Denrées alimentaires
Agroscope Transfer | N° 215 / Juin 2018

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

Auteurs
Groupe de travail du guide

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

Auteurs
Marcus Bornschein, Bell Suisse SA, Bâle
Benjamin Dötzer, Micarna SA, Bazenheid
Toni Epp, Swiss Quality Testing Services (SQTS), Courtepin
Christof Friemel, MT Metzger Treuhand SA, Dübendorf
Dr Nadine Gerber, chimiste cantonale suppl., laboratoire cantonal ZH
Dr Ruedi Hadorn, Union Professionnelle Suisse de la Viande, Zurich
Damian Speck, Centre de formation pour l'économie carnée suisse ABZ, Spiez
Helena Stoffers, Agroscope, Berne
Michael Suter, Pacovis SA, Stetten

Impressum

Éditeur et rédaction :	Agroscope Schwarzenburgstrasse 161 3003 Berne www.agroscope.ch et Union Professionnelle Suisse de la Viande UPSV Sihlquai 255, case postale 1977 8031 Zurich www.sff.ch
Couverture :	Damian Speck, ABZ Spiez
Impression :	Sonderegger Publish SA, Weinfelden
Download :	www.agroscope.ch/transfer/fr www.sff.ch/fr/informations-viande/declaration.php
Copyright :	© Agroscope 2018
ISSN :	2296-7222 (print), 2296-7230 (online)

Table des matières

1 Introduction ... 4

2 Définitions générales ... 4

2.1 Denrées alimentaires préemballées ... 4

2.2 Denrées alimentaires vendues en vrac ... 4

2.3 Viande ... 4

2.4 Viande hachée ... 4

2.5 Préparations de viande ... 4

2.6 Produits à base de viande ... 5

2.7 Muscles squelettiques ... 5

2.8 Abats ... 5

2.9 Additifs et arômes ... 5

2.10 Auxiliaires technologiques ... 5

3 Principes ... 6

3.1 Dispositions générales ... 6

3.2 Dispositions légales et aides à l'interprétation ... 6

3.3 Documents spécifiques à l'entreprise ... 7

4 Exemples d'étiquettes pour les produits vendus en vrac dans la vente au détail ... 8

5 Exemples d'étiquettes pour les produits préemballés vendus au détail ... 9

6 Exemples d'étiquetage de produits préemballés vendus en gros ... 25

7 Institutions chargées de l'évaluation des étiquettes ... 26

7.1 Laboratoires cantonaux ... 26

7.2 Institutions et laboratoires privés ... 26

8 Remarques finales ... 26

9 Marche à suivre pour un étiquetage correct ... 27

10 Classification des «préparations de viande» et «produits à base de viande» ... 44

1 Introduction

Les emballages alimentaires et les étiquettes fournissent une multitude d'informations aux clients. 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 3e édition (2014) ont été pris en considération jusqu'à février 2018.

2 Définitions générales

(Cf. ODAIOUs, art. 2 et ODAIAn, art. 4)

2.1 Denrées alimentaires préemballées

Sont considérées comme denrées alimentaires préemballées, tous les aliments qui, avant leur distribution, ont été enveloppés ou emballés et qui ont été délivrés à des consommateurs-trices, à des restaurants, à des restaurants d'entreprise, à des cuisines industrielles ou à des établissements similaires et dont la modification est impossible sans ouvrir ni modifier le conditionnement ou l'emballage.

2.2 Denrées alimentaires vendues en vrac

Les denrées alimentaires qui sont vendues dans le commerce sans emballage ou, sur demande des consommateurs-trices, 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.

2.3 Viande

Par viande, on entend toutes les parties comestibles du corps d'espèces animales admises à la consommation (art. 4 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.

Viande = définition pour la dénomination spécifique «viande» dans la liste des ingrédients, par exemple proportion de viande dans les saucisses de veau. Voir aussi «muscles squelettiques».

2.4 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%.

2.5 Préparations de viande

→ Voir chapitre 10

Est considérée comme une préparation de viande, la viande 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 et ainsi supprimer les caractéristiques 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.).

2.6 Produits à base de viande

→ voir chapitre 10

Les produits à base de viande sont des produits issus de la transformation de la viande, de préparations de viande ou de produits à base de viande 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.).

2.7 Muscles squelettiques

= «viande» dans la liste des ingrédients.
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 coeur, la langue et les autres muscles de la tête (tempe et cou) ainsi que ceux de la queue ne font pas partie des muscles du squelette. Autrement dit, ces muscles (doivent être mentionnés séparément dans la liste des ingrédients.

2.8 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.

2.9 Additifs et arômes

Les additifs sont des substances avec ou sans valeur nutritive, qui, pour des raisons d'ordre technologique ou sensoriel, sont ajoutées intentionnellement par voie directe ou indirecte en tant que telles ou sous forme de produits dérivés et qui demeurent entièrement ou partiellement dans les denrées alimentaires.
Les arômes sont des produits qui font l'objet d'une règlementation séparée, 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.

2.10 Auxiliaires technologiques

Les auxiliaires technologiques sont des substances utilisées lors de la transformation pour des raisons d'ordre technologique et qui sont éliminées ensuite au cours du processus de transformation, dans la mesure où cela est techniquement possible (par ex. produit d'échaudage lors de l'abattage des porcs).

3 Principes

3.1 Dispositions générales

Les indications sur les denrées alimentaires préemballées doivent être bien visibles, bien lisibles 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 aides à l'interprétation

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

N°	Nom	Abréviation	N° du recueil systématique
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 sur les denrées alimentaires d'origine animale	ODAIAn	817.022.108
7	Ordonnance du DFI sur l'hygiène	OHyg	817.024.1
8	Ordonnance relative à la déclaration de produits agricoles issus de modes de production interdits en Suisse (ordonnance agricole sur la déclaration)	OagrD	916.51
9	Ordonnance concernant les pays exemptés de la déclaration obligatoire selon l'ordonnance agricole sur la déclaration	Lis te des pays OagrD	916.511
10	Ordonnance sur les unités		941.202
11	Ordonnance sur l'indication des prix	OIP	942.211
12	Ordonnance sur les déclarations de quantité (ordonnance sur les déclarations)	ODqua	941.204
13	Ordonnance sur les déclarations de quantités dans la vente en vrac et sur les préemballages	ODqua, DFJP	941.204.1
14	Ordonnance sur les arômes	OA	817.022.41
15	Lettre d'information 2017/7: tolérances pour la déclaration nutritionnelle ; Guide de l'UE relatif à la tolérance dans la déclaration nutritionnelle[1]		OFAG, nov. 2017, commission UE, déc. 2012

[1] https://ec.europa.eu/food/sites/food/files/safety/docs/labelling_nutrition-vitamins_minerals-guidance_tolerances_1212_de.pdf

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:
www.admin.ch/ch/d/sr/81.html#817
www.sff.ch/de/fleischinfos/gesetze.php

D'autres informations supplémentaires pour l'étiquetage se trouvent également sur www.blv.admin.ch.

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, de produits à base de viande, de préparations de viande et de produits de la pêche. 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 la mesure où les allergènes ne sont pas déclarés par écrit sur le produit, il est nécessaire de fournir des indications écrites 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 «Marche à suivre pour un étiquetage correct», point 22).

Viande fraîche

Emincé de veau

100 g 5.60 Fr.

Blanc de poulet

100 g 2.40 Fr.
Origine : Hongrie

Produit à base de viande

Rôti de viande hachée

100 g 2.10 Fr.

Schublig

1 paire 5.60 Fr.

Préparations de viande

Cordon bleu de veau

100 g 6.20 Fr.
Allergènes : **gluten, fromage**

Afin de ne pas devoir déclarer sur chaque étiquette de prix de produits vendus en vrac l'origine 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 de la viande : sauf indication contraire, il s'agit de viande suisse.
- Origine de la viande : Suisse. Les exceptions sont déclarées.

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 chiffres 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 : 20.08.2018	
6	Origine : Suisse	a
16	280 g	
17	100 g 2.40 Fr. 6.70 Fr.	
12	Seul. CH	

[a] *Indication «viande suisse» facultative*

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 : 15.06.2018	
6+7	Origine : Suisse CH 123456	
16	140 g	
17	100 g 3.20 Fr. 4.50 Fr.	

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 : 14.08.2018	
6+7	Élaboré en Suisse CH 123456 Origine de la viande : Allemagne	a
16	400 g	
17	100 g 2.20 Fr. 8.80 Fr.	

[a] *Indication pas nécessaire, si un «CH» est placé devant le NPA*

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 décongelé**	
15	Peut être produit avec des stimulateurs de performance hormonaux. Peut être produit avec des stimulateurs de performance non hormonaux, tels que des antibiotiques.	
9	Ne pas recongeler	
9	A conserver sous réfrigération à une température max. de +5°C	
5+10	A consommer avant le : 25.10.2018	
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.	

Rôti d'épaule 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	**Rôti d'épaule de bœuf**	
8	Conditionné sous atmosphère contrôlée	
9	A conserver sous réfrigération à une température max. de +5°C	
5+10	A consommer avant le : 03.10.2018	
6+7	Origine de la viande : Né en : France Elevé en : Allemagne Abattu : CH-678 Découpé : CH-789 CH 123456	
16	500 g	
17	100 g 35.00 Fr. 17.50 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**	a, b
4a+4d	Viande d'agneau décongelée 90% (Nouvelle-Zélande), marinade : huile de colza, ail, sel de cuisine iodé, épices, condiment (**soja**), extrait d'épices.	
15	Peut être produit avec des stimulateurs de performance non hormonaux, tels que des antibiotiques.	
6+7	Pays de production : Nouvelle-Zélande Mariné en Suisse CH 123456	c
9	A conserver sous réfrigération à une température max. de +5°C	
5+10	A consommer avant le : 10.07.2018	
16	190 g	
17	100 g 4.30 Fr. 8.20 Fr.	

[a] *À classer dans les préparations de viande (cf. Chapitre 10)*
[b] *Matière première décongelée puis marinée*
[c] *Indication pas nécessaire, si un «CH» est placé devant le NPA*

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 de veau à rôtir**	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.	
9	Gekühlt aufbewahren! Max. + 5°C / À conserver sous réfrigération ! Max. + 5°C	
5	Zu verbrauchen bis / À consommer jusqu'au : **12.08.2018**	
6	Hergestellt in der Schweiz aus Schweizer Fleisch / Elaboré en Suisse avec de la viande suisse	
8	In der Packung pasteurisiert / Pasteurisé dans l'emballage	
20	Nährwerte / valeur nutritive (pro 100 g / par 100 g) : Energie | énergie 980 kJ / 236 kcal Fett | matières grasses 20 g davon gesättigte Fettsaäuren | dont acides gras saturés 6 g Kohlenhydrate | glucides < 1 g davon Zucker | dont sucre < 1 g Ballaststoffe | fibres alimentaires < 0.5 g Eiweiss | protéines 13 g Salz | sel 1.8 g	b
16+17	280 g 20.00 Fr./kg 5.60 Fr.	
7	CH 123456	c
10	L-123456789	

[a] *Fournir des indications en plusieurs langues officielles est facultatif.*
[b] *L'indication concernant les fibres alimentaires est facultative.*
[c] *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	a
4a-4c	Ingrédients : viande de porc (Suisse), viande de boeuf (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 boeuf.	
6	Élaboré en Suisse avec de la viande provenant de : voir sous ingrédients	
5+10	A consommer avant le : 16.05.2018	
9	A conserver sous réfrigération à une température max. de +5°C	
20	Valeurs nutritives (par 100 g) :	
	Energie 980 kJ / 236 kcal	b
	Matières grasses 20 g	
	dont acides gras saturés 6 g	
	Glucides < 1 g	
	dont sucre < 1 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] *Il est recommandé d'indiquer le mode de préparation.*
[b] *Indication de la valeur nutritive sous la forme de «Big 7» (plus fibres alimentaires facultatif)*

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	
4a-4c	Ingrédients : viande de porc, viande de bœuf, lard, eau, couennes, sel nitrité (sel de cuisine iodé, agent conservateur : E 250), épices, sucre de raisin, antioxydant : E 301, stabilisants : E 450 et E 452, enveloppe : boyau de mouton.	
6	Origine de la viande : Suisse	
20	Valeurs nutritives (par 100 g)	a
	Energie 1100 kJ / 267 kcal	
	Matières grasses 23 g	
	Glucides < 1 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 : 24.07.2018	

[a] *Indication de la valeur nutritive sous la forme de «Big 4» plus sel («Big 5»)*

Fromage d'Italie à cuire au four

Renvoi	Présentation possible d'une étiquette représentée avec numéros de renvoi vers le tableau 2	Rem.
1	**Fromage d'Italie à cuire au four**	
2a	Préparation de viande à manger cuite	a
4a-4d, 21	Ingrédients : Viande de porc, lard, eau, viande de veau, sel nitrité 1,9% (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 3	A ne consommer que bien cuit ou bien rôti. Cuire au four à 180°C, jusqu'à ce que le produit soit bien cuit.	
9 5+10	A conserver sous réfrigération à une température max. de +5°C A consommer avant le : 07.03.2019	
6	Origine de la viande : Suisse	
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] *Il est recommandé d'indiquer le mode de préparation*

.

Produits de charcuterie crus

Pour les produits de charcuterie crus commercialisés en tant que produits mélangés dont les divers composants ont subi un processus de séchage différent, la quantité d'ingrédients ajoutée au moment de la fabrication peut être indiquée par rapport au produit fini (c'est-à-dire après la maturation).

Étant donné que la quantité totale des ingrédients déterminés selon QUID dépasse 100 % en masse du produit fini, le poids pour la production de 100 g de produit fini doit être indiqué. C'est précisément pour cette raison que des dispositions particulières (art. 12 OIDAI, annexe 7) s'appliquent aux produits de charcuterie crus en ce qui concerne les indications de quantités, d'autant plus que ces produits sont connus pour subir un 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	a
4a-4c	Ingrédients par 100 g de produit fini (= 160 g de matière première) : Viande de cheval (Canada) 125 g, lard, 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.	b, c
5+10	A consommer de préférence avant fin : 11.18 L 123456	
	Ce produit peut subir une perte de poids.	d
9	Se conserve sans réfrigération !	e
16+17	500 g Fr. 50.-/kg Fr. 25.-	
20 / 12	Valeurs nutritives (par 100 g) : Energie 1572 kJ (378 kcal) Matière grasse 28 g Glucides 1,5 g Protéines 30 g Sel 4,0 g Seul. CH	

[a] *Il est recommandé d'indiquer le mode de consommation.*
[b] *L'indication de l'origine de la viande de cheval n'est pas obligatoire, dans la mesure où une allégation spéciale en indique l'origine (par exemple, salami franches-montagnes).*
[c] *L'indication de la quantité n'est pas obligatoire pour le lard, étant donné que celle-ci n'est pas déterminante pour le choix des consommateurs-trices (OIDAI annexe 7, chiffre 1.1).*
[d] *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.*
[e] *Cette indication n'est pas obligatoire.*

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	a
4a-4d	Ingrédients : viande de porc (Italie, Danemark), lard, 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.	b
5+10	A consommer de préférence avant : 01.08.18	
8	Conditionné sous atmosphère protégée	
9	Se conserve sans réfrigération !	c
6 / 7	Élaboré en Italie CH 123456	d
16+17	100 g Fr. 50.-/kg Fr 5.-	
20	Valeurs nutritives (pro 100 g) : Energie 1717 kJ (414 kcal) Matière grasse 33 g Glucides 2.2 g Protéines 27 g Sel 3.8 g	

[a] *Il est recommandé d'indiquer le mode de consommation.*
[b] *Cette indication doit inclure la viande en provenance d'Italie et du Danemark.*
[c] *Cette indication n'est pas obligatoire.*
[d] *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)*

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, épices, **lactose**, antioxydant : ascorbate de sodium, agent conservateur : sorbate de potassium. Enveloppe colorée de boyau de porc avec colorant : caramel.	b
5+10	A consommer de préférence avant le : 15.12.18	
9	Se conserve sans réfrigération !	c
16+17	200 g Fr. 50.-/kg Fr. 10.-	
20	Valeurs nutritives (pro 100 g) Energie 1774 kJ (428 kcal) Matière grasse 35 g Glucides 2,2 g Protéines 27 g Sel 3,8 g Seul. CH	
8 / 12	Conditionné sous vide	d

[a] *Il est recommandé d'indiquer le mode de consommation.*
[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] *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 (Mettwurst)**	
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.	
5+10	A consommer de préférence avant le : 25.04.18	b
9	A conserver sous réfrigération à une température max. de +5°C	
16+17	200 g Fr. 30.-/kg Fr. 6.-	
7	CH 123456	
20	Valeurs nutritives (pro 100 g) Energie 1860 kJ (452 kcal) Matière grasse 44 g Glucides 0,9 g Protéines 13 g Sel 2,7 g	

[a] *Il est recommandé d'indiquer le mode de consommation.*
[b] *Indépendamment de la température de stockage recommandée (5°C), le produit doit être étiqueté «A consommer de préférence avant…», car le refroidissement des produits de charcuterie crus n'est pas obligatoire conformément à l'ordonnance sur l'hygiène.*

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	b
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.	
5+10	A consommer de préférence avant : 20.04.18	c
	Ce produit peut subir une perte de poids.	d
9	Se conserve sans réfrigération	
3	Recommandation de préparation : laisser mijoter dans l'eau à une température de 80°C pendant 40 min.	
17	350 g Fr. 30.- /kg Fr. 9.50	
20 / 12	Valeurs nutritives (pro 100 g) : Energie 1544 kJ (373 kcal) Matière grasse 34 g Glucides 0,8 g Protéines 16 g Sel 2,3 g	
	Seul. CH	

[a] *La désignation «Saucisson vaudois IGP» est une appellation protégée.*
[b] *Il est conseillé d'indiquer «A consommer cuit» (afin d'éviter tout cas de responsabilité lors de la consommation d'aliments crus).*
[c] *Indépendamment de la température de stockage recommandée (5°C), le produit doit porter l'indication «A consommer de préférence avant le…», car la réfrigération des produits de charcuterie crus n'est pas obligatoire, conformément à l'ordonnance sur l'hygiène. L'indication «Se conserve non réfrigéré» est recommandée, même si le produit est généralement réfrigéré, de façon à ce que, par exemple, il puisse être stocké sans réfrigération lors de ventes promotionnelles.*
[d] *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.*

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 en croûte**	
2a+2c	Préparation de viande décongelée	A
4a-4d	Ingrédients : filet de porc 42%, pâte 38% (**farine de blé**, eau, **jaune d'oeuf**, sel de cuisine), viande de porc, lard, eau, sel de cuisine iodé, agent conservateur E250, épices (contiennent de la **moutarde**), stabilisant E452, antioxydant E301.	
3	Bien cuire avant la consommation	
9	Ne pas recongeler	
9	A Conserver à 5°C au max.	
5	A consommer avant le 15.12.2018	
17	450 g 60.00 Fr. / kg Fr. 27.00	
7	CH-99999999	

a signifie que le filet en croûte a été congelé puis décongelé. Dans le cas de la production artisanale ou de la distribution locale, aucune valeur nutritive n'est requise.

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 : 01.09.2018	
17	500 g 18.00 Fr. / kg Fr. 9.00	

Dans le cas d'une production artisanale ou de la distribution locale, aucune valeur nutritive n'est requise.

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**	
2a	Préparation de viande panée, avec du 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), fromage fondu 11% (**fromage,** eau, épaississant : farine de graines de caroube, régulateur d'acidité : 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).	
8	Conditionné sous atmosphère protégée	
9	Conserver à une température de max. 5°C	
5	A consommer avant le : 01.09.2018	
17	367 g Fr. 32.00 / kg Fr. 11.75	
7	CH-99999999	
20	Valeurs nutritives (pro 100 g) : Energie 1040 kJ (249 kcal) Matière grasse 12 g Glucides 10 g Protéines 24 g Sel 0.9 g	

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 : **E 224**, laitue pommée, **beurre**, mayonnaise (contient du **jaune d'oeuf**, de la **moutarde**).	
12	Seul. CH	
9	A conserver à une température max. de 5°C	
5	A consommer avant le : 01.10.2018	
17	1 pièce (200 g) Fr. 5.50	

Dans le cas d'une production artisanale ou une distribution locale, il n'est pas nécessaire d'indiquer la valeur nutritive.

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.	
8	Pasteurisé dans l'emballage.	
9	A conserver à une température max. de 5°C	
5	A consommer avant le : 10.11.2018	
17	500 g 14.00 Fr. / kg Fr. 7.00	

Dans le cas d'une production artisanale ou une distribution locale, il n'est pas nécessaire d'indiquer la valeur nutritive.

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 en raison du risque microbiologique.	
3	Le rôtir dans la poêle des deux côtés pendant environ 7 min	
10	L 123456	
5	A consommer avant le : 16.07.2018	
7	FR 66 053 021 CE	
6	Élaboré en France	
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	
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 : 03.10.2018	
7	CH-1234	
6	Élaboré en Suisse	
16	200 g	
17	6.59 Fr./100g 13.18 Fr.	

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	
	Casiers et pièges	
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 : 11.10.2018	
7	CH-1234	
6	Élaboré en Schweiz	
16	120 g	
17	5.95 Fr./100g 7.14 Fr.	

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 congélati on 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 : 27.02.2018	
10	L 123456	
5	A consommer de préférence avant la fin : 11.2018	
7	PL 15352712 WE	
16	250 g	
17	33.80 Fr./kg 9.50 Fr.	

5 Exemples d'étiquetage de produits préemballés vendus en gros

Voici quatre exemples d'étiquetage possible 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 maximum
Conditionné le : 01.08.2018

Peut être produit avec des stimulateurs de performance hormonaux

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

Indications sur les documents de livraison

Origine: Costa Rica

3.500 kg 48.00 Fr./kg 168.00 Fr.

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 maximum
Décongelé
Conditionné le : 01.08.2018

Issu d'une forme de détention non autorisée en Suisse

Origine: Hongrie

3.500 kg 28.00 Fr./kg 98.00 Fr.

Exemple 3 pour des produits à base de viande réfrigérés

Saucisse de Vienne

Seul. 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 maximum
A consommer avant le : 01.08.18

Composition:
viande de boeuf, 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.

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 : 01.08.18

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 boeuf

1.500 kg 40.00 Fr/kg 60.00 Fr.

7 Institutions chargées de l'évaluation des étiquettes

7.1 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

7.2 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
info@abzspiez.ch

SQTS Swiss Quality Testing Services

Rte de l'industrie 61
1784 Courtepin
Tél. : 026 684 80 40
www.sqts.ch

8 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 fin mai 2017, 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
www.agroscope.ch/transfer ou www.sff.ch/de/fleischinfos/deklaration.php

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

Cf. document séparé.

Ordon-nance	Titre	Remarques	Exemples / commentaires	Chiffre 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». 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! 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.	*Filet de porc* *Viande de veau* *Préparation de viande de poulet* *Produit à base de viande de cheval et de porc* *Produit à base de viande de porc = seulement: produit à base de viande* *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)*	**2a**

Ordon-nance	Titre	Remarques	Exemples / commentaires	Chiffre 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). 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 à rôtir de veau* *Petite saucisse de porc* *Saucisse de bœuf* *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 liste des noms de poissons destinés à la consommation (allemand, français, italien, anglais, nom scientifique en latin) peut être consultée sous: https://www.blv.admin.ch/dam/blv/fr/dokumente/lebensmittel-und-ernaehrung/rechts-und-vollzugsgrundlagen/hilfsmittel-vollzugsgrundlagen/leitfaeden-merkblaetter-archiv/fischliste.pdf.download.pdf/Fischliste-word_Version_frz._quer.pdf 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: a. Méthode de production b. Catégorie d'engins de pêche utilisés selon l'annexe 3 de l'ODAIAn	*Saumon (Salmo salar)* *«pêché dans»* *«issu de la pêche dans les eaux intérieures»* *«élevé en aquaculture»* *Chaluts* *Casiers et pièges* *Lignes et hameçons*	**2b**

Ordon-nance	Titre	Remarques	Exemples / commentaires	Chiffre sur l'exemple d'étiquette
OIDAI art. 14 & annexe 2, al. 2 partie A chiffre 2	Complément à la dénomi-nation 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.	*décongelé*	**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**
OIDAI 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»*	**3**

Ordon-nance	Titre	Remarques	Exemples / commentaires	Chiffre sur l'exemple d'étiquette
			«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.»*	
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.	Suggestions sous : http://www.abzspiez.ch/fileadmin/user_upload/downloads_images_Hauptseiten/4_Qualit%C3%A4tskontrolle_QKS/3_Wir_geben_QKS_Tipps_Shop/Dateien/2017_Gute_Kuechenhygiene_Vorlage_d_V2a.docx	
ODAIAn art. 10 al. 10 & art. 19 al. 7 OIDAI art. 5 al. 1 let. d	Indication pour les personnes atteintes de la maladie cœliaque	Les produits à base de viande et les préparations de viande qui sont fabriqués avec l'adjonction de l'enzyme transglutaminase doivent porter la mention suivante: «Ne convient pas aux personnes atteintes de la maladie cœliaque». Cela ne vaut que pour les produits qui n'ont pas subi de traitement par la chaleur et qui, conformément à l'usage prévu, n'ont pas besoin d'être cuits avant consommation. Les mentions visées à l'art. 10 de l'OIDAI relatives aux ingrédients qui peuvent provoquer des allergies ou d'autres réactions indésirables et celles relatives aux auxiliaires technologiques selon l'art. 10, al. 10 et l'art.19, al. 7, de l'ODAIAn peuvent être fournies oralement uniquement: 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.	Ne convient pas aux personnes atteintes de la maladie cœliaque	

Ordon-nance	Titre	Remarques	Exemples / commentaires	Chiffre sur l'exemple d'étiquette
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.	Eau étrangère dans les produits à base de viande Lait en poudre, eau et glace *Lait* *Epices, additifs*	**4a**
OIDAI art. 9 al. 2 let. b		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. - les auxiliaires technologiques - les enzymes - 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*	
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 réfèrent pas à un type précis de fromage - Chapelure de toute origine - 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*	

<table>
<tr><th>Ordon-nance</th><th>Titre</th><th>Remarques</th><th>Exemples / commentaires</th><th>Chiffre sur l'exemple d'étiquette</th></tr>
<tr><td>ODAIAn
art. 10
al. 1-3</td><td>Liste des ingrédients</td><td>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</td><td>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</td><td rowspan="2">4b</td></tr>
<tr><td>ODAIAn
annexe 1</td><td>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:

<table>
<tr><th>Espèce</th><th>Matière grasse</th><th>Tissu conjonctif*</th></tr>
<tr><td>Mammifères, mis à part lapins et porcs</td><td>25%</td><td>25%</td></tr>
<tr><td>Porcs</td><td>30%</td><td>25%</td></tr>
<tr><td>Oiseaux et lapins</td><td>15%</td><td>10%</td></tr>
</table>
* Rapport teneur en collagène / teneur en protéines de la viande</td><td>Viande de bœuf</td></tr>
<tr><td>OIDAI
annexe 5
partie C</td><td>Indication des additifs</td><td>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</td><td>Agents conservateurs

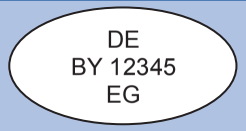
Antioxydants</td><td>4c</td></tr>
</table>

Ordon-nance	Titre	Remarques	Exemples / commentaires	Chiffre sur l'exemple d'étiquette
		- 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.	*Correcteurs d'acidité* *Emulsifiants* *Exhausteurs de goût* *Stabilisants* *Agent conservateur (E 252)* *ou agent conservateur: nitrate de potassium*	
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.	*Arômes naturels* *Arôme(s) de fumée ou arôme(s) de fumée produit(s) à partir de hêtre*	
OIDAI annexe 5 partie E	Liste des ingrédients	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* *Pain (eau, **blé**, levure, etc.),* *Jambon (viande de porc, sel nitrité (sel de cuisine, agent conservateur E250, etc.), **beurre de 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 le consommateur 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.	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%)*	

Ordon-nance	Titre	Remarques	Exemples / commentaires	Chiffre sur l'exemple d'étiquette
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% 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 n'est par contre pas autorisée.	*Cervelas* *Ingrédient: viande de bœuf (Suisse, Brésil)*	
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 indiqués dans la liste des ingrédients. a. *Ils doivent être déclarés dans la liste des ingrédients, avec une référence claire à la dénomination de ces ingrédients (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, ils doivent être désignés par le terme «contient» suivi du nom de l'ingrédient concerné.*	*Panure (contient du **blé**)*	**4d**

Ordon-nance	Titre	Remarques	Exemples / commentaires	Chiffre sur l'exemple d'étiquette
		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: 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*	
		- sulfites (à partir de 10 mg/kg)	*Vin (à partir de 3%), fruits séchés, (E220-E228)*	
		- mollusques	*Moules,escargots,calamars,oursins*	

Ordon-nance	Titre	Remarques	Exemples / commentaires	Chiffre sur l'exemple d'étiquette
OIDAI art. 13 & annexe 8 OHyg art. 25	Datage	Les denrées alimentaires devant, conformément à l'OHyg, être réfrigérées doivent être munies de la date limite de consommation. Les autres denrées alimentaires, qui ne doivent pas être réfrigérées, 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.	*A consommer jusqu'au …* *A consommer de préférence avant le …* *avant le* jour & mois *avant fin* mois & année *avant fin* année	**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 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). 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.	*Nom ou entreprise (rue)* *CH-NPA et localité* *Elaboré en Suisse* *Elaboré en Italie* *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*	**6**

Ordon-nance	Titre	Remarques	Exemples / commentaires	Chiffre sur l'exemple d'étiquette
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 et le pays dans lequel : a. l'animal est né; b. l'animal a passé la majeur partie de sa vie ou dans lequel c. l'engraissement a eu lieu principalement Par dérogation, l'origine 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.	 *Né en: France* *Engraissé en: Allemagne* *Abattu et découpé: en Suisse* *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».	 *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.		

Ordon-nance	Titre	Remarques	Exemples / commentaires	Chiffre 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-123	**7**
OIDAI, annexe 2, partie A chiffre 1 et partie B chiffre 1.1	Etat physique	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**

Ordon-nance	Titre	Remarques	Exemples / commentaires	Chiffre 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.	*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*	
		Les denrées alimentaires congelées doivent être désignées en tant que telles et munies d'une mention. Les indications relatives au traitement du produit après sa décongélation sont obligatoires.	*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 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: 01.10.2018*	**10**
ODAIAn art. 10 al. 7	Indications complémen-taires 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**

Ordon-nance	Titre	Remarques	Exemples / commentaires	Chiffre sur l'exemple d'étiquette
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.	Seul. CH	**12**
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	OGM	Si des denrées alimentaires contiennent des organismes génétiquement modifiés, cela doit être mentionné.	*Soja (organisme génétiquement modifié)*	**14**
OAgrD art. 2, 3 & 5 OIDAI art. 4 al. 5 OAgrD art. 2, 3 & 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 stimulateurs de performance non hormonaux, tels que les antibio-tiques* *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**

Ordon-nance	Titre	Remarques	Exemples / commentaires	Chiffre sur l'exemple d'étiquette
/ ordonnance sur les unités		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 au commerce de détail ou au consommateur final (sauf dans le cas d'allégations de promotion). En général, 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 : – Variante «petite déclaration nutritionnelle» BIG 4 plus sel» («BIG 5"): valeur énergétique kJ/kcal, lipides, glucides, protéines et sel, dans le cas où aucune allégation nutritionnelle ou de santé n'est faite.	Valeur énergétique (apport énergétique, énergie) [kJ ou kcal] Lipides [g] Glucides [g] Protéines [g] Quantité de référence pour un adulte de taille moyenne: 8400 kJ / 2000 kcal	**20**

Ordon-nance	Titre	Remarques	Exemples / commentaires	Chiffre sur l'exemple d'étiquette
		– Variante «grande déclaration nutritionnelle BIG 7»: valeur énergétique kJ/kcal, lipides, acides gras saturés*, glucides, sucre, protéines et sel** * *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*		
		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 (http://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'informa-tion OFAG BLV 7/2017)		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% – Sodium: < 0.5 g par 100 g ± 0.15 g; ≥ 0.5 g par 100 g ± 20%		

Ordon-nance	Titre	Remarques	Exemples / commentaires	Chiffre sur l'exemple d'étiquette
		– 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.	*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 les indications conformément à l'OArgD. 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.	*Provenance: USA* *Irradié* *Si vous avez des questions sur les allergènes, le personnel de vente y répondra très volontiers.* *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*	**22**

10 Classification des «préparations de viande» et «produits à base de viande»

Extrait de la lettre d'information No 159 / 2010 de l'OFSP (est en révision)

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)***
Tartare, carpaccio (constituent des produits s'ils sont épicés, sinon sont considérés comme de la viande)	**Viande hachée** (lorsqu'elle contient 1 % de sel et plus) Viande panée, comme **les escalopes, les cordons bleus,** etc. Viande marinée, comme **les steaks, les côtelettes, les rôtis, les brochettes,** etc. **Les kebabs, les cevapcicis, les hamburgers, les atriaux, les saucisses de porc à rôtir** (crues), **le fromage d'Italie** à cuire (cru), **les pâtes** (crues et hachées 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,** etc.	Produits de salaison cuits 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. Charcuterie échaudée 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 de porc à rôtir** (pochée), etc. Charcuterie cuite comme **les terrines, la saucisse au foie et le boudin, 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. (plus crues)

*Ces désignations supplémentaires constituent des données facultatives (selon l'ordonnance sur les denrées alimentaires d'origine animale [RS 817.022.108], la désignation « préparation de viande » ou « produit à base de viande » suffit).