



Ordonnance du DFI sur les denrées alimentaires d'origine animale (RS 817.022.108)

Modification du ...

Commentaire

Introduction

Des dispositions sont précisées et complétées dans le cadre de l'adaptation des dispositions dans le domaine des denrées alimentaires d'origine animale à la législation de l'UE.

Commentaire par article

Art. 2a

Des règles spécifiques pour les denrées alimentaires congelées d'origine animale sont reprises (règlement UE n° 16/2012 du 11 janvier 2012).

La date de production (p. ex. la date de fabrication, de découpe, de préparation, etc.) doit impérativement être fournie à la personne responsable d'une exploitation du secteur alimentaire avant l'étiquetage d'une denrée alimentaire d'origine animale ou sa transformation. Lorsque la date de congélation diffère de la date de production, elle doit également être fournie.

La mention obligatoire de la congélation initiale des denrées alimentaires d'origine animale doit permettre à l'exploitation du secteur alimentaire d'apprécier plus facilement si les denrées alimentaires correspondantes sont adaptées à la consommation humaine.

Art. 3, al. 1 à 4

La notion de « viande fraîche » utilisée dans le règlement (CE) n° 853/2004 est reprise à des fins de clarification. Les notions de « viande », « produits à base de viande » et « préparations de viandes » doivent donc être adaptées en conséquence. La « viande fraîche » peut être réfrigérée, surgelée ou congelée rapidement en vue de sa conservation. Pour que les consommateurs soient informés de façon suffisante du fait que la viande a peut-être été précédemment congelée, la dénomination spécifique doit être complétée par la mention « décongelé », conformément à l'art. 18, al. 2^{bis}.

Art. 8, al. 6

Jusqu'à présent, les produits à base de viande et les préparations de viandes reconstitués et liés à l'aide de l'enzyme transglutaminase étaient soumis à autorisation.

Dans le cadre du règlement (UE) 1169/2011, les dispositions en matière d'étiquetage des produits constitués à l'aide d'enzymes telles que la transglutaminase et d'autres substances ont été harmonisées.

L'obligation d'autorisation est supprimée avec l'intégration de ces exigences dans le droit suisse. La dénomination spécifique doit être complétée par la mention « viande reconstituée ».

La transglutaminase est un ingrédient soumis à déclaration et doit, conformément à l'art. 8, al. 3, être indiqué dans la dénomination spécifique comme ingrédient non carné qui n'est pas usuel.

Art. 9, al. 9

La plate-forme *Campylobacter* a été créée en 2008. Elle réunit des représentants des autorités nationales et cantonales, de la branche avicole et de la recherche. Son objectif consiste à stabiliser et à réduire le nombre de cas de campylobactériose chez l'être humain en Suisse. L'Office fédéral de la santé publique (OFSP), pour sa part, a mené une analyse des risques dont les résultats sont résumés dans le rapport "*Campylobacter* en Suisse. Facteurs de risque et mesures de gestion du problème"¹. Dans ce cadre, l'OFSP propose des mesures concernant la remise de foie frais de volaille (régulée dans l'ordonnance sur l'hygiène) ainsi que l'apposition obligatoire d'une mention relative à l'hygiène (régulée dans l'ordonnance sur les denrées alimentaires d'origine animale).

Depuis quelques années, une mention relative à l'hygiène est appliquée volontairement sur les emballages de viande de volaille fraîche. Elle doit à présent devenir contraignante pour la viande de volaille fraîche comme pour les préparations à base de viande de volaille (p. ex., produits marinés). Cette mention relative à l'hygiène doit être spécifiée dans le même « champ visuel » que la dénomination spécifique. Il suffit toutefois de garantir une référence explicite à la mention relative à l'hygiène à proprement parler grâce à un renvoi.

La mention relative à la préparation hygiénique des aliments destinés aux ménages vise avant tout à empêcher les contaminations croisées, en attirant l'attention sur la séparation claire entre la viande de volaille et les autres aliments (planches à découper, assiettes, couteaux différents) et sur le nettoyage soigneux des ustensiles utilisés ainsi que des mains après chaque utilisation (voir à ce propos les Recommandations d'hygiène de l'OFSP :

<http://www.bag.admin.ch/themen/lebensmittel/04858/04860/06176/index.html?lang=fr>).

Art. 9, al. 10

Les produits à base de viande et les préparations de viandes fabriqués avec l'adjonction de transglutaminase, qui sont de surcroît destinés à une consommation immédiate et qui n'ont été soumis à aucun traitement par la chaleur doivent afficher l'avertissement : « Ne convient pas à la population cœliaque ».

La relation possible entre la transglutaminase et la maladie cœliaque doit être prise en compte à cet égard.

Les données dont dispose l'OFSP montrent que la transglutaminase ne semble pas elle-même induire de risque pour les personnes dont la fonction stomacale n'est pas perturbée, même dans sa forme active.

On ne peut cependant pas exclure que la transglutaminase encore active puisse avoir un effet désavantageux dans le produit fini au contact des autres denrées alimentaires.

Les produits qui sont chauffés avant consommation ne sont pas concernés par cet avertissement, car la transglutaminase est désactivée par le processus de cuisson. - Nous renvoyons à l'expertise de l'office fédéral allemand de l'évaluation des risques (Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR)) du 30 novembre 2011. <http://www.bfr.bund.de/cm/343/transglutaminase-in-fleischerzeugnissen.pdf>

Art. 11, al. 1 et art. 13, al. 1

Des os peuvent désormais aussi être utilisés comme matière première pour la fabrication de collagène. C'était déjà autorisé pour la fabrication de gélatine. Dans les deux cas, on précise toutefois que les os à utiliser ne doivent pas être considérés comme du matériel à risque spécifié selon l'ordonnance sur les épizooties.

Art. 19, al. 3

Les exigences en matière d'étiquetage exposées à l'art. 8, al. 6 s'appliquent également aux produits de la pêche fabriqués avec l'adjonction de transglutaminase.

La transglutaminase est un ingrédient soumis à déclaration et doit, conformément à l'art. 19, al. 2, être indiqué dans la dénomination spécifique comme ingrédient autre que le poisson qui n'est pas usuel.

¹ www.bag.admin.ch/themen/lebensmittel/04861/13399/index.html?lang=fr

Art. 20, al. 4

Les produits de la pêche fabriqués avec l'adjonction de transglutaminase, qui sont de surcroît destinés à une consommation immédiate et qui n'ont été soumis à aucun traitement par la chaleur doivent également afficher l'avertissement : « Ne convient pas à la population cœliaque ».

La relation éventuelle entre la transglutaminase et la maladie cœliaque doit être prise en compte à cet égard, comme expliqué précédemment dans le commentaire relatif à l'art. 9, al. 9.

Art. 31, al. 1, let. a

Pour que le lait soit considéré prêt à la consommation, il doit, conformément à l'art. 49 de l'ordonnance du DFI sur l'hygiène (OHyg, RS 817.024.1), avoir subi un traitement suffisant, l'art. 49 OHyg ne donnant pas une définition précise des types de traitement autorisés. On voit apparaître depuis quelque temps du lait qui affiche une durée de consommation supérieure à celle du lait pasteurisé classique tout en étant également stocké au rayon frais. Pour que les consommateurs ne soient pas induits en erreur quant à la nature effective et afin de pouvoir distinguer le lait ayant une durée de conservation prolongée du lait pasteurisé traditionnel, le traitement technique du lait doit être spécifié dans le cadre de la dénomination. Les procédés de filtration peuvent être déclarés de façon simplifiée comme « filtré » et les procédés de séparation (bactofugation) comme « séparé » dans la dénomination.

Les dispositions de l'art. 29 de la présente ordonnance s'appliquent également au lait ayant une durée de conservation prolongée. Cela signifie que, lors de l'utilisation de procédés de filtration avec une taille des pores de $< 0.8 \mu\text{m}$, où le rétentat n'est plus rajouté au perméat après un traitement par la chaleur, la composition finale du produit ne correspond plus à celle du lait. Le produit ne peut donc plus être qualifié de « lait ».

Une adaptation de l'art. 49 OHyg est inutile, car l'art. 49, al. 1, let. d, OHyg mentionne déjà d'autres procédés permettant d'obtenir une conservabilité et une hygiénisation équivalentes ou supérieures par rapport à une pasteurisation. Ces procédés peuvent être utilisés seuls ou en combinaison avec d'autres procédés.

Art. 37, al. 3, let. e

Une erreur s'est produite dans le cadre de la dernière révision, lors de la récapitulation des matériels autorisés pour le traitement mécanique de la surface du fromage. Celle-ci vient d'être corrigée.

Art. 40, al. 6

En raison des incertitudes, au niveau de l'exécution, en ce qui concerne la manière de déclarer concrètement la catégorie de la teneur en matière grasse pour le fromage, cette disposition n'a pas été précisée. En l'occurrence, il est possible d'indiquer la catégorie de la teneur en matière grasse ou la valeur chiffrée correspondante (p. ex., entier ou 50 % de matière grasse en pourcentage de poids sec).