

Ordonnance du DFI sur les denrées alimentaires d'origine animale

Modification du 15 novembre 2006

*Le Département fédéral de l'intérieur
arrête:*

I

L'ordonnance du DFI du 23 novembre 2005 sur les denrées alimentaires d'origine animale¹ est modifiée comme suit:

Art. 1, al. 2

² Ne concerne que les textes allemand et italien.

Art. 4, al. 1, let. b, ch. 4

¹ Ne sont pas admises à la transformation en denrées alimentaires ni à la remise au consommateur les parties d'animaux suivantes:

- b. chez les volailles:
 - 4. les viscères, à l'exception du foie, du cœur et du gésier.

Titre précédant l'art. 5

Section 3 Viande hachée et préparations de viande

Art. 5, al. 4

⁴ La personne responsable garantit que la viande hachée satisfait aux exigences de l'annexe 1a.

Art. 7, al. 5

⁵ La teneur en calcium de la viande séparée mécaniquement doit être:

- a. inférieure ou égale à 0,1 % (= 100 mg par 100g ou 1000 ppm) de produit frais et
- b. déterminée par une méthode standardisée reconnue au niveau international.

¹ RS 817.022.108

Art. 8, al. 1, let. b, ch. 2^{bis} et al. 4 et 5

¹ La dénomination spécifique de la viande, des préparations de viande et des produits à base de viande doit comprendre:

b. selon la nature du produit, l'une des dénominations suivantes:

2^{bis}. «préparation de viande (ou dénomination du morceau de viande conformément à l'usage professionnel), à consommer crue» pour les préparations de viande pouvant être consommées crues (tartare, etc.);

⁴ A la place de la dénomination spécifique visée à l'al. 1, on admet les dénominations suivantes à titre de dénomination spécifique uniquement pour les produits à base de viande cités ci-après: boudin, boudin à la crème, viande séchée des Grisons, cervelas, fromage d'Italie (paysan ou deli), saucisse à rôtir de veau, gendarme, saucisse au foie, saucisse de Lyon, mortadelle, lard cru, jambon cru, salami (Milano, Nostrano, Varzi), jambon (paysan, de derrière cuit, cuit à l'os, modèle), schübli, saucisse à rôtir de porc, viande séchée du Tessin, viande séchée du Valais, saucisse de Vienne.

⁵ La mention de l'espèce animale n'est pas nécessaire dans le cas des produits à base de viande composés exclusivement à base de viande de bœuf ou de porc ainsi que dans le cas des dénominations usuelles visées à l'al. 4. Si la dénomination spécifique mentionne l'une de ces deux espèces d'animaux, la part de viande de l'espèce mentionnée doit être supérieure à 50 % de la masse de la viande incorporée dans le produit.

Art. 9, al. 4, 5, 7, 8 et 9

⁴ Pour ce qui est de la viande hachée, des préparations de viande ou des produits à base de viande à consommer cuits, et des préparations de viande contenant de la viande séparée mécaniquement, qui sont destinés à être remis au consommateur, les emballages et les conditionnements doivent porter une mention indiquant que ces produits doivent être cuits avant d'être consommés.

⁵ Les emballages et les conditionnements qui contiennent de la viande, des préparations de viande ou des produits à base de viande et qui ne sont pas destinés à être remis au consommateur doivent être datés conformément aux art. 12 et 14 de l'ordonnance du DFI du 23 novembre 2005 sur l'étiquetage et la publicité des denrées alimentaires (OEDA)². La date de durée de conservation minimale ou la date limite de consommation peuvent être remplacées:

- a. pour la viande: par la date du conditionnement;
- b. pour les préparations de viande ou les produits à base de viande: par la date de fabrication.

⁷ Les emballages et les conditionnements de viande hachée doivent porter les mentions suivantes conformément à l'annexe 1a:

- a. «pourcentage de matières grasses inférieur à ...»;
- b. «rapport tissu conjonctif sur protéines de viande inférieur à ...».

⁸ Les emballages et les conditionnements de viande selon l'art. 31, al. 2, let. b, de l'ordonnance du 23 novembre 2005³ concernant l'abattage d'animaux et le contrôle des viandes, n'ayant pas subi d'examen de recherche des trichines, doivent porter une marque conformément à l'annexe 7 lors de la remise au consommateur. Les préparations de viande et les produits à base de viande préemballés, élaborés à partir de telle viande, doivent également être marqués de la sorte.

⁹ Les emballages et les conditionnements de viande hachée et de préparations de viande à consommer cuites, ainsi que de produits à base de viande de volaille à consommer cuits, lesquels remplissent les critères microbiologiques *pour la Salmonella spp.* selon l'annexe 1 de l'ordonnance du DFI du 23 novembre 2005 sur l'hygiène⁴ et qui sont uniquement destinés à la vente sur le marché suisse, doivent porter une marque conformément à l'annexe 8 lors de la remise au consommateur.

Titre précédant l'art. 9a:

Section 7 Restrictions à l'exportation

Art. 9a

La viande, les préparations de viande et les produits à base de viande qui sont étiquetés selon l'art. 9, al. 8 et 9, ne peuvent être exportés vers les pays suivants:

- a. Etats membres de l'Union européenne et de l'Espace économique européen;
- b. Etats-Unis d'Amérique;
- c. Canada;
- d. Chili;
- e. Nouvelle-Zélande;
- f. Saint-Marin;
- g. Principauté d'Andorre.

Art. 10

La gélatine est une protéine naturelle et soluble, gélifiant ou non, obtenue par hydrolyse partielle du collagène produit à partir des peaux, tendons, nerfs et os d'animaux.

³ RS 817.190

⁴ RS 817.024.1; RO 2006 5129

Art. 11, al. 1, let. b

¹ La gélatine ne peut être produite qu'à partir des matières premières suivantes:

- b. de peaux et pelages de ruminants de rente;

Art. 12

Le collagène est un produit à base de protéines dérivé des os, des peaux, des pelages et des tendons d'animaux.

Art. 13, al. 1, let. a

¹ Le collagène destiné à être utilisé dans des denrées alimentaires ne peut être produit qu'à partir des matières premières suivantes:

- a. de peaux et de pelages de ruminants de rente;

Art. 16, al. 1, let. b, ch. 1 et 2, notes 11 et 12

¹¹ Nom d'espèce animale ou dénomination conformément à l'usage professionnel.

¹² Nom d'espèce animale ou dénomination conformément à l'usage professionnel.

Art. 19, al. 2

² Dans la dénomination spécifique des produits de la pêche, on doit indiquer en sus les ingrédients autres que le poisson qui ne sont pas usuels.

Art. 20 Indications complémentaires et emballage

¹ Les produits de la pêche traités conformément à l'art. 42 de l'ordonnance du DFI du 23 novembre 2005 sur l'hygiène⁵ doivent être accompagnés d'une attestation du fabricant indiquant le type de traitement auquel ils ont été soumis. Fait exception la remise directe au consommateur.

² Les produits de la pêche de la famille des *Gempylidae*, notamment *Ruvettus pretiosus* et *Lepidocybium flavobrunneum*, ne peuvent être mis sur le marché que conditionnés ou emballés.

³ L'étiquetage des produits de la pêche au sens de l'al. 2 doit:

- a. indiquer les méthodes de préparation et/ou de cuisson;
- b. signaler le risque lié à la présence de substances susceptibles de causer des troubles gastro-intestinaux;
- c. mentionner le nom scientifique en sus de l'appellation commune;

⁴ L'étiquetage doit comporter des informations concernant la méthode de production (capture en mer ou en eaux intérieures ou élevage). Cette exigence n'est toutefois pas applicable aux petites quantités de produits remis directement aux consommateurs soit par des pêcheurs soit par des producteurs d'aquaculture.

⁵ RS 817.024.1; RO 2006 5129

Art. 21, al. 3

³ Les produits de la pêche non transformés appartenant aux catégories d'espèces mentionnées ci-après sont considérés comme impropres à la consommation humaine lorsque l'évaluation organoleptique suscite un doute sur leur fraîcheur et que le contrôle chimique montre que les limites en azote basique volatil total (ABVT) sont dépassées:

- a. *Sebastes spp.*, *Helicolenus dactylopterus*, *Sebastichthys capensis*;
- b. espèces appartenant à la famille des *Pleuronectidae* (à l'exception du flétan: *Hippoglossus spp.*);
- c. *Salmo salar*, espèces appartenant à la famille des *Merlucciidae* et espèces appartenant à la famille des *Gadidae*.

Art. 26, al. 1

¹ Le lait est le produit de la traite complète d'une ou de plusieurs vaches régulièrement traitées.

Art. 30 Dénominations spécifiques du lait prêt à la consommation

Les dénominations spécifiques du lait prêt à la consommation sont régies par l'art. 27, al. 1.

Art. 31, let. d et e

Pour le lait prêt à la consommation, les indications requises à l'art. 2 OEDAl⁶ doivent être complétées par les mentions suivantes:

- d. par l'indication de la température de stockage pour le lait réfrigéré;
- e. par l'indication «Conserver à l'abri de la lumière» pour le lait pasteurisé et le lait pasteurisé à haute température;

Art. 32, al. 1, let. a et c

¹ Lorsque le lait cru est remis préemballé, les indications requises à l'art. 2 OEDAl⁷ doivent être complétées par les mentions suivantes:

- a. par l'indication de la température de stockage;
- c. par l'indication «Conserver à l'abri de la lumière».

Art. 34

Les produits laitiers peuvent contenir au maximum 300 g d'ingrédients non lactés par kilogramme. Les ingrédients non lactés ne doivent pas servir à remplacer fonctionnellement tout ou partie des composants du lait.

⁶ RS 817.022.21; RO 2006 4981

⁷ RS 817.022.21; RO 2006 4981

Art. 35, al. 1, let. b et c, 4 et 5

¹ Pour les produits laitiers, les indications requises à l'art. 2 OEDA⁸ doivent être complétées par les mentions suivantes:

- b. en cas de conservation sous réfrigération: l'indication de la température;
- c. *ne concerne que les versions allemande et italienne.*

⁴ Les produits laitiers fabriqués à partir de lait cru visé à l'art. 26, al. 2, et dont le processus de production ne comporte pas de traitement par la chaleur ni de traitement physique ou chimique, doivent être déclarés «au lait cru».

⁵ La mention des microorganismes spécifiques utilisés lors de la fabrication n'est admise que si leur concentration dans le produit fini est d'au moins 1 million d'unités formant colonie (UFC) par gramme.

Art. 38, al. 2, let. b et c

² Pour le fromage affiné, on distingue, selon la teneur en eau du fromage dégraissé (tefd), les catégories de consistance suivantes:

- b. à pâte dure de plus de 500 et jusqu'à 540 g/kg;
- c. à pâte mi-dure de plus de 540 et jusqu'à 650 g/kg;

Art. 39, al. 2

² Le fromage à raclette valaisan doit satisfaire aux exigences figurant dans l'annexe 3.

Art. 40, al. 4, let. b, d et f, 5 et 5bis

⁴ Les indications requises par l'art. 2 OEDA⁹ doivent être complétées par les mentions suivantes:

- b. en cas d'utilisation de babeurre, le pourcentage de babeurre en pour-cent masse;
- d. *abrogée;*
- f. par l'indication «à base de lait cru» si une partie seulement du lait utilisé pour la fabrication du fromage répond à la définition du lait cru au sens de l'art. 26, al. 2, et que le processus de fabrication ne comporte pas de traitement par la chaleur ni de traitement physique ou chimique.

⁵ L'indication «à base de lait thermisé» peut être utilisée si, le lait utilisé pour la fabrication du fromage a été chauffé en tout ou partie à une température supérieure à 40 °C et inférieure à 72 °C pendant au moins 15 secondes et qu'il présente une réaction positive au test de la phosphatase.

⁸ RS 817.022.21; RO 2006 4981

⁹ RS 817.022.21; RO 2006 4981

^{5bis} L'indication «pasteurisé» ou «à base de lait pasteurisé» peut être utilisée si, à un moment donné du processus de la fabrication, le lait ou la masse mise en œuvre pour la fabrication du fromage a subi une pasteurisation au sens de l'art. 49, al. 1, let. a, de l'ordonnance du DFI du 23 novembre 2005 sur l'hygiène¹⁰.

Art. 42, al. 1

¹ Le fromage râpé et les mélanges de fromage pour la fondue, la quiche au fromage et autres produits similaires ne peuvent contenir que du fromage.

Art. 45, al. 8, let. b

⁸ La composition doit satisfaire aux exigences suivantes:

- b. si la dénomination spécifique comprend une indication de provenance, le mélange utilisé pour la fonte doit contenir au moins 750 g par kilogramme de la variété citée. Le reste du fromage doit être comparable;

Art. 49 Etiquetage

Les dénominations spécifiques de la crème doivent être conformes à l'art. 48, al. 3. Elles s'appliquent par analogie à la crème acidulée.

Art. 50, al. 2

² Les matières grasses laitières à tartiner (y compris le beurre trois-quarts gras et le beurre demi-gras) sont des produits se présentant sous la forme d'une émulsion solide et malléable, principalement de type eau dans de la matière grasse, dérivés exclusivement du lait ou de certains produits laitiers dont la matière grasse est la partie valorisante essentielle; d'autres substances nécessaires à leur fabrication peuvent être ajoutées, pour autant qu'elles ne servent pas à remplacer tout ou partie des composants du lait.

Art. 53, al. 1, let. a

¹ Les dénominations spécifiques suivantes doivent être utilisées:

- a. «beurre», «beurre trois-quarts gras», «beurre demi-gras», «beurre salé», «préparations à base de beurre» et «matière grasse laitière à tartiner», selon la teneur en matière grasse visée à l'art. 52, al. 1;

Art. 59, al. 4

⁴ Le petit-lait déminéralisé est du petit-lait dont tout ou partie des sels minéraux ont été soustraits par des procédés appropriés.

¹⁰ RS 817.024.1; RO 2006 5129

Titre précédant l'art. 61

Section 8 Fromage de petit-lait

Art. 61 Définition et exigences

¹ Le fromage de petit-lait est un produit obtenu:

- a. à partir de petit-lait entier ou écrémé, par précipitation acide à chaud (coagulation), avec addition éventuelle de lait écrémé ou de babeurre, ou
- b. par évaporation (concentration, etc.) et par moulage du petit-lait ou d'un mélange de petit-lait et de lait, de crème ou d'autres sous-produits du lait.

² Le prélèvement de liquide avant la précipitation acide du lait est admis.

³ Le fromage de petit-lait obtenu par concentration peut être additionné de sucre.

⁴ Le fromage de petit-lait obtenu par coagulation doit présenter les caractéristiques de composition suivantes:

- a. la teneur en protéines du petit-lait par rapport à l'ensemble des protéines du produit fini doit être égale ou supérieure à 510 g par kilogramme;
- b. la teneur en matière sèche doit être égale ou supérieure à 200 g par kilogramme de produit fini;
- c. il doit contenir au minimum 150 g de matière grasse par kilogramme de matière sèche; le fromage de petit-lait maigre doit contenir au maximum 150 g de matière grasse par kilogramme de matière sèche.

⁵ Le fromage de petit-lait non affiné est consommable immédiatement après sa fabrication, le fromage de petit-lait affiné et le fromage de petit-lait maigre affiné ne sont consommables qu'après un temps de maturation déterminé.

⁶ Sont admis, pour le fromage de petit-lait obtenu par coagulation, les auxiliaires technologiques suivants:

- a. l'acide lactique (p. ex. l'azi);
- b. l'acide citrique;
- c. l'acide acétique;
- d. toute autre substance coagulante inoffensive pour la santé.

⁷ Sont admis pour conférer une certaine sapidité:

- a. le sel comestible;
- b. les épices et les herbes aromatiques, ainsi que leurs extraits;
- c. le fumage.

Art. 61a Dénomination spécifique

Le fromage de petit-lait obtenu par coagulation peut être dénommé «sérac» ou «ricotta».

Art. 67, al. 1

¹ Les dispositions des chap. 7 et 8 s'appliquent par analogie aux laits provenant d'autres mammifères que la vache et aux produits laitiers qui en sont dérivés. Font exception les dispositions relatives au traitement par la chaleur lorsqu'il s'agit de lait ne devant pas subir de traitement par la chaleur pour des raisons techniques (par ex. le lait de jument).

Art. 70 Titre, al. 3, phrase introductive et let. b

Oeufs avec défauts

³ Lors du contrôle visuel d'un lot d'œufs destinés à être remis au consommateur, le taux d'œufs avec défauts ne doit pas excéder 7 %, dont au plus:

- b. 1 % d'œufs portant des taches de chair ou de sang.

Art. 72, al. 1

¹ Sur les emballages de vente au détail, les indications requises à l'art. 2 OEDA¹¹ doivent être complétées par les mentions suivantes:

- a. par une mention telle que «à vendre jusqu'au ...¹²»;
- b. par la température de conservation, si le produit est remis au consommateur à l'état réfrigéré;
- c. par le nombre d'œufs et le poids net ou le nombre d'œufs et le poids minimum par oeuf en grammes.

Art. 73, let. b

Ne concerne que les textes allemand et italien.

II

¹ La présente ordonnance est complétée par les annexes 1a, 7 et 8 ci-jointes.

² L'annexe 2 est abrogée.

³ L'annexe 3 est modifiée conformément au texte ci-joint.

III

Les denrées alimentaires concernées par les modifications visées aux ch. I et II peuvent encore être importées, fabriquées et déclarées selon l'ancien droit jusqu'au 31 décembre 2007. Elles peuvent encore être remises aux consommateurs jusqu'à épuisement des stocks.

¹¹ RS 817.022.21; RO 2006 4981

¹² Complétée par l'indication du 21^e jour après la date de ponte

IV

La présente modification entre en vigueur le 1^{er} janvier 2007.

15 novembre 2006

Département fédéral de l'intérieur:

Pascal Couchepin

Annexe 1a
(art. 5, al. 4 et 9, al. 7)

Critères de composition pour la viande hachée

	Teneur en matières grasses (%)	Rapport tissu conjonctif ¹ sur protéines de viande ² (%)
viandes hachées maigres	≤ 7	≤ 12
pur boeuf haché	≤ 20	≤ 15
viandes hachées contenant de la viande de porc	≤ 30	≤ 18
viandes hachées d'autres espèces	≤ 25	≤ 15
¹	La teneur en collagène équivaut à 8 fois la teneur en hydroxyproline.	
²	La teneur en protéines de viande équivaut à 6,25 fois la teneur en azote total.	

Annexe 3
(art. 39, al. 2)

Exigences relatives aux fromages avec appellation d'origine

2. Fromage à raclette valaisan

a. Appellation d'origine

en français: Fromage à raclette valaisan

en allemand: Walliser Raclettekäse

en italien: Formaggio vallesano da raclette

Le fromage à raclette valaisan doit porter, incrustée dans la croûte, l'une des appellations d'origine suivantes:

Anniviers	Isérables
Arbey	L'Alé
Arbignon	Larzey
Arolla	Le Coeur
Arpalles	Le Tronc
Arpille	Les Planches
Ausserberg	Lettaz
Bagnes	Lötschental
Bagnes-Chaux	Marais
B-Nendaz (Basse-Nendaz)	Merdechon
Bavon	Miège
Binn	Moiry
Binneralp	Mollens
Boveresse	Orsières
Chamoson	Ovronnaz
Champéry	Spittelmaten
Champoussin	Sapinhaut
Chandonne	Savièse
Conthey	Saxon
Corbyre	Sembracher
Creux du Mât	Serin-Ayent
Dixence	Simplon
Drône	Sion
Er de Lens	Tanay
Evolène	Tracuit
Fey	Tsan
Forclaz	Valais
Fouly	Verbier
Frid	Vex
Gomser	Vissoie
Haudères	Wallis
Heida	Wasmer
Illiez	

b. Région de fabrication

Les régions mentionnées à la let. a.

c. Mode de fabrication et traitement

Le fromage à raclette valaisan est fabriqué avec du lait cru, soumis à l'action de cultures de bactéries lactiques et de la présure. Le caillé chauffé à 35 °C au minimum est pressé. Le grain n'est pas lavé. Pour obtenir la formation de morge sur la croûte, le fromage est traité régulièrement avec du *Brevibacterium linens* et de l'eau salée pendant la maturation.

d. Additifs

Néant.

e. Maturation

Le fromage à raclette valaisan est prêt à la consommation au plus tôt au bout de 90 jours.

f. Description

Forme et aspect:	meule à croûte de couleur rouge-brun, enduite de morge
Hauteur:	6 à 7 cm
Diamètre:	30 à 42 cm
Poids:	5 à 7 kg
Ouverture:	en majorité de 2 à 3 mm de diamètre, ronde, plutôt rare, régulièrement répartie
Pâte:	se prêtant à la coupe et à la fonte, de couleur ivoire à jaune pâle
Saveur:	douce, plus aromatique au fur et à mesure de la maturation

g. Composition

Teneur en matière grasse:	– au minimum 50 % en poids de matière grasse dans l'extrait sec (MG/ES) – au minimum 29 % en poids de matière grasse dans le fromage
Consistance:	– demi-dure: teneur en eau du fromage dégraissé 55 à 62 % en poids (tefd) – au maximum 42,5 % en poids, c'est-à-dire au minimum 57,5 % en poids d'extrait sec dans le fromage

Annexe 7
(art. 9, al. 8)

Marquage de la viande n'ayant pas subi d'examen de recherche des trichines

Une marque de format carré, portant la mention «seulement CH», doit être apposée sur la viande n'ayant pas subi d'examen de recherche des trichines.

Annexe 8
(art. 9, al. 9)

**Marquage de la viande hachée et des préparations
de viande à consommer cuites, ainsi que des produits
à base de viande de volaille à consommer cuits**

Une marque de format carré, portant la mention «seulement CH», doit être apposée sur la viande hachée et les préparations de viande à consommer cuites, ainsi que sur les produits à base de viande de volaille à consommer cuits, destinés à la vente sur le marché suisse.

