

## 7. ÉTIQUETAGE

Sur le plan réglementaire et sans préjudice des dispositions relatives au contrôle métrologique, l'étiquetage de la viande bovine 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, les pays de naissance, d'élevage et d'abattage de l'animal, le numéro d'agrément de l'abattoir, le pays de découpe et le numéro d'agrément de l'atelier de découpe, ainsi que l'indication du lot.

Lorsque la viande bovine 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 et des mentions d'origine qui sont indiqués 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.

En ce qui concerne les viandes livrées par des grossistes, l'indication du numéro de lot et de l'origine des viandes n'est pas obligatoire sur les documents d'accompagnement, mais l'indication de l'origine est obligatoire sur les factures (dénomination précise).

*Commentaire :*

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

- **Sur le conditionnement (ou préemballage) au contact de la viande :**

- Numéro de lot ;
  - Pays de naissance ;
  - Pays d'élevage ;
  - Pays d'abattage ;
- } lorsque ces trois pays sont identiques : « origine : nom du pays »
- Numéro d'agrément de l'abattoir ;
  - Pays de découpe et numéro d'agrément de l'établissement de découpe ;
  - Mention du conditionnement sous atmosphère modifiée le cas échéant ;
  - Marque sanitaire de l'établissement de découpe.
  - 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 ;
  - Marque sanitaire du dernier conditionneur.

- **Sur les documents d'accompagnement :**

- Numéro de lot ;
  - Pays de naissance ;
  - Pays d'élevage ;
  - Pays d'abattage ;
- } lorsque ces trois pays sont identiques : « origine : nom du pays »
- 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 bien 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.