

## 1) - SPECIFICATIONS TECHNIQUES COMMUNES A L'ENSEMBLE DES CHARCUTERIES

Les produits de charcuterie qui font l'objet de la présente spécification technique sont des produits à base de viande et dans certains cas des préparations de viandes. Ils doivent satisfaire à l'ensemble des dispositions réglementaires applicables à ce type de denrées lors de leur mise sur le marché. Toutes les spécifications particulières détaillées au chapitre 2 ci-après doivent être complétées par les spécifications générales suivantes, communes à toutes les charcuteries.

### 1-1) Etablissements d'origine des produits

Les produits de charcuterie doivent provenir :

- d'établissements agréés conformément aux dispositions de l'arrêté du 22 janvier 1993 (*Journal officiel de la République française* du 14 mars 1993) modifié par les arrêtés ministériels des 28 juin 1994, 19 avril 1995, 15 septembre 1995 et 23 décembre 1996, relatif aux conditions hygiéniques et sanitaires de production, de mise sur le marché et d'échanges de produits à base de viande ;
- d'établissements agréés conformément aux dispositions de l'arrêté du 29 février 1996 fixant les conditions sanitaires de production et de mise sur le marché des viandes hachées et des préparations de viandes (*Journal officiel de la République française* du 23 mars 1996) ;
- ou d'établissements titulaires d'une dispense d'agrément sanitaire, conformément aux dispositions de l'arrêté du 8 septembre 1994 fixant les conditions dans lesquelles certains établissements mettant sur le marché des viandes ou des produits à base de viande peuvent être dispensés de l'agrément sanitaire (*Journal officiel de la République française* du 20 septembre 1994).

Pour les établissements agréés, les produits doivent être revêtus de la marque de salubrité communautaire prévue à l'article 33 de l'arrêté précité du 22 janvier 1993, et leur livraison à l'acheteur doit se faire avec le document commercial d'accompagnement prévu à l'article 35 de cet arrêté. Les établissements dispensés d'agrément sanitaire doivent produire à l'acheteur le récépissé de déclaration de dispense d'agrément délivrée par le Directeur des services vétérinaires.

### **Commentaires :**

*La dispense d'agrément sanitaire a été instituée notamment pour permettre aux établissements, dont l'essentiel de la production est destiné à la vente directe aux particuliers, de commercialiser une partie limitée de leurs produits auprès des collectivités.*

*Les conditions d'octroi de cette dispense portent notamment sur le respect de guides de bonnes pratiques hygiéniques élaborés par la profession, ainsi que sur le volume commercialisé auprès d'intermédiaires tels que les organismes de la restauration collective. Ainsi une charcuterie peut prétendre à une dispense d'agrément si la quantité cédée chaque semaine aux intermédiaires ne dépasse pas 250 kgs pour les produits suivants : viandes fraîches autres que de boucherie (à l'exclusion des viandes hachées), produits à base de viande, plats cuisinés et préparations de viande autres que les préparations de viandes hachées.*

*Lorsqu'un acheteur public envisage de contracter avec une charcuterie de vente au détail, il doit s'assurer auprès de la Direction des services vétérinaires que cet établissement dispose bien de la dispense d'agrément requise.*

*Conformément aux dispositions de la note de service DGAL/SDHA/n°8056 du 24 mars 1997, les préparations de viandes sont définies comme des produits obtenus à partir de viandes fraîches bovines, porcines, ovines, caprines, de viandes de volailles, de lapins et de gibiers d'élevage ou sauvage qui ont conservé à coeur leurs caractéristiques de viandes fraîches mais :*

- qui ont été préparées par addition de denrées alimentaires, de condiments ou d'additifs ou ;*
- qui ont subi un traitement insuffisant autres que ceux définis par l'arrêté du 22 janvier 1993 relatif aux conditions hygiéniques et sanitaires de production, de mise sur le marché et d'échanges de produits à base de viande.*

*Dans les préparations de viandes on distingue :*

- les préparations de viandes obtenues à partir de viande hachée ;*
- les préparations de viandes obtenues à partir de morceaux de découpe.*

## **1-2) Critères microbiologiques**

Les produits doivent, le cas échéant, être conformes aux critères microbiologiques prévus à l'article 3 de l'arrêté modifié du 21 décembre 1979 relatif aux critères microbiologiques auxquels doivent satisfaire certaines denrées animales et d'origine animale, ainsi qu'à ceux prévus à l'annexe III de l'arrêté du 29 février 1996 fixant les conditions sanitaires de production et de mise sur le marché des viandes hachées et des préparations de viandes (Cf annexe).

## **1-3) Etiquetage**

L'étiquetage des produits doit être conforme à toutes les dispositions prévues par le chapitre II du titre 1er du livre 1er de la partie réglementaire du code de la consommation (Articles R 112-1 à R 112-33).

Les dispositions qui suivent sont relatives aux produits conditionnés et non destinés au consommateur final.

### **1-3-1) Mentions obligatoires**

Ces mentions doivent figurer sur le document d'accompagnement des produits ou un document annexe.

- a) La dénomination de vente** est celle fixée par la réglementation en vigueur ou les usages. En absence de réglementation et d'usages, la dénomination de vente consiste en une description du produit. Dans tous les cas, elle est indépendante de la marque de commerce ou de fabrique ou de la dénomination de fantaisie. Elle comporte une indication relative à l'état physique dans lequel se trouve la denrée ou au traitement spécifique qu'elle a subi (en

poudre, lyophilisé, surgelé, décongelé, pasteurisé ...), chaque fois que l'omission de cette indication est de nature à créer une confusion dans l'esprit de l'acheteur.

**b) La liste des ingrédients :** les ingrédients doivent être déclarés au sein d'une liste précédée du terme "ingrédients", dans l'ordre décroissant de leur importance pondérale. Si un ingrédient est cité dans la dénomination de vente son pourcentage à la mise en oeuvre doit être précisé à proximité de la dénomination de vente ou dans la liste des ingrédients. Les additifs désignés par leur nom spécifique ou par leur N° communautaire, doivent être précédés par leur catégorie.

**c) La quantité nette :**

- Mention non obligatoire, si cette quantité nette est < 5 grammes ou 5 ml à l'exception des épices et plantes aromatiques.
- En outre, il faut également indiquer la quantité nette égouttée lorsque la denrée est présentée dans un liquide de couverture (eau, eau salée, saumure, vinaigre, ...)
- Elle doit être exprimée en volume pour les produits liquides et en masse pour les autres produits, en utilisant les unités de mesure légales.

**d) La date de durabilité :**

Une date jusqu'à laquelle la denrée conserve ses propriétés spécifiques doit figurer sur l'étiquetage. Elle est apposée sous la responsabilité du conditionneur. En fonction du caractère périssable de la denrée, on doit apposer une date limite de consommation (DLC) ou une date limite d'utilisation optimale (DLUO). Cette date doit être accompagnée des conditions de conservation et notamment de la température à respecter.

**e) L'indication du lot de fabrication :**

Cette inscription est obligatoire pour les produits préemballés sauf pour ceux dont la face la plus grande est inférieure à 10 cm<sup>2</sup>. Cette indication est apposée sous la responsabilité du fabricant ou du conditionneur selon des modalités qui lui sont propres. La date de durabilité ou de fabrication exprimée en jour/mois peut faire office d'indication du lot.

**f) Les coordonnées d'un responsable de la commercialisation :**

Le nom ou la raison sociale et l'adresse du fabricant ou du conditionneur, ou du vendeur établi à l'intérieur de l'Union européenne doivent figurer sur l'étiquette.

**g) le lieu d'origine :**

Le lieu d'origine ou de provenance doit être mentionné chaque fois que l'omission de cette indication est de nature à créer une confusion dans l'esprit de l'acheteur.

**h) Le mode d'emploi**

Son indication est obligatoire seulement s'il est nécessaire pour une bonne utilisation du produit.

## **i) Marque de salubrité**

Le numéro d'agrément qui figure en son centre doit être le même que celui figurant sur les documents d'accompagnement.

*Commentaire : Attention aux produits qui transitent par plusieurs établissements successifs et peuvent perdre leur marquage ou faire l'objet d'un reconditionnement.*

Les mentions suivantes doivent figurer sur le conditionnement ou sur l'étiquette fixée à celui-ci :

- la dénomination de vente,
- la date de durabilité,
- la date de fabrication,
- les coordonnées d'un responsable de la commercialisation,
- la marque de salubrité.

## **1-3-2) Mentions complémentaires**

### **a) La marque commerciale ou la dénomination de fantaisie**

Cette marque est utilisée pour personnaliser le produit.

### **b) Etiquetage nutritionnel**

Les règles d'étiquetage nutritionnel des denrées non destinées à une alimentation particulière sont définies dans le décret n° 93-1130 du 27 septembre 1993.

### **c) Le signe "e"**

L'emploi de ce signe certifie, sous la responsabilité de l'emplisseur ou de l'importateur dans la Communauté Européenne, la conformité aux prescriptions techniques communautaires en matière de métrologie.

### **d) Les signes de qualité**

Différents signes de la qualité permettent de valoriser la qualité des produits (Label, appellation d'origine contrôlée (AOC), certification de conformité de produits, etc...).

Si un produit fait l'objet d'une appellation d'origine protégée (AOP) ou d'une indication géographique de provenance (IGP), la dénomination de vente est réservée au produit fabriqué dans la zone concernée et répondant aux spécifications de l'AOP ou de l'IGP.

### **e) Marquage concernant le recyclage, l'environnement**

### **f) Autres mentions**

Toutes les mentions apposées à titre facultatif et à l'initiative du responsable de l'étiquetage ne doivent pas être de nature à induire le consommateur en erreur.

## **1-4) Transport**

Sans préjudice de dispositions particulières liées aux produits, leur transport entre l'établissement de préparation et/ou l'entrepôt de stockage et l'établissement de restauration utilisateur doit se faire dans le respect des dispositions de l'arrêté du 20 juillet 1998 fixant les conditions techniques et hygiéniques applicables au transport des aliments :

- Préparations de viandes : + 04°C,
- produits transformés à base de viandes : température définie sous la responsabilité du fabricant ou du conditionneur,
- produits congelés : - 12°C,
- produits surgelés : - 18°C en tous points de la denrée.

## **1-5) Modalités de réception**

La réception des fournitures donne lieu à un contrôle quantitatif et qualitatif effectué sur le lieu de livraison et/ou d'utilisation des produits de charcuterie, par l'acheteur.

### **1-5-1) Contrôle quantitatif**

Le poids net total de la marchandise livrée doit correspondre au poids facturé. Si le poids livré est égal ou supérieur au poids facturé, la fourniture est acceptée ; l'excédent de poids est signalé au fournisseur. Si le poids livré est inférieur au poids facturé, la fourniture doit être soit refusée, soit acceptée après réfaction du déficit de poids constaté en présence et après signature pour accord de la personne responsable de la livraison.

### **1-5-2) Contrôle qualitatif**

Le contrôle qualitatif a pour but de vérifier, visuellement et si nécessaire au moyen de prélèvements en vue d'analyses de laboratoire :

- que la fourniture faisant l'objet du contrôle correspond à la commande, en particulier aux caractéristiques des produits faisant l'objet du marché telles qu'elles sont énoncées dans les "fiches produits"<sup>(1)</sup> annexées au marché ;
- que la fourniture provient bien, le cas échéant, des établissements ou ateliers de fabrication visés au marché ;
  
- que la qualité fournie, notamment microbiologique, est conforme à la qualité énoncée lorsque celle-ci fait l'objet de spécifications particulières pour un produit donné, au-delà des critères réglementaires habituellement recherchés ;

---

<sup>(1)</sup> Fiche descriptive de produit que les candidats au marché produisent à l'appui de leur offre, selon un modèle standardisé par l'acheteur en fonction de ses besoins et inclus dans le dossier de consultation à l'attention des candidats. Cette "fiche produit" doit au moins préciser les six critères suivants (leur recherche se faisant de façon pertinente selon le produit considéré) :

- pourcentage H.P.D. (teneur en eau exprimée sur la partie délipidée) ;
- P.C.L. (teneur en protéines autres que le collagène de la partie délipidée) ;
- pourcentage collagène/protéines ;
- pourcentage de sucre soluble ;
- pourcentage de lipides ;
- pourcentage de polyphosphates ;

En outre, si l'acheteur le souhaite, la "fiche produit" peut comporter les caractéristiques essentielles relatives à la valeur nutritionnelle du produit.

- que la fourniture n'a subi, depuis sa préparation, aucune détérioration ou altération susceptible d'en diminuer la salubrité ;
- que la température de transport est celle prescrite par la réglementation ;
- que les emballages ont conservé leur intégrité, qu'ils sont en parfait état de propreté et que les indications réglementaires y sont portées ;
- que le produit présente bien les critères d'une denrée loyale et marchande, notamment l'absence de couleurs, d'odeur et de goût anormaux ;
- que les caractéristiques microbiologiques, chimiques et histologiques sont, dans tous les cas, conformes à la réglementation en vigueur.

Les conditions (quantité, lieu, date, heure, numéro de lot, température au moment du prélèvement) de prélèvement des échantillons servant à la détermination des caractéristiques énoncées ci-dessus sont documentées au moyen d'une reconnaissance écrite liant les deux parties (acheteur et fournisseur) et cosignées par elles ou leur représentants. Ce document est une "fiche d'accompagnement du prélèvement". Cette fiche est renseignée à chaque prélèvement réalisé par l'acheteur en vue du contrôle d'un lot au moment de sa réception. Les modalités d'exploitation des résultats des analyses des échantillons ainsi prélevés et leurs suites, notamment en cas de résultats défavorables, doivent être précisées au marché.

**Commentaires :**

*Par établissement autre qu'un atelier de fabrication, il faut entendre tout établissement agréé et par conséquent titulaire d'une marque de salubrité communautaire, qui se livrerait à un complément de transformation (tranchage, pièceage, suivi ou non de reconditionnement) de produits fabriqués dans un établissement différent.*

*Il y aurait lieu de prévoir également au marché :*

- *les plans d'échantillonnage en fonction de la nature des produits de charcuterie prélevés et des critères recherchés,*
- *les laboratoires auxquels il est fait appel pour la réalisation des analyses, soit en routine, soit en cas d'expertise suite à la contestation de résultats par l'acheteur ou par le fournisseur, ainsi que les modalités financières de réalisation des analyses d'expertise,*
- *les critères de définition d'un résultat "non satisfaisant" en fonction du plan d'échantillonnage arrêté : valeur maximale, valeur minimale, valeur moyenne ?*

*A défaut de précisions particulières, les modalités de prélèvement, d'analyses et d'interprétation des résultats seraient celles figurant dans la troisième partie du Code des usages de la charcuterie, de la salaison et des conserves de viandes.*