

## 7. ÉTIQUETAGE

Sur le plan réglementaire et sans préjudice des dispositions relatives au contrôle métrologique, l'étiquetage de la viande ovine préemballée doit obligatoirement comporter les mentions suivantes : la dénomination de vente, la quantité nette, la date jusqu'à laquelle la viande conserve ses propriétés spécifiques ainsi que l'indication des conditions particulières de conservation, le nom ou la raison sociale et l'adresse du fabricant ou du conditionneur, ou d'un vendeur établi à l'intérieur du territoire de la Communauté européenne, le numéro d'agrément de l'établissement de découpe ou du dernier conditionneur, ainsi que l'indication du lot.

Lorsque la viande ovine préemballée est commercialisée à un stade antérieur à la vente au consommateur final ou lorsqu'elle est destinée à être livrée aux restaurants, hôpitaux, cantines et autres collectivités similaires pour y être préparée, transformée, fractionnée ou débitée, ces mentions, à l'exception du numéro de lot qui est indiqué sur l'étiquette, peuvent ne figurer que sur les fiches, bons de livraison ou documents commerciaux lorsque ceux-ci accompagnent la viande à laquelle ils se rapportent ou lorsqu'ils ont été envoyés avant la livraison ou en même temps qu'elle. Ces documents doivent être détenus sur les lieux d'utilisation ou de stockage de la viande à laquelle ils se réfèrent. Dans ce cas, la dénomination de vente, la date jusqu'à laquelle la viande conserve ses propriétés spécifiques ainsi que l'indication des conditions particulières de conservation, le nom ou la raison sociale et l'adresse du fabricant ou du conditionneur, ou d'un vendeur établi à l'intérieur du territoire de la Communauté européenne, sont portés en outre sur l'emballage extérieur dans lequel la viande est présentée lors de la commercialisation.

En ce qui concerne les viandes livrées en vrac, toutes les indications doivent figurer sur le bordereau de livraison, à l'exception du numéro de lot qui doit également être mentionné sur le conditionnement afin de faciliter la traçabilité des produits.

*Commentaire :*

*Sur le plan pratique, l'étiquetage usuel de la viande ovine commercialisée est le suivant :*

- **Sur le conditionnement (ou préemballage) au contact de la viande :**
  - Numéro de lot ;
  - Mention du conditionnement sous atmosphère modifiée le cas échéant ;
  - Marque sanitaire de l'établissement de découpe ou du dernier conditionneur.
  - Désignation du produit ;
  - Date limite de consommation ou date limite d'utilisation optimale ;
  - Température de conservation ;
  - Nom ou raison sociale et adresse du fabricant ou du conditionneur ou du vendeur dans l'Union ;
  - Date de conditionnement et le cas échéant date de congélation ou de surgélation.
  
- **Sur les documents d'accompagnement :**
  - Numéro de lot ;
  - Désignation du produit ;
  - Nom ou raison sociale et adresse du fabricant ou du conditionneur ou du vendeur dans l'Union ;
  - Quantité nette ;
  - Numéro d'agrément vétérinaire de l'établissement d'expédition ou numéro de dispense ;
  - Pour les viandes congelées, le mois et l'année de congélation.

## 8. TRANSPORT ET LIVRAISON

Les produits doivent être transportés et livrés dans les conditions prévues par la réglementation, notamment en ce qui concerne le respect des températures.

## 9. MODALITÉS D'ADMISSION ET DE CONTRÔLE

Les contrôles à réception, réalisés systématiquement, font l'objet d'une procédure propre à chaque établissement et ont pour but de vérifier la conformité des produits réceptionnés. Ils peuvent être complétés périodiquement par des contrôles microbiologiques portant sur tout ou partie des critères fixés par la réglementation, selon les produits concernés.

## **9.1. Contrôles systématiques**

### **9.1.1. Contrôles quantitatifs**

Le poids net total de la marchandise livrée doit correspondre à la commande et au poids facturé. Le but est de vérifier que le poids net indiqué sur les emballages est respecté. Il peut, dans un premier temps, être effectué par sondage.

Si le poids livré est inférieur au poids facturé, la marchandise doit être soit refusée, soit acceptée après réfaction du déficit de poids constaté en présence et après signature du réceptionniste et du livreur.

### **9.1.2. Contrôles qualitatifs**

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

- 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 le cahier des clauses techniques particulières propre à chaque acheteur ;
- qu'elles proviennent bien des établissements ou ateliers de fabrication visés au marché (conformité de l'étiquetage) ;
- que la qualité fournie est conforme à la catégorie énoncée et aux critères microbiologiques fixés par la réglementation ;
- 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 conditionnements et les emballages ont conservé leur intégrité, en particulier que les poches des viandes conditionnées sous vide ne sont pas fuitées, qu'ils sont en parfait état de propreté et que les indications réglementaires y sont portées ;
- que le produit présente les critères d'une denrée loyale et marchande, notamment l'absence de couleurs, d'odeurs et de goût anormaux ;
- que la traçabilité des produits réceptionnés est prise en compte au titre de la réglementation en vigueur.

## **9.2. Contrôles périodiques microbiologiques**

### **9.2.1. Constitution de l'échantillon**

L'échantillon destiné au laboratoire de microbiologie doit être constitué de 5 unités correspondant à 5 portions consommateur ou à 5 prélèvements d'au moins 100 grammes du produit à analyser. Ces unités doivent être issues d'un même lot de fabrication et prélevées stérilement au hasard si possible dans 5 cartons différents. Elles doivent être conditionnées individuellement et transportées à température réglementaire jusqu'à un laboratoire accrédité, en précisant le numéro de lot.

Ce plan d'échantillonnage permet de prendre en compte la variabilité statistique. Il est caractérisé par la taille de l'échantillon  $n$  et une valeur de tolérance  $c$  modulant l'interprétation des résultats.

On distingue 2 types de plans :

- Les plans à 2 classes déterminent 2 groupes d'unités : satisfaisants ou non satisfaisants ( $c=0$ ).
- Les plans à 3 classes déterminent 3 groupes d'unités : satisfaisants (résultat inférieur à 3  $m$ ), acceptables (entre 3  $m$  et  $M$ ), ou non satisfaisants (supérieur à  $M$ ), où  $m$  correspond au critère réglementaire tel que défini ci-dessous au § 9.2.2, et  $M=10m$  au seuil d'inacceptabilité.

Dans le cas du plan à 3 classes, celui qui a été le plus souvent retenu au niveau français comme au niveau international est défini par  $n=5$  et  $c=2$ . Il bénéficie d'une efficacité correcte.

Conclusion pour le lot (n=5 et c=2)	Nombre de résultats satisfaisants	Nombre de résultats acceptables	Nombre de résultats non satisfaisants
Satisfaisant	5		
Acceptable	4	1	
	3	2	
Non satisfaisant	2	3	
	1	4	
		5	
			1 à 5

### 9.2.2. Résultats et interprétations

Les critères microbiologiques applicables aux viandes sont définis par l'arrêté du 21 décembre 1979 :

Désignation	Micro-organismes aérobies 30°C (par gramme)	Coliformes thermotolérants (par gramme)	<i>Staphylococcus aureus</i> (par gramme)	Anaérobies sulfito-réducteurs 46°C (par gramme)	<i>Salmonella</i> (dans 25 grammes)
Pièces conditionnées sous vide ou non, réfrigérées ou congelées (1).	5.10 <sup>4</sup> (3)	10 <sup>2</sup>		2	Absence
Portions unitaires conditionnées réfrigérées ou congelées et portions unitaires du commerce de détail réfrigérées ou congelées (2).		3.10 <sup>2</sup>	10 <sup>2</sup>	10	Absence

- (1) Le prélèvement est effectué en profondeur, après cautérisation de la surface.
- (2) Le prélèvement concerne profondeur plus surface sans cautérisation.
- (3) Seules les tolérances de caractère analytique sont acceptées (plan à deux classes).

Pour les viandes sous vide réfrigérées, il est nécessaire d'effectuer un dénombrement de la flore lactique. En effet, un résultat élevé en flore totale sur des viandes sous vide peut s'expliquer dans certains cas par une flore lactique élevée, non pathogène, et liée à ce mode de conservation.

Si l'échantillon analysé est déclaré satisfaisant, tout le lot réceptionné est considéré *a priori* comme conforme sur le plan microbiologique. Dans le cas contraire, les mesures prévues à l'encontre du fournisseur dans le cahier des charges sont appliquées.