

Ordonnance du DFI sur les denrées alimentaires d'origine animale

817.022.108

du 23 novembre 2005 (Etat le 1^{er} novembre 2010)

Le Département fédéral de l'intérieur (DFI),

vu les art. 4, al. 2, 26, al. 2 et 5, et 27, al. 3, de l'ordonnance du 23 novembre 2005 sur les denrées alimentaires et les objets usuels (ODAIous)¹,

arrête:

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

Art. 1 Objet et champ d'application

¹ La présente ordonnance spécifie les denrées alimentaires d'origine animale, notamment la viande, le poisson, le lait, les œufs et le miel ainsi que leurs produits dérivés, et fixe les exigences ainsi que les modalités d'étiquetage qui s'y rapportent.

² Sont également réputés denrées alimentaires d'origine animale les mollusques bivalves, les échinodermes, les tuniciers 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.

³ Les graisses animales et les cretons sont régis par l'ordonnance du DFI du 23 novembre 2005 sur les huiles et graisses comestibles et leurs dérivés².

⁴ Les exigences d'hygiène s'appliquant aux denrées alimentaires d'origine animale sont définies dans l'ordonnance du DFI du 23 novembre 2005 sur l'hygiène³.

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 *Bovidae* (bovidés), des *Cervidae* (cervidés), des *Camelidae* (camélidés), des *Suidae* (suidés) et des *Equidae* (équidés);
- b. les lapins domestiques;
- c. le gibier, c'est-à-dire les mammifères terrestres et les oiseaux vivant à l'état sauvage ou élevés en enclos, à l'exception:

RO 2005 6043

¹ RS 817.02

² RS 817.022.105

³ RS 817.024.1

1. des *Carnivora* (carnivores), sauf les ours terrestres,
2. des *Primates* (singes et lémuriers),
3. des *Rodentia* (rongeurs), sauf les marmottes et les ragondins;
- d. les ratites (autruches) et la volaille domestique (poules, dindes, pintades, oies, canards, pigeons, cailles d'élevage);
- e. les reptiles d'élevage;
- f. les *Rana* spp. (grenouilles);
- g. les poissons, à l'exception des poissons venimeux appartenant aux familles des *Tetraodontidae* (poissons-ballons), des *Molidae* (poissons-lunes), des *Diodontidae* (poissons porcs-épics) et des *Canthigasteridae* (compères);
- h. les cyclostomes;
- i. les tuniciers;
- j. les échinodermes;
- k. les crustacés;
- l. les mollusques.

Chapitre 2 Viande

Section 1 Définitions

Art. 3

¹ Par viande, on entend toutes les parties comestibles du corps d'animaux appartenant aux espèces énumérées à l'art. 2, let. a à e, avant tout traitement.

² Ne sont pas considérés comme un traitement:

- a. la réfrigération, la surgélation, la congélation rapide;
- b.⁴ la réduction en morceaux (découpe, éminçage);
- c. le conditionnement sous vide ou sous atmosphère contrôlée;
- d. l'utilisation d'auxiliaires technologiques lors de l'obtention.

^{2bis} Par viande hachée on entend la viande désossée, réduite en morceaux par hachage et contenant moins de 1 % de sel.⁵

³ Par préparation de viande, on entend la viande à laquelle ont été ajoutés des denrées alimentaires, des condiments ou des additifs, ou qui a subi un traitement insuffisant pour en modifier à cœur la structure fibreuse et lui faire perdre ainsi ses caractéristiques. La viande hachée est assimilée aux préparations de viande lorsqu'elle contient 1 % de sel et plus.⁶

⁴ Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du DFI du 7 mars 2008 (RO 2008 1009).

⁵ Introduit par le ch. I de l'O du DFI du 7 mars 2008 (RO 2008 1009).

⁶ Nouvelle teneur de la phrase selon le ch. I de l'O du DFI du 26 nov. 2008, en vigueur depuis le 1^{er} janv. 2009 (RO 2008 6037).

⁴ Par produits à base de viande, on entend les produits obtenus par transformation de la viande, de préparations de viande ou de produits à base de viande, et dont on peut dire que, lorsqu'on les coupe par le milieu, la surface de coupe ne présente plus les caractéristiques propres à la viande.

⁵ 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. Le diaphragme et les masséters en font partie; 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.

⁶ Par viscères, on entend les organes des cavités thoracique, abdominale et pelvienne.

⁷ 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 e.

Section 2 Parties d'animaux impropres à la consommation

Art. 4

¹ 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. la fraise mésentère avec les ganglions lymphatiques et la graisse, à l'exception de celle du veau,
 6. 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,
 - 4.⁷ les viscères, à l'exception du foie, du cœur et du gésier,
 5. les organes de l'appareil génital,
 6. les plumes.

⁷ Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du DFI du 15 nov. 2006, en vigueur depuis le 1^{er} janv. 2007 (RO 2006 4949).

² Il est interdit d'utiliser les parties de carcasses visées aux art. 179d et 180c de l'ordonnance du 27 juin 1995 sur les épizooties⁸ pour fabriquer de la gélatine, du suif et des produits à base de suif et pour l'obtenir des acides aminés et des peptides.

Section 3 Viande hachée et préparations de viande⁹

Art. 5

¹ La viande hachée et les préparations de viande doivent être fabriquées exclusivement à partir de viande composée:

- a. de muscles squelettiques; ou
- b. de chutes de découpe provenant de la découpe ou du parage des pièces entières de viande.

² Sont exclues:

- a. la viande séparée mécaniquement;
- b. la viande contenant des fragments d'os ou de peau;
- c. la viande de la tête (à l'exclusion des masséters), les parties non musculaires de la *Linea alba*, les parties carpiennes et tarsiennes, les chutes de viande raclée sur les os, ainsi que les muscles du diaphragme, à moins que les séreuses n'aient été enlevées.

³ 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 morcelé de chutes de découpe ou de parage;
- b. de viande de porc ou de volaille séparée mécaniquement.

⁴ La personne responsable garantit que la viande hachée satisfait aux exigences de l'annexe 1a.¹⁰

Section 4 Estomacs, vessies et boyaux traités

Art. 6

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 humaine à l'issue du contrôle des viandes;

⁸ RS 916.401

⁹ Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du DFI du 15 nov. 2006, en vigueur depuis le 1^{er} janv. 2007 (RO 2006 4949).

¹⁰ Introduit par le ch. I de l'O du DFI du 15 nov. 2006, en vigueur depuis le 1^{er} janv. 2007 (RO 2006 4949).

- b. s'ils ont été salés, blanchis ou séchés; et
- c. si des mesures efficaces ont été prises pour éviter la recontamination après le traitement visé à la let. b.

Section 5 Viande séparée mécaniquement

Art. 7

¹ 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.

² La viande séparée mécaniquement doit être exclusivement obtenue à partir de viande au sens de l'art. 3, al. 1.

³ 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, l'ovine et la caprine;
- c. les pattes, la peau du cou et la tête des volailles.

⁴ Les art. 179*d*, al. 5, et 180*c*, al. 5, de l'ordonnance du 27 juin 1995 sur les épizooties¹¹ sont réservés.

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

- a. inférieure ou égale à 0,1 % (= 100 mg par 100g ou 1000 ppm) de produit frais; et
- b. déterminée par une méthode standardisée reconnue au niveau international.¹²

Section 6 Etiquetage

Art. 8 Dénomination spécifique

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

- a. la mention de l'espèce animale dont provient la viande;
- b.¹³ selon la nature du produit, l'une des dénominations suivantes:

¹¹ RS **916.401**

¹² Introduit par le ch. I de l'O du DFI du 15 nov. 2006, en vigueur depuis le 1^{er} janv. 2007 (RO **2006** 4949).

¹³ Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du DFI du 26 nov. 2008, en vigueur depuis le 1^{er} janv. 2009 (RO **2008** 6037).

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».

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

³ Dans la dénomination spécifique des préparations de viande et des produits à base de viande, on doit indiquer en outre les ingrédients non carnés qui ne sont pas usuels.

⁴ A la place de la dénomination spécifique visée à l'al. 1, on admet les dénominations suivantes à titre de dénomination spécifique uniquement pour les produits à base de viande et les préparations de viande cités ci-après: boudin, boudin à la crème, viande séchée des Grisons, cervelas, fromage d'Italie (paysan ou deli), saucisse à rôtir de veau, gendarme, saucisse au foie, saucisse de Lyon, mortadelle, lard cru, jambon cru, salami (Milano, Nostrano, Varzi), jambon (paysan, de derrière cuit, cuit à l'os, modèle), schübli, saucisse à rôtir de porc, viande séchée du Tessin, viande séchée du Valais, saucisse de Vienne.¹⁴

⁵ 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. 4.¹⁵ Si la dénomination spécifique mentionne l'une de ces deux espèces d'animaux, la part de viande de l'espèce mentionnée doit être supérieure à 50 % de la masse de la viande incorporée dans le produit.¹⁶

Art. 9 Indications complémentaires

¹ 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 ...¹⁷»; lorsque les limites maximales fixées à l'annexe 1 pour la teneur en tissus adipeux et en tissus conjonctifs sont dépassées et que tous les autres critères visés à l'art. 3, al. 5, 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;

¹⁴ Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du DFI du 11 mai 2009, en vigueur depuis le 25 mai 2009 (RO **2009** 2019).

¹⁵ Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du DFI du 11 mai 2009, en vigueur depuis le 25 mai 2009 (RO **2009** 2019).

¹⁶ Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du DFI du 15 nov. 2006, en vigueur depuis le 1^{er} janv. 2007 (RO **2006** 4949).

¹⁷ Indication de l'espèce animale.

- b. viscères (organes): «... (indication de l'organe) de ...¹⁸»;
- c. tissu adipeux: «graisse de ...¹⁹»;
- d. lard, couenne, sang et plasma : peuvent être déclarés sans la mention de l'espèce animale;
- e. viande séparée mécaniquement: «viande séparée mécaniquement de ...²⁰».

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

³ 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».

⁴ Pour les denrées alimentaires ci-après, les emballages et les conditionnements doivent porter une mention indiquant que ces produits doivent être cuits 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.²¹

⁵ Les emballages et les conditionnements qui contiennent de la viande, des préparations de viande ou des produits à base de viande et qui ne sont pas destinés à être remis au consommateur doivent être datés conformément aux art. 12 et 14 de l'ordonnance du DFI du 23 novembre 2005 sur l'étiquetage et la publicité des denrées alimentaires (OEDA)²². La date de durée de conservation minimale ou la date limite de consommation peuvent être remplacées:

- a. pour la viande: par la date du conditionnement;
- b. pour les préparations de viande ou les produits à base de viande: par la date de fabrication.²³

¹⁸ Indication de l'espèce animale.

¹⁹ Indication de l'espèce animale.

²⁰ Indication de l'espèce animale.

²¹ Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du DFI du 26 nov. 2008, en vigueur depuis le 1^{er} janv. 2009 (RO 2008 6037).

²² RS 817.022.21

²³ Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du DFI du 15 nov. 2006, en vigueur depuis le 1^{er} janv. 2007 (RO 2006 4949).

⁶ 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, OEDAL.

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

- a. «pourcentage de matières grasses inférieur à ...»;
- b. «rapport tissu conjonctif sur protéines de viande inférieur à ...».²⁴

⁸ Des mesures appropriées permettent de garantir que la viande 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 viandes²⁵, 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 est uniquement destinée 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 également être marqués de la sorte.²⁶

⁹ ...²⁷

Section 7²⁸ Restrictions à l'exportation

Art. 9a

La viande, les préparations de viande et les produits à base de viande qui sont étiquetés selon l'art. 9, al. 8, ne peuvent être exportés vers les pays suivants:²⁹

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

²⁴ Introduit par le ch. I de l'O du DFI du 15 nov. 2006, en vigueur depuis le 1^{er} janv. 2007 (RO 2006 4949).

²⁵ RS 817.190

²⁶ Introduit par le ch. I de l'O du DFI du 15 nov. 2006 (RO 2006 4949). Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du DFI du 26 nov. 2008, en vigueur depuis le 1^{er} janv. 2009 (RO 2008 6037).

²⁷ Introduit par le ch. I de l'O du DFI du 15 nov. 2006 (RO 2006 4949). Abrogé par le ch. I de l'O du DFI du 13 oct. 2010, avec effet au 1^{er} nov. 2010 (RO 2010 4637).

²⁸ Introduite par le ch. I de l'O du DFI du 15 nov. 2006, en vigueur depuis le 1^{er} janv. 2007 (RO 2006 4949).

²⁹ Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du DFI du 13 oct. 2010, en vigueur depuis le 1^{er} nov. 2010 (RO 2010 4637).

Chapitre 3 Produits transformés à base de viande

Section 1 Gélatine

Art. 10³⁰ Définition

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

Art. 11 Exigences

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

- a. d'os;
- b.³¹ de peaux et pelages de ruminants de rente;
- c. de peaux de porc;
- d. de peaux de volaille;
- e. de ligaments et de tendons;
- f. de peaux et de pelage de gibier sauvage;
- g. de peaux et d'arêtes de poisson.

² Les matières premières énumérées à l'al. 1, let. a à e, doivent provenir:

- a. d'animaux abattus dans un abattoir autorisé et déclarés propres à la consommation humaine à l'issue du contrôle des viandes; ou
- b. de gibier sauvage jugé propre à la consommation humaine.

³ 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.

⁴ La gélatine alimentaire doit présenter une teneur en protéines égale ou supérieure à 84 % masse.

Section 2 Collagène

Art. 12³² Définition

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

³⁰ Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du DFI du 15 nov. 2006, en vigueur depuis le 1^{er} janv. 2007 (RO 2006 4949).

³¹ Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du DFI du 15 nov. 2006, en vigueur depuis le 1^{er} janv. 2007 (RO 2006 4949).

³² Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du DFI du 15 nov. 2006, en vigueur depuis le 1^{er} janv. 2007 (RO 2006 4949).

Art. 13 Exigences

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

- a.³³ de peaux et de pelages de ruminants de rente;
- b. de peaux et d'os de porc;
- c. de peaux et d'os de volaille;
- d. de ligaments;
- e. de peaux et de pelage de gibier sauvage;
- f. de peaux et d'arêtes de poisson.

² Au surplus, les dispositions de l'art. 11, al. 2 et 3, sont applicables.

Section 3 Etiquetage**Art. 14**³⁴

¹ Les conditionnements et les emballages de gélatine doivent porter la mention «Gélatine alimentaire» et la date de durée de conservation minimale.

² Le collagène destiné à la consommation doit porter la mention «Collagène propre à la consommation humaine» et la date de fabrication.

Chapitre 4

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

Art. 15 Mollusques bivalves vivants

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

² 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.

³³ Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du DFI du 15 nov. 2006, en vigueur depuis le 1^{er} janv. 2007 (RO **2006** 4949).

³⁴ Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du DFI du 11 mai 2009, en vigueur depuis le 25 mai 2009 (RO **2009** 2019).

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

⁴ Les huîtres doivent être conditionnées ou emballées valve creuse en dessous.

Art. 16³⁵

Art. 17 Etiquetage³⁶

¹ 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 (nom commun et nom scientifique);
- b. la date du conditionnement (composée au moins du jour et du mois).

² La date de la durée minimale de conservation peut être remplacée par la mention «Ces animaux doivent être vivants au moment de l'achat».

³ Les étiquettes fixées aux emballages et conditionnements de mollusques bivalves vivants qui ne sont pas conditionnés en colis unitaires remis directement au consommateur doivent être conservées au moins 60 jours par le détaillant après le fractionnement du contenu du lot.

Chapitre 5 Produits de la pêche

Art. 18 Définitions

¹ 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 ainsi que tous les mammifères marins, les reptiles d'élevage et les grenouilles;
- b. toutes les formes et les parties comestibles de ces animaux, ainsi que tous les produits comestibles qui en sont dérivés.

² 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.

³⁵ Abrogé par le ch. I de l'O du DFI du 26 nov. 2008, avec effet au 1^{er} janv. 2009 (RO **2008** 6037).

³⁶ Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du DFI du 26 nov. 2008, en vigueur depuis le 1^{er} janv. 2009 (RO **2008** 6037).

³ 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.

⁴ Par produit transformé de la pêche, on entend tout produit de la pêche obtenu à partir de produits de la pêche frais, préparés ou transformés.³⁷

Art. 19 Dénomination spécifique

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

- a. la mention de l'espèce animale;
- b.³⁸ la dénomination «produit de la pêche» ou la dénomination conformément à l'usage professionnel.

² Dans la dénomination spécifique des produits de la pêche, on doit indiquer en sus les ingrédients autres que le poisson qui ne sont pas usuels.³⁹

Art. 20⁴⁰ Indications complémentaires et emballage

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 ne s'applique pas aux petites quantités de produits remis directement aux consommateurs soit par des pêcheurs, soit par des producteurs d'aquacultures.

² Les produits de la pêche traités conformément à l'art. 42 de l'ordonnance du DFI du 23 novembre 2005 sur l'hygiène⁴¹ 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.

³ Les produits de la pêche frais, préparés, congelés 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.⁴² Leur étiquetage 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.

³⁷ Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du DFI du 11 mai 2009, en vigueur depuis le 25 mai 2009 (RO 2009 2019).

³⁸ Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du DFI du 26 nov. 2008, en vigueur depuis le 1^{er} janv. 2009 (RO 2008 6037).

³⁹ Introduit par le ch. I de l'O du DFI du 15 nov. 2006, en vigueur depuis le 1^{er} janv. 2007 (RO 2006 4949).

⁴⁰ Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du DFI du 7 mars 2008 (RO 2008 1009). Voir aussi les disp. trans. de cette modification à la fin du présent texte.

⁴¹ RS 817.024.1

⁴² Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du DFI du 11 mai 2009, en vigueur depuis le 25 mai 2009 (RO 2009 2019).

Art. 21 Restrictions

¹ 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.

² Font exception les produits de la pêche dérivés de mollusques bivalves, d'échinodermes, de tuniciers et de gastéropodes marins, dans la mesure où ils satisfont aux exigences du Règlement (CE) n° 853/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 fixant les règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale⁴³.

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

- a. *Sebastes spp.*, *Helicolenus dactylopterus*, *Sebastichthys capensis*;
- b. espèces appartenant à la famille des *Pleuronectidae* (à l'exception du flétan: *Hippoglossus spp.*);
- c. *Salmo salar*, espèces appartenant à la famille des *Merlucciidae* et espèces appartenant à la famille des *Gadidae*.⁴⁴

Chapitre 6 Escargots et cuisses de grenouille**Art. 22** Espèces d'escargots admises

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

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

Art. 23 Cuisses de grenouille

¹ Par cuisses de grenouille, on entend les parties postérieures du corps des espèces *Rana* (famille des *ranidés*).

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

⁴³ J. O. L 226 du 25.06.2004, p. 22–82. Ce règlement peut être consulté à l'Office fédéral de la santé publique, demandé à l'OFCL, Vente des publications fédérales, 3003 Berne, ou téléchargé à l'adresse <http://www.europa.eu.int/eurolex/fr/index.html>.

⁴⁴ Introduit par le ch. I de l'O du DFI du 15 nov. 2006, en vigueur depuis le 1^{er} janv. 2007 (RO 2006 4949).

Art. 24⁴⁵ Dénomination spécifique

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

Art. 25 Contrôle

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

² Si cet examen met en évidence un risque possible, les grenouilles et les escargots ne doivent pas servir à la consommation humaine.

Chapitre 7 Lait**Section 1 Définitions et principes****Art. 26**

¹ Le lait est le produit de la traite complète d'une ou de plusieurs vaches régulièrement traitées.⁴⁶

² 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.

³ Le lait est réputé prêt à la consommation s'il a été soumis à un traitement au sens de l'art. 49 de l'ordonnance du DFI du 23 novembre 2005 sur l'hygiène⁴⁷.

Section 2 Exigences**Art. 27** Catégories de teneurs en matière grasse admises pour le lait prêt à la consommation

¹ La teneur en matière grasse du lait 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. Cette teneur ne doit pas être modifiée ni par adjonction ou prélèvement de matières grasses lactiques, ni par mélange avec du lait dont la teneur en matière grasse a été modifiée.

^{abis}⁴⁸ le lait entier standardisé doit avoir une teneur en matière grasse de 35 g au minimum, mais inférieure à 50 g par kilogramme.

⁴⁵ Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du DFI du 26 nov. 2008, en vigueur depuis le 1^{er} janv. 2009 (RO **2008** 6037).

⁴⁶ Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du DFI du 15 nov. 2006, en vigueur depuis le 1^{er} janv. 2007 (RO **2006** 4949).

⁴⁷ RS **817.024.1**

⁴⁸ Introduite par le ch. I de l'O du DFI du 7 mars 2008 (RO **2008** 1009).

- b. Le lait partiellement écrémé doit avoir une teneur en matière grasse supérieure à 5 g et inférieure à 35 g par kilogramme;
- c. Le lait demi-écrémé doit avoir une teneur en matière grasse de 15 g au minimum et de 18 g au maximum par kilogramme.
- d. Le lait écrémé (lait maigre) doit avoir une teneur en matière grasse égale ou inférieure à 5 g par kilogramme.
- e. Le lait enrichi en crème (lait enrichi en matière grasse) doit avoir une teneur en matière grasse de 50 g au minimum et de moins de 150 g par kilogramme.

² 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.

³ Le lait peut être homogénéisé.

Art. 28 Lait entier

Le lait entier doit:

- a. pour une teneur en matière grasse de 35 g par kilogramme 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 par kilogramme, 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 par kilogramme, avoir une teneur en matière sèche non grasse supérieure ou égale à 85 g par kilogramme, ou une teneur correspondante s'il s'agit d'un lait d'une teneur en matière grasse différente.

Art. 29 Modifications admises de la composition du lait

¹ Le lait prêt à la consommation peut être enrichi de substances essentielles ou physiologiquement utiles au sens de l'art. 18 ODAIOU; est excepté le lait entier.

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

³ L'abaissement de la teneur en protéines lactiques n'est pas admis.

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

Section 3 Etiquetage

Art. 30⁴⁹ Dénominations spécifiques du lait prêt à la consommation

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

² Le lait entier au sens de l'art. 27, al. 1, let. a, peut en plus porter une mention telle que «teneur naturelle en matières grasses».

Art. 31⁵⁰ Indications complémentaires pour le lait prêt à la consommation

¹ Pour le lait prêt à la consommation, les indications requises à l'art. 2 OEDA⁵¹ doivent être complétées par les mentions suivantes:

- a. la nature du traitement; les abréviations du type «Past», «Pasteurisation haute», «UHT» ou «stérilisé» sont admises;
- 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. 27, al. 1, let. a, l'indication de la teneur minimale en matière grasse est admise;
- c. une indication des modifications de la composition du lait au sens de l'art. 29;
- 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.

² L'indication mentionnée à la let. b doit être mentionnée à proximité de la dénomination spécifique.

Art. 32 Indications complémentaires pour le lait cru

¹ Lorsque le lait cru est remis préemballé, les indications requises à l'art. 2 OEDA⁵² doivent être complétées par les mentions suivantes:

- a.⁵³ par l'indication de la température de stockage;

⁴⁹ Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du DFI du 7 mars 2008 (RO 2008 1009).

⁵⁰ Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du DFI du 7 mars 2008 (RO 2008 1009).

⁵¹ RS 817.022.21

⁵² RS 817.022.21

⁵³ Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du DFI du 15 nov. 2006, en vigueur depuis le 1^{er} janv. 2007 (RO 2006 4949).

b.⁵⁴ 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.⁵⁵ par l'indication «Conserver à l'abri de la lumière».

² Si le lait cru est présenté à la vente en vrac, le détaillant est tenu d'informer les consommateurs 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 les informer sur la durée et les conditions de conservation du lait cru.

Chapitre 8 Produits laitiers

Section 1 Dispositions générales

Art. 33 Définition

¹ 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.

² Les dispositions propres à chaque produit sont réservées.

Art. 34⁵⁶ 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. 35 Etiquetage

¹ Pour les produits laitiers, les indications requises à l'art. 2 OEDA⁵⁷ doivent être complétées par les mentions suivantes:

a. la teneur en matière grasse en grammes par kilogramme, en grammes par 100 grammes ou en pour-cent («%») de la partie lactique;

b.⁵⁸ en cas de conservation sous réfrigération: l'indication de la température;

c. la nature du traitement par la chaleur.

² Les règles d'étiquetage propres à chaque produit sont réservées.

⁵⁴ Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du DFI du 7 mars 2008 (RO 2008 1009).

⁵⁵ Introduite par le ch. I de l'O du DFI du 15 nov. 2006, en vigueur depuis le 1^{er} janv. 2007 (RO 2006 4949).

⁵⁶ Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du DFI du 15 nov. 2006, en vigueur depuis le 1^{er} janv. 2007 (RO 2006 4949).

⁵⁷ RS 817.022.21

⁵⁸ Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du DFI du 15 nov. 2006, en vigueur depuis le 1^{er} janv. 2007 (RO 2006 4949).

³ Dans le cas des produits n'excédant pas 20 g par unité et conditionnés en emballage multiple, les indications visées aux al. 1 et 2 ainsi qu'à l'art. 2, al. 1, OEDAL peuvent figurer sur l'emballage multiple. Sont exceptées les indications visées à l'art. 2, al. 1, let. a, n et o, OEDAL.

⁴ Les produits laitiers fabriqués à partir de lait cru visé à l'art. 26, al. 2, et dont le processus de production ne comporte pas de traitement par la chaleur ni de traitement physique ou chimique, doivent être déclarés «au lait cru».⁵⁹

⁵ La mention des microorganismes spécifiques utilisés lors de la fabrication n'est admise que si leur concentration dans le produit fini est d'au moins 1 million d'unités formant colonie (UFC) par gramme.⁶⁰

Section 2 Fromage

Art. 36 Définitions et exigences

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

² 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, le mascarpone.

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

⁴ Outre les substances visées à l'art. 37, seuls les composants du lait peuvent être ajoutés lors de la fabrication du fromage affiné.

Art. 37 Auxiliaires technologiques et procédés

¹ 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 (art. 16 ODAIOUs) et le sel comestible.

⁵⁹ Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du DFI du 15 nov. 2006, en vigueur depuis le 1^{er} janv. 2007 (RO 2006 4949).

⁶⁰ Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du DFI du 15 nov. 2006, en vigueur depuis le 1^{er} janv. 2007 (RO 2006 4949).

² Sont admis pour conférer une certaine sapidité:

- a.⁶¹ le traitement de la surface du fromage avec des spiritueux au sens des art. 57 à 77 de l'ordonnance du DFI du 23 novembre 2005 sur les boissons alcooliques⁶², ainsi qu'avec du vin, du cidre ou du vinaigre;
- b. le fumage;
- c.⁶³ 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.

³ 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 ou le petit-lait acidifié (recuite);
- e. le traitement mécanique (p. ex., à l'aide de brosses, de chiffons, de laine d'acier).⁶⁴

Art. 38 Catégories selon la teneur en matière grasse et la consistance

¹ 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.

² 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;

⁶¹ Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du DFI du 13 oct. 2010, en vigueur depuis le 1^{er} nov. 2010 (RO 2010 4637).

⁶² RS 817.022.110

⁶³ Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du DFI du 13 oct. 2010, en vigueur depuis le 1^{er} nov. 2010 (RO 2010 4637).

⁶⁴ Introduit par le ch. I de l'O du DFI du 13 oct. 2010, en vigueur depuis le 1^{er} nov. 2010 (RO 2010 4637).

- | | |
|---------------------------------|-------------------------------------|
| b. ⁶⁵ à pâte dure | de plus de 500 et jusqu'à 540 g/kg; |
| c. ⁶⁶ à pâte mi-dure | de plus de 540 et jusqu'à 650 g/kg; |
| d. à pâte molle | plus de 650 g/kg. |

³ Pour le fromage non affiné (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.

Art. 39⁶⁷ Exigences s'appliquant aux fromages avec appellation d'origine ou indication géographique protégée

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 IGP⁶⁸ sont en outre soumis aux prescriptions spécifiques du cahier des charges déposé.

Art. 40 Etiquetage

¹ En lieu et place de la dénomination spécifique, les fromages peuvent porter une dénomination de fromage. Sont considérées comme telles les appellations d'origine, les indications de provenance de même que les désignations de provenance.

² ...⁶⁹

^{2bis} Toute désignation de provenance doit être accompagnée de la dénomination spécifique «fromage».⁷⁰

³ Les fromages portant une dénomination de fantaisie ou une dénomination non protégée doivent porter la dénomination spécifique «fromage».

⁴ Les indications requises par l'art. 2 OEDAI⁷¹ doivent être complétées par les mentions suivantes:

- a. par les ingrédients ou les procédés ayant servi à conférer une certaine sapidité: épices, herbes aromatiques, fumage, spiritueux ou autres ingrédients;
- b.⁷² en cas d'utilisation de babeurre, le pourcentage de babeurre en pour-cent masse;
- c. pour le fromage affiné: la catégorie de consistance conformément à l'art. 38, al. 2 (à pâte dure, mi-dure, etc.);

⁶⁵ Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du DFI du 15 nov. 2006, en vigueur depuis le 1^{er} janv. 2007 (RO **2006** 4949).

⁶⁶ Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du DFI du 15 nov. 2006, en vigueur depuis le 1^{er} janv. 2007 (RO **2006** 4949).

⁶⁷ Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du DFI du 26 nov. 2008, en vigueur depuis le 1^{er} janv. 2009 (RO **2008** 6037).

⁶⁸ RS **910.12**

⁶⁹ Abrogé par le ch. I de l'O du DFI du 26 nov. 2008, avec effet au 1^{er} janv. 2009 (RO **2008** 6037).

⁷⁰ Introduit par le ch. I de l'O du DFI du 7 mars 2008 (RO **2008** 1009).

⁷¹ RS **817.022.21**

⁷² Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du DFI du 15 nov. 2006, en vigueur depuis le 1^{er} janv. 2007 (RO **2006** 4949).

d. ...⁷³

e.⁷⁴ 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. ...⁷⁵

⁵ L'indication «à base de lait thermisé» peut être utilisée si le lait utilisé pour la fabrication du fromage a été chauffé à une température supérieure à 40 °C et inférieure à 72 °C pendant au moins 15 secondes et qu'il présente une réaction positive au test de la phosphatase.⁷⁶

^{5bis} L'indication «pasteurisé» ou «à base de lait pasteurisé» peut être utilisée si, à un moment donné du processus de la fabrication, le lait ou la masse mise en œuvre pour la fabrication du fromage a subi une pasteurisation au sens de l'art. 49, al. 1, let. a, de l'ordonnance du DFI du 23 novembre 2005 sur l'hygiène^{77,78}

^{5ter} Par dérogation à l'al. 4, let. e, si la totalité du lait utilisé pour la fabrication du fromage est du lait cru au sens de l'art. 26, al. 2, on peut le mentionner de manière appropriée.⁷⁹

⁶ 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 visée à l'art. 38, al. 1.

Art. 41 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'ordonnance du 23 novembre 2005 sur les additifs⁸⁰;
- b. le bleu d'outremer (n° CI 77007);
- c. le violet de méthyle B (n° CI 42535).

⁷³ Abrogée par le ch. I de l'O du DFI du 15 nov. 2006, avec effet au 1^{er} janv. 2007 (RO **2006** 4949).

⁷⁴ Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du DFI du 7 mars 2008 (RO **2008** 1009). Voir aussi les disp. trans. de cette modification à la fin du présent texte.

⁷⁵ Abrogée par le ch. I de l'O du DFI du 7 mars 2008 (RO **2008** 1009).

⁷⁶ Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du DFI du 26 nov. 2008, en vigueur depuis le 1^{er} janv. 2009 (RO **2008** 6037).

⁷⁷ RS **817.024.1**

⁷⁸ Introduit par le ch. I de l'O du DFI du 15 nov. 2006, en vigueur depuis le 1^{er} janv. 2007 (RO **2006** 4949).

⁷⁹ Introduit par le ch. I de l'O du DFI du 7 mars 2008 (RO **2008** 1009). Voir aussi les disp. trans. de cette modification à la fin du présent texte.

⁸⁰ [RO **2005** 6191. RO **2007** 2977 art. 7]. Voir actuellement l'O du 22 juin 2007 (RS **817.022.31**).

Art. 42 Fromage râpé et mélanges de fromage

¹ Le fromage râpé et les mélanges de fromage pour la fondue, la quiche au fromage et autres produits similaires ne peuvent contenir que du fromage.⁸¹

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

Section 3 Produits à base de fromage**Art. 43** Préparations au fromage

¹ Les préparations au fromage sont des produits à base de fromage, additionnés d'ingrédients.

² La part de fromage doit être supérieure à 500 g par kilogramme.

Art. 44 Fondue prête à l'emploi, chips de fromage

¹ 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.

² Elle doit présenter les caractéristiques de composition suivantes:

- a. l'extrait sec doit être égal ou supérieur à 300 g par kilogramme de produit fini, dont au moins 700 g par kilogramme doivent provenir de l'extrait sec du fromage;
- b. on distingue les fondues prêtes à l'emploi selon la teneur en matière grasse de l'extrait sec (MG/ES):
 1. la fondue prête à l'emploi, catégorie crème au moins 500 g/kg,
 2. la fondue prête à l'emploi, catégorie grasse 400–499 g/kg,
 3. la fondue prête à l'emploi, catégorie demi-grasse 200–399 g/kg;
- c. la fondue prête à l'emploi ne doit pas contenir plus de 30 g d'amidon par kilogramme.

³ Les chips de fromage sont un produit fabriqué à partir de fromage, d'amidon et, éventuellement, d'autres ingrédients. L'extrait sec doit être égal ou supérieur à 950 g par kilogramme, dont au moins 600 g par kilogramme doivent provenir de l'extrait sec du fromage.

Art. 45 Fromage fondu et fromage fondu à tartiner

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

⁸¹ Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du DFI du 15 nov. 2006, en vigueur depuis le 1^{er} janv. 2007 (RO 2006 4949).

² 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.

³ L'extrait sec (ES) du produit fini doit provenir à raison d'au moins 750 g par kilogramme de l'extrait sec du fromage.

⁴ La teneur en matière grasse de l'extrait sec (MG/ES) doit correspondre à celle de la variété de fromage citée dans la dénomination.

⁵ Suivant la teneur en matière grasse de l'extrait sec (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
Demi-gras	250	400	300
Quart-gras	150	400	300
Maigre	moins de 150	400	300

⁶ L'extrait sec (ES) doit être:

- a. pour le fromage fondu à pâte extra-dure ou à pâte dure: égal ou supérieur à 500 g par kilogramme;
- b. pour le fromage à pâte mi-dure: égal ou supérieur à 450 g par kilogramme;
- c. pour le fromage à pâte molle: égal ou supérieur à 350 g par kilogramme.

⁷ 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.

⁸ La composition doit satisfaire aux exigences suivantes:

- a. si la dénomination spécifique comprend une appellation d'origine, seul le fromage en question peut être utilisé pour la fonte;

- b.⁸² si la dénomination spécifique comprend une indication de provenance, le mélange utilisé pour la fonte doit contenir au moins 750 g par kilogramme de la variété citée. Le reste du fromage doit être comparable;
- c. pour toute autre dénomination de fromage, le mélange utilisé pour la fonte doit contenir par kilogramme plus de 500 g du fromage en question.

Art. 46 Préparations à base de fromage fondu

¹ Les préparations à base de fromage fondu se composent de fromage fondu et d'ingrédients.

² L'extrait sec du produit fini doit provenir à raison d'au moins 500 g par kilogramme de l'extrait sec du fromage.

³ Suivant la teneur en matière grasse de l'extrait sec (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 d'extrait sec par kilogramme;
- b. pour une teneur MG/ES inférieure à 450 g/kg: au moins 200 g d'extrait sec par kilogramme.

Art. 47 Etiquetage

¹ Outre les indications requises par l'art. 35, al. 1, il y a lieu de mentionner les ingrédients ou les procédés ayant servi à conférer une certaine sapidité à la part de fromage, tels qu'épices, herbes aromatiques, fumage, spiritueux ou autres ingrédients.

² 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 (MG/ES) conformément à l'art. 45, al. 5, en lieu et place de la teneur en matière grasse requise par l'art. 35, al. 1, let. a.

³ S'agissant des préparations à base de fromage, on peut aussi indiquer la catégorie de la teneur en matière grasse, rapportée à la part de fromage, conformément à l'art. 38, al. 1, en lieu et place de la teneur en matière grasse requise par l'art. 35, al. 1, let. a.

⁸² Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du DFI du 15 nov. 2006, en vigueur depuis le 1^{er} janv. 2007 (RO 2006 4949).

Section 4 Crème

Art. 48 Définition et exigences

¹ La crème est la partie riche en matière grasse du lait, qui est obtenue par séparation physique. La matière sèche doit être égale ou supérieure à 85 g par kilogramme dans la partie lactique non grasse.⁸³

² Pour la stabilisation, la crème peut être enrichie de 30 g par kilogramme, au plus, de composants du lait.

³ Les catégories de teneur en matière grasse 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.

⁴ La crème acidulée (y compris la crème fraîche) est une crème traitée à chaud, acidifiée au moyen de microorganismes appropriés.

⁵ 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 selon les al. 1, 2 et 4.

Art. 49⁸⁴ Etiquetage

¹ Les dénominations spécifiques de la crème doivent être conformes à l'art. 48, al. 3.

² Lorsque la crème crue est remise préemballée, les indications requises à l'art. 2 OEDA⁸⁵ doivent être complétées par les mentions suivantes:

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

³ Si la crème crue est présentée à la vente en vrac, le détaillant est tenu d'informer les consommateurs que la crème crue n'est pas prête à être consommée. Il est par ailleurs tenu de les informer de la durée et des conditions de conservation de la crème crue.

⁸³ Nouvelle teneur de la phrase selon le ch. I de l'O du DFI du 26 nov. 2008, en vigueur depuis le 1^{er} janv. 2009 (RO 2008 6037).

⁸⁴ Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du DFI du 7 mars 2008 (RO 2008 1009).

⁸⁵ RS 817.022.21

Section 5**Beurre, matières grasses laitières à tartiner, préparations à base de beurre et autres produits dérivés du beurre,****Art. 50** Définitions

¹ Le beurre est une émulsion de type eau dans de la matière grasse lactique. Seules les matières premières mentionnées à l'art. 51 peuvent servir à la fabrication du beurre. L'adjonction de sel est admise.

² Les matières grasses laitières à tartiner (y compris le beurre trois-quarts gras et le beurre demi-gras) sont des produits se présentant sous la forme d'une émulsion solide et malléable, principalement de type eau dans de la matière grasse, dérivés exclusivement du lait ou de certains produits laitiers dont la matière grasse est la partie valorisante essentielle; d'autres substances nécessaires à leur fabrication peuvent être ajoutées, pour autant qu'elles ne servent pas à remplacer tout ou partie des composants du lait.⁸⁶

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

⁴ 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.

⁵ Les fractions de beurre sont des produits obtenus à partir de graisse butyrique, dont les caractéristiques de fusion ont été modifiées à l'aide de procédés physiques.

Art. 51 Beurre de crème douce et beurre acidifié

¹ Le beurre de crème douce est du beurre fabriqué exclusivement à partir de crème.

² 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.

Art. 52 Exigences

¹ La teneur en matière grasse lactique doit être conforme aux dispositions suivantes:

- a. beurre min. 820 g par kilogramme
- b. beurre trois-quarts gras min. 600 g et max. 620 g par kilogramme
- c. beurre demi-gras min. 390 g et max. 410 g par kilogramme
- d. beurre salé min. 800 g par kilogramme
- e. préparations à base de beurre min. 620 g par kilogramme

⁸⁶ Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du DFI du 15 nov. 2006, en vigueur depuis le 1^{er} janv. 2007 (RO 2006 4949).

- f. matières grasses laitières à tartiner:
1. plus de 100 g et moins de 390 g par kilogramme,
 2. plus de 410 g et moins de 600 g par kilogramme, ou
 3. plus de 620 g et moins de 820 g par kilogramme.

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

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

Art. 53 Dénominations spécifiques

¹ Les dénominations spécifiques suivantes doivent être utilisées:

- a.⁸⁷ «beurre», «beurre trois-quarts gras», «beurre demi-gras», «beurre salé», «préparations à base de beurre» et «matière grasse laitière à tartiner», selon la teneur en matière grasse visée à l'art. 52, al. 1;
- b. «beurre déshydraté» («beurre fondu», «beurre anhydre», «butteroil», «graisse butyrique», «beurre concentré», «beurre à rôtir», etc.) pour les produits visés à l'art. 50, al. 4;
- c. «fractions de beurre» pour les produits visés à l'art. 50, al. 5.

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

³ 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.

⁴ Le beurre visé à l'art. 52, 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.

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

⁶ ...⁸⁸

⁷ Pour la fabrication de denrées alimentaires dont la dénomination spécifique comprend le terme beurre (p. ex. les biscuits au beurre, la margarine au beurre), tous les types de beurres (al. 1, let. a à c) peuvent être employés comme ingrédients.

⁸⁷ Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du DFI du 15 nov. 2006, en vigueur depuis le 1^{er} janv. 2007 (RO 2006 4949).

⁸⁸ Abrogé par le ch. I de l'O du DFI du 7 mars 2008 (RO 2008 1009).

⁸ Le beurre trois-quarts gras peut aussi être dénommé «beurre à teneur réduite en matière grasse» ou «beurre allégé» et le beurre demi-gras «beurre à faible teneur en matière grasse», «beurre léger» ou «beurre light».

Art. 54 Indications complémentaires

¹ Outre les indications requises à l’art. 35, al. 1, il y a lieu d’ajouter la mention «Conserver à l’abri de la lumière».

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

³ Pour les fractions de beurre, le point de fusion correspondant à l’état translucide doit être indiqué en degrés Celsius, à proximité immédiate de la dénomination spécifique.

Section 6 Lait acidulé, lait acidifié, yogourt, kéfir, babeurre

Art. 55 Lait acidulé, lait acidifié

¹ Le lait acidulé (lait fermenté) est obtenu par fermentation du lait au moyen de microorganismes appropriés.

² Le lait acidifié est obtenu par adjonction d’agents acidifiants appropriés.

³ La teneur en matière grasse lactique est régie par les dispositions applicables au yogourt.

⁴ Pour le lait acidulé, il y a lieu d’indiquer la nature du traitement à chaud mis en œuvre après la fermentation lactique.

Art. 56 Yogourt

¹ Le yogourt est obtenu par fermentation du lait avec *Lactobacillus delbrueckii ssp bulgaricus* et *Streptococcus thermophilus*.

^{1bis} 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*.⁸⁹

² Les bactéries visées à l’al. 1 et 1^{bis} doivent atteindre au moins 10 millions d’unités formant colonie par gramme de produit fini.⁹⁰

³ Le yogourt peut également contenir d’autres microorganismes appropriés.

⁴ La teneur en matière grasse lactique doit être:

⁸⁹ Introduit par le ch. I de l’O du DFI du 26 nov. 2008, en vigueur depuis le 1^{er} janv. 2009 (RO 2008 6037).

⁹⁰ Nouvelle teneur selon le ch. I de l’O du DFI du 26 nov. 2008, en vigueur depuis le 1^{er} janv. 2009 (RO 2008 6037).

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

⁵ Pour le yogourt partiellement écrémé et le yogourt 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. 56^{a91} Dénomination spécifique du yogourt

¹ Les yogourts au sens de l'art. 56, al. 1, doivent porter la dénomination «yogourt».

² Les yogourts à base d'autres ferments au sens de l'art. 56, al. 1^{bis}, 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 (p. ex. «yogourt doux»).

Art. 57 Kéfir

¹ Le kéfir est obtenu par fermentation de lait. A la fermentation lactique s'ajoute une fermentation alcoolique au moyen de levures.

² Le kéfir doit contenir au minimum 1 million de bactéries lactiques formant colonie et 10 000 levures viables par gramme de produit fini.

³ La teneur en matière grasse lactique est régie par les dispositions applicables au yogourt.

Art. 58 Babeurre, babeurre acide

¹ Le babeurre (babeurre doux) est le liquide résiduel de la transformation de crème non acidifiée en beurre.

² Il doit contenir au moins 80 g de matière sèche lactique non grasse par kilogramme.

³ 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.

⁴ Il doit contenir au moins 80 g de matière sèche lactique non grasse par kilogramme.

⁹¹ Introduit par le ch. I de l'O du DFI du 26 nov. 2008, en vigueur depuis le 1^{er} janv. 2009 (RO 2008 6037).

⁵ La teneur en matière sèche lactique non grasse peut être augmentée par concentration, à partir de babeurre et de babeurre acide.

Section 7 Petit-lait, sérum de lait

Art. 59 Petit-lait

¹ Le petit-lait (petit-lait doux, lactosérum) est le liquide obtenu après la coagulation du lait lors de la fabrication du fromage ou de la caséine.

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

³ Le petit-lait acidifié est obtenu par addition d'agents acidifiants appropriés.

⁴ Le petit-lait déminéralisé est du petit-lait dont tout ou partie des sels minéraux ont été soustraits par des procédés appropriés.⁹²

Art. 60 Sérum de lait

¹ 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.

² L'art. 59, al. 2 et 3, s'applique par analogie au sérum de lait acidulé et au sérum de lait acidifié.

Section 8⁹³ Fromage de petit-lait

Art. 61 Définition et exigences

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

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

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

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

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

- a. la teneur en protéines du petit-lait par rapport à l'ensemble des protéines du produit fini doit être égale ou supérieure à 510 g par kilogramme;

⁹² Introduit par le ch. I de l'O du DFI du 15 nov. 2006, en vigueur depuis le 1^{er} janv. 2007 (RO 2006 4949).

⁹³ Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du DFI du 15 nov. 2006, en vigueur depuis le 1^{er} janv. 2007 (RO 2006 4949).

- b. la teneur en matière sèche doit être égale ou supérieure à 200 g par kilogramme de produit fini;
- c. il doit contenir au minimum 150 g de matière grasse par kilogramme de matière sèche; le fromage de petit-lait maigre doit contenir au maximum 150 g de matière grasse par kilogramme de matière sèche.

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

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

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

⁷ Sont admis pour conférer une certaine sapidité:

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

Art. 61a Dénomination spécifique

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

Section 9

Lait concentré, lait en poudre, produits laitiers en poudre, protéines lactiques

Art. 62 Lait concentré

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

² Il 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	min. 75 g/kg
c. lait concentré enrichi en matière grasse	min. 265 g/kg	min. 150 g/kg

³ Pour le lait concentré sucré, les teneurs visées à l'al. 2 doivent être corrigées en fonction du pourcentage de sucre.

⁴ 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. 63 Lait en poudre

¹ Le lait en poudre est du lait dont on a éliminé l'eau en majeure partie.

² La teneur résiduelle en eau ne doit pas dépasser 50 g par kilogramme.

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

- | | |
|---|---|
| a. lait en poudre écrémé | max. 15 g/kg |
| b. ⁹⁴ 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. ⁹⁵ 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, crème en poudre) | min. 420 g/kg |

⁴ L'art. 62, al. 4, s'applique par analogie.

Art. 64 Produits laitiers en poudre

Les produits laitiers en poudre (petit-lait en poudre, babeurre en poudre, lait acidulé en poudre, etc.) sont des produits laitiers dont on a éliminé l'eau en majeure partie.

Art. 65 Protéines lactiques

¹ Les protéines lactiques sont un concentré ou de la poudre de certaines ou de toutes les protéines du lait.

² La matière sèche des protéines lactiques doit contenir au moins 500 g de protéines par kilogramme.

⁹⁴ Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du DFI du 7 mars 2008 (RO 2008 1009).

⁹⁵ Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du DFI du 7 mars 2008 (RO 2008 1009).

Art. 66 Etiquetage

¹ 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. 35, al. 1, let. a:

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

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

³ Pour le yogourt en poudre, la teneur en matière grasse de la partie lactique doit être indiquée dans la dénomination spécifique (p.ex. «yogourt en poudre aux fraises avec 260 g de matière grasse par kilogramme de partie lactique»).

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

⁵ Les produits laitiers fabriqués avec du lait entier en poudre ne peuvent pas porter la dénomination «produit au lait entier».⁹⁶

Chapitre 8a⁹⁷ Colostrum et produits à base de colostrum**Art. 66a** Définition

¹ On entend par «colostrum» le fluide riche en anticorps et minéraux sécrété par les glandes mammaires des animaux producteurs de lait jusqu'à cinq jours après la parturition, 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.

Art. 66b 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».

⁹⁶ Introduit par le ch. I de l'O du DFI du 7 mars 2008 (RO 2008 1009).

⁹⁷ Introduit par le ch. I de l'O du DFI du 7 mars 2008 (RO 2008 1009).

Chapitre 9

Lait provenant d'autres mammifères que la vache et produits laitiers dérivés

Art. 67

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. 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) font exception.⁹⁸

² Tout lait ou colostrum provenant d'un autre mammifère que la vache, et tout produit laitier ou produit à base de colostrum qui en est dérivé doit être désigné comme tel.⁹⁹

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»¹⁰⁰).

⁴ Pour le fromage de chèvre ou de brebis qui n'a pas été obtenu exclusivement à partir de lait de chèvre ou de brebis, les dénominations spécifiques sont les suivantes:

- 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 de 500 g de lait de chèvre ou de lait de brebis par kilogramme;
- 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.

Chapitre 10 Oeufs et ovoproduits

Section 1 Définitions et exigences

Art. 68 Oeufs

¹ Les œufs sont les cellules germinales non fécondées et non cuites, protégées par une coquille intacte, de la poule domestique (*Gallus domesticus*) ou d'une autre espèce aviaire, et propre à la consommation humaine directe ou à la fabrication d'ovoproduits.

⁹⁸ Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du DFI du 7 mars 2008 (RO 2008 1009).

⁹⁹ Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du DFI du 7 mars 2008 (RO 2008 1009).

¹⁰⁰ Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du DFI du 7 mars 2008 (RO 2008 1009).

² L'œuf se compose:

- a. du jaune (jaune d'œuf): partie centrale de l'œuf, translucide, de couleur jaunâtre homogène;
- b. du blanc (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.

³ Par œuf liquide, on entend le contenu non transformé de l'œuf après enlèvement de la coquille.

⁴ Par œuf fêlé, on entend un œuf dont la coquille est abîmée mais dont la membrane est intacte.

Art. 69 Ovoproduits

¹ Les ovoproduits sont des produits obtenus par transformation d'œufs ou de leurs différents composants ou mélanges, ou par transformation ultérieure d'ovoproduits.

² La concentration en acide butyrique 3 OH ne doit pas dépasser 10 mg/kg de matière sèche d'ovoproduit non modifié.

³ La teneur en acide lactique de la matière première utilisée pour fabriquer les ovoproduits ne doit pas excéder 1 g/kg de matière sèche. Toutefois, pour les produits fermentés, cette valeur doit être la valeur enregistrée avant le processus de fermentation.

⁴ La quantité de résidus de coquilles, de membranes d'œufs et d'autres particules éventuelles dans l'ovoproduit transformé ne doit pas dépasser 100 mg/kg d'ovoproduit.

⁵ Le mélange d'œufs d'espèces animales différentes n'est pas admis.

Art. 70 Oeufs avec défauts¹⁰¹

¹ Les œufs fêlés ne peuvent être utilisés que pour la fabrication d'ovoproduits; l'art. 71, al. 2, est réservé.

² Ne doivent pas être utilisés comme denrées alimentaires:

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

¹⁰¹ Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du DFI du 15 nov. 2006, en vigueur depuis le 1^{er} janv. 2007 (RO 2006 4949).

³ Lors du contrôle visuel d'un lot d'œufs destinés à être remis au consommateur, le taux d'œufs avec défauts ne doit pas excéder 7 %, dont au plus:¹⁰²

- a. 4 % d'œufs éclatés ou d'œufs fêlés;
- b.¹⁰³ 1 % d'œufs portant des taches de chair ou de sang.

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

Art. 71 Oeufs utilisés pour la fabrication d'ovoproduits

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

² 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 livrent directement à un établissement autorisé à fabriquer des œufs liquides ou à une entreprise de transformation, où ils sont cassés aussi rapidement que possible.¹⁰⁴

³ Seuls les oeufs propres et secs peuvent être cassés.

Section 2 **Etiquetage**

Art. 72 Oeufs

¹ Sur les emballages de vente au détail, les indications requises à l'art. 2 OEDA¹⁰⁵ doivent être complétées par les mentions suivantes:

- a. par une mention telle que «à vendre jusqu'au ...¹⁰⁶»;
- b. par la température de conservation, si le produit est remis au consommateur à l'état réfrigéré;
- c. par le nombre d'œufs et le poids net ou le nombre d'œufs et le poids minimum par oeuf en grammes.¹⁰⁷

² Si la date de ponte est indiquée, elle doit être aisément reconnaissable.

³ Le pays de production peut aussi 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'usage¹⁰⁸, dans sa version du 1^{er} janvier 2004.

¹⁰² Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du DFI du 15 nov. 2006, en vigueur depuis le 1^{er} janv. 2007 (RO **2006** 4949).

¹⁰³ Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du DFI du 15 nov. 2006, en vigueur depuis le 1^{er} janv. 2007 (RO **2006** 4949).

¹⁰⁴ Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du DFI du 11 mai 2009, en vigueur depuis le 25 mai 2009 (RO **2009** 2019).

¹⁰⁵ RS **817.022.21**

¹⁰⁶ Complétée par l'indication du 21^e jour après la date de ponte

¹⁰⁷ Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du DFI du 15 nov. 2006, en vigueur depuis le 1^{er} janv. 2007 (RO **2006** 4949).

¹⁰⁸ Le tarif d'usage peut être consulté ou commandé contre facture à la Direction générale des douanes, Monbijoustrasse 40, 3003 Berne.

Art. 73 Ovoproduits

Les indications requises à l'art. 2 OEDA¹⁰⁹ doivent être complétées par les mentions suivantes:

- a. pour les lots d'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 de la masse, rapportée au produit fini;
- c. pour les œufs liquides au sens de l'art 57, al. 7, de l'ordonnance du DFI du 23 novembre 2005 sur l'hygiène¹¹⁰: en sus de l'indication requise à la let. b, par la mention «œufs liquides non pasteurisés – à traiter sur le lieu de destination» ainsi que par la date et l'heure auxquelles les œufs ont été cassés.

Art. 74 Oeufs ne provenant pas de poules

¹ Les œufs qui ne proviennent pas de poules (*Gallus domesticus*) doivent porter, en sus des indications requises à l'art. 72, la mention de l'espèce aviaire concernée (p. ex. œufs de cane, œufs de pigeon).

² 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. 75**

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

Chapitre 11 Miel, gelée royale et pollen**Section 1** Miel**Art. 76** Définitions

¹ 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.

¹⁰⁹ RS 817.022.21

¹¹⁰ RS 817.024.1

- ² Le miel de nectar est le miel provenant principalement de nectars de fleurs.
- ³ Le miel de miellat est le miel provenant principalement de sécrétions de parties vivantes des plantes ou de sécrétions se trouvant sur elles.
- ⁴ 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.
- ⁵ Le miel avec morceaux de rayons est le miel qui contient un ou plusieurs morceaux de miel en rayons.
- ⁶ Le miel égoutté est le miel obtenu par égouttage des rayons désoperculés ne contenant pas de couvain.
- ⁷ Le miel centrifugé est le miel obtenu par centrifugation des rayons désoperculés ne contenant pas de couvain.
- ⁸ Le miel pressé est le miel obtenu par pressage des rayons ne contenant pas de couvain; les rayons ne peuvent être chauffés que modérément ou pas du tout.

Art. 77 Exigences

- ¹ La teneur en eau ne doit pas excéder:
- pour le miel: 21 % de la masse;
 - pour le miel de bruyère (*Calluna*) et le miel de trèfle (*Trifolium sp.*): 23 % de la masse.
- ² Le miel ne doit pas avoir été surchauffé. La diastase et la teneur en hydroxyméthylfurfural du miel sont les critères de surchauffage.
- ³ Au surplus, sont valables les exigences fixées au chapitre 23A «Miel» du Manuel suisse des denrées alimentaires¹¹¹.

Art. 78 Etiquetage

- ¹ Les dénominations spécifiques mentionnées ci-après peuvent être utilisées au lieu de la dénomination spécifique «miel»:
- miel de nectar;
 - miel de miellat;
 - miel égoutté;
 - miel centrifugé;
 - miel pressé.
- ² Le miel en rayons et le miel avec morceaux de rayons doivent être désignés comme tels.

¹¹¹ Non publié au RO; disponible sur commande auprès de l'OFCL, Vente des publications fédérales, 3003 Berne.

³ 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».

⁴ 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 IGP¹¹² sont réservées.

Section 2 Gelée royale

Art. 79 Définition

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

Art. 80 Exigences

¹ La gelée royale peut contenir au maximum 70 % masse d'eau.

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

Art. 81 Dénomination spécifique

La gelée royale peut aussi être appelée «suc royal» ou «nourriture royale».

Section 3 Pollen

Art. 82 Définition

¹ Par pollen, on entend les spores mâles récoltés par les abeilles sur les anthères des plantes à fleurs. Le pollen 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. Il est récolté au moyen d'une trappe placée à l'entrée de la ruche.

² 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.

Art. 83 Exigences

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

Chapitre 12 Modification des annexes**Art. 84**

L'Office fédéral de la santé publique adapte régulièrement les annexes de la présente ordonnance selon l'évolution des connaissances scientifiques et techniques ainsi que des législations des principaux partenaires commerciaux de la Suisse.

Chapitre 13 Dispositions finales**Art. 85** Abrogation du droit en vigueur

Sont abrogées:

1. l'ordonnance du 22 décembre 2000 sur l'emploi de médicaments vétérinaires pour les animaux destinés à l'obtention de denrées alimentaires¹¹³,
2. l'ordonnance du DFI du 10 décembre 1981 réglant la désignation des fromages suisses¹¹⁴.

Art. 86 Entrée en vigueur

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

Dispositions finales de la modification du 15 novembre 2006¹¹⁵

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

¹¹³ [RO 2001 17]

¹¹⁴ [RO 1982 3, 1990 765, 2002 848, 2004 1261]

¹¹⁵ RO 2006 4949

Dispositions transitoires de la modification du 7 mars 2008¹¹⁶

¹ Les denrées alimentaires non conformes à la modification du 7 mars 2008 de la présente ordonnance peuvent être importées et fabriquées jusqu'au 31 mars 2009 et étiquetées jusqu'au 31 mars 2010 selon l'ancien droit. Elles peuvent être remises au consommateur jusqu'à épuisement des stocks.

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

Disposition transitoire de la modification du 26 novembre 2008¹¹⁷

Les denrées alimentaires non conformes aux dispositions de la modification du 26 novembre 2008 de la présente ordonnance peuvent être importées, fabriquées et étiquetées selon l'ancien droit jusqu'au 31 décembre 2009. Elles peuvent être remises au consommateur selon l'ancien droit jusqu'à épuisement des stocks.

Disposition transitoire de la modification du 11 mai 2009¹¹⁸

Les denrées alimentaires non conformes aux dispositions de la modification du 11 mai 2009 de la présente ordonnance peuvent être importées, fabriquées et étiquetées selon l'ancien droit jusqu'au 30 avril 2010. Elles peuvent être remises au consommateur selon l'ancien droit jusqu'à épuisement des stocks.

¹¹⁶ RO **2008** 1009

¹¹⁷ RO **2008** 6037

¹¹⁸ RO **2009** 2019

Annexe I
(art. 9, al. 1, let. a)

**Teneurs maximales en tissus adipeux et en tissus conjonctifs
pour les ingrédients désignés par le terme «viande(s) de ...^a»**

Espèces	Tissus adipeux (%)	Tissus conjonctifs ^b (%)
Mammifères (sauf lapins et porcins) et mélanges d'espèces avec prédominance de mammifères	25	25
Porcins	30	25
Oiseaux et lapins	15	10

^a Espèce animale

^b La teneur en tissus conjonctifs est le rapport entre la teneur en collagène et la teneur en protéines de viande. La teneur en collagène équivaut à 8 fois la teneur en hydroxyproline.

*Annexe Ia*¹¹⁹
(art. 5, al. 4 et 9, al. 7)

Critères de composition pour la viande hachée

	Teneur en matières grasses (%)	Rapport tissu conjonctif ^a sur protéines de viande ^b (%)
viandes hachées maigres	≤ 7	≤ 12
pur boeuf haché	≤ 20	≤ 15
viandes hachées contenant de la viande de porc	≤ 30	≤ 18
viandes hachées d'autres espèces	≤ 25	≤ 15

^a La teneur en collagène équivaut à 8 fois la teneur en hydroxyproline.

^b La teneur en protéines de viande équivaut à 6,25 fois la teneur en azote total.

¹¹⁹ Introduite par le ch. II al. 1 de l'O du DFI du 15 nov. 2006, en vigueur depuis le 1^{er} janv. 2007 (RO 2006 4949).

*Annexe 2*¹²⁰

¹²⁰ Abrogée par le ch. II al. 2 de l'O du DFI du 15 nov. 2006, avec effet au 1^{er} janv. 2007 (RO **2006** 4949).

*Annexe 3*¹²¹

¹²¹ Abrogée par le ch. II de l'O du DFI du 26 nov. 2008, avec effet au 1^{er} janv. 2009 (RO **2008** 6037).

Annexe 4¹²²

¹²² Abrogée par le ch. II al. 2 de l'O du DFI du 7 mars 2008 (RO **2008** 1009).

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:

- a. pour les catégories de beurre visées à l'art. 52, al. 1:
 1. à partir de crème non pasteurisée: 20 mmol NaOH/kg de graisse,
 2. à partir de crème pasteurisée: 12 mmol NaOH/kg de graisse;
- b. pour le beurre déshydraté: 20 mmol NaOH/kg de graisse.

2. pH du sérum

Le pH du sérum doit être:

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

3. Point de fusion pour fractions de beurre

Le point de fusion correspondant à l'état translucide doit se situer entre 30 et 38 °C pour les fractions de beurre.

Colorants admis pour les œufs

1. Coloration des coquilles d'œufs

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

- a. les colorants autorisés comme additifs alimentaires par le DFI en vertu de l'ordonnance du 23 novembre 2005 sur les additifs¹²³;
- b. le vert brillant (n° CI 42040);
- c. le bleu victorien (n° CI 44045);
- d. la rhodamine B (n° CI 45170);
- e. le bleu d'outremer (n° CI 77007);
- f. l'alcanna (*Alcanna tinctoria*);
- g. le bois de campêche (*Haematoxylon campechianum*);
- h. le bois jaune ou bois de fustet (*Maclura tinctoria*, *Morus tinctoria*);
- i. le bois rouge (*Caesalpinia echinata*);
- j. le bois de santal jaune (*Santalum album*) et rouge (*Pterocarpus santalinus*);
- k. le péricarpe de noyer (*Juglans regia*);
- l. silicate alumino-potassique (E555).

2. Estampillage des œufs

Les colorants suivants peuvent être utilisés pour estampiller les œufs:

- a. les colorants visés au ch. 1, let. a, d et e;
- b. le violet de méthyle B (n° CI 42535).

¹²³ [RO 2005 6191, RO 2007 2977 art. 7]. Voir actuellement l'O du 22 juin 2007 (RS 817.022.31).

Annexes 7 et 8¹²⁴

¹²⁴ Introduites par le ch. II al. 1 de l'O du DFI du 15 nov. 2006 (RO **2006** 4949).
Abrogées par le ch. II de l'O du DFI du 26 nov. 2008, avec effet au 1^{er} janv. 2009
(RO **2008** 6037).

