuelles garanties fournies par l'autorité compétente du pays d'origine;
- g. du risque de tromperie lié à la publicité.

Art. 57 Prélèvement d'échantillons

Les organes de contrôle compétents peuvent prélever des échantillons sur:

- a. les denrées alimentaires (produits intermédiaires, produits semi-finis et produits finis);
- b. les matières premières;
- c. les produits de base (animaux, végétaux, minéraux et eau potable) et les produits ayant servi à leur fabrication;
- d. les additifs et les auxiliaires technologiques;
- e. les objets usuels;
- f. les locaux et les équipements (véhicules, appareils, installations, etc.);
- g. les sols agricoles.

³⁷ Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du 15 nov. 2006, en vigueur depuis le 1^{er} janv. 2007 (RO 2006 4909).

Art. 58 Procédure de prélèvement

¹ Les organes de contrôle compétents peuvent prélever un échantillon unique ou une série d'échantillons selon un plan d'échantillonnage.

² L'échantillonnage s'effectue par le prélèvement d'une quantité donnée d'aliments pour animaux ou de denrées alimentaires ou de toute autre substance (y compris dans l'environnement) qui interviennent dans la production, la transformation ou la distribution d'aliments pour animaux ou de denrées alimentaires ou qui est déterminante pour la santé animale. La conformité des échantillons aux dispositions applicables est déterminée par analyse.

³ Chaque échantillon prélevé est immédiatement étiqueté clairement de manière à exclure toute confusion et fait l'objet d'un rapport de prélèvement.

Art. 59 Remboursement

¹ Si l'analyse d'un échantillon ne donne lieu à aucune contestation, le propriétaire peut demander le remboursement du prix d'achat de l'échantillon pour autant que celui-ci dépasse un certain montant.

² Le DFI fixe le seuil de remboursement.

Art. 60 Surveillance de l'exécution

¹ L'OFSP surveille l'exécution des présentes dispositions par les cantons.

² Il peut, après consultation des organes de contrôle, édicter des directives de contrôle.

Art. 61 Manuel des denrées alimentaires

¹ L'OFSP publie un manuel des denrées alimentaires. Celui-ci répertorie les recommandations relatives à l'analyse et à l'évaluation des denrées alimentaires et des objets usuels.

² Les méthodes d'échantillonnage et d'analyse recommandées doivent être conformes aux règles ou aux protocoles internationalement reconnus tels que CEN, ISO ou *Codex Alimentarius* ou, à défaut, à des méthodes correspondant à l'objectif poursuivi, ou élaborées selon des protocoles scientifiques.

Art. 62 Exigences s'appliquant aux laboratoires et aux inspectorats

¹ Les laboratoires officiels ainsi que les laboratoires privés mandatés pour effectuer des analyses officielles doivent être évalués, accrédités et exploités conformément à la norme européenne EN ISO/CEI 17025 «Prescriptions générales concernant la compétence des laboratoires d'étalonnage et d'essais»³⁸.

³⁸ Le texte de cette norme peut être commandé au du Centre suisse d'information pour les règles techniques (switec), Bürglistrasse 29, 8400 Winterthur (téléphone: 052 224 54 54, fax: 052 224 54 74, Internet: www.snv.ch, courriel: verkauf@snv.ch).

² Les services d'inspection officiels ainsi que les organismes privés mandatés pour effectuer des inspections officielles doivent être évalués, accrédités et exploités conformément à la norme européenne EN ISO/CEI 17020 «Critères généraux pour le fonctionnement des différents types d'organismes procédant à l'inspection»³⁹.

³ L'accréditation et l'évaluation des laboratoires d'essais et des services d'inspection sont régies par l'ordonnance du 17 juin 1996 sur l'accréditation et la désignation⁴⁰.

Art. 63 Exigences s'appliquant aux personnes chargées du contrôle officiel

¹ Les autorités chargées du contrôle officiel veillent à l'impartialité, à la qualité et à la cohérence des contrôles à tous les échelons.

² Les personnes chargées du contrôle officiel doivent:

- a. disposer d'une formation adaptée à leur domaine d'activité;
- b. suivre régulièrement des cours de perfectionnement et, le cas échéant, suivre une formation complémentaire.

³ Elles doivent être indépendantes des établissements qu'elles inspectent. Elles sont tenues de se récuser lorsqu'elles se trouvent dans l'un des cas prévus à l'art. 10, al. 1, de la loi fédérale du 20 décembre 1968 sur la procédure administrative⁴¹.

⁴ Les établissements de découpe soumis à une autorisation en vertu de l'art. 13 doivent être contrôlés par des personnes titulaires d'un certificat de capacité de vétérinaire officiel au sens de l'ordonnance du 24 janvier 2007 concernant la formation de base, la formation qualifiante et la formation continue des personnes travaillant dans le Service vétérinaire public^{42, 43}

⁵ L'OFSP et la Direction générale des douanes organisent un programme commun de formation et de perfectionnement pour les personnes chargées du contrôle officiel à la frontière.

Art. 64⁴⁴ Programme de contrôle national pluriannuel

¹ Après avoir entendu les autorités cantonales d'exécution compétentes, l'OFSP établit avec l'Office vétérinaire fédéral et l'Office fédéral de l'agriculture un programme de contrôle national pluriannuel.

² Le programme de contrôle peut aussi comporter des examens de surveillance des agents zoonotiques.

³⁹ Le texte de cette norme peut être commandé au Centre suisse d'information pour les règles techniques (switec), Bürglistrasse 29, 8400 Winterthur (téléphone: 052 224 54 54, fax: 052 224 54 74, Internet: www.snv.ch, courriel: verkauf@snv.ch).

⁴⁰ RS 946.512

⁴¹ RS 172.021

⁴² RS 916.402

⁴³ Nouvelle teneur selon le ch. 1 de l'annexe 2 à l'O du 24 janv. 2007 concernant la formation de base, la formation qualifiante et la formation continue des personnes travaillant dans le Service vétérinaire public, en vigueur depuis le 1^{er} avril 2007 (RS 916.402).

⁴⁴ Nouvelle teneur selon le ch. 1 de l'O du 15 nov. 2006, en vigueur depuis le 1^{er} janv. 2007 (RO 2006 4909).

Art. 65 Plans d'urgence

¹ Après avoir entendu les autorités cantonales d'exécution compétentes et la Direction générale des douanes, l'OFSP établit avec l'Office vétérinaire fédéral et l'Office fédéral de l'agriculture des plans d'urgence pour la gestion des crises.

² Les plans d'urgence précisent notamment:

- a. les services officiels et les organisations à associer;
- b. leurs tâches respectives en cas de crise;
- c. les procédures d'échange d'informations entre les services officiels et les organisations intervenant dans la gestion des crises.

³ Au besoin, les plans d'urgence doivent être adaptés, en particulier en cas de réorganisation des autorités compétentes et sur la base des résultats d'exercices de préparation aux situations de crise.⁴⁵

Art. 65a⁴⁶ Monitoring des agents zoonotiques

¹ L'OFSP recueille les informations permettant d'identifier et de caractériser les dangers, d'évaluer l'exposition et d'apprécier les risques liés aux zoonoses et aux agents zoonotiques.

² Il met en place un système de surveillance permettant de monitorer la fréquence et la diffusion des agents zoonotiques au niveau des denrées alimentaires. Ce monitoring vise les agents zoonotiques pertinents du point de vue de l'épidémiologie humaine.

Art. 65b⁴⁷ Monitoring des résistances antimicrobiennes

En cas de danger pour la santé publique, l'OFSP peut recueillir ou faire recueillir les informations nécessaires pour analyser la résistance antimicrobienne d'agents zoonotiques d'origine alimentaire et de souches cliniques.

Art. 66 Ordonnances départementales

Le DFI règle:

- a. la procédure relative au prélèvement d'échantillons;
- b. les méthodes d'analyse à appliquer;
- c. les modalités des contrôles officiels;
- d. les conditions s'appliquant à la formation et à l'examen des personnes chargées de l'exécution de la législation sur les denrées alimentaires, à savoir:

⁴⁵ Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du 15 nov. 2006, en vigueur depuis le 1^{er} janv. 2007 (RO 2006 4909).

⁴⁶ Introduit par le ch. I de l'O du 15 nov. 2006, en vigueur depuis le 1^{er} janv. 2007 (RO 2006 4909).

⁴⁷ Introduit par le ch. I de l'O du 15 nov. 2006, en vigueur depuis le 1^{er} janv. 2007 (RO 2006 4909).

1. les chimistes cantonaux (chimistes des denrées alimentaires),
 2. les inspecteurs des denrées alimentaires,
 3. les contrôleurs des denrées alimentaires;
- e. les conditions s'appliquant à la formation et à l'examen des personnes chargées du contrôle officiel des champignons;
- f. les conditions et la procédure s'appliquant à la certification officielle.

Chapitre 6

Importation, transit et exportation des denrées alimentaires et des objets usuels

Art. 67 Contrôles douaniers

¹ Les denrées alimentaires, les objets usuels, les matières premières, les produits intermédiaires, les produits semi-finis, les produits de base et les substances destinées à la production de denrées alimentaires doivent être déclarés aux autorités douanières en cas d'importation, de transit et d'exportation. Les dispositions particulières découlant des traités internationaux sont réservées.

² L'importation dans un port franc est assimilée au transit.

³ Les bureaux de douane procèdent aux contrôles nécessaires. La répartition des compétences stipulée par l'ordonnance du 20 avril 1988 concernant l'importation, le transit et l'exportation d'animaux et de produits d'animaux⁴⁸ est réservée.

⁴ Dans le cadre de leur activité de contrôle, les bureaux de douane peuvent demander le concours des autorités cantonales d'exécution.

Art. 68 Certificat de conformité, certificat de santé et de salubrité

¹ L'OFSP peut subordonner l'importation d'une denrée alimentaire à la présentation d'un certificat officiel délivré par l'autorité compétente du pays d'exportation ou par un organisme accrédité, et attestant que la denrée alimentaire est conforme à la législation suisse sur les denrées alimentaires.

² Les importations de denrées alimentaires à base de viande bovine, ovine ou caprine doivent être accompagnées d'un certificat de santé et de salubrité délivré par une autorité ou un organisme accrédité. Ce certificat doit comporter:

- a. les indications permettant d'identifier la denrée alimentaire;
- b. les indications relatives à l'établissement de provenance;
- c. le nom et l'adresse du destinataire en Suisse;
- d. les indications de police sanitaire;

⁴⁸ RS 916.443.11

- e. l'attestation confirmant que la viande ou le produit à base de viande ne contient pas de matériel à risque spécifié au sens des art. 179d, al. 1, et 180c, al. 1, de l'ordonnance du 27 juin 1995 sur les épizooties⁴⁹.

³ Les importations pour lesquelles les documents requis font défaut seront refoulées à la frontière.

⁴ L'Office vétérinaire fédéral peut dispenser une importation visée à l'al. 2 de l'exigence du certificat de santé et de salubrité si cette importation provient d'un pays dont les denrées alimentaires à base de viande bovine, ovine ou caprine peuvent être importées sans aucune crainte. Il publie sur Internet la liste des pays considérés comme tels et la met à jour régulièrement.

Art. 69 Exportation de denrées alimentaires et d'objets usuels

¹ Les denrées alimentaires et les objets usuels qui ne satisfont pas aux exigences des art. 13 ou 14 LDAI sont interdits d'exportation.⁵⁰

² Les denrées alimentaires et les objets usuels destinés à l'exportation peuvent déroger aux prescriptions de la législation suisse sur les denrées alimentaires si les prescriptions du pays de destination l'exigent ou l'admettent. L'al. 3 demeure réservé. De telles marchandises doivent être clairement étiquetées comme étant destinées à l'exportation.

³ Les produits d'exportation au bénéfice d'une indication de provenance géographique protégée en vertu de la législation suisse doivent satisfaire aux prescriptions suisses fixant les conditions d'utilisation d'une telle indication.

⁴ Les établissements qui fabriquent, transforment, traitent, entreposent ou transportent des denrées alimentaires ou des objets usuels destinés à l'exportation et qui ne satisfont pas aux prescriptions de la législation suisse sur les denrées alimentaires doivent annoncer à l'autorité cantonale d'exécution compétente:

- a. le type et la quantité de marchandises destinées à l'exportation;
- b. en quoi les marchandises en question dérogent aux prescriptions de la législation suisse.

⁵ L'OFSP peut reconnaître officiellement un établissement à titre d'entreprise exportatrice si le pays de destination l'exige pour une importation. L'établissement doit joindre à sa demande les dispositions légales du pays de destination.

⁶ L'autorité cantonale d'exécution compétente surveille les entreprises exportatrices.

Art. 70 Ordonnances départementales

Le DFI règle les modalités de contrôle, les mesures à prendre en cas de contestation ainsi que les autres modalités relatives à la procédure d'importation, de transit et d'exportation.

⁴⁹ RS 916.401

⁵⁰ Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du 15 nov. 2006, en vigueur depuis le 1^{er} janv. 2007 (RO 2006 4909).

Chapitre 7 Emoluments

Section 1 Emoluments perçus par les autorités fédérales

Art. 71 Régime des émoluments

¹ Est tenue d'acquitter un émolument toute personne qui sollicite un contrôle, une décision ou une prestation auprès d'une autorité fédérale. Les débours sont calculés à part.

² Les autorités fédérales perçoivent des émoluments uniquement pour les contrôles ayant donné lieu à contestation.

³ Les autorités fédérales ainsi que, dans la mesure où elles accordent la réciprocité, les autorités communales et les autorités cantonales sont exonérées de tout émolument lorsqu'elles sollicitent des prestations en leur propre faveur.

⁴ Les dispositions de l'ordonnance générale du 8 septembre 2004 sur les émoluments⁵¹ s'appliquent pour autant que la présente ordonnance n'en dispose autrement.

Art. 72 Calcul des émoluments

¹ Les émoluments perçus pour les contrôles et les prestations sont forfaitaires ou calculés en fonction du temps consacré, dans les limites du tarif fixé à l'annexe 1.

² Les émoluments perçus pour les contrôles et les prestations pour lesquels l'annexe 1 ne prévoit aucun forfait ni aucune limite tarifaire sont calculés en fonction du temps consacré. Le tarif horaire ne doit pas dépasser 300 francs par heure. Les travaux de moins d'une heure ne sont pas facturés.

³ Les prestations effectuées, sur demande, d'urgence ou en dehors des heures normales de travail peuvent donner lieu à des suppléments jusqu'à concurrence de 50 % de l'émolument ordinaire.

Art. 73 Débours

Sont réputés débours les frais supplémentaires afférant à un contrôle ou à une prestation donnée; outre les frais visés à l'art. 6, al. 2, de l'ordonnance générale du 8 septembre 2004 sur les émoluments⁵², il s'agit notamment:

- a. des honoraires au sens de l'ordonnance du 12 décembre 1996 sur les indemnités journalières et sur les autres indemnités versées aux membres des commissions extraparlimentaires⁵³;
- b. des frais occasionnés par l'administration de la preuve, par les expertises scientifiques, par les analyses spécifiques ou par la recherche documentaire.

⁵¹ RS 172.041.1

⁵² RS 172.041.1

⁵³ RS 172.311

Art. 74 Encaissement

Les émoluments jusqu'à concurrence de 200 francs peuvent être perçus d'avance ou contre remboursement.

Section 2 Emoluments perçus par les cantons**Art. 75**

¹ Les cantons perçoivent des émoluments pour tout contrôle ayant donné lieu à une contestation, dans les limites tarifaires suivantes:

- a. pour le prélèvement d'échantillons: au maximum 200 francs par prélèvement;
- b. pour les inspections: au maximum 4000 francs par inspection;
- c. pour l'analyse d'échantillons: au maximum 6000 francs par échantillon.

² Les émoluments sont calculés en fonction du temps consacré, de l'appareillage requis ainsi que du matériel utilisé.

³ Les prestations spéciales et autres contrôles qui ne sont pas effectués d'office et qui occasionnent un surcroît de travail dépassant le cadre des contrôles ordinaires font l'objet d'émoluments calculés selon le principe de l'al. 2.

⁴ Le tarif horaire est régi par le droit cantonal.

⁵ Les débours peuvent être facturés à part.

**Chapitre 8
Délégation des compétences législatives et procédure de décision****Art. 76** Délégation des compétences législatives

¹ Le DFI peut déléguer à l'OFSP le soin d'adapter régulièrement les dispositions à caractère essentiellement technique en fonction de l'évolution des connaissances scientifiques et techniques et des législations des principaux partenaires commerciaux de la Suisse.

² Le DFI peut adapter les renvois figurant à l'annexe 1 en fonction des modifications apportées à ses ordonnances.

Art. 77 Procédure de décision

¹ Lorsque la compétence législative en matière de denrées alimentaires et d'objets usuels leur a été déléguée, le DFI, respectivement l'OFSP, consulte les services fédéraux intéressés avant de procéder à la modification d'une ordonnance.

² Si le DFI, respectivement l'OFSP, ne parvient pas à un accord avec les services fédéraux intéressés, il leur annonce officiellement la modification prévue. Chaque département peut, dans un délai de 30 jours, demander au Conseil fédéral de tran-

cher. Celui-ci statue sur la modification et charge le DFI de modifier l'ordonnance en conséquence.

Chapitre 9 Traitement des données

Art. 78

¹ Les autorités d'exécution compétentes sont habilitées à traiter les données personnelles dont elles ont besoin pour accomplir toutes les tâches qui leur sont conférées par la loi sur les denrées alimentaires ou par la présente ordonnance.

² Elles traitent notamment les données personnelles nécessairement liées aux informations sur les éléments suivants:

- a. les denrées alimentaires autorisées (art. 5);
- b. les tests de marché autorisés (art. 7 et 32);
- c. les additifs autorisés ou provisoirement admis (art. 15);
- d. les établissements annoncés et les autorisations d'exploitation, de même que les activités des établissements annoncés ou autorisés (art. 12 et 13);
- e. les procédés technologiques autorisés (art. 20);
- f. les OGM autorisés (art. 22);
- g. les annonces relatives aux denrées alimentaires ou aux objets usuels présentant un danger pour la santé humaine (art. 54);
- h. les résultats des contrôles officiels (art. 56);
- i. les prélèvements d'échantillons (art. 57);
- j. les laboratoires et les services d'inspection accrédités (art. 62);
- k. les formations, les examens et les formations continues des personnes chargées d'exécuter la législation sur les denrées alimentaires (art. 63 et 66);
- l. les rapports et les événements en relation avec les programmes de contrôle et les plans d'urgence (art. 65);
- m. les établissements actifs dans l'importation ou l'exportation (art. 67 à 69);
- n. les autorisations retirées;
- o. les réponses aux questions d'interprétation concernant la législation sur les denrées alimentaires.

³ L'accès aux données est accordé sur demande à toutes les autorités cantonales d'exécution, à l'OFSP, à l'Office vétérinaire fédéral, à l'Office fédéral de l'agriculture, à Swissmedic et à l'Administration des douanes. Ces autorités peuvent s'octroyer réciproquement l'accès à leurs données par procédure d'appel.

⁴ Le traitement des données est soumis à la loi fédérale du 19 juin 1992 sur la protection des données⁵⁴.

Chapitre 10 Dispositions finales

Art. 79 Abrogation et modification du droit en vigueur

L'abrogation et la modification du droit en vigueur sont réglées dans l'annexe 2.

Art. 80 Dispositions transitoires

¹ Les établissements soumis à une autorisation en vertu de l'art. 13 et qui ont commencé leur activité avant le 1^{er} janvier 2006 doivent soumettre à l'autorité cantonale compétente une demande d'autorisation au plus tard le 31 décembre 2006. Cette demande doit inclure une documentation sur les mesures prises par le requérant pour concrétiser les art. 49 à 55. L'al. 2 est réservé.

² Les établissements soumis à une autorisation en vertu de l'art. 13 et qui fabriquent, transforment, traitent, entreposent ou remettent du lait de vache ou des produits à base de lait de vache doivent soumettre à l'autorité cantonale compétente une demande d'autorisation au plus tard le 30 juin 2006. Si de tels établissements sont, au 1^{er} janvier 2006, déjà au bénéfice d'un agrément au sens de l'art. 5 de l'ordonnance du 7 décembre 1998 sur la qualité du lait⁵⁵, celui-ci est vérifié d'office par l'autorité cantonale d'exécution compétente d'ici au 30 juin 2006. Cette autorité peut exiger des adaptations et des preuves supplémentaires.

³ L'autorité cantonale d'exécution examine, immédiatement après réception, chaque demande d'autorisation soumise en vertu des al. 1 ou 2 pour déterminer si elle est complète et formellement correcte. Elle délivre sans délai un numéro d'autorisation à l'établissement dans la mesure où aucun motif patent ne justifie le rejet de sa demande. Un établissement disposant d'un tel numéro d'autorisation peut poursuivre son activité après les délais fixés aux al. 1 respectivement 2 et ce jusqu'à ce que la demande fasse l'objet d'une décision définitive.

⁴ L'autorité d'exécution effectue aussitôt que possible une inspection sur site avant de statuer définitivement sur l'autorisation. Si des manquements sont constatés, elle peut octroyer l'autorisation en la liant à la condition que ceux-ci soient éliminés dans les six mois. Si aucune correction n'est apportée dans le délai prescrit, l'autorisation devient caduque.⁵⁶

⁵ Les établissements soumis à l'obligation d'annoncer en vertu de l'art. 12 et qui ont commencé leur activité avant le 1^{er} janvier 2006 doivent annoncer leur activité à l'autorité cantonale d'exécution compétente d'ici au 30 juin 2006.

⁵⁴ RS 235.1

⁵⁵ [RO 1999 1157, 2002 1409. RO 2005 5567 art.17]

⁵⁶ Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du 15 nov. 2006, en vigueur depuis le 1^{er} janv. 2007 (RO 2006 4909).

⁶ Jusqu'à l'entrée en vigueur de la loi fédérale du 17 juin 2005 sur le Tribunal administratif fédéral⁵⁷, les décisions sur opposition des bureaux de douane peuvent faire l'objet d'un recours auprès de l'OFSP. Le délai de recours est régi par l'art. 55, al. 2, LDAI.

⁷ Nonobstant les dispositions de la présente ordonnance et des ordonnances qui lui sont afférentes, les denrées alimentaires et les objets usuels peuvent encore être importés, fabriqués et étiquetés selon l'ancien droit jusqu'au 31 décembre 2007. Ils peuvent être, selon l'ancien droit, remis au consommateur jusqu'à épuisement des stocks. L'al. 8 est réservé.⁵⁸

⁸ En dérogation au délai visé à l'al. 7, les délais suivants s'appliquent:

- a. pour les exigences s'appliquant au lait de vache, aux produits à base de lait de vache et à la marque d'identification: aucun délai transitoire;
- b. pour les autres éléments d'étiquetage du lait de vache et des produits à base de lait de vache: délai transitoire jusqu'au 31 décembre 2006;
- c. pour toutes les denrées alimentaires d'origine animale: délai transitoire jusqu'au 31 décembre 2006.

⁹ Dans des cas particuliers, le DFI peut prévoir d'autres exceptions en ce qui concerne les délais transitoires.⁵⁹

Art. 81 Entrée en vigueur

La présente ordonnance entre en vigueur le 1^{er} janvier 2006.

⁵⁷ RS 173.32

⁵⁸ Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du 15 nov. 2006, en vigueur depuis le 1^{er} janv. 2007 (RO 2006 4909).

⁵⁹ Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du 15 nov. 2006, en vigueur depuis le 1^{er} janv. 2007 (RO 2006 4909).

Annexe 1
(art. 72)

Emoluments perçus par les autorités fédérales

A. Emoluments perçus pour les contrôles

Les contrôles ayant donné lieu à contestation font l'objet des émoluments suivants:

- a. prélèvement d'échantillons: au maximum 200 francs par prélèvement;
- b. inspections: au maximum 4000 francs par inspection;
- c. analyse d'échantillons: au maximum 6000 francs par échantillon.

B. Emoluments perçus pour l'octroi d'une autorisation

Francs

| | | Francs |
|-------------------------------|---|------------|
| <i>1 Denrées alimentaires</i> | | |
| 1.1 | Denrées alimentaires visées à l'art. 5, al. 1, Appréciation, attribution de la dénomination spécifique et autorisation | 200–3500 |
| 1.2 | Tests de marché visé à l'art. 7 | 200–2500 |
| 1.3 | Traitement des denrées alimentaires visé à l'art. 20 | 300–50 000 |
| 1.4 | Autorisation de nouvelles adjonctions visées à l'art. 20, al. 10, de l'ordonnance du DFI du 23 novembre 2005 sur les aliments spéciaux ⁶⁰ | |
| | Examen de la composition, autorisation de mise sur le marché; appréciation et autorisation de la publicité | 200–6000 |
| 1.5 | Autorisation visée à l'art. 22, al. 1 | 200–50 000 |
| 1.6 | Autorisation visée à l'art. 6, al. 5, de l'ordonnance du DFI du 23 novembre 2005 sur l'eau potable, l'eau de source et l'eau minérale ⁶¹ | 200–6000 |
| 1.7 | Autorisation visée à l'art. 7 de l'ordonnance du DFI du 23 novembre 2005 sur l'addition de substances essentielles ou physiologiquement utiles aux denrées alimentaires ⁶² | 200–6000 |
| 1.8 | Autorisation visée à l'art. 3, al. 2, de l'ordonnance du DFI du 23 novembre 2005 sur les champignons comestibles et la levure ⁶³ | 200–3500 |

⁶⁰ RS 817.022.104

⁶¹ RS 817.022.102

⁶² RS 817.022.32

⁶³ RS 817.022.106

| | | Francs |
|-----|--|----------|
| 1.9 | Autorisations visée à l'art. 5, al. 2, de l'ordonnance du DFI du 23 novembre 2005 sur les boissons alcooliques ⁶⁴ | 200–3500 |
| 2 | <i>Additifs</i> | |
| 2.1 | Nouvel additif: Etude de la documentation du point de vue de la nécessité technologique, du champ d'application, de la toxicologie et des méthodes d'analyse; fixation d'une concentration maximale | 200–6000 |
| 2.2 | Nouveau champ d'application: Etude de la documentation du point de vue de la nécessité technologique et des méthodes d'analyse | 300–3500 |
| 3 | <i>Objets usuels</i> | |
| 3.1 | Autorisation des tests de marché visé à l'art. 32, al. 1 | 300–3000 |
| 3.2 | Autorisation de substances ou de produits visés aux art. 8, al. 1, 10, al. 1, 17, al. 1, et 21, al. 3, de l'ordonnance du DFI du 23 novembre 2005 sur les objets et matériaux ⁶⁵ | 300–2500 |
| 3.3 | Autorisation d'un gaz propulseur pour générateurs d'aérosols | 300–3000 |
| 3.4 | Autorisation d'un jouet contenant des substances ou des préparations en quantités non offensives pour la santé de l'enfant | 300–3000 |
| 3.5 | Autorisation d'une substance visée à l'art. 2, al. 6, de l'ordonnance du DFI du 23 novembre 2005 sur les cosmétiques ⁶⁶ | 300–3000 |
| 4 | <i>Tabac et succédanés du tabac</i> Autorisation des produits visés à l'art. 3, al. 1, de l'ordonnance du 27 octobre 2004 sur le tabac ⁶⁷ | 500–5000 |

⁶⁴ RS 817.022.110

⁶⁵ RS 817.023.21

⁶⁶ RS 817.023.31

⁶⁷ RS 817.06

C. Emoluments perçus pour les examens

| | Francs |
|--|-------------------|
| <i>1</i> | |
| <i>Diplôme de chimiste des denrées alimentaires</i> | |
| Examen complémentaire | 50 par matière |
| Examen pratique | 400 |
| Examen théorique | 400 |
| Diplôme | 50 |
| <i>2</i> | |
| <i>Diplôme d'inspecteur des denrées alimentaires</i> | |
| Examen | 700 |
| Diplôme | 50 |

Abrogation et modification du droit en vigueur

I

Sont abrogés:

1. l'ordonnance du 1^{er} mars 1995 sur les denrées alimentaires⁶⁸;
2. l'arrêté fédéral du 6 juillet 1937 concernant le Manuel suisse des denrées alimentaires⁶⁹;
3. l'arrêté fédéral du 14 décembre 1964 concernant le Manuel suisse des denrées alimentaires⁷⁰;
4. l'arrêté fédéral du 29 septembre 1944 instituant une commission du Manuel des denrées alimentaires⁷¹;
5. l'ordonnance du 1^{er} mars 1995 sur les objets usuels⁷²;
6. l'ordonnance du 1^{er} mars 1995 sur l'importation, le transit et l'exportation des denrées alimentaires et des objets usuels⁷³;
7. l'ordonnance du 1^{er} mars 1995 sur les conditions minimales que doivent remplir les contrôleurs des denrées alimentaires⁷⁴;
8. l'ordonnance du 1^{er} mars 1995 concernant les émoluments perçus pour le contrôle des denrées alimentaires⁷⁵;
9. l'ordonnance du 17 avril 1991 concernant le diplôme fédéral de chimiste en denrées alimentaires⁷⁶;
10. l'ordonnance du 17 avril 1991 concernant le diplôme fédéral d'inspecteur des denrées alimentaires⁷⁷;
11. l'ordonnance du 4 juin 1984 sur le prélèvement d'échantillons de denrées alimentaires et d'objets usuels⁷⁸.

⁶⁸ [RO 1995 1491, 1996 1211, 1997 292 1145 1198 art. 24, 1998 108, 1999 303 ch. I 8 1848, 2002 573, 2003 4793 ch. I 4 4915 ch. II, 2004 457 3035 3065 ch. II 1, 2005 1057 1063 2695 ch. II 15]

⁶⁹ [RS 4 756; RO 1964 1177 art. 3]

⁷⁰ [RO 1964 1177]

⁷¹ [RS 4 757]

⁷² [RO 1995 1643, 1998 144, 2002 669, 2004 1111 ch. II, 2005 2695 ch. II 16]

⁷³ [RO 1995 1751, 2002 675, 2004 3065 ch. II 2]

⁷⁴ [RO 1995 1756]

⁷⁵ [RO 1995 1759, 2002 679, 2004 1115 4533 art. 20 al. 2]

⁷⁶ [RO 1991 1096, 1995 1765, 2002 681]

⁷⁷ [RO 1991 1104, 1995 1766]

⁷⁸ [RO 1984 679, 1995 1768]

II

Les ordonnances suivantes sont modifiées comme suit:

1. Ordonnance du 18 août 2004 sur les médicaments vétérinaires⁷⁹:

Art. 3, al. 1, let. a

...

Art. 8, al. 3, première phrase

...

Art. 9, al. 1

...

Art. 10a

...

Art. 12

...

Art. 14

...

Art. 24, al. 1

...

Art. 26, let. c

...

Art. 39, al. 1 et 3

Abrogés

⁷⁹ RS 812.212.27. Les modifications mentionnées ci-dessous sont insérées dans ladite ordonnance.

Annexe 4

...

2. Ordonnance du 18 mai 2005 sur la réduction des risques liés aux produits chimiques⁸⁰:*Annexe 1.3, ch. 2, let. b*

...

Annexe 1.7, ch. 3.1, al. 1, let. c

...

Annexe 1.8, ch. 1, al. 1, let. c

...

Annexe 1.10, ch. 3, al. 2

...

Annexe 1.13, ch. 3, al. 2

...

3. Ordonnance du 27 octobre 2004 sur le tabac⁸¹:*Art. 1*

...

Art. 6, al. 1, let. a, ch. 1 et 4

...

Art. 11, let. a

...

⁸⁰ RS **814.81**. Les modifications mentionnées ci-dessous sont insérées dans ladite ordonnance.

⁸¹ RS **817.06**. Les modifications mentionnées ci-dessous sont insérées dans ladite ordonnance.

