

SOMMAIRE

GUIDE DE PRESENTATION DES CHARCUTERIES N° B2-17-99 du 6 mai 1999

Préambule.....	3
1) Les charcuteries.....	4
1-1) La nature des ingrédients.....	4
1-2) Les technologies.....	5
2) Le code des usages de la charcuterie, de la salaison et des conserves de viandes....	6
2-1) Le Code des usages 1997.....	6
2-2) Le contenu du Code des usages 1997.....	6
3) Le code des bonnes pratiques des produits à base de dinde et de dindonneau.....	9
Informations sur le GPEM/DA.....	11