



CH-3003 Berne, OFSP

- Aux autorités cantonales chargées de l'exécution du droit denrées alimentaires
- Au Contrôle des denrées alimentaires de la Principauté de Liechtenstein
- Aux milieux concernés

Référence du document: 410.0003-12/714616/

Votre référence:

Notre référence: BEM / AKM / WIS

Liebefeld, le 13 décembre 2010

Lettre d'information n° 159 : Interprétation des notions « préparation de viande » et « produit à base de viande » au sens de l'art. 3 de l'ordonnance sur les denrées alimentaires d'origine animale

Madame, Monsieur,

Dans le cadre de l'adaptation des dispositions suisses aux prescriptions européennes relevant de la législation sur les denrées alimentaires, les définitions des notions « préparation de viande » et « produit à base de viande » ont également été reprises dans le droit suisse. Les autorités d'exécution cantonales et la branche concernée posent fréquemment des questions sur la manière d'interpréter ces définitions. La présente lettre d'information a pour objectif de clarifier et de préciser ces deux notions.

Dispositions légales :

Il est fait référence aux définitions selon l'art. 3, al. 1 à 4, de l'ordonnance sur les denrées alimentaires d'origine animale (RS 817.022.108).

Appréciation :

La question de savoir si la transformation permet de modifier à cœur la structure fibreuse des muscles de sorte à éliminer complètement ou non les caractéristiques de la viande joue un rôle décisif dans le classement d'un produit dans la catégorie « préparation de viande » ou « produit à base de viande ».

L'expression « caractéristiques de la viande » est à comprendre dans le sens où les caractéristiques de la viande **fraîche**, à savoir **crue**, ont disparu.

Alors que le traitement des préparations de viande ne fait pas complètement disparaître les caractéristiques de la viande fraîche, c'est-à-dire qu'elle est encore crue ou partiellement crue à l'intérieur, les produits à base de viande subissent un procédé de transformation à cœur du produit qui fait disparaître les caractéristiques de la viande crue. Le traitement thermique, y compris en corrélation avec le séchage ou avec le fumage, ou un procédé **complet** de salaison avec rubéfaction et maturation, comptent parmi les procédés de transformation employés pour la fabrication de produits à base de viande. Ceux-ci servent à la conservation et à la stabilisation microbiologique des produits.

La distinction entre préparations de viande et produits à base de viande a été établie en vue de maîtriser les risques spécifiques aux produits – en particulier les risques microbiens – eu égard à la sécurité alimentaire. Contrairement aux produits à base de viande, les préparations de viande sont soumises à des exigences supplémentaires (ampleur et fréquence des analyses obligatoires pour le respect des critères microbiologiques selon l'ordonnance sur l'hygiène).

Contrairement aux produits à base de viande, les préparations de viande ne sont ni cuites, ni fumées, ni séchées ni **complètement** rubéfiées.

Procédés conduisant à la perte des caractéristiques de la viande au sens de viande fraîche et crue :

Chauffer :

Lorsque l'on consomme de la viande qui a été chauffée, le risque hygiénique occasionné par la dégradation microbienne est nettement plus faible que si l'on mange de la viande crue. Toutefois, toutes les parties de la viande doivent avoir été chauffées suffisamment. La chaleur provoque l'élimination des germes, qui s'accompagne d'une coagulation des protéines de la viande. Si ce processus est réalisé dans son intégralité, c'est-à-dire si les protéines de toutes les parties de la viande sont coagulées, les caractéristiques de la viande crue disparaissent totalement.

Saler :

La salaison consiste à traiter la viande avec du sel de cuisine, des adjuvants de salaison et, au plus, des adjuvants de rubéfaction. Grâce à ce procédé, on obtient une conservation par inhibition sélective des microorganismes. Cependant, le procédé de salaison doit être **achevé**, c'est-à-dire que le produit doit être suffisamment rubéfié. Le procédé de rubéfaction peut être complété par d'autres procédés stabilisateurs, tels que le chauffage, le séchage ou le fumage.

Sécher et fumer :

Des procédés de transformation, comme le séchage et le fumage, font également disparaître les caractéristiques de la viande crue. L'eau – source de l'activité des microorganismes - est éliminée de la viande. Le produit obtient ainsi sa stabilité hygiénique.

Toutefois, seule une appréciation au cas par cas permet de déterminer si les procédés mentionnés ci-dessus ont effectivement suffi à faire disparaître complètement les caractéristiques de la viande fraîche et crue.

Le tableau ci-après contient des exemples de produits habituellement classés dans les catégories « préparation de viande » et « produit à base de viande ».

Nous vous remercions de prendre acte de ces informations et vous prions d'agréer, Madame, Monsieur, nos salutations distinguées.

Division Sécurité alimentaire
Le chef

Dr Michael Beer

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)*
<p>Tartare, carpaccio (constituent des produits s'ils sont épicés, sinon sont considérés comme de la viande)</p>	<p>Viande hachée (lorsqu'elle contient 1 % de sel et plus)</p> <p>Viande panée, comme les escalopes, les cordons bleus, etc.</p> <p>Viande marinée, comme les steaks, les côtelettes, les rôtis, les brochettes, etc.</p> <p>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)</p> <p>Produits en croûte comme le filet en croûte, les steaks en croûte, etc.</p>	<p><u>Produits de salaison crus</u> comme la coppa, le jambon cru, la viande séchée des Grisons, la pancetta, les mostbröckli, le lard paysan et le lard cru, etc.</p> <p><u>Charcuterie crue</u> comme le salami, les gendarmes, le schüblig de campagne, le sal-siz, les Alpenklübler, etc.</p> <p><u>Charcuterie crue à maturation interrompue</u> comme la Mettwurst, les tartinettes, etc.</p>	<p><u>Produits de salaison cuits à cuire</u> comme le jambon roulé, les gnagi, la langue, la palette, les rippli, le jambon à l'os, le lard à cuire, etc.</p> <p><u>Charcuterie crue à maturation interrompue</u> comme le saucisson, les luganighe, la longeole, le zampone, la saucisse d'Ajoie, les saucisses d'Engadine (fumées), etc.</p>	<p><u>Produits de salaison cuits</u> 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.</p> <p><u>Charcuterie échaudée</u> 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.</p> <p><u>Charcuterie cuite</u> 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.</p> <p><u>Préparations de viande cuites, pochées, frites, cuites au four, grillées, rôties</u>, etc. (plus crues)</p>

*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).