

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

***Spécification technique n° B1-13-03
du 9 Décembre 2003 applicable aux viandes
de gros bovins en muscles ou pièces***

Cette spécification technique se substitue aux spécifications techniques du GPEM/DA n° B1-1-86, du 13/03/86, relative à la viande de gros bovins présentée à l'état frais et réfrigéré, n° B1-10-86 du 19/12/86, relative à la fourniture des viandes de boucherie, découpées et pièces au stade de la portion consommateur, et n° B1-11-88 du 30/06/88, relative à la fourniture d'abats de boucherie.

Avertissement : les commentaires en italiques ne font pas partie des spécifications techniques du présent document.

SOMMAIRE

| | |
|--|----------|
| 1. DOMAINE D'APPLICATION | 4 |
| 2. RÉFÉRENCES RÉGLEMENTAIRES ET NORMATIVES | 4 |
| 3. CONDITIONS D'ÉLABORATION DES VIANDES..... | 4 |
| 3.1. L'ABATTAGE..... | 4 |
| 3.2. DÉCOUPE- DÉSOSSAGE, TRANCHAGE-PIÉÇAGE..... | 4 |
| 3.2.1. Production d'unités de découpe (viandes vendues en muscles)..... | 4 |
| 3.2.2. Opérations de tranchage – pièceage..... | 5 |
| 3.2.3. Etablissements où s'effectuent les opérations de découpe, désossage, tranchage, pièceage..... | 5 |
| 4. CARACTÉRISTIQUES DES VIANDES..... | 6 |
| 4.1. CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES | 6 |
| 4.1.1. Catégories d'animaux - Races | 6 |
| 4.1.2. Origine des viandes | 7 |
| 4.1.3. Maturation | 7 |
| 4.1.4. Parage..... | 7 |
| 4.2. CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES | 7 |
| 4.3. AUTRES CARACTÉRISTIQUES..... | 8 |
| 4.3.1. Corrélacion entre le grammage de la portion et le poids de muscle correspondant | 8 |
| 4.3.2. Ficelage et bardage | 8 |
| 5. DÉFINITION DES PRODUITS..... | 9 |
| 5.1. MORCEAUX À BIFTECKS..... | 9 |
| 5.1.1. Description générale..... | 9 |
| 5.1.2. Muscles utilisés..... | 9 |
| 5.1.3. Poids unitaire de la portion consommateur..... | 9 |
| 5.2. MORCEAUX À RÔTIR..... | 9 |
| 5.2.1. Description générale..... | 9 |
| 5.2.2. Muscles utilisés..... | 9 |
| 5.2.3. Présentation des rôtis | 9 |
| 5.2.4 Poids unitaire des rôtis..... | 9 |
| 5.3. FAUX-FILET | 10 |
| 5.3.1. Description générale..... | 10 |
| 5.3.2. Poids unitaire de la portion consommateur..... | 10 |
| 5.4. CÔTE À L'OS | 10 |
| 5.4.1. Description générale..... | 10 |
| 5.4.2. Poids unitaire de la portion consommateur..... | 10 |
| 5.5. ENTRECÔTE | 11 |
| 5.5.1. Description générale..... | 11 |
| 5.5.2. Poids unitaire de la portion consommateur..... | 11 |
| 5.6. MORCEAUX POUR PAVÉS À GRILLER..... | 11 |
| 5.6.1. Description générale..... | 11 |
| 5.6.2. Muscles utilisés..... | 12 |
| 5.6.3. Poids unitaire de la portion consommateur..... | 12 |
| 5.7. TOURNEDOS..... | 12 |
| 5.7.1. Description générale..... | 12 |
| 5.7.2. Poids unitaire de la portion consommateur..... | 12 |
| 5.7.3. Ficelage et bardage | 13 |
| 5.8. MORCEAUX À BOURGUIGNON OU À SAUTÉ | 13 |
| 5.8.1. Description générale..... | 13 |
| 5.8.2. Muscles utilisés..... | 13 |
| 5.8.3. Poids unitaire de la portion consommateur..... | 14 |

| | |
|--|-----------|
| 5.9. MORCEAUX À BRAISER..... | 14 |
| 5.9.1. Description générale..... | 14 |
| 5.9.2. Muscles utilisés..... | 14 |
| 5.9.3. Présentation des morceaux à braiser..... | 14 |
| 5.10. MORCEAUX À BOUILLIR..... | 14 |
| 5.10.1. Description générale..... | 14 |
| 5.10.2. Muscles utilisés..... | 14 |
| 5.10.3. Présentation des morceaux à bouillir..... | 14 |
| 6. PRÉSENTATION, CONDITIONNEMENT, EMBALLAGE..... | 15 |
| 7. ÉTIQUETAGE..... | 16 |
| 8. TRANSPORT ET LIVRAISON..... | 17 |
| 9. MODALITÉS D'ADMISSION ET DE CONTRÔLE..... | 17 |
| 9.1. CONTRÔLES SYSTÉMATIQUES..... | 17 |
| 9.1.1. Contrôles quantitatifs..... | 17 |
| 9.1.2. Contrôles qualitatifs..... | 17 |
| 9.2. CONTRÔLES PÉRIODIQUES MICROBIOLOGIQUES..... | 17 |
| 9.2.1. Constitution de l'échantillon..... | 17 |
| 9.2.2. Résultats et interprétations..... | 18 |
| ANNEXE 1 PRINCIPAUX TEXTES RÉGLEMENTAIRES ET NORMATIFS..... | 19 |
| ANNEXE 2 ATTENTES DES CONSOMMATEURS..... | 20 |
| ANNEXE 3 DÉFAUTS ET ALTÉRATIONS DES VIANDES..... | 22 |
| ANNEXE 4 MARQUES DE SALUBRITÉ..... | 25 |
| ANNEXE 5 DENOMINATION réglementaire, et CODIFICATION OFIVAL correspondante, des pièces de découpe de viandes de gros bovins (arrêté du 18 mars 1993)..... | 26 |
| ANNEXE 6 FICHES PRODUITS..... | 27 |
| Tableau 1 : Morceaux à biftecks..... | 27 |
| Tableau 2 : Morceaux à rôtir..... | 28 |
| Tableau 3 : Morceaux à braiser..... | 29 |
| Tableau 4 : Morceaux à bouillir..... | 30 |

**Spécification technique n° B1-13-03 du 9 décembre 2003
applicable aux viandes de gros bovins en muscles ou pièces**

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

1. DOMAINE D'APPLICATION

Ce document s'applique aux catégories de viandes de gros bovins suivantes, telles que définies par la réglementation européenne¹ : bœuf, vache, génisse, jeune bovin. Ces viandes sont commercialisées sous forme de muscles prêts à découper (PAD) ou de portions pièces prêtes à cuire, présentées à l'état réfrigéré, congelé ou surgelé.

2. RÉFÉRENCES RÉGLEMENTAIRES ET NORMATIVES

Elles sont précisées en annexe 1.

3. CONDITIONS D'ÉLABORATION DES VIANDES

Deux opérations successives sont nécessaires à l'obtention des viandes en muscles : l'abattage puis la découpe et le désossage. Elles sont complétées par les opérations de tranchage – piéçage pour l'élaboration des viandes pièces.

3.1. L'abattage

Conformément à la réglementation sanitaire, l'abattage des animaux de boucherie s'effectue dans des abattoirs inscrits au plan national d'équipement des abattoirs et agréés par les services vétérinaires pour la mise sur le marché des viandes fraîches d'animaux de boucherie. L'agrément sanitaire de ces établissements est attribué selon des conditions définies dans l'arrêté ministériel du 17 mars 1992 (modifié) relatif aux conditions auxquelles doivent satisfaire les abattoirs d'animaux de boucherie pour la production et la mise sur le marché de viandes fraîches et déterminant les conditions de l'inspection sanitaire de ces établissements.

L'arrêté du 17 mars 1992 précité distingue :

- les abattoirs agréés pour la mise sur le marché communautaire ;
- les abattoirs locaux-régionaux, dont la production n'excède pas un tonnage fixé réglementairement et ne peut être commercialisée que dans le département d'implantation de l'abattoir et les départements limitrophes.

3.2 Découpe- désossage, tranchage-piéçage

3.2.1. Production d'unités de découpe (viandes vendues en muscles)

Les carcasses ou quartiers résultant de l'abattage sont dirigés jusqu'à un atelier de découpe-désossage qui peut dans certains cas être attaché à l'abattoir.

Les opérations de découpe-désossage, qui s'effectuent dans des ateliers contrôlés par les services vétérinaires, permettent de produire les pièces de découpe précisées à l'annexe 5.

Ces unités anatomiques font l'objet d'une préparation appelée parage plus ou moins importante. En fonction de ce degré de parage, on distingue les produits semi parés (SP), sommairement parés (PS) et entièrement parés (PAD). **Ces différents degrés de parage ne sont pas normalisés et doivent être précisément explicités pour chaque morceau par l'acheteur lors de l'appel d'offres.**

¹ Vache : femelle ayant vêlé ; génisse : femelle n'ayant pas vêlé ; bœuf : mâle castré ; jeune bovin : mâle de moins de 24 mois.

Les unités de découpe issues des opérations de découpe-désossage, couramment appelées « muscles », peuvent être commercialisées en l'état (viande nue) ou après avoir fait l'objet d'un conditionnement particulier (mise sous vide ou sous atmosphère modifiée), à l'état réfrigéré, congelé ou surgelé.

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

Commentaire : cf. chapitres 5 et 6, et annexe 6.

3.2.2. Opérations de tranchage – piéçage

Les unités de découpe issues des opérations de découpe-désossage peuvent être également faire l'objet d'une préparation supplémentaire avant commercialisation appelée piéçage. Le piéçage ou tranchage peut être réalisé dans l'établissement où se sont effectués la découpe et le désossage ou dans un établissement différent.

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

Commentaire :

Les produits piécés peuvent être regroupés en trois grandes catégories, à savoir :

- *les pièces individuelles à griller ou à poêler ;*
- *les viandes à rôtir ;*
- *les viandes à braiser et à bouillir.*

Les viandes peuvent être livrées en l'état (viande nue) ou conditionnées, réfrigérées, congelées ou surgelées.

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

Pour certaines pièces vendues réfrigérées, le raidissement du muscle (ou « croûtage ») peut être pratiqué pour faciliter les opérations de tranchage.

Pour les viandes vendues congelées ou surgelées, l'acheteur doit spécifier les exigences relatives à la technique de tranchage, en mentionnant si celui-ci doit être réalisé avant ou après la congélation ou la surgélation du muscle.

Commentaire :

La technique de tranchage exigée par l'acheteur doit être adaptée au produit acheté. Pour le faux-filet, la côte, l'entrecôte et la basse-côte, il est préférable d'opter pour un tranchage après surgélation afin de préserver les qualités organoleptiques du produit.

Il est possible de définir une épaisseur moyenne pour les tranches à condition de prévoir une marge de tolérance.

3.2.3. Etablissements où s'effectuent les opérations de découpe, désossage, tranchage, piéçage

Trois types d'établissements peuvent réglementairement effectuer les opérations de découpe, désossage, tranchage et piéçage :

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

Les ateliers de découpe agréés au plan communautaire sont titulaires d'un agrément sanitaire attribué en fonction du respect des prescriptions de l'arrêté du 17 mars 1992 modifié relatif aux conditions auxquelles doivent satisfaire les établissements se livrant à la préparation et à la mise sur le marché de viandes d'animaux de boucherie découpées, désossées ou non.

- Les ateliers de découpe dérogatoires :

Les ateliers de découpe dérogatoires sont soumis au respect d'une partie des exigences de l'arrêté du 17 mars 1992 cité précédemment. Ils bénéficient d'un agrément sanitaire appelé dérogatoire à condition que le tonnage de viande produit par l'atelier de découpe n'excède pas 5 tonnes par semaine. Les viandes travaillées dans des ateliers de découpe dérogatoires ne peuvent être commercialisées que dans le département d'implantation de l'établissement et dans les départements limitrophes.

- Les boucheries bénéficiant d'une dispense d'agrément :

Certaines boucheries dont l'essentiel des produits est destiné à la vente directe aux particuliers sont autorisées à commercialiser des produits au bénéfice des collectivités. Ces établissements doivent alors bénéficier d'une dispense d'agrément sanitaire en vertu de l'arrêté du 8 septembre 1994 fixant les conditions dans lesquelles certains établissements mettant sur le marché des viandes ou des produits à base de viande peuvent être dispensés de l'agrément sanitaire.

Les conditions d'octroi de cette dispense portent notamment sur le respect du guide de bonnes pratiques hygiéniques élaboré par la profession ainsi que sur le volume commercialisé auprès d'intermédiaires tels que les organismes de restauration collective. Ainsi, une boucherie peut prétendre à une dispense d'agrément si la quantité de viande fraîche cédée hebdomadairement aux intermédiaires ne dépasse pas 800 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.

Lorsqu'un acheteur public désire contracter avec une boucherie, 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.

4. CARACTÉRISTIQUES DES VIANDES

4.1. Caractéristiques générales

4.1.1. Catégories d'animaux - Races

- **Catégories d'animaux**

Les catégories d'animaux autorisées sont : vaches, génisses, bœufs et jeunes bovins.

Commentaire :

La dénomination générique « viande de bœuf » peut être utilisée pour désigner indifféremment l'une de ces catégories d'animaux. Actuellement, les industriels qui fournissent des muscles prêts à découper ou des viandes piécées s'approvisionnent essentiellement en carcasses de vaches de réforme.

- **Races**

L'acheteur peut exiger que les viandes à livrer proviennent d'une ou de plusieurs races déterminées.

Commentaire :

Le cahier des charges peut restreindre les catégories et les races retenues. Cette exigence, lorsqu'elle est spécifiée dans le cahier des charges, implique pour les soumissionnaires la mise en œuvre d'une traçabilité relative au type d'animal, depuis l'abattoir jusqu'au conditionnement. Une telle exigence se traduit par une restriction du nombre de fournisseurs potentiels et génère un coût qu'il convient de prendre en compte. Par ailleurs, il est recommandé à l'acheteur dans ce cas de mettre en œuvre les moyens adaptés pour s'assurer que les engagements pris par le titulaire sont respectés en cours de marché.

4.1.2. Origine des viandes

La réglementation a rendu obligatoire depuis le 1^{er} janvier 2002 la mention de l'origine sur l'étiquetage des viandes bovines. L'acheteur, dans son cahier des charges, peut demander aux soumissionnaires de préciser l'origine des viandes qui lui seront livrées dans le cadre du marché. Il ne peut toutefois, sous peine de constituer une entrave à la libre circulation des denrées dans le marché commun, exiger que les viandes proposées proviennent exclusivement d'un ou de plusieurs pays de l'Union dans la mesure où les viandes proposées sont autorisées à la commercialisation en France.

Commentaire :

Il est recommandé à l'acheteur, dans le cas où le soumissionnaire s'engage sur une provenance particulière, de mettre en œuvre les moyens adaptés pour s'assurer que les engagements pris par le soumissionnaire soient respectés en cours de marché.

4.1.3. Maturation

Pour les viandes de gros bovins à griller ou à rôtir, livrées piécées et à l'état réfrigéré, le délai minimum de maturation est de 10 jours à compter de la date d'abattage de l'animal.

Pour le filet, la hampe et l'onglet, cette maturation n'est pas nécessaire.

Commentaire :

La connaissance de la date d'abattage de l'animal pour la viande avec os constitue un moyen de gérer la durée de maturation. Si la date d'abattage n'est pas connue, comme c'est le cas pour la viande sous vide, on utilise la date de conditionnement du muscle pour calculer la durée de maturation.

Il est recommandé à l'acheteur d'exiger que le fournisseur fasse la preuve, lorsqu'il présente sa candidature au marché, que son processus de fabrication respecte le délai minimal de maturation ci-dessus spécifié pour les viandes piécées réfrigérées à griller ou à rôtir.

Pour les viandes réfrigérées à griller ou à rôtir achetées en muscles, il est recommandé à l'acheteur de ne les cuisiner qu'après un délai de 10 jours à compter de la date de conditionnement figurant sur l'emballage.

Pour les viandes à griller et à rôtir achetées à l'état congelé ou surgelé, il est recommandé à l'acheteur de demander au fournisseur de s'engager sur un délai minimum de maturation après abattage et avant congélation (les délais minima, quand la maturation est pratiquée, varient habituellement de 8 à 12 jours).

Pour les viandes réfrigérées, congelées ou surgelées, le fournisseur doit s'assurer qu'une procédure a été établie avec des enregistrements garantissant la traçabilité de ces viandes, comportant notamment la référence des lots concernés ainsi que les dates prévues de début et de fin de maturation de ces lots.

4.1.4. Parage

L'acheteur doit spécifier le niveau d'élaboration du muscle dont doivent être issues les viandes piécées (cf. infra § 5 et annexe 6).

4.2. Caractéristiques microbiologiques

Les critères microbiologiques auxquelles doivent satisfaire les viandes de gros bovins sont définis par l'arrêté du 21 décembre 1979 (modifié).

4.3. Autres caractéristiques

4.3.1. Corrélation entre le grammage de la portion et le poids de muscle correspondant

Il appartient au fournisseur de respecter la corrélation entre le grammage des portions spécifiés par l'acheteur et le poids minimum de muscle correspondant (cf. annexe 6) afin de livrer des portions d'épaisseur et de tenue satisfaisantes dans des conditions normales d'emploi.

Commentaire :

Le classement des animaux selon la grille EUROP (conformation E à P et état d'engraissement 1 à 5) est essentiellement un indicateur du rendement à la découpe des carcasses ou quartiers. Son utilisation en tant qu'indicateur de qualité d'une viande tranchée est plus difficile à mettre en œuvre et vient en second plan après la nature et le poids des muscles, le type d'élaboration et la durée de maturation.

Selon une étude publiée en janvier 2003 par le département Economie de l'Institut de l'Elevage, l'approvisionnement du secteur de la restauration est constitué à 46% de vaches de réforme laitières et de 5% d'autres types raciaux d'animaux (femelles de races à viande) issus du cheptel français, et 49% de viande bovine importée essentiellement issue des races laitières. Les vaches de réforme laitières correspondent bien aux besoins de la transformation industrielle pour des raisons de prix et de gabarit (poids et taille des muscles). La conformation moyenne de la vache de réforme laitière est de type « O » ou « P ».

Le poids des muscles dont sont issues les viandes piécées, est un élément technique du cahier des charges beaucoup plus important que la conformation de la carcasse, qui, en règle générale, n'a donc pas besoin d'être spécifiée dans le cahier des charges. Les tableaux descriptifs des muscles figurant dans les fiches relatives aux produits à griller ou à rôtir indiquent les poids de muscles minimum à respecter (cf. annexe 6).

Pour cette raison, il n'est pas recommandé de faire référence à une catégorie d'animal et à une conformation particulières (par exemple la « vache R3 ») tant pour ce qui concerne la fixation des prix offerts dans la réponse à l'appel d'offres que pour ce qui concerne les éventuels ajustements en cours de marché.

*Il est **vivement recommandé** de se référer à des cotations de muscles. Le service des Nouvelles des Marchés (SNM) du ministère de l'agriculture, par exemple, publie chaque semaine une cotation « MIN de Rungis viande désossée » (viandes de vaches sous vide, origine UE). Afin d'éviter des ajustements trop fréquents, il est conseillé aux acheteurs de se référer à des prix mensuels établis par le SNM à partir de plusieurs semaines de cotations.*

Néanmoins, si l'acheteur spécifie une catégorie d'animal (par exemple : viande issue de vaches « R »), son attention est attirée sur la nécessité de prévoir des poids ou taille des portions en cohérence avec le type d'animal. L'acheteur doit également prendre en compte les contraintes particulières de ce type de demande : prix de la matière première plus élevé, nécessité d'une traçabilité du classement qui comporte un surcoût important. Par ailleurs, il est recommandé à l'acheteur de mettre en œuvre un contrôle en usine pour vérifier le respect des spécifications demandées (poids de muscle, type d'animal, classification éventuellement).

4.3.2. Ficelage et bardage

Pour les morceaux à rôtir et le 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 bœuf 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 (type « tournedos ») d'un poids inférieur à 200 g ».

Commentaire :

Le type de ficelage exigé doit être en adéquation avec le niveau de qualité du produit acheté. Pour les produits qualitatifs ou festifs (filet, tournedos,...) un ficelage « arrêté » est préconisé. Pour les rôtis, un ficelage « en continu » ou un filet peuvent indifféremment être utilisés.

5. DÉFINITION DES PRODUITS

5.1. Morceaux à Biftecks

5.1.1. Description générale

Les biftecks sont des tranches de muscles d'épaisseur uniforme, destinés à être cuits à la poêle ou au grill. Les biftecks ouverts, dits " portefeuilles ", doivent être limités à 10% de la livraison.

5.1.2. Muscles utilisés

L'acheteur doit spécifier le type de bifteck ou le nom du ou des muscles faisant l'objet de la commande.

Suivant leur type (qualitatif, standard, économique, ou produits spécifiques), les biftecks sont issus des muscles figurant dans le tableau 1 de l'annexe 6, parés, épluchés, dénervés, c'est à dire sans gras superficiel, ni nerfs, ni aponévroses. L'élaboration et le poids minimum de ces muscles sont conformes aux prescriptions détaillées dans ce tableau.

Commentaire :

Les faux-filet, entrecôtes, pavés et tournedos doivent faire l'objet de commandes spécifiques. Généralement, à l'exception de certains produits spécifiques comme la bavette d'aloiau, la bavette de flanchet, la basse côte ou l'onglet, pour obtenir une qualité homogène en respectant les équilibres anatomiques de la carcasse, il convient de ne pas restreindre le choix à un seul type de muscle.

5.1.3. Poids unitaire de la portion consommateur

Le poids unitaire moyen (« grammage ») des tranches doit être spécifié par l'acheteur.

La tolérance est de +/- 10% du poids de la portion.

Commentaire : Les poids unitaires en usage sont de 120, 130 ou 140 g.

5.2. Morceaux à rôtir

5.2.1. Description générale

Les rôtis sont des morceaux de muscles, bardés ou non et ficelés ou non, de forme régulière cylindrique. Ils sont destinés à être tranchés en portion unitaire après cuisson au four.

5.2.2. Muscles utilisés

Suivant leur type (qualitatif, standard, économique, ou produits spécifiques), les rôtis sont issus des muscles figurant dans le tableau 2 de l'annexe 6, parés, épluchés, dénervés, c'est à dire sans gras superficiel, ni nerfs, ni aponévroses. L'élaboration et le poids minimum de ces muscles sont conformes aux prescriptions détaillées dans ce tableau.

L'acheteur doit spécifier le type de rôti ou le nom du ou des muscles faisant l'objet de la commande.

5.2.3. Présentation des rôtis

Sur l'ensemble d'une livraison, le diamètre des rôtis doit être homogène.

Cf. supra § 4.3.2.

5.2.4 Poids unitaire des rôtis

L'acheteur doit spécifier le poids unitaire des rôtis.

5.3. Faux-filet

5.3.1. Description générale

Le faux-filet est présenté en tranches d'épaisseur uniforme. Elles proviennent de la découpe du muscle faux-filet semi-paré, c'est-à-dire dont :

- l'épaisseur de gras superficiel n'excède pas 5 mm à l'aplomb du milieu de la noix ;
- le nerf dorsal est enlevé sur sa partie épaisse (soit 2/3 de sa longueur environ) ;
- la " bretelle " est coupée à 3 cm de l'extrémité de la noix.

5.3.2. Poids unitaire de la portion consommateur

Le poids unitaire moyen (« grammage ») des tranches de faux filet doit être spécifié par l'acheteur. Il est supérieur à 130 g.

La tolérance est de +/-10% du poids de la portion.

Les poids de muscles entiers élaborés à respecter sont indiqués ci-dessous en fonction du grammage de la portion souhaité :

| Grammage de portion souhaité | Poids du muscle entier | Le respect de la relation existant entre le grammage des portions et le poids de muscle entier permet d'avoir des produits d'épaisseur et de tenue satisfaisantes dans des conditions normales d'emploi. |
|------------------------------|------------------------|--|
| 130 -160 g | de 3,8 kg à 5 kg | |
| > 160 g | Minimum 5 kg | |

Commentaire : le poids unitaire en usage est de 160 g.

5.4. Côte à l'os

5.4.1. Description générale

La côte à l'os est présentée en tranches d'épaisseur uniforme. Elle est issue exclusivement des 5 côtes dévertébrées du milieu de train de côtes, sans dessus de côtes, sans nerf cervical, parée, calibrée, sans sciure d'os.

La longueur du manche doit être proportionnelle à la noix et dans tous les cas inférieure à 6 cm.

Commentaire :

La côte à l'os est un morceau naturellement gras, donc goûteux et tendre.

5.4.2. Poids unitaire de la portion consommateur

Le poids unitaire moyen (« grammage ») des côtes à l'os doit être spécifié par l'acheteur. Il est supérieur à 300 g et d'une épaisseur minimum de 2 cm.

La tolérance est de +/- 10% du poids de la portion.

Le poids minimum du muscle entier élaboré mis en œuvre est de 3 kg.

Commentaire :

Pour information, les types de côte à l'os suivants sont obtenus selon le grammage de la portion souhaité :

| Grammage de portion souhaité | Poids du muscle entier élaboré | Type de côte à l'os |
|-------------------------------------|---------------------------------------|-----------------------------------|
| < 500 g | Minimum 3 kg | Os costal fendu (côte simple) |
| > 500 g | | Os costal non fendu (côte double) |

5.5. Entrecôte

5.5.1. Description générale

L'entrecôte est présentée en tranches d'épaisseur uniforme, non bardée. Elle est issue du milieu de train de côtes à 5 côtes sans dessus de côte, sans nerf cervical, la bretelle étant coupée à 3 cm de l'extrémité de la noix.

La basse-côte ne peut pas être dénommée entrecôte.

Commentaire :

L'entrecôte est un morceau naturellement gras, donc goûteux et tendre. C'est un morceau constitué de plusieurs muscles, ce qui le rend fragile. Il convient donc d'être vigilant lors de l'ouverture des sacs, afin de préserver l'intégrité des tranches.

5.5.2. Poids unitaire de la portion consommateur

Le poids unitaire moyen (« grammage ») des entrecôtes doit être spécifié par l'acheteur. Il est supérieur à 140 g.

La tolérance est de +/- 10% du poids de la portion.

Les poids de muscles entiers élaborés à respecter sont indiqués ci-dessous en fonction du grammage de la portion souhaité :

| Grammage de portion souhaité | Poids du muscle entier élaboré | Le respect de la relation existant entre le grammage des portions et le poids de muscle entier permet d'avoir des produits d'épaisseur et de tenue satisfaisantes dans des conditions normales d'emploi. |
|-------------------------------------|---------------------------------------|--|
| 140 -180 g | de 2,0 kg à 2,6 kg | |
| > 180 g | minimum 2,6 kg | |

Commentaire : le poids unitaire en usage est de 180 g.

5.6. Morceaux pour Pavés à griller

5.6.1. Description générale

Les pavés sont des tranches épaisses de muscles, non bardées, destinées à être cuites à la poêle ou au grill.

5.6.2. Muscles utilisés

Les pavés sont issus des muscles suivants parés, épluchés, dénervés, c'est à dire sans gras superficiel, ni nerfs, ni aponévroses.

| Dénomination principale du muscle entier | Partie du muscle élaborée (Code OFIVAL) | Potentiel de tendreté ¹ | Niveau d'élaboration et gamme de poids |
|--|---|------------------------------------|---|
| Rumsteck | Milieu de rumsteck 1212 | *** | Rumsteck PAD sans aiguillettes de rumsteck, sans chaînette, affranchi en coupe droite de la partie nerveuse côté fémur. Poids minimum : 2 kg. |
| Tende de tranche à griller | 1111 | *** | Sans dessus, épluché, issu d'un tende de tranche PAD de 4 kg minimum. |
| Tranche à griller | Rond de tranche 1121 | *** | Entier, affranchi côté rotule sur 3 cm, nerf du milieu enlevé, issu d'une tranche élatée PAD de plus de 3,7 kg. |

¹ Cette notation indique le niveau de tendreté potentielle moyenne : du plus tendre (***) au moins tendre (*).

5.6.3. Poids unitaire de la portion consommateur

Le poids unitaire moyen (« grammage ») des tranches doit être spécifié par l'acheteur.

La tolérance est de +/- 10% du poids de la portion.

L'épaisseur est d'au moins 2 cm.

Commentaire : le poids unitaire en usage est de 160 g.

5.7. Tournedos

5.7.1. Description générale

Le tournedos est une tranche de filet de bœuf, avec ou sans chaînette (à préciser obligatoirement), bardée de lard et ficelée.

Commentaire :

Une tranche épaisse de filet de bœuf, non bardée, non ficelée, est dénommée CHATEAUBRIAND.

5.7.2. Poids unitaire de la portion consommateur

Le poids unitaire moyen (« grammage ») des tournedos doit être spécifié par l'acheteur. Il est supérieur à 140 g.

La tolérance est de +/- 10% du poids de la portion.

Les poids de muscles entiers élaborés à respecter sont indiqués ci-dessous en fonction du grammage de la portion souhaité :

| Grammage de portion souhaité | Poids du muscle entier | Le respect de la relation existant entre le grammage des portions et le poids de muscle entier permet d'avoir des produits d'épaisseur et de tenue satisfaisantes dans des conditions normales d'emploi. |
|------------------------------|------------------------|--|
| < 160 g | < 2,2 kg | |
| > 160 g | > 2,2 kg | |

Commentaire : les poids unitaires en usage sont de 140 ou 180 g.

5.7.3. Ficelage et bardage

Cf. supra § 4.3.2.

5.8. Morceaux à bourguignon ou à sauté

5.8.1. Description générale

Les morceaux à bourguignon ou à sauté proviennent de muscles nécessitant une cuisson longue et lente permettant d'obtenir un produit homogène, coupés de façon régulière selon un grammage défini dans le cahier des charges.

En fonction du produit final recherché, on doit utiliser des regroupements de muscles de caractéristiques organoleptiques complémentaires.

| Type de bourguignon | Teneurs en matière grasse et en collagène ¹ | Assortiment de muscles à réaliser (75% minimum des morceaux mis en œuvre à la production) |
|---|--|--|
| Bourguignon maigre et non gélatineux | Gras : 10 à 15% Rapport C/P : 10 à 15 | <ul style="list-style-type: none">• Collier (1325-1326)• Basse-côte (1322)• Macreuse à braiser (1315 sans jumeau nerveux) |
| Bourguignon gélatineux | Gras : moins de 10% Rapport C/P : > 20 | <ul style="list-style-type: none">• Jarret (1316-1256)• Nerveux de gîte (1133)• Jumeau à braiser (1315 sans macreuse à braiser)• Paleron (1313) |
| Bourguignon économique | Gras : 15 à 20% Rapport C/P : ≈ 15 | <ul style="list-style-type: none">• Dessus de côte (1233)• Gros bout de poitrine (1331)• Poitrine (1334)• Flanchet (1335)• Plat de côte (1333) |

¹ La mention « rapport C/P » désigne le rapport collagène sur protéines, c'est-à-dire la proportion de tissu collagénique par rapport à la teneur totale du morceau en protéines.

Commentaire :

Il est nécessaire de ne pas limiter la composition à un seul type de muscle, la qualité du bourguignon (sauté) étant liée au mélange de plusieurs muscles de natures différentes. D'autre part, une commande limitée à un seul type de muscle, aurait de forte conséquence sur le coût du produit, compte tenu des équilibres matière à réaliser par le fournisseur au niveau d'une carcasse.

Les teneurs en matière grasse et les rapports C/P sont fournis à titre indicatif : ils n'ont pas de caractère réglementaire.

5.8.2. Muscles utilisés

Les morceaux à bourguignon sont issus, pour 75% au moins, des muscles détaillés dans le tableau ci-dessus. Les 25% de morceaux à bourguignon ne provenant pas des muscles mentionnés dans le tableau sont néanmoins constitués exclusivement d'autres muscles possédant les mêmes caractéristiques de mise en œuvre à la cuisson.

5.8.3. Poids unitaire de la portion consommateur

Le poids unitaire moyen (« grammage ») des morceaux coupés de façon régulière doit être spécifié par l'acheteur. Il est inférieur à 120 g.

La tolérance est de +/- 10 g par portion.

Commentaire :

Les poids unitaires en usage sont de 40, 60 ou 80 g.

Un petit grammage génère un coût supplémentaire.

Dans le cas où les viandes sont achetées conditionnées, il est recommandé de préciser une limite maximale pour le poids de chaque conditionnement pour limiter à la fois les risques d'ouverture des sacs et la persistance de poches d'air entre les morceaux. Il est ainsi déconseillé de dépasser la valeur de 2 kg par poche

5.9. Morceaux à braiser

5.9.1. Description générale

Les morceaux à braiser proviennent de muscles semi-parés nécessitant une cuisson longue et lente, à l'étouffée, permettant d'obtenir un produit homogène, coupés en gros morceaux et tranchés après cuisson. Ils peuvent être ficelés ou non.

5.9.2. Muscles utilisés

Les morceaux à braiser sont issus des muscles détaillés dans le tableau 3 de l'annexe 6.

Commentaire :

S'agissant de gros morceaux de caractéristiques différentes au niveau de la cuisson et du résultat final, la commande peut porter sur un seul type de muscle, adapté en fonction des besoins de l'acheteur.

5.9.3. Présentation des morceaux à braiser

Sur l'ensemble d'une livraison, le calibre des pièces doit être homogène.

5.10. Morceaux à bouillir

5.10.1. Description générale

Les morceaux à bouillir proviennent de muscles nécessitant une cuisson longue et lente, en milieu aqueux, permettant d'obtenir un produit homogène, coupés en gros morceaux et tranchés après cuisson. Ils peuvent être ficelés ou non.

L'acheteur doit préciser s'il souhaite des viandes avec ou sans os.

Commentaire :

Il est nécessaire de ne pas limiter la composition à un seul type de muscle, la qualité du produit bouilli final étant liée au mélange de plusieurs muscles de natures différentes, qui seront choisis pour leur complémentarité en teneur en collagène et en gras.

5.10.2. Muscles utilisés

Les morceaux à bouillir sont issus des muscles détaillés dans le tableau 4 de l'annexe 6.

5.10.3. Présentation des morceaux à bouillir

Sur l'ensemble d'une livraison, le calibre des pièces doit être homogène.

6. PRÉSENTATION, CONDITIONNEMENT, EMBALLAGE

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

Commentaire :

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

- *Réglementation consommation :*

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

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

- *Réglementation vétérinaire :*

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

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

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

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

7. ÉTIQUETAGE

Sur le plan réglementaire et sans préjudice des dispositions relatives au contrôle métrologique, l'étiquetage de la viande bovine préemballée doit obligatoirement comporter les mentions suivantes : la dénomination de vente, la quantité nette, la date jusqu'à laquelle la viande conserve ses propriétés spécifiques ainsi que l'indication des conditions particulières de conservation, le nom ou la raison sociale et l'adresse du fabricant ou du conditionneur, ou d'un vendeur établi à l'intérieur du territoire de la Communauté européenne, les pays de naissance, d'élevage et d'abattage de l'animal, le numéro d'agrément de l'abattoir, le pays de découpe et le numéro d'agrément de l'atelier de découpe, ainsi que l'indication du lot.

Lorsque la viande bovine préemballée est commercialisée à un stade antérieur à la vente au consommateur final ou lorsqu'elle est destinée à être livrée aux restaurants, hôpitaux, cantines et autres collectivités similaires pour y être préparée, transformée, fractionnée ou débitée, ces mentions, à l'exception du numéro de lot et des mentions d'origine qui sont indiqués sur l'étiquette, peuvent ne figurer que sur les fiches, bons de livraison ou documents commerciaux lorsque ceux-ci accompagnent la viande à laquelle ils se rapportent ou lorsqu'ils ont été envoyés avant la livraison ou en même temps qu'elle. Ces documents doivent être détenus sur les lieux d'utilisation ou de stockage de la viande à laquelle ils se réfèrent. Dans ce cas, la dénomination de vente, la date jusqu'à laquelle la viande conserve ses propriétés spécifiques ainsi que l'indication des conditions particulières de conservation, le nom ou la raison sociale et l'adresse du fabricant ou du conditionneur, ou d'un vendeur établi à l'intérieur du territoire de la Communauté européenne, sont portés en outre sur l'emballage extérieur dans lequel la viande est présentée lors de la commercialisation.

En ce qui concerne les viandes livrées en vrac, toutes les indications doivent figurer sur le bordereau de livraison, à l'exception du numéro de lot qui doit également être mentionné sur le conditionnement afin de faciliter la traçabilité des produits.

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

Commentaire :

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

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

- Numéro de lot ;
 - Pays de naissance ;
 - Pays d'élevage ;
 - Pays d'abattage ;
- } lorsque ces trois pays sont identiques : « origine : nom du pays »
- Numéro d'agrément de l'abattoir ;
 - Pays de découpe et numéro d'agrément de l'établissement de découpe ;
 - Mention du conditionnement sous atmosphère modifiée le cas échéant ;
 - Marque sanitaire de l'établissement de découpe.
 - Désignation du produit ;
 - Date limite de consommation ou date limite d'utilisation optimale ;
 - Température de conservation ;
 - Nom ou raison sociale et adresse du fabricant ou du conditionneur ou du vendeur dans l'Union ;
 - Date de conditionnement et le cas échéant date de congélation ou de surgélation ;
 - Marque sanitaire du dernier conditionneur.

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

- Numéro de lot ;
 - Pays de naissance ;
 - Pays d'élevage ;
 - Pays d'abattage ;
- } lorsque ces trois pays sont identiques : « origine : nom du pays »
- Désignation du produit ;
 - Nom ou raison sociale et adresse du fabricant ou du conditionneur ou du vendeur dans l'Union ;
 - Quantité nette ;
 - Numéro d'agrément vétérinaire de l'établissement d'expédition ou numéro de dispense ;
 - Pour les viandes congelées, le mois et l'année de congélation.

8. TRANSPORT ET LIVRAISON

Les produits doivent être transportés et livrés dans les conditions prévues par la réglementation, notamment en ce qui concerne le respect des températures.

9. MODALITÉS D'ADMISSION ET DE CONTRÔLE

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

9.1. Contrôles systématiques

9.1.1. Contrôles quantitatifs

Le poids net total de la marchandise livrée doit correspondre à la commande et au poids facturé. Le but est de vérifier que le poids net indiqué sur les emballages est respecté. Il peut, dans un premier temps, être effectué par sondage.

Si le poids livré est inférieur au poids facturé, la marchandise doit être soit refusée, soit acceptée après réfaction du déficit de poids constaté en présence et après signature du réceptionniste et du livreur.

9.1.2. Contrôles qualitatifs

Le contrôle qualitatif a pour but de vérifier visuellement, et si nécessaire au moyen de prélèvements en vue d'analyses de laboratoires :

- que la fourniture faisant l'objet du contrôle correspond à la commande, en particulier aux caractéristiques des produits faisant l'objet du marché telles qu'elles sont énoncées dans le cahier des clauses techniques particulières propre à chaque acheteur ;
- qu'elles proviennent bien des établissements ou ateliers de fabrication visés au marché (conformité de l'étiquetage) ;
- que la qualité fournie est conforme à la catégorie énoncée et aux critères microbiologiques fixés par la réglementation ;
- que la fourniture n'a subi, depuis sa préparation, aucune détérioration ou altération susceptible d'en diminuer la salubrité ;
- que la température de transport est celle prescrite par la réglementation ;
- que les conditionnements et les emballages ont conservé leur intégrité, en particulier que les poches des viandes conditionnées sous vide ne sont pas fuitées, qu'ils sont en parfait état de propreté et que les indications réglementaires y sont portées ;
- que le produit présente bien les critères d'une denrée loyale et marchande, notamment l'absence de couleurs, d'odeurs et de goût anormaux ;
- que la traçabilité des produits réceptionnés est prise en compte au titre de la réglementation en vigueur.

9.2. Contrôles périodiques microbiologiques

9.2.1. Constitution de l'échantillon

L'échantillon destiné au laboratoire de microbiologie doit être constitué de 5 unités correspondant à 5 portions consommateur ou à 5 prélèvements d'au moins 100 grammes du produit à analyser. Ces unités doivent être issues d'un même lot de fabrication et prélevées stérilement au hasard si possible dans 5 cartons différents. Elles doivent être conditionnées individuellement et transportées à température réglementaire jusqu'à un laboratoire accrédité, en précisant le numéro de lot.

Ce plan d'échantillonnage permet de prendre en compte la variabilité statistique. Il est caractérisé par la taille de l'échantillon n et une valeur de tolérance c modulant l'interprétation des résultats.

On distingue 2 types de plans :

- Les plans à 2 classes déterminent 2 groupes d'unités : satisfaisants ou non satisfaisants ($c=0$).
- Les plans à 3 classes déterminent 3 groupes d'unités : satisfaisants (résultat inférieur à 3 m ou 10 m), acceptables (entre 3 m ou 10 m et M) ou non satisfaisants.

Dans le cas du plan à 3 classes, celui qui a été le plus souvent retenu au niveau français comme au niveau international est défini par $n=5$ et $c=2$. Il bénéficie d'une efficacité correcte.

| Conclusion pour le lot ($n=5$ et $c=2$) | Nombre de résultats satisfaisants | Nombre de résultats acceptables | Nombre de résultats non satisfaisants |
|--|-----------------------------------|---------------------------------|---------------------------------------|
| Satisfaisant | 5 | | |
| Acceptable | 4 | 1 | |
| | 3 | 2 | |
| Non satisfaisant | 2 | 3 | |
| | 1 | 4 | |
| | | 5 | |
| | | | 1 à 5 |

9.2.2. Résultats et interprétations

Les critères microbiologiques applicables aux viandes sont définis par l'arrêté du 21 décembre 1979 :

| Désignation | Micro-organismes aérobies 30°C (par gramme) | Coliformes thermotolérants (par gramme) | <i>Staphylococcus aureus</i> (par gramme) | Anaérobies sulfite-réducteurs 46°C (par gramme) | <i>Salmonella</i> (dans 25 grammes) |
|---|---|---|---|---|-------------------------------------|
| Pièces conditionnées sous vide ou non, réfrigérées ou congelées (1). | $5 \cdot 10^4$ (3) | 10^2 | | 2 | Absence |
| Portions unitaires conditionnées réfrigérées ou congelées et portions unitaires du commerce de détail réfrigérées ou congelées (2). | | $3 \cdot 10^2$ | 10^2 | 10 | Absence |

- (1) Le prélèvement est effectué en profondeur, après cautérisation de la surface.
- (2) Le prélèvement concerne profondeur plus surface sans cautérisation.
- (3) Seules les tolérances de caractère analytique sont acceptées (plan à deux classes).

Pour les viandes sous vide réfrigérées, il est nécessaire d'effectuer un dénombrement de la flore lactique. En effet, un résultat élevé en flore totale sur des viandes sous vide peut s'expliquer dans certains cas par une flore lactique élevée, non pathogène, et liée à ce mode 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, les mesures prévues à l'encontre du fournisseur dans le cahier des charges sont appliquées.

ANNEXE 1 PRINCIPAUX TEXTES RÉGLEMENTAIRES ET NORMATIFS

Règlement n° 1208/81/CEE du 28 avril 1981 (modifié) établissant la grille communautaire de classement des carcasses de gros bovins.

Règlement n° 1760/2000/CE du 17 juillet 2000 établissant un système d'identification et d'enregistrement des bovins et concernant l'étiquetage de la viande bovine et des produits à base de viande bovine.

Règlement n° 1825/2000/CE du 25 août 2000 portant modalités d'application du règlement n° 1760/2000/CE du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne l'étiquetage de la viande bovine et des produits à base de viande bovine.

Code de la consommation.

Code rural

Décret n° 2002-1465 du 17 décembre 2002 relatif à l'étiquetage des viandes bovines dans les établissements de restauration (*Journal Officiel* du 19 décembre 2002).

Arrêté ministériel du 21 décembre 1979 (modifié) relatif aux critères microbiologiques auxquels doivent satisfaire certaines denrées animales ou d'origine animale (*Journal Officiel* du 19 janvier 1980).

Arrêté ministériel du 12 novembre 1985 réglementant l'hygiène de la préparation des viandes attendries destinées à la consommation. (*Journal Officiel* du 17 décembre 1985).

Arrêté ministériel du 17 mars 1992 (modifié) relatif aux conditions auxquelles doivent satisfaire les abattoirs d'animaux de boucherie pour la production et la mise sur le marché de viandes fraîches et déterminant les conditions de l'inspection sanitaire de ces établissements. (*Journal Officiel* du 29 mars 1992).

Arrêté ministériel du 17 mars 1992 (modifié) relatif aux conditions auxquelles doivent satisfaire les établissements se livrant à la préparation et à la mise sur le marché de viandes d'animaux de boucherie découpées, désossées ou non. (*Journal Officiel* du 29 mars 1992).

Arrêté ministériel du 18 mars 1993 relatif à la publicité des prix des viandes de boucherie et de charcuterie (*Journal Officiel* du 1^{er} avril 1993).

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

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

Arrêté ministériel du 8 septembre 1994 (modifié) fixant les conditions dans lesquelles certains établissements mettant sur le marché des viandes ou des produits à base de viande peuvent être dispensés de l'agrément sanitaire (*Journal Officiel* du 20 septembre 1994).

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

Norme NF V 46-001 de décembre 1996 « Viandes de gros bovins : conditions de valorisation du potentiel de tendreté des viandes ».

Norme NF V 46-007 de février 1997 « Traçabilité des viandes identifiées de gros bovins dans les abattoirs ».

Norme NF V 46-010 de septembre 1998 « Traçabilité des viandes identifiées de gros bovins dans les ateliers de découpe, désossage, travail de la viande, conditionnement et vente ».

ANNEXE 2 ATTENTES DES CONSOMMATEURS

1. La tendreté

La tendreté est la principale attente des consommateurs. La tendreté d'un muscle est essentiellement fonction de sa **teneur en collagène** et de **l'état des fibres musculaires** qui le composent. Après l'abattage, les fibres musculaires subissent des modifications qualitatives imputables à l'évolution *post mortem* de la viande. Ces modifications, qui constituent le phénomène de **maturation**, permettent d'améliorer la tendreté de la viande.

1.1. Le tissu conjonctif

Le tissu conjonctif est principalement constitué d'une protéine appelée **collagène**. Le tissu conjonctif gaine chaque fibre musculaire, il détermine aussi le grain de la viande en regroupant plusieurs fibres musculaires entre elles et forme les aponévroses qui entourent chacun des muscles. Le collagène est aussi le principal constituant des tendons. **Plus une viande contient de collagène, plus elle est dure**. Le collagène est difficilement dégradé par les enzymes digestives, sa valeur nutritionnelle est donc faible. **Le collagène n'est pas modifié pendant la phase de maturation des viandes**.

Le taux de collagène dans la viande est essentiellement fonction de deux paramètres : la nature du muscle, et la situation anatomique dans le muscle.

Le collagène est partiellement détruit lors de cuissons lentes en milieu aqueux. C'est donc en fonction du taux de collagène que les destinations culinaires des différents muscles sont établies (viandes à rôtir, à griller, à braiser, à pot au feu). Outre la cuisson lente en milieu aqueux, deux autres techniques permettent de diminuer les conséquences de la présence de collagène en quantité importante au sein du muscle, et/ou d'orienter au mieux les morceaux selon leur teneur en collagène.

L'une, appelée « **affranchi** » consiste à **ne garder en viande à griller que la partie de muscle ne contenant que peu de collagène (et donc relativement tendre)** –souvent la partie centrale–, en « déclassant » les extrémités plus riches en collagène (et donc plus dures) en viande à braiser ou à bouillir. Cette pratique, très « puissante » pour gérer la tendreté de la viande est mise en œuvre dans le cadre de la présente spécification, en détaillant précisément dans les fiches produits les niveaux d'élaboration des différents morceaux servant à approvisionner des pièces à griller (biftecks, ou rôtis).

L'autre, **l'attendrissage mécanique**, consiste à fragiliser la trame collagénique des muscles en les transperçant d'une multitude de petites aiguilles. Cette **technique présentant des risques certains au plan de la salubrité**, elle ne doit s'effectuer que dans des conditions définies par l'arrêté ministériel du 12 novembre 1985 relatif à l'attendrissage des viandes de boucherie. Pour ces raisons, **son usage est vivement déconseillé en restauration collective**.

1.2. L'état des fibres musculaires

Les fibres musculaires contiennent des structures protéiques, appelées myofibrilles, qui sont responsables de la contraction du muscle. Ces myofibrilles interviennent dans la tendreté de la viande. Les myofibrilles en se contractant au moment de la mort de l'animal, sont responsables de l'installation de la rigidité cadavérique qui est à son maximum 24 heures après la mort de l'animal. Les myofibrilles se dégradent progressivement sous l'action des enzymes contenues dans le muscle. Cette dégradation, qui entraîne un **attendrissement progressif du produit**, est la principale composante de la **maturation** des viandes. **La tendreté d'une viande dépend pour beaucoup du temps pendant lequel s'est exercée la maturation** : plus ce temps est long et plus la tendreté sera augmentée. **En règle générale, on peut considérer que la tendreté d'une viande s'est améliorée de manière significative lorsque la durée de maturation a dépassé 7 jours depuis l'abattage. Pour les viandes conditionnées, le délai de maturation de 7 jours est généralement atteint 5 jours après la date de conditionnement**.

La maturation étant sans effet sur le collagène, ce phénomène présente surtout un intérêt pour les viandes à griller.

Ces myofibrilles peuvent intervenir d'une autre façon dans la tendreté de la viande. Si les carcasses sont réfrigérées trop vite à l'abattoir, la **rigidité cadavérique** s'installe sur des myofibrilles particulièrement contractées qui conserveront par la suite une dureté notable, **que ne pourra malheureusement pas résoudre le phénomène d'attendrissage naturel qu'est la maturation.**

Pour se prémunir de ce phénomène bien connu du « **durcissement au froid** » (« cold shortening » des anglais), il **convient de conduire des processus d'abattage-transformation dans des conditions idoines** bien codifiées (en gros, veiller à ce que la température interne des carcasses ne descende en aucun point au dessous de 10°C en moins de 10 heures -**cf. NORME AFNOR V46001 sur « les conditions de valorisation du potentiel de tendreté de la viande bovine-**).

2. L'odeur, l'aspect, le goût et la jutosité

2.1. L'odeur, l'aspect, le goût et la jutosité après leur cuisson

Ces perceptions résultent de la présence de composés d'origines diverses (protéines, lipides, ...) qui se forment dans les viandes au moment de la cuisson.

La nature, la quantité et l'état des lipides contenus dans des viandes déterminent pour partie les modifications organoleptiques induites par la cuisson. Les lipides des viandes sont localisés entre les muscles (graisse périmusculaire formant des amas pouvant quelquefois être éliminés lors des opérations de parage), entre les faisceaux musculaires (responsable de l'aspect « persillé »), et à l'intérieur des fibres elles-mêmes (graisses invisibles à l'œil).

Les réactions de Maillard, qui résultent de la combinaison de sucres réducteurs et de groupements aminés, sont à l'origine de la couleur et de l'odeur particulière de la viande grillée. Cette réaction ne peut se dérouler en atmosphère humide, ce qui explique que les viandes bouillies et braisées présentent des caractéristiques différentes des viandes grillées ou saisies.

2.2. La jutosité

Les paramètres intervenant dans la jutosité sont extrêmement variés. Les plus importants sont : la nature du morceau de viande, et le mode de cuisson.

La jutosité correspond à l'impression d'humidité perçue dans le cavité buccale. Cette sensation d'humidité est en fait la résultante de deux phénomènes qui se déroulent consécutivement lors de mise en bouche d'un morceau de viande. Lors des premières mastications, l'impression d'humidité est due à la libération rapide du fluide contenu dans la viande. Ensuite, la jutosité est entretenue par le fait que les graisses de la viande vont exercer une action stimulante sur la salivation.

ANNEXE 3 DÉFAUTS ET ALTÉRATIONS DES VIANDES

1. DÉFAUTS ET ALTÉRATIONS DES VIANDES RÉFRIGÉRÉES

1.1. Défauts des viandes non conditionnées

Les viandes sont sujettes à putréfaction. La putréfaction résulte de la dégradation progressive du muscle par des bactéries qui s'attaquent aux protéines musculaires. Les composés issus du développement bactérien sont responsables de l'aspect et de l'odeur des viandes altérées. L'altération des viandes est un phénomène d'apparition progressive. Les premières manifestations de ce phénomène sont discrètes : **odeur dite de relent et modification de l'aspect de la viande qui devient poisseuse**. Par la suite, lorsque le phénomène s'intensifie, des modifications plus importantes se développent : **odeur putride, noircissement et ramollissement des produits en superficie**. Ces phénomènes entraînent le retrait de ces produits de la consommation humaine.

Les principaux micro-organismes responsables de la putréfaction superficielle des viandes sont des **bactéries aérobies**. Ces bactéries sont toujours présentes sur les viandes et ce dès le stade de l'abattage. **La croissance et l'activité de ces bactéries dépendent principalement de la température, du niveau d'élaboration des morceaux et du degré d'humidité en superficie de la viande**.

En raison des nombreuses manipulations nécessaires à leur préparation, les **viandes piécées sont très exposées aux contaminations bactériennes**. Or, le suc musculaire libéré consécutivement au piéçage des viandes constitue un milieu propice au développement bactérien pour peu que les paramètres physiques tels que le pH ou la température soient favorables aux bactéries. Par conséquent, **les viandes piécées sont davantage sensibles à la putréfaction que les carcasses et les grosses unités de découpe**.

Par ailleurs, plus les viandes piécées sont exposées à des températures élevées et plus les phénomènes de putréfaction seront d'apparition précoce et d'intensité importante.

1.2. 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 une période importante (plusieurs semaines) sous réserve du respect des conditions de conservation préconisées par le conditionneur**. Les viandes conditionnées sous vide présentent **logiquement une couleur plus sombre que les viandes fraîches**. Cette modification de couleur résulte du changement d'état du pigment responsable de la couleur rouge de la viande. Lors de la mise sous vide, ce pigment passe de la forme oxygénée rouge clair à la forme réduite rouge foncé. **Ce changement de couleur est cependant réversible et la viande reprend sa couleur normale dans l'heure qui suit le déconditionnement des produits**.

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) **tout en conservant la couleur rouge vif de la viande**.

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.

1.3. Maîtrise du phénomène d'altération.

1.3.1. Défauts communs aux viandes conditionnées et aux viandes non conditionnées

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 est diminuée d'un facteur deux chaque fois que la température de conservation s'élève de deux degrés Celsius.

1.3.2. Dispositions particulières aux viandes conditionnées

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.**

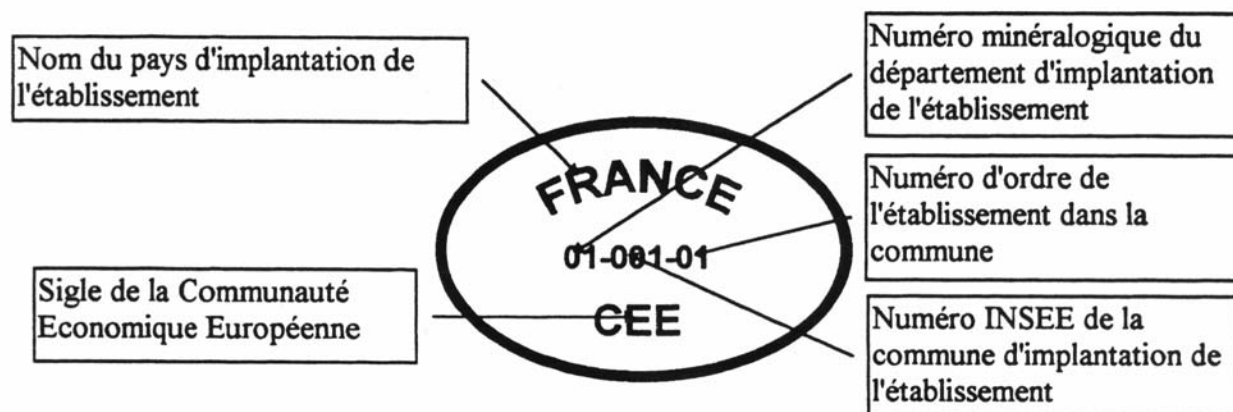
Aux températures maximales de stockage préconisées (-12°C pour les viandes congelées, -18°C pour les viandes surgelées), toute prolifération bactérienne est arrêtée.

- **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°C/-1°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 pièces surgelées.

ANNEXE 4 MARQUES DE SALUBRITÉ

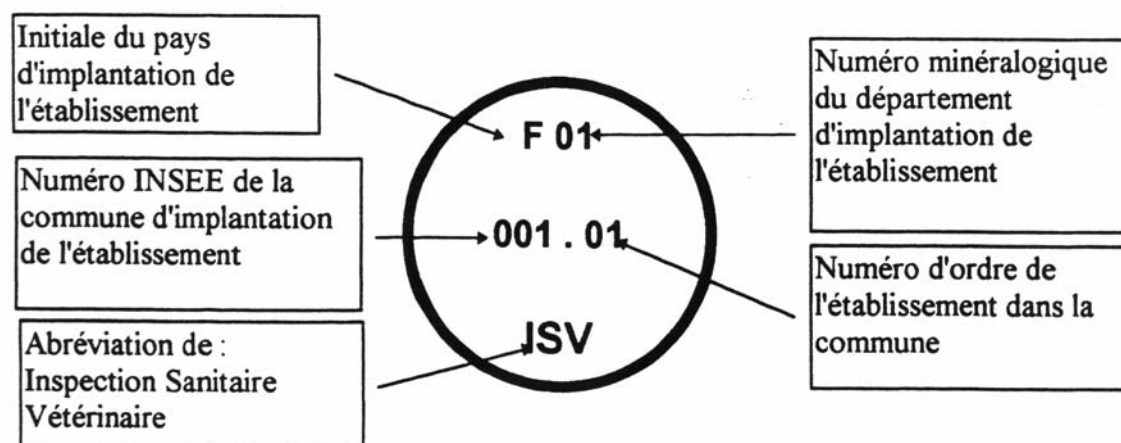
Les marques de salubrité apposées sur les morceaux de découpe attestent que ces produits ont été préparés dans des ateliers de découpe agréés ou dérogataires et dans des conditions conformes à la réglementation sanitaire afférente à ce genre d'établissement. Ces marques de salubrité sont de deux types.

- **Estampille CEE ou estampille ovale :**



Les estampilles ovales CEE ne peuvent être apposées que sur des morceaux de découpe provenant de carcasses abattues dans des abattoirs agréés CEE. Ces carcasses portent elles mêmes l'estampille ovale de salubrité CEE.

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



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

ANNEXE 5

Dénomination réglementaire, et codification OFIVAL correspondante, des pièces de découpe de viandes de gros bovins (arrêté du 18 mars 1993).

| Dénomination réglementaire du muscle | Mentions facultatives | Numéro de code OFIVAL |
|--|------------------------------|------------------------------|
| Tende de tranche | | 1111 |
| Tende de tranche | Dessus de tranche | 1112 |
| Tende de tranche | Poire | 1113 |
| Tende de tranche | Merlan | 1114 |
| Araignée | | 1115 |
| Fausse araignée | | 1116 |
| Tranche | | 1120 |
| Tranche | Rond de Tranche | 1121 |
| Tranche | Plat de tranche | 1122 |
| Tranche | Mouvant | 1123 |
| Semelle | | 1130 |
| Gîte noix | | 1131 |
| Rond de gîte noix | | 1132 |
| Gîte | Nerveux de gîte | 1133 |
| Rumsteck | | 1211 |
| Rumsteck | Milieu de rumsteck | 1212 |
| Rumsteck | aiguillette | 1213 |
| Aiguillette baronne | | 1214 |
| Filet | | 1220 |
| Faux-filet | | 1221 |
| Noix / entrecôte | | 1231 |
| Entrecôte | | 1232 |
| Dessus de côtes | | 1233 |
| Bavette d'aloyau | | 1250 |
| Bavette de flanchet | | 1251 |
| Hampe | | 1252 |
| Onglet | | 1253 |
| Queue | | 1254 |
| Jarret | Jarret arrière | 1256 |
| Boule de macreuse, Macreuse à bifteck ou à rôtir | | 1311 |
| Jumeau à bifteck | | 1312 |
| Paleron | | 1313 |
| Dessus de palette | | 1314 |
| Jumeau avec macreuse à braiser | | 1315 |
| Jarret | Jarret avant | 1316 |
| Basses-côtes | | 1322 |
| Pièce parée | | 1323 |
| Collier | | 1326 |
| Poitrine | Gros bout | 1331 |
| Plat de côtes | | 1333 |
| Poitrine | Milieu - Tendron | 1334 |
| Flanchet | | 1335 |

ANNEXE 6

FICHES PRODUITS

TABLEAU 1 : Morceaux à biftecks.

| Caractéristiques | Potentiel de tendreté ¹ | Dénomination principale du muscle entier | Partie du muscle entier élaborée (Code OFIVAL) | Niveau d'élaboration | Poids minimum du muscle entier élaboré |
|----------------------|------------------------------------|--|--|---|--|
| Qualitatif | *** | Rumsteck | Milieu de rumsteck 1212 | Rumsteck PAD sans aiguillette de rumsteck, sans chaînette, affranchi en coupe droite de la partie nerveuse côté fémur | 2 kg |
| | | Tende de tranche à bifteck | 1111 | Epluché, sans dessus, affranchi du talon, issu d'un tendre de tranche PAD | 4 kg |
| | | Tranche à bifteck | Rond de tranche 1121 | Entier, affranchi à l'extrémité côté rotule sur 3 cm, nerf du milieu enlevé, issu d'une tranche éclatée PAD | 3,7 kg |
| | | Dessus de palette | 1314 | Attaches tendineuses enlevées | 0,6 kg |
| Standard | ** | Tranche à bifteck | Plat de tranche 1122 | Côté épais, coupé dans le sens de la longueur, affranchi à l'extrémité sur 3 cm, issu d'une tranche éclatée PAD | 3,7 kg |
| | | Tranche à bifteck | Mouvant 1123 | Partie épaisse affranchie extrémité partie nerveuse, issu d'une tranche éclatée PAD | 3,7 kg |
| | | Macreuse à bifteck | 1311 | Boule de macreuse (partie la plus épaisse) affranchie extrémité côté humérus, PAD | 1,5 kg |
| | | Rumsteck | Aiguillette 1213 | PAD | 1,1 kg |
| Economique | * | Tende de tranche à bifteck | Dessus de tranche 1112 | Epluché, affranchi de la partie mince, issu d'un tendre de tranche PAD | 5 kg |
| | | Aiguillette baronne | 1214 | Ablation de la pointe | 0,8 kg |
| | | Gîte noix à bifteck | 1131 | Affranchi côté tranche grasse du gros nerf. Enlever une bande sur toute la longueur et la partie plate côté nerveux de gîte | 4 kg |
| | | Rond de gîte à bifteck | 1132 | Affranchi à l'extrémité côté bassin | 1,5 kg |
| | | Gîte à bifteck | Nerveux de gîte 1133 | Plat de nerveux affranchi côté talon d'Achille | 0,6 kg |
| | | Pièce parée | Persillé 1323 | Affranchie des 4 côtés | 1,2 kg |
| | | Paleron | 1324 | Coupe droite, débarrassé des tendons, démonté, PAD | 2,5 kg |
| | | Jumeau | 1312 | PAD, affranchi aux 2 extrémités, partie contre l'omoplate retirée | 2 kg |
| Produits spécifiques | *** | Bavette d'aloyau | 1250 | Affranchie de l'extrémité épaisse | 0,8 kg |
| | * | Bavette de flanchet | 1251 | Affranchie côté flanchet | 0,5 kg |
| | *** | Onglet | 1253 | Entier, débarrassé de la plèvre et des glandes, épluché entièrement, nerf central retiré | 0,3 kg |
| | ** | Basse-côte | 1322 | Noix de basse-côte | 2 kg |

¹ cette notation indique le niveau de tendreté potentielle moyenne : du plus tendre (***) au moins tendre (*).

TABLEAU 2 : Morceaux à rôtir.

| Caractéristiques | Potentiel de tendreté ¹ | Dénomination principale du muscle entier | Partie du muscle entier élaborée (Code OFIVAL) | Niveau d'élaboration | Poids minimum du muscle entier élaboré |
|----------------------|------------------------------------|--|--|--|--|
| Qualitatif | *** | Rumsteck | Milieu de rumsteck 1212 | Rumsteck PAD sans aiguillette de rumsteck, sans langue de chat, sans chaînette, affranchi en coupe droite de la partie nerveuse côté fémur | 2 kg |
| | | Tende de tranche à rôtir | 1111 | Epluché, sans dessus, sans poire, issu d'un tende de tranche PAD | 4 kg |
| | | Tranche à rôtir | Rond de tranche sans filet 1121 | Entier, affranchi à l'extrémité côté rotule sur 3 cm, rond non ouvert, issu d'une tranche éclatée PAD | 3,7 kg |
| Standard | ** | Tranche à rôtir | Plat de tranche 1122 | Côté épais, coupé dans le sens de la longueur, affranchi à l'extrémité côté rotule sur 3 cm, issu d'une tranche éclatée PAD | 3,7 kg |
| | | Macreuse à rôtir | 1311 | Tête de nerf enlevée, affranchie extrémité côté humérus, PAD | 1,8 kg |
| Economique | * | Rond de gîte à rôtir | 1132 | Affranchi à l'extrémité côté bassin | 1,5 kg |
| Produits spécifiques | **** | Filet | 1220 | Epluché, avec ou sans chaînette (à préciser) | 1,8 kg ² |
| | *** | Faux-filet | 1221 | Nerf enlevé sur toute la longueur, gras superficiel et aponévroses enlevés, triangle et pointe du long dorsal enlevés | 3,8 kg |

¹ Cette notation indique le niveau de tendreté potentielle moyenne : du plus tendre (***) au moins tendre (*).

² Poids avec chaînette.

TABLEAU 3 : Morceaux à braiser

| Dénomination principale Du muscle entier | Partie du muscle entier élaborée (Code OFIVAL) | Rapport collagène/protides ¹ | Teneur en gras |
|---|---|--|-----------------------|
| Gîte à braiser | Nerveux de gîte 1133 | ≈ 15 | Moins de 10% |
| Jumeau à braiser | 1315 | > 20 | Moins de 10% |
| Basse-côte à braiser | 1322 | ≈ 10 | 10 à 15% |
| Gîte-noix à braiser | 1131 | ≈ 10 | Moins de 10% |
| Paleron à braiser | 1313 | ≈ 15 | 10 à 15% |
| Collier à braiser | 1326 | ≈ 15 | Moins de 10% |
| Aiguillette baronne | 1214 | ≈ 10 | Moins de 10% |

¹ Le rapport C/P est donné à titre indicatif.

TABLEAU 4 : Morceaux à bouillir

| Dénomination principale Du muscle entier | Partie du muscle entier élaborée (Code OFIVAL) | Rapport collagène/protides ¹ | Teneur en gras |
|---|---|--|-----------------------|
| Poitrine | Gros bout de poitrine 1331 Milieu Tendron 1334 | ≈ 15 | 10 à 15% |
| Plat de côte | 1333 | ≈ 15 | 15 à 20% |
| Flanchet | 1335 | ≈ 10 | 15 à 20% |
| Jarret | Jarret Avant 1316 Jarret Arrière 1256 | > 20 | Moins de 10% |
| Gîte à bouillir | Nerveux de gîte 1133 | ≈ 15 | Moins de 10% |

¹ Le rapport C/P est donné à titre indicatif.

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

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

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

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

M. LEMOINE Vétérinaire biologiste en chef
Conseiller vétérinaire du directeur général de l'économat des armées
Direction générale de l'économat des armées
Ministère de la Défense
26, rue Delizy
93500 PANTIN

M. AIME Confédération française de la boucherie charcuterie
3, avenue de la République
40100 DAX

M. BRIQUET UDIRH
Centre hospitalier du Havre
Service restauration
BP 24
55 bis, rue Gustave Flaubert
76083 LE HAVRE Cedex

M. des DESERTS Fédération Nationale de l'Industrie et du Commerce en Gros des Viandes
(FNICGV)
178, place des Vins de France, 75012 PARIS

M. DOUZAIN-DIDIER Fédération Nationale de l'Industrie et du Commerce en gros des Viandes
(FNICGV)

17, place des Vins de France
75012 PARIS

Mme DROUILLAC Confédération française de la boucherie charcuterie
98, boulevard Pereire
75850 PARIS Cedex 17

| | |
|-----------------------|--|
| M. DUBOIS | CHARAL Boulevard Tra le Bos 19300 EGLETONS |
| M. GERIN | Groupe BIGARD Le Verdier Saint-Palais 81100 CASTRES |
| M. GOSSOT | Centre d'Information des Viandes (CIV) 64, rue Taitbout 75009 PARIS |
| M. HALLIEZ | Syndicat National de l'Industrie des Viandes (SNIV) 17, place des Vins de France 75012 PARIS |
| Mme LO STIMOLO | SYNDIGEL 18, rue de la pépinière 75800 PARIS |
| M. MAURIN | Pomona Passion Froid 2-4, Place du Général de Gaulle 92160 ANTONY |
| M. MORAND | INTERBEV 149, rue de Bercy 75595 PARIS Cedex 12 |
| Mme MORHANGE | Ministère de l'économie, des finances et de l'industrie DGCCRF Bureau des produits laitiers, carnés, corps gras (D3) Télédoc 251 59, boulevard Vincent Auriol 75703 PARIS Cedex 13 |
| MM. OLLAND et SCHENCK | Service logistique du commissariat de l'air (SELOCA) Division technique Base aérienne 217 91224 BRETIGNY Cedex |
| M. QUILICHINI | Institut de l'élevage 14310 VILLERS-BOCAGE |
| M. THIREAU | Ministère de l'agriculture, de l'alimentation, de la pêche et des affaires rurales Direction générale de l'alimentation Bureau des établissements de restauration et de distribution 251, rue de Vaugirard 75732 PARIS Cedex 15 |
| Mme TROEL | Groupe d'étude de la consommation hors foyer (GECO) 44, rue d'Alésia 75682 PARIS Cedex 14 |