

Ordonnance du DFI sur les denrées alimentaires d'origine animale

Modification du...

Le Département fédéral de l'intérieur (DFI)

arrête:

I

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

Art. 3, al. 2, let. b, al. 2^{bis}

² Ne sont pas considérés comme un traitement:

b. la réduction en morceaux (découpe, éminçage);

^{2^{bis}} Par viande hachée on entend la viande désossée, réduite en morceaux par hachage et contenant moins de 1 % de sel.

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

Ne concerne que le texte allemand.

Art. 19, al. 1, let. b, ch. 2 et 3

¹ La dénomination spécifique des produits de la pêche doit comprendre:

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

2. «produit de la pêche (ou dénomination conformément à l'usage professionnel), à consommer cru» pour les produits de la pêche qui peuvent être consommés crus (saumon fumé, sushi, rollmops, Schillerlocken, etc.),
3. «produit de la pêche (ou dénomination conformément à l'usage professionnel), cuit» pour tous les produits de la pêche cuits (crustacés cuits, moules cuites, surimi, etc.).

Art. 20

¹ L'étiquetage des produits de la pêche doit comporter des informations concernant la méthode de production (capture en mer ou en eaux intérieures ou élevage). Cette exigence n'est toutefois pas applicable aux petites quantités de produits remis direc-

RS...

¹ RS 817.022.108

tement aux consommateurs soit par des pêcheurs soit par des producteurs d'aquaculture.

² Les produits de la pêche traités conformément à l'art. 42 de l'ordonnance du DFI du 23 novembre 2005 sur l'hygiène² 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. Fait exception la remise directe au consommateur.

³ Les produits de la pêche de la famille des *Gempylidae*, notamment *Ruvettus pretiosus* et *Lepidocybium flavobrunneum*, ne peuvent être mis sur le marché que conditionnés ou emballés.

⁴ L'étiquetage des produits de la pêche au sens de l'al. 3 doit:

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

Art. 27, al. 1, let. abis

¹ La teneur en matière grasse du lait prêt à la consommation doit répondre aux exigences suivantes:

- abis.* Le lait entier standardisé doit avoir une teneur en matière grasse de 35 g au minimum par kilogramme.

Art. 30 Dénominations spécifiques du lait prêt à la consommation

Les dénominations spécifiques du lait prêt à la consommation sont régies par l'art. 27, al. 1. Le lait entier standardisé doit porter la dénomination «lait entier».

Art. 31 Indications complémentaires concernant l'étiquetage du lait prêt à la consommation

¹ Pour le lait prêt à la consommation, les indications requises à l'art. 2 OEDA³ doivent être complétées par les mentions suivantes:

- a. par la nature du traitement; les abréviations du type «Past», «Pasteurisation haute», «UHT» ou «stérilisé» sont admises;
- b. par la teneur en matière grasse en «grammes par kilogramme» ou en pourcentage («%»); dans le cas du lait entier, l'indication de la teneur minimale en matière grasse est admise;
- c. par une indication des modifications de la composition du lait au sens de l'art. 29;
- d. par l'indication de la température de stockage pour le lait réfrigéré;

² RS 817.024.1; RO 2006 5129

³ RS 817.022.21

- e. par l'indication «Conserver à l'abri de la lumière» pour le lait pasteurisé et le lait pasteurisé à haute température;
- f. par l'indication «homogénéisé» lorsque le lait a été soumis à une homogénéisation.

² Dans le cas du lait entier, la teneur en matière grasse doit être mentionnée à proximité immédiate de la dénomination spécifique.

Art. 32, al. 1, let. b

¹ Lorsque le lait cru est remis préemballé, les indications requises à l'art. 2 OEDA⁴ doivent être complétées par les mentions suivantes:

- b. par une indication précisant qu'il s'agit de lait cru et que ce lait doit être porté à une température supérieure ou égale à 70 °C avant d'être consommé;

Art. 39, titre, al. 1 et 3

Exigences s'appliquant aux fromages avec appellation d'origine ou avec indication géographique

¹ Les fromages enregistrés sous une appellation d'origine ou une indication géographique protégée au sens de l'ordonnance du 28 mai 1997 sur les AOP et les IGP⁵ sont en outre soumis aux prescriptions spécifiques du cahier des charges déposé.

³ *Abrogé*

Art. 40, al. 2, let. a et b, 4, let. e et f, et 5^{ter}

² Les prescriptions applicables dans le cas du fromage à raclette valaisan sont celles de l'art. 39, al. 2.

- a. *Abrogée*
- b. *Abrogée*
- c. *Abrogée*

^{2bis} Toute désignation de provenance doit être accompagnée de la dénomination spécifique «fromage».

⁴ Les indications requises par l'art. 2 OEDA⁶ doivent être complétées par les mentions suivantes:

- e. par 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. 26, al. 2, et que le processus de fabrication ne comporte pas de traitement par la chaleur ni de traitement physique ou chimique;
- f. *Abrogée*

⁴ RS 817.022.21

⁵ RS 910.12

⁶ RS 817.022.21

^{5ter} En dérogation avec l'al. 4, let. e, l'indication «à base de lait cru» ou toute autre indication mettant en relief l'utilisation exclusive de lait cru pour la fabrication du fromage peut être utilisée si la totalité du lait utilisé pour la fabrication du fromage répond à la définition du lait cru au sens de l'art. 26, al. 2.

Art. 53, al. 6

Abrogé

Art. 63, al. 3, let. b et c, et 5

³ Le lait en poudre doit présenter les teneurs en matière grasse suivantes:

- | | | |
|----|--|----------------------|
| b. | lait en poudre à teneur réduite en matière grasse, | plus de 15 g/kg |
| | lait en poudre partiellement écrémé | et moins de 260 g/kg |
| c. | lait entier en poudre | min. 260 g/kg |
| | | et moins de 420 g/kg |

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

Titre précédant l'art. 66^{bis}

Chapitre 8a Colostrum et produits à base de colostrum

Art. 66^{bis} Définition

¹ Le mot «colostrum» désigne le fluide riche en anticorps et minéraux sécrété par les glandes mammaires des animaux producteurs de lait jusqu'à cinq jours après la parturition et qui précède la production de lait cru.

² On entend par «produits à base de colostrum» les produits résultant de la transformation du colostrum ou de la transformation ultérieure de ces produits transformés.

Art. 66^{ter} Etiquetage

¹ La dénomination spécifique du colostrum est «colostrum».

² Les produits qui sont fabriqués à base de colostrum doivent porter la mention «produit à base de colostrum».

Art. 67, al. 1 à 3

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

² Tout lait ou colostrum provenant d'un autre mammifère que la vache, ainsi que tout produit laitier ou produit à base de colostrum qui en est dérivé, doit être désigné comme tel.

³ Lorsque des laits ou des colostrums provenant d'espèces animales différentes sont mélangés pour la consommation ou la fabrication de produits laitiers ou de produits à base de colostrum, il y a lieu d'indiquer les espèces animales concernées et les proportions du mélange (p. ex. «lait de vache avec X % de lait de chèvre», «colostrum de brebis avec Y % de colostrum de vache»).

II

¹ L'annexe 3 est remplacée par la version ci-jointe.

² L'annexe 4 est abrogée.

III

¹ Les denrées alimentaires non conformes aux prescriptions énoncées au point I peuvent être importées, fabriquées et étiquetées selon l'ancien droit jusqu'au 31 décembre 2008. Elles peuvent être remises au consommateur jusqu'à épuisement des stocks.

² Aucun délai transitoire ne s'applique pour l'art. 20 ni pour l'art. 40, al. 4, let. e, et 5^{ter}.

IV

La présente modification entre en vigueur le 1^{er} janvier 2008.

....

Département fédéral de l'intérieur:

Pascal Couchepin

Exigences relatives aux fromages avec appellation d'origine**Fromage à raclette valaisan***a. Appellation d'origine*

en français: Fromage à raclette valaisan

en allemand: Walliser Raclettekäse

en italien: Formaggio vallesano da raclette

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

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

b. *Région de fabrication*

Les régions mentionnées à la let. a.

c. *Mode de fabrication et traitement*

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

d. *Additifs*

Néant.

e. *Maturation*

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

f. *Description*

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

g. *Composition*

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

