

**Spécification technique n° B1-13-03 du 9 décembre 2003  
applicable aux viandes de gros bovins en muscles ou pièces**

---

*Avertissement : les commentaires en italiques ne font pas partie des spécifications techniques.*

## **1. DOMAINE D'APPLICATION**

Ce document s'applique aux catégories de viandes de gros bovins suivantes, telles que définies par la réglementation européenne<sup>1</sup> : bœuf, vache, génisse, jeune bovin. Ces viandes sont commercialisées sous forme de muscles prêts à découper (PAD) ou de portions pièces prêtes à cuire, présentées à l'état réfrigéré, congelé ou surgelé.

## **2. RÉFÉRENCES RÉGLEMENTAIRES ET NORMATIVES**

Elles sont précisées en annexe 1.

## **3. CONDITIONS D'ÉLABORATION DES VIANDES**

Deux opérations successives sont nécessaires à l'obtention des viandes en muscles : l'abattage puis la découpe et le désossage. Elles sont complétées par les opérations de tranchage – piéçage pour l'élaboration des viandes pièces.

### ***3.1. L'abattage***

Conformément à la réglementation sanitaire, l'abattage des animaux de boucherie s'effectue dans des abattoirs inscrits au plan national d'équipement des abattoirs et agréés par les services vétérinaires pour la mise sur le marché des viandes fraîches d'animaux de boucherie. L'agrément sanitaire de ces établissements est attribué selon des conditions définies dans l'arrêté ministériel du 17 mars 1992 (modifié) relatif aux conditions auxquelles doivent satisfaire les abattoirs d'animaux de boucherie pour la production et la mise sur le marché de viandes fraîches et déterminant les conditions de l'inspection sanitaire de ces établissements.

L'arrêté du 17 mars 1992 précité distingue :

- les abattoirs agréés pour la mise sur le marché communautaire ;
- les abattoirs locaux-régionaux, dont la production n'excède pas un tonnage fixé réglementairement et ne peut être commercialisée que dans le département d'implantation de l'abattoir et les départements limitrophes.

### ***3.2 Découpe- désossage, tranchage-piéçage***

#### **3.2.1. Production d'unités de découpe (viandes vendues en muscles)**

Les carcasses ou quartiers résultant de l'abattage sont dirigés jusqu'à un atelier de découpe-désossage qui peut dans certains cas être attaché à l'abattoir.

Les opérations de découpe-désossage, qui s'effectuent dans des ateliers contrôlés par les services vétérinaires, permettent de produire les pièces de découpe précisées à l'annexe 5.

Ces unités anatomiques font l'objet d'une préparation appelée parage plus ou moins importante. En fonction de ce degré de parage, on distingue les produits semi parés (SP), sommairement parés (PS) et entièrement parés (PAD). **Ces différents degrés de parage ne sont pas normalisés et doivent être précisément explicités pour chaque morceau par l'acheteur lors de l'appel d'offres.**

---

<sup>1</sup> Vache : femelle ayant vêlé ; génisse : femelle n'ayant pas vêlé ; bœuf : mâle castré ; jeune bovin : mâle de moins de 24 mois.

Les unités de découpe issues des opérations de découpe-désossage, couramment appelées « muscles », peuvent être commercialisées en l'état (viande nue) ou après avoir fait l'objet d'un conditionnement particulier (mise sous vide ou sous atmosphère modifiée), à l'état réfrigéré, congelé ou surgelé.

**L'acheteur doit spécifier le type de conditionnement et le mode de conservation choisis.**

*Commentaire : cf. chapitres 5 et 6, et annexe 6.*

### **3.2.2. Opérations de tranchage – piéçage**

Les unités de découpe issues des opérations de découpe-désossage peuvent être également faire l'objet d'une préparation supplémentaire avant commercialisation appelée piéçage. Le piéçage ou tranchage peut être réalisé dans l'établissement où se sont effectués la découpe et le désossage ou dans un établissement différent.

Le piéçage, qui peut être manuel ou mécanisé, vise à obtenir des produits directement utilisables par les collectivités.

*Commentaire :*

*Les produits piécés peuvent être regroupés en trois grandes catégories, à savoir :*

- *les pièces individuelles à griller ou à poêler ;*
- *les viandes à rôtir ;*
- *les viandes à braiser et à bouillir.*

Les viandes peuvent être livrées en l'état (viande nue) ou conditionnées, réfrigérées, congelées ou surgelées.

**L'acheteur doit spécifier le type de conditionnement et le mode de conservation choisis.**

Pour certaines pièces vendues réfrigérées, le raidissement du muscle (ou « croûtage ») peut être pratiqué pour faciliter les opérations de tranchage.

**Pour les viandes vendues congelées ou surgelées, l'acheteur doit spécifier les exigences relatives à la technique de tranchage, en mentionnant si celui-ci doit être réalisé avant ou après la congélation ou la surgélation du muscle.**

*Commentaire :*

*La technique de tranchage exigée par l'acheteur doit être adaptée au produit acheté. Pour le faux-filet, la côte, l'entrecôte et la basse-côte, il est préférable d'opter pour un tranchage après surgélation afin de préserver les qualités organoleptiques du produit.*

Il est possible de définir une épaisseur moyenne pour les tranches à condition de prévoir une marge de tolérance.

### **3.2.3. Etablissements où s'effectuent les opérations de découpe, désossage, tranchage, piéçage**

Trois types d'établissements peuvent réglementairement effectuer les opérations de découpe, désossage, tranchage et piéçage :

- Les ateliers de découpe agréés pour la mise sur le marché communautaire :

Les ateliers de découpe agréés au plan communautaire sont titulaires d'un agrément sanitaire attribué en fonction du respect des prescriptions de l'arrêté du 17 mars 1992 modifié relatif aux conditions auxquelles doivent satisfaire les établissements se livrant à la préparation et à la mise sur le marché de viandes d'animaux de boucherie découpées, désossées ou non.

- Les ateliers de découpe dérogatoires :

Les ateliers de découpe dérogatoires sont soumis au respect d'une partie des exigences de l'arrêté du 17 mars 1992 cité précédemment. Ils bénéficient d'un agrément sanitaire appelé dérogatoire à condition que le tonnage de viande produit par l'atelier de découpe n'excède pas 5 tonnes par semaine. Les viandes travaillées dans des ateliers de découpe dérogatoires ne peuvent être commercialisées que dans le département d'implantation de l'établissement et dans les départements limitrophes.

- Les boucheries bénéficiant d'une dispense d'agrément :

Certaines boucheries dont l'essentiel des produits est destiné à la vente directe aux particuliers sont autorisées à commercialiser des produits au bénéfice des collectivités. Ces établissements doivent alors bénéficier d'une dispense d'agrément sanitaire en vertu 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.

Les conditions d'octroi de cette dispense portent notamment sur le respect du guide de bonnes pratiques hygiéniques élaboré par la profession ainsi que sur le volume commercialisé auprès d'intermédiaires tels que les organismes de restauration collective. Ainsi, une boucherie peut prétendre à une dispense d'agrément si la quantité de viande fraîche cédée hebdomadairement aux intermédiaires ne dépasse pas 800 kg. Les viandes distribuées dans ces conditions ne portent pas d'estampille sanitaire et doivent être commercialisées dans un rayon maximal de 80 km autour de l'établissement.

**Lorsqu'un acheteur public désire contracter avec une boucherie, il doit s'assurer que cet établissement dispose bien de la dispense d'agrément requise (récépissé de déclaration de dispense). Les établissements titulaires d'un numéro de dispense d'agrément sont inscrits et enregistrés sur une liste disponible dans chaque préfecture.**