Agroscope Transfer | Nº 427 / 2022

Guide pour l'étiquetage de la viande, des préparations de viande, des produits à base de viande et des produits de la pêche

Auteur·e·s
Alex Baumann, Micarna SA, Bazenheid
Dr Goranka Crnogorac, Bell Suisse SA, Bâle
Dr Nadine Gerber, chimiste cantonale suppl., laboratoire cantonal Zurich
Dr Ruedi Hadorn, Union professionnelle suisse de la viande UPSV, Zurich
Louise Moser, Swiss Quality Testing Services (SQTS), Courtepin
Philipp Sax, Union professionnelle suisse de la viande UPSV, Zurich
Damian Speck, Centre de formation pour l'économie carnée suisse ABZ, Spiez
Alexander Stampfli, MT Metzger Treuhand AG, Dübendorf
Helena Stoffers, Agroscope, Berne
Michael Suter, Pacovis SA, Stetten

Schweizer Fleisch-Fachverband
Union Professionnelle Suisse de la Viande
Unione Professionale Svizzera della Carne
SFF UPSV UPSC

Schweizerische Eidgenossenschaft
Confédération suisse
Confederazione Svizzera
Confederaziun svizra

Département fédéral de l'économie, de la formation et de la recherche DEFR
Agroscope

Agroscope une bonne alimentation, un environnement sain

Impressum

Éditeur et rédaction:	Agroscope Schwarzenburgstrasse 161 3003 Berne www.agroscope.ch et Union Professionnelle Suisse de la Viande UPSV case postale 8031 Zurich www.upsv.ch
Couverture :	Agroscope, Gabriela Brändle
Download :	www.agroscope.ch/transfer/fr
Copyright :	© Agroscope 2022
ISSN :	2296-7222 (print), 2296-7230 (online)

Exclusion de responsabilité

Les informations contenues dans cette publication sont destinées uniquement à l'information des lectrices et lecteurs. Agroscope s'efforce de fournir des informations correctes, actuelles et complètes, mais décline toute responsabilité à cet égard. Nous déclinons toute responsabilité pour d'éventuels dommages en lien avec la mise en œuvre des informations contenues dans les publications. Les lois et dispositions légales en vigueur en Suisse s’appliquent aux lectrices et lecteurs; la jurisprudence actuelle est applicable.

Table des matières

1 Introduction 4
2 Définitions générale 4
2.1 Denrées alimentaires vendues en vrac 4
2.2 Denrées alimentaires préemballées 4
2.3 Commerce en ligne 4
2.4 Viande 4
2.5 Viande hachée 4
2.6 Préparations de viande 5
2.7 Produits à base de viande 5
2.8 Muscles squelettiques 5
2.10 Abats 6
2.11 Additifs et arômes 6
2.12 Auxiliaires technologiques 6
3 Bases 7
3.1 Dispositions générales 7
3.2 Dispositions légales et lettres d'information 7
3.3 Documents spécifiques à l'entreprise 8
4 Exemples d'étiquettes pour les produits vendus en vrac dans la vente au détail 9
5 Exemples d'étiquettes pour les produits préemballés vendus au détail 11
6 Exemples d'étiquetage de produits préemballés dans le commerce en ligne 31
7 Exemples d'étiquetage de produits préemballés vendus en gros 32
8 Institutions chargées de l'évaluation des étiquettes 33
8.1 Laboratoires cantonaux 33
8.2 Institutions et laboratoires privés 33
9 Remarques finales 33
10 Marche à suivre pour un étiquetage correct (tableau 2) 34
11 Classification des préparations de viande et produits à base de viande 55

1 Introduction

Les emballages alimentaires et les étiquettes fournissent une multitude d'informations à la clientèle. Divers textes de loi traitent de la manière dont une déclaration ou un étiquetage correct doit être effectué.
Le présent guide est conçu en tant que support pour permettre un étiquetage correct de la viande préemballée, des préparations de viande, des produits à base de viande et des produits de la pêche. Il contient aussi des indications sur les bases légales correspondantes telles qu'elles sont énumérées dans le chapitre 3.
Les compléments et révisions apportés depuis la 4e édition (2018) ont été pris en considération jusqu'à septembre 2021.

2 Définitions générale

(voir ordonnance sur les denrées alimentaires et les objets usuels (ODAIOUs, RS 817.02) art. 2 et ordonnance du DFI sur les denrées alimentaires d'origine animale (ODAIAn, RS 817.022.108) art.4)

2.1 Denrées alimentaires vendues en vrac

Les denrées alimentaires qui sont vendues dans le commerce sans emballage ou, sur demande de la clientèle, sont emballées sur le lieu de vente ou encore préemballées en vue de leur vente immédiate (y compris au comptoir) sont considérées comme des denrées alimentaires vendues en vrac.

2.2 Denrées alimentaires préemballées

Une denrée alimentaire préemballée est, avant sa distribution, entièrement ou partiellement emballée ou conditionnée de telle sorte que son contenu ne puisse être modifié sans que l'emballage ou le conditionnement ne soit ouvert ou modifié et qu'elle soit remise sous cette forme aux consommatrices/ consommatrices ou aux établissements de restauration collective; n'est pas considérée comme préemballée une denrée alimentaire qui, à la demande du consommateur/consommatrice, est emballée ou conditionnée sur le lieu de la vente ou préemballée en vue de sa commercialisation immédiate.

Si l'emballage choisi pour une denrée alimentaire permet de prolonger sa durée de conservation et qu'il existe en même temps une intention de distribuer la denrée alimentaire pendant une période dépassant la «distribution immédiate», la denrée alimentaire doit être classée comme denrée alimentaire préemballée.

2.3 Commerce en ligne

Lorsque des denrées alimentaires préemballées sont proposées à la vente par le biais de techniques de communication à distance, les consommateurs/consommatrices doivent disposer des mêmes informations que celles qui doivent être mises à disposition lors de la vente sur place. Font exception la date limite de conservation et le lot de marchandises, qui ne sont obligatoires qu'au moment de la livraison. Si les informations ne sont pas fournies par écrit dans la boutique en ligne, elles doivent être disponibles à tout moment, immédiatement et gratuitement par d'autres canaux (téléphone, chat, etc.).

2.4 Viande

Par viande, on entend toutes les parties comestibles des animaux mentionnées à l'art. 42, let. a-f de l'ordonnance sur les denrées alimentaires d'origine animale, ODAIAn).

Par viande fraîche, on entend la viande n'ayant subi aucun traitement de conservation autre que la réfrigération, la congélation ou la surgélation, y compris la viande conditionnée sous vide ou sous atmosphère contrôlée.

2.5 Viande hachée

Par viande hachée, on entend la viande découpée, réduite en morceaux par hachage et contenant moins de 1 % de sel. En cas de teneur en sel de 1 % ou plus, on parle de préparation de viande. A ce propos, il faut tenir à compte de la teneur naturelle en sel de la viande fraîche qui peut s'élever jusqu'à 0.2 %.

2.6 Préparations de viande

➔ voir chapitre 11

Est considérée comme une préparation de viande, la viande fraîche y compris la viande découpée à laquelle on a ajouté des aliments, des épices ou des additifs ou qui a subi un traitement. Le traitement appliqué ne doit pas modifier la structure interne des fibres musculaires de la viande de manière à supprimer les caractéristiques de la viande fraîche au sens de la viande crue. Les préparations de viande ne sont ni chauffées ni fumées ni séchées ni entièrement saumurées; la grandeur des morceaux ne joue cependant aucun rôle (par ex. farce crue, farce crue salée, viande marinée, cevapcici, tartare, saucisse à rôtir de porc fraîche, etc.).

2.7 Produits à base de viande

➔ voir chapitre 11

Les produits à base de viande sont des produits transformés issus de la transformation de la viande ou de la transformation ultérieure de tels produits transformés et qui sont conçus de telle façon que, lors d'une coupe par le milieu, la surface de coupe permet de déduire que les caractéristiques de la viande fraîche ne sont plus présentes (par exemple: cervelas, saucisses de Lyon, jambon roulé cru et cuit, etc.).

2.8 Muscles squelettiques

= espèce animale «viande» dans la liste des ingrédients dans les préparations de viande et les produits à base de viande.
Les muscles du squelette des animaux (mammifères et oiseaux) sont les muscles rattachés aux os, y compris les tissus adipeux et conjonctifs qui y adhèrent. Le diaphragme et le masséter font partie des muscles du squelette. Le cœur, la langue et les autres muscles de la tête ainsi que de l'articulation du carpe et du tarse et de la queue ne font pas partie des muscles du squelette. Autrement dit, les autres muscles de la tête (tempes, év. cou) et de la queue doivent être mentionnés séparément dans la liste des ingrédients.

2.9 Viande séparée mécaniquement

Selon la lettre d'information 2021/1 de l'OSAV, La viande séparée mécaniquement se définit par les trois critères suivants:

1. L'utilisation d'os couverts de chair après le désossage ou de carcasses de volailles,
2. Le recours à des moyens mécaniques pour récupérer la viande restante, et
3. La destruction ou la modification de la structure fibreuse des muscles.

La teneur en calcium des viandes séparées mécaniquement ne doit pas dépasser 0,1% du produit frais.

On distingue deux méthodes de séparation:

- La viande séparée à basse pression est séparée à une pression d'environ 20 bars. Il s'agit d'un procédé dans lequel la teneur en calcium du produit fini est comparable à celle de la viande hachée.
- Dans le cas de la viande séparée à haute pression, la viande résiduelle est détachée à une pression supérieure à 100 bars. La teneur en calcium est supérieure à celle de la viande hachée (abrasion des os lors de la fabrication). La viande séparée à haute pression est un produit ayant une consistance caractéristique, en particulier dure et pâteuse, qui se distingue nettement de la viande séparée à basse pression.

La viande séparée mécaniquement doit être distinguée des termes «viande», «préparations de viande» et «produits à base de viande».

La viande séparée mécaniquement peut être étiquetée dans la liste des ingrédients d'un produit soit avec la mention «viande séparée mécaniquement (espèce animale)» soit avec la mention «viande séparée mécaniquement de (espèce animale)». La viande fabriquée par le procédé à basse pression peut porter la mention «viande de (espèce animale) séparée mécaniquement à basse pression» ou «viande séparée mécaniquement à basse pression». D'autres termes tels que «viande transformée», «viande baader», «viande 3 mm» ne sont pas autorisés.

Tous les procédés qui séparent mécaniquement la viande de l'os doivent être mentionnés. En cas d'utilisation de procédés mécaniques, la viande séparée mécaniquement doit être clairement distinguée des produits dans lesquels des muscles entiers sont séparés mécaniquement, par exemple les poitrines de poulet séparées mécaniquement. Il s'agit dans ce cas de viande fraîche. Les procédés mécaniques (p. ex. machine Baader) sont également utilisés pour séparer la viande des tendons, du cartilage et des éclats d'os. Comme cette étape de nettoyage dans la production de viande ne consiste pas à détacher la viande de l'os, ces produits ne remplissent pas les exigences relatives à la viande séparée mécaniquement, à condition que la matière première utilisée ne soit pas de la viande séparée mécaniquement.

Des explications plus détaillées figurent dans la lettre d'information de l'OSAV 2021/1: Interprétation des termes «viande séparée mécaniquement» à partir de matières premières de volailles.

2.10 Abats

Sont considérés comme abats, les organes qui, lors de l’abattage, sont issus de la cavité thoracique, de la cavité abdominale et de la cavité pelvienne.

2.11 Additifs et arômes

Les additifs sont des substances avec ou sans valeur nutritive, qui ne sont généralement pas consommées comme aliments en tant que tels ni utilisées comme ingrédients alimentaires caractéristiques et qui sont ajoutées à une denrée alimentaire pour des raisons technologiques au cours de la fabrication, de la transformation, de la préparation, du traitement, de l'emballage, du transport ou du stockage et qui eux-mêmes ou leur sous-produits deviennent ou peuvent devenir directement ou indirectement un composant de la denrée alimentaire, par exemple le nitrite de sodium.

Les arômes sont des produits (ordonnance sur les arômes) , qui en tant que tels ne sont pas destinés à la consommation et qui sont ajoutés aux denrées alimentaires pour leur conférer une odeur ou un goût particulier ou qui modifient ceux-ci (substances aromatiques, extraits aromatiques, arômes obtenus par traitement thermique, arômes de fumée, précurseurs d'arôme, autres arômes ou leurs mélanges).

2.12 Auxiliaires technologiques

Les auxiliaires technologiques sont des substances qui ne sont pas consommées en tant que denrées alimentaires et qui sont utilisées dans la transformation des matières premières, des denrées alimentaires ou de leurs ingrédients pour des raisons technologiques pendant le traitement ou la transformation et qui peuvent laisser des résidus non intentionnels et techniquement inévitables de la substance ou de ses dérivés dans le produit fini, dans la mesure où ces résidus ne présentent aucun risque pour la santé et n'ont pas d'impact du point de vue technologique sur le produit fini (par ex. produit d’échaudage lors de l’abattage des porcs).

3 Bases

3.1 Dispositions générales

Les indications sur les denrées alimentaires préemballées doivent être bien visibles, faciles à lire et apposées en utilisant une encre indélébile (art. 36 ODAIOUs et art. 4 OIDAI; hauteur de la lettre x minuscule: au moins 1,2 mm, ce qui correspond à une taille d'écriture d'environ Arial 7, noir sur blanc).
Les mentions doivent être rédigées dans au moins l'une des langues officielles (allemand, français ou italien).

3.2 Dispositions légales et lettres d'information

Le tableau 1 ci-dessous contient les dispositions légales importantes relatives à l'étiquetage de la viande préemballée, des préparations de viande et des produits à base de viande.

Tableau 1: Dispositions légales et lettres d'information pour l'étiquetage de la viande, des préparations de viande et des produits à base de viande

N°	Nom	Abréviation	Référence
1	Loi fédérale sur les denrées alimentaires et les objets usuels (loi sur les denrées alimentaires)	LDAI	817.0
2	Ordonnance sur les denrées alimentaires et les objets usuels	ODAIOUs	817.02
3	Ordonnance concernant l'information sur les denrées alimentaires	OIDAI	817.022.16
4	Ordonnance sur les additifs admis dans les denrées alimentaires (ordonnance sur les additifs)	OAdd	817.022.31
5	Ordonnance sur l'adjonction de vitamines, de sels minéraux et de certaines autres substances aux denrées alimentaires	OASM	817.022.32
6	Ordonnance du DFI sur les arômes et les additifs alimentaires ayant des propriétés aromatisantes utilisées dans et sur les denrées alimentaires (ordonnance sur les arômes)		817.022.41
7	Ordonnance sur les denrées alimentaires d'origine animale	ODAIAn	817.022.108
8	Ordonnance du DFI sur l'hygiène	OHyg	817.024.1
9	Ordonnance relative à la déclaration de produits agricoles issus de modes de production interdits en Suisse (ordonnance agricole sur la déclaration)	OagrD	916.51
10	Ordonnance concernant les pays exemptés de la déclaration obligatoire selon l'ordonnance agricole sur la déclaration	Liste des pays OagrD	916.511
11	Ordonnance sur les unités		941.202
12	Ordonnance sur l'indication des prix	OIP	942.211
13	Ordonnance sur les déclarations de quantité dans la vente en vrac et sur les préemballages (ordonnance sur les déclarations de quantité)	ODqua	941.204
14	Ordonnance sur les déclarations de quantités dans la vente en vrac et sur les préemballages	ODqua, DFJP	941.204.1
15	Lettre d'information 2018/2: Recommandation concernant l'évaluation de la teneur en viande non déclarée dans les produits carnées et les produits contenant de la viande		OSAV jan. 2018
16	Lettre d'information 2018/3: Interprétation des termes «Préparations de viande et produits à base de viande» selon l'article 4 de l'ordonnance sur les denrées alimentaires d'origine animale		OSAV, sept. 2018
17	Lettre d'information 2019/3.2: Denrées alimentaires mises sur le marché en vrac – Interprétation et exigences en matière d'information		OSAV, mars. 2021
18	Lettre d'information 2019/4.1: Denrées alimentaires de fabrication artisanale – interprétation et exigences en matière d'information		OSAV, sept. 2019
19	Lettre d'information 2020/3.1: Alternatives végétaliennes et végétariennes aux produits d'origine animale		OSAV, juil. 2020

N°	Nom	Abréviation	Référence
20	Lettre d'information 2020/4: Liste des dénominations suisses des produits de la pêche et de l'aquaculture		OSAV, juil. 2020
21	Lettre d'information 2021/1: Interprétation de la notion de viande séparée mécaniquement dont la matière première est la volaille		OSAV, jan. 2021
22	Lettre d'information 2021/3: Tolérances pour la déclaration nutritionnelle (1)		OSAV, avr. 2021
23	Lettre d'information 2021/8: Indication du pays de production des denrées alimentaires et mention de la provenance des ingrédients		OSAV, nov. 2021
24	Lettre d'information 2021/9: Remise de denrées alimentaires après l'échéance de la date de durabilité minimale (DDM)		OSAV, nov. 2021

(1) https://ec.europa.eu/food/safety/labelling-and-nutrition/food-information-consumers-legislation/guidance-documents_fr

D'autres informations complémentaires sur l'étiquetage sont également disponibles sur https://www.osav.admin.ch/.

Ces ordonnances peuvent être commandées en version papier à l'adresse suivante:

Office fédéral des constructions et de la logistique
Section Vente/publications
Fellerstrasse 21
3003 Berne
Tél. 058 465 50 50
Fax 058 465 50 58
www.publicationsfederales.admin.ch
ou sur Internet sous les liens suivants:
https://www.fedlex.admin.ch/fr/cc/internal-lasw/81#817
https://www.sff.ch/fr/informations-viande/lois.php

3.3 Documents spécifiques à l'entreprise

Afin de pouvoir procéder à un étiquetage correct, vous avez besoin des documents suivants :

- Recettes
- Spécifications relatives aux denrées alimentaires utilisées (par ex. épices)
- Spécifications relatives aux additifs utilisés (par ex. mélanges d'additifs)
- Indications relatives à l'étiquetage nutritionnel (par ex. sur Internet : www.valeursnutritives.ch)

4 Exemples d’étiquettes pour les produits vendus en vrac dans la vente au détail

Ci-dessous, vous trouverez plusieurs exemples d’étiquettes de viande fraîche vendue en vrac ainsi que de produits à base de viande et de préparations de viande. Il est à noter que le personnel de vente doit pouvoir fournir par oral les mêmes informations pour les produits vendus en vrac que celles inscrites sur les produits préemballés.

Dans tous les cas, il convient d'indiquer notamment par écrit:

a. La provenance des animaux dans le cas de la viande d'ongulés domestiques, de volaille domestique, de struthioniformes et de poissons. Cela concerne uniquement la viande et le poisson, entiers ou en morceaux (y compris les émincés et les filets de poisson), frais ou transformés. Les produits à base de viande et les produits de la pêche qui ne remplissent pas la première condition («entiers ou en morceaux») ne sont pas concernés par cette obligation.
b. L'utilisation de procédés issus du génie génétiques ou de procédés technologiques particuliers lors de la fabrication (art. 36, al. 1, let. h, ODAlOUs) ;
c. Les indications selon l'ordonnance agricole sur la déclaration concernant les stimulateurs de performance hormonaux et/ou non hormonaux.

Les indications écrites doivent être fournies sous une forme appropriée. Les prestataires de la restauration collective peuvent les faire figurer sur le menu ou sur une affiche.
Dans la mesure où les allergènes ne sont pas déclarés par écrit sur le produit, il est nécessaire de fournir des indications écrites, bien visibles pour les consommateurs, dans le local de vente stipulant que des informations supplémentaires peuvent être obtenues directement auprès du personnel de vente.

En outre, ces informations doivent également être mises à la disposition du personnel par écrit ou une personne compétente doit être en mesure de les fournir directement (cf. tableau 2, point 22).

Viande fraîche

Emincé de veau

100 g 5.60 Fr.
Origine : Suisse

Blanc de poulet

100 g 2.40 Fr.
Origine : Hongrie

Produit à base de viande

Rôti de viande hachée

100 g 2.10 Fr.

Schüblig

1 paire 5.60 Fr.

Préparations de viande

Cordon bleu de veau

100 g 6.20 Fr.
Allergènes : **panure (blé), fromage**
Origine : Suisse

Afin de ne pas devoir déclarer sur chaque étiquette de prix de produits vendus en vrac la provenance de la viande, il est possible d'informer la clientèle au moyen d'une information dans le point de vente, par exemple formulée de la façon suivante :

- Origine viande suisse : Les exceptions sont clairement indiquées

5 Exemples d'étiquettes pour les produits préemballés vendus au détail

Ci-après se trouvent des exemples d'étiquettes de produits à base de viande et de préparations de viande préemballés et vendus au détail avec des commentaires relatifs aux caractéristiques «particulières». Vous trouverez des explications plus précises dans le tableau 2 «Marche à suivre pour un étiquetage correct» sous les numéros indiqués sous «Renvoi» ci-dessous.

Viande fraîche

Côtelette de porc

Renvoi	Présentation possible d'une étiquette représentée avec numéros de renvoi vers le tableau 2	Rem.
6	Boucherie Modèle, rue du Modèle 111, CH-9999 Modèle	
2a	**Côtelette de porc**	
8	Conditionné sous atmosphère contrôlée	
9	A conserver sous réfrigération à une température max. de +5°C	
5+10	A consommer avant le : 20.04.2022	
6	Origine : Suisse	a
16	280 g	
17	100 g 2.40 Fr. 6.70 Fr.	
12	Seul. CH	

[a] *Dénomination alternative «viande suisse»*

Blanc de poulet

Renvoi	Présentation possible d'une étiquette représentée avec numéros de renvoi vers le tableau 2	Rem.
6	Boucherie Modèle, rue du Modèle 111, CH-9999 Modèle	
2a	**Blanc de poulet**	
3	Consignes d'hygiène : déballer le produit avec soin et jeter l'emballage. Rincer les gouttes de jus. Eviter tout contact entre la viande crue de volailles et d'autres denrées alimentaires. Nettoyer soigneusement les ustensiles de cuisine et les mains. Toujours servir la viande de volailles bien cuite ou rôtie.	
9	A conserver sous réfrigération à une température max. de +5°C	
5+10	A consommer avant le : 15.06.2022	
6+7	Origine : Suisse	
16	140 g	
17	100 g 3.20 Fr. 4.50 Fr.	

CH 123456

Viande hachée de bœuf

Renvoi	Présentation possible d'une étiquette représentée avec numéros de renvoi vers le tableau 2	Rem.
6	Boucherie Modèle, rue du Modèle 111, CH-9999 Modèle	
2a	**Viande hachée de bœuf**	
3	Doit être entièrement cuite avant sa consommation	
11	Teneur en matière grasse : moins de 20% Rapport entre les protéines du collagène et les protéines de la viande : moins de 15%	
9	A conserver sous réfrigération à une température max. de +5°C	
5+10	A consommer avant le : 14.08.2022	
6+7	CH 123456 Élaboré en Suisse Origine de la viande : Allemagne	a
16	400 g	
17	100 g 2.20 Fr. 8.80 Fr.	

[a] *Indication pas nécessaire, si dans l'adresse un «CH» est placé devant le NPA et si la boucherie Modèle produit ou hache la viande elle-même.*

US-Rib-Eye

Renvoi	Présentation possible d'une étiquette représentée avec numéros de renvoi vers le tableau 2	Rem.
6	Boucherie Modèle, rue du Modèle 111, CH-9999 Modèle	
2a+2c	**US Rib-Eye de bœuf décongelé**	
15	Peut être produit avec des stimulateurs de performance hormonaux ainsi que non hormonaux, tels que des antibiotiques.	
9	A conserver sous réfrigération à une température max. de +5°C	
5+10	A consommer avant le : 25.10.2022	
6	Origine de la viande : «ne provient pas de Suisse, abattu aux USA»	
16	380 g	
17	100 g 7.20 Fr. 27.35 Fr.	

Rumpsteak avec possibilité de congélation

Renvoi	Présentation possible d'une étiquette avec numéros de renvoi vers le tableau 2	Bem.
6	Boucherie Modèle, rue du Modèle 111, CH-9999 Modèle	
2a	**Rumsteck avec possibilité de congélation**	
9	A conserver sous réfrigération à une température max. de +5°C CH 123456	
5+10	A consommer avant le : 20.04.2022 ou à congéler avant à au moins -18°C, conservation possible de 90 jours supplémentaires à partir de la date de consommation	
6	Origine : Suisse; abattu: CH 123, découpé: CH 456	
16	260 g	
17	100 g 7.10 Fr. 18.45 Fr.	

Escalope de boeuf

Renvoi	Présentation possible d'une étiquette représentée avec numéros de renvoi vers le tableau 2	Rem.
6	Boucherie Modèle, rue du Modèle 111, CH-9999 Modèle	
2a	**Escalope de bœuf**	
8	Conditionnée sous atmosphère contrôlée	
9	A conserver sous réfrigération à une température max. de +5°C	
5+10	A consommer avant le : 03.02.2022	
	CH 123456	
6+7	Origine de la viande :	
	Né en : France	
	Elevé en : Allemagne	
	Abattu : CH-678	
	Découpé : CH-789	
16	180 g	
17	100 g 5.95 Fr. 10.71 Fr.	

Coquille d'agneau marinée

Renvoi	Présentation possible d'une étiquette représentée avec numéros de renvoi vers le tableau 2	Rem.
6	Boucherie Modèle, rue du Modèle 111, CH-9999 Modèle	
2a	**Coquille d'agneau marinée** **Préparation de viande d'agneau décongelée**	a, b
4a+4d	Ingrédients : Viande d'agneau 90% (Nouvelle-Zélande), marinade : huile de colza, ail, sel de cuisine iodé, épices, condiment (**soja**)	
15	Peut être produit avec des stimulateurs de performance non hormonaux, tels que des antibiotiques.	
6+7	Mariné en Suisse CH 123456	c
9	A conserver sous réfrigération à une température max. de +5°C	
5+10	A consommer avant le : 10.07.2022	
20	Nährwerte / valeurs nutritives (pro 100 g / par 100 g):	d
	Energie | énergie 990 kJ / 238 kcal	
	Fett | matière grasse 18 g	
	davon gesättigte Fettsäuren | dont acides gras saturés 3.5 g	
	Kohlenhydrate | glucides 2.0 g	
	davon Zucker | dont sucres 1.5 g	
	Ballaststoffe | fibres alimentaires < 0.5 g	
	Eiweiss | protéines 17 g	
	Salz | sel 2.1 g	
16	190 g	
17	100 g 4.30 Fr./kg 8.20 Fr.	

[a] *À classer parmi les préparations de viande (cf. Chapitre 11)*
[b] *Matière première décongelée puis marinée*
[c] *Indication pas nécessaire, si un «CH» est placé devant le NPA*
[d] *En cas de production artisanale et de distribution directe ou locale, l'indication des valeurs nutritives est facultative.*

Produits de charcuterie échaudés

Saucisse de veau à rôtir

Renvoi	Présentation possible d'une étiquette représentée avec numéros de renvoi vers le tableau 2	Rem.
6	Boucherie Modèle, rue du Modèle 111, CH-9999 Modèle	
1+2a	**Kalbsbratwurst / Saucisse à rôtir de veau**	a
4a-4d	Zutaten : Kalbfleisch 39%, Schweinefleisch, Speck, **Milch**, Schwarten, jodiertes Kochsalz, Gewürze (enthalten **Senf**), Traubenzucker, Antioxidationsmittel : Citronensäure, Stabilisator : E 450, Hülle : Schweinedarm. Ingrédients : viande de veau 39%, viande de porc, lard, **lait**, couennes, sel de cuisine iodé, épices (contiennent de la **moutarde**), sucre de raisin, antioxydant : acide citrique, stabilisant : E 450, enveloppe : boyau de porc.	b
9 5	Gekühlt aufbewahren : max. + 5°C / À conserver sous réfrigération : max. + 5°C Zu verbrauchen bis / À consommer jusqu'au : **12.08.2022**	
6	Hergestellt in der Schweiz aus Schweizer Fleisch / Élaboré en Suisse avec de la viande suisse	
8	In der Packung pasteurisiert. / Pasteurisé dans l'emballage.	
20	Nährwerte / valeurs nutritives (pro 100 g / par 100 g) : Energie | énergie 980 kJ / 236 kcal Fett | matière grasse 20 g davon gesättigte Fettsaäuren | dont acides gras saturés 6.0 g Kohlenhydrate | glucides < 0.5 g davon Zucker | dont sucres < 0.5 g Ballaststoffe | fibres alimentaires < 0.5 g Eiweiss | protéines 13 g Salz | sel 1.8 g	c
16+17	280 g 20.00 Fr./kg 5.60 Fr.	
7		d
10	CH 123456 L-123456789	

[a] *Fournir des indications en plusieurs langues officielles est facultatif.*
[b] *En cas d'utilisation de pâte de moutarde, la déclaration doit porter la mention «Préparation d'épices» au lieu de «Épices».*
[c] *En cas de production artisanale et de distribution directe ou locale, l'indication des valeurs nutritives est facultative.*
[d] *S'il existe un numéro d'autorisation, celui-ci doit être indiqué en apposant sur l'emballage une marque d'identification*

Petite saucisse de Bâle

Renvoi	Présentation possible d'une étiquette représentée avec numéros de renvoi vers le tableau 2	Rem.
6	Boucherie Modèle, rue du Modèle 111, CH-9999 Modèle	
1	**Petite saucisse de Bâle**	
2a+8	Produit à base de viande, fumé, cuit	
4a-4c	Ingrédients : viande de porc (Suisse), viande de bœuf (Suisse, Uruguay), eau, lard (Suisse), cœur de porc (Suisse), couennes (Suisse), sel nitrité (sel de cuisine, agent conservateur : nitrite de sodium), épices, sucre de raison, antioxydant : acide ascorbique, stabilisants : diphosphate, arôme de fumée, enveloppe : boyau de bœuf.	a
6	Élaboré en Suisse avec de la viande provenant de : voir sous ingrédients.	
5+10	A consommer avant le : 16.05.2021	
9	A conserver sous réfrigération à une température max. de +5°C	
20	Valeurs nutritives (par 100 g) :	
	Energie 980 kJ / 236 kcal	b
	Matière grasse 20 g	
	dont acides gras saturés 6.0 g	
	Glucides < 0.5 g	
	dont sucres < 0.5 g	
	Fibres alimentaires < 0.5 g	
	Protéines 13 g	
	Sel 1.8 g	
16+17	200 g 30.00 Fr./kg 6.00 Fr.	

[a] *Avec cette indication, le produit peut contenir de la viande provenant aussi bien de Suisse que d'Uruguay.*
[b] *En cas de production artisanale et de distribution directe ou locale, l'indication des valeurs nutritives est facultative.*

Saucisse de Vienne

Renvoi	Présentation possible d'une étiquette représentée avec numéros de renvoi vers le tableau 2	Rem.
1+2a	**Saucisse de Vienne 4x50 g**	
6	Boucherie Modèle, rue du Modèle 111, CH-9999 Modèle	a
4a-4c	Ingrédients : viande de porc, viande de bœuf, lard, eau, couennes, (sel de cuisine iodé) sel nitrité (agent conservateur : E 250), épices, sucre de raisin, antioxydant : E 301, stabilisants : E 450 et E 452, enveloppe : boyau de mouton	b
6	Élaboré en Suisse avec de la viande suisse	
20	Valeurs nutritives (par 100 g)	c
	Energie 1100 kJ / 267 kcal	
	Matière grasse 23 g	
	dont acides gras saturés 8,6 g	
	Glucides < 0,5 g	
	dont sucres < 0,5 g	
	Protéines 14 g	
	Sel 1.8 g	
16+17	200 g 2.25 Fr./kg 4.50 Fr.	
9	A conserver sous réfrigération à une température max. de +5°C	
5+10	A consommer avant le : 24.07.2022	

[a] *Pour les produits achetés, l'indication du pays de production est obligatoire*
[b] *En cas d'utilisation de bloc de couenne fabriqué avec du sel de cuisine iodé*
[c] *En cas de production artisanale et de distribution directe ou locale, l'indication des valeurs nutritives est facultative.*

Fromage d'Italie à cuire au four

Renvoi	Présentation possible d'une étiquette représentée avec numéros de renvoi vers le tableau 2	Rem.
1, 2b	**Fromage d'Italie à cuire au four**	
2a	Préparation de viande à manger cuite	
4a-4d, 21	Ingrédients : Viande de porc, lard, eau, viande de veau, sel nitrité (sel de cuisine, agent conservateur : E 250), **protéines de lait**, **lactose**, épices, sirop de glucose, sucre, extrait de levure, antioxydant: acide ascorbique, exhausteur de goût : E 621, stabilisant : E 450.	
3	A ne consommer que bien cuit ou bien rôti.	
3	Cuire au four à 180°C, jusqu'à ce que le produit soit bien cuit.	
9	A conserver sous réfrigération à une température max. de +5°C	
5+10	A consommer avant le : 07.03.2022	
6	Élaboré en Suisse avec de la viande suisse	
20	Valeurs nutritives (par 100 g) Énergie 878 kJ / 212 kcal Matière grasse 17 g dont acides gras saturés 6,4 g Glucides < 0,5 g dont sucres < 0,5 g Protéines 14 g Sel 1,8 g	a
16+17	**0.487 kg** **21.50 Fr./kg** **10.45 Fr.**	
6	Boucherie Modèle, rue du Modèle 111, CH-9999 Modèle	
7	CH 123456	

[a] *En cas de production artisanale et de distribution directe ou locale, l'indication des valeurs nutritives est facultative.*

Produits de charcuterie crus

Si la dénomination spécifique fait référence à des espèces animales autres que le porc et le bœuf, la quantité d'ingrédient utilisée au moment de la fabrication doit être mise en rapport avec le produit fini (c'est-à-dire après maturation).

Comme la quantité totale des ingrédients dépasse 100 % de la masse du produit fini, le poids pour la fabrication de 100 g du produit fini doit être indiqué. C'est précisément pour cette raison que des dispositions particulières s'appliquent aux produits de charcuterie crus (art. 12 OIDAI, annexe 7) en ce qui concerne les indications de quantité, d'autant plus que ces produits subissent comme on le sait un processus de séchage.

Salami de cheval

Renvoi	Présentation possible d'une étiquette représentée avec numéros de renvoi vers le tableau 2	Rem.
1	**Salami de cheval**	
6	Boucherie Modèle, rue du Modèle 111, CH-9999 Modèle	
2a	Élaboré avec de la viande de cheval et de porc, se consomme cru	
4a-4c	Ingrédients par 100 g de produit fini (= 160 g de matière première) : Viande de cheval (Canada*) 125 g, lard (Suisse), sel nitrité (sel de cuisine, agent conservateur : nitrite de sodium), sucre de raisin, épices, antioxydant : acide ascorbique. Enveloppe : boyau de collagène bovin, n'est pas approprié à la consommation.	a, b
15	* La viande peut avoir été produite avec des stimulateurs de performance hormonaux et non hormonaux, comme les antibiotiques.	
5+10	A consommer de préférence avant fin : 11.2022 L 123456	
	Ce produit peut subir une perte de poids.	c
9	Se conserve sans réfrigération ! nur CH	d
16+17	500 g Fr. 50.-/kg Fr. 25.-	
20	Valeurs nutritives (pro 100 g)	e
	Énergie 1572 kJ / 378 kcal Matière grasse 28 g dont acides gras saturés 12 g Glucides < 0,5 g dont sucres < 0,5 g Protéines 30 g Sel 4.2 g	

[a] *L'indication de l'origine de la viande de cheval et de l'origine du lard n'est pas obligatoire, à moins qu'une mention spéciale en indique l'origine (par exemple, salami de franches-montagnes).*
[b] *L'indication de la quantité n'est pas obligatoire pour le lard, étant donné que celle-ci n'est pas déterminante pour le choix de la clientèle et n'est pas dans la dénomination spécifique (OIDAI annexe 7, chiffre 1.1).*
[c] *L'indication n'est juridiquement pas obligatoire (le poids doit être respecté lors de la première mise sur le marché), mais il est néanmoins recommandé de l'indiquer afin d'éviter autant que possible la déception du client.*
[d] *Cette indication n'est pas obligatoire.*
[e] *En cas de production artisanale et de distribution directe ou locale, l'indication des valeurs nutritives est facultative.*

Salami italien

Renvoi	Présentation possible d'une étiquette représentée avec numéros de renvoi vers le tableau 2	Rem.
6	Boucherie Modèle, rue du Modèle 111, CH-9999 Modèle	
1	**Salami italien**	
2a	Produit à base de viande avec du lait écrémé en poudre, se consomme cru	
4a-4d	Ingrédients : viande de porc (Italie, Danemark), lard (Italie), sel nitrité (sel de cuisine, agent conservateur : nitrite de sodium), **lait** écrémé en poudre 1%, épices (contiennent du **céleri**, de la **moutarde**), sucre de raisin, antioxydant : ascorbate de sodium.	a
5+10	A consommer de préférence avant : 01.05.2022	
8	Conditionné sous atmosphère protégée.	
9	Se conserve sans réfrigération !	b
6 / 7	Élaboré en Italie CH 123456	c
16+17	100 g Fr. 50.-/kg Fr 5.-	
20	Énergie 1717 kJ / 414 kcal Matière grasse 33 g dont acides gras saturés 13 g Glucides < 0,5 g dont sucres < 0,5 g Protéines 27 g Sel 3,8 g	d

[a] *Cette indication doit inclure la viande en provenance d'Italie et du Danemark.*
[b] *Cette indication n'est pas obligatoire.*
[c] *Marque d'identification de l'entreprise finale d'emballage (dans le cas présent, importé d'Italie en tant que marchandise, mais découpé et emballé en Suisse)*
[d] *En cas de production artisanale et de distribution directe ou locale, l'indication des valeurs nutritives est facultative.*

Schublig paysan

Renvoi	Présentation possible d'une étiquette représentée avec numéros de renvoi vers le tableau 2	Rem.
9	Boucherie Modèle, rue du Modèle 111, CH-9999 Modèle	
1	**Schublig paysan**	
2a	Produit fumé à base de viande, se consomme cru	a
4a-4d	Ingrédients: Viande de boeuf, viande de porc, lard, sel nitrité (sel de cuisine, agent conservateur : nitrite de sodium), vin rouge (sulfite), épices, **lactose**, antioxydant : ascorbate de sodium, agent conservateur : sorbate de potassium. Enveloppe colorée de boyau de porc avec colorant : caramel.	b
6	Élaboré en Suisse avec de la viande suisse	
5+10	A consommer de préférence avant le : 15.12.2022	
9	Se conserve sans réfrigération !	c
16+17	200 g Fr. 50.-/kg Fr. 10.-	
20	Valeurs nutritives (100 g)	
8	Énergie 1774 kJ / 428 kcal Matière grasse 35 g dont acides gras saturés 14 g Glucides < 0,5 g dont sucres < 0,5 g Protéines 27 g Sel 3,8 g	d
	Conditionné sous vide	e

nur CH

[a] *L'indication de la dénomination spécifique est facultative en raison de la dénomination traditionnelle (art. 9 ODAIAn).*
[b] *Si le vin rouge contient des sulfites (comme de coutume), il faut l'indiquer dans la mesure où ils dépassent 10 mg/kg dans le produit fini. Étant donné que le vin ne doit pas contenir plus de 200 mg/kg de sulfites et, compte tenu du processus de séchage (concentration possible des ingrédients), il convient de déclarer «vin rouge (contient des sulfites)», si l'on ajoute plus de 3 % de vin ou si d'autres ingrédients contenant des sulfites entrent dans la composition du produit fini.*
[c] *Cette indication n'est pas obligatoire.*
[d] *En cas de production artisanale et de distribution directe ou locale, l'indication des valeurs nutritives est facultative.*
[e] *Une déclaration n'est pas obligatoire pour les marchandises emballées sous vide; cependant, elle est recommandée pour les marchandises emballées sous vide élevé.*

Saucisse à tartiner (Mettwurst)

Renvoi	Présentation possible d'une étiquette représentée avec numéros de renvoi vers le tableau 2	Rem.
6	Boucherie Modèle, rue du Modèle 111, CH-9999 Modèle	
1	**Saucisse à tartiner**	
2a	Produit fumé à base de viande, se consomme cru	a
4a-4c	Ingrédients : viande de porc, lard, viande de boeuf, sel nitrité (sel de cuisine, agent conservateur : nitrite de sodium), sucre de raisin, épices, antioxydant : acide ascorbique et ascorbate de sodium, rhum. L'enveloppe n'est pas appropriée à la consommation.	
6	Élaboré en Suisse avec de la viande suisse	
5+10	A consommer de préférence avant le : 25.04.2022	b
9	A conserver sous réfrigération à une température max. de +5°C	
16+17	200 g Fr. 30.-/kg Fr. 6.-	
20	Valeurs nutritives (pro 100 g)	c
	Énergie 1860 kJ (452 kcal) Matière grasse 44 g dont acides gras saturés 18 g Glucides 0,9 g dont sucres < 0,5 g Protéines 13 g Sel 2,7 g	

CH 123456

[a] *Il est recommandé d'indiquer «A consommer cru».*
[b] *Indépendamment de la température de stockage recommandée (5°C), le produit peut être étiqueté «A consommer de préférence avant…», à condition que la sécurité alimentaire soit garantie.*
[c] *En cas de production artisanale et de distribution directe ou locale, l'indication des valeurs nutritives est facultative.*

Saucisson vaudois IGP

Renvoi	Présentation possible d'une étiquette représentée avec numéros de renvoi vers le tableau 2	Rem.
6	Boucherie Modèle, rue du Modèle 111, CH-9999 Modèle	
1	**Saucisson vaudois IGP**	a
2a	Produit fumé à base de viande, se consomme cru	
4a-4c	**Ingrédients :** viande de porc, lard, sel nitrité (sel de cuisine, agent conservateur : nitrite de sodium), sucre de raisin, épices, antioxydant : acide ascorbique et ascorbate de sodium. Enveloppe : boyau de porc.	
6	Élaboré en Suisse avec de la viande suisse	
5+10	A consommer de préférence avant : 20.04.2022	
	Ce produit peut subir une perte de poids.	b
3	Recommandation de préparation : laisser mijoter dans l'eau à une température de 80°C pendant au moins 60 min.	
12	nur CH	
17	350 g Fr. 30.- /kg Fr. 9.50	c
20	Valeurs nutritives (pro 100 g) :	
	Energie 1626 kJ / 393 kcal Matière grasse 36 g dont acides gras saturés 14 g Glucides 0,9 g dont sucres < 0,5 g Protéines 17 g Sel 2,3 g	

[a] *La désignation «Saucisson vaudois IGP» est une appellation protégée.*
[b] *L'indication n'est juridiquement pas obligatoire (le poids doit être respecté lors de la première mise sur le marché), mais il est néanmoins recommandé de l'indiquer afin d'éviter autant que possible la déception du client.*
[c] *En cas de production artisanale et de distribution directe ou locale, l'indication des valeurs nutritives est facultative.*

Convenience food

Filet en croûte

Renvoi	Présentation possible d'une étiquette représentée avec numéros de renvoi vers le tableau 2	Rem.
6	Boucherie Modèle, rue du Modèle 111, CH-9999 Modèle	
1	**Filet de porc en croûte**	
2a+2c	Préparation de viande en croûte décongelée	a
4a-4d	Ingrédients : filet de porc 42%, pâte 38% (**farine de blé**, eau, **jaune d'oeuf**, sel de cuisine) **farce** (viande de porc, lard, eau, sel de cuisine iodé, agent conservateur E250, épices (contiennent de **la moutarde**), stabilisant E452, antioxydant E301.	
6	Élaboré en Suisse avec de la viande suisse	
3	Bien cuire avant la consommation	
9	Ne pas recongeler	
9	A Conserver à 5°C au max.	
5	A consommer avant le 15.12.2022	
17	450 g 60.00 Fr. / kg Fr. 27.00 CH 123456	
7		b

[a] *Signifie que le filet en croûte a été congelé puis décongelé.*
[b] *En cas de production artisanale et de distribution directe ou locale, l'indication des valeurs nutritives est facultative.*

Emincé de boeuf à la sauce au curry avec du riz et des haricots

Renvoi	Présentation possible d'une étiquette représentée avec numéros de renvoi vers le tableau 2	Rem.
6	Boucherie Modèle, rue du Modèle 111, CH-9999 Modèle	
1+2a	**Emincé de boeuf à la sauce au curry avec du riz et des haricots à manger cuit**	
4a-4d	Ingrédients : riz 45% (eau, riz, sel de cuisine iodé), haricots verts 18%, viande de boeuf 14%, oignons, eau, **lait, crème**, **farine de blé**, sel de cuisine, dextrose, amidon de maïs, préparation d'épices, arôme	
9	A conserver à une température max. de 5°C	
5	A consommer avant le : 01.03.2022	
17	500 g 18.00 Fr. / kg Fr. 9.00	a

[a] En cas de production artisanale et de distribution directe ou locale, l'indication des valeurs nutritives est facultative.

Cordon bleu

Renvoi	Présentation possible d'une étiquette représentée avec numéros de renvoi vers le tableau 2	Rem.
6	Boucherie Modèle, rue du Modèle 111, CH-9999 Modèle	
1	**Cordon bleu de porc**	
2a	Préparation de viande panée, avec une préparation de fromage fondu et du jambon de devant	
4a-4d	Ingrédients : viande de porc 56%, panure 23% (**farine de blé**, **farine de blé dur, œuf entier**, **lait**, sel de cuisine iodé, épices, extrait de levure, sirop de glucose, agent de traitement de la faine : acide ascorbique ; épaississant : E 415), préparation de fromage fondu 11% (**fromage,** eau, épaississant : farine de graines de caroube, sel de fonte : E 331, **beurre**, amidon de pommes de terre), jambon de devant 10% (viande de porc, sel nitrité [sel de cuisine, agent conservateur : E 250], mélange d'épices, sucre de raisin, maltodextrine, antioxydant : E 301, stabilisant : E 451, arôme).	
6	Élaboré en Suisse avec du fromage suisse	
8	Conditionné sous atmosphère protégée	
9	Conserver à une température de max. 5°C	
5	A consommer avant le : 01.09.2022	
17	367 g Fr. 32.00 / kg Fr. 11.75	
7	CH 123456	
20	Valeurs nutritives (pro 100 g) :	a
	Énergie 1008 kJ /241 kcal)	
	Matière grasse 13 g	
	dont acides gras saturés 4,5 g	
	Glucides 13 g	
	dont sucres 1,5 g	
	Protéines 18 g	
	Sel 1,3 g	

[a] En cas de production artisanale et de distribution directe ou locale, l'indication des valeurs nutritives est facultative.

Sandwich au jambon

Renvoi	Présentation possible d'une étiquette représentée avec numéros de renvoi vers le tableau 2	Rem.
6	Boucherie Modèle, rue du Modèle 111, CH-9999 Modèle	
1	**Sandwich au jambon**	
4a-4d	Ingrédients : pain 70% (**farine de blé**, eau, graines de lin, **seigle** torréfié, **blé concassé**, **graines de sésame**, sel de cuisine, levure), jambon de campagne 20% (viande de porc, sel nitrité [sel de cuisine iodé, agent conservateur : E 250], épices, sucre de raisin, sucre, stabilisant : E 450, antioxydant : E 301), tomates, cornichons (cornichons, vinaigre de table, eau, sucre, sel de cuisine iodé, épices et herbes aromatiques (contiennent des **graines de moutarde**), extrait d'épices), antioxydant : **métabisulfite de potassium**, laitue pommée, **beurre**, mayonnaise (huile de tournesol 80%, vinaigre de table, **jaune d'œuf 5% (œufs** d'élevage en plein air) **moutarde** 1,4%. sel de cuisine iodé, sucre).	
6	Élaboré en Suisse avec de la viande suisse	
12	nur CH	
9	A conserver à une température max. de 5°C	a
5	A consommer avant le : 01.10.2022	
17	1 pièce (200 g) Fr. 5.50	

[a] *En cas de production artisanale et de distribution directe ou locale, l'indication des valeurs nutritives est facultative.*

Tripes à la sauce tomate

Renvoi	Présentation possible d'une étiquette représentée avec numéros de renvoi vers le tableau 2	Rem.
6	Boucherie Modèle, rue du Modèle 111, CH-9999 Modèle	
1	**Tripes à la sauce tomate**	
4a-4d	Ingrédients : tripes (60%), eau, concentré de tomates, tomates, carottes, **céleri**, préparation d'épices (contient du **soja**), poireau, huile de colza, poivrons, huile d'olives, sel de cuisine iodé et fluoré, sucre, épices.	
6	Élaboré en Suisse avec de la viande suisse	a
8	Pasteurisé dans l'emballage.	
9	A conserver à une température max. de 5°C	
5	A consommer avant le : 10.11.2022	
17	500 g 14.00 Fr. / kg Fr. 7.00	

[a] *En cas de production artisanale et de distribution directe ou locale, l'indication des valeurs nutritives est facultative.*

Produits de la pêche

Truite entière

Renvoi	Présentation possible d'une étiquette représentée avec numéros de renvoi vers le tableau 2	Rem.

6	Boucherie Modèle, rue du Modèle 111, CH-9999 Modèle
1	**Truite entière 200 – 300 g**
2b	Truite arc-en-ciel *(Oncorhynchus mykiss)*
2b+6	Élevée en aquaculture en France
9	A conserver à max. +2°C
3	Ce produit doit être impérativement cuit.
3	Le rôtir dans la poêle des deux côtés pendant environ 7 min
10	L 123456
5	A consommer avant le : 16.07.2022
7	FR 66 053 021 CE
6	
16	240 g
17	22.50 Fr./kg 6.00 Fr.

Saumon sauvage fumé

Renvoi	Présentation possible d'une étiquette représentée avec numéros de renvoi vers le tableau 2	Rem.
6	Boucherie Modèle, rue du Modèle 111, CH-9999 Modèle	
1	**Saumon sauvage fumé**	
2b+8	Filet de saumon (*Oncorhynchus nerka*)*, fumé, à consommer cru	a
4a	Ingrédients : **filet de saumon*** 97%, sel de cuisine, sucre.	
2b+6	Pêché dans le Pacifique nord-ouest, avec des lignes et hameçons	
9	A conserver à une température de max. +5°C	
3	Nous recommandons de sortir le saumon de l'emballage environ 12-15 minutes avant de le consommer et de le tempérer à température ambiante.	
10	L 123456	
5	A consommer avant le : 03.05.2022	
7 6	CH 123456 Élaboré en Suisse	b
16	200 g	
17	6.59 Fr./100g 13.18 Fr.	

[a] *La mention «A consommer cru» est une indication facultative.*
[b] *En cas de production artisanale et de distribution directe ou locale, l'indication des valeurs nutritives est facultative.*

Brochette de saumon et de crevettes avec une marinade à l'ail d'ours

Renvoi	Présentation possible d'une étiquette représentée avec numéros de renvoi vers le tableau 2	Rem.
6	Boucherie Modèle, rue du Modèle 111, CH-9999 Modèle	
1	**Brochette de saumon et de crevettes avec une marinade à l'ail d'ours**	
2b+8	Produit à base de saumon (*Salmo salar*) et de crevettes d'eau douce Rosenberg (*Macrobrachium rosenbergii*) avec une marinade à l'ail d'ours	
4a+4c	Ingrédients : **Saumon** (*Salmo salar*) 56%, **crevettes d'eau douce Rosenberg** (*Macrobrachium rosenbergii*) 37% [décongelées, cuites]), huiles végétales (huile de tournesol, huile de palme, agent émulsifiant [E 322]), sel de cuisine, épices (ail d'ours 0,5%), maltodextrine, herbes aromatiques.	
2b+6	Saumon d'aquaculture élevé en Norvège,	
2b	Crevettes d'eau douce Rosenberg pêchées dans les eaux intérieures d'Inde	a
9	A conserver à une température max. de 2°C.	
3	Ce produit doit être impérativement cuit. Le griller des deux côtés pendant environ 5 minutes ou le rôtir à chaleur moyenne dans une poêle.	
10	L 123456	
5	A consommer avant le : 11.10.2022	
7	CH 1234556	
6	Élaboré en Schweiz	
16	120 g	
17	5.95 Fr./100g 7.14 Fr.	
20	Valeurs nutritives (par 100 g)	b
	Énergie 360 kJ / 151 kcal	
	Matière grasse 9.0 g	
	dont acides gras saturés 3.5 g	
	Glucides 2.0 g	
	dont sucres 1.5 g	
	Protéines 17 g	
	Sel 1.8 g	

[a] *Indication facultative: casiers et pièges*
[b] *En cas de production artisanale et de distribution directe ou locale, l'indication des valeurs nutritives est facultative.*

Filet de sandre sans peau surgelé

Renvoi	Présentation possible d'une étiquette représentée avec numéros de renvoi vers le tableau 2	Rem.
6	Boucherie Modèle, rue du Modèle 111, CH-9999 Modèle	
1	**Filet de sandre sans peau surgelé**	
2b	Filet de sandre (*Sander lucioperca*)	
2b+6	Pêchés dans les eaux intérieures de Pologne	
2b	Filets maillants et filets similaires	
9	Ne pas recongeler le produit une fois qu'il est décongelé.	
9	Produit congelé, le conserver sous congélation à une température de - 18° C ou davantage encore.	
3	Une fois décongelé, conserver le produit au réfrigérateur et le consommer dans les 24 heures.	
3	Ce produit doit être impérativement cuit.	
5	Congelé le : 27.02.2022	
10	L 123456	
5	A consommer de préférence avant la fin : 11.2022	
7	PL 15352712 WE	
16	250 g	
17	33.80 Fr./kg 9.50 Fr.	

Produits protéinés alternatifs

Émincé vegan à base de protéines de petits pois

Renvoi	Présentation possible d’une étiquette représentée avec numéros de renvoi vers le tableau 2	Rem.

6	Boucherie Modèle, rue Modèle 111, CH-9999 Modèle
2b	**Émincé vegan à base de protéines de petits pois, à consommer cuit**
4a-4d	Ingrédients: Produit à base de protéines de petits pois (eau, protéines de petits pois 19%, huile de colza, riz, épaississant : méthylcellulose, maltodextrine, épices, extrait de champignons, arôme (contient du céleri), extrait de levure, sel de cuisine, vinaigre de table, sucre caramélisé, amidon de pomme de terre, huile de tournesol, oignons, légumes, émulsifiant : mono et diglycérides d'acides gras alimentaires, stabilisant : phosphates de potassium).
8	Conditionné sous atmosphère protégée
9	A conserver à 5°C max.
5	A consommer avant le: 01.09.2022
6	Élaboré en Suisse
17	300 g Fr. 32.00 / kg Fr. 9.60
20	Valeurs nutritives (par 100 g)

Énergie	735 kJ / 176 kcal
Matière grasse	9,4 g
dont acides gras saturés	3,0 g
Glucides	7,9 g
dont sucres	0,9 g
Protéines	14 g
Sel	1,5 g

6 Exemples d'étiquetage de produits préemballés dans le commerce en ligne

Les denrées alimentaires préemballées qui sont proposées à la vente par le biais de techniques de communication à distance (commerce en ligne) doivent répondre aux exigences suivantes:

- Lors de la mise en vente de la marchandise, toutes les informations prescrites par la législation sur les denrées alimentaires doivent être disponibles et communiquées gratuitement de manière transparente (boutique en ligne, téléphone, chat, etc.), **à l'exception de la date limite de conservation et du lot de marchandises, qui ne doivent être indiqués qu'au moment de la livraison.**
- Indications obligatoires
  - Dénomination spécifique
  - Liste complète des ingrédients, y compris mise en évidence des substances allergènes
  - Le cas échéant, une indication de la quantité de certains ingrédients -> par ex. mention d'une espèce animale
  - Si nécessaire, indication sur la conservation «A conserver au réfrigérateur» et éventuellement mode d'emploi
  - Prix et indication de la quantité
  - Pays de production et provenance des ingrédients les plus importants quantitativement dans les denrées alimentaires selon l'art. 16 de l'OIDAI
  - Adresse de contact complète de l'entreprise responsable ou de la boutique en ligne
  - Dans le cas de la viande fraîche, indication du pays de provenance, de l'exploitation d'élevage et de l'abattage selon l'art. 17 de l'OIDAI
  - Déclaration des valeurs nutritives (sans les exceptions définies à l'annexe 9 OIDAI, al. 1, 2 et 19)
  - Indications spécifiques pour la viande selon l'ODAIAn

Exemple Saucisse de veau à rôtir:

Dénomination spécifique:	Produit cuit à base de viande
Ingrédients:	Viande de porc (Suisse), **lait**, lard (Suisse), viande de veau (Suisse), couennes (Suisse), sel de cuisine iodé, épices, antioxydants E300, stabilisants E450, sucre de raisin. Enveloppe: boyau de porc
Conservation:	Sous réfrigération max. +5°C
Valeurs nutritives moyennes (par 100 g):	Énergie: kJ 1010, kcal 242
	Matière grasse 21g
	dont acides gras saturés 7g
	Glucides 0,9 g
	dont sucres 0,9 g
	Fibres alimentaires <0,5 g
	Protéines 13 g
	Sel 1,9 g
Producteur et distributeur:	Boucherie Modèle Route Modèle CH- 9999 Modèle
Contenu:	320 g/ CHF 6.40 100 g/ CHF 2.00

7 Exemples d'étiquetage de produits préemballés vendus en gros

Voici quatre exemples d'étiquetage possibles avec les indications sur les documents de livraison (cf. tableau 2, point 18)

Étiquetage sur l'emballage

Exemple 1 pour la viande fraîche importée

Rumpsteak de boeuf Boucherie Modèle
CH-9990 Modèle
A conserver à une température de 5°C au max.
Conditionné le : 01.08.2022

Peut être produit avec des stimulateurs de performance hormonaux

Peut être produit avec des stimulateurs de performance non hormonaux, tels que des antibiotiques.

Exemple 2 pour de la viande fraîche importée

Dos de lapin Boucherie Modèle
CH-9990 Modèle
A conserver à une température de 5°C au max.
Décongelé
Conditionné le : 01.08.2022

Issu d'une forme de détention non autorisée en Suisse.

Exemple 3 pour des produits à base de viande réfrigérés

Saucisse de Vienne

nur CH

Contient de la **moutarde**
Boucherie Modèle
CH-9990 Modèle
Élaboré en Suisse avec de la viande suisse

A conserver à une température de 5°C au max.
A consommer avant le : 01.08.2022

Exemple 4 pour des produits à base de viande non réfrigérés

Don Cavallo L812

Produit fumé à base de viande cheval

Contient du **lactose**

Boucherie Modèle CH-9990 Modèle
Élaboré en Suisse avec de la viande provenant de France

A consommer de préférence avant le : 01.08.2022

Indications sur les documents de livraison

Origine: Costa Rica

3.500 kg48.00 Fr./kg 168.00 Fr.

Origine: Hongrie

3.500 kg28.00 Fr./kg 98.00 Fr.

Composition:
Viande de bœuf, glace, viande de porc, lard, sel nitrité (sel de cuisine, agent conservateur : nitrite de sodium), stabilisants (mono et diphosphates), épices (avec **moutarde**), antioxydants (acide ascorbique). Enveloppe : boyau de mouton

12.000 kg 15.00 Fr./kg 180.00 Fr.

Composition :
Viande de cheval (75%), lard, sel de cuisine iodé, sucres : **lactose** et saccharose, épices, antioxydants: E301, agent conservateur : nitrite de sodium.
Enveloppe : boyau de bœuf

1.500 kg40.00 Fr/kg 60.00 Fr.

8 Institutions chargées de l'évaluation des étiquettes

8.1 Laboratoires cantonaux

Les ébauches d'étiquettes peuvent être examinées par les laboratoires cantonaux, en partie contre paiement. Les adresses de tous les laboratoires cantonaux se trouvent sous:
www.kantonschemiker.ch

8.2 Institutions et laboratoires privés

Les ébauches d'étiquettes peuvent aussi être remises contre paiement à des institutions et à des laboratoires privés en vue d'être examinées. Voici quelques adresses:

Centre de formation pour l'économie carnée suisse
Schachenstrasse 43
3700 Spiez
Tél.: 033 650 81 81
www.abzspiez.ch/fr
beratung@abzspiez.ch

SQTS Swiss Quality Testing Service
Rte de l'industrie 61
1784 Courtepin
Tél. : 058 577 11 11
www.sqts.ch/fr
info@sqts.ch

9 Remarques finales

Ce guide n'est pas exhaustif; seuls les textes légaux correspondants possèdent un caractère obligatoire. En cas d'incertitude par rapport à l'étiquetage, veuillez-vous adresser au laboratoire cantonal compétent. Toutes les révisions des ordonnances mentionnées, effectuées jusqu'à mi-2021, ont été prises en considération dans la présente version. Chaque entreprise est elle-même responsable pour l'actualisation ultérieure de ce document.

Des exemplaires supplémentaires du présent «Agroscope Transfer» peuvent être téléchargés sous http://www.agroscope.ch/transfer/fr ou https://www.sff.ch/fr/informations-viande/declaration.php .

10 Marche à suivre pour un étiquetage correct (tableau 2)

Ordonnance	Titre	Remarques	Exemples / commentaires	numéro sur l'exemple d'étiquette
OIDAI art. 6 & 7	Nom / Dénomination de fantaisie et dénomination spécifique	La dénomination spécifique d'un produit doit reproduire le caractère et se baser sur les matières premières utilisées. Des noms fantaisistes et des marques ne doivent pas induire en erreur et doivent toujours être utilisés en relation avec la dénomination spécifique. Une dénomination de fantaisie ne remplace pas la dénomination spécifique, à l'exception des dénominations générales des produits à base de viande traditionnels (cf. ci-dessous).	*Steak du bûcheron, saucisse pour grillade, etc.*	1
ODAIAn art. 9 & 10	Dénomination spécifique pour la viande, les préparations de viande et produits à base de viande	Pour la dénomination de la viande qui n'a pas subi de traitement (cf. définition chapitre 2.3), il y a lieu de mentionner, en plus de la dénomination «viande» ou de la dénomination du morceau de viande conformément à l'usage professionnel, l'espèce animale dont provient la viande (est également valable pour la viande de porc et de bœuf). La dénomination spécifique de la viande, des préparations de viande et des produits à base de viande comprend: 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, précédée du terme «préparation de», 3. «produit à base de viande» ou dénomination du morceau de viande conformément à l'usage professionnel, précédée du terme «produit à base de».	*Filet de porc* *Viande de veau* *Préparation de viande de poulet* *Produit à base de viande de cheval et de porc*	2a
		La mention dans la dénomination spécifique de l'espèce animale n'est pas nécessaire pour les préparations de viande et les produits à base de viande composés exclusivement de viande de bœuf (y compris veau) ou de porc de même que pour les produits traditionnels à base de viande énumérés ci-dessous. La mention de l'espèce animale dans la liste des ingrédients est suffisante dans ce cas!	*Produit à base de viande de porc = seulement: produit à base de viande*	
		Si les produits à base de viande ou les préparations de viande ne se composent pas exclusivement de viande de bœuf, de viande de veau ou de viande de porc, l'espèce animale doit être indiquée dans la dénomination spécifique.	*Produit à base de viande de cheval (si 100%)* *Produit à base de viande de cheval et de porc (s'il y a, en plus de la viande, de la viande de porc/lard)*	

Ordonnance	Titre	Remarques	Exemples / commentaires	numéro sur l'exemple d'étiquette
		Si, dans la dénomination spécifique, on signale la présence de viande provenant uniquement de l'une des deux espèces animales porc ou bœuf (y compris veau), la proportion de celle-ci dans la viande utilisée (recette sans ajout d'eau étrangère) doit s'élever à plus de 50%. L'indication du pourcentage dans la liste des ingrédients est obligatoire dans ce cas et doit se référer à la masse totale (y compris ajout d'eau étrangère).	*Saucisse à rôtir de veau* *Petite saucisse de porc* *Saucisse de bœuf*	
		Dans le cas des produits à base de viande suivants, la dénomination spécifique ne doit pas être indiquée étant donné que ceux-ci sont considérés comme des produits traditionnels à base de viande: boudin, boudin à la crème, viande séchée des Grisons, cervelas, fromage d'Italie (paysan ou deli), saucisse à rôtir de veau, gendarme, saucisse au foie, saucisse de Lyon, mortadelle, lard cru, jambon cru, salami (Milano, Nostrano, Varzi), jambon (paysan, de derrière cuit, cuit à l'os, modèle), Schublig, saucisse à rôtir de porc, viande séchée du Tessin, viande séchée du Valais, saucisse de Vienne.		
		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.	*Saucisse de Lyon avec garniture de légumes*	
ODAIAn art. 17, 18 et 19 annexe 3	Dénomination spécifique pour les produits de la pêche	La dénomination spécifique des produits de la pêche (frais, préparé ou transformé) doit comprendre la mention de l'espèce animale, en donnant son nom commun et son nom scientifique, la dénomination «produit de la pêche» ou une dénomination conforme à l'usage professionnel. Dans la dénomination spécifique des produits de la pêche, on doit indiquer en sus les ingrédients autres que le poisson qui ne sont pas usuels. La lettre d'information 2020/4 Liste des dénominations suisses des produits de la pêche et de l'aquaculture établit les noms corrects. Si ni le nom scientifique ni la dénomination allemande, française ou italienne ne sont disponibles dans la présente liste, il convient de consulter les listes nationales sur le site internet de la Commission européenne. Par dérogation aux dispositions de l'annexe 2, partie A, chiffre 2, OIDAI, la dénomination spécifique des produits de la pêche suivants ne doit pas être complétée par la mention "décongelé" : a. pour les produits qui ont été congelés pour des raisons de protection de la santé conformément à l'article 42 OHyg ; b. pour les produits qui ont été décongelés puis fumés, salés, cuits, marinés, séchés ou soumis à une combinaison de ces procédés. En plus des mentions générales obligatoires conformément à l'art. 3 de l'OIDAI, les mentions suivantes sont nécessaires pour les produits de la pêche:	*Saumon (Salmo salar)*	2b

Ordonnance	Titre	Remarques	Exemples / commentaires	numéro sur l'exemple d'étiquette
		a. Méthode de production b. Catégorie d'engins de pêche utilisés selon l'annexe 3 de l'ODAIAn Les produits de la pêche transformés, par exemple en conserves, ou les produits composés ou panés ne sont pas concernés par l'obligation de déclarer la méthode de production et la catégorie d'engin de pêche. La catégorie de l'engin utilisé pour la capture doit être déclarée uniquement pour les produits de la pêche en mer et en eaux intérieures. Les produits issus de l'aquaculture ne sont pas concernés	*«pêché dans»* *«issu de la pêche dans les eaux intérieures»* *«élevé en aquaculture»* *Chaluts* *Casiers et pièges* *Lignes et hameçons*	
ODAIOUs art. 14 ODAI Art. 7	Dénominations de produits définies juridiquement Définition de plats végétariens et vegan	Les dénominations de produits légalement définies ne peuvent en principe être utilisées que pour les produits respectifs qui répondent aux exigences associées. Exceptions : – la dénomination dans la langue respective selon l'annexe 1 de la décision 2010/791/UE. – les dénominations de l'annexe 5a de l'OIDAI Les dénominations des plats végétariens et vegan avec des termes spécifiques à la viande sont encore précisées dans la lettre d'information 2020/3 de l'OSAV.	*Fromage d'Italie* *Leberkäse* *Lait de coco* *Lait d'amande* *Interdit:* - *Dénomination descriptive, p. ex. cervelas végétarien* - *Mention de l'espèce animale, p. ex. filet de bœuf vegan* - *Dénomination protégée, p. ex. viande des Grisons* - *Noms de produits, p. ex. tilsit* - *Termes phonétiquement similaires (avec une orthographe similaire) p.ex. voisson, chickin,* *Autorisé:* - *Indications descriptives p.ex. "alternative vegan à..."*	

Ordonnance	Titre	Remarques	Exemples / commentaires	numéro sur l'exemple d'étiquette
			- *Dénomination descriptive, par ex. pâte à tartiner* - *Termes classiques et généraux p.ex. filet végétarien/vegan, hamburger* - *Termes phonétiquement similaires avec une orthographe différente, p.ex. velami*	
OIDAI art. 14 & annexe 2, al. 2 partie A chiffre 2	Complément à la dénomination spécifique des denrées alimentaires décongelées	Dans le cas des denrées alimentaires qui ont été congelées avant la vente et sont vendues décongelées, la dénomination spécifique de la denrée doit être accompagnée de la mention «décongelé». Cette exigence ne s'applique pas aux: a. ingrédients présents dans le produit fini; b. denrées alimentaires pour lesquelles la congélation est une étape technique nécessaire du processus de production; c. denrées alimentaires pour lesquelles la décongélation n'a pas d'effets qui nuisent à la sécurité ou à la qualité de la denrée alimentaire. Pour les denrées alimentaires surgelées, les conditions de conservation ou d'utilisation doivent être complétées par : a. une mention telle que «produit surgelé», «surgelé» ou «congelé» ; b. des indications sur le traitement du produit après décongélation ; c. une mention telle que "Ne pas recongeler après décongélation".	*Décongelé* *Congelé, ne pas recongeler après décongélation*	2c
OIDAI annexe 2 partie A chiffres 6 & 7	Produit consistant en différents morceaux	Pour les produits à base de viande, les préparations de viande et les produits de la pêche qui donnent l'impression d'être faits d'une pièce entière, mais qui en réalité consistent en différents morceaux liés ensemble par divers ingrédients, y compris des additifs ou des enzymes alimentaires ou d'autres procédés, la dénomination spécifique doit être complétée par la mention «viande reconstituée». L'ajout d'eau doit être déclaré dans la mesure où l'eau ajoutée représente > 5 % du poids du produit.	*Préparation à base de viande de poulet composée de viande reconstituée*	2d

Ordonnance	Titre	Remarques	Exemples / commentaires	numéro sur l'exemple d'étiquette
OIDAl art. 3 let. k ODAIAn art. 10 al. 4	Mode d'emploi	Un mode d'emploi est nécessaire si la denrée alimentaire ne peut pas être utilisée conformément à l'usage prévu. Dans le cas de la viande hachée et des préparations de viande qui doivent être cuites avant la consommation, il y a lieu d'indiquer comment procéder ! Il en va de même pour les produits à base de viande de volaille, qui doivent être cuits avant la consommation de même que pour les viandes hachées de volaille et de cheval et pour les préparations à base de viande séparée mécaniquement. Il est par ailleurs possible d'indiquer des remarques sur la préparation et la consommation.	*A cuire avant consommation* *«Fromage d'Italie à cuire soi-même»* *«Sortir le produit de l'emballage 15 minutes avant la consommation et le laisser reposer à température ambiante»* *«Nettoyer immédiatement et soigneusement les ustensiles qui sont entrés en contact avec la viande crue. Toujours se laver les mains après avoir manipulé de la viande crue. Ne pas mettre la viande crue en contact avec d'autres denrées alimentaires»* *«Conseil: Sortir la viande du réfrigérateur au moins 30 minutes avant l'utilisation pour que l'arôme puisse se développer pleinement.»*	3
ODAIAn art. 10 al. 9	Mention relative à l'hygiène	Une mention relative à l'hygiène ou une référence claire à celle-ci doit être apposée sur les emballages et les conditionnements de la viande de volaille fraîche et des préparations à base de viande de volaille dans le même champ de vision que la dénomination spécifique. Elle doit préciser: a. les règles d'hygiène que les consommateurs doivent respecter lors de la préparation de la viande de volaille fraîche destinée aux ménages; b. que les produits doivent être cuits complètement avant d'être consommés.		
OIDAl art. 5 al. 1 let. d	Remarque sur les allergènes et les subs-	Dans la vente en vrac, des mentions relatives aux ingrédients selon l'art. 10 de l'OIDAl qui peuvent provoquer des allergies ou d'autres réactions indésirables peuvent être fournies oralement uniquement:	*Cher client,* *Sur demande, nos collaborateurs vous informeront volontiers sur les*	

Ordonnance	Titre	Remarques	Exemples / commentaires	numéro sur l'exemple d'étiquette
	tances susceptibles de provoquer des réactions indésirables	a. s'il est mentionné par écrit et de manière bien visible que les informations peuvent être demandées oralement, b. si le personnel dispose de ces informations par écrit ou si une personne formée peut les fournir immédiatement.	*ingrédients de nos produits susceptibles de provoquer des allergies ou des intolérances.*	
OIDAI art. 8 & annexe 5 partie A & B	Liste des ingrédients	Tous les ingrédients (denrées alimentaires ou additifs) doivent être indiqués dans la dénomination spécifique dans l'ordre décroissant de leur importance pondérale. Le pourcentage en masse des ingrédients au moment de la transformation de la denrée alimentaire est déterminant. Exceptions: – si des ingrédients secs ou concentrés sont reconstitués dans leur état d'origine avec de l'eau étrangère pendant la fabrication, les ingrédients peuvent être déclarés selon leur pour cent en masse d'origine. La déclaration de l'eau n'est pas nécessaire. Cela est également valable lorsqu'il s'agit de liquides de couverture. – les ingrédients qui représentent moins de 2 pour cent en masse du produit fini peuvent être énumérés dans un ordre quelconque à la suite des autres ingrédients. Valeurs de tolérance de la teneur en viande étrangère dans les produits carnés : - 1 % par rapport à la teneur en viande en cas de présence de viande d'espèces animales non déclarées dans les produits carnés (préparations de viande, produits à base de viande) et les produits contenant de la viande. - 0,1 % par rapport à la teneur en viande en cas de présence de morceaux de viande d'espèces animales non déclarées avec la mention «exempt de viande x».	Eau étrangère dans les produits à base de viande Lait en poudre, eau et glace *Lait* *Epices, additifs* *Lettre d'information 2018/2 : Recommandations concernant l'évaluation de la teneur en viande non déclarée dans les produits carnés et les produits contenant de la viande*	4a
OIDAI art. 9 al. 2		Les ingrédients suivants n'ont pas besoin d'être déclarés, dans la mesure où ils ne sont pas considérés comme des «allergènes»: - les teneurs résiduelles des additifs transférés, s'ils ne sont plus actifs du point de vue technologique dans le produit fini (y compris enzymes). - les auxiliaires technologiques - les supports mentionnés dans l'art. 9, al. 2, let. C de l'OIDAI	*Antiagglomérants dans le sel nitrité* *Anti-moussant dans la saumure, produits d'échaudage* *Substances support dans les cultures starters*	

Ordonnance	Titre	Remarques	Exemples / commentaires	numéro sur l'exemple d'étiquette
OIDAI annexe 5 partie B		Si les ingrédients font partie de l'une des catégories énumérées dans l'annexe 5 de l'OIDAI, ils peuvent être désignés par la désignation de cette catégorie. Ci-après les exemples les plus importants: - Tout épice n'excédant pas 2 % en poids de la denrée. - Toutes plantes ou parties de plantes aromatiques n'excédant pas 2 % en poids de la denrée. - Toutes sortes de fromages à condition que la dénomination et la présentation ne se ré fèrent pas à un type précis de fromage - Chapelure de toute provenance - Toutes les protéines du lait (caséine, caséinate et protéines du petit-lait) et les leurs mélanges. - Tous les types de vin. - Saccharose	*Epices ou mélange d'épices* *Plante(s) aromatique(s) ou mélange de plantes aromatiques* *Fromage(s)* *Chapelures* (indications relatives aux allergies dues au gluten) *Protéines lactiques* *Vin* *Sucre*	
ODAIAn art. 10 al. 1-3	Liste des ingrédients	Les ingrédients carnés des préparations de viande et des produits à base de viande doivent être indiqués comme suit dans la liste des ingrédients: - viande: avec indication de l'espèce animale pour les muscles squelettiques - organes (viscères, peau): indication de l'espèce animale - tissu adipeux: indication de l'espèce animale - lard, couennes, sang et plasma: peuvent être déclarés sans la mention de l'espèce animale - viande séparée mécaniquement: indication de l'espèce animale - gélatine alimentaire: l'indication de l'espèce animale n'est pas nécessaire - peau: indication de l'espèce animale - boyau: considéré comme ingrédient et doit être indiqué à la fin de la liste des ingrédients comme suit: * propre à la consommation * impropre à la consommation : boyau naturel ou artificiel * coloré ou traité dans une masse d'immersion	*Viande de porc* *Cœur de bœuf* *Graisse de veau* *Lard, couennes, sang, plasma* *Viande de poulet séparée mécaniquement* *Gélatine alimentaire* *Peau de poulet* *Boyau de bœuf* *Boyau de mouton* *Boyau de collagène de bœuf propre à la consommation* *Boyau impropre à la consommation* *Boyau de bœuf coloré avec du sang*	4b

Ordonnance	Titre	Remarques	Exemples / commentaires	numéro sur l'exemple d'étiquette
ODAIAn annexe 1		Les ingrédients avec le terme *viande de…* ne doivent pas dépasser les valeurs suivantes en ce qui concerne la matière grasse et le tissu conjonctif; dans le cas contraire, il y a lieu de compléter la liste des ingrédients avec la matière grasse et le tissu conjonctif: Espèce — Matière grasse — Tissu conjonctif* Mammifères, mis à part lapins et porcs — 25% — 25% Porcs — 30% — 25% Oiseaux et lapins — 15% — 10% ** Rapport teneur en collagène / teneur en protéines de la viande*	*Viande de bœuf*	
OIDAI annexe 5 partie C	Indication des additifs	Les additifs alimentaires doivent être indiqués par l'une des catégories fonctionnelles conformément à l'annexe 5, selon sa fonction principale dans le produit. Les principaux exemples sont des additifs qui: - prolongent la durée de conservation, en protégeant la denrée contre les microorganismes - prolongent la durée de conservation en protégeant la denrée contre l'oxydation - modifient ou pilotent le pH d'une denrée alimentaire - permettent de produire ou de conserver le mélange uniforme de matière grasse et d'eau - renforcent le goût ou l'odeur - permettent de conserver le mélange homogène de matière grasse et d'eau, de stabiliser la couleur ou de renforcer la capacité de liaison des réseaux protéiniques En outre, il faut mentionner la dénomination spécifique et le numéro E.	*Agents conservateurs* *Antioxydants* *Correcteurs d'acidité* *Emulsifiants* *Exhausteurs de goût* *Stabilisants* *Agent conservateur (E 252) ou agent conservateur: nitrate de potassium*	4c
OIDAI annexe 5 partie D	Indication des arômes	Les arômes doivent être désignés par la mention „arôme" ou „arômes" ou par une désignation plus précise ou une description de l'arôme. Les arômes de fumée (y compris le condensat de fumée produit à partir de fumée régénérée) doivent être déclarés avec «arôme(s) de fumée» ou avec «arôme(s) de fumée produit(s) à partir de denrée(s) ou de catégorie de denrées ou de matériau(x) source. Le terme «naturel» est utilisé pour désigner les arômes visés à l'article 10 de l'ordonnance sur les arômes.	*Arômes naturels* *Arôme(s) de fumée ou arôme(s) de fumée produit(s) à partir de hêtre*	

Ordon-nance	Titre	Remarques	Exemples / commentaires	numéro sur l'exemple d'étiquette
OIDAI annexe 5 partie E	Ingrédients composés	Si un ingrédient est composé de plusieurs ingrédients, la proportion de l'ingrédient dans le produit est déterminante! Si la proportion dépasse 2 % de masse, l'ingrédient doit être déclaré comme un produit à part entière (dénomination spécifique suivie de la composition). Les différents ingrédients peuvent aussi être indiqués individuellement et classés dans l'autre liste des ingrédients (à classer selon la quantité, par ordre décroissant). Si la proportion est inférieure à 2 % de masse et si la composition est définie dans une ordonnance, il suffit d'indiquer l'ingrédient et la dénomination spécifique conformément au texte de l'ordonnance ainsi que les additifs correspondants et les substances allergènes.	*Sandwich au jambon* *Ingrédients: Pain (eau, **blé**, levure, etc.), Jambon (viande de porc, sel nitrité (sel de cuisine, agent conservateur E250, etc.), **moutarde***	
OIDAI art. 12 et annexe 7		La quantité d'un ingrédient doit être mentionnée en pour cent de la masse au moment de sa transformation si un ingrédient: - est cité dans la dénomination spécifique, - si la clientèle fait normalement le rapprochement avec la dénomination spécifique, - si une mise en évidence est effectuée sur l'étiquette ou l'emballage (mots ou images). Cela peut se faire: - directement dans la dénomination spécifique - dans la liste des ingrédients, - à proximité immédiate de la dénomination spécifique. Exceptions: les arômes et les ingrédients qui ne sont pas déterminants pour le choix de la clientèle. Si l'eau a été retirée des denrées alimentaires par traitement thermique ou par d'autres moyens, la quantité des ingrédients transformés doit être indiquée en pourcentage de masse par rapport au produit fini. Si cette quantité ou la quantité totale de tous les ingrédients indiquée dans l'étiquetage est supérieure à 100 %, il convient d'indiquer à la place le poids du ou des ingrédients qui devraient être utilisés pour la préparation de 100 g de produit fini.	Il faut tenir compte des exceptions mentionnées dans l'annexe 7 de l'OIDAI. Noisettes *dans le Salami aux noisettes* Viande de bœuf dans la goulache Fromage dans le cas d'une photo de fromage *Salami aux noisettes (12%)* *Goulache avec 42% de viande de bœuf* *Fromage (10%)*	
OIDAI art. 15 &16		Si la part d'un ingrédient à déclarer (matière première) pour les denrées alimentaires d'origine animale (p. ex. viande de porc, viande de bœuf ou lard) représente plus de 20%	*Cervelas* *Ingrédient: viande de bœuf (Brésil)*	

Ordonnance	Titre	Remarques	Exemples / commentaires	numéro sur l'exemple d'étiquette
		et qu'il suggère une provenance qui n'est pas conforme à la vérité, le(s) pays de provenance doit/doivent alors être indiqué(s) après l'ingrédient. Si un ingrédient provient de différents pays, il faut indiquer les différents pays de provenance. Le pays de provenance d'un ingrédient peut être abrégé sous la forme d'un code ISO 2, si ce dernier est utilisé dans le tarif d'usage, version du 1er janvier 2015 (cf. www.iso.org/obp/ui/#search). L'indication d'un espace géographique plus large et de listes de sélection ne sont par contre pas autorisées.		
Ord. sur l'adjonction de vitamines, de sels minéraux et de certaines autres substances aux denrées alimentaires (OASM) art. 6		Si on ajoute du sel de cuisine iodé ou fluoré, il faut le mentionner.	*Sel de cuisine iodé* *Sel de cuisine fluoré*	
OIDAI art. 10 & 11 et annexe 6	Substances allergènes	Selon l'annexe 6 de l'OIDAI, les ingrédients (denrées alimentaires et additifs) qui peuvent déclencher des allergies ou d'autres réactions indésirables doivent être énumérés dans l'annexe de l'ODAI et être indiqués dans la liste des ingrédients selon l'art. 11 ODAI. a. Ils doivent être déclarés dans la liste des ingrédients, avec une référence claire à la dénomination de ces ingrédients, même s'ils sont présents sous une forme modifiée (p. ex., «malt d'orge», «émulsifiant (lécithine de soja)», «arôme naturel d'arachides»); b. leur indication doit se démarquer du reste de la liste des ingrédients et être soulignée au moyen de la police d'écriture, du style de caractère, de la couleur du fond ou par tout autre moyen approprié; c. en l'absence de liste des ingrédients, les denrées alimentaires doivent être désignées par le terme «contient» suivi du nom des allergènes concernés. Les traces involontaires d'allergènes ne doivent pas être déclarées, si l'on peut assurer que la proportion par rapport au produit fini ne dépasse pas les limites suivantes:	*Panure (**blé**)*	4d

Ordon-nance	Titre	Remarques	Exemples / commentaires	numéro sur l'exemple d'étiquette
		a. dans le cas des sulfites: 10 mg de sulfite par kg ou litre d'aliment prêt à la consommation b. dans le cas des céréales contenant du gluten: 200 mg de gluten par kg ou litre d'aliment prêt à la consommation c. dans le cas des huiles végétales ou graisses avec de l'huile d'arachides complétement raffinée: 10 g d'huile d'arachides par kg ou litre d'aliment prêt à la consommation d. dans le cas du lactose: 1 g par kg ou litre d'aliment prêt à la consommation e. dans les autres cas: 1 g par kg ou litre d'aliment prêt à la consommation		
		Les exemples les plus importants sont:		
		- œufs	*Blanc et jaune d'œuf, pâtes aux œufs*	
		- arachides	*Huile d'arachides, beurre de cacahouètes,*	
		- poissons et les produits à base de poissons	*Sauce Worcester: avec des sardines*	
		- céréales contenant du gluten	*Blé, seigle, orge, épeautre, kamut (ancienne variété de blé)*	
		- fruits à coque (noix, etc.)	*Noisettes, noix, noix de Cashew, de Pecan, de Para-Macadamia et noix du Queensland, amandes, pistaches*	
		- crustacés	*Crevettes, langoustes, divers crustacés*	
		- lupins	*Famille des légumineuses*	
		- lait, protéines lactiques, lait écrémé en poudre	*Lactose, fromage (à pâte dure et à molle), yogourt, séré, crème, Beurre*	
		- céleri	*Bouillon de légume, mélange d'épices*	
		- moutarde	*Sauces, marinades, préparations d'épices, graines de moutarde*	
		- sésame	*Huile de sésame, épices avec du sésame, marinades*	
		- soja et les produits à base de soja	*Tofu, condiment avec du soja*	

Ordonnance	Titre	Remarques	Exemples / commentaires	numéro sur l'exemple d'étiquette
		- sulfites (à partir de 10 mg/kg) - mollusques	*Vin (à partir de 3%), fruits séchés, (E220-E228)* *Moules, escargots, calamars, oursins*	
OIDAI art. 13 & annexe 8 OHyg art. 25	Datage	Les denrées alimentaires très périssables, c'est-à-dire celles dont la nature peut favoriser la prolifération de micro-organismes pathogènes ou la formation de toxines (OHyg, art. 24), doivent être étiquetées avec la date limite de consommation. Les autres denrées alimentaires peuvent être munies de la date de durée de conservation minimale. Selon la durée de conservation, la date se compose des éléments suivants: - durée de conservation de moins de trois mois. - durée de conservation comprise entre 3 et 18 mois. - durée de conservation de plus de 18 mois. La congélation permet de prolonger la durée de conservation, mais pour cela, le produit doit être congelé à au moins -18°C avant l'expiration du délai de consommation. Il est à noter que l'aliment doit être consommé dans les 24 heures une fois décongelé (voir note d'information 2021/9).	*A consommer jusqu'au ...* *A consommer de préférence avant le ...* *avant le* jour & mois *avant fin* mois & année *avant fin* année *A consommer jusqu'au ...* *ou congeler au préalable à min. -18°C, plus 90 jours à partir de la date limite de consommation*	5
OIDAI annexe 2 partie B chiffre 6.1		La viande congelée, les préparations de viande congelées et les produits à base de viande congelés non transformés doivent porter la date de la congélation ou la date de la première congélation dans les cas où le produit a été congelé plus d'une fois.	*Congelé le* jour & mois & année	
OIDAI art. 3 & 15	Adresse et pays de production	Nom ou entreprise ainsi qu'adresse de l'entreprise qui fabrique, importe, emballe ou commercialise la denrée alimentaire. La règle de base est la suivante: les indications doivent suffire pour qu'une lettre envoyée par la poste parvienne à destination. Le pays de production doit être mentionné si l'adresse ou la dénomination spécifique ne permettent pas de le déduire. Le pays de production doit être indiqué s'il ne ressort pas de l'adresse ou de la dénomination spécifique. Le pays de production peut être abrégé sous la forme d'un code ISO 2, si ce dernier est utilisé dans le tarif d'usage, version du 1er janvier 2015 (cf.: www.iso.org/obp/ui/#search).	*Nom ou entreprise (rue)* *CH-NPA et localité* *Elaboré en Suisse* *Elaboré en Italie*	6

Ordonnance	Titre	Remarques	Exemples / commentaires	numéro sur l'exemple d'étiquette
		Pour la viande, le pays de production est le pays dans lequel les animaux ont été principalement engraissés ou ont passé la majeure partie de leur existence. Les préparations de viande et les produits à base de viande sont considérés comme indigènes s'ils sont composés de viande indigène ou s'ils ont été transformés en Suisse de telle manière qu'ils aient obtenu leurs propriétés caractéristiques ou une nouvelle dénomination spécifique. Indiquer fumé, assaisonné, mariné et pané ne suffit pas pour un changement obligatoire du pays de production. En lieu et place du pays de production, il est possible d'indiquer un espace géographique plus large pour les denrées alimentaires transformées.	Viande séchée fabriquée en Suisse à partir de viande provenant de l'étranger (indication de la provenance de la viande dans la liste des ingrédients ou «Elaboré en Suisse avec de la viande de…») *UE, Amérique du Sud*	
OIDAI art. 17 al. 1, 2 + 5	Indications spécifiques pour les différents morceaux de viande de bœuf	Pour la viande bovine en morceaux, il faut indiquer les numéros d'autorisation de l'abattoir et de l'entreprise de découpe. Les «morceaux individuels» sont par exemple des escalopes ou des côtelettes. Les petits morceaux de viande comme l'émincé ou le ragoût ne sont pas concernés par la notion de «morceaux individuels». **Dans tous les cas, il est important que la traçabilité soit garantie à tout moment**. Les éventuelles informations concernant l'abattoir et les entreprises de découpe doivent être complètes. Ainsi, si la viande provient de différents abattoirs, tous les numéros d'autorisation doivent être indiqués. En cas d'étiquetage de morceaux individuels de viande bovine (p. ex. entrecôte) d'un lot de viande provenant de 3 abattoirs et/ou 3 entreprises de découpe au maximum, la mention multiple de ces numéros d'autorisation est admise, même si ces morceaux sont emballés individuellement. La condition est qu'il soit possible de garantir à tout moment la traçabilité des morceaux de viande relatifs à un lot. En outre, les informations suivantes doivent être déclarées : Le pays dans lequel l'animal a. est né; b. a passé la majeur partie de sa vie ou dans lequel c. a été engraissé principalement.	FR 66 053 021 CE *Né en: France* *Engraissé en Allemagne:* *Abattu et découpé: en Suisse*	

Ordonnance	Titre	Remarques	Exemples / commentaires	numéro sur l'exemple d'étiquette
		Par dérogation, la provenance de la viande bovine peut être indiquée comme suit : «Provenance d'un pays autre que ceux de l'UE/EEE» ou «Provenance d'un pays autre que la Suisse» associé à «abattu en: (nom du pays)», si: a. la viande a été produite hors de l'Union européenne et est importée en Suisse à la seule fin d'être commercialisée et que b. les informations prévues ci-dessus ne sont pas disponibles. Si les animaux sont nés et ont été élevés et abattus dans le même pays, il peut être indiqué «Provenance: pays xy». L'indication du numéro d'autorisation de l'abattoir et de l'établissement de découpe est tout de même nécessaire dans ce cas. **Cas particulier de la vente en vrac de morceaux de viande de bœuf (selon la lettre d'information 2021/7 et la lettre d'information 2019/3.1 de l'OSAV)** La déclaration de la provenance s'applique, pour les morceaux de viande de bœuf, aux parties entières ou aux morceaux tels que le steak, la côtelette et l'escalope. Pour les émincés, la provenance ne doit être indiquée que pour la vente en vrac.	*Provenance: Suisse* *Abattu: CH-123* *Découpé: CH-456*	
OIDAI art. 17 al. 3, 4 + 5	Indications spécifiques pour les morceaux de viande de porc, de mouton, de chèvre et de volaille	Pour la viande de porc, de mouton, de chèvre ou de volaille en morceaux, il faut mentionner le pays dans lequel l'animal a été abattu et celui dans lequel: a. l'engraissement a eu lieu principalement, ou dans lequel b. l'animal a passé la majeure partie de son existence. Par dérogation, s'il s'agit de viande porcine, ovine, caprine ou de volaille fraîche, réfrigérée ou congelée, on peut indiquer «Animal élevé hors de l'UE/EEE» ou «Animal élevé hors de Suisse» associé à «abattu en: (nom du pays dans lequel l'animal a été abattu)», si: a. la viande a été produite hors de l'UE et importée en Suisse à la seule fin de la mettre sur le marché; b. les informations prévues dans l'alinéa ci-dessus ne sont pas disponibles. Si les animaux ont été élevés et abattus dans le même pays, il peut être indiqué «Provenance: pays xy».	DE BY 12345 EG *Élevé en: Allemagne* *Abattu en: Autriche* *Provenance : Suisse*	
	Indications spécifiques pour la viande de cheval	Pour la viande de cheval, il n'y a pas d'indications spécifiques pour le pays de production. Les dispositions générales de l'art. 3 et 15 de l'OIDAI sont applicables.		

Ordonnance	Titre	Remarques	Exemples / commentaires	numéro sur l'exemple d'étiquette
OIDAI art. 15 al. 5 & art. 17 al. 7 & annexe 4	Indications spécifiques pour les produits de la pêche	Pour les poissons d'aquaculture ou issus de la pêche provenant des eaux intérieures, il faut déclarer le pays de production. S'il s'agit de produits de la pêche capturés en mer, il faut mentionner la zone de pêche selon l'annexe 4 de l'ODAI.	*Nord-ouest de l'Atlantique* *Mer baltique*	
OIDAI art. 17 al. 6	Indications spécifiques pour la viande hachée	En ce qui concerne la viande hachée vendue comme telle, il faut indiquer le pays de production. Le pays de provenance de la viande n'est indiqué que s'il diffère du pays de production.	*Élaboré en Suisse*	
OIDAI art. 36- 38	Marque d'identification	Les denrées alimentaires d'origine animale provenant d'établissements soumis à autorisation conformément à l'article 21 de l'ODAIOUs doivent porter une marque d'identification. Lorsque les produits sont reconditionnés dans un autre établissement ou transformés dans un autre établissement, la marque d'identification de cet établissement doit être apposée. Il ne peut y avoir qu'une seule marque d'identification sur un produit. La marque d'identification doit contenir le numéro d'agrément de l'établissement et le code du pays dans un ovale.	CH 123456	7
OIDAI, annexe 2, partie A chiffre 1 et partie B chiffre 1.1	Etat physique et traitement particulier	Une référence à un procédé technologique appliqué doit être faite si l'omission d'une telle référence peut mener à la tromperie. Dans le cas où la durée de conservation des denrées alimentaires a été prolongée par un gaz d'emballage, il faut le mentionner dans la déclaration.	*Si le jambon est fumé et découpé: fumé, pasteurisé* *Conditionné sous atmosphère protectrice*	8
OIDAI art. 14 OHyg art. 24 & 25, 29	Denrées alimentaires réfrigérées et congelées	Les denrées alimentaires devant être réfrigérées doivent porter l'indication de la température à laquelle elles doivent être conservées. Les températures maximales après l'abattage ou la fabrication du produit auxquelles il faut maintenir les produits sont les suivantes (aussi pendant le transport): - viande d'ongulés domestiques et de gibier: 7°C - viande de volaille, de lapins et de lièvres: 4°C - préparations de viandes et produits à base de viande: 4°C - sous-produits dérivés de l'abattage: 3°C - viande hachée: 2°C - Produits congelés – 18°C (doit être atteinte immédiatement après la transformation)		9

Ordonnance	Titre	Remarques	Exemples / commentaires	numéro sur l'exemple d'étiquette
		La viande et les produits dérivés présentés à la vente en vrac ou en libre-service doivent être maintenus à une température n'excédant pas 5°C. Les poissons, crustacés et mollusques sont maintenus à une température de fonte des glaces (max. 2°C). Ces prescriptions de température ne s'appliquent pas aux produits stérilisés (par ex. boîtes de conserve), aux produits de charcuterie crus et aux produits crus rubéfiés de même qu'aux autres produits à base de viande dont la valeur a_w est inférieure à 0,93. Les denrées alimentaires congelées doivent être désignées en tant que telles et munies d'une mention (voir aussi chiffre 5 Exemples d'étiquettes). Les indications relatives au traitement du produit après sa décongélation sont obligatoires.	*A conserver au maximum à 5°C* *A conserver au réfrigérateur à max. 5°C* *max 5°C* *A conserver au maximum à 2°C* *Produit surgelé* ou *congelé ou surgelé* et *Ne pas recongeler après décongélation* *A consommer rapidement*	
OIDAI art. 19 & 20	Lot	Par lot, on entend un ensemble d'unités de production d'une denrée alimentaire fabriquée dans des circonstances identiques. Un «L» doit être placé devant le numéro. Le lot n'est pas nécessaire dans le cas de denrées alimentaires mises sur le marché en vrac et si la date limite de conservation ou la date limite de consommation est indiquée avec le jour et le mois.	*L 592* *A consommer jusqu'au: 01.10.2022*	10
ODAIAn art. 10 al. 7	Indications complémentaires pour la viande hachée	Pour la viande hachée, il faut mentionner en outre deux indications sur l'emballage (1. Teneur en matière grasse en % / 2. Rapport protéines du tissu conjonctif – protéines de la viande en %) avec les indications suivantes: - viande hachée maigre - viande hachée pur bœuf - viande hachée avec une part de viande de porc - viande hachée d'autres espèces animales	Teneur en matière grasse inférieure à ... Rapport tissu conjonctif / protéines de viande inférieur à ... 7% / ... 12% ... 20% / ... 15% ... 30% / ... 18% ... 25% / ... 15%	11
ODAIAn art. 10 al. 8	Analyse des trichines	La viande de porcs domestiques n'ayant pas subi d'examen de recherche des trichines et les préparations et produits à base de viande qui en sont issus, doivent être munis d'une marque de format carré portant la mention "seulement CH". Ils ne doivent être vendus qu'en Suisse.	nur CH	12

Ordonnance	Titre	Remarques	Exemples / commentaires	numéro sur l'exemple d'étiquette
OIDAI art. 3 annexe 2 partie A[3]	Irradié	Les denrées alimentaires traitées par rayonnement ionisant doivent porter la mention «irradié» ou «traité par rayonnement ionisant».	*Irradié*	13
OIDAI art. 3 ODAIOUs art. 31 et 37	OGM	Si des denrées alimentaires contiennent des organismes génétiquement modifiés, ils doivent être mentionnés. La remarque «sans OGM» peut être apposée sur les denrées alimentaires d'origine animale si aucune plante fourragère génétiquement modifiée ou produit dérivé de celle-ci, comme par exemple un extrait de soja contenant des protéines, n'a été utilisé dans l'alimentation des animaux. La mention «sans OGM» doit être accompagnée, dans le même champ visuel, d'une information claire et lisible indiquant que les animaux n'ont pas été nourris avec des aliments génétiquement modifiés ou des produits dérivés.	*Soja (organisme génétiquement modifié)*	14
OAgrD art. 2, 3 & 5 OIDAI art. 4 al. 5 ODAIOUs art. 39 al. 2	Stimulateurs de croissance / mode d'élevage	En ce qui concerne la viande importée de pays qui ne figurent pas dans l'annexe 1 de la liste des pays de l'OAgrD, la mention d'une possible utilisation d'hormones et/ou de stimulateurs de croissance antimicrobiens doit figurer sur l'emballage. Ces indications doivent apparaître dans le même champ de vision que la dénomination spécifique. En ce qui concerne la viande de lapins domestiques importée de pays dont le mode d'élevage ne remplit pas les exigences de l'ordonnance sur la protection des animaux, il convient de l'indiquer sur l'emballage. En ce qui concerne les préparations de viande et les produits à base de viande qui contiennent au moins 20 % de la viande précitée, la même mention doit également figurer sur l'emballage. Les produits de charcuterie échaudée, les produits de charcuterie crus et les produits de charcuterie à chair cuite en sont exemptés. Dans le cas de la vente en vrac, les indications de l'ODAIOUs doivent toujours être indiquées par écrit.	*Peut avoir été produit(e) avec des hormones comme stimulateurs de croissance* *Peut avoir été produit(e) avec des antibiotiques et/ou d'autres stimulateurs de croissance antimicrobiens* *Issus d'un mode d'élevage non admis en Suisse*.	15
Ordonnance sur les déclarations /	Indications de quantité	Les indications de quantité doivent être conçues correctement conformément aux dispositions de l'ordonnance sur les déclarations. L'indication de quantité (poids) doit être mentionnée.	*Selon* ODqua 941.204*: g, kg, ml, l* *≤ 50 g au moins 2 mm de hauteur* *> de 50 g à 200 g au moins 3 mm*	16

Ordonnance	Titre	Remarques	Exemples / commentaires	numéro sur l'exemple d'étiquette
ordonnance sur les unités		La quantité nette de remplissage doit apparaître dans le même champ visuel que la dénomination spécifique. Les unités doivent correspondre aux dispositions de l'ordonnance sur les unités.	*de hauteur* *> de 200 g à 1 kg au moins 4 mm de hauteur* *> 1 kg au moins 6 mm de hauteur* *1 cervelas (120 g)*	
OIP art. 3-7	Indication des prix	Le prix de détail doit être indiqué sur l'emballage ou juste à côté (étiquette de prix) en francs suisses, TVA comprise. En outre, le prix de base, à l'unité, le prix pour 100 grammes ou 1 kg doit être indiqué si le prix de détail dépasse 2 francs. Exception: le prix de base ne doit pas être indiqué dans les cas suivants pour les marchandises préemballées dont le prix de base par kg ou litre dépasse Fr. 150.- pour les denrées alimentaires.	*Fr. 12.40* *100 g Fr. 8.50*	17
ODAIAn art. 10	Indications réduites pour les emballages en gros	Au lieu de la date de conservation minimale ou de la date limite de consommation, on peut indiquer la date de l'emballage pour la viande. Pour les préparations de viande et les produits à base de viande, il faut indiquer la date de conservation minimale ou la date limite de consommation.	*emballé le ...* *A consommer de préférence avant le :* *A consommer jusqu'au :*	18
ODAIOUs art. 40	Indications réduites pour les produits intermédiaires	Les indications concernant les produits intermédiaires et les produits semi-finis doivent permettre d'étiqueter les denrées alimentaires qui en sont dérivées, de manière conforme aux dispositions légales.	Liste des ingrédients, pays de production, état physique, mode d'emploi, irradié, OGM, prix de base et prix de détail, poids	19
OIDAI art. 21-31 & annexe 9	Etiquetage nutritionnel	L'étiquetage nutritionnel, donc l'indication de la valeur énergétique de l'aliment et de sa teneur en substances nutritives pour 100 g, est facultatif, si les produits sont fabriqués artisanalement et vendus localement ou régionalement directement (rayon autorisé en règle générale : 50 km) au commerce de détail ou au consommateur final (sauf dans le cas d'allégations de promotion) ou dans le cas de denrées alimentaires mises sur le marché en vrac. De même, les produits non transformés composés d'un seul ingrédient ou d'une seule classe d'ingrédients (par exemple, la viande fraîche) et les produits transformés qui n'ont subi qu'un traitement de maturation et qui ne sont composés que d'un seul ingrédient ou d'une seule classe d'ingrédients (par exemple, la viande séchée) sont exclus de l'étiquetage nutritionnel. Lorsqu'une déclaration nutritionnelle est faite ou doit être faite, elle doit contenir les indications suivantes dans l'ordre indiqué ci-dessous : – «déclaration nutritionnelle BIG 7»: valeur énergétique kJ/kcal, lipides, acides gras saturés*, glucides, sucre, protéines et sel**	Valeur énergétique (apport énergétique, énergie) [kJ ou kcal] Lipides [g] Glucides [g] Protéines [g] Quantité de référence pour un	20

Ordonnance	Titre	Remarques	Exemples / commentaires	numéro sur l'exemple d'étiquette
		* *acides gras saturés Porc = matière grasse x 0.375* ** *Sels (au lieu de sel de cuisine): la teneur en sel calculée selon la formule suivante en équivalent sel est: sel = sodium x 2,5*	adulte de taille moyenne: 8400 kJ / 2000 kcal	
		Pour les indications nutritionnelles obligatoires, il y a lieu d'utiliser les valeurs moyennes issues: a. de l'analyse de la denrée alimentaire par le fabricant; b. du calcul effectué à partir des valeurs relatives aux ingrédients utilisés (dans tous les cas, tenir compte des pertes dues au séchage!) ou c. du calcul effectué à partir de données généralement établies et reconnues (→ banques de données sur les valeurs nutritives)	Base de données suisse des valeurs nutritives (cf.: www.valeursnutritives.ch)	
		D'autres informations, telles que la teneur en acides gras saturés ou en sodium, peuvent également être données selon l'OIDAI. Les informations doivent être basées sur une ou plusieurs analyses, une formule de calcul de la recette ou une base de données sur les valeurs nutritives reconnue. Les allégations avec les expressions «sans … », «faible teneur en … » «teneur réduite en… », etc., sont décrites dans l'annexe 13 d l'OIDAI.	Faible teneur en matière grasse: < 3 g MG / 100 g Pauvre en sel: < 0,12 g NaCl / 100 g	
OIDAI annexe 12		La valeur énergétique à déclarer se calcule à l'aide des coefficients de conversion suivants à partir des teneurs des principaux groupes d'éléments nutritifs de la façon suivantes: – Glucides: 17 kJ/g = 4 kcal/g – Protéines: 17 kJ/g = 4 kcal/g – Lipides: 37 kJ/g = 9 kcal/g		
Guide de l'UE relatif à la tolérance dans la déclaration nutritionnelle (Lettre d'information OSAV 2013/03)		En ce qui concerne les écarts possibles, les tolérances suivantes s'appliquent aux ingrédients, en tenant compte des incertitudes de mesure déjà prises en compte: – Glucides, sucre, protéines, fibres alimentaires: < 10 g par 100 g ± 2 g; 10-40 g par 100 g ± 20%; > 40 g par 100 g ± 8 g – Lipides: < 10 g par 100 g ± 1.5 g; 10-40 g par 100 g ± 20%; > 40 g par 100 g ± 8 g – Acides gras (saturés, mono ou polyinsaturés): < 4 g par 100 g ± 0.8 g; ≥ 4 g par 100 g ± 20%		

Ordonnance	Titre	Remarques	Exemples / commentaires	numéro sur l'exemple d'étiquette
		– Sodium < 0.5 g par 100 g ± 0.15 g ≥ 0.5 g par 100 g ± 20% – Sel de cuisine < 1.25 g par 100 g ± 0.375 g ≥ 1.25 g par 100 g ± 20% – Sels minéraux + 45% à - 35% – Vitamines + 50% à - 35% Dans les cas où la valeur mesurée se situe en dehors des valeurs de tolérance mentionnées ci-dessus, les plages de fluctuation naturellement élevées de l'élément nutritif concerné (également saisonnier) doivent aussi être prises en compte.		
	Indication facultative de la teneur en sel de cuisine	L'indication de la teneur totale en sel de cuisine d'une denrée alimentaire n'est plus autorisée. Cependant, il est possible d'appliquer la règle QUID (Déclaration quantitative des ingrédients) pour l'ajout de sel de cuisine dans la liste des ingrédients. Le cas échéant, il peut être indiqué, à proximité immédiate de la déclaration des valeurs nutritives, que la teneur en sel est exclusivement due à la présence de sodium présent naturellement (art. 24 OIDAI).	*Ingrédients:* *Viande de porc, sel de cuisine 1,9%, etc.*	21
OIDAI art. 5	Réduction des indications dans la vente en vrac	Pour les denrées alimentaires présentées à la vente en vrac, on peut renoncer à mentionner par écrit les indications, pour autant que l'information du consommateur soit assurée d'une autre manière (par ex. informations données verbalement). Sont exclus de ce qui précède la quantité, le prix, la provenance, l'exposition à des rayonnements ionisants et l'utilisation d'OGM qui doivent donc être déclarés par écrit de même qu'une utilisation éventuelle d'OGM dans les denrées alimentaires concernées et d'autres indications conformément à l'OArgD (par exemple les substances hormonales et non hormonales, etc.). La déclaration écrite de la provenance dans la vente en vrac n'est exigée «que» pour la viande (y compris les struthioniformes) entière ou en morceaux, comme le steak, la côtelette ou l'émincé, et ce aussi bien sous forme de viande fraîche que sous forme transformée (p. ex. marinée ou chauffée). Il en va de même pour le poisson, mais seul le poisson comestible, entier, en filets ou en morceaux, est concerné ; pour les autres produits de la pêche et les produits à base de viande, l'indication écrite de la provenance n'est pas obligatoire.	*Provenance: USA* *Irradié* *Si vous avez des questions sur les allergènes, le personnel de vente y répondra très volontiers.*	22

Ordon-nance	Titre	Remarques	Exemples / commentaires	numéro sur l’exemple d’étiquette
		Les allergènes doivent toujours être déclarés par écrit. Dans la vente en vrac, le législateur autorise également l'information orale, à condition que les informations pertinentes sur les allergènes soient mises à la disposition du personnel de vente par écrit ou qu'elles puissent être fournies directement par une personne compétente. En outre, un avis écrit dans le point de vente est requis pour que des informations complémentaires à cet égard puissent être demandées directement au personnel de vente. Dans le cas d'informations écrites sur les allergènes, ils peuvent être codés dans la vente en vrac, par exemple à l'aide de lettres ou de chiffres, à condition qu'une légende correspondante soit disponible.	*Cordon bleu de veau 1a, 7* *Extraits de la légende:* *1 Céréales sans gluten* *a Blé, y compris blé amidonnier* *7 Lait et produits à base de lait, y compris lactose*	

11 Classification des préparations de viande et produits à base de viande

Extrait de la lettre d'information (2018/3: Interprétation des termes «Préparations de viande et produits à base de viande» selon l'art. 4 de l'ordonnance sur les denrées alimentaires d'origine animale.

La distinction entre les préparations de viande et les produits à base de viande a pour objectif de maîtriser de manière sûre les risques spécifiques aux produits en termes de sécurité alimentaire, en particulier les risques microbiens. Les préparations de viande, à la différence des produits à base de viande, sont des produits soumis à des exigences supplémentaires (p. ex. en ce qui concerne l'étendue et la fréquence de l'obligation de vérifier le respect des critères microbiologiques selon l'ordonnance du DFI sur l'hygiène, RS 817.024.1).
Ce qui est déterminant pour le classement d'un produit parmi les préparations de viande ou les produits à base de viande, c'est de savoir si la transformation élimine complètement ou non les caractéristiques de la viande fraîche au centre du produit. Alors que les caractéristiques de la viande fraîche ne sont pas totalement éliminées lors de la transformation des préparations de viande, c'est-à-dire que celles-ci sont encore crues ou partiellement crues à l'intérieur, les produits à base de viande ne présentent plus de parties de viande fraîche dans le cœur du produit du fait du procédé de transformation. Parmi les procédés de transformation utilisés pour la fabrication de produits à base de viande, il y a notamment le traitement thermique, associé ou non au séchage ou au fumage, ou encore un procédé de salaison **achevé** avec rubéfaction et maturation. Les procédés mentionnés servent à la conservation et à la stabilisation microbienne des produits.
Les préparations de viandes, à la différence des produits à base de viande, ne sont ni cuites, ni fumées, ni séchées, ni rubéfiées, si ces procédés ont complètement éliminé les caractéristiques de la viande fraîche.

Procédés qui entraînent la perte des caractéristiques de la viande fraîche:

Le chauffage
Lorsque l'on consomme de la viande qui a été chauffée, le risque hygiénique lié à la détérioration microbienne est nettement plus faible que lorsque l'on consomme de la viande crue. La condition préalable est que toutes les parties de la viande aient été suffisamment chauffées. L'action de la chaleur provoque l'élimination des germes, qui s'accompagne d'une coagulation des protéines de la viande. Si ce processus est complet, c'est-à-dire si les protéines de la viande sont coagulées dans toutes les parties, il n'y a plus de viande fraîche.

La salaison
Lors de la salaison, la viande fraîche est traitée avec du sel de cuisine, des additifs de salaison et éventuellement des agents de rubéfaction. Ce processus permet d'obtenir une conservation par inhibition sélective des micro-organismes. Pour cela, il faut que le processus de salaison soit terminé, c'est-à-dire que le produit soit suffisamment rubéfié. Le processus de rubéfaction peut être soutenu par d'autres processus de stabilisation tels que le chauffage, le séchage ou le fumage.

Le séchage - le fumage
Les procédés de transformation tels que le séchage ou le fumage font également perdre à la viande fraîche ses caractéristiques de viande crue. L'eau, qui est une condition préalable à l'activité des micro-organismes, est retirée de la viande. Le produit acquiert ainsi sa stabilité hygiénique. Toutefois, seule une évaluation au cas par cas permet de déterminer si les procédés mentionnés ont effectivement suffi à éliminer les caractéristiques de la viande fraîche. L'annexe à la présente lettre d'information contient des exemples de produits qui sont habituellement classés parmi les préparations de viande ou les produits à base de viande.

Préparations de viande		Produits à base de viande		
Préparations de viande (à consommer crues)*	**Préparations de viande (à consommer cuites)***	**Produits à base de viande (à consommer crus)***	**Produits à base de viande (à consommer cuits)***	**Produits à base de viande (cuits)***
Viande épicée comme **le tartare, le carpaccio**	**Viande hachée** (lorsqu'elle contient 1 % de sel ou plus) Viande panée comme **les escalopes, les cordons-bleus**, etc. Viande marinée comme **les steaks, les côtelettes, les rôtis, les brochettes**, etc. **Les kebab**, **les cevapcici**, **les hamburgers**, **les atriaux**, **les saucisses de porc à rôtir** (crues), **le fromage d'Italie** à cuire (cru), **la chair à saucisse** (crue et hachée finement), **les rôtis hachés** (crus), **les saucisses d'Engadine** (vertes, non rubéfiées) Produits en croûte comme **le filet en croûte, les steaks en croûte,** etc.	Produits de salaison crus comme **la coppa, le jambon cru, la viande séchée des Grisons, la pancetta, les mostbröckli, le lard paysan et le lard cru**, etc. Charcuterie crue comme **le salami, les gendarmes, le schüblig de campagne, le salsiz, les Alpenklübler**, etc. Charcuterie crue à maturation interrompue comme **la Mettwurst, les tartinettes (Teewurst)**, etc.	Produits de salaison crus à cuire comme **le jambon roulé, les gnagi, la langue, la palette, les rippli, le jambon à l'os, le lard à cuire,** etc. Charcuterie crue à maturation interrompue comme **le saucisson, les luganighe, la longeole, le zampone, la saucisse d'Ajoie, les saucisses d'Engadine** (fumées), etc.	Produits de salaison cuits comme **le jambon roulé, les gnagi, la langue, la palette, les rippli, le jambon à l'os, le lard à cuire, le jambon de derrière, le jambon de devant, la garniture pour pizza**, etc. Charcuteries échaudées comme **le cervelas, la saucisse de Vienne, la saucisse de veau à rôtir, la saucisse de Francfort, la saucisse de porc, la charcuterie en tranches, la mortadelle, la saucisse à rôtir** (pochée), etc. Charcuterie cuite comme **la terrine, le boudin et la saucisse au foie, la tête marbrée, le pâté, le fromage de tête, la saucisse au foie à tartiner**, etc. Préparations de viande **cuites, pochées, frites, cuites au four, grillées, rôties,** etc. (qui ne sont plus crues)

*Ces désignations supplémentaires constituent des données facultatives (selon l'ordonnance actuelle sur les denrées alimentaires d'origine animale (RS 817.022.108), la désignation « préparation de viande » ou « produits à base de viande » suffit). L'art. 10, al. 4, ODAIAn est à prendre en compte.