

# Ordonnance fédérale sur le contrôle des viandes

Modification du 16 janvier 1985

---

*Le Conseil fédéral suisse*  
arrête:

I

L'ordonnance fédérale du 11 octobre 1957<sup>1)</sup> sur le contrôle des viandes est modifiée comme il suit:

## *Nouvelles désignations*

Les articles 5<sup>bis</sup>, 35<sup>bis</sup>, 59<sup>bis</sup>, 68<sup>bis</sup> et 111<sup>bis</sup> deviennent les articles 5a, 35a, 59a, 68a et 111a;  
les articles 35<sup>ter</sup> et 68<sup>ter</sup> deviennent les articles 35b et 68b.

### *Art. 1a*

Relation avec  
l'ordonnance  
sur les denrées  
alimentaires

L'ordonnance du 26 mai 1936<sup>2)</sup> sur les denrées alimentaires (ODA) est applicable à la mise dans le commerce de viandes et de préparations de viande, à moins que la présente ordonnance n'en dispose autrement.

### *Art. 5, 5<sup>e</sup> al., 1<sup>re</sup> phrase*

<sup>5</sup> Les conserves de viande sont des préparations de viande contenues dans des boîtes en fer-blanc ou d'autres emballages hermétiques au sens de l'article 11a, 5<sup>e</sup> alinéa, de l'ordonnance sur les denrées alimentaires. ...

### *Art. 13*

*Abrogé*

### *Art. 60*

Exigences

<sup>1</sup> Les viandes et les préparations de viande doivent convenir à la consommation humaine. Si une inspection des viandes est prescrite, elles doivent être propres à la consommation ou conditionnellement propres à la consommation.

<sup>1)</sup> RS 817.191

<sup>2)</sup> RS 817.02

<sup>2</sup> Le Département fédéral de l'économie publique peut fixer des exigences d'ordre physique, chimique, hygiénique et microbiologique pour certaines sortes de viandes ou de préparations de viande. Pour ce faire, il se base sur les principes de l'ordonnance sur les denrées alimentaires.

<sup>3</sup> La mise dans le commerce de viandes et de préparations de viande d'animaux non désignés nommément dans la présente ordonnance n'est pas admise.

#### Art. 60a

Composants,  
substances  
étrangères

<sup>1</sup> Les ordonnances réglant l'appréciation des composants et des substances étrangères ainsi que les concentrations maximales (art. 7 et 7a ODA) sont également applicables aux viandes et préparations de viande. Le Département fédéral de l'intérieur édicte, après entente avec le Département fédéral de l'économie publique, les prescriptions pour les viandes et les préparations de viande.

<sup>2</sup> Après entente avec l'Office fédéral de la santé publique, l'Office vétérinaire fédéral donne des instructions provisoires concernant les viandes et les préparations de viande aux fabricants, utilisateurs ou importateurs de substances étrangères ainsi qu'aux autorités exécutives (art. 7a, 4<sup>e</sup> et 5<sup>e</sup> al., ODA).

#### Art. 64

Ingrédients et  
additifs

<sup>1</sup> Le Département fédéral de l'économie publique détermine les ingrédients qui sont admis pour la fabrication de préparations de viande.

<sup>2</sup> Les additifs autorisés dans l'ordonnance du 20 janvier 1982<sup>1)</sup> sur les additifs, peuvent seuls être utilisés pour le traitement de viandes et la fabrication de préparations de viande. Le salpêtre de sodium et le salpêtre de potassium ainsi que le sel nitrité pour saumure sont autorisés. Leur utilisation est réglée dans l'ordonnance sur les additifs. Le Département fédéral de l'intérieur édicte, après entente avec le Département fédéral de l'économie publique, les prescriptions pour les viandes et les préparations de viande.

<sup>3</sup> En dérogation à l'article 323, 4<sup>e</sup> alinéa, de l'ordonnance sur les denrées alimentaires, du sucre et des substances minérales, telles que le sel de cuisine, peuvent aussi être ajoutés aux épices en poudre destinées à la fabrication de préparations de viande.

<sup>1)</sup> RS 817.521

*Art. 65, 3<sup>e</sup> al.*

*Abrogé<sup>1</sup>*

*Art. 67*

Désignations sur  
les emballages

<sup>1</sup> Les emballages de viandes et de préparations de viande doivent porter les indications suivantes:

- a. Conserves proprement dites:  
Dénomination spécifique, déclaration, fabricant ou maison qui vend le produit;
- b. Semi-conserves:  
Dénomination spécifique, déclaration, fabricant ou maison qui vend le produit, indication concernant le mode de conservation;
- c. Emballages de vente au détail contenant des produits surgelés:  
Dénomination spécifique, déclaration, fabricant ou maison qui vend le produit, indication concernant le mode de conservation;
- d. Autres emballages de vente au détail:  
Dénomination spécifique, déclaration, fabricant ou maison qui vend le produit, date de conditionnement et date-limite de vente, indication concernant le mode de conservation;
- e. Emballages de gros contenant des produits surgelés:  
Fabricant ou maison qui vend le produit;
- f. Autres emballages de gros:  
Fabricant ou maison qui vend le produit, date de conditionnement, autres indications selon article 68b, 1<sup>er</sup> alinéa.

<sup>2</sup> Le Département fédéral de l'économie publique peut prescrire des indications concernant le procédé de conservation et le procédé de conditionnement utilisés, si ces indications sont nécessaires pour évaluer la conservabilité d'un produit.

<sup>3</sup> Les enveloppes colorées pour saucisses ainsi que les saucisses qui ont été traitées au moyen d'une masse d'immersion colorée doivent porter l'indication «enveloppe colorée».

<sup>4</sup> La dénomination spécifique et la déclaration sont en outre nécessaires dans les cas prévus aux articles 13, 2<sup>e</sup> alinéa et 13a, 2<sup>e</sup> alinéa, de l'ordonnance sur les denrées alimentaires.

*Art. 67a*

Dénomination  
spécifique

<sup>1</sup> Pour les viandes et les préparations de viande, il faut utiliser une dénomination spécifique correspondant au genre et à la structure de la viande ou à la matière première utilisée pour la fabrication de la préparation. Elle doit en outre mentionner l'espèce animale dont provient la viande.

<sup>2</sup> La mention de l'espèce animale n'est pas nécessaire s'il s'agit d'une dénomination traditionnelle et que la viande utilisée est d'un usage courant pour le produit en cause. Le Département fédéral de l'économie publique peut édicter des prescriptions particulières concernant la dénomination spécifique de préparations de viande.

<sup>3</sup> S'il y a risque de tromperie, l'Office vétérinaire fédéral peut, dans des cas particuliers, fixer la dénomination spécifique.

<sup>4</sup> L'article 13, 2<sup>e</sup> à 4<sup>e</sup> alinéas, de l'ordonnance sur les denrées alimentaires est applicable à l'apposition de la dénomination spécifique.

*Art. 67b*

Déclaration

<sup>1</sup> Les ingrédients et les additifs doivent être déclarés dans leur ordre pondéral décroissant, conformément à l'article 13a de l'ordonnance sur les denrées alimentaires.

<sup>2</sup> Les ingrédients doivent être déclarés avec la dénomination spécifique, à moins que l'ordonnance sur les denrées alimentaires ne prévoie des simplifications.

<sup>3</sup> Dans la déclaration, les ingrédients carnés doivent être mentionnés sous la dénomination spécifique indiquée ci-après:

Ingrédient	Déclaration
a. Viande musculaire, y compris le cœur	«viande de ...» (p. ex. viande de bœuf)
b. Organes tels que foie, poumon	«foie de ...» «poumon de ...»
c. Lard de porc domestique	«lard»
d. Couenne de porc domestique	«couenne»
e. Plasma sanguin d'animaux de l'espèce bovine et de porc domestique	«plasma»

<sup>2</sup> Espèce animale

<sup>4</sup> La déclaration des additifs est régie par l'ordonnance du 20 janvier 1982<sup>1)</sup> sur les additifs.

*Art. 67c*

Fabricant et maison qui vend le produit

<sup>1</sup> Le fabricant ou la maison qui vend le produit doivent être désignés nommément, sauf si l'emballage est pourvu d'une marque déposée auprès de l'Office fédéral de la propriété intellectuelle. Le nom du fabricant ou de la maison qui vend le produit doit être complété par celui de la localité.

<sup>2</sup> Si la maison qui vend le produit est seule nommée, le fabricant doit être indiqué sous forme codée.

*Art. 68*

Dates de conditionnement et de limite de vente, conditions de conservation

<sup>1</sup> La date de conditionnement et la date-limite de vente doivent être apposées au moment de l'emballage. Si des viandes ou des préparations de viande sont soumises dans l'emballage à un traitement par la chaleur ou surgelées, la date de conditionnement et la date-limite de vente doivent être apposées au plus tard immédiatement à l'issue du traitement ou de la décongélation.

<sup>2</sup> Le Département fédéral de l'économie publique fixe:

- a. Les délais-limites de vente maximaux pour les viandes et les préparations de viande;
- b. Les températures maximales admises lors de la mise dans le commerce;
- c. Les indications à apposer sur l'emballage concernant le mode de conservation;
- d. Les sortes de préparations de viande en emballages de vente au détail qui peuvent temporairement être surgelées.

*Art. 68a, 2<sup>e</sup> al., let. f et g*

*Abrogées*

*Art. 68b, 1<sup>er</sup> et 5<sup>e</sup> al.*

<sup>1</sup> La viande hachée, l'émincé ou la viande traitée au moyen d'appareils spéciaux (appareils attendrisseurs) ainsi que les préparations de viande non cuites confectionnées avec de la viande hachée crue, telles que celles énumérées à l'article 5, 3<sup>e</sup> alinéa, lettre a, et qui ne sont pas à l'état surgelé, ne peuvent être remis que le jour de la fabrication. Le Département fédéral de l'économie publique peut fixer des délais de vente plus longs pour la mise dans le commerce en emballages de vente au détail ou en emballages de gros. Il fixe les températures

<sup>1)</sup> RS 817.521

maximales admises. les dates qui doivent être apposées sur les emballages et les indications concernant le mode de conservation.

<sup>5</sup> *Abrogé*

*Art. 74<sup>bis</sup>*

*Abrogé*

*Art. 75, al. 3, 5, 5<sup>bis</sup> et 10*

<sup>3</sup> Les conserves proprement dites peuvent aussi être vendues en dehors de locaux de vente au moyen d'automates adéquats ou d'installations semblables. La vente d'autres préparations de viande au moyen d'automates ou d'installations semblables en dehors de locaux de vente doit satisfaire aux conditions de l'article 91, alinéa 2<sup>bis</sup>.

<sup>5</sup> Des préparations de viande destinées à la consommation immédiate peuvent être vendues à des étalages en plein air, pour autant que ceux-ci soient équipés:

- a. D'un auvent;
- b. De parois (sauf aux emplacements de vente) faciles à nettoyer;
- c. D'un comptoir de vente avec plateau dur et lisse ainsi que de dispositifs pour protéger les marchandises contre les atteintes préjudiciables du public;
- d. D'installations empêchant que la température maximale admise (art. 68, 2<sup>e</sup> al., let. b) ne soit dépassée;
- e. D'un lavabo avec eau courante, d'un distributeur de savon et d'essuie-mains à jeter après usage;
- f. D'un éclairage suffisant.

<sup>5<sup>bis</sup></sup> Les cantons peuvent assouplir les présentes dispositions pour les étalages qui ne sont installés que lors de manifestations spéciales. Les dispositions des lois cantonales sur les auberges sont réservées.

<sup>10</sup> Il est permis de vendre des poissons, des crustacés et des mollusques ainsi que des préparations de viande faites avec ceux-ci, à partir de véhicules de vente équipés, en plus de ce qui est requis à l'article 70, 3<sup>e</sup> alinéa:

- a. De surfaces internes faciles à nettoyer;
- b. D'un comptoir de vente avec plateau dur et lisse ainsi que de dispositifs pour protéger les marchandises contre les atteintes préjudiciables du public;
- c. D'installations empêchant que la température maximale admise (art. 93, 2<sup>e</sup> al.) ne soit dépassée;

- d. D'un lavabo avec eau courante, d'un distributeur de savon et d'essuie-mains à jeter après usage;
- e. D'un éclairage suffisant.

*Art. 93, 2<sup>e</sup> al.*

<sup>2</sup> Le Département fédéral de l'économie publique fixe les températures maximales admises pour le transport de viandes et de préparations de viande.

*Art. 111, 1<sup>er</sup> al., ch. 1 à 3 et 2<sup>e</sup> al.*

*Abrogés*

## II

### Dispositions transitoires

<sup>1</sup> Les articles 64, alinéas 1 à 9 et 11 à 13, 67, 1<sup>er</sup> alinéa, 68, alinéas 1 à 7, 68<sup>bis</sup>, 68<sup>ter</sup> et 93, 2<sup>e</sup> alinéa, restent en vigueur dans leur teneur actuelle<sup>1)</sup> jusqu'à l'entrée en vigueur des dispositions d'exécution du Département fédéral de l'économie publique concernant les ingrédients (art. 64, 1<sup>er</sup> al.) et les délais de vente (art. 68, 2<sup>e</sup> al.) ainsi que jusqu'à la modification de l'ordonnance du 20 janvier 1982<sup>2)</sup> sur les additifs (art. 64, 2<sup>e</sup> al.).

<sup>2</sup> Les viandes et les préparations de viande peuvent être fabriquées, conditionnées et importées conformément à l'ancien droit jusqu'au 31 décembre 1986. La remise au consommateur est admise au plus tard:

- a. Pour des marchandises avec indication d'une date-limite de vente: jusqu'à cette date;
- b. Pour les préparations de viande de longue conservation, les semi-conserves et les produits surgelés: jusqu'au 31 décembre 1987;
- c. Pour les conserves proprement dites: jusqu'au 31 décembre 1988.

## III

### Entrée en vigueur

La présente modification entre en vigueur le 1<sup>er</sup> février 1985.

16 janvier 1985

Au nom du Conseil fédéral suisse:

Le président de la Confédération, Furgler  
Le chancelier de la Confédération, Buser

<sup>1)</sup> RO 1957 929 1072, 1959 538, 1964 59, 1970 160, 1973 1199, 1975 996, 1977 1927

<sup>2)</sup> RS 817.521