

**Groupe permanent d'étude des marchés de denrées alimentaires  
(GPEM/DA)**

***Spécification technique n° B1-12-03 du 28  
janvier 2003 applicable aux viandes hachées  
et aux préparations de viandes hachées  
d'animaux de boucherie***

Cette spécification technique se substitue à la décision n° B1-6-79 du 14  
juin 1979 relative à la viande de bovins hachée, surgelée, conditionnée.

## SOMMAIRE

1)	Domaine d'application.....	3
2)	Références réglementaires et normatives.....	3
3)	Définitions et conditions de production.....	3
3-1)	Viandes hachées.....	3
3.1.1)	Définition.....	3
3.1.2)	Conditions de production.....	3
3.2)	Préparations de viandes hachées.....	4
3.2.1)	Définition.....	4
3.2.2)	Conditions de production.....	4
4)	Caractéristiques.....	5
4.1)	Caractéristiques microbiologiques.....	5
4.2)	Composition des viandes hachées.....	5
5)	Présentation, conditionnement, emballage.....	6
6)	Etiquetage.....	7
7)	Transport.....	7
8)	Modalités d'admission, et de contrôle.....	8
8.1)	Contrôles systématiques à réception.....	8
8.1.1)	Contrôles quantitatifs.....	8
8.1.2)	Contrôles qualitatifs.....	8
8.2)	Contrôles périodiques microbiologiques et chimiques.....	8
8.2.1)	Constitution de l'échantillon.....	8
8.2.2)	Résultats et interprétation.....	9
8.2.2.1)	Examen microbiologique.....	9
8.2.2.2)	Examen chimique.....	10
	Annexe relative aux textes applicables.....	11
	Remerciements.....	13

## **Spécification technique n° B1-12-03 du 28 janvier 2003 applicable aux viandes hachées et aux préparations de viandes hachées d'animaux de boucherie**

*Avertissement : les commentaires en italiques qui accompagnent le texte ne font pas partie des spécifications techniques.*

### **1. Domaine d'application**

Ce document s'applique aux viandes hachées des animaux de boucherie (bœuf, veau, ovins, porc) ainsi qu'aux préparations de viandes hachées fabriquées avec celles-ci, présentées à l'état cru, réfrigérées, congelées ou surgelées.

Il ne s'applique pas aux préparations contenant des viandes hachées de volaille, de lapin ou de gibier, aux fabrications entrant dans la catégorie des produits à base de viande (produits de charcuterie...) ni aux saucisses et chairs à saucisse, ni de façon plus générale aux préparations contenant plus de 15 grammes de sel par kilogramme.

### **2. Références réglementaires et normatives**

Elles sont précisées en annexe.

### **3. Définitions et conditions de production**

#### **3.1. Viandes hachées**

##### **3.1.1. Définition**

Les viandes hachées sont des viandes qui ont été seulement soumises à une opération de hachage en fragments ou à un passage dans un hachoir à vis sans fin, auxquelles a été éventuellement ajouté un maximum de 1 p. 100 de sel. Tout ajout d'eau est interdit.

Seules peuvent être utilisées pour la fabrication de viandes hachées les viandes provenant d'animaux de boucherie d'une seule des espèces suivantes : bovine, porcine, ovine et caprine. Les mélanges de plusieurs espèces sont dénommées préparations de viande hachée ci-après définies.

##### **3.1.2. Conditions de production**

Les viandes hachées doivent être fabriquées dans des ateliers agréés pour la mise sur le marché communautaire. Les matières premières doivent provenir exclusivement d'ateliers de découpe agréés pour la mise sur le marché communautaire et être utilisées dans un délai de six jours maximum après abattage pour la viande réfrigérée, neuf jours maximum après abattage pour la viande bovine désossée conditionnée sous vide (sous réserve d'un conditionnement dans les quatre jours suivant l'abattage), 18 mois pour la viande bovine congelée, 12 mois pour la viande ovine et caprine congelée, et six mois pour la viande porcine congelée. L'utilisation de viandes congelées est interdite dans la fabrication des viandes hachées réfrigérées ; elle est réservée à la fabrication de viande hachée surgelée ou congelée.

Le minerais ou minerais de chair utilisé pour la fabrication des viandes hachées correspond exclusivement à des ensembles de muscles striés et de leurs affranchis<sup>1</sup>, y compris les tissus graisseux y adhérents, provenant de viandes fraîches découpées et désossées, réfrigérées, congelées ou surgelées, répondant aux spécifications prévues par le Code des usages.

---

<sup>1</sup> Les affranchis sont des morceaux de viande produits exclusivement lors de la découpe (désossage, parage et piéçage) et débarrassés des aponévroses et des glandes. Ils ne peuvent pas à eux seuls constituer un minerais congelé. Leur incorporation dans les viandes hachées ne doit en aucun cas dépasser les proportions anatomiques.

Conformément à l'article 6 du décret n°97-74, les viandes hachées ne peuvent être préparées à partir de chutes de découpe ou de parage<sup>2</sup>. L'utilisation de viandes séparées mécaniquement (VSM) de ruminants, des muscles du cœur et des abats ainsi que l'ajout d'os sont interdits.

Par ailleurs les VSM de porc et les masséters sont exclus des fabrications de viandes hachées.

### **3.2. Préparations de viandes hachées**

#### 3.2.1. Définition

Les produits dénommés préparations de viandes hachées sont obtenus :

- soit à partir de viandes hachées d'animaux de boucherie auxquelles ont été additionnées d'autres denrées alimentaires à l'exclusion des denrées définies au paragraphe 3.1 ci-dessus, des condiments ou des additifs conformément à la réglementation ;
- soit à partir de viandes qui ont subi un ou des traitements insuffisants pour modifier à cœur leur structure cellulaire et faire perdre à celles-ci les caractéristiques de la viande fraîche ;
- soit à partir de mélanges de viandes hachées de plusieurs espèces.

Peuvent être utilisées pour la fabrication de préparations de viandes hachées les viandes hachées provenant d'animaux de boucherie des espèces suivantes : bovine, porcine, ovine et caprine. La proportion de viande hachée doit être supérieure à 50%.

#### 3.2.2. Conditions de production

Les conditions de production sont identiques à celles des viandes hachées. Si le produit contient des protéines végétales, la teneur maximale en protéines végétales réhydratées ne doit pas dépasser 30% du poids total des matières premières mises en œuvre. Celles-ci doivent être issues de graines non génétiquement modifiées.

---

<sup>2</sup> Par chutes de découpe ou de parage, il faut entendre les morceaux souillés, tombés au sol, porteurs d'ecchymoses, de points de sang, les trimings (mélanges de gras, d'aponévroses et de chutes de découpe), ainsi que les viandes de la tête, la partie non musculaire de la ligne blanche et la région du carpe et du tarse.

## 4. Caractéristiques

### 4.1. Caractéristiques microbiologiques

Les viandes hachées et les préparations de viandes hachées doivent satisfaire aux critères microbiologiques fixés par l'arrêté du 29 février 1996.

### 4.2. Composition des viandes hachées

La teneur en matière grasse et le rapport collagène/protide des viandes hachées doivent satisfaire aux limites réglementaires définies par le décret n° 97-74 du 28 janvier 1997 :

Catégorie de viande hachée	Taux de matière grasse (MG en %)	Rapport collagène sur protide (C/P en %)
Viande hachée maigre	≤ 7	≤ 12
Viande hachée pur bœuf	≤ 20	≤ 15
Viande hachée pur veau <sup>3</sup>	≤ 20	≤ 15
Viande hachée contenant du porc	≤ 30	≤ 18
Viande hachée d'autres espèces <sup>4</sup>	≤ 25	≤ 15

Dans ces limites, l'acheteur précise dans le cahier des clauses techniques particulières les valeurs qu'il souhaite voir respecter par le fournisseur pour ces deux critères.

Pour la viande hachée de bœuf, il est recommandé à l'acheteur de déterminer ces valeurs en retenant l'une des quatre catégories de produits les plus représentatives du marché définies ci-après.

Catégorie de viande hachée	Taux de matière grasse (MG en %)	Rapport collagène sur protide (C/P en %)
Viande hachée maigre pur bœuf	5	≤ 12
Viande hachée pur bœuf	10	≤ 15
	15	≤ 15
	20	≤ 15

L'acheteur doit également préciser dans le cahier des charges le pourcentage maximum de sel toléré à concurrence de 1%. L'absence de sel ajouté correspond à l'appellation 100% bœuf.

#### Commentaires :

• *Le collagène est une des protéines constitutives du tissu conjonctif enveloppant les fibres musculaires. La quantité présente dans le muscle et ses propriétés qui varient avec l'espèce animale, l'âge et le type de muscle conditionnent, entre autres facteurs, la tendreté de la viande. La teneur en collagène ne s'exprime pas en valeur absolue mais en pourcentage par rapport aux protéines totales (rapport C/P). Compte tenu de la faible valeur nutritionnelle du collagène, les produits de meilleure qualité sont ceux dont le rapport C/P est le plus faible.*

<sup>3</sup> Vendue couramment sous le vocable « escalope hachée de veau » ; le vocable « steak haché de veau » n'est pas admis par la réglementation.

<sup>4</sup> Ovin, caprin

## 5. Présentation, conditionnement, emballage

Les dénominations de vente applicables aux viandes hachées et aux préparations de viandes hachées sont les suivantes :

99 à 100% de viande d'une seule espèce, avec 0 à 1% de sel ajouté	Viande hachée
Mélange de plusieurs espèces, produit contenant plus de 50% de viande hachée	Préparation de viande hachée

### Commentaires :

- Les préparations contenant moins de 50% de viande hachée peuvent recevoir les appellations suivantes : préparations à base de « ingrédient principal » additionnées de X% de viande hachée.
- Les viandes hachées et les préparations de viandes hachées peuvent être présentées conditionnées en vrac ou moulées.

<b>Formes de présentation à la vente</b>	<b>Mode de conservation</b>	<b>Conditionnement</b>	<b>DLC / DLUO<sup>5</sup> à titre indicatif</b>
<i>Viande hachée en portions : de 45-50-65 g de 80-100-120-150 g</i>	<i>Réfrigéré sous vide</i>	<i>Individuel</i>	<i>10-12 jours</i>
	<i>Réfrigéré sous atmosphère modifiée</i>	<i>Individuel, ou en barquettes de 8-10 pièces</i>	<i>6-7 jours</i>
	<i>Surgelé cru ou précuit</i>	<i>Sous housse, en carton d'environ 6 kg</i>	<i>12 mois</i>
<i>Viande hachée non formée vrac (= cheveux d'ange)</i>	<i>Réfrigéré sous atmosphère modifiée</i>	<i>Sacs de 1kg en carton de 6 kg</i>	<i>6-7 jours</i>
<i>Viande hachée non formée IQF (= égrené)<sup>6</sup></i>	<i>Surgelé</i>	<i>Sacs de 1kg en carton de 6 kg</i>	<i>12 mois</i>
<i>Boulette de viande 30 g : de 15 ou 20% MG avec 51-60-70-80% viande</i>	<i>Surgelé</i>	<i>Sous housse, en carton d'environ 6 kg</i>	<i>12 mois</i>
<i>Préparations de viandes hachées assaisonnées à l'oignon, à la tomate...</i>	<i>Réfrigéré sous atmosphère modifiée</i>	<i>Individuel, ou en barquettes de 8-10 pièces</i>	<i>6-7 jours</i>
	<i>Surgelé</i>	<i>Sous housse, en carton d'environ 6 kg</i>	<i>12 mois</i>

- Les viandes hachées moulées peuvent recevoir les appellations suivantes : bifteck ou steak haché (bœuf), grillade hachée, rôti haché (bœuf, veau, ovins, porc), escalope hachée (veau, porc), noisette hachée (ovins).
- Les produits surgelés, plus économiques, représentent l'essentiel du marché ; les produits hachés frais offrant généralement une meilleure qualité organoleptique.

<sup>5</sup> DLC et DLUO sont fixées sous la responsabilité du fabricant.

<sup>6</sup> IQF : Individually Quick Frozen

## 6. Etiquetage

L'étiquetage des produits doit être conforme à la réglementation en vigueur. Il comprend notamment les éléments suivants :

<b>Viandes hachées</b>	<b>Préparations de viandes hachées</b>
Le mot « haché »	L'expression « préparation de viande hachée »
Le nom de l'espèce animale concernée	Le nom de l'espèce ou des espèces animales concernées ainsi que, le cas échéant, la part respective des viandes de chaque espèce exprimée en pourcentage du poids total
Pour la viande bovine : Les pays de naissance et d'élevage Le pays d'abattage et de transformation	Le cas échéant, le nom de l'ingrédient qui caractérise le produit (ex : « à la tomate ») et la mention « protéines végétales X% », quelle que soit la proportion utilisée
N° de lot de fabrication	
Date de fabrication et, le cas échéant, date de surgélation	
La mention « taux de matière grasse inférieur à... », suivie du pourcentage de matière grasse	
La mention « rapport collagène sur protéine de viande inférieur à... », suivie de la valeur de ce rapport exprimée en pourcentage	
DLC ou DLUO. L'acheteur peut demander une durée de vie résiduelle de 50% à la livraison pour les produits frais, et des 2/3 pour les produits surgelés	

## 7. 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 : 0 à +2°C pour les produits réfrigérés, -18°C pour les produits surgelés.

## **8. Modalités d'admission et de contrôle**

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

### **8.1. Contrôles systématiques à réception**

#### 8.1.1. 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.

#### 8.1.2. 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;
- 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 et chimiques 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 du produit au cours du 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'odeurs et de goût anormaux ;
- que la traçabilité des produits réceptionnés est prise en compte au titre de la réglementation en vigueur.

### **8.2. Contrôles périodiques microbiologiques et chimiques**

#### 8.2.1. 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'une 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.

Les modalités pour la constitution de l'échantillon destiné au laboratoire de biochimie sont identiques.

Le 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 3m ou 10 m pour la microbiologie, inférieur à m pour la biochimie), acceptables (entre 3m ou 10 m et M pour la microbiologie, entre m et M pour la biochimie) ou non satisfaisants.

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	☺ ☺ ☺ ☺ ☺		
Acceptable	☺ ☺ ☺ ☺	☺	
	☺ ☺ ☺	☺ ☺	
Non satisfaisant	☺ ☺	☺ ☺ ☺	
	☺	☺ ☺ ☺ ☺	
		☺ ☺ ☺ ☺ ☺	
			☺ à ☺ ☺ ☺ ☺ ☺ ☺

## 8.2.2. Résultats et interprétation

### 8.2.2.1. Examen microbiologique

Les critères microbiologiques applicables aux viandes hachées et aux préparations de viandes hachées sont ceux définis par l'arrêté du 29 Février 1996, à l'exception du critère pour *Listeria monocytogenes* qui relève du protocole interministériel du 22 mai 2000 relatif à la communication en cas de non-conformité à *Listeria monocytogenes* :

	m	M
Germes aérobies mésophiles n=5 c=2 (1)	$5.10^5 / g$	$5.10^6 / g$
<i>Escherichia coli</i> n=5 c=2 (1)	50 / g	$5.10^2 / g$
<i>Staphylococcus aureus</i> n=5 c=2 (1)	$10^2 / g$	$5.10^3 / g$
<i>Salmonella</i> n=5 c=0 (2)	Absence dans 10 g	
<i>Listeria monocytogenes</i> n=5 c=0 (2)	< 100 / g	

### Interprétation :

m = seuil limite en dessous duquel tous les résultats sont considérés comme satisfaisants.

M = seuil limite d'acceptabilité au-delà duquel les résultats ne sont plus considérés comme satisfaisants.

n = nombre d'unités composant l'échantillon.

c = nombre d'unités de l'échantillon donnant des valeurs situées entre m et M.

- (1) Interprétation effectuée selon un plan à trois classes
- (2) Interprétation effectuée selon un plan à deux classes

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.

La recherche de *Listeria monocytogenes* n'est recommandée qu'à titre indicatif. Il convient à cet effet d'utiliser la norme AFNOR NF V08 055.

#### 8.2.2.2. Examen chimique

Les paramètres analytiques mesurés sont les suivants :

- teneur en matière grasse libre ;
- teneur en L hydroxyproline et azote total, pour le calcul du rapport collagène / protides.

Paramètres	m	M
Teneur en matière grasse n=5 c=2 (1)	Valeur fixée par le cahier des charges	Valeur + 1 (%)
Rapport C/P n=5 c=2 (1)	Valeur fixée par le cahier des charges	Valeur + 3 (%)

#### Interprétation :

m = seuil limite en dessous duquel tous les résultats sont considérés comme satisfaisants.

M = seuil limite d'acceptabilité au-delà duquel les résultats ne sont plus considérés comme satisfaisants.

n = nombre d'unités composant l'échantillon.

c = nombre d'unités de l'échantillon donnant des valeurs situées entre m et M.

(1) Interprétation effectuée selon un plan à trois classes

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

## ANNEXE TEXTES APPLICABLES

- Règlement n° 1760/2000/CE du 17 juillet 2000 établissant un système d'identification et d'enregistrement des bovins et concernant l'étiquetage de la viande bovine et des produits à base de viande bovine.
- Décret n° 97-74 du 28 janvier 1997 relatif à la composition, la préparation et l'étiquetage des viandes hachées et préparations de viandes qui ne sont pas destinées à être cédées directement au consommateur final.
- Arrêté du 29 février 1996 modifié fixant les conditions sanitaires de production et de mise sur le marché des viandes hachées et des préparations de viandes.
- Arrêté du 20 juillet 1998 (modifié) fixant les conditions techniques et hygiéniques applicables au transport des aliments.
- Code de la consommation.
- Code des usages pour les viandes hachées et les préparations de viandes hachées préparées à l'avance.
- Norme NF V 46-007 de février 1997 « Traçabilité des viandes identifiées de gros bovins dans les abattoirs ».
- Norme NF V 46-010 de septembre 1998 « Traçabilité des viandes identifiées de gros bovins dans les ateliers de découpe, désossage, travail de la viande, conditionnement et vente ».

## **GROUPE PERMANENT D'ETUDE DES MARCHES DE DENREES ALIMENTAIRES (GPEM/DA)**

Président M. BEISSON  
Inspecteur général de l'agriculture  
Président du GPEM/DA

Coordonnateur M. MARTINEZ  
Ministère de l'économie, des finances et de l'industrie  
Direction des affaires juridiques  
Sous-direction de la commande publique  
Bureau de la prospective et des affaires techniques  
Bâtiment 6 – Condorcet – Pièce 3121 – Télédoc 331  
6, rue Louise Weiss  
75703 PARIS Cedex 13  
Tél : 01.44.97.05.33  
Fax : 01.44.97.06.50  
email : [vincent.martinez@daj.finances.gouv.fr](mailto:vincent.martinez@daj.finances.gouv.fr)

**Nous remercions M.LEMOINE, président du comité B1 « Viandes » du GPEM/DA, ainsi que les membres dont les noms suivent, pour le concours dévoué qu'ils ont apporté à la rédaction de ce document.**

M.LEMOINE	Vétérinaire biologiste principal Ministère de la Défense SCERCAT Quartier Estienne BP 309 00447 ARMEES
M. BRIOTTET	SOCOPA SA 40, boulevard Jean Jaurès 92110 CLICHY
M. BRIQUET	UDIRH Centre hospitalier du Havre Service restauration BP 24 55 bis, rue Gustave Flaubert 76083 LE HAVRE Cedex
Mme CHRONE	Service logistique du commissariat de l'air (SELOCA) Division technique Base aérienne 217 91224 BRETIGNY Cedex
M. DOUZAIN-DIDIER	Fédération Nationale de l'Industrie et des Commerces en gros des Viandes (FNICGV) 17, place des Vins de France 75012 PARIS
Mme DROUILLAC	Confédération française de la boucherie charcuterie 98, boulevard Pereire 75850 PARIS Cedex 17
M. DUBOIS	CHARAL Boulevard Tra le Bos 19300 EGLETONS
M. GOSSOT	Centre d'Information des Viandes (CIV) 64, rue Taitbout 75009 PARIS
M. HALLIEZ	Syndicat National de l'Industrie des Viandes (SNIV) 17, place des Vins de France 75012 PARIS
Mme LO STIMOLO	SYNDIGEL 18, rue de la pépinière 75800 PARIS

