

96/4

Mémento pour l'importation de saumon fumé

du 15 janvier 1996

1. Seule la chair de l'espèce Salmo salar peut être mise dans le commerce comme saumon, sans autre désignation. Pour les produits d'autres espèces, telles que saumon du Pacifique (Oncorhynchus spp.), truite de mer (Lachsforelle, sea trout, Salmo trutta) ou colin (Köhler, Seelachs, coal fish, Gadus virens), on doit utiliser les désignations internationales usuelles (cf. Dictionnaire Multilingue des Poissons et des Produits de la Pêche, OCDE).

Le présent mémento contient un résumé des principales prescriptions à observer lors de l'importation de saumon fumé.

2. Une autorisation de l'Office vétérinaire fédéral (OVF) est requise pour l'importation de saumon fumé (envois de plus de 2,5 kg et, en provenance des pays européens, envois de plus de 20 kg). Les demandes doivent être faites par écrit et comporter les indications suivantes:

- nom et adresse du requérant
- type et poids de la marchandise dont l'importation est envisagée
- pays d'origine
- bureau de douane suisse d'entrée
- lieu de destination

L'autorisation n'est pas nécessaire pour les personnes ou maisons qui sont agréées comme importateurs professionnels pour la catégorie de "marchandises se conservant seulement sous réfrigération".

3. Chaque envoi de plus de 20 kg est contrôlé par le vétérinaire de frontière. La visite a lieu à l'un des bureaux de douane admis par l'OVF et aux heures ordinaires de service du vétérinaire de frontière.
4. Un certificat de salubrité (form. 96/12) établi par l'autorité compétente pour le contrôle des denrées alimentaires du pays de provenance est requis pour chaque envoi de plus de 20 kg destiné à la mise dans le commerce.

Le certificat n'est pas exigé si la marchandise est destinée à un usage privé et ne dépasse pas une quantité de 50 kg.

5. Seuls les additifs ci-après peuvent être utilisés pour la fabrication de saumon fumé:

Additifs	Teneur maximale	Déclaration
Antioxydants et leurs synergistes:		
tocophérols (E 306, 307, 308, 309)	50 mg/kg	Antioxydants ou agents favorisant la rubéfaction
acide ascorbique (E 300) et ascorbate de sodium (E 301), ascorbate de potassium, ascorbate de calcium (E 302)	400 mg/kg	idem
palmitate d'ascorbyle (E 304) et stéarate d'ascorbyle	200 mg/kg	idem
acide citrique (E 330) et citrates de sodium (E 331), de potassium (E 332) et de calcium (E 333)	3 g/kg	idem
acide érythorbique (E 315) et érythorbate de sodium (E 316)	500 mg/kg	idem
Acides, bases, sels:		
chlorures de potassium (E 508), de calcium (E 509)	3g/kg	Désignations spécifiques ou acides alimentaires
acide citrique (E 330) et citrates d'ammonium, de sodium (E 331), de potassium (E 332), de magnésium (E 345), et de calcium (E 333)	3 g/kg	
acide acétique (E 260) et acétates d'ammonium (E 264), de sodium (E 262), de potassium (E 261), de magnésium et de calcium (E 263) et diacétate de sodium (E 262)	3 g/kg	idem
acide lactique (E 270) et lactates d'ammonium (E 328), de sodium (E 325), de potassium (E 326) et de calcium (E 327)	BPF	idem
acide L (+) tartrique (E 334) et les tartrates d'ammonium, de sodium (E 335), de potassium (E 336), de calcium (E 354) de potassium et de sodium (E 337)	3 g/kg	idem
Substances aromatisantes:		
naturelles	BPF	arôme de fumée resp.
synthétiques identiques aux naturelles	BPF	arôme d'épices
Exhausteurs de la saveur:		
acide glutamique (E 620), glutamates d'ammonium (E 624), de sodium (E 621), de potassium (E 622), de calcium (E 623) et de magnésium (E 625)	BPF	Désignation spécifiques ou exhausteurs de la saveur
acide guanylique (E 626) guanylates de sodium (E 627), de potassium (E 628), de calcium (E 629) et de magnésium	BPF	idem
acide ionisque (E 630), inosinates de sodium (E 631), de potassium (E 632), de calcium (E 633) et de magnésium	BPF	idem
Agents de conservation (seulement pour le saumon préemballé):		
acide benzoïque (E 210) et benzoates de sodium (E 211), de potassium (E 212) et de calcium (E 213)	2,5 g/kg	Désignations spécifiques
p-hydroxybenzoates de méthyle (E 218), d'éthyle (E 214), de propyle (E 216), leurs dérivés sodiques (E	1,0 g/kg	idem

Additifs	Teneur maximale	Déclaration
219, E 215, E 217) Agents de conservation (seulement pour le saumon préemballé): acide sorbique (E 200), sorbates de sodium (E 201), de potassium (E 202), et de calcium (E 203)	2,0 g/kg	idem

BPF = bonne pratique de fabrication

6. Désignations exigées (art. 19-26 ODAI)

Indications concernant le saumon fumé préemballé

Lors de la remise aux consommateurs, le saumon fumé préemballé doit porter sur l'emballage ou l'étiquette les indications suivantes dans l'une des langues officielles suisses:

- la dénomination spécifique;
- la composition (liste des ingrédients et des additifs);
- le datage;
- le nom et l'adresse du fabricant, de l'importateur ou du vendeur;
- le pays de production, s'il n'est pas identifiable par la dénomination spécifique ou par l'adresse;
- indications prescrites par l'ordonnance du 15 juillet 1970 sur les déclarations;
- la température de conservation;
- pour le saumon fumé surgelé:
 - une mention telle que "produit surgelé", "surgelé" ou "congelé";
 - la température de conservation;
 - les conditions d'utilisation du produit après décongélation;
 - une mention telle que "ne pas recongeler après décongélation".

Si les lots de marchandises sont remis à des entreprises collectives, la mention de la composition (ingrédients et additifs) celle du pays de production de même que les indications prescrites par l'ordonnance du 15 juillet 1970 sur les déclarations peuvent être portées sur un document commercial accompagnant l'envoi.

Emballages (cartons, feuilles de plastique soudées)

- nom du fabricant ou du fournisseur, en toutes lettres ou codé
- dénomination spécifique
- pays d'origine

Indications concernant le saumon fumé présenté à la vente en vrac

Les dispositions relatives aux indications concernant le saumon fumé préemballé s'appliquent par analogie au saumon fumé présenté à la vente en vrac. On peut renoncer aux indications applicables au saumon fumé préemballé si l'information des consommateurs est assurée d'une autre manière.

Indication du datage

Le producteur est responsable d'indiquer la date limite de consommation ou de durabilité minimale. Le datage doit être indiqué par la date limite de consommation, exprimée par les mots "à consommer avant le... ou jusqu'au ...";

Pour le saumon fumé congelé, la date de durabilité minimale est exprimée par les mots: "à consommer de préférence avant le ... ou jusqu'au..." , si le jour est indiqué, "à consommer de préférence avant fin ..." (mois, année) dans les autres cas.

La date comprend l'indication en clair du jour, du mois et de l'année.

Si la marchandise n'est pas destinée à la vente directe aux consommateurs, la date de fabrication suffit.

7. D'autres informations se trouvent dans les conditions d'importation pour poissons (88/131 du 17 octobre 1988; rev. 23.01.97) qui sont disponibles à l'Office vétérinaire fédéral.
8. Le présent mémento remplace celui du 1^{er} novembre 1988 (88/139b).

Annexe:

- Certificat de salubrité 96/12a