



- Aux autorités cantonales chargées de l'exécution de la législation sur les denrées alimentaires
- À l'autorité de contrôle des denrées alimentaires de la Principauté de Liechtenstein
- Aux milieux intéressés

Berne, le 27.01.2021

## **Lettre d'information 2021/1:**

### **Interprétation de la notion de « viande séparée mécaniquement » dont la matière première est la volaille**

#### **1 Contexte**

Suite à la reprise des dispositions européennes relatives à l'hygiène dans le domaine des denrées alimentaires d'origine animale, la notion de « viande séparée mécaniquement » a, elle aussi, été introduite dans la législation suisse sur les denrées alimentaires. La viande séparée mécaniquement est une matière première importante qui entre dans la fabrication de certaines préparations de viande et de certains produits à base de viande. Elle désigne une viande résiduelle, détachée des os par des procédés mécaniques entraînant la destruction ou la modification de la structure fibreuse des muscles. Elle est obtenue par différents procédés.

Les procédés doux de récupération de viande utilisent une pression de l'ordre de 20 bars. Il s'agit d'un procédé qui permet d'obtenir un produit final présentant une teneur en calcium comparable à celle de la viande hachée.

Pour obtenir de la viande séparée mécaniquement à haute pression, on détache la viande résiduelle des os en recourant à des pressions pouvant atteindre plus de 100 bars. La teneur en calcium du produit obtenu est supérieure à celle de la viande hachée dans la mesure où il y a abrasion des os lors de la fabrication. Visuellement, le procédé à haute pression donne un produit ayant une consistance caractéristique, dure et pâteuse, qui se distingue nettement, tant par son aspect que par ses paramètres qualitatifs, des produits obtenus par le procédé à basse pression.

La viande séparée mécaniquement basée sur des matières premières de volaille est obtenue au moyen du procédé à basse pression, lorsque le produit final est utilisé comme ingrédient dans les denrées alimentaires d'origine animale. En revanche, les produits obtenus par des procédés à haute pression ne peuvent être utilisés que dans l'industrie des aliments pour animaux de compagnie.

La définition de viande séparée mécaniquement a donné lieu par le passé à différentes interprétations, notamment en rapport avec la fabrication de viande séparée mécaniquement à basse pression à partir de matières premières de volailles. En Suisse comme au niveau européen, l'étiquetage des viandes de ce type comme viande séparée mécaniquement a été régulièrement remis en question par l'industrie et a donné lieu à de nombreuses controverses. Diverses initiatives ont été lancées afin de pouvoir utiliser

de nouvelles appellations telles que « viande transformée », « viande désossée mécaniquement », « viande Baader », « viande de 3 mm » ou « viande de production », mais aussi simplement « viande ». Ces désignations ont même déjà été utilisées, ce qui a entraîné des contestations de la part des autorités d'exécution.

L'industrie de la viande justifie son point de vue en indiquant que la viande séparée mécaniquement a une connotation négative chez les consommateurs et que cela occasionne des pertes financières, la viande séparée mécaniquement ayant une valeur moindre sur la marché que la viande. Un autre argument avancé est que le rejet de cette viande encouragerait le gaspillage alimentaire, ce type de viande qui ne serait pas commercialisable, ne pourrait être utilisé que dans la filière de l'alimentation animale. L'industrie de la viande craint donc que l'on ait de plus en plus recours à de la viande importée.

Cette problématique a été également discutée par la Commission européenne. Un avis de l'Autorité européenne de sécurité des aliments (EFSA) de 2013<sup>1</sup> a montré, lui aussi, que l'utilisation de nouvelles technologies à basse pression (inférieures à 100 bars) permettait d'obtenir des produits finaux présentant des caractéristiques similaires à celles de la viande hachée. Les procédés de production à basse pression offrent des conditions de fabrication qui permettent souvent d'obtenir un produit dont la structure fibreuse des muscles est peu détériorée. Néanmoins, le produit obtenu ne peut être désigné par le terme de « viande » ; il doit porter la désignation de « viande séparée mécaniquement ».

La présente lettre d'information a pour but de présenter le cadre légal de cette problématique afin de faciliter l'application uniforme et le contrôle de ces prescriptions.

## **2 Bases légales**

### **2.1 Définition de la viande séparée mécaniquement**

#### **Art. 4 de l'ordonnance sur les denrées alimentaires d'origine animale (ODAIAn, RS 817.022.108)**

*Par viande séparée mécaniquement, on entend le produit obtenu par l'enlèvement de la viande des os couverts de chair après le désossage ou des carcasses de volailles, à l'aide de moyens mécaniques entraînant la destruction ou la modification de la structure fibreuse des muscles.*

#### **Art. 8 ODAIAN**

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

<sup>2</sup> Ne peuvent être utilisés :

- a. les os de la tête, les pieds, la queue, le fémur, le tibia, le péroné, l'humérus, le radius et le cubitus ;
- b. les os des espèces bovine, ovine et caprine ;
- c. les pattes, la peau du cou et la tête des volailles.

Cette définition correspond à celle du règlement CE n° 853/2004.

- **Allemand** : Separatorenfleisch
- **Français** : Viande séparée mécaniquement ou VSM
- **Italien** : Carne separata meccanicamente o CSM
- **Anglais** : Mechanically separated meat or MSM

### **2.2 Informations lors de la remise aux consommateurs**

#### **Art. 10 ODAIAN**

- Dans la liste des ingrédients, la viande séparée mécaniquement doit être mentionnée comme « viande séparée mécaniquement », avec l'indication de l'espèce animale dont elle est issue (al. 1, let. e). Les emballages et les conditionnements des produits à base de viande fabriqués avec de la viande séparée mécaniquement doivent porter une mention

---

<sup>1</sup> EFSA Journal 2013 ;11(3) :3137

indiquant que ces produits doivent être cuits complètement avant d'être consommés (al. 4, let. d).

## 2.3 Exigences

### Art. 8 ODAIA

La teneur en calcium doit être inférieure ou égale à 0,1 % (= 100 mg par 100 g ou 1000 ppm) de produit frais (al. 4, let. a).

**L'art. 32 de l'ordonnance du DFI sur l'hygiène dans les activités liées aux denrées alimentaires (OHyg ; RS 817.024.1)** fixe les conditions d'hygiène applicables à la production de la viande séparée mécaniquement.

**L'art. 68, al. 3, OHyg** fixe la fréquence d'échantillonnage en vue de l'analyse microbiologique de la viande séparée mécaniquement.

**L'annexe 1 OHyg** énumère les critères microbiologiques devant être respectés. Un lot de viande séparée mécaniquement qui ne remplit manifestement pas le critère microbiologique défini à l'annexe 1, partie 1, ch. 1.7, OHyg ne peut être utilisé dans la chaîne alimentaire que pour fabriquer des produits à base de viande traités par la chaleur dans des établissements autorisés selon l'art. 21 de l'ordonnance sur les denrées alimentaires et les objets usuels (ODAIUOs, RS 817.02) (art. 32, al. 6, OHyg).

## 3 Évaluation

### 3.1 Critères

La viande séparée mécaniquement se définit par les trois critères suivants :

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

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

Il ressort des considérants du règlement (CE) n° 853/2004<sup>2</sup> que la définition de la viande séparée mécaniquement doit avoir un caractère générique de manière à couvrir tous les procédés de séparation mécanique. En raison de la rapidité de l'évolution technologique dans ce domaine, il convient de prévoir une définition souple. Cela signifie que la définition de la viande séparée mécaniquement doit pouvoir englober les futures évolutions technologiques.

Suite à des progrès technologiques rapides, certaines méthodes utilisées pour la séparation mécanique de la viande donnent un produit présentant des caractéristiques identiques à celles de la viande hachée. La Commission estime que ce type de produit rentre dans la catégorie de la viande séparée mécaniquement selon la définition en vigueur, et qu'elle doit être étiquetée en conséquence.

Dans son arrêt du 16 octobre 2014<sup>3</sup>, la Cour de justice de l'Union européenne a exposé que la définition de la viande séparée mécaniquement reposait sur trois critères cumulatifs, qui doivent être lus en combinaison les uns avec les autres.

1. L'utilisation d'os dont les muscles entiers ont déjà été détachés ou de carcasses de volailles, auxquels de la viande reste attachée,
2. l'emploi de procédés mécaniques de séparation pour récupérer cette viande,

---

<sup>2</sup> JO L 139 du 30.4.2004, p. 55.

<sup>3</sup> Arrêt CJUE du 16 octobre 2014, affaire C-453/13; JO C 462 du 22.12.2014, p. 9.

3. la destruction ou la modification de la structure fibreuse des muscles de la viande ainsi récupérée.

Concernant les critères dans le détail :

1. **Matière première :**

Carcasses de volailles (y compris après récupération des filets de poitrine, des cuisses et des ailes), y compris morceaux de carcasse tels que le dos ou la poitrine avec les muscles et la peau attachés.

2. **Emploi de procédés mécaniques tels que la machine Baader :**

Tous les procédés de séparation mécanique de la viande des os doivent être enregistrés. Dans le cas de l'utilisation de procédés mécaniques, la viande séparée mécaniquement doit être clairement distinguée des produits dans lesquels des muscles entiers sont détachés mécaniquement, par exemple des blancs de poulet détachés à la machine. Il s'agit ici de viande fraîche. Des procédés mécaniques (machine Baader par ex.) sont aussi utilisés pour séparer la viande des tendons, des cartilages et des fragments d'os. Vu que cette opération de nettoyage dans le processus de production de la viande ne consiste pas à détacher la viande des os, ces produits ne satisfont pas aux exigences applicables à la viande séparée mécaniquement, à moins que la matière première utilisée soit elle-même de la viande séparée mécaniquement.

3. **Destruction ou modification de la structure fibreuse des muscles :**

Selon l'arrêt de la Cour de Justice de l'Union européenne du 16 octobre 2014, la définition n'opère aucune distinction quant au degré de destruction ou de modification de la structure fibreuse des muscles, de telle sorte qu'elle englobe tout type de destruction ou de modification de la structure fibreuse des muscles plus grande que celle strictement localisée à l'endroit d'une découpe. Le fait que le procédé employé modifie la structure des os utilisés ou pas n'entre pas en ligne de compte.

Dans le cas de l'utilisation de procédés mécaniques, la viande séparée mécaniquement doit être clairement distinguée des produits dans lesquels des muscles entiers sont détachés mécaniquement, par exemple des blancs de poulet détachés à la machine : il s'agit ici de viande fraîche. La destruction ou la modification de la structure fibreuse des muscles est strictement limitée à l'endroit où la découpe est réalisée (lorsqu'un muscle squelettique est détaché de l'os de la carcasse). En cas d'emploi de procédés mécaniques, ce critère permet de distinguer la viande séparée mécaniquement des produits obtenus par découpe de muscles entiers, pour lesquels la destruction ou la modification de la structure fibreuse des muscles est strictement localisée à l'endroit de la découpe.

### **3.2 Délimitation de la notion de « viande séparée mécaniquement » de celles de « viande fraîche », de « viande hachée » et de « préparations de viande ».**

La définition de la « viande fraîche » (art. 4, al. 2, ODAIAn) ne peut s'appliquer aux viandes séparées mécaniquement, car ces produits ne correspondent pas à la définition de la viande pertinente pour l'étiquetage de celle-ci (art. 10 ODAIAn). De plus, la viande séparée mécaniquement se compose de viande réduite en petits morceaux qui, de par son mode d'obtention, ne pourrait entrer que dans la définition de la « viande hachée ».

Cependant, les définitions de « viande hachée » (art. 4, al. 3, ODAIAn) et de « préparations de viande » (art. 4, al. 5, ODAIAn) ne conviennent pas non plus, dans la mesure où il est exclu d'utiliser de la viande

séparée mécaniquement pour fabriquer des produits de ce type, dont les matières premières doivent respecter des exigences précises (art. 6, al. 2 ODAIAN).

Cette évaluation se fonde sur l'arrêt de la Cour de justice de l'Union européenne du 16 octobre 2014.

### **3.3 Étiquetage**

Selon l'art. 40 ODAIOUs, la déclaration des matières premières, des produits intermédiaires et des produits semi-finis doit être formulée de manière à ce que les denrées alimentaires fabriquées à partir de ces produits puissent être composées et étiquetées conformément aux prescriptions légales.

Selon l'art. 6, al. 1, de l'ordonnance du DFI concernant l'information sur les denrées alimentaires (OIDAI ; RS 817.022.16), une denrée alimentaire doit être désignée par sa dénomination spécifique.

Selon les règles d'étiquetage prévues à l'art. 10 ODAIAN, la viande séparée mécaniquement doit être mentionnée dans la liste des ingrédients des préparations de viande et des produits à base de viande sous la dénomination de « viande séparée mécaniquement », en précisant l'espèce animale dont elle est issue.

Les produits correspondants aux critères ci-dessus et qui sont fabriqués par des procédés de séparation mécanique à une pression de 20 bar (séparation à basse pression) peuvent aussi être désignés par l'expression de « viande séparée mécaniquement à basse pression ».

Les appellations « viande transformée », « viande Baader », « viande 3 mm » sont des appellations fantaisistes dépourvues de fondement dans la législation sur les denrées alimentaires et donc non recevables comme dénominations spécifiques.

La présente lettre d'information remplace la lettre d'information n° 2019/1 « Interprétation de la notion « viande séparée mécaniquement » dont la matière première est la volaille ».

Division Denrées alimentaires et nutrition

Dr Michael Beer  
Vice-directeur