



MINISTÈRE DE L'ÉCONOMIE
DES FINANCES ET DE L'EMPLOI

Spécification technique

Préparations de viandes, produits à base de viande de volaille ou de lapin Foies gras de volaille

Groupe d'étude des marchés de restauration collective et de nutrition
GEMRCN

DIRECTION
DES AFFAIRES JURIDIQUES



Préparations de viandes, produits à base de viande de volaille ou de lapin, foies gras de volaille.
 Spécification technique n° B1-19-08 à l'attention des acheteurs publics,
 élaborée par le Groupe d'étude des marchés de restauration collective et de nutrition (GEMRCN),
 approuvée par décision du Comité exécutif de l'OEAP en janvier 2008

SOMMAIRE

1. DOMAINE D'APPLICATION	4
2. RÉFÉRENCES RÉGLEMENTAIRES ET NORMATIVES	4
3. CONDITIONS D'ÉLABORATION DES PRODUITS	4
4. CARACTÉRISTIQUES DES VIANDES	5
4.1. CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES DES PRODUITS SAUMURÉS	5
4.2. CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES.....	5
4.3. AUTRES CARACTÉRISTIQUES.....	5
5. DÉFINITION DES PRODUITS	5
5.1. PRODUITS PANÉS	6
5.1.1. <i>Cordons bleus</i>	6
5.1.1.1. Cordon bleu de dinde/volaille	6
5.1.1.2. Escalope cordon bleu de dinde.....	6
5.1.2. <i>Produits de dinde/volaille à la viennoise</i>	7
5.1.2.1. Escalope de dinde/volaille à la viennoise.....	7
5.1.2.2. Escalope de dinde/volaille à la viennoise de qualité supérieure	8
5.1.3. <i>Beignets (nuggets) cuits</i>	8
5.1.4. <i>Autres produits de volaille fourrés et panés</i>	9
5.2. CHARCUTERIES DE VOLAILLE ET DE LAPIN	10
5.2.1. <i>Produits traités en salaisons cuits</i>	10
5.2.1.1. Jambons de dinde cuits.....	10
5.2.1.2. Filets de dinde cuits.....	11
5.2.1.3. Filets (blancs) de poulet cuits.....	12
5.2.2. <i>Pâtés et terrines</i>	13
5.2.2.1. Pâté de qualité supérieure, terrine de lapin	13
5.2.2.2. Pâté ou terrine de dinde (pur volaille).....	13
5.2.3. <i>Rillettes</i>	14
5.2.3.1. Rillettes de dinde (de volaille)	14
5.2.3.2. Rillettes de canard (d'oie)	15
5.2.4. <i>Boudin blanc de volailles</i>	16
5.2.5. <i>Saucisses et saucissons</i>	17
5.2.5.1. Merguez de volaille	17
5.2.5.2. Saucisses crues et chipolatas de volaille	17
5.2.5.3. Saucisses cuites pure volaille	17
5.2.5.4. Mortadelle de volaille.....	18
5.2.6. <i>Galantine (ou ballottine) de dinde (pur volaille)</i>	19
5.3. PRODUITS ÉLABORÉS SAUMURÉS, MARINÉS OU CRUS	19
5.3.1. <i>Produits saumurés ou marinés</i>	19
5.3.1.1. Découpes de volaille saumurées	19
5.3.1.2. Découpes de volaille marinées ou aromatisées	20
5.3.2. <i>Brochettes de volaille</i>	21
5.3.3. <i>Produits hachés</i>	21
5.3.3.1. Hachés de volaille	21
5.3.3.2. Chair à saucisse pure dinde	22
5.3.4. <i>Produits farcis</i>	22

5.3.4.1. Rôti farci de dinde/volaille/lapin.....	22
5.3.4.2. Paupiette escalope de dinde/volaille/lapin	23
5.3.4.3. Paupiette de dinde/volaille/lapin crue	23
5.3.4.4. Paupiette de dinde/volaille/lapin cuite	23
5.4. PRODUITS CUIITS.....	24
5.4.1. <i>Confits de volaille, morceaux de volaille confits, abats de volaille confits</i>	24
5.4.1.1. Confits d’oie ou de canard	24
5.4.1.2. Autres confits de volaille.....	25
5.4.2. <i>Viandes cuites non confites</i>	25
5.4.2.1. Viandes et hachés de volaille sans additif cuits dans leur conditionnement final.....	26
5.4.2.2. Rôti de dinde cuit	26
5.4.2.3. Rôti de dinde cuit de qualité supérieure	26
5.5. FOIES GRAS ET AUTRES PRODUITS TRANSFORMÉS CONTENANT DU FOIE GRAS	27
5.5.1. <i>Foie gras cru</i>	27
5.5.2. <i>Préparations à base de foie gras</i>	28
5.5.2.1. Foie gras entier	28
5.5.2.2. Foie gras	28
5.5.2.3. Bloc de foie gras.....	28
5.5.2.4. Parfait de foie	29
5.5.3. <i>Autres préparations à base de foie gras</i>	29
5.5.3.1. Produits de charcuterie contenant plus de 50% de foie gras	29
5.5.3.2. Autres produits de charcuterie contenant du foie gras	30
5.5.3.3. Spécialités culinaires contenant du foie gras.....	30
6. PRÉSENTATION, CONDITIONNEMENT, EMBALLAGE.....	30
7. ÉTIQUETAGE	30
8. TRANSPORT ET LIVRAISON	32
9. MODALITÉS D'ADMISSION ET DE CONTRÔLE.....	32
9.1. CONTRÔLES SYSTÉMATIQUES	32
9.1.1. <i>Contrôles quantitatifs</i>	32
9.1.2. <i>Contrôles qualitatifs</i>	32
9.2. CONTRÔLES PÉRIODIQUES MICROBIOLOGIQUES	33
9.2.1. <i>Constitution de l'échantillon</i>	33
9.2.2. <i>Résultats et interprétations</i>	33
10. AJUSTEMENT DES PRIX EN COURS DE MARCHÉ	33
ANNEXE 1 PRINCIPAUX TEXTES RÉGLEMENTAIRES ET NORMATIFS	35
ANNEXE 2 DÉFAUTS ET ALTÉRATIONS DES VIANDES	37
ANNEXE 3 MARQUES D'IDENTIFICATION	40
ANNEXE 4 GLOSSAIRE	41
GROUPE D'ÉTUDE DES MARCHÉS DE RESTAURATION COLLECTIVE ET DE NUTRITION (GEMRCN)	42
REMERCIEMENTS.....	43

Avertissement : les commentaires en italiques ne font pas partie des spécifications techniques ; les références des textes figurant en caractères gras dans le corps du texte sont en annexe 1.

1. DOMAINE D'APPLICATION

Ce document s'applique aux produits élaborés à base de viandes de volaille ou de lapin (produits panés, produits farcis, produits cuits fumés ou non, ou produits saumurés et marinés), présentés à l'état réfrigéré, congelé ou surgelé, et au foie gras (réfrigéré, congelé ou surgelé, appertisé).

Il ne s'applique pas aux viandes et aux abats de volailles, de gibier, de caille et de lapin, ni aux rôtis nature et aux brochettes pure viande de volaille et de lapin

Commentaire :

Pour les viandes et abats précités cf. la spécification n° B1-18-07 du 4 mai 2007, applicable aux abats et aux viandes de volailles, de cailles et de lapins, en carcasses ou pièces.

2. RÉFÉRENCES RÉGLEMENTAIRES ET NORMATIVES

Elles sont précisées en annexe 1.

3. CONDITIONS D'ÉLABORATION DES PRODUITS

Conformément à la réglementation sanitaire l'abattage, la découpe et la transformation des volailles s'effectuent dans des établissements agréés par les services vétérinaires pour la mise sur le marché des viandes fraîches de volailles. L'agrément sanitaire de ces établissements est attribué selon des conditions définies dans **l'arrêté du 8 juin 2006** relatif à l'agrément des établissements mettant sur le marché des produits d'origine animale ou des denrées contenant des produits d'origine animale.

Trois types d'établissements peuvent réglementairement effectuer les opérations de transformation des viandes :

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

Les ateliers agréés au plan communautaire sont titulaires d'un agrément sanitaire attribué en fonction du respect des prescriptions de **l'arrêté du 29 mai 1995 (modifié)** fixant les conditions sanitaires auxquelles doivent satisfaire les établissements de découpe de viandes de volailles ou de **l'arrêté du 22 janvier 1993 (modifié)** relatif aux conditions hygiéniques et sanitaires de production, de mise sur le marché et d'échanges de produits à base de viande.

- Les ateliers de découpe dérogatoires :

Les ateliers de fabrication dérogatoires sont soumis au respect d'une partie des exigences **des arrêtés des 29 mai 1995 et 22 janvier 1993** cités précédemment. Ils bénéficient d'un agrément sanitaire appelé dérogatoire à condition que le tonnage de viande produit par l'atelier n'excède pas 3 tonnes par semaine. Les viandes travaillées dans des ateliers dérogatoires ne peuvent être commercialisées que dans le département d'implantation de l'établissement et dans les départements limitrophes.

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

Certains bouchers, charcutiers et volaillers dont l'essentiel des produits est destiné à la vente directe aux particuliers sont autorisés 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 ou un volailler

peut prétendre à une dispense d'agrément si la quantité de viande fraîche cédée hebdomadairement aux intermédiaires ne dépasse pas 250 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.

Les produits transformés importés de pays tiers doivent provenir d'un pays et d'un atelier agréés par les experts de l'Union européenne.

Lorsqu'un acheteur public désire contracter avec une boucherie, une charcuterie ou un volailler, 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 DES VIANDES

4.1. Caractéristiques générales des produits saumurés

La saumure est constituée d'eau, de bouillon, de sel, de condiments, de sucres à la dose d'emploi maximale de 2% , de liants cellulose et protéiques à la dose d'emploi maximale de 1%, exprimés en extrait sec, d'arômes, de substances autorisées par la réglementation qui prolongent la durée de conservation des denrées alimentaires en les protégeant des altérations dues aux microorganismes (conservateurs) et à l'oxydation, telles que le rancissement des matières grasses et les modifications de la couleur (antioxydants).

La mention « saumuré à X% » complète, le cas échéant, la dénomination de vente. Elle ne s'applique qu'aux produits crus.

4.2. Caractéristiques microbiologiques

Les critères microbiologiques auxquelles doivent satisfaire les préparations de viandes et les produits à base de viandes de volailles sont définis par le **règlement n°2073/2005 (CE) du 15 novembre 2005** concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires.

4.3. Autres caractéristiques

Pour les morceaux à rôtir et les découpes façon tournedos, deux éléments sont à spécifier par l'acheteur :

- **Le type de ficelage (arrêté, en continu, sous filet) ;**
- **Le bardage (produit bardé ou non).**

La circulaire du 16 août 1978 (Ministère de l'agriculture, Direction de la Qualité, n° 8507) précise que « pour les morceaux de viande qui traditionnellement peuvent être bardés, le taux de bardage (filet et ficelle compris) ne doit pas dépasser 10 % (du poids total) pour les pièces de poids supérieur à 200 g et 13 % (du poids total) pour les portions individuelles d'un poids inférieur à 200 g ».

5. DÉFINITION DES PRODUITS

La réglementation en vigueur restreint l'usage du terme viande aux muscles squelettiques incluant une teneur naturelle en matière grasse et en tissu conjonctif. Pour les oiseaux et les lapins, elle définit une limite maximale respectivement de 15% et 10% pour ces deux derniers composants. Tout excès de matières grasses ou de tissu conjonctif, incluant la peau, par rapport aux limites fixées devra faire l'objet d'une indication séparée dans la liste des ingrédients.

L'acheteur doit spécifier le ou les calibres des produits faisant l'objet du marché.

5.1. Produits panés

Les produits panés sont présentés à la vente cuits, réfrigérés ou surgelés individuellement (IQF). On entend par « panure » un enrobage constitué « d'une pâte liquide et de chapelure ». La composition de la panure doit permettre de garantir le caractère croustillant du produit après réchauffage en four à air sec.

Commentaire :

Il est recommandé à l'acheteur de se faire préciser les valeurs des critères analytiques et nutritionnels (protides, glucides, lipides) des produits panés proposés.

5.1.1. Cordons bleus

5.1.1.1. Cordon bleu de dinde/volaille

Il s'agit d'un produit pané composé de viande de dinde (de volaille) ou de préparations de viande de dinde (de volaille), à l'exclusion des viandes séparées mécaniquement (VSM), du cou et des abats, entourant une tranche de jambon de dinde cuit, éventuellement fumé ou aromatisé, et de fromage fondu.

La viande de dinde (de volaille), éventuellement saumurée, doit représenter au minimum 50% du produit et répondre aux critères analytiques suivants :

- HPD : maximum 78% ;
- PCL : minimum 14% ;
- SST : maximum 2,5%.

Si la viande de dinde (de volaille) a fait l'objet d'un traitement afin d'améliorer les qualités organoleptiques du produit, la saumure mise en œuvre ne peut être constituée que d'eau, de bouillon, de sel, de condiments, de ferments, de liants cellulose et liants protéiques exprimés en extrait sec à la dose d'emploi maximale de 2%, de sucres et lactose à la dose d'emploi maximale de 2%, d'arômes, de conservateurs et d'antioxydants autorisés par la réglementation, sous réserve du respect des critères analytiques ci-dessus. La mention de ce traitement figurera en caractères visibles et lisibles dans le même champ visuel que la dénomination de vente.

La tranche de jambon de dinde cuit, éventuellement fumé ou aromatisé, doit représenter au minimum 10% du produit et répondre aux critères suivants :

- Fabriqué exclusivement à partir de viande de cuisse de dinde sans peau ;
- HPD : 78% maximum ;
- SST : 3,5% maximum ;
- Phosphates (exprimés en P₂O₅) : 0,5% maximum.

La part de fromage doit représenter au minimum 10% du produit. Le fromage utilisé dans le cordon bleu correspond à la définition du fromage fondu, et non à celle de la spécialité fromagère.

La panure doit représenter au maximum 27% du produit.

Commentaire :

Tous les pourcentages s'entendent à la mise en œuvre. Dans le cas où le produit est frit, les pourcentages ci-dessus ne tiennent pas compte de la quantité de corps gras absorbée.

Les poids usuels du marché sont de 100, 125 et 150 g.

5.1.1.2. Escalope cordon bleu de dinde

Il s'agit d'un produit pané composé exclusivement de filets de dinde sans peau présentés sous forme d'une tranche éventuellement reconstituée, entourant une tranche de jambon de dinde cuit, éventuellement fumé ou aromatisé, et de fromage fondu.

La matière première carnée, exclusivement constituée de filets entiers sans peau éventuellement saumurés, doit représenter au minimum 50 % du produit et doit répondre aux critères analytiques suivants :

- HPD : maximum 77% ;
- PCL : minimum 20% ;
- SST : maximum 1,5%.

Si la part de « filets de dinde » a fait l'objet d'un traitement afin d'améliorer les qualités organoleptiques du produit, la saumure mise en œuvre ne peut être constituée que d'eau, de bouillon, de sel, de condiments, de ferments, de liants celluloses et protéiques exprimés en extrait sec à la dose d'emploi maximale de 1%, de sucres et lactose à la dose d'emploi maximale de 1%, d'arômes, de conservateurs et d'antioxydants autorisés par la réglementation, sous réserve du respect des critères analytiques ci-dessus. La mention de ce traitement figurera en caractères visibles et lisibles dans le même champ visuel que la dénomination de vente.

La tranche de jambon de dinde cuit, éventuellement fumé ou aromatisé, doit représenter au minimum 10% du produit et doit et doit répondre aux critères suivants :

- Fabriqué exclusivement à partir de viande de cuisse de dinde sans peau ;
- HPD : 78% maximum ;
- SST : 3,5% maximum ;
- Phosphates (exprimés en P_2O_5) : 0,5% maximum.

La part de fromage doit représenter au minimum 10% du produit. Le fromage utilisé dans le cordon bleu correspond à la définition du fromage fondu et non à celle de la spécialité fromagère.

La panure doit représenter au maximum 27% du produit.

La liste des ingrédients comporte la mention « filets » si plusieurs filets entiers ont été mis en œuvre lors de la fabrication. En outre, la mention « tranché main » peut figurer sur l'étiquetage, si tel est bien le cas.

Commentaire :

Tous les pourcentages s'entendent à la mise en œuvre. Dans le cas où le produit est frit, les pourcentages ci-dessus ne tiennent pas compte de la quantité de corps gras absorbée.

Les poids usuels du marché sont de 100, 125 et 150 g.

5.1.2. Produits de dinde/volaille à la viennoise

5.1.2.1. Escalope de dinde/volaille à la viennoise

Il s'agit exclusivement de filets de dinde (de volaille) sans peau, éventuellement saumurés, recouverts d'une panure, et présentés sous forme d'une tranche éventuellement reconstituée.

La matière première carnée, exclusivement constituée de filets sans peau, doit répondre aux critères analytiques suivants :

- HPD : maximum 78% ;
- PCL : minimum 14 %
- SST : maximum 2,5%.

Si la part de filets de dinde (de volaille) a fait l'objet d'un traitement afin d'améliorer les qualités organoleptiques du produit, la saumure mise en œuvre ne peut être constituée que d'eau, de bouillon, de sel, de condiments, de ferments, de liants celluloses et protéiques exprimés en extrait sec à la dose d'emploi maximale de 1%, de sucres à la dose d'emploi maximale de 2%, d'arômes, de conservateurs et d'antioxydants autorisés par la réglementation, sous réserve du respect des critères analytiques ci-dessus.

La mention de ce traitement doit figurer en caractères visibles et lisibles dans le même champ visuel que la dénomination de vente.

La panure doit représenter au maximum 27 % du produit.

En outre, la mention « tranché main » peut figurer sur l'étiquetage, si tel est bien le cas.

Commentaire :

Tous les pourcentages s'entendent à la mise en œuvre. Dans le cas où le produit est frit, les pourcentages ci-dessus ne tiennent pas compte de la quantité de corps gras absorbée.

Les poids usuels du marché sont de 100, 125 et 150 g.

5.1.2.2. Escalope de dinde/volaille à la viennoise de qualité supérieure

Il s'agit exclusivement de filets de dinde (de volaille) sans peau, éventuellement saumurés, recouverts d'une panure, et présentés sous forme d'une tranche éventuellement reconstituée.

La matière première carnée, exclusivement constituée de filets sans peau, doit répondre aux critères analytiques suivants :

- HPD : maximum 77% ;
- PCL : minimum 20% ;
- SST : maximum 1,5%.

Si la part de filets de dinde (de volaille) a fait l'objet d'un traitement afin d'améliorer les qualités organoleptiques du produit, la saumure mise en œuvre ne peut être constituée que d'eau, de bouillon, de sel, de condiments, de ferments, de liants cellulose et protéiques exprimés en extrait sec à la dose d'emploi maximale de 1%, de sucres à la dose d'emploi maximale de 1%, d'arômes, de conservateurs et d'antioxydants autorisés par la réglementation, sous réserve du respect des critères analytiques ci-dessus.

La mention de ce traitement doit figurer en caractères visibles et lisibles dans le même champ visuel que la dénomination de vente.

La panure doit représenter au maximum 27 % du produit.

En outre, la mention « tranché main » peut figurer sur l'étiquetage, si tel est bien le cas.

Commentaire :

Tous les pourcentages s'entendent à la mise en œuvre. Dans le cas où le produit est frit, les pourcentages ci-dessus ne tiennent pas compte de la quantité de corps gras absorbée.

Les poids usuels du marché sont de 100, 125 et 150 g.

Il existe une autre catégorie de produits basiques composés de viande de dinde (de volaille) éventuellement saumurée, à l'exclusion des viandes séparées mécaniquement, du cou et des abats, de protéines végétales et d'émulsion de peau, recouverts d'une panure, et présentés sous forme d'une tranche.

5.1.3. Beignets (nuggets) cuits

Les beignets (nuggets) sont des produits à base de viande de volaille éventuellement saumurée, à l'exclusion des VSM, du cou et des abats, avec ou sans peau, enrobés, frits pour assurer une coloration jaune brun en surface, et cuits à cœur.

Sous réserve de respecter les critères analytiques fixés dans le tableau ci-dessous, les ingrédients suivants peuvent être ajoutés : eau, glace, bouillon, sel, condiments, arômes, sucres et lactose à la dose d'emploi maximale de 2%, ferments, vins, alcools, liqueurs, liants cellulose, liants amylicés et protéiques à la dose maximale de 5% exprimée en extrait sec, conservateurs, antioxydants.

Selon leur composition (rapport protéides/lipides ou P/L, et taux de lipides ou L) et leur processus de fabrication, plusieurs catégories de beignets (nuggets) peuvent être distinguées :

	Beignet (nugget) de filet de poulet	Beignet (nugget) de poulet	Beignet (nugget) de volaille
Matière carnée	Filet de poulet et préparation de filet de poulet	viande de poulet dont du filet	viande de volaille
% de viande minimum	60 à 65		
Type d'enrobage	Pâte à beignet (ou panure)		
% d'enrobage maximum	35 à 40		
Caractéristiques analytiques *	P/L > 1,5 L < 10%	P/L > 0,7 L < 18%	

* sur l'ensemble du produit fini

Commentaire :

Les poids usuels des portions du commerce varient de 20 à 25 g.

Certains produits sont vendus crus tout en conservant l'appellation de « nuggets ».

Certains produits vendus sous l'appellation « nuggets » peuvent être panés et ne correspondent donc pas à la définition du beignet.

5.1.4. Autres produits de volaille fourrés et panés

Il s'agit de produits panés composés de viande de volaille ou de préparations de viande de volaille, à l'exclusion des VSM, du cou et des abats, entourant une garniture.

La viande de volaille, éventuellement saumurée, doit répondre aux critères analytiques suivants :

- HPD : maximum 78% ;
- PCL : minimum 14% ;
- SST : maximum 2,5%.

Si la viande de volaille a fait l'objet d'un traitement afin d'améliorer les qualités organoleptiques du produit, la saumure mise en œuvre ne peut être constituée que d'eau, de bouillon, de sel, de condiments, de ferments, de liants celluloseux, liants amylacés et liants protéiques exprimés en extrait sec à la dose d'emploi maximale de 2%, de sucres et lactose à la dose d'emploi maximale de 2%, d'arômes, de conservateurs et d'antioxydants autorisés par la réglementation, sous réserve du respect des critères analytiques ci-dessus. La mention de ce traitement figurera en caractères visibles et lisibles dans le même champ visuel que la dénomination de vente.

La panure doit représenter au maximum 27% du produit.

Commentaire :

Tous les pourcentages s'entendent à la mise en œuvre. Dans le cas où le produit est frit, les pourcentages ci-dessus ne tiennent pas compte de la quantité de corps gras absorbée.

Les poids usuels des portions du commerce sont de 100 et 125 g.

5.2. Charcuteries de volaille et de lapin

5.2.1. Produits traités en salaisons cuits

5.2.1.1. Jambons de dinde cuits

5.2.1.1.1. Jambon de dinde cuit standard

Ce produit est préparé exclusivement à partir de hauts de cuisse de dinde ou de pilons de dinde sans peau, désossés, parés, traités en salaison et cuits.

Sous réserve de respecter les critères analytiques fixés ci-dessous, les ingrédients suivants peuvent être ajoutés : eau, bouillon, sel, condiments, sucres à la dose d'emploi maximale de 3%, liants celluloseux, protéiques et gélatine à la dose d'emploi maximale de 3%, exprimés en extrait sec, fumée, extraits de fumée et arômes de fumée, arômes, vins, alcools, liqueurs, gélifiants à la dose d'emploi maximale de 0,8%, acide phosphorique et phosphates autorisés par la réglementation à la dose maximale de 5 g/kg (exprimée en P₂O₅), conservateurs, antioxydants, exhausteurs de goût, colorants autorisés par la réglementation (ceux-ci sont utilisés uniquement pour la coloration de surface).

Critères analytiques :

HPD : maximum 78% ;

SST : maximum 3,5% ;

Phosphates (exprimés en P₂O₅) : maximum 0,5%.

5.2.1.1.2. Jambon de dinde cuit choix

Ce produit est préparé à partir de maigre de hauts de cuisse de dinde désossés, parés, traités en salaison et cuits.

Sous réserve de respecter les critères analytiques fixés ci-dessous, les ingrédients suivants peuvent être ajoutés : eau, bouillon, sel, condiments, sucres à la dose d'emploi maximale de 2%, liants celluloseux, protéiques et gélatine à la dose d'emploi maximale de 1,5%, exprimés en extrait sec, fumée, extraits de fumée et arômes de fumée, arômes, vins, alcools, liqueurs, gélifiants à la dose d'emploi maximale de 0,5%, acide phosphorique et phosphates autorisés par la réglementation à la dose maximale de 2 g/kg (exprimée en P₂O₅), conservateurs, antioxydants, exhausteurs de goût, colorants autorisés par la réglementation (ceux-ci sont utilisés uniquement pour la coloration de surface).

Critères analytiques :

PCL : minimum 17% ;

SST : maximum 2,5% ;

Phosphates (exprimés en P₂O₅) : maximum 0,2%.

5.2.1.1.3. Jambon de dinde cuit supérieur

Ce produit est préparé à partir de maigre de hauts de cuisse de dinde désossés, parés, traités en salaison et cuits.

Sous réserve de respecter les critères analytiques fixés ci-dessous, les ingrédients suivants peuvent être ajoutés: eau, bouillon, sel, condiments, sucres à la dose d'emploi maximale de 1%, extraits de fumée et arômes de fumée, arômes, vins, alcools, liqueurs, gélifiants à la dose d'emploi maximale de 0,3%, conservateurs, antioxydants, exhausteurs de goût, colorants autorisés par la réglementation (ceux-ci sont utilisés uniquement pour la coloration de surface).

Critères analytiques :

PCL : minimum 19% ;

SST : maximum 1,5%.

5.2.1.2. Filets de dinde cuits

5.2.1.2.1. Filet de dinde cuit (ou blanc de dinde cuit) standard

Il s'agit d'un produit cuit préparé exclusivement à partir de filets de dinde, sans peau, éventuellement traité en salaison en respectant obligatoirement les critères analytiques fixés ci-dessous.

Sous réserve de respecter les critères analytiques fixés ci-dessous, les ingrédients suivants peuvent être ajoutés : eau, bouillon, sel, condiments, arômes, arômes de fumée, fumée liquide, fumée, sucres et lactose, à la dose d'emploi maximale de 3%, ferments, vins, alcools, liqueurs, liants celluloses, liants protéiques et gélatine à la dose maximale de 3%, exprimés en extrait sec, gélifiants à la dose d'emploi maximale de 0,8%, acide phosphorique et phosphates autorisés par la réglementation à la dose d'emploi maximale de 5 g/kg (exprimée en P₂O₅), conservateurs, antioxydants, exhausteurs de goût, colorants autorisés par la réglementation (ceux-ci sont utilisés uniquement pour la coloration de surface).

Critères analytiques :

HPD : maximum 78% ;

SST : maximum 3,5% ;

Phosphates (exprimés en P₂O₅) : maximum 0,5%.

5.2.1.2.2. Filet de dinde cuit (ou blanc de dinde cuit) choix

Il s'agit d'un produit cuit préparé exclusivement à partir de filets de dinde, sans peau, éventuellement traité en salaison en respectant obligatoirement les critères analytiques fixés ci-dessous.

Sous réserve de respecter les critères analytiques fixés ci-dessous, les ingrédients suivants peuvent être ajoutés : eau, bouillon, sel, condiments, arômes, arômes de fumée, fumée liquide, fumée, sucres et lactose à la dose d'emploi maximale de 2%, ferments, vins, alcools, liqueurs, liants celluloses, liants protéiques et gélatine à la dose d'emploi maximale de 2%, exprimés en extrait sec, gélifiants à la dose d'emploi maximale de 0,5%, acide phosphorique et phosphates autorisés par la réglementation à la dose d'emploi maximale de 2 g/kg (dose exprimée en P₂O₅), conservateurs, antioxydants, exhausteurs de goût, colorants autorisés par la réglementation (ceux-ci sont utilisés uniquement pour la coloration de surface).

Critères analytiques :

PCL : minimum 20% ;

SST : maximum 2,5% ;

Phosphates (exprimés en P₂O₅) : maximum 0,2%.

5.2.1.2.3. Filet de dinde cuit (ou blanc de dinde cuit) de qualité supérieure

Il s'agit d'un produit cuit préparé exclusivement à partir de filets de dinde, sans peau, éventuellement traité en salaison en respectant obligatoirement les critères analytiques fixés ci-dessous.

Sous réserve de respecter les critères analytiques fixés ci-dessous, les ingrédients suivants peuvent être ajoutés : eau, bouillon, sel, condiments, arômes, arômes de fumée, fumée liquide, fumée, sucres et lactose à la dose d'emploi maximale de 1%, ferments, vins, alcools, liqueurs, gélifiants à la dose d'emploi maximale de 0,3%, conservateurs, antioxydants, colorants autorisés par la réglementation (ceux-ci sont utilisés uniquement pour la coloration de surface).

Critères analytiques :

PCL : minimum 21% ;

SST : maximum 1,5%.

5.2.1.3. Filets (blancs) de poulet cuits

5.2.1.3.1. Filet (blanc) de poulet cuit standard

Il s'agit d'un produit cuit préparé exclusivement à partir de filets de poulet, sans peau, éventuellement traité en salaison en respectant obligatoirement les critères analytiques fixés ci-dessous.

Sous réserve de respecter les critères analytiques fixés ci-dessous, les ingrédients suivants peuvent être ajoutés : eau, bouillon, sel, condiments, arômes, arômes de fumée, fumée liquide, fumée, sucres et lactose, à la dose d'emploi maximale de 3%, ferments, vins, alcools, liqueurs, liants celluloses, liants protéiques et gélatine à la dose maximale de 3%, exprimés en extrait sec, gélifiants à la dose d'emploi maximale de 0,8%, acide phosphorique et phosphates autorisés par la réglementation à la dose d'emploi maximale de 5 g/kg (exprimée en P_2O_5), conservateurs, antioxydants, exhausteurs de goût, colorants autorisés par la réglementation (ceux-ci sont utilisés uniquement pour la coloration de surface).

Critères analytiques :

HPD : maximum 78% ;

SST : maximum 3,5% ;

Phosphates (exprimés en P_2O_5) : maximum 0,5%.

5.2.1.3.2. Filet (blanc) de poulet cuit choix

Il s'agit d'un produit cuit préparé exclusivement à partir de filets de poulet, sans peau, éventuellement traité en salaison, en respectant obligatoirement les critères analytiques fixés ci-dessous.

Sous réserve de respecter les critères analytiques fixés ci-dessous, les ingrédients suivants peuvent être ajoutés : eau, bouillon, sel, condiments, arômes, arômes de fumée, fumée liquide, fumée, sucres et lactose à la dose d'emploi maximale de 2%, ferments, vins, alcools, liqueurs, liants celluloses, liants protéiques et gélatine à la dose d'emploi maximale de 2%, exprimés en extrait sec, gélifiants à la dose d'emploi maximale de 0,5%, acide phosphorique et phosphates autorisés par la réglementation à la dose d'emploi maximale de 2 g/kg (dose exprimée en P_2O_5), conservateurs, antioxydants, exhausteurs de goût, colorants autorisés par la réglementation (ceux-ci sont utilisés uniquement pour la coloration de surface).

Critères analytiques :

PCL : minimum 19% ;

SST : maximum 2,5% ;

Phosphates (exprimés en P_2O_5) : maximum 0,2%.

5.2.1.3.3. Filet (blanc) de poulet cuit de qualité supérieure

Il s'agit d'un produit cuit préparé exclusivement à partir de filets de poulet, sans peau, éventuellement traité en salaison, en respectant obligatoirement les critères analytiques fixés ci-dessous.

Sous réserve de respecter les critères analytiques fixés ci-dessous, les ingrédients suivants peuvent être ajoutés : eau, bouillon, sel, condiments, arômes, arômes de fumée, fumée liquide, fumée, sucres et lactose à la dose d'emploi maximale de 1%, ferments, vins, alcools, liqueurs, gélifiants à la dose d'emploi maximale de 0,3%, conservateurs, antioxydants, colorants autorisés par la réglementation (ceux-ci sont utilisés uniquement pour la coloration de surface).

Critères analytiques :

PCL : minimum 20% ;

SST : maximum 1,5%.

5.2.2. Pâtés et terrines

5.2.2.1. Pâté de qualité supérieure, terrine de lapin

Il s'agit d'un produit obtenu par broyage, mélange et cuisson de viandes, d'abats, de peau et de gras de lapin ou de porc. Le maigre ou les abats de lapin doivent représenter au moins 20% de la masse nette du produit à la mise en œuvre, hors décors, substances d'enrobage, croûte, etc. Il se présente sous forme d'un bloc tranchable ou tartinable. Il peut être entouré de tout élément d'enrobage ou de décor. L'ensemble des enrobages et des décors (y compris barde éventuellement reconstituée) ne doit pas dépasser 20% de la masse nette déclarée et la barde seule 10%. Ces pourcentages sont augmentés à 25 et 13% si la masse nette déclarée est inférieure ou égale à 500 g.

Sous réserve de respecter les critères analytiques fixés ci-dessous, les ingrédients suivants peuvent être ajoutés : eau, glace, bouillon, saumure, sel, condiments, arômes, , aromates, sucres y compris lactose, ferments, vins, alcools, liqueurs, crème, gelée, gélatine, liants protéiques (lait et dérivés du lait, œufs entiers, blancs d'œufs, jaune d'œuf, sang et dérivés du sang, matières protéiques végétales, isolées, concentrées, levure, liants amylicés (farines, amidons, féculés) ou amidons modifiés chimiquement considérés comme additifs et autorisés par la réglementation et le code des usages de la charcuterie, gélifiants, épaississants, émulsifiants, acide phosphorique et phosphates autorisés par la réglementation et le code des usages de la charcuterie, à la dose maximale d'emploi de 5 g/kg (exprimé en P₂O₅), conservateurs, antioxydants, acidifiants, correcteurs d'acidité, exhausteurs de goût, colorants autorisés par la réglementation et le code des usages de la charcuterie (pour les additifs autorisés dans le code des usages de la charcuterie, cf. fiche 2.1.7.2 Pâté, mousse supérieur(e), terrine, crème). La quantité totale de liants, de gélifiants, d'épaississants et d'amidons modifiés chimiquement comptée sur la masse nette du produit hors décors et enrobages ne doit pas dépasser 5% exprimée en matière sèche, dont au maximum 3% de liants amylicés y compris les amidons modifiés chimiquement, et 1% de gélifiants.

Critères analytiques (sur produit sans enrobage ni décor) :

- HPDA : maximum 78% ;
- Lipides (rapportés à l'HPDA de 78%) : maximum 40% ;
- C/P : maximum 25% ;
- SST (rapportés à l'HPDA de 78%) : maximum 2% ;
- Amidon (rapporté à l'HPDA de 78%) : maximum 3%.

5.2.2.2. Pâté ou terrine de dinde (pur volaille)

Il s'agit d'un produit obtenu par broyage, mélange et cuisson de viandes, d'abats, de peau et de gras ou de préparations de viande de dinde (de volaille), à l'exclusion des VSM et de toute autre espèce animale. La part de dinde (de volaille) mise en œuvre doit représenter au moins 50% de la partie carnée.

Il se présente sous forme d'un bloc tranchable ou tartinable. Il peut être entouré de tout élément d'enrobage ou de décor. L'ensemble des enrobages et décors (y compris la barde éventuellement reconstituée) ne doit pas dépasser 20% de la masse nette déclarée et la barde seule 10%. Ces pourcentages sont augmentés à 25 et 13% si la masse nette déclarée est inférieure ou égale à 500 g.

Sous réserve de respecter les critères analytiques fixés ci-dessous, les ingrédients suivants peuvent être ajoutés : eau, glace, bouillon, sel, condiments, arômes, arômes de fumée, sucres et lactose, ferments, vins, alcools, liqueurs, crème, gelée, gélatine, liants protéiques, tapioca, liants amylicés ou amidons modifiés chimiquement considérés comme additifs et autorisés par la réglementation, gélifiants, épaississants, émulsifiants, acide phosphorique et phosphates autorisés par la réglementation à la dose maximale d'emploi de 5g/kg (exprimé en P₂O₅), conservateurs, antioxydants, acidifiants, correcteurs d'acidité, exhausteurs de goût et colorants autorisés par la réglementation. La quantité totale de liants, de gélifiants, d'épaississants et d'amidons modifiés chimiquement comptée sur la masse nette du produit hors décors et enrobages ne doit pas dépasser 5% exprimée en matière sèche, dont au maximum 3% de liants amylicés y compris les amidons modifiés chimiquement et 1% de gélifiants.

Ce produit étant composé exclusivement de viande de volaille, il peut être dénommé « **pur volaille** ». La mention « **pur dinde** » est réservée à des produits dont le maigre et le gras sont issus exclusivement de la dinde. Lorsqu'une seule espèce de volaille autre que la dinde est utilisée, la dénomination de vente peut faire référence à cette espèce sous la forme « pâté (ou terrine) pur... » suivie du nom de l'espèce ou « pâté (ou terrine) pur volaille ».

Lorsque plusieurs espèces de volaille sont mises en œuvre, la dénomination peut faire référence à l'espèce qui représente au moins 50% de la partie carnée sous la forme « pâté (ou terrine) de ... » suivie du nom de l'espèce ou « pâté (ou terrine) pur volaille ».

Les critères analytiques applicables sont ceux-ci définis ci-dessous.

Critères analytiques (sur produit sans enrobage et décor) :

HPDA : maximum 80% ;

Lipides (rapportés à l'HPDA de 80%) : maximum 20% ;

C/P : maximum 25% ;

SST (rapportés à l'HPDA de 80%) : maximum 5% ;

Dénominations particulières :

- Si des ingrédients alimentaires, autres que ceux cités, sont ajoutés aux pâtés ou aux terrines, la dénomination de vente est obligatoirement « **pâté (ou terrine) de dinde (pur volaille) à (aux)...** » suivie de l'ingrédient alimentaire incorporé, à condition qu'il ne dépasse pas 40% de la masse du produit à la mise en œuvre. Les critères analytiques ci-dessus s'appliquent à la partie carnée et non à l'ensemble du produit.

- Dans le cas des pâtés (ou terrines) de dinde (pur volaille) en croûte, la quantité de croûte ne doit pas dépasser 45% de la masse nette si le produit est commercialisé « sans couvercle », 50% s'il est commercialisé « avec couvercle », 60% pour les produits de type « cocktail » ou « apéritif » et 70% pour les « enrobés de pâte ». Par ailleurs, pour ces produits en croûte, les critères analytiques ci-dessus s'appliquent à la partie carnée et non à l'ensemble du produit.

5.2.3. Rillettes

5.2.3.1. Rillettes de dinde (de volaille)

Il s'agit d'un produit obtenu par cuisson dans la graisse de morceaux ou de fibres de maigre, de peau, de gras de dinde (de volaille), de porc, de lapin ou de gibier répartis, de façon homogène, dans de la graisse. Le maigre de dinde (de volaille) représente au moins 50% des ingrédients à la mise en œuvre. Le produit peut être recouvert d'une couche superficielle de graisse qui peut être incluse dans la masse nette annoncée, sous réserve du respect des critères analytiques.

Sous réserve de respecter les critères analytiques fixés ci-dessous, les ingrédients suivants peuvent être ajoutés : eau, bouillon, sel, condiments, arômes, arômes de fumée, ferments, vins, alcools, liqueurs, conservateurs, antioxydants, acidifiants, correcteurs d'acidité, colorants autorisés par la réglementation.

Critères analytiques (sans couverture de graisse) :

HPD : maximum 74% ;

Lipides (rapportés à l'HPD de 74%) : maximum 48% ;

C/P : maximum 25% ;

SST (rapportés à l'HPD de 74%) : maximum 0,5%.

Dénominations particulières :

- Les mentions « **pur dinde** » ou « **pur volaille** » sont réservées à des produits dont le maigre et le gras sont issus exclusivement respectivement de la dinde ou de différentes espèces de volaille.

Lorsqu'une seule espèce de volaille autre que la dinde est utilisée, la dénomination de vente peut faire référence à cette espèce sous la forme « **rillettes pur ...** » suivie du nom de l'espèce ou « **rillettes pur volaille** ».

Lorsque plusieurs espèces de volaille sont mises en œuvre, la dénomination peut faire référence à l'espèce qui représente au moins 50% de la partie carnée sous la forme « **rillettes de ...** » suivie du nom de l'espèce ou « **rillettes pur volaille** ».

Critères analytiques (sans couverture de graisse) :

- HPD : maximum 74% ;
- Lipides (rapportés à l'HPD de 74%) : maximum 40% ;
- C/P : maximum 20% ;
- SST (rapportés à l'HPD de 74%) : maximum 0,5%.

- Si des ingrédients alimentaires, autres que ceux cités, sont ajoutés aux rillettes, la dénomination de vente est obligatoirement « **rillettes de dinde (de volaille) à...** » suivie de l'ingrédient alimentaire incorporé, à condition qu'il ne dépasse pas 40% de la masse du produit à la mise en œuvre.

- La dénomination « **rillettes de dinde (de volaille) au foie d'oie, de canard** » implique que le produit contient, au minimum, 20% de foie gras d'oie ou de canard calculé en équivalent cru et compté à la mise en œuvre.

Critères analytiques (sans couverture de graisse) :

- HPD : maximum 75% ;
- Lipides (rapportés à l'HPD de 75%) : maximum 46% ;
- C/P : maximum 20% ;
- SST (rapportés à l'HPD de 75%) : maximum 0,5%.

- La dénomination « **rillettes de dinde (de volaille) de qualité supérieure** » est réservée aux produits qui répondent aux critères analytiques (sans couverture de graisse) suivants :

- HPD : maximum 72% ;
- Lipides (rapportés à l'HPD de 72%) : maximum 44% ;
- C/P : maximum 20% ;
- SST : maximum 0,5%.

- La dénomination « **rillettes pur dinde (pur volaille) de qualité supérieure** » est réservée aux produits qui répondent aux critères analytiques (sans couverture de graisse) suivants :

- HPD : maximum 72% ;
- Lipides (rapportés à l'HPD de 72%) : maximum 30% ;
- C/P : maximum 20% ;
- SST : maximum 0,5%.

5.2.3.2. Rillettes de canard (d'oie)

Les rillettes de canard (d'oie) possèdent les mêmes caractéristiques que les produits du § 5.2.3.1, avec les particularités suivantes : elles contiennent au minimum à la mise en œuvre, 50% de maigre et 20% de graisse ou gras de l'espèce animale annoncée.

Critères analytiques (sans couverture de graisse) :

- HPD : maximum 74% ;
- Lipides (rapportés à l'HPD de 74%) : maximum 48% ;
- C/P : maximum 25% ;
- SST (rapportés à l'HPD de 74%) : maximum 0,5%.

Dénominations particulières :

- La mention « **pur canard (oie)** » est réservée à des produits dont le maigre et le gras sont issus exclusivement de l'espèce animale canard/oie.

- Si des ingrédients alimentaires, autres que ceux cités, sont ajoutés aux rillettes, la dénomination de vente est obligatoirement « **rillettes de canard (d'oie) à...** » suivie de l'ingrédient alimentaire incorporé, à condition qu'il ne dépasse pas 40% de la masse du produit à la mise en œuvre.

- La dénomination « **rillettes de canard (d'oie) au foie d'oie, de canard** » implique que le produit contient, au minimum, 20% de foie de gras d'oie ou de canard calculés en équivalent cru et comptés à la mise en œuvre, et qu'il répond aux critères analytiques (sans couverture de graisse) suivants :

HPD : maximum 75% ;
Lipides (rapportés à l'HPD de 75%) : maximum 46% ;
C/P : maximum 20% ;
SST (rapportés à l'HPD de 75%) : maximum 0,5%.

- La dénomination « **rillettes de canard (d'oie) de qualité supérieure** » est réservée aux produits qui répondent aux critères analytiques (sans couverture de graisse) suivants :

HPD : maximum 72% ;
Lipides (rapportés à l'HPD de 72%) : maximum 44% ;
C/P : maximum 20% ;
SST (rapportés à l'HPD de 72%) : maximum 0,5%.

5.2.4. Boudin blanc de volailles

Il s'agit d'un produit composé d'un mélange de maigre, de gras ayant fait l'objet d'un broyage, d'un embossage et d'une cuisson. Le produit se présente sous la forme d'une pâte fine, de couleur claire, sous enveloppe lui conférant une forme cylindrique. La dinde (la volaille) doit représenter au moins 50% de la partie carnée.

Sous réserve de respecter les critères analytiques fixés ci-dessous, les ingrédients suivants peuvent être ajoutés : eau, glace, bouillon, sel, lait, crème, beurre, sucres, liants celluloses, protéiques, gélatine, tapioca ou amidons y compris les amidons modifiés considérés comme additifs et autorisés par la réglementation (la dose d'emploi maximale des liants protéiques est de 4% exprimée en extrait sec et celle d'amidon de 5%), arômes, aromates, épices, condiments, truffe, champignons, vins, alcools, liqueurs, gélifiants à la dose d'emploi maximale de 1%, acide phosphorique et phosphates autorisés par la réglementation à la dose d'emploi maximale de 5g/kg (dose exprimée en P₂O₅), conservateurs, antioxydants, exhausteurs de goût.

Critères analytiques :

HPDA : maximum 83% ;
Lipides : maximum 30%.

Dénominations particulières :

- La dénomination de vente « **boudin blanc de dinde (de volaille) à ...** » ou « **boudin blanc de dinde (de volaille) aux...** » suivie de la mention de l'ingrédient incorporé implique que son incorporation ne doit pas excéder 40% du produit à la mise en œuvre.

- La dénomination de vente « **boudin blanc de dinde (de volaille) au foie de canard (oie)** », « **à la toulousaine** » implique que le produit contient 20% de foie gras de canard (oie).

- La dénomination « **boudin à la Richelieu** » correspond à un produit de consistance ferme, présenté en boulettes enveloppées d'une crépine, décorées à la truffe et présentées en parallélépipèdes.

- Les mentions « **authentique** », « **traditionnel** », « **à l'ancienne** » peuvent accompagner la dénomination de vente dans la mesure où le produit répond aux spécifications exigées par le territoire de fabrication ou de la tradition de fabrication.

Commentaire :

Le poids usuel du marché est de 100 g.

5.2.5. Saucisses et saucissons

La chair à saucisses de dinde (de volaille) est définie au § 5.3.3.2 ci-après.

5.2.5.1. Merguez de volaille

Il s'agit d'une saucisse crue de petit calibre qui est caractérisée par un assaisonnement à base de piment rouge ou de poivre, et qui est fabriquée à partir de chair à saucisse de dinde (de volaille). Le produit peut être vendu cuit ; dans ce cas la mention « cuite » figure dans la dénomination de vente.

La part de dinde (de volaille) mis en œuvre représentera au moins 50% de la partie carnée.

Ce produit répond aux critères analytiques suivants :

- HPD : maximum 77% ;
- Lipides (rapportés à l'HPD de 77%) : maximum 25% ;
- C/P : maximum 15% ;
- SST (rapportés à l'HPD de 77%) : maximum 2%.

Commentaire :

Le poids usuel du marché est de 50 g.

5.2.5.2. Saucisses crues et chipolatas de volaille

Il s'agit de saucisses fabriquées à partir de chair à saucisse de dinde (de volaille), qui peuvent être poussées en boyau naturel ou artificiel, ou mis sous enveloppe végétale. L'enveloppe représente au maximum 3% du produit fini.

Les ingrédients, les additifs ainsi que les critères analytiques sont les mêmes que ceux fixés pour la chair à saucisse de dinde (de volaille) :

- HPD : maximum 77% ;
- Lipides (rapportés à l'HPD de 77%) : maximum 25% ;
- C/P : maximum 15% ;
- SST (rapportés à l'HPD de 77%) : maximum 2%.

Dans le cas d'une saucisse de faible diamètre, le terme « **chipolata** » peut être employé.

Commentaire :

Les poids usuels du marché sont de 70/80 g pour les saucisses et de 50 g pour les chipolatas.

5.2.5.3. Saucisses cuites pure volaille

Il s'agit d'une saucisse à pâte fine qui peut être poussée en boyau naturel ou artificiel. Elle doit obligatoirement être cuite et éventuellement fumée.

Commentaire :

Le terme « knack » est parfois utilisé.

Elle est composée de : viande de dinde (de volaille), VSM à la dose maximale de 25% de la partie carnée, abats, gras, eau, bouillon, sel, condiments, sucres à la dose d'emploi maximale de 2%, liants protéiques à la dose d'emploi maximale de 2%, exprimée en extrait sec, liants celluloseux à la dose d'emploi maximale de 2%, fumée, extraits de fumée et arômes de fumée, arômes, vins, alcools, liqueurs, gélifiants à la dose d'emploi maximale de 1%, acide phosphorique et phosphates autorisés par la réglementation à la dose d'emploi maximale de 5 g/kg (exprimée en P₂O₅), conservateurs, antioxydants, exhausteurs de goût, colorants autorisés par la réglementation (ceux-ci sont utilisés uniquement pour la coloration de masse).

Critères analytiques :

- HPD : maximum 80% ;
- Lipides (rapportés à l'HPD de 80%) : maximum 30% ;
- C/P : maximum 20% ;
- SST (rapportés à l'HPD de 80%) : maximum 2,5%.

En qualité supérieure, elle est composée de viande de dinde (de volaille), abats, gras, eau, bouillon, sel, condiments, sucres à la dose d'emploi maximale de 1%, fumée, extraits de fumée et arômes de fumée, arômes, vins, alcools, liqueurs, gélifiants à la dose d'emploi maximale de 0,5%, acide phosphorique et phosphates autorisés par la réglementation à la dose d'emploi maximale de 3 g/kg (exprimée en P₂O₅), conservateurs, antioxydants, exhausteurs de goût, colorants autorisés par la réglementation (ceux-ci sont utilisés uniquement pour la coloration de masse).

Critères analytiques en qualité supérieure :

- HPD : maximum 75% ;
- Lipides (rapportés à l'HPD de 75%) : maximum 25% ;
- C/P : maximum 15% ;
- SST (rapportés à l'HPD de 75%) : maximum : 1,5%.

Commentaire :

Les poids usuels du marché sont de 35/40 g et 50 g.

5.2.5.4. Mortadelle de volaille

Il s'agit d'un produit cuit de large diamètre à pâte fine constitué de viande ou de préparations de viande de volaille, de gras et d'abats, avec ou sans marquants, qui peut être poussé en boyau naturel ou artificiel, et éventuellement fumé.

Sous réserve de respecter les critères analytiques fixés ci-dessous, les ingrédients suivants peuvent être ajoutés : VSM de dinde (de volaille) à la dose maximale de 30%, abats et gras, eau, glace, bouillon, saumure, sel, condiments et pistaches, arômes, aromates, fumée liquide, sucres y compris lactose, ferments, vins, alcools, liqueurs, liants protéiques (plasma sanguin, globine, lait et dérivés du lait, œufs entiers, blancs, jaunes, matières protéiques végétales, isolées, concentrées) et liants celluloses (cellulose, fibres, farine de moutarde) à la dose maximale de 4%, exprimée en extrait sec, gélifiants à la dose d'emploi maximale de 1% uniquement dans les produits appertisés, épaississants, acidifiants, correcteurs d'acidité, acide phosphorique et phosphates autorisés par la réglementation à la dose d'emploi maximale de 5g/kg (exprimé en P₂O₅), conservateurs, antioxydants, exhausteurs de goût, colorants, y compris colorants d'enveloppe, autorisés par la réglementation et le code des usages de la charcuterie (cf. fiche 2.1.6.11 Mortadelle).

Critères analytiques (sur produit sans enveloppe) :

- HPD : maximum 76% ;
- Lipides (rapportés à l'HPD de 76%) : maximum 40% ;
- C/P : maximum 30% ;
- SST (rapportés à l'HPD de 76%) : maximum 4%.

Dénominations particulières :

- La mention « **pur dinde** » est réservée à des produits dont le maigre, la viande séparée mécaniquement, le gras et les abats sont issus exclusivement de la dinde.
- La mention « **pur volaille** » est réservée à des produits dont le maigre, la viande séparée mécaniquement, le gras et les abats sont issus exclusivement de différentes espèces de volaille.

Commentaire :

Les poids usuels du marché varient de 3 à 5 kg.

5.2.6. Galantine (ou ballotine) de dinde (pur volaille)

Il s'agit d'un produit composé d'un mélange de viande, d'abats, de gras de dinde ou de préparations de viande de dinde (de volaille), à l'exclusion des VSM de dinde (de volaille, à l'exclusion de toute autre espèce animale) ayant fait l'objet d'un broyage et d'une cuisson. La dinde doit représenter au moins 50% de la partie carnée. Il peut être enrobé, de peau, de barde, de gelée, de décors.

Le produit est constitué d'une farce fine dans laquelle apparaissent des marquants de maigre ou d'abats qui représentent au moins 35% de la masse du produit à la mise en œuvre. Le total des enrobages ne doit pas dépasser 20% en poids du produit fini.

Sous réserve de respecter les critères analytiques fixés ci-dessous, les ingrédients suivants peuvent être ajoutés : eau, glace, bouillon, sel, condiments, arômes, sucres et lactoses à la dose maximale de 2%, ferments, vins, alcools, liqueurs, crème, liants celluloses, liants protéiques, gélatine, tapioca ou liants amylicés et les amidons modifiés considérés comme additifs à la dose d'emploi maximale de 4%, exprimés en extrait sec, dont au maximum 3% de liants amylicés et d'amidons considérés comme additifs, gélifiants à la dose d'emploi maximale de 1%, conservateurs, anti-oxydants, exhausteurs de goût, et colorants (ceux-ci sont utilisés uniquement pour la coloration de surface).

Ce produit étant composé exclusivement de viande de volaille, il peut être dénommé « **pur volaille** ». La mention "**pur dinde**" est réservée à des produits dont le maigre et le gras sont issus exclusivement de dinde. Lorsqu'une seule espèce de volaille autre que la dinde est utilisée, la dénomination de vente peut faire référence à cette espèce sous la forme « **Galantine (ou ballotine) pur...** » suivie du nom de l'espèce.

Critères analytiques :

- HPDA : maximum 78% ;
- Lipides (rapportés à l'HPDA de 76%) : maximum 20% ;
- C/P : maximum 18% ;
- SST (rapportés à l'HPDA de 76%) : maximum 2%.

Dénominations particulières :

La dénomination de vente « **galantine (ou ballotine) de dinde / pur dinde / pur volaille à (aux)...** » suivie de la mention de l'ingrédient incorporé implique que son incorporation ne doit pas excéder 40% du produit à la mise en œuvre.

La dénomination de vente « **galantine (ou ballotine) de dinde / pur dinde / pur volaille au foie de canard (d'oie)** » implique que le produit contient au minimum 20% de foie gras de canard (d'oie).

La dénomination de vente « **galantine (ou ballotine) de dinde / pur dinde / pur volaille au foie maigre de canard (d'oie)** » implique que le produit contient au minimum 20% de foie de canard (d'oie).

La dénomination « **cou farci de...** » correspond à une galantine (ballottine) enveloppée dans la peau du cou de la volaille. La dénomination « **cou farci de (nom de l'espèce de volaille) à la périgourdine** » correspond à un cou farci dont la farce contient au minimum 10% de foie gras de canard (d'oie).

5.3. Produits élaborés saumurés, marinés ou crus

5.3.1. Produits saumurés ou marinés

5.3.1.1. Découpes de volaille saumurées

La mention du taux de saumurage doit toujours figurer dans la dénomination de vente, quel que soit le taux de saumurage.

- **Rôtis de dinde saumurés** : il s'agit de rôtis de filet ou de rôtis de dinde qui ont subi un saumurage dans les conditions suivantes :

- le taux de saumurage maximum autorisé est de 15% pour les produits dénommés « rôti de filet de dinde saumuré » ou « rôti de dinde saumuré », de 20% pour les produits dénommés « roulé de dinde saumuré », et de 25% pour les produits dénommés « roulade de morceaux de dinde saumurée » ;

- la saumure est constituée d'eau, bouillon, sel, condiments, arômes, sucres et lactose à la dose d'emploi maximale de 2%, ferments, liants cellulose et liants protéiques à la dose d'emploi maximale de 1%, exprimés en extrait sec, conservateurs, antioxydants.

✓ **Rôti de filet de dinde (viande blanche)** : viande de filet sans peau, assemblée en rôti sous filet ou ficelé, sans barde, saumurée, non hydratée. Le nombre de morceaux de viande constituant le rôti est au maximum de 3 par kg.

✓ **Rôti de dinde 50/50** : produit constitué de viande blanche (filet ou épaule) et de viande rouge (cuisse) désossées, saumurées, non hydratées, assemblées en rôti sous filet ou ficelé, sans barde. La viande rouge avec peau attenante constitue la périphérie du rôti. Son poids total représente au maximum 50% du poids de la pièce. La viande blanche, sans peau, est disposée au centre du rôti. Son poids total représente au minimum 50% du poids de la pièce. Le nombre de morceaux de viande constituant le rôti est au maximum de 4 par kg. La peau doit être présente exclusivement en périphérie du rôti. Le poids total de peau représente au maximum 12% du poids total du rôti.

✓ **Rôti de dinde 65/35** : produit constitué de viande blanche (filet ou épaule) et de viande rouge (cuisse) désossées, saumurées, non hydratées, assemblées en rôti sous filet ou ficelé, sans barde. La viande rouge avec peau attenante constitue la périphérie du rôti. Son poids total représente au maximum 65% du poids de la pièce. La viande blanche, sans peau, est disposée au centre du rôti. Son poids total représente au minimum 35% du poids de la pièce. Le nombre de morceaux de viande constituant le rôti est au maximum de 4 par kg. La peau doit être présente exclusivement en périphérie du rôti. Le poids total de peau représente au maximum 12% du poids total du rôti.

Commentaire :

Les poids usuels du marché varient de 1,8 à 2,2 kg

- **Escalope de dinde saumurée** (viande blanche) : c'est une tranche de filet sans peau.

Commentaire : Les poids usuels du marché sont de 90/110 g, 110/130 g et 130/150 g.

- **Sauté de dinde saumuré** (viande rouge) : c'est la cuisse coupée en morceaux, sans os et sans peau attenante (la dénomination de vente doit le préciser).

Commentaire :

Les poids usuels du marché sont de 40/60 g et 50/80 g.

Les produits piécés (escalope et sauté) sont généralement saumurés à 10% maximum.

5.3.1.2. Découpes de volaille marinées ou aromatisées

Une viande marinée est une viande qui a séjourné dans une préparation liquide exogène intégrant des acides organiques ou leurs sels, salée ou sucrée, condimentée ou aromatisée, éventuellement huileuse ou alcoolisée dans le but d'attendrir la viande, de la conserver et de modifier ses caractéristiques gustatives et olfactives. La macération peut être accélérée par un traitement physique ou chimique du produit. Le taux de marinade est de 25% maximum. Cette mention suivie du nom d'un ingrédient ou d'une recette implique que l'ingrédient ou la recette citée constitue la base de la marinade.

La présence d'acides organiques ou leurs sels dans la préparation liquide permet de distinguer les viandes marinées des viandes simplement saumurées et/ou aromatisées.

- **Pavé de dinde mariné** : produit mariné fabriqué à partir de viande blanche ou rouge de dinde parée, désossée, et présenté sans barde.

Commentaire :

Les poids usuels du marché sont de 110/130 g et 130/150 g.

- **Escalope de dinde marinée** : produit mariné composé du filet externe ou de l'aiguillette, sans peau.

Commentaire :

Le poids usuel du marché est de 110/130 g.

- **Filet de poulet mariné** : filet mariné sans peau.

Commentaire :

Le poids usuel du marché est de 120/140 g.

- **Emincé de filet de dinde ou de poulet mariné** : produit composé de filet de dinde ou de poulet mariné, sans peau, coupé en lanières.
- **Emincé de viande rouge de dinde ou de poulet mariné** : produit composé de viande rouge de dinde ou de poulet marinée, sans peau, coupée en lanières.

Commentaire :

Les poids usuels du marché pour les émincés sont de 15/30 g.

- **Cuisse de poulet marinée** : cuisse de poulet avec peau, marinée ; la spécification du GEMRCN applicable aux viandes de volailles s'applique pour les découpes à effectuer.

Commentaire :

Les poids usuels du marché sont de 200/240 g et 240/280 g pour les cuisses déjointées et de 220/260 g et 260/300 g pour les cuisses avec portion de dos.

5.3.2. Brochettes de volaille

Les brochettes sont des préparations carnées à base de viandes nature, marinées ou enrobées pouvant comporter différents composants tels que des légumes, des fruits, des abats, etc., embrochés manuellement ou mécaniquement sur un pic en bois ou en métal.

Commentaire :

Il existe un large choix de brochettes de volaille(s) :

- nature à base de différentes viandes (pur viande de dinde en général, mais aussi poulet, canard, pintade, lapin, caille, pigeon, etc.) : cf. spécification n° B1-18-07 du 4 mai 2007 du GEMRCN, applicable aux abats et aux viandes de volailles, de cailles et de lapins, en carcasses ou pièces ;

- composées de viandes ou de garnitures ;

- marinées (différentes saveurs avec ou sans ingrédients sont proposées) ;

Elles sont proposées réfrigérées ou surgelées en différents grammages (80, 100, 120, 140 g) pour une fabrication industrielle. Les brochettes de fabrication artisanale (faites main) sont proposées avec des grammages spécifiques souvent plus importants (150 g et plus).

La ou les espèces de volailles utilisées doivent être précisées. L'acheteur indiquera les principaux ingrédients qu'il souhaite voir figurer dans la brochette proposée.

Les poids usuels du marché sont de 90/100 g et de 130/140 g.

5.3.3. Produits hachés

5.3.3.1. Hachés de volaille

Il s'agit de produits préparés à partir de muscles de la cuisse sans peau et de matières grasses de volaille qui ont fait l'objet d'un hachage en fragments. Sous réserve de respecter les critères analytiques

fixés ci-dessous, seuls les ingrédients suivants peuvent être ajoutés : sel à la dose maximale de 1%, arômes, plantes aromatiques y compris les épices et les herbes à la dose maximale de 1,5% (cette limite inclut les arômes et les plantes aromatiques), conservateurs à la dose maximale de 2,5%, colorants autorisés par la réglementation.

Les viandes hachées ne peuvent être préparées à partir de VSM, ni de viandes provenant de chutes de découpe ou de parage.

La dénomination « **steak haché de volaille** » ne peut s'employer que pour des viandes hachées de volaille réalisées à partir de muscles squelettiques, sans adjonction d'additifs à l'exception de sel à la dose maximale de 1%.

L'étiquetage doit attirer l'attention sur une cuisson à cœur du produit. Par ailleurs, la mention de la teneur maximale en matière grasse est obligatoirement indiquée et ne constitue donc pas une allégation nutritionnelle.

Critères analytiques :

Protéines : minimum 18% ;

Lipides : maximum 15% ;

C/P: maximum 12%.

Commentaire :

Les poids usuels du marché sont de 100 et 120 g.

5.3.3.2. Chair à saucisse pure dinde

Elle est composée d'un mélange de viandes et de gras de dinde, ayant fait l'objet d'un broyage, et éventuellement de sel, condiments, arômes et arômes de fumée, eau, glace, neige, bouillon, saumure (sous réserve de respecter l'humidité du produit délipidé), sucres (sous réserve de respecter les critères analytiques), liants celluloses et protéiques, exprimés en extrait sec, tapioca ou amidons y compris les amidons modifiés considérés comme additifs et autorisés par la réglementation à la dose d'emploi totale maximale de 2 %, ferments, colorants et autres additifs autorisés par la réglementation.

Les critères analytiques à respecter sont résumés ci-dessous :

HPD : maximum 77 % ;

Lipides (rapportés à l'HPD de 77%) : maximum 15 % ;

C/P : maximum 15 % ;

SST (rapportés à l'HPD de 77%) : maximum 2 %.

5.3.4. Produits farcis

5.3.4.1. Rôti farci de dinde/volaille/lapin

Il s'agit d'un produit constitué de viande blanche ou de viande rouge (maximum deux morceaux par kg de produit fini), éventuellement avec peau attenante (celle-ci ne doit se trouver qu'en périphérie du produit fini) et farci. Ce produit peut être bardé, éventuellement saumuré à un taux maximum de 15%. Le pourcentage de maigre de l'enveloppe, éventuellement saumuré, doit représenter au minimum 50% en poids du produit fini hors barde et ficelle. Il sera indiqué dans la liste des ingrédients. La quantité de peau, de barde et de ficelle ne doit pas excéder 20% en poids du produit fini, dont 10% de barde et de ficelle au maximum du produit fini.

S'il est saumuré, la mention de ce traitement figure en caractères visibles et lisibles dans le même champ visuel que la dénomination de vente.

La saumure est constituée de : eau, bouillon, sel, condiments, arômes, sucres et lactose à la dose d'emploi maximale de 2%, ferments, liants celluloses et liants protéiques à la dose d'emploi maximale de 1%, exprimés en extrait sec, conservateurs, antioxydants.

Commentaire :

Il appartient à l'acheteur de préciser s'il désire un rôti bardé ou non, ficelé ou non.

5.3.4.2. Paupiette escalope de dinde/volaille/lapin

Ce produit est composé d'une escalope de dinde (de volaille/lapin) entourant de la chair à saucisse de dinde (de volaille/lapin) et éventuellement additionnée de denrées alimentaires dont la présence peut être valorisée dans l'étiquetage. Ce produit peut être bardé, ficelé. Le pourcentage de barde et de ficelle ne doit pas dépasser 13% du poids total du produit fini. La part escalope de dinde (de volaille/lapin) doit représenter au minimum 40% du poids total de produit fini, barde et ficelle exclues.

L'escalope doit répondre aux critères analytiques suivants :

PCL : minimum 21% ;

SST : maximum 1,5%.

Si la part « escalope de dinde (de volaille/lapin) » a fait l'objet d'un traitement afin d'améliorer les qualités organoleptiques du produit, la saumure mise en œuvre ne peut être constituée que d'eau, de bouillon, de sel, de condiments, de ferments, de liants cellulose et protéiques exprimés en extrait sec à la dose d'emploi maximale de 1% de la partie carnée, de sucres et lactose à la dose d'emploi maximale de 1% de la partie carnée, d'arômes, de conservateurs et d'antioxydants autorisés par la réglementation, sous réserve du respect des critères analytiques ci-dessus.

La mention de ce traitement figure en caractères visibles et lisibles dans le même champ visuel que la dénomination de vente.

La mention « tranché main » peut figurer sur l'étiquetage, si tel est bien le cas.

5.3.4.3. Paupiette de dinde/volaille/lapin crue

Ce produit est composé de viande de dinde (de volaille/lapin) reconstituée, à l'exclusion des VSM, de la viande de cou et des abats, entourant une farce. Il peut être bardé, ficelé. Le pourcentage de barde et de ficelle ne doit pas dépasser 13% du poids total du produit fini. La part de viande de dinde (de volaille/lapin) doit représenter au minimum 40% du poids total de produit fini, farce, barde et ficelle exclues. Elle peut être constituée de viande et/ou de denrées alimentaires dont la présence peut être valorisée dans l'étiquetage.

La viande doit répondre aux critères analytiques suivants :

HPD : maximum 78% ;

PCL : minimum 14% ;

SST : maximum 2,5%.

Si la viande de dinde (de volaille/lapin) a fait l'objet d'un traitement afin d'améliorer les qualités organoleptiques du produit, la saumure mise en œuvre ne peut être constituée que d'eau, de bouillon, de sel, de condiments, de ferments, de liants cellulose et protéiques exprimés en extrait sec à la dose d'emploi maximale de 2% de la partie carnée, de sucres et lactose à la dose d'emploi maximale de 2% de la partie carnée, d'arômes, de conservateurs et d'antioxydants autorisés par la réglementation, sous réserve du respect des critères analytiques ci-dessus. La mention de ce traitement figure en caractères visibles et lisibles dans le même champ visuel que la dénomination de vente.

Commentaire :

Ce produit est vendu presque exclusivement congelé ou surgelé, non bardé et non ficelé, avec une DLUO de 12 à 18 mois.

Les poids usuels du marché sont de 110, 120 et 140 g.

5.3.4.4. Paupiette de dinde/volaille/lapin cuite

Ce produit est composé de viande de dinde (de volaille/lapin) reconstituée, à l'exclusion des VSM, de la viande de cou et des abats, entourant une farce. Il peut être bardé, ficelé. Le pourcentage de barde et de ficelle ne doit pas dépasser 13% du poids total du produit fini. La part de viande de dinde (de volaille/lapin) doit représenter au minimum 40% du poids total de produit fini, farce, barde et ficelle exclues. Elle peut être constituée de viande et/ou de denrées alimentaires dont la présence peut être valorisée dans l'étiquetage.

La viande doit répondre aux critères analytiques suivants :

- HPD : maximum 78% ;
- PCL : minimum 14% ;
- SST : maximum 2,5%.

Si la viande de dinde (de volaille/lapin) a fait l'objet d'un traitement afin d'améliorer les qualités organoleptiques du produit, la saumure mise en œuvre ne peut être constituée que d'eau, de bouillon, de sel, de condiments, de ferments, de liants cellulose et protéiques exprimés en extrait sec à la dose d'emploi maximale de 2% de la partie carnée, de sucres et lactose à la dose d'emploi maximale de 2% de la partie carnée, d'arômes, de conservateurs et d'antioxydants autorisés par la réglementation, sous réserve du respect des critères analytiques ci-dessus. La mention de ce traitement figure en caractères visibles et lisibles dans le même champ visuel que la dénomination de vente.

Commentaire :

Ce produit est vendu exclusivement congelé ou surgelé, non bardé et non ficelé, avec une DLUO de 12 à 18 mois.

Les poids usuels du marché sont de 80, 100 et 120 g.

5.4. Produits cuits

5.4.1. Confits de volaille, morceaux de volaille confits, abats de volaille confits

5.4.1.1. Confits d'oie ou de canard

Les manchons de canards, les cuisses de canards et les foies et les gésiers de canard ou d'oie confits sont préparés respectivement à partir de manchons (humérus avec la masse musculaire l'enveloppant), de cuisses de canards, et de gésiers de canards ou d'oies engraisés par gavage pour la production de foie gras, préalablement salés, assaisonnés ou non, cuits à cœur dans de la graisse de palmipèdes engraisés de l'espèce considérée, à l'exclusion de tous autres modes ou procédés de cuisson, et recouverts de graisse de l'espèce considérée avant stabilisation par un traitement thermique approprié.

Les produits proposés doivent satisfaire aux spécifications de la décision n° 39 du Centre Technique de la Conservation des Produits Agricoles (CTCPA) de mars 1997 modifiée, concernant les conserves et semi-conserves de confits préparées à partir d'oie ou de canard, et au code des usages de la charcuterie, de la salaison et des conserves de viandes (§ 2.1.3.16). Les manchons, les cuisses, les foies et les gésiers doivent être entiers à la mise en œuvre et provenir d'animaux sacrifiés par saignée. Ils doivent avoir conservé leur forme, être tendres et exempts de dépôt sanguin notable. Ils peuvent être tranchés, émincés ou entiers à la présentation.

La dénomination de vente « **Confit d'oie** » ou « **Confit de canard** » est réservée aux produits constitués d'ailerons ou de cuisses d'oie ou de canard engraisés par gavage.

La dénomination de vente « **Confit de (magret, manchons, gésiers ...) d'oie ou de canard** », implique que les morceaux ou les abats proviennent d'oie ou de canard engraisés par gavage.

Masse nette du contenu / capacité du contenant $\geq 90\%$.

Masse égouttée des produits / capacité du contenant $\geq 50\%$.

Commentaire :

Ces produits peuvent être présentés :

- *en conserves : boîtes 4/4 (765 g) à 5/1 (3825 g) ; DLUO de 3 à 4 ans.*
- *frais ou en semi conserves :*
 - ✓ *Cuisse de canard gras confite :*
 - *s/vidé par 5 ou 6 pièces (environ 250 g/pièce) frais ; DLC 30 jours*
 - *boîte 5/1 (poids net 3,825 kg par 12 pièces) ; DLC 365 jours*
 - *tambourin (poids net 850 g par 4 pièces) ; DLC 90 jours*
 - *seau (poids net 4,5 kg par 12 cuisses) ; DLC 30 jours*

✓ *Manchon de canard gras confit s/vide (environ 80 g/pièce par 10 pièces) ; DLC 30 jours.*

5.4.1.2. Autres confits de volaille

Il s'agit de produits obtenus par confisage, c'est à dire que la première cuisson des morceaux de la découpe ou d'abats de volaille est réalisée dans la graisse ou gras d'oie ou de canard.

Les dénominations de vente « **confit de volaille** », « **morceaux de volaille confits** », « **abats de volaille confits** » sont définies dans la fiche 2.1.3.16 du code des usages de la charcuterie, de la salaison et des conserves de viandes et correspondent à des produits constitués de morceaux ou abats de volailles autres que l'oie ou le canard engraisés par gavage.

Le terme « **confit** » accompagne toujours le nom du produit ainsi élaboré lorsque la graisse utilisée provient exclusivement de la même espèce animale que la viande ou les abats.

Le terme « **confit dans la graisse de...** » accompagne toujours le nom du produit ainsi élaboré lorsque la graisse mise en œuvre provient d'une autre espèce animale que celle de la viande ou les abats et doit toujours être complété de la mention de l'espèce animale dont la graisse provient.

Les pièces de canard ou d'oie maigres, traitées en confit (cuits dans de la graisse de canard ou d'oie) doivent porter une dénomination de vente telle que : « **cuisse de canard maigre confite** », ou « **cuisse maigre confite de canard** » ou « **cuisse de canard cuite dans sa graisse** » (si le mot confit n'est pas employé, la mention maigre n'est pas obligatoire).

Sous réserve de respecter les critères analytiques fixés ci-dessous, les ingrédients suivants peuvent être ajoutés : eau, glace, bouillon, saumure, sel, condiments, arômes et aromates, vins, alcools, liqueurs, conservateurs, antioxydants, acidifiants et exhausteurs de goût.

Critères analytiques (sur produit dégraissé et sans peau) :

HPD : maximum 74% ;

SST: maximum 0,5%.

Dans le cas particulier des **foies de volaille confits**, les critères analytiques sont les suivants :

HPD : maximum 75% ;

SST : maximum 1%.

Commentaire :

Ces produits peuvent être présentés :

- *en conserves : boîtes 4/4 (765 g) à 5/1 (3825 g) ; DLUO de 3 à 4 ans.*
- *frais ou en semi conserves :*
 - ✓ *Emincé de gésier de canard maigre cuisiné en confit s/vide frais par 1 kg ; DLC 30 jours*
 - ✓ *Manchon de canard cuisiné en confit s/vide (environ 110 g/pièce par 12 pièces) ; DLC 30 jours*
 - ✓ *Cuisse de canard maigre cuisinée en confit s/vide par 1 pièce d'environ 210 g ; DLC 30 jours*
 - ✓ *Gésier de volaille cuisiné en confit cuit dans la graisse de canard s/vide par 1 kg ; DLC 30 jours*
 - ✓ *Foie de volaille cuisiné en confit cuit dans la graisse de canard s/vide par 1 kg ; DLC 30 jours*
 - ✓ *Gésier de canard maigre cuisiné en confit s/vide par 1 kg ; DLC 30 jours*
 - ✓ *Jambonnette de dinde confite cuite dans la graisse de canard s/vide (environ 220 g/pièce par 6 pièces) ; DLC 30 jours.*

5.4.2. Viandes cuites non confites

L'acheteur doit spécifier le ou les calibres des produits faisant l'objet du marché.

5.4.2.1. Viandes et hachés de volaille sans additif cuits dans leur conditionnement final

Il s'agit de produits fabriqués conformément aux prescriptions des **normes AFNOR NF V 46-003 et NF V 46-101 d'août 1997** relatives respectivement aux viandes et aux hachés de viandes sans additif et cuits dans leur conditionnement final.

Les viandes peuvent être cuites accompagnées de tout ou partie de fruits, de légumes, de champignons, de plantes aromatiques, d'arômes naturels, d'épices et de sel de cuisine. La masse maximale de l'ensemble de ces ingrédients réhydratés ne doit pas représenter plus de 3% de la masse totale du produit à la fermeture du conditionnement.

Les ingrédients suivants ne sont pas autorisés :

- ✓ eau additionnelle ;
- ✓ gélatine pour les viandes ; pour les hachés la gélatine est admise lorsque le produit respecte après adjonction un rapport C/P $\leq 18\%$;
- ✓ protéines végétales et protéines de lait ;
- ✓ caramel naturel ou de synthèse ;
- ✓ amidon pour les hachés.

Les viandes utilisées sont découpées en muscles, en pièces ou en morceaux. Les muscles ne sont ni reconstitués, ni attendris, ni injectés, et de manière générale, ils ne doivent avoir subi aucun traitement détruisant leur intégrité. Les produits ne sont pas traités en salaison.

5.4.2.2. Rôti de dinde cuit

Il s'agit d'un produit constitué de viande blanche ou de viande de cuisse de dinde désossée et parée, traité en salaison, et cuit. Si le produit comporte de la peau, celle-ci doit se trouver impérativement en périphérie et représenter au maximum 10 % du produit fini avant cuisson.

Sous réserve de respecter les critères analytiques fixés ci-dessous, les ingrédients suivants peuvent être ajoutés : eau, bouillon, sel, condiments, arômes, arômes de fumée, fumée liquide, sucres et lactose à la dose d'emploi maximale de 2%, ferments, vins, alcools, liqueurs, liants cellulose, protéiques et gélatine à la dose d'emploi maximale de 1,5%, exprimés en extrait sec, gélifiants à la dose d'emploi maximale de 0,5% du produit fini, acide phosphorique et phosphates autorisés par la réglementation à la dose d'emploi maximale de 2 g/kg (exprimée en P₂O₅), conservateurs, antioxydants, exhausteurs de goût et colorants autorisés par la réglementation (ceux-ci sont utilisés uniquement pour la coloration de surface).

Critères analytiques :

- HPD : maximum 78% ;
- SST : maximum 2,5% ;
- P₂O₅ : maximum 0,2%.

Commentaire :

De nombreux morceaux de coupes de volailles cuits, saumurés ou non, aromatisés ou non, fumés ou non, sont disponibles sur le marché : cuisses, hauts de cuisse, filets, escalopes, sautés, émincés, suprêmes, pilons, ailerons et manchons.

Les définitions des produits sont celles prévues par la spécification technique du GEMRCN n°B1-18-07 du 4 mai 2007.

5.4.2.3. Rôti de dinde cuit de qualité supérieure

Il s'agit d'un produit préparé exclusivement à partir de maigre de cuisse de dinde désossée et parée, traité en salaison, et cuit. Si le produit comporte de la peau, celle-ci doit se trouver impérativement en périphérie et représenter au maximum 10% du produit fini avant cuisson.

Sous réserve de respecter les critères analytiques fixés ci-dessous, les ingrédients suivants peuvent être ajoutés : eau, bouillon, sel, condiments, arômes, arômes de fumée, fumée liquide, sucres et lactose à la

dose d'emploi maximale de 1%, ferments, vins, alcools, liqueurs, gélifiants à la dose d'emploi maximale de 0,3% du produit fini, conservateurs, antioxydants, exhausteurs de goût et colorants autorisés par la réglementation (ceux-ci sont utilisés uniquement pour la coloration de surface).

Critères analytiques :

PCL : minimum 18% sur la partie viande (hors barde) ;
SST : maximum 1,5%.

5.5. Foies gras et autres produits transformés contenant du foie gras

L'acheteur doit spécifier la ou les espèces faisant l'objet du marché.

5.5.1. Foie gras cru

Un foie gras cru provient d'un animal spécialement engraisé par gavage et pèse au minimum 300 g pour le foie gras de canard et 400 g pour le foie gras d'oie. La couleur doit être claire et uniforme.

Il existe plusieurs qualités de foie gras, qui sont vendus **déveinés** ou **non** :

Dénomination du produit	Caractéristiques du produit	Calibres du marché en g (commentaire)
« Extra »	Le foie gras doit : - être présenté entier (2 lobes), un parage superficiel pouvant être réalisé ; - avoir une couleur homogène, sans présenter d'hématomes ou d'autres colorations indésirables ; - être exempt de marque de fiel ; - avoir une texture souple et ferme, sans granulosité ; - avoir un poids compris : * entre 300 et 700 g pour le canard ; * entre 400 et 900 g pour l'oie.	300-500
« 1 ^{er} choix » ou « Première » ou « Restauration »	Le foie gras doit : - être présenté entier (2 lobes), un parage superficiel pouvant être réalisé ; - avoir une couleur homogène mais pouvant présenter quelques pigmentations, taches ou hématomes ; - être exempt de marque de fiel ; - avoir un poids compris : * entre 300 et 800 g pour le canard ; * entre 400 et 1 000 g pour l'oie.	550-750
« Standard » ou « Tout venant »	Les foies gras ne satisfaisant pas aux exigences mentionnées ci-dessus.	300 et +

Le foie gras cru doit posséder une DLC inférieure ou égale à 14 jours (date d'expédition) lorsqu'il est conditionné sous vide ou sous atmosphère contrôlée, et inférieure ou égale à 5 jours dans les autres cas. Ces valeurs sont des maxima qui n'exonèrent pas les fabricants de leur responsabilité concernant la fixation de la DLC de leurs produits à l'issue d'un protocole garantissant le respect des normes sanitaires en vigueur.

Commentaire :

Les foies gras crus sont généralement vendus conditionnés sous-vide individuellement ou par plusieurs unités, réfrigérés ou surgelés. Ils peuvent également être vendus en vrac nus ou sous papier.

Les foies gras crus peuvent être escalopés : ils sont alors présentés en portions individuelles et mis sous vide.

5.5.2. Préparations à base de foie gras

Les préparations à base de foie gras sont réglementées par le **décret n° 93-999 du 9 août 1993** relatif aux préparations à base de foie gras.

Les assaisonnements autorisés sont le sel, le sucre (pas plus de 2g de saccharose par kg de préparations), les épices et plantes aromatiques, les eaux-de-vie, les vins de liqueur, les vins. L'assaisonnement est limité à 4% de la masse de la préparation.

La dénomination de vente ne peut faire référence à la présence de truffes que s'il s'agit de *Tuber Melanosporum* et que si le taux de truffes garanti est de 3 %. Le pourcentage est calculé par rapport à la masse de la préparation débarrassée de la graisse, de la barde ou de la gelée de couverture. L'utilisation des brisures ou de pelures de truffe n'est pas autorisée.

La dénomination de vente est complétée par l'indication en gelée si la préparation est enrobée de gelée. Le pourcentage de gelée est limité à 20 % pour les préparations de masse inférieure à 250 g et à 15 % pour les autres préparations. L'addition de gélatine destinée à absorber le jus d'exsudation est admis à l'emboîtement dans la limite de 1%.

Commentaire :

Les poids usuels du marché sont de 450/500 g et 1 kg.

Les produits sont présentés en bocaux, en boîtes, en terrines, en barquettes, sous-vide. La DLUO est de 3-4 ans pour les conserves, la DLC est variable selon le traitement thermique appliqué pour les semi-conserves (6 mois environ).

5.5.2.1. Foie gras entier

Préparation composée d'un foie gras entier ou d'un ou plusieurs lobes de foie gras, de canard ou d'oie selon le cas, et d'un assaisonnement.

Les foies gras entiers peuvent être additionnés de truffes, de gelée d'enrobage, de sel nitrite, d'acide ascorbique ou d'ascorbate de sodium. Ils ne peuvent comporter plus de 30 % de graisse exsudée.

Lorsqu'ils sont préemballés, l'emballage ne peut renfermer qu'un seul lobe, si la masse nette est inférieure ou égale à 250 g. La présence d'un fragment supplémentaire est admise pour compléter la masse.

5.5.2.2. Foie gras

Préparation composée de morceaux de lobes de foie gras de canard ou d'oie agglomérés et d'un assaisonnement.

Les foies gras peuvent être additionnés de truffes, de gelée d'enrobage, de sel nitrite, d'acide ascorbique ou d'ascorbate de sodium. La proportion totale de graisse exsudée et d'homogénat ne doit pas dépasser 30% du produit fini.

5.5.2.3. Bloc de foie gras

Préparation composée de foie gras de canard ou d'oie selon le cas, reconstitué et d'un assaisonnement. Ils peuvent être additionnés de truffes, de gelée d'enrobage, d'eau, de sel nitrité, d'acide ascorbique ou d'ascorbate de sodium.

La quantité d'eau ajoutée et la quantité d'eau apportée par les assaisonnements de doivent pas, au total, excéder 10% de la masse de la préparation.

Caractéristiques chimiques principales du produit fini :

- HPD : maximum 82%.

Lorsque l'étiquetage indique la présence de morceaux, la masse totale des morceaux doit représenter au moins 30 % du produit fini.

5.5.2.4. Parfait de foie

Préparation composée d'au moins 75 % de foie gras de canard ou d'oie selon le cas, traité par des moyens mécaniques, auquel est ajouté du foie maigre d'oie ou de canard et un assaisonnement.

Ils peuvent être additionnés de truffes, de gelée, d'eau, de graisse de pochage, de parures de déveinage, de sel nitrité, d'acide ascorbique ou d'ascorbate de sodium.

La graisse de pochage et les parures de déveinage ne sont pas comptées dans le pourcentage de foie gras.

Le taux d'humidité du produit dégraissé ne doit pas dépasser 82%.

Commentaire :

Ce produit est peu demandé en collectivités.

5.5.3. Autres préparations à base de foie gras

Les autres préparations à base de foie gras sont réglementées par le décret n° 93-999 du 9 août 1993 relatif aux préparations à base de foie gras

Les assaisonnements autorisés sont le sel, le sucre (pas plus de 2 grammes de saccharose par kilogramme de préparations), les épices et plantes aromatiques, les eaux-de-vie, les vins de liqueur, les vins. L'assaisonnement est limité à 4% de la masse de la préparation.

Pour les médaillons, galantines, mousses et produits de charcuterie, le taux de truffes garanti peut être compris entre 1 % et 3 % ; dans ce cas, la dénomination de vente est complétée par la mention : "truffé à x %". Le pourcentage est calculé par rapport à la masse de la préparation débarrassée de la graisse, de la barde ou de la gelée de couverture. L'utilisation des brisures ou de pelures de truffe n'est pas autorisée.

La dénomination de vente ne peut faire référence à la présence de truffes que s'il s'agit de *Tuber Melanosporum* et que si le taux de truffes garanti est de 3 %. Le pourcentage est calculé par rapport à la masse de la préparation débarrassée de la graisse, de la barde ou de la gelée de couverture. L'utilisation des brisures ou de pelures de truffe n'est pas autorisée.

La dénomination de vente est complétée par l'indication en gelée si la préparation est enrobée de gelée. Le pourcentage de gelée est limité à 20 % pour les préparations de masse inférieure à 250 g et à 15 % pour les autres préparations. L'addition de gélatine destinée à absorber le jus d'exsudation est admis à l'emboîtage dans la limite de 1%.

5.5.3.1. Produits de charcuterie contenant plus de 50% de foie gras

La dénomination de vente « **médailon ou pâté de foie d'oie** », « **médailon ou pâté de foie de canard** », « **médailon ou pâté de foie d'oie et de canard** », « **médailon ou pâté mousse de foie de canard et d'oie** » correspond aux préparations composées d'au moins 50% de foie gras ou de bloc de foie gras, présentées en noyau entouré d'une farce et assaisonnées. Le taux d'humidité rapporté au produit délipidé et désamidonné ne doit pas dépasser 80 %.

La dénomination de vente « **galantine de foie d'oie** » ou « **galantine de foie de canard** » ou « **galantine de foie d'oie et de canard** » ou « **galantine de foie de canard et d'oie** » correspond aux préparations composées d'au moins 50% de foie gras ou de bloc de foie gras mêlé à une farce et assaisonnées. Le taux d'humidité rapporté au produit délipidé et désamidonné ne doit pas dépasser 80 %. Le foie gras des galantines, reconstitué ou non, visible à la coupe, doit représenter au moins 35 % de la masse du produit fini débarrassé, le cas échéant, de sa barde et de sa gelée d'enrobage. Le bardage des galantines n'est autorisé qu'au moyen de bardes de porc non reconstituées et dans la

limite de 10 % de la masse des préparations de 250 grammes ou plus, et de 13 % de la masse des préparations de moins de 250g.

La dénomination de vente « **mousse de foie d'oie** » ou « **mousse de foie de canard** » ou « **mousse de foie d'oie et de canard** » ou « **mousse de foie de canard et d'oie** » correspond aux préparations composées d'au moins 50% de foie gras mêlé à une farce de façon à donner au produit la texture caractéristique de sa dénomination et assaisonnées. Le taux d'humidité rapporté au produit délipidé et désamidonné ne doit pas dépasser 80 %.

5.5.3.2. Autres produits de charcuterie contenant du foie gras

La dénomination de vente des produits de charcuterie peut faire référence au foie gras, si la proportion de foie gras mis en œuvre est d'au moins 20 %. Dans ce cas, la dénomination de vente est complétée par les termes : « **au foie d'oie** » ou « **au foie de canard** ».

5.5.3.3. Spécialités culinaires contenant du foie gras

Ces spécialités sont des préparations à base de foie gras ou de blocs de foie gras contenant des ingrédients non prévus par le **décret n° 93-999 du 9 août 1993** comme des fruits, des légumes, des arômes. Dans ce cas la dénomination de vente doit être suffisamment descriptive pour éviter toute confusion avec les dénominations définies par le décret.

Commentaires :

Il s'agit de préparations contenant du foie gras mélangé à des préparations à base de fruits comme la figue ou éventuellement des légumes ou de préparations aromatisées avec des arômes naturels (vanille, etc.). Les sauces au foie gras et les oiseaux fourrés au foie gras entrent dans cette catégorie.

6. PRÉSENTATION, CONDITIONNEMENT, EMBALLAGE

La forme de présentation à la vente, le mode de conservation, et le type de conditionnement et d'emballage sont spécifiés par l'acheteur.

Commentaire :

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.*

7. ÉTIQUETAGE

Outre le respect des dispositions relatives au contrôle métrologique, l'étiquetage des produits préemballés doit obligatoirement comporter les mentions suivantes :

- ✓ la dénomination de vente,
- ✓ la quantité nette,
- ✓ la date de durabilité minimale ou, lorsque les denrées sont périssables microbiologiquement la date limite de consommation complétée le cas échéant de l'indication des conditions particulières de conservation,
- ✓ l'indication du lot,
- ✓ la quantité de certains ingrédients ou catégories d'ingrédients, dans les conditions prévues aux articles R. 112-17 et R. 112-17-1 du code de la consommation,
- ✓ 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,
- ✓ le lieu d'origine ou de provenance chaque fois que l'omission de cette mention est de nature à créer une confusion dans l'esprit de l'acheteur sur l'origine ou la provenance réelle de la denrée alimentaire,
- ✓ le mode d'emploi chaque fois que sa mention est nécessaire à un usage approprié du produit ainsi que, le cas échéant, les conditions particulières d'utilisation
- ✓ le numéro d'agrément de l'atelier de découpe ou de fabrication.

Toutes les autres mentions obligatoires prévues par des textes spécifiques doivent également être portées le cas échéant. Il s'agit par exemple de la mention « conditionné sous atmosphère protectrice » ou encore de la mention « surgelé » en complément de la dénomination de vente

Lorsque le produit préemballé est commercialisé à un stade antérieur à la vente au consommateur final ou lorsqu'il est destiné à être livré aux restaurants, hôpitaux, cantines et autres collectivités similaires pour y être préparé, transformé, fractionné ou débité, 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 le produit auquel ils se rapportent ou lorsqu'ils ont été envoyés avant la livraison ou en même temps que lui.

Ces documents doivent être détenus sur les lieux d'utilisation ou de stockage du produit auquel ils se réfèrent. Dans ce cas, la dénomination de vente, la date de durabilité minimale ou la date limite de consommation 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 le produit est présenté lors de la commercialisation.

En ce qui concerne les produits livrés par des grossistes, l'indication de l'origine est obligatoire sur les factures quand elle participe de la dénomination précise.

Commentaire :

Sur le plan pratique, l'étiquetage usuel des produits commercialisés est le suivant :

- **Sur le conditionnement (ou préemballage) au contact du produit :**
 - Numéro de lot ;
 - Numéro d'agrément de l'établissement de découpe ou de fabrication ;
 - Mention du conditionnement sous atmosphère modifiée le cas échéant ;
 - Marque sanitaire de l'établissement de découpe ou de fabrication ;
 - Pays d'origine (si provenance d'un pays tiers) ;
 - Désignation du produit ;
 - Calibre et poids net ;
 - 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 Européenne ;

- *Date de conditionnement et le cas échéant date de congélation ou de surgélation ;*
- *Marque sanitaire du dernier conditionneur.*

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

- *Désignation du produit ;*
- *Nom ou raison sociale et adresse du fabricant ou du conditionneur ou du vendeur dans l'Union Européenne ;*
- *Poids net ;*
- *Nombre de colis ;*
- *Numéro d'agrément vétérinaire de l'établissement d'expédition ou numéro de dispense ;*
- *Pays d'origine (si provenance d'un pays tiers).*

8. TRANSPORT ET LIVRAISON

Les produits doivent être transportés et livrés dans les conditions prévues par la réglementation (*cf.* en annexe 1 **l'arrêté ministériel du 20 juillet 1998**), 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'elle 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 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 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.

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.

Pour le critère Salmonella, un plan à 2 classes déterminant 2 groupes d'unités est appliqué : satisfaisants ou non satisfaisants ($c=0$).

9.2.2. Résultats et interprétations

Les critères de sécurité applicables aux viandes de volailles sont définis par le **règlement (CE) n° 2073/2005 du 15 novembre 2005** :

Désignation	Salmonella	Plan d'échantillonnage		Méthode d'analyse de référence	Stade d'application du critère
		n	c		
Viande hachée et préparations de viande de volailles destinées à être consommées cuites	À partir du 1.1.2006 Absence dans 10 g À partir du 1.1.2010 Absence dans 25 g	5	0	EN/ISO 6579	Produits mis sur le marché pendant leur durée de conservation
Produits à base de viande de volaille destinés à être consommés cuits	À partir du 1.1.2006 Absence dans 10 g À partir du 1.1.2010 Absence dans 25 g	5	0	EN/ISO 6579	Produits mis sur le marché pendant leur durée de conservation

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, sans préjudice de l'application des mesures prévues à l'encontre du fournisseur dans le cahier des charges, le produit ou le lot de denrées alimentaires est retiré ou rappelé conformément à l'article 19 du **règlement (CE) n° 178/2002 du 28 janvier 2002**. Cependant, les produits mis sur le marché, qui n'en sont pas encore au stade de la vente au détail et ne remplissent pas les critères de sécurité applicables aux denrées alimentaires, peuvent être soumis à un traitement supplémentaire destiné à éliminer le risque en question. Ce traitement ne peut être effectué que par des exploitants du secteur alimentaire autres que ceux du commerce de détail.

10. AJUSTEMENT DES PRIX EN COURS DE MARCHÉ

Commentaire :

*Il est **vivement recommandé** de se référer à des cotations de pièces de découpe de volailles, de lapin ou de caille, ou de produits élaborés congelés ou surgelés. Le Service des Nouvelles des Marchés*

(SNM) du ministère chargé de l'agriculture, par exemple, publie quatre fois par semaine une cotation « MIN de Rungis volailles » sur les produits réfrigérés ainsi qu'une cotation mensuelle sur les produits surgelés. Afin d'éviter des ajustements trop fréquents pour les produits réfrigérés, il est conseillé aux acheteurs de se référer à des moyennes mensuelles établies par le SNM à partir de plusieurs semaines de cotations.

ANNEXE 1 PRINCIPAUX TEXTES RÉGLEMENTAIRES ET NORMATIFS

Règlement (CE) n° 1906/90 du 26 juin 1990 modifié établissant des normes de commercialisation pour la viande de volaille (*JOUE du 6 juillet 1990*).

Règlement (CE) n° 1538/91 du 5 juin 1991 modifié portant modalités d'application du Règlement CE n° 1906/90 du 26 juin 1990 établissant des normes de commercialisation pour la viande de volaille (*JOUE du 7 juin 1991*).

Règlement (CE) n° 178/2002 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 (*JOUE du 1^{er} février 2002*).

Règlement (CE) n° 852/2004 du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires (*JOUE du 25 juin 2004*).

Règlement (CE) n° 853/2004 du 29 avril 2004 fixant les règles d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale (*JOUE du 25 juin 2004*).

Règlement (CE) n° 854/2004 du 29 avril 2004 fixant les règles spécifiques d'organisation des contrôles officiels concernant les produits d'origine animale destinés à la consommation humaine (*JOUE du 25 juin 2004*).

Règlement (CE) n° 2073/2005 du 15 novembre 2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires (*JOUE du 22 décembre 2005*).

Règlement (CE) n° 2074/2005 du 5 décembre 2005 établissant les mesures d'application relatives à certains produits régis par le règlement (CE) n° 853/2004 du Parlement européen et du Conseil et à l'organisation des contrôles officiels prévus par les règlements (CE) n° 854/2004 du Parlement européen et du Conseil et (CE) n° 882/2004 du Parlement européen et du Conseil, portant dérogation au règlement (CE) n° 852/2004 du Parlement européen et du Conseil et modifiant les règlements (CE) n° 853/2004 et (CE) n° 854/2004 (*JOUE du 22 décembre 2005*).

Règlement (CE) n° 2076/2005 du 5 décembre 2005 portant dispositions d'application transitoires des règlements (CE) n° 853/2004, (CE) n° 854/2004 et (CE) n° 882/2004 du Parlement européen et du Conseil et modifiant les règlements (CE) n° 853/2004 et (CE) n° 854/2004 (*JOUE du 22 décembre 2005*).

Règlement (CE) n° 510/2006 du 20 mars 2006 relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires (*JOUE du 31 mars 2006*).

Règlement (CE) n° 834/2007 du 28 juin 2007 relatif à la production biologique et à l'étiquetage des produits biologiques et abrogeant le règlement (CEE) n° 2092/91 (*JOUE du 20 juillet 2007*).

Code de la consommation.

Code rural.

Décret n° 66-239 du 18 avril 1966 portant règlement d'administration publique en ce qui concerne les abattoirs de volailles pour l'application des articles 1^{er} et 2 de la loi n° 67-543 du 8 juillet 1965 relative aux conditions nécessaires à la modernisation du marché de la viande (*Journal Officiel du 20 avril 1966*).

Décret n° 67-251 du 17 mars 1967 portant règlement d'administration publique en ce qui concerne le commerce des volailles abattues pour la consommation humaine (*Journal Officiel du 25 mars 1967*).

Décret n° 93-999 du 9 août 1993 relatif aux préparations à base de foie gras (*Journal Officiel du 14 août 1993*).

Arrêté ministériel du 30 juillet 1976 (modifié) relatif à l'estampillage des carcasses et abats de volailles (*Journal Officiel du 21 août 1976*).

Arrêté ministériel du 2 février 1977 relatif à la déclaration des centres d'abattage de volaille et de lapin et de certains établissements de préparation et de transformation de viande de volaille et de lapin (*Journal Officiel* du 6 mars 1977).

Arrêté ministériel du 22 janvier 1993 relatif aux conditions hygiéniques et sanitaires de production, de mise sur le marché et d'échanges de produits à base de viande (*Journal Officiel* du 16 mars 1993).

Arrêté ministériel du 14 janvier 1994 (modifié) fixant les conditions sanitaires auxquelles doivent satisfaire les établissements d'abattage de volailles (*Journal Officiel* du 12 février 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 29 mai 1995 (modifié) fixant les conditions sanitaires auxquelles doivent satisfaire les établissements de découpe de viandes de volailles (*Journal Officiel* du 29 juin 1995).

Arrêté ministériel du 22 février 1996 portant homologation de la notice technique poulets de chair, découpes de poulets de chair, préparations et transformations de poulets de chair, poulets de chair surgelés entiers, en découpes ou sous forme de préparations ou transformations (*Journal Officiel* du 25 février 1996).

Arrêté ministériel du 8 juin 1996 (modifié) déterminant les conditions de l'inspection sanitaire *post mortem* des volailles (*Journal Officiel* du 12 juillet 1996).

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

Arrêté ministériel du 28 août 2000 portant homologation du cahier des charges concernant le mode de production et de préparation biologique des animaux et des produits animaux définissant les modalités d'application du règlement CE no 2092/91 précité, et/ou complétant les dispositions de ce règlement (*Journal Officiel* du 30 août 2000).

Arrêté ministériel du 8 septembre 2000 déterminant les conditions de l'inspection sanitaire *ante mortem* des volailles (*Journal Officiel* du 23 septembre 2000).

Arrêté ministériel du 3 avril 2006 relatif aux critères microbiologiques applicables aux produits d'origine animale et aux denrées contenant des produits d'origine animale (*Journal Officiel* du 27 avril 2006).

Arrêté ministériel du 8 juin 2006 relatif à l'agrément des établissements mettant sur le marché des produits d'origine animale ou des denrées contenant des produits d'origine animale (*Journal Officiel* du 8 août 2006).

Code des Bonnes Pratiques des produits de dinde, dindonneau et autres volailles. *CIDEF*, 2001 (*Comité interprofessionnel de la dinde française : cidef@wanadoo.fr*)

Code des usages de la charcuterie, de la salaison et des conserves de viandes. *IFIP*, 2006.

Norme NF V 46-003 d'août 1997 relative aux viandes sans additif et cuites dans leur conditionnement final.

Norme NF V 46-0101 d'août 1997 relative aux hachés de viandes ou d'abats, sans additif et cuits dans leur conditionnement final.

Norme NF V 47-001 d'août 2004 relative à la production et la transformation du lapin de chair domestique.

ANNEXE 2 DÉFAUTS ET ALTÉRATIONS DES VIANDES

1. DÉFAUTS ET ALTÉRATIONS DES VIANDES RÉFRIGÉRÉES

1.1. Défauts des viandes conditionnées

Pour limiter le développement et l'action des bactéries aérobies responsables des phénomènes d'altération et de putréfaction le conditionnement des produits sous vide ou sous atmosphère modifiée est largement utilisé. Les viandes ainsi conditionnées doivent néanmoins être conservées selon la plus stricte observance de la chaîne du froid.

Ces modes de conditionnement, en créant un milieu défavorable à la prolifération des bactéries responsables de la putréfaction, permettent de commercialiser la viande à l'état frais pendant quelques jours sous réserve du respect des conditions de conservation préconisées par le conditionneur.

Le conditionnement sous atmosphère consiste à remplacer l'air situé autour des produits par un mélange de gaz contenant du dioxyde de carbone, de l'oxygène et de l'azote en proportions permettant d'inhiber (ou plutôt de ralentir) la croissance des bactéries putréfiantes (rôle du CO₂).

Les principaux défauts que l'on peut malheureusement parfois rencontrer sur les viandes conditionnées sont :

- L'apparition **d'odeurs fortes ou de putréfaction à l'ouverture**. Ces odeurs anormales résultent de la production de composés volatils par des bactéries aéro-anaérobies ou anaérobies strictes ;
- **Le gonflement des sacs**. Ce gonflement résulte généralement de la production de gaz (CO₂ et H₂S) par des bactéries présentes sur les viandes conditionnées ;
- L'apparition de **couleurs anormales sur les viandes**. Ces colorations résultent essentiellement de **défauts d'étanchéité des conditionnements**, entraînant une oxydation anormale du pigment ;
- La **putréfaction des viandes**. La putréfaction résulte alors du développement de bactéries aéro-anaérobies ou aérobies sur les viandes conditionnées. La présence d'oxygène dans les produits conditionnés sous vide résulte d'un **défaut d'étanchéité des conditionnements (défaut de soudure ou utilisation d'une pellicule plastique insuffisamment imperméable aux gaz) ou de la persistance de poches d'air dans les produits (entre différents morceaux de viande dans des conditionnements de volume important)**.

Les viandes présentant de tels défauts doivent être écartées de la consommation humaine en raison du danger potentiel qu'elles représentent pour la santé du consommateur.

1.2. Maîtrise du phénomène d'altération.

Les points devant être maîtrisés sont les suivants :

- Charge microbienne initiale des viandes. La prévention des phénomènes d'altération passe par une **bonne maîtrise des conditions d'hygiène lors de l'abattage et de la préparation des produits**. La maîtrise de ces conditions d'hygiène permet de limiter la charge microbienne initiale des produits piécés et donc de ralentir l'apparition des phénomènes de putréfaction.
- **Maintien des produits au froid**. La croissance et l'activité des micro-organismes aérobies responsables de la putréfaction sont directement liées à la température de conservation des produits. Le ralentissement des phénomènes de putréfaction résulte de l'application aux produits de températures positives les plus basses possibles. **La température optimale de conservation des viandes est donc comprise entre 0 et 2°C**. On peut estimer que la durée de vie d'une viande crue est diminuée d'un facteur deux chaque fois que la température de conservation s'élève de deux degrés Celsius.

En sus des points évoqués ci-dessus les caractéristiques suivantes doivent être maîtrisées :

- Effet barrière aux gaz des pellicules plastiques important ;
- Mise sous vide des produits satisfaisante. La pression d'air résiduelle dans le conditionnement ne doit pas être supérieure à 15 millibars ;
- Qualité des soudures du conditionnement (absence de fuites) ;
- Composition du mélange gazeux utilisé lors du conditionnement sous atmosphère modifiée.

2. DÉFAUTS ET ALTÉRATIONS DES VIANDES CONGELÉES OU SURGELÉES

La congélation inhibe ou ralentit fortement l'activité des micro-organismes et les réactions physico-chimiques évoquées ci-dessus. C'est pourquoi la congélation comme la surgélation sont d'excellentes techniques de conservation.

Le froid ne protégeant pas du milieu extérieur, **le conditionnement a un rôle important dans la qualité de la conservation des viandes pendant leur stockage au froid.** Les viandes surgelées sont d'ailleurs obligatoirement conditionnées pour être commercialisées. Elles bénéficient ainsi de toutes les protections décrites ci-dessus, particulièrement lorsqu'elles sont sous vide.

Le maintien sans faille à une température très basse est nécessaire pour conserver la cristallisation obtenue au moment de la surgélation sans modification. **Les variations de température**, même de faible amplitude, peuvent modifier cette cristallisation et **sont à l'origine des principales altérations constatées sur des viandes surgelées.**

Il peut notamment s'agir de modifications physico-chimiques.

- **Au cours de l'entreposage**, les viandes peuvent subir une **dessiccation** proportionnelle au temps de séjour, aux variations de températures subies et à l'étanchéité de leur emballage.
- Si cet emballage est étanche mais lâche, la déshydratation a lieu dans le micro climat du paquet et **la présence de givre témoignera de cette dessiccation** avant même que la perte de masse devienne sensible.
- **La déshydratation en surface** facilite l'oxydation et se traduit par des **dénaturations locales**. Des taches claires appelées « **brûlures de congélation** » apparaissent et donnent aux viandes crues un **aspect peu engageant**. Cette altération de l'aspect des viandes correspond à une sublimation de la glace, qui s'accompagne de la formation de cavités au niveau des couches superficielles, d'où l'aspect blanc grisâtre.
- Ces « **brûlures de congélation** » témoignent aussi de variations successives de la température de conservation. Elles **disparaissent à la cuisson**.
- **Le rancissement des graisses est un risque** dont il est possible de se prémunir. Il s'explique par des réactions d'hydrolyse et d'oxydation auxquelles sont sensibles les acides gras insaturés. **Il peut se produire à tout moment si les viandes sont soumises à des variations de température au cours de leur stockage.**

Le phénomène est le suivant. L'oxygène a une action auto-catalytique, la réaction initiée dans un premier temps se poursuivant, catalysée par les produits formés. En l'occurrence, la réaction commence par la formation de peroxydes, lesquels sont ensuite dégradés pour donner naissance à un grand nombre de composés tels que des aldéhydes, des cétones ou des acides responsables de l'apparition de saveurs désagréables.

Or, la formation de peroxydes est considérablement accélérée par une élévation de la température. Cette réaction en chaîne peut donc être initiée ou réinitiée lorsque les viandes sont soumises à des variations de température. Les dégradations qualitatives étant irréversibles et cumulatives, leur répétition finit par conduire à une altération sensible des viandes. D'où le **lien indirect entre le rancissement des viandes et leur durée de stockage**. Cette évolution n'est pas inéluctable : **une bonne maîtrise de la chaîne du froid et un conditionnement sous vide sont deux moyens de limiter le problème.**

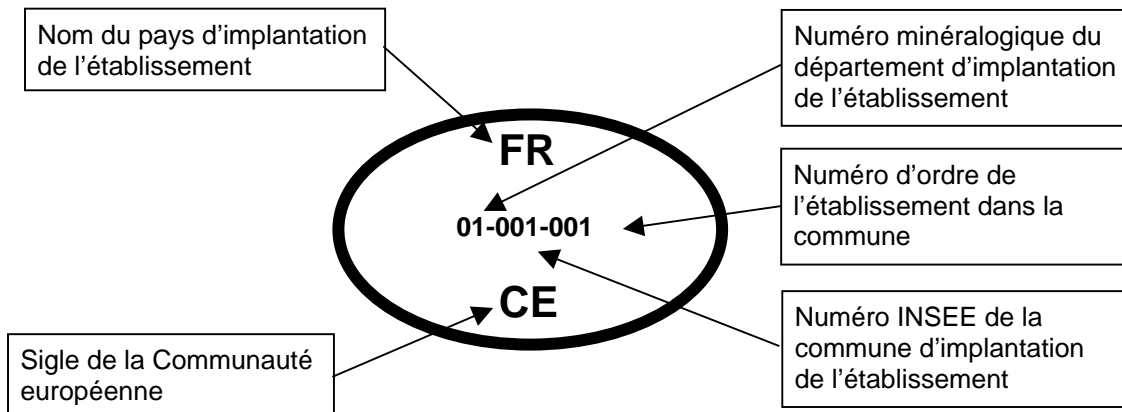
Aux températures maximales de stockage préconisées (-12°C pour les viandes congelées, -18°C pour les viandes surgelées), toute prolifération bactérienne est arrêtée.

- **Seules les levures et moisissures peuvent encore se développer à des températures inférieures à -18°C et jusqu'à -25°C . Leur développement à la surface des viandes congelées peut modifier leur aspect.**
- **Les réactions de dénaturation des protéines reprennent à la décongélation, dès que la température atteint la plage $-5^{\circ}\text{C}/-1^{\circ}\text{C}$. C'est une phase qu'il importe de maîtriser et de réaliser au froid d'autant qu'une décongélation trop rapide est déconseillée : elle entraîne la rupture des parois cellulaires de la viande avec un taux d'exsudat important. A la cuisson, la viande perd une quantité de jus plus importante et sera plus dure à la dégustation. Une décongélation lente et régulière est nécessaire pour obtenir un bon résultat à partir de carcasses surgelées. En revanche, il est préférable de mettre en œuvre les pièces de découpe sans décongélation préalable.**

ANNEXE 3 MARQUES D'IDENTIFICATION

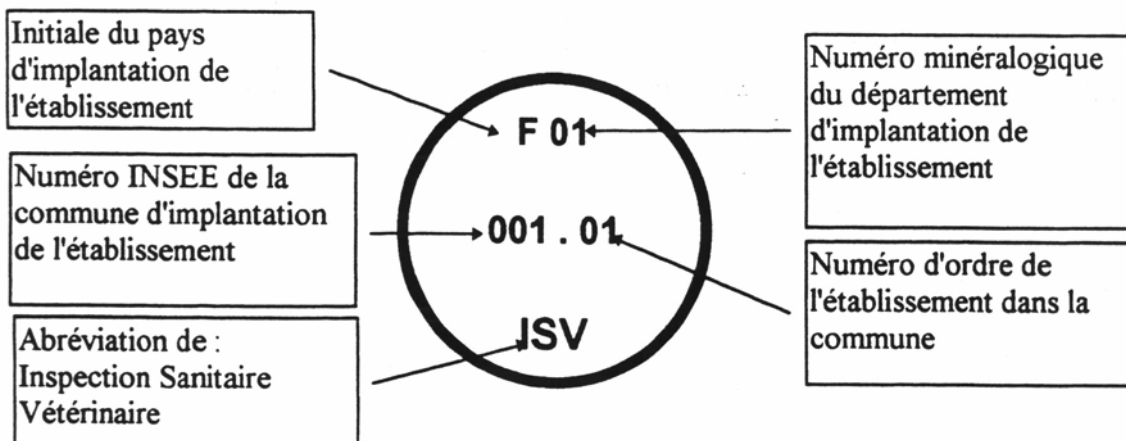
Les marques d'identification apposées sur les produits attestent que ces produits ont été préparés dans des établissements agréés ou dérogataires et dans des conditions conformes à la réglementation sanitaire afférente à ce genre d'établissement. Ces marques d'identification sont de deux types.

- **Estampille CE ou estampille ovale :**



Les estampilles ovales CE ne peuvent être apposées que sur des produits provenant de carcasses abattues dans des abattoirs agréés CE.

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



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

ANNEXE 4 GLOSSAIRE

C/P : rapport collagène/protides

HPD : humidité sur produit délipidé

HPDA : humidité du produit dégraissé et désamidonné

IQF: individually quick frozen (congelé rapidement individuellement)

PCL : $(\% \text{ de protéines totales} - \% \text{ de collagène}) \times 100 / (100 - \% \text{ de lipides})$

SST : sucres solubles totaux

VSM : viandes séparées mécaniquement

GROUPE D'ÉTUDE DES MARCHÉS DE RESTAURATION COLLECTIVE ET DE NUTRITION (GEMRCN)

Président

Georges BEISSON
Inspecteur général de l'Agriculture honoraire

Coordonnateur

Vincent MARTINEZ
Ministère de l'Economie, des Finances et de l'Industrie (MINEFI)
Direction des Affaires Juridiques (DAJ)
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@finances.gouv.fr

REMERCIEMENTS

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

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 ARMEES
Muriel BAGNI	Assistance Publique – Hôpitaux de Paris (AP-HP) Approvisionnement Central Hôtelier et Alimentaire (ACHA)
Michel BITON	Centre technique de la conservation des produits agricoles (CTCPA) Association des entreprises de produits alimentaires élaborés (ADEPALE)
Dominique BOUDOT	Association de gestion des restaurants de l'administration financière (AGRAF)
Sophie BOURGERIE	SYNDIGEL – Société DAVIGEL
Alain BRIQUET	Union des Ingénieurs en Restauration Hospitalière (U.D.I.R.H.) Service Restauration
Anne BRULHET	Fédération des industries avicoles (FIA)
Martine CARLIER	Institut du porc (IFIP)
Aurélie CHARDIGNY	Fédération des Industries Avicoles (F.I.A.)
Marie CUENOT	Syndicat National des Labels Avicoles de France (SYNALAF)
Thierry GREGORI	Fédération française des industriels charcutiers, traiteurs et transformateurs de viandes (FICT) Association des entreprises de produits alimentaires élaborés (ADEPALE)
Stéphane HERVE	Syndicat National des Labels Avicoles de France (SYNALAF) Société DOUX
Patrick HUMEAU	Société ARRIVE
Franck JOUANNEAU	Ministère chargé de la Défense Base aérienne 123
Dominique LE CREN	Comité Lapin Interprofessionnel
Gilles LE POTTIER	Comité Interprofessionnel de la Dinde Française (CIDEF)
Franck LEMAITRE	Ministère chargé de l'Agriculture, Service des Nouvelles des Marchés (SNM)

Eric LEPECHEUR	Mairie de Saint-Jean de Braye Service restauration
Danièle LO STIMOLO	SYNDIGEL
Jacqueline MAUPEU-PROUIN	Association des Journées de l'Intendance (A.J.I.) Collège Bel Air de MEUDON
Patrick OBIN	Association culinaire des établissements hospitaliers de France (ACEHF)
Marie-Pierre PE	Comité interprofessionnel des palmipèdes à foie gras (CIFOG)
Eric RATAJCZAK	Ministère chargé de la défense Service Logistique du Commissariat de l'Armée de l'Air (SELOCA)
Olivier RIQUELME	SYNDIGEL Société POMONA PASSION FROID
Maryse ROGER-GORLIN	Ministère de l'Economie des Finances et de l'Industrie Direction Générale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes (DGCCRF)
Pascal SCHNEIDER-MAUNOURY	Société EURALIS
Patrick SOUMIREU	SYNDIGEL Société POMONA PASSION FROID
Patrick THIOLLET	Société ARRIVE
Frédéric THIREAU	Ministère chargé de l'Agriculture Direction générale de l'alimentation (DGAL) Bureau des établissements de restauration et de distribution
Vincent TRUELLE	Association des entreprises de produits alimentaires élaborés (ADEPALE)
Jean-Claude VAIDIE	Syndicat National des Labels Avicoles de France (SYNALAF) Société GUILLET – LDC Restauration