

MINISTERE DE L'ECONOMIE, DES FINANCES ET DE L'INDUSTRIE

Direction des Affaires Juridiques

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

Spécification technique n° B1-17-05 du 8 décembre 2005 applicable aux abats de boucherie

Cette spécification technique se substitue à la spécification technique du GPEM/DA n° B1-11-88 du 30/06/88 relative à la fourniture d'abats de boucherie.

SOMMAIRE

1. DOMAINE D'APPLICATION	3
2. RÉFÉRENCES RÉGLEMENTAIRES, PRIX	3
3. CONDITIONS D'ÉLABORATION DES ABATS	4
3.1. L'ABATTAGE	4
3.2. TRANCHAGE-PIÉÇAGE ET TRAITEMENT DES ABATS	4
3.2.1. <i>Opérations de tranchage – piéçage et traitement des abats.....</i>	<i>4</i>
3.2.2. <i>Etablissements où s'effectuent les opérations de tranchage, piéçage et le traitement.....</i>	<i>4</i>
4. CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES DES ABATS.....	5
5. DÉFINITION DES PRODUITS	6
5.1. CATEGORIES D'ANIMAUX.....	6
5.2. LANGUES	6
5.2.1. <i>Langues crues</i>	<i>6</i>
5.2.2. <i>Langues cuites</i>	<i>7</i>
5.3. FOIES	7
5.3.1. <i>Foies entiers.....</i>	<i>7</i>
5.3.2. <i>Foies en tranches.....</i>	<i>7</i>
5.4. CŒURS	7
5.4.1. <i>Cœurs entiers.....</i>	<i>7</i>
5.4.2. <i>Cœurs en tranches</i>	<i>8</i>
5.5. ROGNONS.....	8
5.5.1. <i>Rognons entiers</i>	<i>8</i>
5.5.2. <i>Rognons en dés</i>	<i>8</i>
5.6. RIS	8
5.7. TETE DE VEAU	9
5.8. JOUES.....	9
5.9. AMOURETTE	9
5.10. CERVELLE.....	9
5.11. ROGNONS BLANCS	9
5.12. QUEUES	9
5.13. PIEDS	9
5.14. OS A MOELLE ET MOELLE D'OS	9
5.15. CREPINE DE PORC	10
6. PRÉSENTATION, CONDITIONNEMENT, EMBALLAGE.....	10
7. ÉTIQUETAGE	11
8. TRANSPORT ET LIVRAISON.....	12
9. MODALITÉS D'ADMISSION ET DE CONTRÔLE	12
9.1. CONTROLES SYSTEMATIQUES.....	12
9.1.1. <i>Contrôles quantitatifs</i>	<i>12</i>
9.1.2. <i>Contrôles qualitatifs</i>	<i>12</i>
9.2. CONTROLES PERIODIQUES MICROBIOLOGIQUES.....	12
9.2.1. <i>Constitution de l'échantillon</i>	<i>12</i>
9.2.2. <i>Résultats et interprétations</i>	<i>13</i>
9.2.2.1. <i>Interprétation des plans à 2 classes</i>	<i>13</i>
9.2.2.2. <i>Interprétation des plans à 3 classes</i>	<i>13</i>
ANNEXE 1 PRINCIPAUX TEXTES RÉGLEMENTAIRES	14
ANNEXE 2 MARQUES DE SALUBRITÉ	15

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

1. DOMAINE D'APPLICATION

Ce document s'applique aux abats, définis réglementairement comme toutes les parties comestibles des animaux domestiques des espèces bovines (y compris *Bubalus bubalis* et *Bison bison*), porcine, ovine et caprine, ainsi que de solipèdes domestiques, autres que la carcasse. Il concerne précisément :

- la cervelle de veau, d'agneau et de porc ,
- l'amourette de veau et de jeune bovin (moelle épinière) ,
- la tête de veau ,
- les joues et noix de joue de bœuf, de veau et de porc ,
- la langue de bœuf, de veau, des ovins et de porc, y compris la langue cuite ,
- les rognons (reins) de bœuf, de veau, d'ovins et de porc ,
- les rognons blancs (testicules) de bovins et d'ovins ,
- le cœur de bœuf, de veau, d'ovins et de porc ,
- le foie de bœuf, de veau, d'ovins et de porc ,
- le ris de veau, de jeune bovin et d'agneau ,
- la queue de bœuf et de porc ,
- les pieds de veau, de porc et d'agneau ,
- la crépine de porc (péritoine) ,
- l'os à moelle et la moelle d'os de bœuf et de veau ,

présentés à l'état réfrigéré, congelé ou surgelé, en pièces entières ou en portions.

Les tripes, les tripous, les pieds et paquets, le gras double et les produits à base de tête sont également considérés comme des produits de charcuterie et relèvent en conséquence du code des usages de la charcuterie, de la salaison et des conserves de viandes.

Commentaire :

Le terme de boucherie « abats » désigne les organes des animaux contenus dans leur cavité crânienne, thoracique et abdominale, mais aussi leurs glandes, leurs joues, leurs pieds et leur queue. Ils constituent la partie comestible du cinquième quartier, appelé ainsi par opposition aux quatre quartiers, deux pour l'avant et deux pour l'arrière, de la carcasse du gros bovin.

Appelés aussi cinquième viande, ils sont regroupés classiquement en deux catégories : les produits tripiers rouges et les produits tripiers blancs. Cette distinction ne fait pas référence à la couleur des produits mais à l'état dans lequel ils sont vendus.

Les produits tripiers rouges sont les produits tripiers vendus tels quels, crus et n'ayant subi que les parages indispensables : ils peuvent être de couleur rouge comme le foie, les rognons, le cœur, la langue, le museau, la queue, les joues, la hampe et l'onglet, ou de couleur blanche comme la cervelle, le ris et les rognons blancs.

Les produits tripiers blancs nécessitent une préparation plus ou moins importante à l'abattoir et sont vendus échaudés et blanchis, voire demi-cuits, ce qui leur donne une couleur blanc ivoire. Ils regroupent principalement l'estomac, les pieds, les oreilles, les mamelles et la tête de veau.

Les termes « abats » et « produits tripiers » peuvent être employés indifféremment.

La hampe et l'onglet sont considérés sur le plan boucher comme des abats mais vendus au même titre que les viandes de bœuf, conformément aux dispositions de l'arrêté ministériel du 18 mars 1993 relatif à la publicité des prix des viandes de boucherie et de charcuterie (cf. spécification technique n° B1-13-03 du 9 décembre 2003 applicable aux viandes de gros bovins en muscles ou pièces).

2. RÉFÉRENCES RÉGLEMENTAIRES, PRIX

Les principales références réglementaires sont précisées en annexe 1.

Commentaire :

En ce qui concerne l'ajustement des prix, il est recommandé de se référer à des cotations d'abats. Le Service des Nouvelles des Marchés (SNM) du Ministère chargé de l'agriculture, par exemple, publie chaque semaine une cotation « MIN de Rungis triperie ». Afin d'éviter des ajustements trop fréquents, il est conseillé aux acheteurs de se référer aux cotations mensuelles établies par le SNM à partir des cotations hebdomadaires.

3. CONDITIONS D'ÉLABORATION DES ABATS

Les abats, après les opérations d'abattage permettant de les séparer de la carcasse, peuvent être tranchés et piécés.

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 Tranchage-pièçage et traitement des abats

3.2.1. Opérations de tranchage – pièçage et traitement des abats

Les abats résultant de l'abattage sont dirigés jusqu'à un atelier de découpe qui peut dans certains cas être attenant à l'abattoir. Les abats blancs subissent un traitement thermique appelé échaudage.

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

Les abats peuvent être livrés en l'état (abat nu) ou conditionnés, réfrigérés, congelés ou surgelés.

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

Pour certains abats vendus réfrigérés, le raidissement (ou « croûtage ») peut être pratiqué pour faciliter les opérations de tranchage.

3.2.2. Etablissements où s'effectuent les opérations de tranchage, pièçage et le traitement

Trois types d'établissements peuvent réglementairement effectuer les opérations de tranchage et pièçage ainsi que le traitement des abats :

- 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 ou d'abats produit par l'atelier de découpe n'excède pas 5 tonnes par semaine. Les viandes et les abats travaillés dans des ateliers de découpe dérogatoires ne peuvent être commercialisés que dans le département d'implantation de l'établissement et dans les départements limitrophes.

- Les boucheries, triperies et charcuteries bénéficiant d'une dispense d'agrément :

Certaines boucheries, triperies et charcuteries 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 ou d'abats cédée hebdomadairement aux intermédiaires ne dépasse pas 800 kg. Les viandes et les abats distribués dans ces conditions ne portent pas d'estampille sanitaire et doivent être commercialisés dans un rayon maximal de 80 Km autour de l'établissement.

Lorsqu'un acheteur public désire contracter avec une boucherie, une triperie ou une charcuterie, 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, auprès de la direction des services vétérinaires.

4. CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES DES ABATS

Les critères microbiologiques spécifiques aux abats rouges qui servent actuellement de référence sont :

	Sortie ressuage m	Atelier de découpe m	DLC m
Bactéries pathogènes			
<i>Salmonella</i>	absence dans 10g	absence dans 10g	absence dans 10g
<i>Listeria monocytogenes</i>	10 ² /g	10 ² /g	10 ² /g
<i>Escherichia coli</i>	10 ² /g	10 ² /g	10 ² /g
<i>Clostridium perfringens</i>	10/g	10/g	10/g
<i>Staphylococcus aureus</i>	10 ² /g	5.10 ² /g	5.10 ² /g
Bactéries d'intérêt technologique			
<i>Enterobacteriaceae</i>	10 ³ /g	10 ⁴ /g	5.10 ⁴ /g
<i>Pseudomonas (A)</i>	10 ³ /g	5.10 ⁴ /g	10 ⁶ /g
<i>Brochothrix (B)</i>	10 ³ /g	5.10 ⁴ /g	10 ⁶ /g
Bactéries lactiques (C)	5.10 ³ /g	10 ⁵ /g	10 ⁷ /g

(A) : abats non conditionnés ou conditionnés sous film étirable perméable à l'air

(B) : abats conditionnés sous atmosphère modifiée

(C) : abats conditionnés sous vide

Commentaire :

Actuellement, il n'existe pas de critères microbiologiques officiels pour les abats. En effet, l'arrêté du 21 décembre 1979 relatif aux critères microbiologiques auxquels doivent satisfaire certaines denrées animales ou d'origine animale concerne la viande, et ces critères ne sont pas adaptés aux abats du fait de leur statut microbiologique différent.

Dans les années 90, une étude et une mise à jour des critères d'appréciation de la qualité microbiologique des denrées alimentaires a été réalisée par le CNERNA (Centre National d'Etudes et de Recommandations sur la Nutrition et l'Alimentation). Les travaux ont été coordonnés par le Professeur Jean-Louis Jouve et se sont concrétisés par la publication d'un ouvrage : CNERNA - CNRS, 1995, La qualité microbiologique des aliments - Maîtrise et critères, Polytechnica. Les critères microbiologiques spécifiés ci-dessus résultent de ces travaux.

Il n'y a pas de critères microbiologiques pour les abats blancs non transformés

Commentaire :

Plus fortement contaminés du fait de leur nature et de leur localisation anatomique (le système digestif est un réservoir microbien très important), les abats blancs présentent cependant peu de risques pour le consommateur. En effet, les cuissons imposées par la nature de ces produits sont toujours longues (plusieurs heures), que ce soit en cuisine familiale, collective ou en atelier de transformation, et les microorganismes présents sont alors pour la plupart éliminés.

5. DÉFINITION DES PRODUITS

5.1. Catégories d'animaux

Les abats d'agneau sont issus d'ovins de moins de 12 mois.

Concernant les abats de veau, il est d'usage dans l'Union européenne de considérer qu'au delà de 8 mois un bovin ne puisse plus être dénommé veau.

Commentaire :

L'article 1^{er} du règlement (CE) n° 1254/1999, portant organisation commune des marchés dans le secteur de la viande bovine, définit le gros bovin comme un bovin de plus de 300 kg vif. Ce critère de 300 kg, qui n'est pas facile à contrôler en abattoir, correspond à un animal d'un âge compris entre 7 et 8 mois. Aussi peut-on considérer qu'au-delà de 8 mois il s'agit d'un gros bovin. C'est pourquoi il est d'usage, dans l'Union européenne de considérer qu'au-delà de 8 mois un bovin ne puisse plus être dénommé veau. Ce critère de 8 mois, auquel il est envisagé d'adjoindre un critère de poids de 185 kg de carcasse, est actuellement débattu entre les différents Etats membres de l'Union européenne, dans le cadre des discussions sur la modification du règlement d'application (CE) n°1825/2000 du règlement (CE) n°1760/2000 relatif à l'étiquetage de la viande bovine.

5.2. Langues

5.2.1. Langues crues

Les langues de porc, de bovins et d'ovins sont présentées en coupe courte et en coupe suisse :

- Coupe courte : la langue est séparée de la racine et de la gorge en avant de l'épiglotte et directement en arrière du processus thyroïde des os hyoïdes.
- Coupe suisse : la langue est désossée, dégraissée, et formée uniquement du corps du muscle. Chez les ovins cette coupe est appelée coupe spéciale.

Espèce	Poids moyen de la pièce
Bœuf	800 à 2 000 g
Veau	500 à 1 000 g *
Mouton	150 à 250 g
Agneau	70 à 150 g
Porc	300 à 600 g

* Les langues de veau « bobby » importées congelées de pays tiers ont un poids moyen de 100 à 200 g.

Commentaire : le veau « bobby » est un veau abattu très jeune.

La langue de veau est également vendue réfrigérée en coupe italienne, désossée mais en conservant un bout de cartilage de la trachée, pour un poids moyen de 500 à 1 100 g.

5.2.2. Langues cuites

Les langues de bœuf sont également vendues en coupe suisse, pelées, cuites et présentées sous vide.

L'acheteur doit spécifier le calibre des langues faisant l'objet de la commande.

Commentaire : Deux calibres sont en usage, 400-600 g et plus de 600 g.

5.3. Foies

Les foies de bovins, d'ovins et de porc peuvent être achetés entiers ou en tranches.

Commentaire :

*Les usages distinguent les **foies de bœuf**, terme générique désignant tous les bovins adultes, des **foies de génisse** dont la capsule de Glisson (enveloppe fibreuse) se détache aisément du parenchyme. Le cahier des charges peut restreindre la commande au foie de génisse. Une telle exigence génère toutefois un coût qu'il convient de prendre en compte.*

5.3.1. Foies entiers

Les foies ne doivent pas présenter de couleur jaune ictérique, noirâtre ou verdâtre, ou de traces de cholangiectasie se traduisant par un épaissement des canaux biliaires.

Espèce	Poids moyen de la pièce
Bœuf/génisse	4 000 à 8 000 g
Veau	2 500 à 5 000 g
Mouton	350 à 450 g
Agneau	250 à 400 g
Porc	600 à 1 200 g

5.3.2. Foies en tranches

Les tranches de foie doivent être d'épaisseur homogène.

Commentaire :

Les poids unitaires en usage sont 100-125 g, 125-150 g et 160-190 g, la deuxième fourchette étant la plus répandue.

5.4. Cœurs

Les cœurs peuvent être achetés entiers ou coupés en tranches.

5.4.1. Cœurs entiers

Les cœurs de bovins sont présentés découronnés (sans bonnet ou « cap off »), dégraissés (sans auricules, sans aorte et tronc pulmonaire et après parage du gras excédentaire).

Les cœurs d'ovins et de porc sont présentés entiers et parés.

Espèce	Poids moyen de la pièce
Bœuf/génisse	1 200 à 2 500 g
Veau	500 à 1 000 g *
Mouton	100 à 200 g
Agneau	70 à 180 g
Porc	150 à 300 g

* Les cœurs de veau « bobby » importés congelés de pays tiers ont un poids moyen de 150 à 250 g.

5.4.2. Cœurs en tranches

Les cœurs de bovins, parés comme indiqué ci-dessus en 5.3.1, peuvent être vendus tranchés, frais ou congelés.

L'acheteur doit spécifier le calibre des tranches faisant l'objet de la commande.

5.5. Rognons

Les rognons (reins) de bovins, d'ovins et de porc peuvent être achetés entiers ou coupés en cubes.

5.5.1. Rognons entiers

Les rognons de bovins et d'ovins sont présentés dégraissés.

Les rognons de porc sont présentés entiers, décapsulés et après ablation des vaisseaux sanguins et de l'uretère.

Espèce	Poids moyen de la pièce
Bœuf/génisse	500 à 1 000 g
Veau	300 à 700 g *
Mouton	80 à 90 g
Agneau	40 à 80 g
Porc	120 à 180 g

* Les rognons de veau « bobby » importés congelés de pays tiers ont un poids moyen de 70 à 90 g.

Commentaire : Les rognons de veau peuvent être vendus réfrigérés dans leur graisse.

5.5.2. Rognons en dés

Les rognons sont présentés parés et dégraissés, en cubes de 2 cm de côté environ.

5.6. Ris

Les ris sont constitués du thymus extrait de la région du cou et du cœur, dégraissés et débarrassés de leur attache au cou.

Espèce	Poids moyen de la pièce
Veau	200 à 1 000 g ²
Jeune bovin ¹	200 à 300 g
Agneau	30 à 50 g

¹ selon les usages, le ris de jeune bovin est issu d'un bovin de plus de 8 mois ; l'animal adulte n'a plus de thymus.

² Les ris de veau « bobby » importés congelés de pays tiers ont un poids moyen de 30 à 50 g.

5.7. Tête de veau

La tête de veau est épilée par échaudage, désossée, et vendue en demi-têtes, avec ou sans la langue, roulée-ficelée ou non.

Commentaire :

Le poids total de la demi tête roulée, sans la langue, est d'environ 1,5 à 2 kg. La tête de veau peut également être vendue à plat.

5.8. Joues

Les joues de bœuf, de veau et de porc sont parées par ablation partielle ou totale des papilles et de la glande parotide, et ablation totale des ganglions lymphatiques et les glandes salivaires.

La noix de joue (noix de joue et contre joue) est composée uniquement de la masse musculaire des masséters. Elle est vendue au poids entière ou en cubes de 2 cm de côté environ.

5.9. Amourette

L'amourette est constituée de la partie antérieure de la moelle épinière des bovins de moins de 12 mois. Elle est vendue entière au poids.

5.10. Cerveille

Les cervelles de veau, d'agneau et de porc ne sont pas épluchées : les hémisphères cérébraux, le cervelet et le bulbe sont présentés dans leur totalité. Elles sont vendues entières à la pièce.

Espèce	Poids moyen de la pièce
Veau	200 à 400 g *
Agneau de moins de 6 mois	80 à 120 g
Porc	80 à 120 g

* Les cervelles de veau « bobby » importées congelées de pays tiers ont un poids moyen de 80 à 120 g

5.11. Rognons blancs

Les rognons blancs (testicules) des bovins et des ovins sont présentés entiers, épидидyme enlevé. Ils sont vendus au poids.

5.12. Queues

Les queues de bœuf et de porc sont vendues au poids, entières ou coupées en morceaux.

5.13. Pieds

Les pieds de veau sont vendus échaudés et épilés entiers à la pièce ou désossés au poids. Les pieds de porc sont vendus brûlés entiers à la pièce. Les pieds d'agneau sont vendus échaudés et épilés entiers à la pièce ou au poids.

5.14. Os à moelle et moelle d'os

L'os à moelle de bœuf et de veau est vendu en tronçons. Il est également possible d'acheter seulement la moelle d'os. Ces produits sont vendus au poids.

5.15. Crépine de porc

La crépine (péritoine) de porc est vendue au poids.

6. PRÉSENTATION, CONDITIONNEMENT, EMBALLAGE

La forme de présentation à la vente (abats entiers ou piécés), le mode de conservation, et le type de conditionnement et d'emballage sont spécifiés par l'acheteur.

Commentaire :

Les abats sont présentés à la vente essentiellement entiers ou piécés. 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 relative à l'hygiène alimentaire :*

Conditionnement : *l'opération réalisant la protection des abats 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 abats dans un deuxième contenant et par extension ce deuxième contenant.*

<i>Formes de présentation à la vente</i>	<i>Mode de conservation</i>	<i>Type de conditionnement Type d'emballage</i>	<i>DLC / DLUO¹ à titre indicatif</i>
<i>Abats entiers</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 ou plusieurs pièces En carton, en roll ou en bac</i>	<i>Stade abattoir DLC 15 jours² Stade découpe DLC 11 jours</i>
	<i>Réfrigéré sous atmosphère modifiée</i>	<i>En barquette thermoscellée par une ou plusieurs pièces En carton, en roll ou en bac</i>	<i>DLC 9 jours quel que soit le stade</i>
	<i>Congelé ou surgelé</i>	<i>Sous film alimentaire, sous vide En carton</i>	<i>DLUO Jusqu'à 36 mois</i>
<i>Abats piécés</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 1, 2 ou 5 kg pour le cubé En carton, en roll ou en bac</i>	<i>Stade abattoir DLC 15 jours Stade découpe DLC 6 jours</i>

¹ DLC et DLUO sont fixées sous la responsabilité du fabricant.

² Certains produits supportent une DLC plus longue, comme la langue de bœuf (30 jours).

	<i>Réfrigéré sous atmosphère modifiée</i>	<i>En barquette thermoscellée par 5 à 10 pièces pour le tranché, sac de 1, 2 ou 5 kg pour le cubé En carton, en roll ou en bac</i>	<i>DLC 6 jours quel que soit le stade</i>
	<i>Congelé ou surgelé</i>	<i>Sous film alimentaire, sous vide En carton</i>	<i>DLUO Jusqu'à 36 mois</i>

Commentaire :

Il est d'usage de ne mentionner que le mois et l'année pour la DLUO des abats congelés ou surgelés.

7. ÉTIQUETAGE

Sur le plan réglementaire et sans préjudice des dispositions relatives au contrôle métrologique, l'étiquetage des abats préemballés doit obligatoirement comporter les mentions suivantes : la dénomination de vente, la quantité nette, la date jusqu'à laquelle les abats conservent leurs 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 l'Union européenne, le numéro d'agrément de l'établissement de découpe ou du conditionneur, ainsi que l'indication du lot.

Lorsque les abats préemballés sont commercialisés à un stade antérieur à la vente au consommateur final ou lorsqu'ils sont destinés à être livrés aux restaurants, hôpitaux, cantines et autres collectivités similaires pour y être préparés, transformés, fractionnés ou débités, 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 les abats auxquels ils se rapportent ou lorsqu'ils ont été envoyés avant la livraison ou en même temps qu'eux. Ces documents doivent être détenus sur les lieux d'utilisation ou de stockage des abats auxquels ils se réfèrent. Dans ce cas, la dénomination de vente, la date jusqu'à laquelle les abats conservent leurs 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 les abats sont présentés lors de la commercialisation.

En ce qui concerne les abats livrés 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 des abats commercialisés est le suivant :

- ***Sur le conditionnement (ou préemballage) au contact de l'abat ou sur l'emballage :***

- *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 abats congelés, 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 provient 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 au § 4 ci-dessus ;
- 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 abats conditionnés sous vide ne sont pas fuitées, qu'ils sont en parfait état de propreté et que les indications réglementaires (mentions d'étiquetage et marquage de salubrité) 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

Ces contrôles ne portent que sur les abats rouges (Cf. § 4 ci-dessus).

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), non satisfaisants (supérieur à M), où m correspond au critère tel que défini ci dessus au § 4 et M=10m au seuil d'inacceptabilité.

Dans le cas des plans 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

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.

9.2.2.1. Interprétation des plans à 2 classes

Les critères fixés pour *Salmonella* et *Listeria monocytogenes** sont impératifs, c'est-à-dire que le dépassement du critère implique le retrait systématique du produit de la commercialisation et la mise en place des mesures correctives nécessaires.

* la recherche de *Listeria monocytogenes* n'est pas systématique.

9.2.2.2. Interprétation des plans à 3 classes

Les critères fixés pour les autres microorganismes sont indicatifs, c'est-à-dire que le dépassement du critère n'implique pas le retrait du produit de la commercialisation. Le non respect du critère doit conduire le fabricant à rechercher les causes du dépassement, et à prendre les mesures nécessaires pour améliorer l'hygiène des fabrications. La recherche des causes du dépassement du critère doit aussi porter sur les phases de transport et de stockage, notamment en ce qui concerne les conditions de température.

ANNEXE 1 PRINCIPAUX TEXTES RÉGLEMENTAIRES

Règlement (CEE) n° 178/2002 du Parlement européen et du Conseil du 28 janvier 2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'AESA et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires.

Code de la consommation.

Code rural

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. (*Journal Officiel* du 29 mars 1992).

Arrêté ministériel 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. (*Journal Officiel* du 29 mars 1992).

Arrêté ministériel du 2 juin 1994 (modifié) définissant le marché local pour les établissements préparant des viandes fraîches (*Journal Officiel* du 11 juin 1994).

Arrêté ministériel du 28 juin 1994 relatif à l'identification et à l'agrément sanitaire des établissements mettant sur le marché des denrées animales ou d'origine animale et au marquage de salubrité (*Journal Officiel* du 31 juillet 1994).

Arrêté ministériel du 8 septembre 1994 (modifié) 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 (*Journal Officiel* du 20 septembre 1994).

Arrêté ministériel du 20 juillet 1998 fixant les conditions techniques et hygiéniques applicables au transport des aliments (*Journal Officiel* du 6 août 1998).

Textes applicables à compter du 1^{er} janvier 2006 :

Règlement (CEE) n° 852/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires.

Règlement (CEE) n° 853/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 fixant les règles d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale.

Règlement (CEE) n° 854/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 fixant les règles spécifiques d'organisation des contrôles officiels concernant les produits d'origine animale destinés à la consommation humaine.

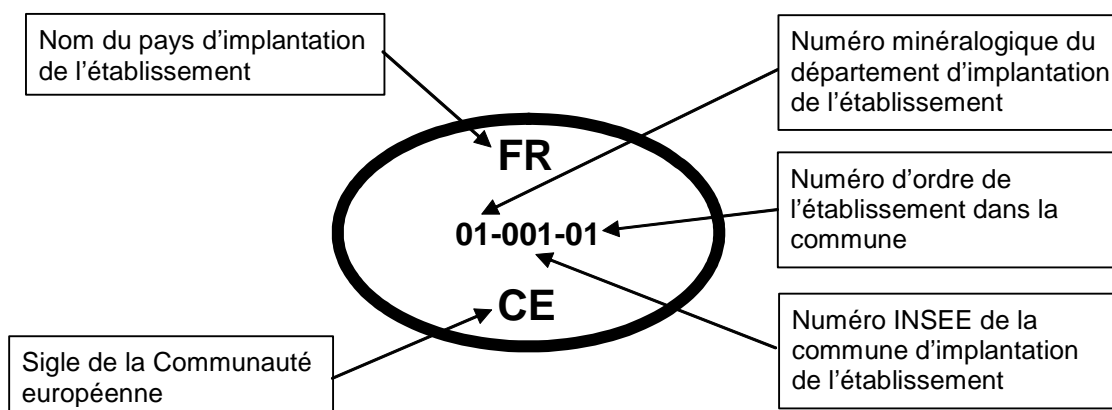
Commentaire :

Un code des usages de la profession est en cours d'élaboration.

ANNEXE 2 MARQUES DE SALUBRITÉ

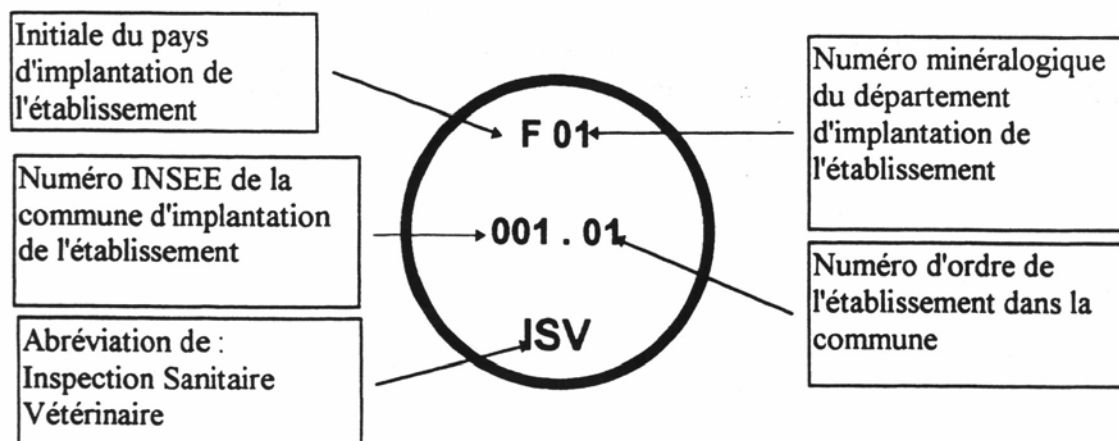
Les marques de salubrité apposées sur les abats attestent que ces produits ont été préparés dans des ateliers de découpe agréés ou dérogataires et dans des conditions conformes à la réglementation sanitaire afférente à ce genre d'établissement. Ces marques de salubrité sont de deux types.

- **Estampille CEE ou estampille ovale :**



Les estampilles ovales CE ne peuvent être apposées que sur des abats provenant de carcasses abattues dans des abattoirs agréés CE. Ces carcasses portent elles mêmes l'estampille ovale de salubrité CE. Les estampilles portant les mentions « F » et « CEE » sont autorisées jusqu'au 1^{er} janvier 2006.

- **Estampille loco-régionale ou estampille ronde :**



Ces estampilles sont apposées sur les conditionnements individuels ou sur les emballages de regroupement des abats frais.

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

Président M. Georges BEISSON
Inspecteur général honoraire de l'Agriculture
Président du GPEM/DA

Coordonnateur M. Vincent 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 – Télédocus 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

Nous remercions M. Thierry 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. Thierry LEMOINE Vétérinaire en chef
Conseiller vétérinaire du directeur général de l'économat des armées
Direction générale de l'économat des armées
BP 50
00300 Armées

M. Michel AIME † Confédération française de la boucherie charcuterie

M. Jean-Jacques ARNOULT Confédération nationale de la triperie française

M. Alain BRIQUET Union des ingénieurs en restauration hospitalière

M. Jean-Paul CHAPIN Société Jean CHAPIN

Melle Claire DENNI Confédération nationale de la triperie française

M. Hervé des DESERTS Fédération Nationale de l'Industrie et des Commerces en gros des Viandes

M. Nicolas DOUZAIN-DIDIER Fédération Nationale de l'Industrie et des Commerces en gros des Viandes

Mme Muriel DROUILLAC	Confédération française de la boucherie charcuterie
M. Pierre DUBOIS	CHARAL
M. Patrik DUPONT	SYNDIGEL
M. Christian GERIN	Groupe BIGARD
M. Hubert GOSSOT	Centre d'Information des Viandes
M. Pierre HALLIEZ	Syndicat National de l'Industrie des Viandes
M. Franck LEMAITRE	Service des nouvelles des marchés (Ministère chargé de l'Agriculture)
Mme Danielle LO STIMOLO	SYNDIGEL
M. Alain MACE	Fédération nationale de l'industrie et du commerce en gros des viandes
Mme Jacqueline MAUPEU- PROUIN	Association des journées de l'intendance
M. Jean MORAND	INTERBEV
Mme Geneviève MORHANGE	Ministère de l'économie, des finances et de l'industrie DGCCRF
M. Michel NENEZ	Confédération nationale de la triperie française
M. Patrick OBIN	Association culinaire des établissements hospitaliers de France
M. Jacques PETITCOLIN	SYNDIGEL
M. Eric RATAJCZAK	Service logistique du Commissariat de l'Armée de l'Air
M. Jean-Paul SERVANTIE	Confédération française de la boucherie-charcuterie-traiteur
Mme Danielle THEGARID	Association des journées de l'intendance
M. Frédéric THIREAU	Ministère chargé de l'Agriculture, Direction générale de l'alimentation