

6. PRÉSENTATION, CONDITIONNEMENT, EMBALLAGE

La forme de présentation à la vente (viandes en muscles, ou pièces), le mode de conservation, et le type de conditionnement et d'emballage sont spécifiés par l'acheteur.

Commentaire :

Les viandes de gros bovins sont présentées à la vente essentiellement en muscles ou pièces. Les termes réglementaires employés diffèrent selon l'origine du texte :

- *Réglementation consommation :*

Préemballage : *l'emballage dans lequel a été conditionnée une unité de vente d'une denrée alimentaire avant sa présentation à la vente, que cet emballage la recouvre entièrement ou partiellement mais de telle façon que le contenu ne puisse être modifié sans que l'emballage subisse une ouverture ou une modification.*

Emballage extérieur : *l'emballage dans lequel la denrée préemballée est présentée lors de sa commercialisation.*

- *Réglementation vétérinaire :*

Conditionnement : *l'opération réalisant la protection des viandes par l'emploi d'une première enveloppe ou d'un premier contenant au contact direct de la denrée, et par extension cette enveloppe ou ce contenant.*

Emballage : *la mise des viandes dans un deuxième contenant et par extension ce deuxième contenant.*

Formes de présentation à la vente	Mode de conservation	Type de conditionnement et d'emballage	DLC / DLUO² à titre indicatif
<i>Viandes en muscle</i>	<i>Réfrigéré en vrac</i>	<i>Film ou papier alimentaire</i>	<i>A consommer rapidement</i>
	<i>Réfrigéré sous vide</i>	<i>En sac par une pièce ou deux En carton, en roll ou en bac</i>	<i>DLC 30 jours</i>
	<i>Congelé ou surgelé</i>	<i>Sous film alimentaire, sous vide En carton</i>	<i>DLUO 18-24 mois</i>
<i>Viandes pièces</i>	<i>Réfrigéré en vrac</i>	<i>Film ou papier alimentaire</i>	<i>A consommer rapidement</i>
	<i>Réfrigéré sous vide</i>	<i>5 à 10 pièces pour le tranché, sac de 2 kg environ pour le bourguignon, 1 ou 2 pièces pour les rôtis, les pièces à braiser et à bouillir En carton, en roll ou en bac</i>	<i>DLC 10-15 jours pour le tranché, DLC 15-20 jours pour les rôtis, les pièces à braiser et à bouillir</i>
	<i>Réfrigéré sous atmosphère modifiée</i>	<i>5 à 10 pièces pour le tranché En carton, en roll ou en bac</i>	<i>DLC 7-10 jours</i>
	<i>Congelé ou surgelé</i>	<i>Sous film alimentaire, en carton Sous vide</i>	<i>DLUO 10-12 mois 18-24 mois</i>

² DLC et DLUO sont fixées sous la responsabilité du fabricant.