

# Ordonnance du DFI sur les denrées alimentaires d'origine animale (ODAIAn)

817.022.108

du 16 décembre 2016 (Etat le 26 février 2019)

---

*Le Département fédéral de l'intérieur (DFI),*

vu les art. 9, 10, al. 4, let. a, 14, al. 1, et 36, al. 3 et 4, de l'ordonnance du 16 décembre 2016 sur les denrées alimentaires et les objets usuels<sup>1</sup> (ODAIous),  
*arrête:*

## Chapitre 1 Objet, champ d'application et espèces animales admises

### Art. 1 Objet et champ d'application

<sup>1</sup> La présente ordonnance spécifie les denrées alimentaires d'origine animale, notamment:

- a. la viande et les produits dérivés;
- b. la gélatine et le collagène;
- c. les produits d'origine animale très transformés;
- d. les produits de la pêche;
- e. les escargots et les cuisses de grenouille;
- f. les huiles et graisses comestibles d'origine animale et leurs dérivés;
- g. le lait et les produits laitiers;
- h. le colostrum et les produits à base de colostrum;
- i. les œufs et les ovoproduits;
- j. le miel, la gelée royale et le pollen.

<sup>2</sup> Elle fixe les exigences imposées aux denrées alimentaires mentionnées à l'al. 1 et réglemente leurs modalités d'étiquetage spécifiques.

<sup>3</sup> Sont également réputés denrées alimentaires d'origine animale certains mollusques bivalves vivants, les échinodermes vivants, les tuniciers vivants et les gastéropodes marins vivants destinés à la consommation humaine ainsi que les autres animaux destinés à être préparés en vue d'être remis vivants au consommateur.

RO 2017 973

<sup>1</sup> RS 817.02

**Art. 2** Espèces animales admises

Seules sont admises pour la production de denrées alimentaires les espèces animales suivantes:

- a. les ongulés domestiques des familles zoologiques des bovidés (*Bovidae*), des cervidés (*Cervidae*), des camélidés (*Camelidae*), des suidés (*Suidae*) et des équidés (*Equidae*);
- b. les lapins domestiques;
- c. le gibier: mammifères terrestres et oiseaux vivant à l'état sauvage ou élevés en enclos; ne sont pas autorisés pour la production de denrées alimentaires:
  1. les carnivores (*Carnivora*), à l'exception des ours,
  2. les singes et lémuriers (*Primates*),
  3. les rongeurs (*Rodentia*), à l'exception des marmottes et des ragondins;
- d. les volailles domestiques: poules, dindes, pintades, oies, canards, pigeons et cailles d'élevage;
- e. les ratites, notamment les autruches;
- f. les reptiles d'élevage;
- g. les échinodermes;
- h. les tuniciers;
- i. les cyclostomes;
- j. les crustacés;
- k. les mollusques;
- l. les poissons, à l'exception des poissons venimeux appartenant aux familles des poissons-ballons (*Tetraodontidae*), des poissons-lunes (*Molidae*), des poissons porcs-épics (*Diodontidae*) et des compères (*Canthigasteridae*);
- m. les grenouilles (*Rana spp.*).

**Chapitre 2**  
**Exigences relatives aux denrées alimentaires d'origine animale congelées****Art. 3**

<sup>1</sup> Dans le cas des denrées alimentaires d'origine animale congelées, jusqu'au stade auquel une denrée alimentaire est étiquetée conformément à l'ordonnance du DFI du 16 décembre 2016 concernant l'information sur les denrées alimentaires (OIDA)<sup>2</sup>, la personne responsable d'un établissement fournisseur du secteur alimentaire doit s'assurer que les informations suivantes sont mises à la disposition de l'établisse-

<sup>2</sup> RS 817.022.16

ment du secteur alimentaire auquel la denrée alimentaire est livrée et, sur demande, de l'autorité compétente:

- a. la date d'abattage dans le cas des carcasses entières, des demi-carcasses et des quartiers de carcasses;
- b. la date de mise à mort dans le cas du gibier sauvage;
- c. la date de récolte ou de capture, dans le cas des produits de la pêche;
- d. la date de transformation, découpe, hachage ou préparation, pour toute autre denrée alimentaire d'origine animale;
- e. la date de congélation, si elle est différente de celle visée aux let. a à d.

<sup>2</sup> Lorsqu'une denrée alimentaire est fabriquée à partir de matières premières ayant des dates différentes selon les let. a à e, les dates les plus anciennes doivent être tenues à disposition.

<sup>3</sup> Le choix de la forme sous laquelle les informations doivent être tenues à disposition relève du fournisseur.

## Chapitre 3 Viandes

### Section 1 Définitions

#### Art. 4

<sup>1</sup> Par *viande*, on entend toutes les parties comestibles du corps d'animaux appartenant aux espèces énumérées à l'art. 2, let. a à f.

<sup>2</sup> Par *viande fraîche*, on entend la viande n'ayant subi aucun traitement de conservation autre que la réfrigération, la congélation ou la surgélation, y compris les viandes conditionnées sous vide ou emballées sous atmosphère contrôlée.

<sup>3</sup> Par *viande hachée*, on entend la viande désossée, réduite en morceaux par hachage et contenant moins de 1 % de sel.

<sup>4</sup> Par *viande séparée mécaniquement*, on entend le produit obtenu par l'enlèvement de la viande des os couverts de chair après le désossage ou des carcasses de volailles, à l'aide de moyens mécaniques entraînant la destruction ou la modification de la structure fibreuse des muscles.

<sup>5</sup> Par *préparation de viande*, on entend les viandes fraîches, y compris les viandes qui ont été réduites en fragments, auxquelles ont été ajoutés des denrées alimentaires, des condiments ou des additifs ou qui ont subi une transformation insuffisante pour modifier à cœur la structure fibreuse des muscles et ainsi faire disparaître les caractéristiques de la viande fraîche. La viande hachée est assimilée aux préparations de viande lorsqu'elle contient 1 % de sel et plus.

<sup>6</sup> Par *produits à base de viande*, on entend les produits transformés résultant de la transformation de viandes ou de la transformation de produits ainsi transformés, de sorte que la surface de coupe à cœur permet de constater la disparition des caractéristiques de la viande fraîche.

<sup>7</sup> Les *muscles squelettiques des mammifères et des oiseaux* comprennent les muscles rattachés aux os, y compris les tissus adipeux et les tissus conjonctifs qui y adhèrent ou s'y déposent. Le diaphragme et les masséters comptent parmi les muscles squelettiques. Le cœur, la langue et les muscles de la tête (sauf les masséters), les articulations carpiennes et tarsiennes ainsi que la queue n'en font pas partie.

<sup>8</sup> Par *viscères*, on entend les organes des cavités thoracique, abdominale et pelvienne.

<sup>9</sup> Les dispositions sur la viande s'appliquent par analogie au sang des animaux appartenant aux espèces animales visées à l'art. 2, let. a à f.

## **Section 2 Parties d'animaux impropres à la consommation**

### **Art. 5**

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

- a. chez les mammifères:
  1. l'appareil urinaire et génital, à l'exception des reins, de la vessie et des testicules,
  2. le larynx, les amygdales, la trachée et les bronches extralobulaires,
  3. les yeux et les paupières,
  4. les conduits auditifs externes,
  5. les tissus cornéens et les poils;
- b. chez les volailles:
  1. la tête, à l'exception de la crête, des oreillons, des barbillons et de la caroncule,
  2. l'œsophage,
  3. le jabot,
  4. les viscères, à l'exception du foie, du cœur et du gésier,
  5. les organes de l'appareil génital,
  6. les plumes.

## **Section 3 Viande hachée et préparations de viande**

### **Art. 6**

<sup>1</sup> La viande hachée et les préparations de viande doivent être fabriquées exclusivement à partir de viande fraîche composée de la musculature squelettique, y compris des tissus adipeux qui y adhèrent.

<sup>2</sup> Sont exclues les parties suivantes:

- a. la viande séparée mécaniquement;

- b. les chutes de découpe provenant de la découpe ou du parage; font exception à cette règle les pièces entières de viande.
- c. la viande contenant des fragments d'os ou de peau;
- d. la viande de la tête à l'exclusion des masséters;
- e. les parties non musculaires de la *Linea alba*;
- f. les parties carpiennes et tarsiennes;
- g. les chutes de viande raclée sur les os;
- h. les muscles du diaphragme, à moins que les séreuses n'aient été enlevées.

<sup>3</sup> Les préparations de viande dont il est évident qu'elles ne peuvent être consommées qu'après avoir subi un traitement à chaud peuvent également être fabriquées à partir:

- a. de viande hachée ou morcelée, constituée de chutes de découpe ou de parage;
- b. de viande de porc ou de volaille séparée mécaniquement.

<sup>4</sup> La personne responsable garantit que la viande hachée satisfait aux exigences de l'annexe 1.

#### **Section 4 Estomacs, vessies et boyaux traités**

##### **Art. 7**

Les estomacs, les vessies et les boyaux ne peuvent être utilisés que:

- a. s'ils proviennent d'animaux ayant été abattus dans un abattoir autorisé et déclarés propres à la consommation à l'issue du contrôle des viandes;
- b. s'ils ont été salés, blanchis ou séchés, et si des mesures efficaces ont ensuite été prises pour éviter la recontamination.

#### **Section 5 Viande séparée mécaniquement**

##### **Art. 8**

<sup>1</sup> La viande séparée mécaniquement doit être exclusivement obtenue à partir de viande selon l'art. 4, al. 1.

<sup>2</sup> Sont exclues les parties suivantes:

- a. l'os de la tête, les pieds, la queue, le fémur, le tibia, le péroné, l'humérus, le radius et le cubitus;
- b. l'os des espèces bovine, ovine et caprine;
- c. les pattes, la peau du cou et la tête des volailles.

<sup>3</sup> Les art. 179d, al. 5, et 180c, al. 5, de l'ordonnance du 27 juin 1995 sur les épizooties (OFE)<sup>3</sup> sont réservés.

<sup>4</sup> La teneur en calcium de la viande séparée mécaniquement doit être:

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

## Section 6 Étiquetage

### Art. 9 Dénomination spécifique

<sup>1</sup> La dénomination spécifique de la viande, des préparations de viande et des produits à base de viande comprend:

- a. la mention de l'espèce animale dont provient la viande;
- b. selon la nature du produit, l'une des dénominations suivantes:
  1. «viande» ou dénomination du morceau de viande conformément à l'usage professionnel,
  2. «préparation de viande» ou dénomination du morceau de viande conformément à l'usage professionnel, précédée du terme «préparation de»,
  3. «produit à base de viande» ou dénomination du morceau de viande conformément à l'usage professionnel, précédée du terme «produit à base de».

<sup>2</sup> Si un produit ne peut être classé dans l'un des groupes de produits mentionnés à l'al. 1, let. b, on indique à défaut la technologie de fabrication ou la nature du traitement.

<sup>3</sup> Dans la dénomination spécifique des préparations de viande et des produits à base de viande, on indique les ingrédients non carnés qui ne sont pas usuels.

<sup>4</sup> À la place de la dénomination spécifique visée à l'al. 1, on admet les dénominations suivantes pour les produits à base de viande et les préparations de viande cités ci-après: boudin, boudin à la crème, viande 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.<sup>4</sup>

<sup>5</sup> La mention de l'espèce animale n'est pas nécessaire dans le cas des produits à base de viande et des préparations de viande composés exclusivement 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

<sup>3</sup> RS 916.401

<sup>4</sup> Erratum du 26 fév. 2019 (RO 2019 761).

viande de l'espèce mentionnée doit être supérieure à 50 % de la masse de la viande incorporée dans le produit.

#### **Art. 10** Indications complémentaires

<sup>1</sup> Les ingrédients carnés des préparations de viande et des produits à base de viande doivent être indiqués comme suit dans la liste des ingrédients:

- a. muscles squelettiques: «viande de (espèce animale)»; lorsque les limites maximales fixées à l'annexe 2 pour la teneur en tissus adipeux et en tissus conjonctifs sont dépassées et que tous les autres critères visés à l'art. 4, al. 7, sont respectés, la teneur en viande musculaire doit être ajustée à la baisse et la liste des ingrédients doit mentionner la présence de tissus adipeux ou de tissus conjonctifs;
- b. viscères (organes): «(espèce animale)-(indication de l'organe)»;
- c. tissu adipeux: «tissu adipeux de (espèce animale)»;
- d. lard, couenne, sang et plasma peuvent être déclarés sans la mention de l'espèce animale;
- e. viande séparée mécaniquement: «viande de (espèce animale) séparée mécaniquement»;
- f. peau: «peau de (espèce animale)»;

<sup>2</sup> Les estomacs, les vessies et les boyaux traités doivent être déclarés avec la mention de l'espèce animale dont ils sont issus.

<sup>3</sup> Les boyaux à saucisse doivent être indiqués dans la liste des ingrédients comme suit:

- a. pour les boyaux naturels ou artificiels impropres à la consommation: «enveloppe non consommable»;
- b. pour les boyaux colorés ou traités dans une masse d'immersion: «enveloppe colorée».

<sup>4</sup> Les emballages et les conditionnements des denrées alimentaires ci-après doivent porter une mention indiquant que ces produits doivent être cuits complètement avant d'être consommés:

- a. la viande hachée et les préparations à base de viande destinées à être consommées cuites;
- b. les produits à base de viande de volaille destinés à être consommés cuits;
- c. la viande de volaille ou de cheval hachée;
- d. les préparations de viande contenant de la viande séparée mécaniquement.

<sup>5</sup> 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 à l'art. 13 OIDA<sup>5</sup>. La date

<sup>5</sup> RS 817.022.16

de durabilité minimale ou la date limite de consommation peuvent être remplacées par la date de conditionnement pour la viande.

<sup>6</sup> S'agissant de viande et de produits à base de viande, le fumage, l'assaisonnement, la marinade et l'enrobage avec de la chapelure ne sont pas considérés comme un traitement suffisant ou une transformation suffisante au sens de l'art. 15, al. 3, OI-DAI.

<sup>7</sup> Les emballages et les conditionnements de viande hachée doivent porter en plus les mentions suivantes selon l'annexe 1:

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

<sup>8</sup> Des mesures appropriées doivent permettre de garantir que la viande de porcs domestiques au sens de l'art. 31, al. 2, let. b, de l'ordonnance du 23 novembre 2005 concernant l'abattage d'animaux et le contrôle des viandes<sup>6</sup>, n'ayant pas subi d'examen de recherche des trichines, ainsi que les préparations de viande ou les produits à base de viande qui en sont issus sont uniquement destinés au marché suisse. Lors de la remise au consommateur, leurs emballages et conditionnements doivent être munis d'une marque de forme carrée sur laquelle figure la mention «seulement CH». Les produits à base de viande disponibles à la vente en libre-service doivent être marqués de la sorte.

<sup>9</sup> Une mention relative à l'hygiène ou une référence claire à celle-ci doit être apposée sur les emballages et les conditionnements de la viande de volaille fraîche et des préparations à base de viande de volaille dans le même champ de vision que la dénomination spécifique. Elle doit préciser:

- a. les règles d'hygiène que les consommateurs doivent respecter lors de la préparation de la viande de volaille fraîche destinée aux ménages;
- b. que les produits doivent être cuits complètement avant d'être consommés.

<sup>10</sup> Les préparations de viande ou les produits à base de viande qui sont fabriqués avec l'adjonction de l'enzyme transglutaminase doivent porter la mention «Ne convient pas aux personnes atteintes de la cœliaquie». Cela ne vaut que pour les produits qui n'ont pas subi de traitement par la chaleur et qui, conformément à l'usage prévu, n'ont pas besoin d'être chauffés avant consommation.

<sup>6</sup> [RO 2005 5493, 2006 4807 4809, 2007 561 annexe 2 ch. 2 2711 II 1, 2008 5169, 2011 2699 annexe 8 ch. II 2 5453 annexe 2 ch. II 2 5803 annexe 2 ch. II 4, 2013 3041 I 8, 2014 1691 annexe 3 ch. II 6 5201 annexe ch. II 3, RO 2017 411 art. 62 al. 1].  
Voir aujourd'hui: O du 16 déc. 2016 (RS 817.190).



## Chapitre 4 Produits transformés à base de viande

### Art. 11 Gélatine et collagène

<sup>1</sup> La *gélatine* est une protéine naturelle soluble, gélifiante ou non, obtenue par hydrolyse partielle du collagène produit à partir des peaux, pelages, tendons, nerfs et os d'animaux.

<sup>2</sup> Le *collagène* est un produit à base de protéines dérivé des os, des peaux, des pelages et des tendons d'animaux.

### Art. 12 Exigences

<sup>1</sup> La gélatine et le collagène destinés à être utilisés dans des denrées alimentaires ne peuvent être produits qu'à partir des matières premières suivantes:

- a. os, qui ne sont pas considérés comme du matériel à risque spécifié selon l'art. 179d, al. 1, OFE<sup>7</sup>;
- b. peaux et pelages de ruminants de rente;
- c. peaux de porc;
- d. peaux de volaille;
- e. ligaments et de tendons;
- f. peaux et pelages de gibier sauvage;
- g. peaux et arêtes de poisson.

<sup>2</sup> L'utilisation des peaux et du pelage, qui ne sont pas destinés à être utilisés comme denrées alimentaires ou qui ont fait l'objet d'une opération de tannage, est interdite.

<sup>3</sup> Les matières premières énumérées à l'al. 1, let. a à e, doivent provenir d'animaux ayant été abattus dans un abattoir autorisé et déclarés propres à la consommation à l'issue du contrôle des viandes.

<sup>4</sup> Les matières premières énumérées à l'al. 1, let. f, doivent provenir d'animaux sauvages déclarés propres à la consommation.

<sup>5</sup> La gélatine alimentaire doit présenter une teneur en protéines égale ou supérieure à 84 % masse.

### Art. 13 Étiquetage

<sup>1</sup> Les conditionnements et les emballages de gélatine doivent porter la mention «Gélatine alimentaire» et la date de durabilité minimale.

<sup>2</sup> Les conditionnements et les emballages contenant du collagène destiné à la consommation doivent porter la mention «Collagène propre à la consommation humaine» et la date de fabrication.

<sup>7</sup> RS 916.401

## Chapitre 5 Produits d'origine animale très transformés

### Art. 14

<sup>1</sup> Les produits d'origine animale très transformés sont:

- a. le sulfate de chondroïtine, l'acide hyaluronique et d'autres produits à base de cartilage hydrolysé;
- b. le chitosane;
- c. la glucosamine;
- d. la présure;
- e. l'ichtyocolle;
- f. les acides aminés autorisés en tant qu'additifs alimentaires selon l'ordonnance du DFI du 25 novembre 2013 sur les additifs (OAdd)<sup>8</sup>.

<sup>2</sup> Les matières premières destinées à la fabrication de produits d'origine animale très transformés doivent provenir:

- a. d'animaux, y compris leurs plumes, ayant été abattus dans un abattoir autorisé et soumis à un contrôle avant l'abattage, et dont les carcasses ont été déclarées propres à la consommation à l'issue du contrôle des viandes, ou
- b. de produits de la pêche conformes aux exigences du chap. 5, section 6, de l'ordonnance du DFI du 16 décembre 2016 sur l'hygiène (OHyg)<sup>9</sup>.

<sup>3</sup> Le cheveu humain ne peut pas être utilisé pour la production d'acides aminés.

## Chapitre 6

### Mollusques bivalves vivants, échinodermes vivants, tuniciers vivants et gastéropodes marins vivants

#### Art. 15 Mollusques bivalves vivants

<sup>1</sup> Les *mollusques bivalves* sont des *mollusques lamellibranches* qui se nourrissent, par filtration de l'eau, de petits organismes vivants.

<sup>2</sup> Les mollusques bivalves vivants doivent posséder les caractéristiques de fraîcheur et de viabilité suivantes:

- a. absence de souillure sur la coquille;
- b. réponse adéquate à la percussion;
- c. quantité normale de liquide intervalvaire.

<sup>3</sup> Les colis unitaires de mollusques bivalves vivants destinés au consommateur doivent être fermés jusqu'à leur remise au consommateur.

<sup>8</sup> RS 817.022.31

<sup>9</sup> RS 817.024.1

<sup>4</sup> Les huîtres doivent être conditionnées ou emballées valve creuse en dessous.

#### **Art. 16** Étiquetage

<sup>1</sup> Les mollusques bivalves vivants, les échinodermes vivants, les tuniciers vivants et les gastéropodes marins vivants doivent porter une étiquette et une marque d'identification indélébiles. L'étiquette doit mentionner, outre la marque d'identification, les indications suivantes:

- a. l'espèce animale, en donnant son nom commun et son nom scientifique;
- b. la date du conditionnement, se composant au moins du jour et du mois.

<sup>2</sup> La date de durabilité minimale peut être remplacée par la mention «Ces animaux doivent être vivants au moment de l'achat».

<sup>3</sup> Les établissements de commerce de détail doivent conserver les étiquettes fixées aux emballages et conditionnements de mollusques bivalves vivants qui ne sont pas conditionnés en colis unitaires remis directement au consommateur pendant au moins 60 jours après le fractionnement du contenu du lot.

## **Chapitre 7 Produits de la pêche**

#### **Art. 17** Définitions

<sup>1</sup> Par *produits de la pêche*, on entend:

- a. tous les animaux marins ou d'eau douce sauvages ou d'élevage; en sont exclus les mollusques bivalves vivants, les échinodermes vivants, les tuniciers vivants et les gastéropodes marins vivants, tous les mammifères marins, les reptiles d'élevage et les grenouilles;
- b. toutes les formes et les parties comestibles de ces animaux et tous les produits comestibles qui en sont dérivés.

<sup>2</sup> Par *produit frais de la pêche*, on entend tout produit de la pêche non transformé, entier ou préparé, y compris les produits conditionnés sous vide ou sous atmosphère contrôlée. Les produits frais de la pêche doivent être conservés sans aucun autre traitement que la réfrigération.

<sup>3</sup> Par *produit préparé de la pêche*, on entend tout produit de la pêche non transformé qui a subi une opération modifiant son intégrité anatomique, telle que l'éviscération, l'étêtage, le tranchage, le filetage ou le hachage.

<sup>4</sup> Par *produit transformé de la pêche*, on entend tout produit résultant du traitement de produits de la pêche ou de la transformation de produits ainsi traités.

#### **Art. 18** Dénomination spécifique

<sup>1</sup> La dénomination spécifique des produits de la pêche doit comprendre:

- a. la mention de l'espèce animale, en donnant son nom commun et son nom scientifique;

- b. la dénomination «produit de la pêche» ou une dénomination conforme à l'usage professionnel.

<sup>2</sup> 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. 19** Indications complémentaires et emballage

<sup>1</sup> L'étiquetage des produits de la pêche doit comporter les indications suivantes en plus des indications requises prévues à l'art. 3 OIDA<sup>10</sup>:

- a. la méthode de production, notamment par les intitulés suivants: «... pêché ...» ou «... pêché en eaux douces ...» ou «... élevé ...»;
- b. la catégorie d'engin de pêche utilisé pour la capture, selon l'annexe 3.

<sup>2</sup> L'al. 1 ne s'applique pas aux petites quantités de produits de la pêche remis soit par des pêcheurs, soit par des producteurs d'aquacultures pour consommation directe.

<sup>3</sup> La dénomination spécifique et les informations sur la méthode de production et la catégorie d'engin de pêche utilisé pour la capture doivent être données à chaque étape de la chaîne alimentaire.

<sup>4</sup> Les produits de la pêche traités conformément à l'art. 42 OHyg<sup>11</sup> doivent être accompagnés, lors de leur mise sur le marché, d'une attestation du fabricant indiquant le type de traitement auquel ils ont été soumis. La remise directe au consommateur fait exception.

<sup>5</sup> Contrairement aux dispositions visées à l'annexe 2, partie A, ch. 2, OIDA, la dénomination spécifique ne doit pas être complétée par la mention «décongelé» pour les produits de la pêche suivants:

- a. produits surgelés à des fins de sécurité sanitaire selon l'art. 42 OHyg;
- b. produits décongelés avant le processus de fumage, salage, cuisson, saumurage, séchage ou une combinaison de l'un de ces processus.

<sup>6</sup> Les produits de la pêche frais, préparés, surgelés ou transformés issus de la famille des *Gempylidae*, notamment *Ruvettus pretiosus* et *Lepidocybium flavobrunneum*, ne peuvent être mis sur le marché que conditionnés ou emballés. L'étiquette de ces produits de la pêche doit:

- a. indiquer la méthode de préparation ou la méthode de cuisson;
- b. signaler la présence possible dans les produits de substances susceptibles de causer des troubles gastro-intestinaux;
- c. mentionner le nom scientifique en sus de la dénomination spécifique.

<sup>7</sup> Les produits de la pêche qui sont fabriqués avec l'adjonction de l'enzyme transglutaminase doivent porter la mention «Ne convient pas aux personnes atteintes de la cœliaquie». Cela ne vaut que pour les produits qui n'ont pas subi de traitement par la

<sup>10</sup> RS 817.022.16

<sup>11</sup> RS 817.024.1

chaleur et qui, conformément à l'usage prévu, n'ont pas besoin d'être chauffés avant consommation.

#### **Art. 20** Restrictions

<sup>1</sup> Les produits de la pêche contenant des biotoxines telles que la ciguatoxine ou les toxines paralysantes des muscles ne doivent pas être mis sur le marché.

<sup>2</sup> Font exception les produits de la pêche dérivés de mollusques bivalves, d'échinodermes, de tuniciers et de gastéropodes marins, qui ont été produits conformément à l'annexe III, section VII du règlement (CE) n° 853/2004<sup>12</sup> et qui satisfont aux exigences de l'annexe III, section VII, chap. V, ch. 2, du règlement (CE) n° 853/2004.

<sup>3</sup> 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 suivantes en azote basique volatil total (ABVT) sont dépassées:

- a. 25 mg d'azote / 100 g de chair de poisson des espèces *Sebastes* spp., *Helicolenus dactylopterus* et *Sebastichthys capensis*;
- b. 30 mg d'azote / 100 g de chair de poisson des espèces de la famille des *Pleuronectidae*, à l'exception du flétan (*Hippoglossus* spp.);
- c. 35 mg d'azote / 100 g de chair de poisson de l'espèce *Salmo salar*, ainsi que des espèces de la famille des *Merlucciidae* et de la famille des *Gadidae*.

## **Chapitre 8 Escargots et cuisses de grenouille**

#### **Art. 21** Espèces d'escargots admises

Sont admis comme des denrées alimentaires les gastéropodes terrestres des espèces suivantes:

- a. *Helix pomatia* Linné;
- b. *Helix aspersa* Müller;
- c. *Helix lucorum*;
- d. famille des achatinidés.

#### **Art. 22** Cuisses de grenouille

<sup>1</sup> Par *cuisses de grenouille*, on entend les parties postérieures du corps des espèces *Rana* (famille des *Ranidae*).

<sup>12</sup> Règlement (CE) n° 853/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale, JO L 139 du 30.04.2004, p. 55, modifié en dernier lieu par le règlement (UE) 2016/355, JO L 67 du 12. 3.2016, p. 22.

<sup>2</sup> Elles doivent être sectionnées transversalement en arrière des membres antérieurs, éviscérées et dépouillées.

**Art. 23** Dénomination spécifique

La dénomination spécifique des escargots et des cuisses de grenouille doit comprendre la mention de l'espèce animale.

**Art. 24** Contrôles

<sup>1</sup> Les escargots et les grenouilles doivent faire l'objet d'un examen organoleptique par sondage.

<sup>2</sup> Si cet examen met en évidence un danger possible, les escargots et les grenouilles ne doivent pas servir à la consommation humaine.

## Chapitre 9

### Huiles et graisses comestibles d'origine animale et leurs dérivés

#### Section 1 Huiles comestibles d'origine animale

**Art. 25** Définition

Les *huiles comestibles d'origine animale* proviennent des tissus adipeux de carcasses propres à la consommation ou de poissons. Elles se composent principalement d'esters glycériques des acides gras naturels. Elles sont à l'état liquide à température ambiante.

**Art. 26** Exigences relatives aux huiles comestibles d'origine animale

<sup>1</sup> Dans les huiles comestibles, le degré d'acidité ne doit pas dépasser 10 ml NaOH (1 mol/l) par 100 g d'huile.

<sup>2</sup> Dans les huiles de friture comestibles, la portion polaire ne doit pas dépasser 27 %.

<sup>3</sup> L'huile comestible d'origine animale peut être aromatisée au moyen d'ingrédients sapides tels que des épices ou des herbes aromatiques ou au moyen d'arômes.

**Art. 27** Exigences relatives aux huiles de poisson

<sup>1</sup> Les matières premières utilisées lors de la préparation d'huiles de poisson destinées à la consommation humaine doivent:

- a. être issues de produits de la pêche qui ont été jugés propres à la consommation;
- b. provenir d'établissements, y compris de navires, annoncés conformément à l'art. 20 ODAIOUs ou autorisés en vertu de l'art. 21 ODAIOUs;
- c. être transportées et entreposées dans des conditions hygiéniques;

- d. être réfrigérées dès que possible et maintenues aux températures fixées à l'art. 44 OHyg<sup>13</sup>.

<sup>2</sup> Il est possible de renoncer à la réfrigération lorsque:

- a. les produits de la pêche sont utilisés entiers directement dans la préparation d'huile de poisson destinée à la consommation humaine;
- b. les matières premières sont transformées dans les 36 heures suivant le chargement;
- c. les produits de la pêche ont fait l'objet d'un examen organoleptique et les critères de fraîcheur en particulier sont respectés.

<sup>3</sup> Le processus de fabrication doit être de nature à garantir que toutes les matières premières destinées à la préparation d'huile de poisson brute font l'objet d'un traitement comprenant, selon la matière première, des phases de chauffage, de pressurage, de séparation, de centrifugation, de transformation, de raffinement et de purification avant la mise sur le marché du produit fini.

<sup>4</sup> Dès lors que toutes les matières premières et tous les processus de fabrication sont conformes aux exigences applicables à l'huile de poisson destinée à la consommation humaine, cette dernière et l'huile de poisson non destinée à la consommation humaine peuvent être produites et entreposées dans le même établissement.

#### **Art. 28** Dénomination spécifique

<sup>1</sup> Il convient de mentionner l'espèce animale à partir de laquelle a été produite l'huile comestible d'origine animale.

<sup>2</sup> La dénomination spécifique des huiles de poisson appartenant à une même variété doit être complétée par le nom scientifique de la famille de poissons. La dénomination spécifique des autres huiles de poisson est «huile de poisson».

<sup>3</sup> Les mélanges d'huiles comestibles d'origine animale peuvent porter la dénomination «huile comestible».

<sup>4</sup> La dénomination spécifique de l'huile comestible aromatisée doit mettre en relief l'aromatisation.

## **Section 2 Graisses comestibles d'origine animale et cretons**

#### **Art. 29** Définitions

<sup>1</sup> Les *graisses comestibles d'origine animale* proviennent des tissus adipeux de carcasses d'animaux ou de poissons propres à la consommation. Elles se composent principalement d'esters glycériques des acides gras naturels. Elles sont à l'état solide à température ambiante.

<sup>2</sup> Les *graisses fondues* sont les graisses issues de la fonte des viandes, y compris de leurs os, et destinées à la consommation humaine.

<sup>13</sup> RS 817.024.1

<sup>3</sup> Les *cretons* sont les résidus protéiniques solides de la fonte des matières grasses brutes, après séparation partielle des graisses et de l'eau.

#### **Art. 30** Exigences

<sup>1</sup> Les graisses d'origine animale et les cretons doivent provenir de matières premières:

- a. issues d'animaux qui ont été abattus dans un abattoir autorisé et dont il a été constaté, lors des contrôles qui ont lieu avant et après l'abattage, qu'ils sont propres à la consommation, et
- b. consistant en des tissus adipeux ou des os contenant le moins possible de sang et d'impuretés.

<sup>2</sup> L'emploi de dissolvants pour fondre les matières premières servant à la fabrication de graisses comestibles est interdit.

<sup>3</sup> Dans les graisses de friture comestibles, le pourcentage de composés polaires ne doit pas dépasser 27 %.

<sup>4</sup> Les graisses comestibles fondues doivent satisfaire aux exigences de l'annexe 4.

<sup>5</sup> La graisse comestible d'origine animale peut être aromatisée au moyen d'ingrédients sapides tels que des épices ou des herbes aromatiques ou au moyen d'arômes.

#### **Art. 31** Dénomination spécifique

<sup>1</sup> Il convient de mentionner l'espèce animale à partir de laquelle a été produite la graisse comestible d'origine animale.

<sup>2</sup> La graisse comestible qui satisfait aux exigences de l'annexe 4 peut être désignée comme telle.

<sup>3</sup> Les mélanges de graisses comestibles doivent être dénommés «graisse de cuisine» ou «graisse comestible». Une mention de l'origine animale est admise en cas d'emploi exclusif de graisses animales.

<sup>4</sup> Les mélanges de graisses comestibles d'origine animale peuvent aussi être désignés par l'indication des différentes matières premières utilisées, pour autant que leur teneur respective soit indiquée.

<sup>5</sup> La dénomination spécifique de la graisse comestible aromatisée d'origine animale doit mettre en relief l'aromatisation.



## Chapitre 10 Lait

### Section 1 Définitions et principes

#### Art. 32

<sup>1</sup> Le *lait* est le produit de la traite complète d'un ou de plusieurs animaux classés parmi les mammifères régulièrement traités selon l'art. 2, al. a.

<sup>2</sup> Le *lait cru* est un lait qui n'a pas été chauffé à plus de 40 °C ni soumis à un traitement d'effet équivalent.

<sup>3</sup> Le lait est réputé prêt à la consommation s'il a été soumis à un traitement au sens de l'art. 49 OHyg<sup>14</sup>. Le lait au sens de l'art. 53, al. 2, OHyg fait exception.

### Section 2 Exigences

#### Art. 33 Catégories de teneurs en matière grasse admises pour le lait prêt à la consommation

<sup>1</sup> La teneur en matière grasse du lait de vache prêt à la consommation doit répondre aux exigences suivantes:

- a. le lait entier doit avoir une teneur en matière grasse de 35 g au minimum par kilogramme (g/kg); la teneur en matière grasse ne doit pas être modifiée par:
  1. adjonction ou prélèvement de matières grasses lactiques,
  2. mélange avec du lait dont la teneur en matière grasse a été modifiée;
- b. le lait entier standardisé doit avoir une teneur en matière grasse de 35 g au minimum et inférieure à 50 g/kg;
- c. le lait partiellement écrémé doit avoir une teneur en matière grasse supérieure à 5 g et inférieure à 35 g/kg;
- d. le lait demi-écrémé doit avoir une teneur en matière grasse de 15 g au minimum et de 18 g/kg;
- e. le lait écrémé ou lait maigre doit avoir une teneur en matière grasse égale ou inférieure à 5 g/kg;
- f. le lait enrichi en crème ou lait enrichi en matière grasse doit avoir une teneur en matière grasse de 50 g au minimum et de moins de 150 g/kg.

<sup>2</sup> L'ajustement de la teneur en matière grasse ne peut s'effectuer que par adjonction ou prélèvement de crème ou par mélange avec du lait ayant une teneur en matière grasse différente.

<sup>3</sup> Le lait peut être homogénéisé.

<sup>14</sup> RS 817.024.1

**Art. 34** Lait entier de vache

Le lait entier de vache doit:

- a. pour une teneur en matière grasse de 35 g/kg et à une température de 20 °C, avoir une masse supérieure ou égale à 1028 g par litre ou une masse par litre correspondante s'il s'agit d'un lait d'une teneur en matière grasse différente;
- b. pour une teneur en matière grasse de 35 g/kg, contenir au minimum 28 g de protéines par kilogramme, ou une concentration correspondante s'il s'agit d'un lait d'une teneur en matière grasse différente;
- c. pour une teneur en matière grasse de 35 g/kg, avoir une teneur en matière sèche non grasse supérieure ou égale à 85 g/kg, ou une teneur correspondante s'il s'agit d'un lait d'une teneur en matière grasse différente.

**Art. 35** Modifications admises de la composition du lait

<sup>1</sup> Le lait prêt à la consommation peut être enrichi de vitamines, de sels minéraux et de certaines autres substances ayant un effet nutritionnel ou physiologique au sens de l'art. 25 ODAIOU; est excepté le lait entier.

<sup>2</sup> Le lait de vache enrichi en protéines doit avoir une teneur en protéines lactiques égale ou supérieure à 38 g/kg. Le lait ne peut être enrichi qu'avec des protéines lactiques. Le retrait préalable de protéines lactiques n'est pas admis.

<sup>3</sup> L'abaissement de la teneur en protéines lactiques n'est pas admis.

<sup>4</sup> La conversion du lactose en glucose et en galactose est admise afin de réduire la teneur en lactose dans le lait.

**Section 3** **Étiquetage****Art. 36** Dénomination spécifique

<sup>1</sup> Les dénominations spécifiques du lait de vache sont régies par l'art. 33, al. 1.

<sup>2</sup> Pour le lait d'autres mammifères, il convient d'indiquer l'espèce animale.

<sup>3</sup> Le lait entier au sens de l'art. 33, al. 1, let. a, peut en plus porter une mention telle que «teneur naturelle en matières grasses».

<sup>4</sup> Lorsque des laits provenant de mammifères d'espèces différentes sont mélangés, il y a lieu d'indiquer les espèces animales concernées et les proportions du mélange en pour-cent (par ex. «lait de vache additionné de X % de lait de chèvre»).

**Art. 37** Indications complémentaires pour le lait prêt à la consommation

Pour le lait prêt à la consommation, les indications requises à l'art. 3 OIDA<sup>15</sup> doivent être complétées par les mentions suivantes:

- a. tous les types de traitement destinés à prolonger la durée de conservation et à augmenter la sécurité hygiénique et microbiologique; les abréviations du type «Past», «Pasteurisation haute», «UHT» ou «stérilisé» sont admises; en cas d'utilisation supplémentaire de procédés de filtration ou de séparation, les termes «filtré» ou «séparé» doivent être indiqués;
- b. la teneur en matière grasse en «grammes par kilogramme» ou en pour-cent («%»); dans le cas du lait entier au sens de l'art. 33, al. 1, let. a, l'indication de la teneur minimale en matière grasse est admise; l'indication doit être mentionnée à proximité de la dénomination spécifique;
- c. les modifications de la composition du lait au sens de l'art. 35;
- d. l'indication de la température de stockage pour le lait réfrigéré;
- e. l'indication «Conserver à l'abri de la lumière» pour le lait pasteurisé et le lait pasteurisé à haute température;
- f. l'indication «homogénéisé» lorsque le lait a été soumis à une homogénéisation.

**Art. 38** Indications complémentaires pour le lait cru

<sup>1</sup> Lorsque le lait cru est remis préemballé, les indications requises à l'art. 3 OIDA<sup>16</sup> doivent être complétées par les mentions suivantes:

- a. l'indication de la température de stockage;
- b. l'indication qu'il s'agit de lait cru qui doit être porté à une température supérieure ou égale à 70 °C avant d'être consommé;
- c. l'indication «Conserver à l'abri de la lumière».

<sup>2</sup> Si le lait cru est présenté à la vente en vrac, le détaillant est tenu d'informer le consommateur sur le fait que le lait cru n'est pas prêt à être consommé et doit être chauffé au moins à 70 °C avant toute consommation. Il est par ailleurs tenu de l'informer sur la durée et les conditions de conservation du lait cru.

<sup>15</sup> RS 817.022.16

<sup>16</sup> RS 817.022.16

## Chapitre 11 Produits laitiers

### Section 1 Dispositions générales

#### Art. 39 Définition

<sup>1</sup> Les *produits laitiers* sont des produits obtenus par transformation du lait ou par transformation ultérieure de produits laitiers et qui peuvent contenir des ingrédients et des additifs spécifiques selon les processus de transformation et les produits.

<sup>2</sup> Les dispositions propres à chaque produit sont réservées.

#### Art. 40 Exigences relatives aux produits laitiers contenant des ingrédients non lactés

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.

#### Art. 41 Étiquetage

<sup>1</sup> Pour les produits laitiers, les indications requises à l'art. 3 OIDA<sup>17</sup> doivent être complétées par les mentions suivantes:

- a.<sup>18</sup> la teneur en matière grasse en «grammes par kilogramme», en «grammes par 100 grammes» ou en pour-cent («%») de la partie lactique;
- b. la nature du traitement par la chaleur.

<sup>2</sup> Lorsque des laits provenant de mammifères d'espèces différentes sont utilisés pour la production de produits laitiers, il y a lieu d'indiquer les espèces animales concernées et les proportions du mélange en pour-cent selon la composition.

<sup>3</sup> Les règles d'étiquetage propres à chaque produit sont réservées.

<sup>4</sup> Dans le cas des produits dont la plus grande surface imprimable est inférieure à 10 cm<sup>2</sup> et conditionnés en emballage multiple, les indications visées aux al. 1 et 2, ainsi qu'à l'art. 3 OIDA<sup>17</sup> doivent être mentionnées sur l'emballage multiple.

<sup>5</sup> Les produits laitiers fabriqués à partir de lait cru visé à l'art. 32, 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».

<sup>6</sup> Si des microorganismes spécifiques sont utilisés lors de la fabrication et si leur concentration dans le produit fini est d'au moins 1 million d'unités formant colonie par gramme, leur mention est admise.

<sup>17</sup> RS 817.022.16

<sup>18</sup> Erratum du 5 fév. 2019, ne concerne que le texte italien (RO 2019 519).

## Section 2 Lait acidulé, lait acidifié, yogourt et kéfir

### Art. 42 Lait acidulé et lait acidifié

<sup>1</sup> Le *lait acidulé* ou *lait fermenté* est obtenu par fermentation du lait au moyen de microorganismes appropriés.

<sup>2</sup> Le *lait acidifié* est obtenu par adjonction d'agents acidifiants appropriés.

### Art. 43 Exigences relatives au lait acidulé et au lait acidifié

Le lait acidulé et le lait acidifié sont soumis aux exigences relatives au yogourt pour leur teneur en matière grasse lactique.

### Art. 44 Étiquetage du lait acidulé

Si le lait acidulé est soumis à un traitement à chaud après la fermentation lactique, il y a lieu de l'indiquer.

### Art. 45 Yogourt

<sup>1</sup> Le *yogourt* est obtenu par fermentation du lait avec les microorganismes *Lactobacillus delbrueckii ssp bulgaricus* et *Streptococcus thermophilus*.

<sup>2</sup> Le *yogourt à base d'autres ferments* est obtenu par fermentation du lait à l'aide de *Streptococcus thermophilus* et de souches inoffensives de *Lactobacillus Species*.

### Art. 46 Exigences relatives au yogourt

<sup>1</sup> Les microorganismes visés à l'art. 45 doivent atteindre au moins 10 millions d'unités formant colonie par gramme de produit fini.

<sup>2</sup> Le yogourt peut également contenir d'autres microorganismes appropriés.

<sup>3</sup> La teneur en matière grasse lactique doit être:

- a. pour le yogourt maigre ou yogourt écrémé: égale ou inférieure à 5 g/kg;
- b. pour le yogourt partiellement écrémé: supérieure à 5 g et inférieure à 35 g/kg;
- c. pour le yogourt ou le yogourt de lait entier: égale ou supérieure à 35 g/kg;
- d. pour le yogourt à la crème, obtenu à partir de lait et de crème: égale ou supérieure à 50 g/kg.

### Art. 47 Dénomination spécifique du yogourt

<sup>1</sup> Les yogourts au sens de l'art. 45, al. 1, doivent porter la dénomination «yogourt».

<sup>2</sup> Les yogourts à base d'autres ferments au sens de l'art. 45, al. 2, doivent porter la dénomination «yogourt» complétée par un terme permettant de décrire de façon appropriée la nature de la modification induite dans le yogourt par les *Lactobacilli* spécifiques (par ex. «yogourt doux»).

<sup>3</sup> Pour le yogourt et le yogourt à base d'autres ferments, qui sont partiellement écrémé ou à la crème, la teneur en matière grasse doit être indiquée en pour-cent masse, à proximité immédiate de la dénomination spécifique. L'indication de la teneur en matière grasse se rapporte à la partie lactique.

#### **Art. 48** Kéfir

Le kéfir est obtenu par fermentation de lait. À la fermentation lactique s'ajoute une fermentation alcoolique au moyen de levures.

#### **Art. 49** Exigences relatives au kéfir

<sup>1</sup> Le kéfir doit contenir au minimum 1 million de bactéries lactiques formant colonie et 10 000 levures viables par gramme de produit fini.

<sup>2</sup> La teneur en matière grasse lactique est régie par analogie par les exigences relatives au yogourt.

### **Section 3 Fromage**

#### **Art. 50** Définitions

<sup>1</sup> Le *fromage* est un produit obtenu à partir du lait, qui a été séparé du petit-lait par l'action de la présure ou d'autres agents coagulants ou procédés. Suivant le type de produit, il peut être soumis à un traitement ultérieur ou à un affinage.

<sup>2</sup> Le *fromage non affiné ou fromage frais* est un fromage prêt à la consommation immédiatement après sa fabrication; sont notamment réputés tels les fromages comme le séré, la *mozzarella*, le *cottage cheese*, le caillé de fromage frais et le *mascarpone*.

<sup>3</sup> Le *fromage affiné* est un fromage réputé prêt à la consommation uniquement après avoir été affiné durant un temps déterminé et dans des conditions définies; sont notamment réputés tels les fromages à croûte fleurie, lavée ou sèche ou affinés sans croûte.

<sup>4</sup> Outre les auxiliaires technologiques, seuls les composants du lait peuvent être ajoutés lors de la fabrication du fromage affiné.

#### **Art. 51** Auxiliaires technologiques et procédés

<sup>1</sup> Sont admis pour la fabrication du fromage:

- a. les cultures inoffensives de bactéries lactiques et de bactéries aromatisantes, y compris les cultures spéciales, les levures et les moisissures;
- b. les auxiliaires technologiques selon l'art. 24 ODAIOUs et le sel comestible.

<sup>2</sup> Sont admis pour conférer une certaine sapidité:

- a. le traitement de la surface du fromage avec des spiritueux au sens des art. 122 à 149 de l'ordonnance du DFI du 16 décembre 2016 sur les boissons<sup>19</sup>, ainsi qu'avec du vin, du cidre ou du vinaigre;
- b. le fumage;
- c. l'adjonction d'épices, d'extraits d'épices et d'autres ingrédients conférant une certaine sapidité, tels que drêches de brasserie, marc de raisin, marc de fruits.

<sup>3</sup> Sont admis pour les soins des fromages:

- a. le frottage à l'aide d'une solution de frottage, avec addition éventuelle de sel, de petit-lait entier, de yogourt nature, de moût, de vin ou d'une décoction d'herbes;
- b. le lavage à l'eau, à l'eau salée, au lactosérum ou au petit-lait;
- c. les huiles végétales;
- d. le petit-lait écrémé acidifié et le petit-lait acidifié ou recuite;
- e. le traitement mécanique à l'aide de brosses ou de chiffons.

#### **Art. 52** Catégories selon la teneur en matière grasse et la consistance

<sup>1</sup> Selon la teneur en matière grasse de l'extrait sec (MG/ES), on distingue les catégories suivantes de fromage:

- |                                 |                    |
|---------------------------------|--------------------|
| a. le fromage double-crème      | au moins 650 g/kg; |
| b. le fromage crème             | de 550 à 649 g/kg; |
| c. le fromage gras              | de 450 à 549 g/kg; |
| d. le fromage trois-quarts gras | de 350 à 449 g/kg; |
| e. le fromage demi-gras         | de 250 à 349 g/kg; |
| f. le fromage quart-gras        | de 150 à 249 g/kg; |
| g. le fromage maigre            | moins de 150 g/kg. |

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

- |                      |                                     |
|----------------------|-------------------------------------|
| a. à pâte extra-dure | jusqu'à 500 g/kg;                   |
| 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; |
| d. à pâte molle      | plus de 650 g/kg.                   |

<sup>3</sup> Pour le fromage non affiné ou fromage frais, la tefd ne doit pas dépasser 880 g/kg. Pour le caillé de fromage frais, elle doit être supérieure à 880 g/kg, mais ne pas dépasser 890 g/kg.

<sup>19</sup> RS 817.022.12

**Art. 53**      Étiquetage

<sup>1</sup> En lieu et place de la dénomination spécifique, les fromages peuvent porter une dénomination de fromage. Sont considérées comme telles les dénominations protégées selon l'ordonnance du 28 mai 1997 sur les AOP et les IGP<sup>20</sup> ou selon un traité international contraignant pour la Suisse.

<sup>2</sup> Les indications requises à l'art. 3 OIDA<sup>21</sup> doivent être complétées par les informations suivantes:

- a. les ingrédients ou les procédés ayant servi à conférer une certaine sapidité: épices, herbes aromatiques, fumage, spiritueux ou autres ingrédients;
- b. en cas d'utilisation de babeurre: le pourcentage de babeurre en pour-cent masse;
- c. pour le fromage affiné: la catégorie de consistance selon l'art. 52, al. 2;
- d. l'indication «au lait cru» si du lait utilisé pour la fabrication du fromage répond à la définition du lait cru au sens de l'art. 32, al. 2, et si le processus de fabrication ne comporte pas de traitement par la chaleur ni de traitement physique ou chimique.

<sup>3</sup> L'indication «à base de lait thermisé» peut être utilisée si le lait utilisé pour la fabrication du fromage a été chauffé pendant au moins 15 secondes à une température supérieure à 40 °C et inférieure à 72 °C et s'il présente une réaction positive au test de la phosphatase.

<sup>4</sup> L'indication «pasteurisé» ou «à base de lait pasteurisé» peut être utilisée si, à un moment donné du processus de fabrication, le lait ou la masse mise en œuvre pour la fabrication du fromage a subi un traitement par la chaleur au sens de l'art. 49, al. 1, let. a, OHyg<sup>22</sup>.

<sup>5</sup> Si la totalité du lait utilisé pour la fabrication du fromage est du lait cru au sens de l'art. 32, al. 2, il est possible de le mentionner de manière appropriée, par dérogation à l'al. 2, let. d.

<sup>6</sup> En lieu et place de la mention de la teneur en matière grasse prévue à l'art. 41, al. 1, let. a, on mentionne la catégorie de la teneur en matière grasse soit selon l'art. 52, al. 1, soit en pour-cent de la teneur MG/ES.

<sup>7</sup> Si du fromage de chèvre ou de brebis n'a pas été obtenu exclusivement à partir de lait de chèvre ou de brebis, les dénominations spécifiques suivantes doivent être utilisées:

- a. «fromage demi-chèvre», «fromage mi-chèvre» ou «fromage demi-lait de brebis» si le lait destiné à la fabrication se compose d'au moins 500 g/kg de lait de chèvre ou de lait de brebis;
- b. «fromage additionné de X % de lait de chèvre» ou «fromage additionné de Y % de lait de brebis», si le lait destiné à la fabrication a été additionné de moins de 500 g de lait de chèvre ou de lait de brebis par kilogramme.

<sup>20</sup> RS 910.12

<sup>21</sup> RS 817.022.16

<sup>22</sup> RS 817.024.1



**Art. 54** Estampillage des fromages

Les substances admises pour l'estampillage des fromages sont les suivantes:

- a. les additifs admis pour la coloration des denrées alimentaires conformément à l'OAdd<sup>23</sup>;
- b. le bleu d'outremer (n° CI 77007);
- c. le violet de méthyle B (n° CI 42535).

**Art. 55** Fromage râpé et mélanges de fromage

<sup>1</sup> 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.

<sup>2</sup> Il est interdit de râper la croûte de fromage et de l'incorporer au mélange.

**Section 4 Produits à base de fromage****Art. 56** Préparations au fromage

Les préparations au fromage sont des produits à base de fromage, additionnés d'ingrédients.

**Art. 57** Exigences relatives aux préparations au fromage

La part de fromage dans le produit fini doit être supérieure à 500 g/kg.

**Art. 58** Fondue prête à l'emploi

La fondue prête à l'emploi est un produit obtenu à partir de fromage et d'autres ingrédients, sous l'action de la chaleur et d'un processus d'émulsification.

**Art. 59** Exigences relatives à la fondue prête à l'emploi

<sup>1</sup> La fondue prête à l'emploi doit présenter les caractéristiques de composition suivantes:

- a. l'extrait sec doit être égal ou supérieur à 300 g/kg de produit fini;
- b. l'extrait sec doit provenir à raison d'au moins 700 g/kg de l'extrait sec du fromage.

<sup>2</sup> La fondue prête à l'emploi ne doit pas contenir plus de 30 g d'amidon par kilogramme.

**Art. 60** Catégories de teneurs en matière grasse pour la fondue prête à l'emploi

Les fondues prêtes à l'emploi sont classées selon la teneur MG/ES:

- a. catégorie crème au moins 500 g/kg;
- b. catégorie grasse 400 à 499 g/kg;
- c. catégorie demi-grasse 200 à 399 g/kg.

**Art. 61** Fromage fondu et fromage fondu à tartiner

<sup>1</sup> Le *fromage fondu* et le *fromage fondu à tartiner* sont des produits du fromage obtenus par fonte et émulsification, sous l'action de la chaleur et, en règle générale, de sels de fonte.

<sup>2</sup> Pour la fabrication du fromage fondu et du fromage fondu à tartiner, on peut employer, outre du fromage, les produits suivants:

- a. du lait et des produits laitiers;
- b. des épices, des herbes aromatiques et leurs extraits;
- c. du sel comestible;
- d. de l'eau potable.

<sup>3</sup> Pour le fromage fondu et le fromage fondu à tartiner dont la dénomination comprend le nom d'une variété de fromage, seuls les produits suivants peuvent être employés, outre le fromage:

- a. des matières grasses lactiques;
- b. du sel comestible;
- c. de l'eau potable.

**Art. 62** Exigences relatives au fromage fondu et au fromage fondu à tartiner

<sup>1</sup> L'extrait sec (ES) du produit fini doit provenir à raison d'au moins 750 g/kg de l'extrait sec du fromage.

<sup>2</sup> La teneur MG/ES doit correspondre à celle de la variété de fromage citée dans la dénomination.

<sup>3</sup> Suivant la teneur MG/ES, l'extrait sec doit avoir la teneur suivante:

Catégorie selon la teneur en matière grasse	Teneur minimale MG/ES en g/kg	Fromage fondu ES minimal en g/kg	Fromage fondu à tartiner ES minimal en g/kg
Double crème	650	530	450
Crème	550	500	450
Gras	450	500	400
Trois-quarts gras	350	450	400

Catégorie selon la teneur en matière grasse	Teneur minimale MG/ES en g/kg	Fromage fondu ES minimal en g/kg	Fromage fondu à tartiner ES minimal en g/kg
Demi-gras	250	400	300
Quart-gras	150	400	300
Maigre	moins de 150	400	300

<sup>4</sup> L'extrait sec doit être:

- a. pour la fonte de fromage à pâte extra-dure ou à pâte dure: égal ou supérieur à 500 g/kg;
- b. pour la fonte de fromage à pâte mi-dure: égal ou supérieur à 450 g/kg;
- b. pour la fonte de fromage à pâte molle: égal ou supérieur à 350 g/kg;

<sup>5</sup> La composition doit satisfaire aux exigences suivantes:

- a. si la dénomination spécifique comprend une dénomination protégée selon l'ordonnance du 28 mai 1997 sur les AOP et les IGP<sup>24</sup> ou selon un traité international contraignant pour la Suisse, seul le fromage en question peut être utilisé pour la fonte;
- b. si la dénomination spécifique comprend une indication de provenance selon la loi du 28 août 1992 sur la protection des marques<sup>25</sup>, le mélange utilisé pour la fonte doit contenir au moins 750 g/kg de la variété citée. Le reste du fromage doit être comparable à la variété citée;
- c. pour toute autre dénomination de fromage, le mélange utilisé pour la fonte doit contenir plus de 500 g/kg du fromage en question.

#### **Art. 63** Préparations à base de fromage fondu

<sup>1</sup> Les *préparations à base de fromage fondu* se composent de fromage fondu et d'ingrédients.

<sup>2</sup> L'extrait sec du produit fini doit provenir à raison d'au moins 500 g/kg de l'extrait sec du fromage.

<sup>3</sup> Suivant la teneur MG/ES, le produit fini doit avoir la teneur en extrait sec suivante:

- a. pour une teneur MG/ES égale ou supérieure à 450 g/kg: au moins 400 g/kg;
- b. pour une teneur MG/ES inférieure à 450 g/kg: au moins 200 g/kg.

#### **Art. 64** Étiquetage

<sup>1</sup> Outre les indications requises par l'art. 41, al. 1, il y a lieu de mentionner les ingrédients ou les procédés ayant servi à conférer une certaine sapidité à la part de fro-

<sup>24</sup> RS 910.12

<sup>25</sup> RS 232.11

mage dans les produits à base de fromage, tels qu'épices, herbes aromatiques, fumage, spiritueux ou autres ingrédients.

<sup>2</sup> S'agissant des préparations à base de fromage et de la fondue prête à l'emploi, on peut aussi indiquer la catégorie de la teneur en matière grasse, rapportée à la part de fromage, conformément à l'art. 52, al. 1, en lieu et place de la teneur en matière grasse requise par l'art. 41, al. 1, let. a.

<sup>3</sup> S'agissant des fromages fondus, des fromages fondus à tartiner et des préparations à base de fromage fondu, on peut aussi indiquer la catégorie de la teneur en matière grasse ou la teneur en matière grasse minimale de l'extrait sec conformément à l'art. 62, al. 3, en lieu et place de la teneur en matière grasse requise par l'art. 41, al. 1, let. a.

## Section 5 Fromage de petit-lait

### Art. 65 Définition

<sup>1</sup> Le *fromage de petit-lait* est un produit obtenu:

- a. à partir de petit-lait entier ou écrémé, par précipitation acide à chaud ou coagulation, avec addition éventuelle de lait écrémé (petit-lait) ou de babeurre, ou
- b. par concentration 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.

<sup>2</sup> 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.

### Art. 66 Exigences

<sup>1</sup> 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/kg;
- b. la teneur en matière sèche doit être égale ou supérieure à 200 g/kg de produit fini;
- c. le fromage de petit-lait 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.

<sup>2</sup> Sont admis, pour le fromage de petit-lait obtenu par coagulation, les auxiliaires technologiques suivants:

- a. l'acide lactique, comme l'azi;
- b. l'acide citrique;
- c. l'acide acétique;

- d. toute autre substance coagulante inoffensive pour la santé.
- <sup>3</sup> 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.
- <sup>4</sup> Le prélèvement de liquide avant la précipitation acide du lait est admis.
- <sup>5</sup> Le fromage de petit-lait obtenu par concentration peut être additionné de sucre.

**Art. 67** Sérac ou ricotta

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

## Section 6 Crème

**Art. 68** Définitions

- <sup>1</sup> La *crème* est la partie riche en matière grasse du lait, qui est obtenue par séparation physique.
- <sup>2</sup> La *crème acidulée*, y compris la crème fraîche, est une crème traitée à chaud, acidifiée au moyen de microorganismes appropriés.
- <sup>3</sup> La *crème épaissie* est une crème modifiée à l'aide d'agents épaississants jusqu'à l'obtention d'une consistance permettant le tartinage. Elle est définie par analogie conformément aux al. 1 et 2.

**Art. 69** Exigences relatives à la crème

- <sup>1</sup> La matière sèche de la partie lactique non grasse doit être égale ou supérieure à 85 g/kg.
- <sup>2</sup> Pour la stabilisation, la crème peut être enrichie de 30 g/kg, au plus, de composants du lait.

**Art. 70** Catégories de teneurs en matière grasse

Les catégories de teneurs en matière grasse de la crème sont les suivantes:

- a. «demi-crème» ou «crème à café»: teneur en matière grasse lactique égale ou supérieure à 150 g/kg;
- b. «crème entière», «crème à fouetter» ou «crème»: teneur en matière grasse lactique égale ou supérieure à 350 g/kg;
- c. «double-crème»: teneur en matière grasse lactique égale ou supérieure à 450 g/kg.

**Art. 71**      Étiquetage

<sup>1</sup> Les dénominations spécifiques de la crème doivent être conformes à l'art. 70.

<sup>2</sup> Lorsque la crème crue est remise préemballée, les indications requises à l'art. 3 OIDA<sup>26</sup> doivent être complétées par les mentions suivantes:

- a. l'indication de la température de stockage;
- b. l'indication qu'il s'agit de crème crue et qu'elle n'est pas prête à la consommation;
- c. l'indication «Conserver à l'abri de la lumière».

<sup>3</sup> Si la crème crue est présentée à la vente en vrac, le détaillant est tenu d'informer les consommateurs de façon appropriée:

- a. du fait que la crème crue n'est pas prête à la consommation;
- b. de la durée et des conditions de conservation de la crème crue.

**Section 7****Beurre, matières grasses laitières à tartiner, préparations à base de beurre et autres produits dérivés du beurre****Art. 72**      Définitions

<sup>1</sup> Le *beurre* est une émulsion de type eau dans de la matière grasse lactique. Seuls les produits laitiers mentionnés à l'art. 74, al. 1 et 2, peuvent servir à la fabrication du beurre. L'adjonction de sel est admise.

<sup>2</sup> 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.

<sup>3</sup> Les *préparations à base de beurre* sont des mélanges de beurre et d'ingrédients qui modifient nettement les propriétés organoleptiques du beurre.

<sup>4</sup> Le *beurre déshydraté* est un produit à base de beurre qui, hormis la matière grasse lactique, ne contient plus que des traces de composants lactiques et d'eau.

<sup>5</sup> Les *fractions de beurre* sont des produits obtenus par des procédés physiques, à partir de graisse butyrique et dont les caractéristiques de fusion ont été modifiées.

<sup>26</sup> RS 817.022.16

**Art. 73** Exigences relatives au beurre, aux matières grasses laitières à tartiner, aux préparations à base de beurre et aux autres produits dérivés du beurre

<sup>1</sup> La teneur en matière grasse lactique doit satisfaire aux exigences suivantes:

- a. beurre au moins 820 g/kg;
- b. beurre trois-quarts gras au moins 600 et au plus 620 g/kg;
- c. beurre demi-gras au moins 390 et au plus 410 g/kg;
- d. beurre salé au moins 800 g/kg;
- e. préparations à base de beurre au moins 620 g/kg;
- f. matières grasses laitières à tartiner
  - 1. plus de 100 g et moins de 390 g/kg,
  - 2. plus de 410 g et moins de 600 g/kg, ou
  - 3. plus de 620 g et moins de 820 g/kg.

<sup>2</sup> Le beurre et la graisse butyrique doivent satisfaire aux exigences figurant dans l'annexe 5.

<sup>3</sup> Le beurre salé ne doit pas contenir plus de 20 g de sel comestible par kilogramme.

**Art. 74** Exigences relatives au beurre de crème douce et au beurre acidifié

<sup>1</sup> Le beurre de crème douce est du beurre fabriqué exclusivement à partir de crème.

<sup>2</sup> Le beurre acidifié est du beurre fabriqué:

- a. à partir de beurre acidifié à l'aide d'un concentré d'acides lactiques obtenu par voie microbiologique à partir de lait, ou
- b. à partir de crème acidulée.

<sup>3</sup> Le beurre de crème douce et le beurre acidifié doivent en outre satisfaire aux exigences visées à l'art. 73.

**Art. 75** Dénominations spécifiques

<sup>1</sup> Les dénominations spécifiques suivantes doivent être utilisées:

- a. pour le beurre selon la teneur en matière grasse visée à l'art. 73, al. 1: «beurre», «beurre trois-quarts gras», «beurre demi-gras», «beurre salé», «préparation à base de beurre» et «matière grasse lactique à tartiner»;
- b. pour les produits visés à l'art. 72, al. 4: «beurre déshydraté», «beurre fondu», «beurre anhydre», «butteroil», «graisse butyrique», «beurre concentré» ou «beurre à rôtir»;
- c. pour les produits visés à l'art. 72, al. 5: «fractions de beurre», «graisse butyrique fractionnée» ou «beurre concentré fractionné».

<sup>2</sup> La dénomination spécifique des matières grasses laitières à tartiner doit être complétée par l'indication en pour-cent de la teneur en matière grasse.

<sup>3</sup> Les dénominations spécifiques du beurre et des matières grasses laitières à tartiner doivent être complétées par l'indication «non pasteurisé(e)» si ces produits ont été fabriqués à partir de matières premières ou d'ingrédients non soumis à un traitement par la chaleur.

<sup>4</sup> Le beurre visé à l'art. 73, al. 1, let. a, peut aussi être dénommé «beurre de crème de lait», «beurre de crème douce» ou «beurre acidifié» s'il est obtenu à partir des matières premières correspondantes. La dénomination «beurre de crème de petit-lait» peut être employée si le beurre est obtenu à partir d'un mélange de crème de lait et de crème de petit-lait.

<sup>5</sup> Le beurre de crème de petit-lait fabriqué dans une fromagerie peut être dénommé «beurre de fromagerie».

<sup>6</sup> Pour la fabrication de denrées alimentaires dont la dénomination spécifique comprend le terme beurre, comme les «biscuits au beurre» ou la «margarine au beurre», tous les types de beurres peuvent être employés comme ingrédients selon l'al. 1, let. a à c.

<sup>7</sup> Le beurre trois-quarts gras peut aussi être dénommé «beurre à teneur réduite en matière grasse» et le beurre demi-gras «beurre léger» ou «beurre light».

#### **Art. 76** Indications complémentaires

<sup>1</sup> Outre les indications requises à l'art. 41, al. 1, il y a lieu d'ajouter la mention «Conserver à l'abri de la lumière».

<sup>2</sup> En cas d'adjonction de sel au beurre, au beurre trois-quarts gras, au beurre demi-gras et aux matières grasses laitières à tartiner, la teneur en sel doit être indiquée en pour-cent dans la liste des ingrédients.

### **Section 8 Babeurre, petit-lait et sérum de lait**

#### **Art. 77** Babeurre et babeurre acide

<sup>1</sup> Le *babeurre* ou *babeurre doux* est le liquide résiduel de la transformation de crème non acidifiée en beurre.

<sup>2</sup> Le *babeurre acide* est le liquide résiduel de la transformation de crème acidifiée en beurre. Il peut également être obtenu par acidification microbienne, à partir de babeurre doux.

#### **Art. 78** Exigences relatives au babeurre et au babeurre acide

<sup>1</sup> Le babeurre et le babeurre acide doivent contenir au moins 80 g de matière sèche lactique non grasse par kilogramme.

<sup>2</sup> La teneur en matière sèche lactique non grasse peut être augmentée par concentration dans le cas du babeurre et du babeurre acide.



**Art. 79** Petit-lait

<sup>1</sup> Le *petit-lait*, le *petit-lait doux* ou le *lactosérum*, est le liquide obtenu après la coagulation du lait lors de la fabrication du fromage ou de la caséine.

<sup>2</sup> Le *petit-lait acidulé* est du petit-lait dont le lactose a été entièrement ou partiellement fermenté en acide lactique sous l'effet de microorganismes appropriés.

<sup>3</sup> Le *petit-lait acidifié* est obtenu par addition d'agents acidifiants appropriés.

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

**Art. 80** Sérum de lait

<sup>1</sup> Le *sérum de lait* est le liquide résiduel obtenu à partir du lait ou du petit-lait, après le prélèvement des protéines et de la matière grasse lactique.

<sup>2</sup> L'art. 79, al. 2 et 3, s'applique par analogie au sérum de lait acidulé et au sérum de lait acidifié.

**Section 9****Lait concentré, lait en poudre, produits laitiers en poudre et protéines lactiques****Art. 81** Définitions

<sup>1</sup> Le *lait concentré* est du lait sucré ou non sucré, dont on a éliminé l'eau en grande partie.

<sup>2</sup> Le *lait en poudre* est du lait dont on a éliminé l'eau en majeure partie.

<sup>3</sup> Les *produits laitiers en poudre*, tels que le petit-lait en poudre, le babeurre en poudre, le lait acidulé en poudre, sont des produits laitiers dont on a éliminé l'eau en majeure partie.

<sup>4</sup> Les *protéines lactiques* sont un concentré ou une poudre de certaines ou de toutes les protéines du lait.

**Art. 82** Exigences relatives au lait concentré

<sup>1</sup> Le lait concentré doit présenter les teneurs en matière sèche et en matière grasse suivantes:

	ES en g/kg	Teneur en matière grasse
a. lait écrémé concentré (lait écrémé condensé)	min. 200 g/kg	max. 10 g/kg;
b. lait entier concentré (lait condensé)	min. 250 g/kg	au moins 75 g/kg;
c. lait concentré enrichi en matière grasse	min. 265 g/kg	au moins 150 g/kg.

<sup>2</sup> Pour le lait concentré sucré, les teneurs visées à l'al. 1 doivent être corrigées en fonction du pourcentage de sucre.

<sup>3</sup> Le lait concentré peut être standardisé jusqu'à une teneur minimale en protéines lactiques de 34 % par rapport à la matière sèche lactique non grasse. Seuls les composants du lait sont admis pour la standardisation de la teneur en protéines lactiques. Le rapport protéines du petit-lait/caséine ne doit pas être modifié.

#### **Art. 83** Exigences relatives au lait en poudre

<sup>1</sup> La teneur résiduelle en eau ne doit pas dépasser 50 g/kg de lait en poudre.

<sup>2</sup> Le lait en poudre doit présenter les teneurs en matière grasse suivantes:

- |    |   |                                       |
|----|---|---------------------------------------|
| a. | lait en poudre écrémé   | max. 15 g/kg;                         |
| b. | lait en poudre à teneur réduite en matière grasse, lait en poudre partiellement écrémé                        | plus de 15 g/kg et moins de 260 g/kg; |
| c. | lait entier en poudre   | min. 260 g/kg et moins de 420 g/kg;   |
| d. | lait en poudre à forte teneur en matière grasse, lait en poudre enrichi en matière grasse ou crème en poudre. | min. 420 g/kg.                        |

<sup>3</sup> L'art. 82, al. 3, s'applique par analogie.

#### **Art. 84** Exigences relatives aux protéines lactiques

La matière sèche des protéines lactiques doit contenir au moins 500 g/kg de protéines.

#### **Art. 85** Étiquetage

<sup>1</sup> Dans le cas des produits destinés à être remis au consommateur, on mentionnera, en lieu et place de la teneur en matière grasse requise par l'art. 41, al. 1, let. a:

- la teneur en matière sèche non grasse d'origine lactique, sauf pour le lait en poudre;
- la teneur en matière grasse en «grammes par kilogramme», en «grammes par 100 grammes» ou en pour-cent «X %», sauf pour le lait écrémé concentré, sucré ou non, et pour le lait écrémé en poudre.

<sup>2</sup> Les indications visées à l'al. 1, let. a et b, doivent figurer dans le même champ visuel que la dénomination spécifique.

<sup>3</sup> Pour le yogourt en poudre, la teneur en matière grasse de la partie lactique doit être indiquée dans la dénomination spécifique, par exemple «yogourt en poudre aux fraises avec 260 g de matière grasse/kg de partie lactique».

<sup>4</sup> Pour le lait en poudre à forte teneur en matière grasse, la teneur en matière grasse doit figurer dans la dénomination spécifique.

<sup>5</sup> Les produits laitiers fabriqués avec du lait entier en poudre ne peuvent pas porter la dénomination «produit au lait entier».

## Chapitre 12 Colostrum et produits à base de colostrum

### Art. 86 Définitions

<sup>1</sup> On entend par *colostrum* le fluide sécrété par les glandes mammaires des mammifères selon l'art. 2, let. a, jusqu'à cinq jours après la parturition, qui est riche en anticorps et sels minéraux et qui précède la production de lait cru.

<sup>2</sup> On entend par *produits à base de colostrum* les produits résultant de la transformation du colostrum ou de la transformation ultérieure de ces produits.

### Art. 87 Étiquetage

<sup>1</sup> La dénomination spécifique du colostrum de vache est «colostrum».

<sup>2</sup> Les produits qui sont fabriqués à base de colostrum de vache doivent porter la mention «produit à base de colostrum».

<sup>3</sup> Pour le colostrum d'autres espèces de mammifères, l'espèce en question doit être indiquée.

<sup>4</sup> Pour les produits qui sont fabriqués à base de colostrum d'autres espèces de mammifères, il convient d'indiquer l'espèce concernée en plus de la mention «produit à base de colostrum».

<sup>5</sup> Lorsque des colostrums provenant de mammifères d'espèces différentes sont mélangés, il y a lieu d'indiquer les espèces animales concernées et les proportions du mélange en pour-cent (par ex. «colostrum de vache additionné de X % de colostrum de chèvre»).

## Chapitre 13 Œufs et ovoproduits

### Section 1 Définitions et exigences

#### Art. 88 Définitions

<sup>1</sup> Les *œufs* sont les cellules germinales non incubées et non cuites, protégées par une coquille intacte, de la poule domestique (*Gallus domesticus*) ou d'une autre espèce aviaire. Ils sont propres à la consommation humaine directe ou à la fabrication d'ovoproduits.<sup>27</sup>

<sup>2</sup> L'œuf se compose:

- a. du jaune ou jaune d'œuf: partie centrale de l'œuf, translucide, de couleur jaunâtre homogène;

<sup>27</sup> Erratum du 26 fév. 2019 (RO 2019 761).

- b. du blanc ou blanc d'œuf: masse de consistance gélatineuse, incolore à blanchâtre, translucide, enveloppant le jaune d'œuf;
- c. de la membrane coquillière: membrane située entre la coquille et le blanc d'œuf.

<sup>3</sup> Par *œuf liquide*, on entend le contenu non transformé de l'œuf après enlèvement de la coquille.

<sup>4</sup> Par *œuf fêlé*, on entend un œuf dont la coquille est abîmée mais dont la membrane est intacte.

<sup>5</sup> Les *ovoproduits* sont des produits obtenus par transformation d'œufs ou de leurs différents composants ou mélanges, ou par transformation ultérieure d'ovoproduits.

#### **Art. 89** Exigences relatives aux œufs avec défauts

<sup>1</sup> Les œufs fêlés ne peuvent être utilisés que pour la fabrication d'ovoproduits; l'art. 90, al. 2, est réservé.

<sup>2</sup> Ne doivent pas être utilisés comme denrées alimentaires:

- a. les œufs éclatés ou les œufs cassés: œufs dont la coquille est éclatée et la membrane coquillière déchirée;
- b. les œufs provenant de la couveuse, non fécondés;
- c. les œufs couvés: œufs ayant subi un début d'incubation et dont l'embryon est mort.

<sup>3</sup> 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:

- a. 4 % d'œufs éclatés ou d'œufs fêlés;
- b. 1 % d'œufs portant des taches de chair ou de sang.

<sup>4</sup> Les tolérances d'imperfection doivent être doublées si le lot contrôlé en vertu de l'al. 3 compte moins de 180 œufs.

#### **Art. 90** Exigences relatives aux œufs utilisés pour la fabrication d'ovoproduits

<sup>1</sup> Les coquilles des œufs utilisés pour la fabrication d'ovoproduits doivent être totalement développées et ne pas présenter de fêlures.

<sup>2</sup> Les œufs fêlés peuvent être utilisés pour la fabrication d'œufs liquides ou d'ovoproduits si l'établissement de production ou le centre d'emballage les livre directement à un établissement autorisé à fabriquer des œufs liquides ou à un établissement de transformation, où ils sont cassés aussi rapidement que possible.

<sup>3</sup> Seuls les œufs propres et secs peuvent être cassés.

**Art. 91** Exigences relatives aux ovoproduits

<sup>1</sup> La concentration en acide butyrique 3 OH ne doit pas dépasser 10 mg/kg de matière sèche d'ovoproduit non modifié.

<sup>2</sup> La teneur en acide lactique de la matière première utilisée pour fabriquer les ovoproduits ne doit pas excéder 1 g/kg de matière sèche. Pour les produits fermentés, cette valeur doit être la valeur enregistrée avant le processus de fermentation.

<sup>3</sup> La quantité de résidus de coquilles, de membranes coquillières et d'autres particules éventuelles dans des ovoproduits ne doit pas dépasser 100 mg/kg d'ovoproduit.

<sup>4</sup> Le mélange d'œufs d'espèces animales différentes n'est pas admis.

**Section 2** **Étiquetage****Art. 92** Œufs

<sup>1</sup> Si les œufs sont remis préemballés, les indications requises à l'art. 3 OIDA<sup>28</sup> doivent être complétées par:

- a. une mention de la température de conservation, si le produit est remis au consommateur à l'état réfrigéré;
- b. le nombre d'œufs et le poids net ou le nombre d'œufs et le poids minimum par œuf en grammes.

<sup>2</sup> Si la date de ponte est indiquée, elle doit être aisément reconnaissable.

<sup>3</sup> Le pays de production peut être indiqué en abrégé. Seul est admis le code ISO 2 de la nomenclature des pays pour les statistiques du commerce extérieur figurant dans le tarif d'usage<sup>29</sup>, dans sa version du 1<sup>er</sup> janvier 2015.

<sup>4</sup> La date de durabilité minimale selon l'art. 13, al. 1, OIDA<sup>1</sup> doit être fixée à 28 jours au maximum après la ponte.

**Art. 93** Ovoproduits

Les indications requises à l'art. 3 OIDA<sup>30</sup> doivent être complétées par les informations suivantes:

- a. pour les ovoproduits qui ne sont pas destinés à la vente au détail, mais à être utilisés comme ingrédients dans la fabrication d'un autre produit: par la température à laquelle les ovoproduits doivent être conservés et la durée de leur conservation à cette température;
- b. lorsque d'autres denrées alimentaires sont ajoutées aux ovoproduits: par la teneur en œuf, en pour-cent masse, rapportée au produit fini;

<sup>28</sup> RS 817.022.16

<sup>29</sup> Le tarif d'usage peut être consulté ou commandé à la Direction générale des douanes, Monbijoustrasse 40, 3003 Berne.

<sup>30</sup> RS 817.022.16

- c. pour les œufs liquides selon l'art 57, al. 7, OHyg<sup>31</sup>: en sus de l'indication requise à la let. b, par la mention «œufs liquides non pasteurisés – à traiter sur le lieu de destination» et par la date et l'heure auxquelles les œufs ont été cassés.

#### **Art. 94**            Œufs ne provenant pas de poules

<sup>1</sup> Les œufs qui ne proviennent pas de poules (*Gallus domesticus*) doivent porter, en sus des indications requises à l'art. 92, la mention de l'espèce concernée, comme par ex. œufs de cane ou œufs de caille.

<sup>2</sup> Les emballages, les conditionnements et les récipients qui contiennent des œufs de cane doivent porter une mention telle que: «à ne consommer qu'après au moins dix minutes de cuisson !».

### **Section 3      Colorants admis**

#### **Art. 95**

Les colorants admis pour la coloration des coquilles d'œufs et l'estampillage des œufs sont mentionnés à l'annexe 6.

## **Chapitre 14 Miel, gelée royale et pollen**

### **Section 1      Miel**

#### **Art. 96**            Définitions

<sup>1</sup> Le *miel* est la substance sucrée produite par les abeilles à partir du nectar des fleurs et du miellat ou d'autres sécrétions sucrées provenant de parties végétales vivantes, qu'elles butinent, combinent avec des matières spécifiques propres, transforment dans leur organisme, emmagasinent et laissent mûrir dans les rayons de la ruche. Le miel peut être fluide, épais ou cristallisé.

<sup>2</sup> Le *miel de nectar* est le miel provenant principalement de nectars de fleurs.

<sup>3</sup> Le *miel de miellat* est le miel provenant principalement des excréments laissés sur les parties vivantes des plantes par des insectes suceurs (hémiptères) ou des sécrétions provenant de parties vivantes des plantes.

<sup>4</sup> Le *miel en rayons* est le miel emmagasiné par les abeilles dans les alvéoles operculées de rayons nouvellement construits, ne contenant pas de couvain, et vendu en rayons entiers ou non.

<sup>5</sup> Le *miel avec morceaux de rayons* est le miel qui contient un ou plusieurs morceaux de miel en rayons.

<sup>31</sup> RS 817.024.1

<sup>6</sup> Le *miel égoutté* est le miel obtenu par égouttage des rayons désoperculés ne contenant pas de couvain.

<sup>7</sup> Le *miel centrifugé* est le miel obtenu par centrifugation des rayons désoperculés ne contenant pas de couvain.

<sup>8</sup> Le *miel pressé* est le miel obtenu par pressage des rayons ne contenant pas de couvain; les rayons ne peuvent être chauffés qu'en douceur, à 45 °C au maximum, ou pas du tout.

<sup>9</sup> Le *pollen* est un composant naturel du miel et n'est pas un ingrédient au sens de l'art. 2, al. 1, ch. 20, ODAIOUs.

#### **Art. 97** Exigences

Le miel doit répondre aux caractéristiques de composition fixées à l'annexe 7.

#### **Art. 98** Étiquetage

<sup>1</sup> Les dénominations spécifiques mentionnées ci-après peuvent être utilisées au lieu de la dénomination spécifique «miel»:

- a. miel de nectar;
- b. miel de miellat;
- c. miel égoutté;
- d. miel centrifugé;
- e. miel pressé.

<sup>2</sup> Le miel en rayons et le miel avec morceaux de rayons doivent être désignés comme tels.

<sup>3</sup> Le miel présentant un goût ou une odeur étrangers, qui a commencé à fermenter ou à être effervescent, ou qui a été chauffé excessivement, doit être désigné comme «miel de pâtisserie» ou «miel industriel». Il convient d'ajouter à la dénomination spécifique la mention «destiné exclusivement à la cuisson».

<sup>4</sup> Pour le miel de pâtisserie non destiné à la vente au consommateur, la dénomination spécifique complète selon l'al. 3 doit être indiquée sur les conteneurs réservés au transport, les emballages et dans les documents commerciaux.

<sup>5</sup> La dénomination spécifique, excepté pour le miel de pâtisserie et le miel industriel, peut être complétée:

- a. par l'indication de l'origine florale ou végétale, si le miel provient principalement de l'origine indiquée et s'il en possède les caractéristiques organoleptiques, physico-chimiques et microscopiques;
- b. par un nom régional, territorial ou topographique, si le miel provient de l'origine indiquée; les dispositions de l'ordonnance du 28 mai 1997 sur les AOP et les IGP<sup>32</sup> sont réservées.

## Section 2 Gelée royale

### Art. 99 Définition

La gelée royale est le produit de la sécrétion des glandes mandibulaires et pharyngiennes des abeilles ouvrières.

### Art. 100 Exigences

<sup>1</sup> La gelée royale peut contenir au maximum 70 % masse d'eau.

<sup>2</sup> La teneur en acide 10-hydroxy-2-décénoïque doit être d'au moins 1,4 % masse.

### Art. 101 Dénomination spécifique

La gelée royale peut aussi porter la dénomination spécifique «suc royal» ou «nourriture royale».

## Section 3 Pollen de fleurs

### Art. 102 Définitions

<sup>1</sup> Par *pollen de fleurs*, on entend les spores mâles récoltés par les abeilles sur les anthères des plantes à fleurs. Le pollen de fleurs est humecté avec du nectar ou du miellat provenant du jabot des abeilles et s'enrichit ainsi d'enzymes. Il est transporté sous la forme de pelotes à l'intérieur de la ruche pour nourrir le couvain et est récolté au moyen d'une trappe placée à l'entrée de la ruche.

<sup>2</sup> Le *pollen désagrégé* ou *pollen concassé* est un grain de pollen dont on a modifié mécaniquement l'enveloppe de façon à ce que son contenu soit plus assimilable par l'organisme humain.

<sup>3</sup> Le *pain d'abeille* est le pollen accumulé par les abeilles, qui est conservé en rayons et qui en est récolté.

### Art. 103 Exigences

La teneur en eau du pollen de fleurs déshydraté ne doit pas excéder 8 % masse.

## Chapitre 15 Actualisation des annexes

### Art. 104

<sup>1</sup> L'Office fédéral de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires adapte les annexes selon l'évolution des connaissances scientifiques et techniques et des législations des principaux partenaires commerciaux de la Suisse.

<sup>2</sup> Il peut édicter des dispositions transitoires.



## **Chapitre 16 Dispositions finales**

**Art. 105** Abrogation du droit en vigueur

L'ordonnance du DFI du 23 novembre 2005 sur les denrées alimentaires d'origine animale<sup>33</sup> est abrogée.

**Art. 106** Entrée en vigueur

La présente ordonnance entre en vigueur le 1<sup>er</sup> mai 2017.

<sup>33</sup> [RO 2005 6043, 2006 4949, 2008 1009 6037, 2009 2019, 2010 4637, 2013 4969]

*Annexe I*  
(art. 6, al. 4, et 10, al. 7)

### Exigences applicables à la composition de la viande hachée

	Tissus adipeux (%)	Rapport protéines de tissu conjonctif <sup>34</sup> sur protéines de viande <sup>35</sup> (%)
viandes hachées maigres	≤ 7	≤ 12
pur bœuf haché	≤ 20	≤ 15
viandes hachées contenant de la viande de porc	≤ 30	≤ 18
viandes hachées d'autres espèces	≤ 25	≤ 15

<sup>34</sup> La teneur en collagène ou en protéines de tissu conjonctif équivaut à 8 fois la teneur en hydroxyproline.

<sup>35</sup> La teneur en protéines de viande équivaut à 6,25 fois la teneur en azote total.

*Annexe 2*  
(art. 10, al. 1, let. a)

**Teneurs maximales en tissus adipeux et en tissus conjonctifs pour les ingrédients désignés par le terme «viande(s) de ...X<sup>36</sup>»**

Espèces	Tissus adipeux (%)	Tissus conjonctifs <sup>37</sup> (%)
Mammifères, sauf lapins et porcins, et mélanges d'espèces avec prédominance de mammifères	25	25
Porcs	30	25
Oiseaux et lapins	15	10

<sup>36</sup> X = espèce animale

<sup>37</sup> La teneur en tissus conjonctifs est le rapport entre la teneur en collagène et la teneur en protéines de viande. La teneur en collagène ou en protéines de tissu conjonctif équivaut à 8 fois la teneur en hydroxyproline.

*Annexe 3*  
(art. 19, al. 1, let. b)

## **Dénomination des catégories d'engins de pêche**

Indications concernant la catégorie d'engins de pêche

Sennes

Chaluts

Filets maillants et filets similaires

Filets tournants et filets soulevés

Lignes et hameçons

Dragues

Casiers et pièges

*Annexe 4*  
(art. 30, al. 4, et 31, al. 2)

### Exigences s'appliquant aux graisses animales

	Ruminants			Porcins			Autres graisses animales	
	Suif comestible		Suif à raffiner	Graisses comestibles		Saindoux et autres graisses de porc à raffiner	Graisses comestibles (mélanges de graisses comestibles)	Graisses à raffiner
	Premier jus <sup>38</sup>	Autres		Saindoux	Autres			
ffa <sup>39</sup> (m/m acide oléique en %) max.	0,75	1,25	3,0	0,75	1,25	2,0	1,25	3,0
Peroxyde <sup>40</sup> max.	4 meq <sup>41</sup> /kg	4 meq/kg	6 meq/kg	4 meq/kg	4 meq/kg	6 meq/kg	4 meq/kg	10 meq/kg
Impuretés insolubles totales	max. 0,15 %			max. 0,5 %			max. 0,5 %	
Odeur, goût, couleur	Normal			Normal			Normal	

<sup>38</sup> Graisses animales comestibles obtenues par la fonte à basse température de graisses fraîches du cœur, de la crépine et des reins des bovins et de graisses provenant des ateliers de découpe.

<sup>39</sup> ffa = acides gras libres

<sup>40</sup> Indice de peroxyde (meq O<sub>2</sub>/kg)

<sup>41</sup> meq = milli-équivalents

*Annexe 5*  
(art. 73, al. 2)

## **Exigences relatives au beurre et à la graisse butyrique**

### **1. Acidité de la graisse butyrique**

L'acidité de la graisse butyrique ne doit pas dépasser les valeurs suivantes:

- 1.1 pour les catégories de beurre visées à l'art. 73, al. 1:
  - a. à partir de crème non pasteurisée: 20 mmol NaOH/kg de graisse maximum,
  - b. à partir de crème pasteurisée: 12 mmol NaOH/kg de graisse maximum;
- 1.2 pour le beurre déshydraté: 20 mmol NaOH/kg de graisse maximum.

### **2. pH du sérum**

Le pH du sérum doit être:

- 2.1 pour le beurre de crème douce: supérieur ou égal à 6,0;
- 2.2 pour le beurre acidifié: inférieur ou égal à 5,5.

## Colorants admis pour les œufs

### 1. Coloration des coquilles d'œufs

Les colorants suivants peuvent être utilisés pour colorer les coquilles d'œufs:

- 1.1 les colorants autorisés comme additifs alimentaires par le DFI en vertu de l'OAdd<sup>42</sup>;
- 1.2 le vert brillant (n° CI 42040);
- 1.3 le bleu victorien (n° CI 44045);
- 1.4 la rhodamine B (n° CI 45170);
- 1.5 le bleu d'outremer (n° CI 77007);
- 1.6 l'alcanna (*Alcanna tinctoria*);
- 1.7 le bois de campêche (*Haematoxylon campechianum*);
- 1.8 le bois jaune ou bois de fustet (*Maclura tinctoria*, *Morus tinctoria*);
- 1.9 le bois rouge (*Caesalpinia echinata*);
- 1.10 le bois de santal jaune (*Santalum album*) et rouge (*Pterocarpus santalinus*);
- 1.11 le péricarpe de noyer (*Juglans regia*);
- 1.12 le silicate alumino-potassique (E555).

### 2. Estampillage des œufs

Les colorants suivants peuvent être utilisés pour estampiller les œufs:

- 2.1 les colorants visés aux ch. 1.1, 1.4 et 1.5;
- 2.2 le violet de méthyle B (n° CI 42535).

Annexe 7  
(art. 97)

## Exigences relatives aux caractéristiques du miel

### 1. Caractéristiques de composition des miels

Le miel consiste essentiellement en différents sucres mais surtout en fructose et en glucose, ainsi qu'en autres substances, telles que des acides organiques, des ferments et des particules solides provenant de la récolte du miel. La couleur du miel peut aller d'une teinte presque incolore au brun sombre. Il peut avoir une consistance fluide, épaisse ou cristallisée en partie ou en totalité. Le goût et l'arôme varient mais dépendent de l'origine végétale.

### 2. Exigences générales

- 2.1 Le miel ne peut faire l'objet d'aucune addition de substances autres que du miel.
- 2.2 Le miel doit, dans toute la mesure du possible, être dépourvu de substances organiques et inorganiques étrangères à sa composition. Aucun pollen ou autre constituant particulier du miel ne doit être retiré, sauf si cela est inévitable lors de l'élimination de matières organiques et inorganiques étrangères.
- 2.3 Le miel ne peut pas présenter une acidité modifiée artificiellement. À l'exception du miel de pâtisserie, le miel ne doit pas présenter de goût étranger ou d'odeur étrangère, avoir commencé à fermenter ou avoir fermenté et avoir été surchauffé au point d'inactiver significativement ou totalement les enzymes naturels.

### 3. Exigences spécifiques

- 3.1 Teneur en sucres:
  - 3.1.1 teneur en fructose et en glucose (total des deux):
    - a) miel de fleurs pas moins de 60 g/100 g
    - b) miel de miellat, mélange de miel de miellat avec du miel de fleurs pas moins de 45 g/100 g
  - 3.1.2 teneur en saccharose:
    - a) en général pas plus de 5 g/100 g
    - b) faux acacia (*Robinia pseudoacacia*), luzerne (*Medicago sativa*), banksie de Menzies (*Banksia menziesii*), hédysaron (*Hedysarum*), eucalyptus rouge (*Eucalyptus camadulensis*), *Eucryphia lucida*, *Eucryphia milliganii*, agrumes spp. pas plus de 10 g/100 g



- c) lavande (*Lavandula* spp.), bourrache (*Bo-rago officinalis*) pas plus de 15 g/100 g
- 3.2 Teneur en eau:
- a) en général au maximum 20 %
- b) miel de bruyère (*Calluna*) et miel de pâtis-serie en général au maximum 23 %
- c) miel de pâtisserie de bruyère (*Calluna*) au maximum 25 %
- 3.3 Teneur en matières insolubles dans l'eau:
- a) en général pas plus de 0,1 g/100 g
- b) miel pressé pas plus de 0,5 g/100 g
- 3.4 Conductivité électrique:
- a) miels en général et mélanges de ces miels pas plus de 0,8 mS<sup>43</sup>/cm
- b) miel de miellat et miel de châtaignier et mé-langes de ces miels pas moins de 0,8 mS/cm
- Les exigences fixées aux let. a et b ne s'appliquent pas aux miels suivants ainsi qu'aux mélanges de ces miels:
- miels d'arbusier (*Arbutus unedo*), de bruyère cendrée (*Erica*), d'eucalyptus, de tilleul (*Tilia* spp.), de bruyère commune (*Calluna vulgaris*), de manuka ou *jelly bush* (*leptospermum*), de théier (*Melaleuca* spp.).
- 3.5. Teneur en acides libres:
- a) en général pas plus de 50 milli-équivalents d'acides par kg
- b) miel de pâtisserie pas plus de 80 milli-équivalents d'acides par kg
- 3.6. Teneur en hydroxyméthylfurfural (HMF), déterminé après traitement et mélange:
- a) en général, à l'exception du miel de pâtisse-pas plus de 40 mg/kg (sous-rie réserve des dispositions visées au ch. 3.7, let. b)
- b) miel d'origine déclarée en provenance de régions ayant un climat tropical et mé-langes de ces miels max. 80 mg/kg
- 3.7. Indice diastasique selon Schade, déterminé après traitement et mélange:
- a) en général, à l'exception du miel de pâtisse-rie pas moins de 8
- b) miels ayant une faible teneur naturelle en enzymes, comme les miels d'agrumes, et une teneur en HMF non supérieure à 15 mg/kg pas moins de 3

43 mS = millisiemens

