

Union Professionnelle Suisse de la Viande
Monsieur le Directeur
Dr. Ruedi Hadorn
Steinwiesenstrasse 59
Postfach
8032 Zürich

Lausanne, le 24 août 2012

Directives de qualité pour la viande et les produits carnés - Consultation

Monsieur le Directeur,
Mesdames, Messieurs,

La Fédération romande des consommateurs (FRC) vous remercie de l'avoir consultée au sujet des Directives de qualité pour la viande et les produits carnés destinées à remplir le même rôle que les descriptions de produits de l'ancien Manuel suisse des denrées alimentaires.

Nous avons lu le document soumis avec intérêt et de manière détaillée. Toutefois n'étant pas des spécialistes de la branche, nous nous permettons de vous donner notre appréciation de manière générale sans véritablement entrer dans les détails techniques. Nous saluons l'important travail accompli par le groupe d'experts et nous relevons avec satisfaction la collaboration avec M. Rolf Etter, chimiste cantonal zurichois. Sa participation est pour nous un gage du respect des consommateurs concernant leur information, la sécurité alimentaire et comme prévention contre la tromperie.

Nous saluons le fait que l'Union Professionnelle Suisse de la Viande veut garantir une qualité irréprochable aux consommateurs suisses. La qualité est en effet le premier critère de choix des consommateurs. Les récents résultats d'analyse bactériologiques déplorables montrent que toute directive est perfectible et qu'il faut l'affiner ou la compléter si le besoin se montre. Nous vous demandons donc de prévoir, après son entrée en vigueur, une mise à jour régulière de cette directive, en collaboration avec M. Etter.

Commentaire de détails

Viande reconstituée : Nous saluons la définition présente de la viande reconstituée et l'obligation de la déclarer. Ce genre de produit comporte en effet un important potentiel de tromperie pour les consommateurs et une indication claire et compréhensible est primordiale. (Pages 7 et 13)

Viande marinée avec saumure : L'indication du fait que la viande contient de la saumure est importante pour les consommateurs. Une indication claire et compréhensible prévient la tromperie. Elle doit être généralisée et bien visible. (Page 13)

Additifs : Nous saluons le fait que les colorants, enzymes et fibres alimentaires ne soient pas permis dans les saucisses à rôtir et les Merguez. Etendre cette renonciation à plus de produits serait apprécié des consommateurs. (Page 13)

Kebab : La directive mentionne la viande de bœuf. Nous demandons à y nommer également la viande d'agneau que les consommateurs romands s'attendent à trouver dans cette spécialité orientale. (Page 15)

Produits à base enrobés de pâte : Nous suggérons d'ajouter la catégorie des pâtés, appréciés en Romandie. (Page 16)

Dates de consommation : Dans les définitions des préparations de viande et des produits à base de viande, la date de durée de conservation minimale (à consommer de préférence avant le...) est mentionnée dans certains cas. Il n'y a pas de mention claire, pour quels produits l'étiquetage de la date limite de consommation est obligatoire. D'après les études de marché de la Fédération romande des consommateurs, la datation des produits carnés préemballés n'est pas cohérente dans les magasins. Pour un même produit (p.ex. Viande des Grisons), les deux variantes de datation se trouvent côte à côte dans un même magasin. Cette situation confuse contribue dans une certaine mesure au gaspillage alimentaire. Nous vous demandons d'être encore plus explicite dans cette directive, concernant l'étiquetage correct des dates limites. (P. ex. page 18)

Valeur-Q2 : Nous saluons particulièrement le fait que l'Union Professionnelle Suisse de la Viande aie fixé la valeur Q2 pour le jambon à 3,7 comme prévu par la législation suisse. De cette manière, elle montre qu'elle veut maintenir la qualité appréciée des consommateurs, malgré la décision de portée générale admettant une teneur en eau plus élevée sous certaines conditions. Ces ajouts d'eau invisibles pour les consommateurs au moment de l'achat comportent en effet un important potentiel de tromperie et de déception des consommateurs. (Page 38)

QUID : Nous saluons le fait que l'obligation d'indiquer la teneur de l'ingrédient mis en avant soit particulièrement mentionnée. L'indication de la quantité réelle d'un ingrédient mis en avant sur l'emballage est en effet l'un des points importants aux yeux des consommateurs qui nous contactent. Dans cet esprit, nous aurions souhaité une règle concernant la quantité minimale de cet ingrédient pour pouvoir le mettre en avant sur l'emballage. (Page 68)

En vous remerciant de nous avoir donné l'occasion de nous prononcer sur ce projet, nous restons à votre disposition en cas de question. Veuillez croire, Monsieur le Directeur, Mesdames, Messieurs, à l'assurance de notre parfaite considération.

Fédération romande des consommateurs


Mathieu Fleury
Secrétaire Général


Barbara Pfenniger
Resp. Alimentation