

Bases légales pour
la vente directe...

... d'œufs



Contenu

- Bases légales pour la vente directe d'œufs
- Bases légales pour la vente directe de la viande

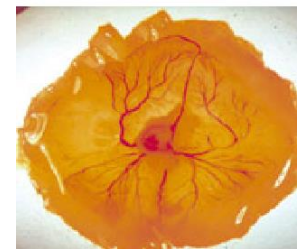


Exigences minimales pour les œufs destinés à la vente (Art. 88 - 90 ODAIAn)

- Coquille intacte
- Les **œufs fêlés** – des œufs dont la coquille est abîmée mais dont la membrane est intacte – peuvent être utilisés pour la fabrication d'ovoproduits



- Ne peuvent **pas** être utilisés **comme denrées alimentaires** (pas non plus comme ovoproduits):
 - les œufs dont la coquille est éclatée et la membrane déchirée (**œufs cassés**)
 - les **œufs couvés**



Entreposage des œufs (Art. 54 OHyg)

- Les œufs doivent être maintenus propres, secs, à l'abri d'odeurs étrangères, efficacement protégés contre les chocs et soustraits à l'action directe du soleil
- Les températures d'entreposage doivent être propres à préserver les qualités hygiéniques des œufs et être si possible constantes (pas de prescription, mais recommandation: assurer une température inférieure à 20 degrés)



Indications sur les emballages de vente au détail des œufs (Art. 3 OIDA; Art. 92 ODA/An)

Indications générales:

- Nom et adresse du producteur ou de l'entreprise qui conditionne et vend les œufs
- Dénomination spécifique "Œufs" à moins que cela ne soit visible
- Pays de production
- Nombre d'œufs et poids minimum par œuf en grammes (ou nombre d'œufs et poids net total)
- La température de conservation si les œufs sont remis au consommateur à l'état réfrigéré



Indications sur les emballages de vente au détail des œufs (Art. 3 OIDA; Art. 92 ODAIA)

Datage:

**Date de durabilité minimale ("à consommer
de préférence avant le..."), fixée à 28 jours
au maximum après la ponte**

En cas d'indication de la date de ponte
(facultative!), celle-ci doit être aisément
reconnaissable



Indications sur les emballages de vente au détail des œufs (Art. 3 OIDA; Art. 92 ODAIAN)

Datage:

Le délai de vente de 21 jours pour les œufs a été supprimé (01.02.2024), ce qui permet de les vendre jusqu'à la date de durabilité minimale



Vente en vrac (en plateaux) des œufs

- En principe les mêmes indications que pour les œufs préemballés
- Les informations peuvent être transmises oralement / via des panneaux ou affiches / via le bulletin de livraison
- Coller des étiquettes au bord et/ou au milieu des plateaux avec la date de vente/consommation



Bases légales pour la vente directe...



... de la viande

Ordonnance sur l'hygiène

Température d'entreposage:

Prescriptions de température (Art. 29 (et 25))

Viande de volaille:	4°C
Préparations de viande:	4°C
Abats:	3°C
Viande hachée:	2°C
Produits surgelés:	max. -18°C
à la vente:	max. 5°C



Étiquetage selon ODAIAn

Ordonnance sur les denrées alimentaires d'origine animale:

- **Dénomination spécifique** «viande», «préparations de viande», «produits à base de viande» avec la mention de l'espèce animale et la nature du produit (par ex. emincé de poulet)
- **Viande/préparations de viande (non surgelée/conservée):**
Datage (pour refroidir): à consommer jusqu'au...
Indication de stockage: par ex. à conserver à 4°C au max.
- **Viande surgelée:**
Datage: à consommer de préférence avant...
Indication: «surgelé» et «à conserver à -18°C au max.» et «une fois décongelé, il ne doit pas être recongelé»
- **Consignes d'hygiène pour la viande de volaille:** «Toujours bien faire cuire produits à base de volaille,,; Consignes pour l'hygiène dans la cuisine



Durée de conservation

- Carcasse entière: 7 jours



- Découpes de volaille: 5 jours



- Emincé, viande hachée: 3 jours



- Surgelé: 6 mois

