

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

du 23 novembre 2005

---

*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 (ODAIUO)<sup>1</sup>,

*arrête:*

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

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

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

<sup>2</sup> 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.

<sup>3</sup> 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 dérivés<sup>2</sup>.

<sup>4</sup> 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'hygiène<sup>3</sup>.

### 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:

RS 817.022.108

<sup>1</sup> RS 817.02; RO 2005 5451

<sup>2</sup> RS 817.022.105; RO 2005 6009

<sup>3</sup> RS 817.024.1; RO 2005 6521

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

<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, avant tout traitement.

<sup>2</sup> Ne sont pas considérés comme un traitement:

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

<sup>3</sup> 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 plus de 1 % de sel.

<sup>4</sup> 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.

<sup>5</sup> Les muscles squelettiques des mammifères et des oiseaux comprennent les muscles rattachés aux os, y compris les tissus adipeux et les tissus conjonctifs qui y adhèrent. 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.

<sup>6</sup> Par viscères, on entend les organes des cavités thoracique, abdominale et pelvienne.

<sup>7</sup> Les dispositions sur la viande s'appliquent par analogie au sang des animaux appartenant aux espèces animales visées à l'art. 2, let. a à e.

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

### **Art. 4**

<sup>1</sup> 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. les viscères,
  5. les organes de l'appareil génital,
  6. les plumes.

<sup>2</sup> Il est interdit d'utiliser les parties de carcasses visées aux art. 179*d* et 180*c* de l'ordonnance du 27 juin 1995 sur les épizooties<sup>4</sup> 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

#### Matières premières pour la viande hachée et les préparations de viande

##### Art. 5

<sup>1</sup> 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.

<sup>2</sup> 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.

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

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

### 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;
- 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

<sup>1</sup> Par viande séparée mécaniquement, on entend le produit obtenu par l'enlèvement de la viande des os couverts de chair après le désossage ou des carcasses de volailles, à l'aide de moyens mécaniques entraînant la destruction ou la modification de la structure fibreuse des muscles.

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

<sup>3</sup> Sont exclues les parties suivantes:

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

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

## Section 6 Etiquetage

### Art. 8 Dénomination spécifique

<sup>1</sup> 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. selon la nature du produit, l'une des dénominations suivantes:
  1. «viande» ou dénomination du morceau de viande conformément à l'usage professionnel,
  2. «préparation de viande (ou dénomination du morceau de viande conformément à l'usage professionnel), à consommer cuit» pour les préparations de viande qui doivent être chauffées avant d'être consommées (préparation de viande hachée crue, saucisses crues, p.ex.),
  3. «produit à base de viande (ou dénomination du morceau de viande conformément à l'usage professionnel), à consommer cuit» pour les produits à base de viande qui doivent être chauffés avant d'être consommés (produits de salaison crus p.ex.),
  4. «produit à base de viande (ou dénomination du morceau de viande conformément à l'usage professionnel), à consommer cru» pour les produits pouvant être consommés crus (produits de salaison crus, produits de charcuterie crus p.ex.),

<sup>5</sup> RS 916.401

5. «produit à base de viande (ou dénomination du morceau de viande conformément à l'usage professionnel), cuit» pour tous les produits à base de viande cuits (produits de salaison cuits, saucisses échaudées et produits de charcuterie échaudés, saucisses à chair cuite et produits de charcuterie à chair cuite, pâtés, terrines, mousses p.ex.).

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

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

<sup>4</sup> A la place de la dénomination spécifique visée aux al. 1 et 2, on admet les dénominations suivantes à titre de dénomination spécifique uniquement pour les produits à base de viande cités ci-après: boudin, boudin à la crème, viande séchée des Grisons, cervelas, fromage d'Italie (paysan ou deli), saucisse à rôtir de veau, gendarme, boudin blanc, saucisse au foie, saucisse de Lyon, mortadelle, lard cru, jambon cru, salami (Milano, Nostrano, Varzi), jambon (paysan, de derrière, cuit à l'os, modèle), schüblig, saucisse à rôtir de porc, viande séchée du Tessin, viande séchée du Valais, saucisse de Vienne.

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

## Art. 9 Indications complémentaires

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

- a. muscles squelettiques: «viande de ...<sup>6</sup>»; lorsque les limites maximales fixées à l'annexe I 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;
- b. viscères (organes): «... (indication de l'organe) de ...<sup>7</sup>»;
- c. tissu adipeux: «graisse de ...<sup>8</sup>»;
- d. lard, couenne, sang et plasma : peuvent être déclarés sans la mention de l'espèce animale;
- e. viande séparée mécaniquement: «viande séparée mécaniquement de ...<sup>9</sup>».

<sup>6</sup> Indication de l'espèce animale.

<sup>7</sup> Indication de l'espèce animale.

<sup>8</sup> Indication de l'espèce animale.

<sup>9</sup> Indication de l'espèce animale.

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

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

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

<sup>4</sup> Les emballages et les conditionnements qui contiennent de la viande hachée de volaille ou d'équidés, ou des préparations à base de viande séparée mécaniquement, et qui sont destinés à être remis au consommateur doivent porter une mention indiquant que ces produits doivent être cuits avant d'être consommés.

<sup>5</sup> Les emballages et les conditionnements qui contiennent de la viande, des préparations de viande ou des produits à base de viande et qui ne sont pas destinés à être remis au consommateur doivent être datés conformément aux art. 12 et 14 de l'ordonnance du DFI du 23 novembre 2005 sur l'étiquetage et la publicité des denrées alimentaires (OEDA1)<sup>10</sup>.

<sup>6</sup> S'agissant de viande et de produits à base de viande, le fumage, l'assaisonnement, la marinade et l'enrobage avec de la chapelure ne sont pas considérés comme un traitement suffisant ou une transformation suffisante au sens de l'art. 15, al. 3, OEDA1.

## **Chapitre 3 Produits transformés à base de viande**

### **Section 1 Gélatine**

#### **Art. 10 Définition**

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

#### **Art. 11 Exigences**

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

- a. d'os;
- b. de peaux de ruminants de rente;
- c. de peaux de porc;
- d. de peaux de volaille;
- e. de ligaments et de tendons;

<sup>10</sup> RS 817.022.21; RO 2005 6159

- f. de peaux et de pelage de gibier sauvage;
  - g. de peaux et d'arêtes de poisson.
- <sup>2</sup> 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.
- <sup>3</sup> L'utilisation des peaux et du pelage, qui ne sont pas destinés à être utilisés comme denrées alimentaires ou qui ont fait l'objet d'une opération de tannage, est interdite.
- <sup>4</sup> La gélatine alimentaire doit présenter une teneur en protéines égale ou supérieure à 84 % masse.

## Section 2 Collagène

### Art. 12 Définition

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

### Art. 13 Exigences

<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. de peaux 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.
- <sup>2</sup> Au surplus, les dispositions de l'art. 11, al. 2 et 3, sont applicables.

## Section 3 Etiquetage

### Art. 14

<sup>1</sup> La gélatine alimentaire qui est obtenue à partir de matières premières provenant du porc doit être dénommée «gélatine alimentaire» ou «gélatine». La gélatine alimentaire qui n'est pas obtenue exclusivement à partir de matières premières d'origine porcine doit porter le nom de l'espèce animale mise en œuvre (p.ex. «gélatine alimentaire de bœuf»).



<sup>2</sup> La gélatine et le collagène destinés à la consommation doivent être pourvus selon les cas de la mention «Gélatine propre à la consommation humaine» ou «Collagène propre à la consommation humaine» ainsi que de la mention de la date de fabrication.

## **Chapitre 4**

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

#### **Art. 15** Mollusques bivalves vivants

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

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

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

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

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

#### **Art. 16** Dénomination spécifique

<sup>1</sup> La dénomination spécifique des mollusques bivalves vivants, des échinodermes vivants, des tuniciers vivants et des gastéropodes marins vivants doit comprendre:

- a. la mention de l'espèce animale;
- b. selon la nature du produit, l'une des dénominations suivantes:
  1. « ...<sup>11</sup>, à consommer cuit» pour les mollusques bivalves vivants, les échinodermes vivants, les tuniciers vivants et les gastéropodes marins vivants qui doivent être chauffés avant d'être consommés (moules, escargots de mer, concombres de mer, p. ex.),
  2. « ...<sup>12</sup>, à consommer cru» pour les mollusques bivalves vivants qui peuvent être consommés crus (huîtres, etc.).

<sup>2</sup> On pourra renoncer à la mention de l'espèce animale requise à l'al. 1, let. a, lorsqu'elle fait partie intégrante de la dénomination visée à la let. b.

<sup>11</sup> Nom d'espèce animale ou dénomination du morceau de chair conformément à l'usage professionnel

<sup>12</sup> Nom d'espèce animale ou dénomination du morceau de chair conformément à l'usage professionnel

**Art. 17** Indications complémentaires

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

- a. l'espèce animale (nom commun et nom scientifique);
- b. la date du conditionnement (composée au moins du jour et du mois).

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

<sup>3</sup> 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

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

- a. tous les animaux marins ou d'eau douce sauvages ou d'élevage: en sont exclus les mollusques bivalves vivants, les échinodermes vivants, les tuniciers vivants et les gastéropodes marins vivants 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.

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

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

<sup>4</sup> Par produit transformé de la pêche, on entend tout produit de la pêche obtenu à partir de produits de la pêche frais, préparés ou transformés, et d'autres ingrédients.

**Art. 19** Dénomination spécifique

La dénomination spécifique des produits de la pêche doit comprendre:

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

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

#### **Art. 20** Indications complémentaires

Les produits de la pêche traités conformément à l'art. 42 de l'ordonnance du DFI du 23 novembre 2005 sur l'hygiène<sup>13</sup> doivent être accompagnés d'une attestation du fabricant indiquant le type de traitement auquel ils ont été soumis. Fait exception la remise directe au consommateur.

#### **Art. 21** Restrictions

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

<sup>2</sup> Font exception les produits de la pêche dérivés de mollusques bivalves, d'échinodermes, de tuniciers et de gastéropodes marins, 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 animale<sup>14</sup>.

## **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.

<sup>13</sup> RS 817.024.1; RO 2005 6521

<sup>14</sup> 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>.

**Art. 23** Cuisses de grenouille

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

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

**Art. 24** Dénomination spécifique

<sup>1</sup> La dénomination spécifique des escargots et des cuisses de grenouille doit comprendre:

- a. la mention de l'espèce animale;
- b. la mention « ...<sup>15</sup>, à consommer cuit» pour les escargots et les cuisses de grenouille qui doivent être chauffés avant d'être consommés.

<sup>2</sup> On peut renoncer à la mention de l'espèce animale requise à l'al. 1, let. a, lorsqu'elle fait partie intégrante de la dénomination visée à la let. b.

**Art. 25** Contrôle

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

<sup>2</sup> 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**

<sup>1</sup> Le lait est le produit complet de la traite d'une ou de plusieurs vaches régulièrement traitées.

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

<sup>3</sup> Le lait est réputé prêt à la consommation s'il a été soumis à un traitement au sens de l'art. 49 de l'ordonnance du DFI du 23 novembre 2005 sur l'hygiène<sup>16</sup>.

<sup>15</sup> Nom d'espèce animale ou dénomination du morceau de chair conformément à l'usage professionnel

<sup>16</sup> RS 817.024.1; RO 2005 6521

## Section 2 Exigences

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

<sup>1</sup> 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.
- 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.

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

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

**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

<sup>1</sup> 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.

<sup>2</sup> 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.

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

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

**Section 3** **Etiquetage****Art. 30** Dénominations spécifiques du lait

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

**Art. 31** Indications complémentaires pour le lait prêt à la consommation

Pour le lait prêt à la consommation, les indications requises à l'art. 2 OEDA1<sup>17</sup> doivent être complétées par les mentions suivantes:

- a. par la nature du traitement; les abréviations du type «Past», «Pasteurisation haute», «UHT» ou «stérilisé» sont admises;
- b. par la teneur en matière grasse en «grammes par kilogramme» ou en pourcentage («%»); dans le cas du lait entier, l'indication de la teneur minimale en matière grasse est admise;
- c. par une indication des modifications de la composition du lait au sens de l'art. 29;
- d. par l'indication «Conserver à max. + 5 °C» pour le lait pasteurisé; le pictogramme illustré à l'annexe 2 est admis;
- e. par l'indication «Conserver à l'abri de la lumière»;
- f. par l'indication «homogénéisé» lorsque le lait a été soumis à une homogénéisation.

**Art. 32** Indications complémentaires pour le lait cru

<sup>1</sup> Lorsque le lait cru est remis préemballé, les indications requises à l'art. 2 OEDA1<sup>18</sup> doivent être complétées par les mentions suivantes:

- a. par l'indication «Conserver à max. +5 °C»; le pictogramme illustré à l'annexe 2 est admis;

<sup>17</sup> RS 817.022.21; RO 2005 6159

<sup>18</sup> RS 817.022.21; RO 2005 6159

- b. une indication selon laquelle le lait cru doit être porté à une température supérieure ou égale à 70 °C avant d'être consommé.

<sup>2</sup> 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

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

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

#### **Art. 34** 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 tout ou partie des composants du lait.

#### **Art. 35** Etiquetage

<sup>1</sup> Pour les produits laitiers, les indications requises à l'art. 2 OEDA<sup>19</sup> 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. en cas de conservation sous réfrigération: l'indication «Conserver à max. +5 °C» ou le pictogramme illustré à l'annexe 2;
- c. la nature du traitement par la chaleur.

<sup>2</sup> Les règles d'étiquetage propres à chaque produit sont réservées.

<sup>3</sup> 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, OEDA<sup>1</sup> peuvent figurer sur l'emballage multiple. Sont exceptées les indications visées à l'art. 2, al. 1, let. a, n et o, OEDA<sup>1</sup>.

<sup>4</sup> Les produits laitiers fabriqués à partir de lait cru au sens de l'art. 26, al. 2, doivent être déclarés «au lait cru». Les dispositions propres à chaque produit sont réservées.

<sup>19</sup> RS 817.022.21; RO 2005 6159

<sup>5</sup> La mention des microorganismes 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.

## Section 2 Fromage

### Art. 36 Définitions et exigences

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

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

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

<sup>4</sup> 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

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

- a. les cultures inoffensives de bactéries lactiques et de bactéries aromatisantes (y compris les cultures spéciales), les levures et les moisissures;
- b. les auxiliaires technologiques (art. 16 ODAIOUs) et le sel comestible.

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

- a. le traitement avec des spiritueux au sens des art. 57 à 77 de l'ordonnance du DFI du 23 novembre 2005 sur les boissons alcoolisées<sup>20</sup>, ainsi qu'avec du vin, du cidre ou du vinaigre;
- b. le fumage;
- c. l'adjonction d'épices, d'extraits d'épices et d'autres ingrédients conférant une certaine sapidité.

<sup>20</sup> RS 817.022.110; RO 2005 6097



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

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

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

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

- a. à pâte extra-dure jusqu'à 500 g/kg;
- b. à pâte dure de 501 à 540 g/kg;
- c. à pâte mi-dure de 541 à 650 g/kg;
- d. à pâte molle plus de 650 g/kg.

<sup>3</sup> 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. 39** Exigences s'appliquant aux fromages avec appellation d'origine ou avec indication de provenance

<sup>1</sup> Les fromages enregistrés sous une appellation d'origine protégée au sens de l'ordonnance du 28 mai 1997 sur les AOP et les IGP<sup>21</sup> sont en outre soumis aux prescriptions spécifiques du cahier des charges AOP.

<sup>2</sup> Le Vacherin fribourgeois et le fromage à raclette valaisan doivent satisfaire aux exigences figurant dans l'annexe 3.

<sup>3</sup> L'Emmental doit satisfaire aux exigences figurant dans l'annexe 4.

**Art. 40** Etiquetage

<sup>1</sup> 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.

<sup>2</sup> Les prescriptions suivantes sont applicables aux fromages suisses:

- a. le recours à une appellation d'origine est admis lorsqu'il s'agit d'une appellation d'origine protégée au sens de l'ordonnance du 28 mai 1997 sur les AOP et les IGP<sup>22</sup> ou d'une dénomination visé à l'art. 39, al. 2;

<sup>21</sup> RS 910.12

- b. le recours à une indication de provenance est admis lorsqu'il s'agit d'une indication géographique protégée au sens de l'ordonnance du 28 mai 1997 sur les AOP et les IGP ou d'une dénomination selon l'art. 39, al. 3;
- c. toute désignation de provenance doit être accompagnée de la dénomination spécifique «fromage».

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

<sup>4</sup> Les indications requises par l'art. 2 OEDAL<sup>23</sup> 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. le cas échéant, par 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.);
- d. par l'indication «pasteurisé» ou «à base de lait pasteurisé» 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<sup>24</sup>;
- e. par l'indication «à base de lait cru» ou «fromage au lait cru» ainsi que toute autre indication mettant en relief l'utilisation de lait cru pour la fabrication du fromage; cette mention n'est admise que si la totalité du lait utilisé pour la fabrication du fromage répond à la définition du lait cru au sens de l'art. 26, al. 2;
- f. par l'indication «partiellement à base de lait cru» si une partie seulement du lait utilisé pour la fabrication du fromage répond à la définition du lait cru au sens de l'art. 26, al. 2.

<sup>5</sup> L'indication «à base de lait thermisé» est admise si, à un moment donné du processus de fabrication, le lait a été chauffé en tout ou partie à une température supérieure à 40 °C et inférieure à 72 °C pendant au moins 15 secondes et qu'il présente une réaction positive au test de la phosphatase.

<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 visée à l'art. 38, al. 1.

<sup>22</sup> RS 910.12

<sup>23</sup> RS 817.022.21; RO 2005 6159

<sup>24</sup> RS 817.024.1; RO 2005 6521

**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 additifs<sup>25</sup>;
- b. le bleu d'outremer (n° CI 77007);
- c. le violet de méthyle B (n° CI 42535).

**Art. 42** Fromage râpé et mélanges de fromage

<sup>1</sup> Le fromage râpé et les mélanges de fromage pour la fondue, la quiche au fromage, etc., ne doivent contenir que du fromage.

<sup>2</sup> 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

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

<sup>2</sup> La part de fromage doit être supérieure à 500 g par kilogramme.

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

<sup>1</sup> 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.

<sup>2</sup> 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.

<sup>3</sup> 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

<sup>1</sup> 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.

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

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

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

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

<sup>5</sup> 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

<sup>6</sup> 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.

<sup>7</sup> Pour le fromage fondu et le fromage fondu à tartiner dont la dénomination comprend le nom d'une variété de fromage, seuls les produits suivants peuvent être employés, outre le fromage:

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

<sup>8</sup> 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. 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 de consistance semblable;
- 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

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

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

<sup>3</sup> 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

<sup>1</sup> 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.

<sup>2</sup> S'agissant des fromages fondus, des fromages fondus à tartiner et des préparations à base de fromage fondu, on peut aussi indiquer la catégorie de la teneur en matière grasse ou la teneur en matière grasse minimale de l'extrait sec (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.

<sup>3</sup> 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.

## Section 4 Crème

### Art. 48 Définition et exigences

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

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

<sup>3</sup> 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.

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

<sup>5</sup> La crème épaissie est une crème modifiée à l'aide d'agents épaississants jusqu'à l'obtention d'une consistance permettant le tartinage. Elle est définie par analogie selon les al. 1, 2 et 4.

### Art. 49 Etiquetage

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

## Section 5 Beurre, matières grasses laitières à tartiner, préparations à base de beurre et autres produits dérivés du beurre,

### Art. 50 Définitions

<sup>1</sup> 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.

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

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

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

<sup>5</sup> Les fractions de beurre sont des produits obtenus 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

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

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

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

#### **Art. 52** Exigences

<sup>1</sup> 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   |
| f. matières grasses laitières à tartiner: | 1. plus de 100 g et moins de 390 g par kilogramme,<br>2. plus de 410 g et moins de 600 g par kilogramme, ou<br>3. plus de 620 g et moins de 820 g par kilogramme. |

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

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

#### **Art. 53** Dénominations spécifiques

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

- a. «beurre», «beurre trois-quarts gras», «beurre demi-gras», «beurre salé», «préparation 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.

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

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

<sup>4</sup> Le beurre visé à l'art. 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.

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

<sup>6</sup> En lieu et place de la dénomination spécifique «beurre», on peut utiliser une mention conforme au procédé de fabrication, p. ex. «beurre de choix» ou «beurre d'alpage non pasteurisé».

<sup>7</sup> 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.

<sup>8</sup> 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

<sup>1</sup> 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».

<sup>2</sup> 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.

<sup>3</sup> 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

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

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

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

<sup>4</sup> 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

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

<sup>2</sup> Les bactéries visées à l'al. 1 doivent atteindre au moins 10 millions d'unités formant colonie par gramme de produit fini.

<sup>3</sup> Le yogourt peut également contenir d'autres microorganismes appropriés.

<sup>4</sup> La teneur en matière grasse lactique doit être:

- 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.

<sup>5</sup> 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. 57 Kéfir

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

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

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

**Art. 58** Babeurre, babeurre acide

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

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

<sup>3</sup> Le babeurre acide est le liquide résiduel de la transformation de crème acidifiée en beurre. Il peut également être obtenu par acidification microbienne, à partir de babeurre doux.

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

<sup>5</sup> 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

<sup>1</sup> 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.

<sup>2</sup> 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.

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

**Art. 60** Sérum de lait

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

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

**Section 8 Sérac****Art. 61**

<sup>1</sup> Le sérac (ricotta) est un produit obtenu à partir de petit-lait entier ou écrémé, par précipitation acide à chaud, avec addition éventuelle de lait écrémé ou de babeurre. Le prélèvement de liquide avant la précipitation acide du lait est admis.

<sup>2</sup> Le sérac doit présenter les caractéristiques de composition suivantes:

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

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

<sup>3</sup> Le sérac est consommable immédiatement après sa fabrication, le sérac affiné et le sérac maigre affiné ne sont consommables qu'après un temps de maturation déterminé.

<sup>4</sup> Sont admis les auxiliaires technologiques suivants:

- a. l'acide lactique (p. ex. l'azi);
- b. l'acide citrique;
- c. l'acide acétique.

<sup>5</sup> Sont admis pour conférer une certaine sapidité:

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

## Section 9

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

#### Art. 62 Lait concentré

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

<sup>2</sup> 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

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

<sup>4</sup> Le lait concentré peut être standardisé jusqu'à une teneur minimale en protéines lactiques de 34 % par rapport à la matière sèche lactique non grasse. Seuls les composants du lait sont admis pour la standardisation de la teneur en protéines lactiques. Le rapport protéines du petit-lait/caséine ne doit pas être modifié.

**Art. 63** Lait en poudre

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

<sup>2</sup> La teneur résiduelle en eau ne doit pas dépasser 50 g par kilogramme.

<sup>3</sup> Le lait en poudre doit présenter les teneurs en matière grasse suivantes:

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

<sup>4</sup> 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

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

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

**Art. 66** Etiquetage

<sup>1</sup> Dans le cas des produits destinés à être remis au consommateur, on mentionnera, en lieu et place de la teneur en matière grasse requise par l'art. 35, al. 1, let. a:

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

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

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

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

## **Chapitre 9**

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

#### **Art. 67**

<sup>1</sup> Les dispositions des chap. 7 et 8 s'appliquent par analogie aux laits provenant d'autres mammifères que la vache et aux produits laitiers qui en sont dérivés.

<sup>2</sup> Tout lait provenant d'un autre mammifère que la vache ainsi que tout produit laitier qui en est dérivé doivent être désignés comme tels.

<sup>3</sup> Lorsque des laits provenant d'espèces animales différentes sont mélangés pour la consommation ou la fabrication de produits laitiers, 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», «lait de brebis avec Y % de lait de vache»).

<sup>4</sup> 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**

<sup>1</sup> 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.

<sup>2</sup> 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.

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

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

#### **Art. 69** Ovoproduits

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

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

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

<sup>4</sup> 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.

<sup>5</sup> Le mélange d'œufs d'espèces animales différentes n'est pas admis.

#### **Art. 70** Oeufs imparfaits

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

<sup>2</sup> 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»).

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

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

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

**Art. 71** Oeufs utilisés pour la fabrication d'ovoproduits

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

<sup>2</sup> Les œufs fêlés peuvent être utilisés pour la fabrication d'ovoproduits si l'entreprise de production ou le centre d'emballage les livrent directement à une entreprise de transformation, où ils sont cassés aussi rapidement que possible.

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

**Section 2** **Etiquetage****Art. 72** Oeufs

<sup>1</sup> Sur les emballages de vente au détail, les indications requises à l'art. 2 OEDAI<sup>26</sup> doivent être complétées par les mentions suivantes:

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

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

<sup>3</sup> Le pays de production peut 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'usage<sup>27</sup>, dans sa version du 1<sup>er</sup> janvier 2004.

**Art. 73** Ovoproduits

Les indications requises à l'art. 2 OEDAI<sup>28</sup> 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 leurconservation 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'hygiène<sup>29</sup>: en sus de l'indication requise à la let. b, par la mention «œufs liquides non pasteurisés – à traiter sur le lieu de destination» ainsi que par la date et l'heure auxquelles les œufs ont été cassés.

<sup>26</sup> RS 817.022.21; RO 2005 6159

<sup>27</sup> Le tarif d'usage peut être consulté ou commandé contre facture à la Direction générale des douanes, Monbijoustrasse 40, 3003 Berne.

<sup>28</sup> RS 817.022.21; RO 2005 6159

<sup>29</sup> RS 817.024. 1; RO 2005 6521

**Art. 74** Oeufs ne provenant pas de poules

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

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

**Section 3 Colorants admis****Art. 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

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

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

<sup>3</sup> Le miel de miellat est le miel provenant principalement de sécrétions de parties vivantes des plantes ou de sécrétions se trouvant sur elles.

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

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

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

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

<sup>8</sup> Le miel pressé est le miel obtenu par pressage des rayons ne contenant pas de couvain; les rayons ne peuvent être chauffés que modérément ou pas du tout.



**Art. 77** Exigences

<sup>1</sup> La teneur en eau ne doit pas excéder:

- a. pour le miel: 21 % de la masse;
- b. pour le miel de bruyère (*Calluna*) et le miel de trèfle (*Trifolium sp.*): 23 % de la masse.

<sup>2</sup> Le miel ne doit pas avoir été surchauffé. La diastase et la teneur en hydroxyméthylfurfural du miel sont les critères de surchauffage.

<sup>3</sup> Au surplus, sont valables les exigences fixées au chapitre 23A «Miel» du Manuel suisse des denrées alimentaires<sup>30</sup>.

**Art. 78** Etiquetage

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

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

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

<sup>3</sup> Le miel présentant un goût ou une odeur étrangers, qui a commencé à fermenter ou à être effervescent, ou qui a été chauffé excessivement, doit être désigné comme «miel de pâtisserie» ou «miel industriel».

<sup>4</sup> La dénomination spécifique, excepté pour le miel de pâtisserie et le miel industriel, peut être complétée:

- a. par l'indication de l'origine florale ou végétale, si le miel provient principalement de l'origine indiquée et s'il en possède les caractéristiques organoleptiques, physico-chimiques et microscopiques;
- b. par un nom régional, territorial ou topographique, si le miel provient de l'origine indiquée; les dispositions de l'ordonnance du 28 mai 1997 sur les AOP et les IGP<sup>31</sup> sont réservées.

<sup>30</sup> Non publié au RO; disponible sur commande auprès de l'OFCL, Vente des publications fédérales, 3003 Berne.

<sup>31</sup> RS 910.12

## 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

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

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

### Art. 81 Dénomination spécifique

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

## Section 3 Pollen

### Art. 82 Définition

<sup>1</sup> 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 miel 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.

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

### 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 alimentaires<sup>32</sup>,
2. l'ordonnance du DFI du 10 décembre 1981 réglant la désignation des fromages suisses<sup>33</sup>.

### Art. 86 Entrée en vigueur

La présente ordonnance entre en vigueur le 1<sup>er</sup> janvier 2006.

23 novembre 2005

Département fédéral de l'intérieur:  
Pascal Couchepin

<sup>32</sup> RO 2001 17

<sup>33</sup> RO 1982 3, 1990 765, 2002 848, 2004 1261

*Annexe 1*  
(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 ...<sup>1</sup>»**

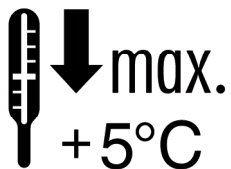
Espèces	Tissus adipeux (%)	Tissus conjonctifs <sup>2</sup> (%)
Mammifères (sauf lapins et porcins) et mélanges d'espèces avec prédominance de mammifères	25	25
Porcins	30	25
Oiseaux et lapins	15	10

<sup>1</sup> Espèce animale

<sup>2</sup> La teneur en tissus conjonctifs est le rapport entre la teneur en collagène et la teneur en protéines de viande. La teneur en collagène équivaut à 8 fois la teneur en hydroxyproline.

*Annexe 2*  
(art. 31, let. d, 32, al. 1, let. a, et 35, al. 1, let. b)

**Pictogramme indiquant la température de conservation  
maximale admise**



Annexe 3  
(art. 39, al. 2)

## Exigences relatives aux fromages avec appellation d'origine

### 1. Vacherin fribourgeois/fromage fribourgeois

a. *Appellation d'origine*

en français: Vacherin fribourgeois/fromage fribourgeois  
en allemand: Freiburger Vacherin/Freiburger Käse  
en italien: Vacherin friborghese/formaggio friborghese

b. *Région de fabrication*

Le canton de Fribourg.

c. *Mode de fabrication et traitement*

Le vacherin fribourgeois/le fromage fribourgeois est fabriqué avec du lait de fromagerie cru ou pasteurisé, soumis à l'action de cultures de bactéries lactiques et de la présure. Le caillé chauffé au minimum à 32 °C est pressé. Pour obtenir la formation de morge sur la croûte, le fromage est traité régulièrement avec du *Brevibacterium linens* et de l'eau salée pendant la maturation.

d. *Additifs*

Du chlorure de calcium, en cas d'utilisation de lait pasteurisé.

e. *Maturation*

Le vacherin fribourgeois/le fromage fribourgeois est prêt à la consommation au plus tôt au bout de 60 jours.

f. *Description*

Forme et aspect:	meule à la croûte de couleur jaune à gris brun, enduite de morge
Hauteur::	6 à 9 cm
Diamètre:	30 à 40 cm
Poids:	6 à 10 kg
Ouverture:	généralement rare
Pâte:	se prêtant à la coupe, de couleur ivoire à jaune pâle
Saveur:	douce, aromatique au fur et à mesure de la maturation

g. *Composition*

Teneur en matière grasse:	– au minimum 45 % en poids de matière grasse dans l'extrait sec (MG/ES)
	– au minimum 23 % en poids de matière grasse dans le fromage

- Consistance: – mi-dure; teneur en eau du fromage dégraissé 63 à 66 % en poids (tefd)  
 – au maximum 48 % en poids d'eau, c'est-à-dire au minimum 52 % en poids d'extrait sec dans le fromage.

## 2. Fromage à raclette valaisan

### a. Appellation d'origine

en français: Fromage à raclette valaisan

en allemand: Walliser Raclette-Käse

en italien: Formaggio vallesano da raclette

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

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

b. *Région de fabrication*

Les régions mentionnées à la let. a.

c. *Mode de fabrication et traitement*

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

d. *Additifs*

Néant.

e. *Maturation*

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

f. *Description*

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

g. *Composition*

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



**Exigences relatives aux fromages avec indications de provenance****Emmental***a. Indication de provenance*

en français: Emmental  
en allemand: Emmentaler  
en italien: Emmental

*b. Région de fabrication*

Fabriqué principalement dans la partie alémanique de la Suisse, à l'exception des cantons de Bâle-Ville, de Bâle-Campagne, de Schaffhouse, des Grisons, d'Uri, d'Unterwald-le-Haut et d'Unterwald-le-Bas.

*c. Mode de fabrication et traitement*

L'emmental est fabriqué avec du lait de fromagerie cru, soumis à l'action de cultures de bactéries lactiques et propioniques et de la présure. Le caillé chauffé à 50 °C au minimum est pressé. Le fromage est mûri pendant environ quatre semaines à la température de 20 °C au minimum. L'emploi de colorants pour colorer la croûte, de même que des substances d'enrobage et de traitement du fromage admises par l'office est permis.

*d. Additifs*

Néant.

*e. Maturation*

L'emmental est prêt à la consommation au plus tôt le mois suivant le mois au cours duquel la meule la plus jeune d'une production mensuelle a atteint l'âge de 90 jours.

*f. Description*

Forme et aspect:	meule à croûte solide et sèche, de couleur jaune-brun
Hauteur:	13 à 25 cm
Diamètre:	70 à 100 cm
Poids:	60 à 130 kg
Ouverture:	en majorité de 1 à 3 cm de diamètre ronde, mate à brillante, rare à abondante, régulièrement répartie
Pâte:	se prêtant à la coupe, de couleur ivoire à jaune pâle
Saveur:	douce, plus aromatique au fur et à mesure des progrès de la maturation

*g. Composition*

- Teneur en matière grasse: – au minimum 45 % en poids de matière grasse dans l'extrait sec (MG/ES)  
– au minimum 27,5 % en poids de matière grasse dans le fromage
- Consistance: – dure; teneur en eau du fromage dégraissé 51 à 54 % en poids (tefd)  
– au maximum 39 % en poids d'eau, c'est-à-dire au minimum 61 % en poids d'extrait sec dans le fromage.

*Annexe 5*  
(art. 52, al. 2)

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

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

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

- 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 additifs<sup>34</sup>;
- 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).

<sup>34</sup> RS 817.022.31; RO 2005 6191