



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

## Modification du 27 mai 2020

---

*Le Département fédéral de l'intérieur (DFI)  
arrête:*

I

L'ordonnance du DFI du 16 décembre 2016 sur les denrées alimentaires d'origine animale<sup>1</sup> est modifiée comme suit:

*Art. 4, al. 1 et 4*

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

<sup>4</sup> *Ne concerne que le texte allemand*

*Art. 8, al. 1*

<sup>1</sup> La viande séparée mécaniquement doit être exclusivement obtenue à partir de viande fraîche selon l'art. 4, al. 2.

*Art. 10, al. 1, let. e, et 10*

<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:

e. *ne concerne que le texte allemand*

<sup>10</sup> *Abrogé*

*Art. 12* Exigences

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

<sup>1</sup> RS 817.022.108

- a. os, qui ne sont pas considérés comme du matériel à risque spécifié selon l'art. 179d, al. 1, OFE<sup>2</sup>;
- b. peaux et pelages de ruminants de rente;
- c. peaux de porc;
- d. peaux de volaille;
- e. ligaments et tendons;
- f. peaux et pelages de gibier sauvage;
- g. peaux et arêtes de poisson.

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

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

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

<sup>5</sup> Les matières premières n'ayant subi aucun traitement de conservation autre que la réfrigération, la congélation ou la surgélation, doivent provenir d'établissements annoncés conformément à l'art. 20 ODAIOUs ou autorisés en vertu de l'art. 21 ODAIOUs.

<sup>6</sup> Les matières premières traitées suivantes peuvent être utilisées:

- a. les os, en dehors des matériels à risque spécifiés au sens de l'art. 179d, al. 1, OFE, provenant d'établissements inscrits sur une liste par l'autorité compétente et placés sous son contrôle, et qui ont subi l'un des traitements suivants:
  - 1. broyage en morceaux de 15 mm environ, dégraissage à l'eau chaude à une température minimale de 70 °C pendant au moins 30 minutes, une température minimale de 80 °C pendant au moins 15 minutes ou une température minimale de 90 °C pendant au moins 10 minutes, et ensuite séparation puis lavage et séchage pendant au moins 20 minutes dans un courant d'air chaud à une température initiale minimale de 350 °C ou pendant au moins 15 minutes dans un courant d'air chaud à une température initiale supérieure à 700 °C,
  - 2. séchage au soleil pendant une période minimale de 42 jours à une température moyenne d'au moins 20 °C,
  - 3. traitement acide par lequel le pH à cœur est maintenu à moins de 6 pendant au moins une heure avant séchage;
- b. les peaux de ruminants d'élevage, les peaux de porc, les peaux de volaille et les peaux de gibier sauvage, provenant d'établissements inscrits sur une liste par l'autorité compétente et placés sous son contrôle, et qui ont subi l'un des traitements suivants:

<sup>2</sup> RS 916.401

1. un traitement alcalin pour établir un pH à cœur > 12, suivi d'un salage pendant au moins 7 jours,
  2. un séchage d'une durée minimale de 42 jours à une température d'au moins 20 °C,
  3. un traitement acide par lequel le pH à cœur est maintenu à moins de 5 pendant au moins 1 heure,
  4. un traitement alcalin maintenant un pH > 12 pendant au moins 8 heures;
- c. les os, en dehors des matériels à risque spécifiés au sens de l'art. 179d, al. 1, OFE, les peaux de ruminants d'élevage, les peaux de porc, les peaux de volaille, les peaux de poisson et les peaux de gibier sauvage qui ont subi d'autres traitements que ceux visés aux let. a et b et qui proviennent d'établissements annoncés conformément à l'art. 20 ODAIOUs ou autorisés en vertu de l'art. 21 ODAIOUs.

<sup>7</sup> La durée des traitements au sens de l'al. 6, let. b, ch. 1 et 2, peut inclure le temps de transport.

<sup>8</sup> Les matières premières traitées visées à l'al. 6 doivent être tirées:

- a. de ruminants de rente, de porcs et de volaille qui ont été abattus dans un abattoir autorisé et déclarés propres à la consommation à l'issue du contrôle des viandes, ou
- b. de gibier sauvage mis à mort dont les carcasses ont été jugées propres à la consommation à l'issue du contrôle des viandes.

<sup>9</sup> Les centres de collecte et tanneries peuvent fournir de la matière première satisfaisant aux al. 1 à 8 pour la production de gélatine et de collagène destinés à la consommation humaine s'ils ont obtenu des autorités compétentes une autorisation au sens de l'art. 21 ODAIOUs. Les locaux de stockage doivent satisfaire aux exigences suivantes:

- a. ils doivent disposer de sols durs et de parois lisses qui soient faciles à nettoyer et à désinfecter, et, le cas échéant, ils doivent disposer d'installations de réfrigération;
- b. ils doivent être maintenus dans un état de propreté et d'entretien adéquat, de manière à éviter toute contamination des matières premières;
- d. si des matières premières non conformes aux critères des al. 1 à 8 sont stockées ou transformées dans ces locaux, elles doivent être maintenues séparées, pendant toute la période de réception, stockage, transformation et expédition, des matières premières conformes aux critères des al. 1 à 8.

<sup>10</sup> La gélatine alimentaire doit présenter une teneur en protéines égale ou supérieure à 84 % masse.

*Art. 19, al. 1, phrase introductive et let. b, ainsi 7*

<sup>1</sup> L'étiquetage des produits définis à l'annexe I, lettres a à c du règlement (UE) n° 1379/2013<sup>3</sup> doit comporter les indications suivantes en plus des indications requises prévues à l'art. 3 OIDA1<sup>4</sup>:

- b. la catégorie d'engins de pêche utilisés pour la capture en mer ou en eau douce, selon l'annexe 3.

*7 Abrogé**Art. 32, al. 1*

<sup>1</sup> Le *lait* est le produit de la sécrétion mammaire normale d'un ou plusieurs animaux classés parmi les mammifères selon l'art. 2, let. a, et il est obtenu par une ou plusieurs traites.

*Art. 33, al. 1, phrase introductive*

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

*Art. 41, al. 2*

<sup>2</sup> Il y a lieu d'indiquer l'espèce animale lorsque les produits laitiers sont obtenus à partir de lait provenant d'autres mammifères que des vaches. Lorsque des laits provenant de mammifères d'espèces différentes sont utilisés pour la production de produits laitiers, il y a lieu d'indiquer les espèces animales concernées et les proportions du mélange en pour-cent selon la composition.

*Art. 76, al. 1*

<sup>1</sup> En dérogation à l'art. 41, al. 1, let. a, il faut indiquer la teneur en matière grasse lactique en «grammes par kilogramme», en «grammes par 100 grammes» ou en pour-cent («%») en lieu et place de la teneur en matière grasse de la partie lactique. Il faut également ajouter la mention «Conserver à l'abri de la lumière».

*Art. 105a* Disposition transitoire de la modification du 27 mai 2020

Les denrées alimentaires non conformes à la modification du 27 mai 2020 peuvent encore être importées, fabriquées et étiquetées selon l'ancien droit jusqu'au 30 juin 2021 et remises au consommateur jusqu'à épuisement des stocks.

<sup>3</sup> Règlement (UE) n° 1379/2013 du Parlement européen et du Conseil du 11 décembre 2013 portant organisation commune des marchés dans le secteur des produits de la pêche et de l'aquaculture, modifiant les règlements (CE) n° 1184/2006 et, (CE) n° 1224/2009 du Conseil et abrogeant le règlement (CE) n° 104/2000 du Conseil, JO L 354 du 28.12.2013, p. 1; modifié en dernier lieu par le règlement (UE) n° 2015/812, JO L 133 du 29.5.2015, p. 1.

<sup>4</sup> RS **817.022.16**

II

La présente ordonnance entre en vigueur le 1<sup>er</sup> juillet 2020.

27 mai 2020

Département fédéral de l'intérieur:

Alain Berset

