

---

# 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 animale<sup>1</sup> est modifiée comme suit:

*Titre précédant l'art. 1*

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

*Art. 2a* Règles spécifiques

<sup>1</sup> Les exigences suivantes s'appliquent aux denrées alimentaires d'origine animale congelées:

- a. Jusqu'au stade auquel une denrée alimentaire est utilisée pour une transformation complémentaire, la personne responsable d'une exploitation du secteur alimentaire doit s'assurer que les informations suivantes sont clairement et indubitablement mises à la disposition de l'exploitant du secteur alimentaire auquel la denrée alimentaire est fournie et, sur demande, à l'autorité compétente:
  1. la date d'abattage dans le cas des carcasses entières, des demi-carcasses et des quartiers de carcasses,
  2. la date de mise à mort dans le cas du gibier sauvage,
  3. la date de récolte ou de capture, dans le cas des produits de la pêche,
  4. la date de transformation, découpe, hachage ou préparation, selon le cas, pour toute autre denrée alimentaire d'origine animale,
  5. la date de congélation, si elle est différente de celle visée aux ch. 1 à 4;
- b. lorsqu'une denrée alimentaire est fabriquée à partir d'un lot de matières premières ayant des dates différentes selon la let. a, ch. 1 à 5, les dates les plus anciennes doivent être fournies;

RS .....

<sup>1</sup> RS 817.022.108

- c. la forme sous laquelle les informations doivent être fournies relève du choix du fournisseur.

*Art. 3, al. 1 à 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 e.

<sup>2</sup> La viande fraîche est de 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 sous atmosphère contrôlée.

<sup>3</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 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>4</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 viande fraîche.

*Art. 8, al. 6*

<sup>6</sup> Pour les produits à base de viande et les préparations de viandes qui peuvent donner l'impression d'être faits d'une pièce entière de viande mais qui, en réalité, consistent en différents morceaux liés ensemble par divers ingrédients, y compris des additifs ou des enzymes alimentaires ou d'autres procédés, la dénomination spécifique doit être complétée par la mention «viande reconstituée».

*Art. 9, al. 9 et 10*

<sup>9</sup> Une mention relative à l'hygiène 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. que les produits doivent être cuits avant consommation;
- b. les règles que les consommateurs devraient respecter lors de la préparation hygiénique de la viande de volaille fraîche destinée aux ménages.

<sup>10</sup> Les produits à base de viande et les préparations de viandes qui sont fabriqués avec l'adjonction de l'enzyme transglutaminase doivent porter la mention suivante : «Ne convient pas à la population cœliaque». 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.

*Art. 11, al. 1, let. a*

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

- a. d'os, qui ne sont pas considérés comme du matériel à risque spécifié selon l'art.179d, al. 1, de l'ordonnance du 27 juin 1995 sur les épizooties<sup>2</sup>;

*Art. 13, al. 1*

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

- a. d'os, qui ne sont pas considérés comme du matériel à risque spécifié selon l'art.179d, al. 1, de l'ordonnance du 27 juin 1995 sur les épizooties<sup>3</sup>;
- b. de peaux et de pelages de ruminants de rente;
- c. de peaux et d'os de porc;
- d. de peaux et d'os de volaille;
- e. de ligaments;
- f. de peaux et de pelage de gibier sauvage;
- g. de peaux et d'arêtes de poisson.

*Art. 19, al. 3*

<sup>3</sup> Pour les produits de la pêche qui peuvent donner l'impression d'être faits d'une pièce entière de poisson mais qui, en réalité, consistent en différents morceaux liés ensemble par divers ingrédients, y compris des additifs ou des enzymes alimentaires ou d'autres procédés, la dénomination spécifique doit être complétée par la mention «poisson reconstitué».

*Art. 20, al. 4*

<sup>4</sup> Les produits de la pêche qui sont fabriqués avec l'adjonction de l'enzyme transglutaminase doivent porter la mention suivante: «Ne convient pas à la population cœliaque». 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.

*Art. 31, al. 1, let. a*

<sup>1</sup> Pour le lait prêt à la consommation, les indications requises à l'art. 2 OEDA<sup>4</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

<sup>2</sup> RS 916.401

<sup>3</sup> RS 916.401

<sup>4</sup> RS 817.022.21

cas d'utilisation de procédés de filtration ou de séparation, des mentions telles que «filtré» ou «séparé» sont autorisées;

*Art. 37, al. 3, let. e*

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

- e. le traitement mécanique (p. ex., à l'aide de brosses, de chiffons).

*Art. 40, al. 6*

<sup>6</sup> En lieu et place de la mention de la teneur en matière grasse requise par l'art. 35, al. 1, let. a, on mentionnera la catégorie de la teneur en matière grasse soit avec sa désignation visée à l'art. 38, al. 1 soit en pourcentage de matière grasse en poids sec.

II

*Délai transitoire*

Les denrées alimentaires peuvent encore être fabriquées, importées et étiquetées selon l'ancien droit jusqu'au ... (une année après l'entrée en vigueur). Elles peuvent être remises au consommateur conformément à l'ancien droit jusqu'à épuisement des stocks.

III

Cette modification entre en vigueur le ...

...

Département fédéral de l'intérieur :

Alain Berset

PROJET