MINISTÈRE DE L'ECONOMIE DES FINANCES ET DE L'INDUSTRIE

DIRECTION DES AFFAIRES JURIDIQUES

GROUPE PERMANENT D'ETUDE

DES MARCHES DE DENREES ALIMENTAIRES

(GPEM/DA)

SPÉCIFICATION TECHNIQUE

N° B2-18-99 DU 6 MAI 1999

RELATIVE AUX CHARCUTERIES

La présente spécification technique n° B2-18-99 du 06/05/99 du GPEM/DA se substitue aux spécifications techniques suivantes du GPEM/DA (brochure n° 5541-II de la collection “Marchés publics” des Journaux officiels) :

2-) n° B2-2-74 du 19 novembre 1974 relative aux pâtés ;
2-) n° B2-3-79 du 14 juin 1979 relative aux jambons et épaules cuits entiers ;
2-) n° B2-4-76 du 30 juin 1976 relative aux saucissons cuits ;
2-) n° B2-5-76 du 30 juin 1976 relative aux saucissons secs ;
2-) n° B2-6-76 du 30 juin 1976 relative aux saucisses crues et à la chair à saucisse ;
2-) n° B2-7-76 du 30 juin 1976 relative aux saucisses cuites ;
2-) n° B2-8-78 du 9 février 1978 relative aux rillettes pur porc ;
2-) n° B2-9-78 du 9 février 1978 relative au boudin noir ;
2-) n° B2-10-80 du 20 février 1980 relative aux poitrines de porc ;
2-) n° B2-11-80 du 20 février 1980 relative aux galantines ;
2-) n° B2-12-80 du 1er octobre 1980 relative aux paupiettes de volailles et aux paupiettes « tranches reconstituées de volailles » surgelées ou congelées ;
2-) n° B2-13-80 du 1er octobre 1980 relative aux andouilles et andouillettes ;
2-) n° B2-14-81 du 8 décembre 1981 relative aux boudins blancs ;
2-) n° B2-15-81 du 8 décembre 1981 relative aux produits cuits à base de tête.

Les commentaires en italiques qui accompagnent le texte de la spécification ne font pas partie de celle-ci.

SOMMAIRE

SPECIFICATION TECHNIQUE N° B2-18-99 RELATIVE AUX CHARCUTERIES

1) Spécification techniques communes à l'ensemble des charcuteries…….. 4

1-1) Etablissements d'origine des produits…… 4
1-2) Critères microbiologiques…….. 5
1-3) Etiquetage…….. 5
1-3-1) Mentions obligatoires…….. 5
1-3-2) Mentions complémentaires……. 7
1-4) Transport…… 8
1-5) Modalités de réception…….. 8
1-5-1) Contrôle quantitatif……. 8
1-5-2) Contrôle qualitatif……... 8

2) Spécifications particulières…… 10

2-1) Pièces et morceaux crus……. 10
2-2) Pièces et morceaux secs……. 12
2-3) Pièces et morceaux cuits…… 14
2-4) Saucisses et saucissons crus à cuire, chair à saucisse…… 15
2-5) Saucisses et saucissons secs……. 17
2-6) Saucisses et saucissons crus…….. 19
2-7) Les pâtés, galantines, ballottines…… 21
2-8) Les rillettes……. 23
2-9) Produits à base de tête…… 24
2-10) Andouilles, andouillettes……. 26
2-11) Tripes, pieds……. 27
2-12) Boudins noirs et boudins blancs…….. 28
2-13) Charcuterie sans porc……... 29
2-14) Paupiettes de volailles…….. 30
Annexe : critères microbiologiques……... 31
Informations sur le GPEM/DA……... 32

1) - SPECIFICATIONS TECHNIQUES COMMUNES A L'ENSEMBLE DES CHARCUTERIES

Les produits de charcuterie qui font l'objet de la présente spécification technique sont des produits à base de viande et dans certains cas des préparations de viandes. Ils doivent satisfaire à l'ensemble des dispositions réglementaires applicables à ce type de denrées lors de leur mise sur le marché. Toutes les spécifications particulières détaillées au chapitre 2 ci-après doivent être complétées par les spécifications générales suivantes, communes à toutes les charcuteries.

1-1) Etablissements d'origine des produits

Les produits de charcuterie doivent provenir :

- d'établissements agréés conformément aux dispositions de l'arrêté du 22 janvier 1993 (*Journal officiel de la République française* du 14 mars 1993) modifié par les arrêtés ministériels des 28 juin 1994, 19 avril 1995, 15 septembre 1995 et 23 décembre 1996, relatif aux conditions hygiéniques et sanitaires de production, de mise sur le marché et d'échanges de produits à base de viande ;

- d'établissements agréés conformément aux dispositions de l'arrêté du 29 février 1996 fixant les conditions sanitaires de production et de mise sur le marché des viandes hachées et des préparations de viandes (*Journal officiel de la République française* du 23 mars 1996) ;

- ou d'établissements titulaires d'une dispense d'agrément sanitaire, conformément aux dispositions 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 (*Journal officiel de la République française* du 20 septembre 1994).

Pour les établissements agréés, les produits doivent être revêtus de la marque de salubrité communautaire prévue à l'article 33 de l'arrêté précité du 22 janvier 1993, et leur livraison à l'acheteur doit se faire avec le document commercial d'accompagnement prévu à l'article 35 de cet arrêté. Les établissements dispensés d'agrément sanitaire doivent produire à l'acheteur le récépissé de déclaration de dispense d'agrément délivrée par le Directeur des services vétérinaires.

Commentaires :

La dispense d'agrément sanitaire a été instituée notamment pour permettre aux établissements, dont l'essentiel de la production est destiné à la vente directe aux particuliers, de commercialiser une partie limitée de leurs produits auprès des collectivités.

Les conditions d'octroi de cette dispense portent notamment sur le respect de guides de bonnes pratiques hygiéniques élaborés par la profession, ainsi que sur le volume commercialisé auprès d'intermédiaires tels que les organismes de la restauration collective. Ainsi une charcuterie peut prétendre à une dispense d'agrément si la quantité cédée chaque semaine aux intermédiaires ne dépasse pas 250 kgs pour les produits suivants : viandes fraîches autres que de boucherie (à l'exclusion des viandes hachées), produits à base de viande, plats cuisinés et préparations de viande autres que les préparations de viandes hachées.

Lorsqu'un acheteur public envisage de contracter avec une charcuterie de vente au détail, il doit s'assurer auprès de la Direction des services vétérinaires que cet établissement dispose bien de la dispense d'agrément requise.

Conformément aux dispositions de la note de service DGAL/SDHA/n°8056 du 24 mars 1997, les préparations de viandes sont définies comme des produits obtenus à partir de viandes fraîches bovines, porcines, ovines, caprines, de viandes de volailles, de lapins et de gibiers d'élevage ou sauvage qui ont conservé à coeur leurs caractéristiques de viandes fraîches mais :

- qui ont été préparées par addition de denrées alimentaires, de condiments ou d'additifs ou ;
- qui ont subi un traitement insuffisant autres que ceux définis par l'arrêté 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.

Dans les préparations de viandes on distingue :

- les préparations de viandes obtenues à partir de viande hachée ;
- les préparations de viandes obtenues à partir de morceaux de découpe.

1-2) Critères microbiologiques

Les produits doivent, le cas échéant, être conformes aux critères microbiologiques prévus à l'article 3 de l'arrêté modifié du 21 décembre 1979 relatif aux critères microbiologiques auxquels doivent satisfaire certaines denrées animales et d'origine animale, ainsi qu'à ceux prévus à l'annexe III de l'arrêté du 29 février 1996 fixant les conditions sanitaires de production et de mise sur le marché des viandes hachées et des préparations de viandes (Cf annexe).

1-3) Etiquetage

L'étiquetage des produits doit être conforme à toutes les dispositions prévues par le chapitre II du titre 1er du livre 1er de la partie réglementaire du code de la consommation (Articles R 112-1 à R 112-33).

Les dispositions qui suivent sont relatives aux produits conditionnés et non destinés au consommateur final.

1-3-1) Mentions obligatoires

Ces mentions doivent figurer sur le document d'accompagnement des produits ou un document annexe.

a) La dénomination de vente est celle fixée par la réglementation en vigueur ou les usages. En absence de réglementation et d'usages, la dénomination de vente consiste en une description du produit. Dans tous les cas, elle est indépendante de la marque de commerce ou de fabrique ou de la dénomination de fantaisie. Elle comporte une indication relative à l'état physique dans lequel se trouve la denrée ou au traitement spécifique qu'elle a subi (en

poudre, lyophilisé, surgelé, décongelé, pasteurisé ...), chaque fois que l'omission de cette indication est de nature à créer une confusion dans l'esprit de l'acheteur.

b) La liste des ingrédients : les ingrédients doivent être déclarés au sein d'une liste précédée du terme "ingrédients", dans l'ordre décroissant de leur importance pondérale. Si un ingrédient est cité dans la dénomination de vente son pourcentage à la mise en oeuvre doit être précisé à proximité de la dénomination de vente ou dans la liste des ingrédients. Les additifs désignés par leur nom spécifique ou par leur N° communautaire, doivent être précédés par leur catégorie.

c) La quantité nette :

- Mention non obligatoire, si cette quantité nette est < 5 grammes ou 5 ml à l'exception des épices et plantes aromatiques.
- En outre, il faut également indiquer la quantité nette égouttée lorsque la denrée est présentée dans un liquide de couverture (eau, eau salée, saumure, vinaigre, ...)
- Elle doit être exprimée en volume pour les produits liquides et en masse pour les autres produits, en utilisant les unités de mesure légales.

d) La date de durabilité :

Une date jusqu'à laquelle la denrée conserve ses propriétés spécifiques doit figurer sur l'étiquetage. Elle est apposée sous la responsabilité du conditionneur. En fonction du caractère périssable de la denrée, on doit apposer une date limite de consommation (DLC) ou une date limite d'utilisation optimale (DLUO). Cette date doit être accompagnée des conditions de conservation et notamment de la température à respecter.

e) L'indication du lot de fabrication :

Cette inscription est obligatoire pour les produits préemballés sauf pour ceux dont la face la plus grande est inférieure à 10 cm^2. Cette indication est apposée sous la responsabilité du fabricant ou du conditionneur selon des modalités qui lui sont propres. La date de durabilité ou de fabrication exprimée en jour/mois peut faire office d'indication du lot.

f) Les coordonnées d'un responsable de la commercialisation :

Le nom ou la raison sociale et l'adresse du fabricant ou du conditionneur, ou du vendeur établi à l'intérieur de l’Union européenne doivent figurer sur l'étiquette.

g) le lieu d'origine :

Le lieu d'origine ou de provenance doit être mentionné chaque fois que l'omission de cette indication est de nature à créer une confusion dans l'esprit de l'acheteur.

h) Le mode d'emploi

Son indication est obligatoire seulement s'il est nécessaire pour une bonne utilisation du produit.

i) Marque de salubrité

Le numéro d'agrément qui figure en son centre doit être le même que celui figurant sur les documents d'accompagnement.

***Commentaire** : Attention aux produits qui transitent par plusieurs établissements successifs et peuvent perdre leur marquage ou faire l'objet d'un reconditionnement.*

Les mentions suivantes doivent figurer sur le conditionnement ou sur l'étiquette fixée à celui-ci :

- la dénomination de vente,
- la date de durabilité,
- la date de fabrication,
- les coordonnées d'un responsable de la commercialisation,
- la marque de salubrité.

1-3-2) Mentions complémentaires

a) La marque commerciale ou la dénomination de fantaisie

Cette marque est utilisée pour personnaliser le produit.

b) Etiquetage nutritionnel

Les règles d'étiquetage nutritionnel des denrées non destinées à une alimentation particulière sont définies dans le décret n° 93-1130 du 27 septembre 1993.

c) Le signe "e"

L'emploi de ce signe certifie, sous la responsabilité de l'emplisseur ou de l'importateur dans la Communauté Européenne, la conformité aux prescriptions techniques communautaires en matière de métrologie.

d) Les signes de qualité

Différents signes de la qualité permettent de valoriser la qualité des produits (Label, appellation d'origine contrôlée (AOC), certification de conformité de produits, etc...).

Si un produit fait l'objet d'une appellation d'origine protégée (AOP) ou d'une indication géographique de provenance (IGP), la dénomination de vente est réservée au produit fabriqué dans la zone concernée et répondant aux spécifications de l'AOP ou de l'IGP.

e) Marquage concernant le recyclage, l'environnement

f) Autres mentions

Toutes les mentions apposées à titre facultatif et à l'initiative du responsable de l'étiquetage ne doivent pas être de nature à induire le consommateur en erreur.

1-4) Transport

Sans préjudice de dispositions particulières liées aux produits, leur transport entre l'établissement de préparation et/ou l'entrepôt de stockage et l'établissement de restauration utilisateur doit se faire dans le respect des dispositions de l'arrêté du 20 juillet 1998 fixant les conditions techniques et hygiéniques applicables au transport des aliments :

- Préparations de viandes : + 04°C,
- produits transformés à base de viandes : température définie sous la responsabilité du fabricant ou du conditionneur,
- produits congelés : - 12°C,
- produits surgelés : - 18°C en tous points de la denrée.

1-5) Modalités de réception

La réception des fournitures donne lieu à un contrôle quantitatif et qualitatif effectué sur le lieu de livraison et/ou d'utilisation des produits de charcuterie, par l'acheteur.

1-5-1) Contrôle quantitatif

Le poids net total de la marchandise livrée doit correspondre au poids facturé. Si le poids livré est égal ou supérieur au poids facturé, la fourniture est acceptée ; l'excédent de poids est signalé au fournisseur. Si le poids livré est inférieur au poids facturé, la fourniture doit être soit refusée, soit acceptée après réfaction du déficit de poids constaté en présence et après signature pour accord de la personne responsable de la livraison.

1-5-2) Contrôle qualitatif

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

- 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 les "fiches produits"[(1)] annexées au marché ;
- que la fourniture provient bien, le cas échéant, des établissements ou ateliers de fabrication visés au marché ;

- que la qualité fournie, notamment microbiologique, est conforme à la qualité énoncée lorsque celle-ci fait l'objet de spécifications particulières pour un produit donné, au-delà des critères réglementaires habituellement recherchés ;

([1]) Fiche descriptive de produit que les candidats au marché produisent à l'appui de leur offre, selon un modèle standardisé par l'acheteur en fonction de ses besoins et inclus dans le dossier de consultation à l'attention des candidats. Cette "fiche produit" doit au moins préciser les six critères suivants (leur recherche se faisant de façon pertinente selon le produit considéré) :
- pourcentage H.P.D. (teneur en eau exprimée sur la partie délipidée) ;
- P.C.L. (teneur en protéines autres que le collagène de la partie délipidée) ;
- pourcentage collagène/protéines ;
- pourcentage de sucre soluble ;
- pourcentage de lipides ;
- pourcentage de polyphosphates ;

En outre, si l'acheteur le souhaite, la "fiche produit" peut comporter les caractéristiques essentielles relatives à la valeur nutritionnelle du produit.

- 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 emballages ont conservé leur intégrité, qu'ils sont en parfait état de propreté et que les indications réglementaires y sont portées ;
- que le produit présente bien les critères d'une denrée loyale et marchande, notamment l'absence de couleurs, d'odeur et de goût anormaux ;
- que les caractéristiques microbiologiques, chimiques et histologiques sont, dans tous les cas, conformes à la réglementation en vigueur.

Les conditions (quantité, lieu, date, heure, numéro de lot, température au moment du prélèvement) de prélèvement des échantillons servant à la détermination des caractéristiques énoncées ci-dessus sont documentées au moyen d'une reconnaissance écrite liant les deux parties (acheteur et fournisseur) et cosignées par elles ou leur représentants. Ce document est une "fiche d'accompagnement du prélèvement". Cette fiche est renseignée à chaque prélèvement réalisé par l'acheteur en vue du contrôle d'un lot au moment de sa réception. Les modalités d'exploitation des résultats des analyses des échantillons ainsi prélevés et leurs suites, notamment en cas de résultats défavorables, doivent être précisées au marché.

Commentaires :

Par établissement autre qu'un atelier de fabrication, il faut entendre tout établissement agréé et par conséquent titulaire d'une marque de salubrité communautaire, qui se livrerait à un complément de transformation (tranchage, pièçage, suivi ou non de reconditionnement) de produits fabriqués dans un établissement différent.

Il y aurait lieu de prévoir également au marché :

- *les plans d'échantillonnage en fonction de la nature des produits de charcuterie prélevés et des critères recherchés,*

- *les laboratoires auxquels il est fait appel pour la réalisation des analyses, soit en routine, soit en cas d'expertise suite à la contestation de résultats par l'acheteur ou par le fournisseur, ainsi que les modalités financières de réalisation des analyses d'expertise,*

- *les critères de définition d'un résultat "non satisfaisant" en fonction du plan d'échantillonnage arrêté : valeur maximale, valeur minimale, valeur moyenne ?*

A défaut de précisions particulières, les modalités de prélèvement, d'analyses et d'interprétation des résultats seraient celles figurant dans la troisième partie du Code des usages de la charcuterie, de la salaison et des conserves de viandes.

2) SPECIFICATIONS PARTICULIERES

Aux spécifications générales décrites ci-dessus au chapitre 1, communes à toutes les charcuteries, s'ajoutent pour chaque produit les spécifications particulières indiquées ci-après.

Commentaires :

Les spécifications propres à chaque produit sont essentiellement celles du Code des usages de la charcuterie, de la salaison et des conserves de viandes et du Code des bonnes pratiques des produits à base de dinde ou de dindonneau, respectivement réalisés et édités par le Centre Technique de la Salaison, de la Charcuterie et des Conserves de Viandes (CTSCCV) et par le Comité interprofessionnel de la dinde française (CIDEF) en collaboration avec les professionnels, industriels et artisans, du secteur. Les dispositions fixées dans ces codes représentent les usages loyaux que les services de la Direction Générale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes s'engagent à faire respecter. Précisons ici que la référence à ces codes s'entend pour leur intégralité, annexes et glossaires compris.

L'acheteur doit veiller à ce que seules les dénominations de vente prévues par les codes précités soient utilisées, et formuler ainsi précisément son appel d'offres, notamment lorsqu'il s'agit de produits faisant l'objet d'une appellation d'origine protégée (AOP) ou d'une indication géographique de provenance (IGP).

Il est rappelé que, pour chaque produit, le code des usages de la charcuterie peut prévoir différents niveaux de qualité : standard, choix, supérieur (dans l'ordre croissant de qualité). La liste et la définition des morceaux de découpe du porc figurent dans le glossaire du code des usages de la charcuterie.

2-1) PIECES ET MORCEAUX CRUS

Les spécifications du code des usages de la charcuterie, de la salaison et des conserves de viande s'appliquent.

Commentaires :

Les spécifications du code des usages de la charcuterie visent[(5)]:

- les pièces de porc crues, salées ou saumurées ;
- les pièces de porc crues, salées ou saumurées, étuvées et/ou fumées ;
- les lardons ;
- les lardons supérieurs.

Commentaires relatifs aux lardons :

- Ingrédient : les lardons sont élaborés à partir de poitrine de porc. Les fabricants incorporent le sel et, selon les recettes, des sucres, aromates, épices, vins, alcools, liqueurs, condiments, arômes, fumée, ferments.

Les additifs qui peuvent être utilisés, sont les nitrates, les nitrites, les acides organiques et leurs sels.

[(5)] Liste indicative. Cf le code des usages pour la liste complète des dénominations précises.

Les lardons et les poitrines salées sont souvent fumés.

Plus de 50% des poitrines se commercialisent sous forme de lardons.

- Intérêt nutritionnel : la fabrication actuelle des lardons permet d'obtenir des lardons plus maigres qu'autrefois, grâce à une sélection des matières premières et à un parage plus important.

De plus la teneur en matières grasses qui doit être prise en compte est celle des lardons cuits. En effet, au cours de la cuisson, une grande partie de la graisse peut être éliminée grâce, par exemple, à un égouttage sur un papier absorbant.

Il est conseillé d'éviter l'ajout de matières grasses pour la cuisson et de préférer les cuissons à la poêle ou au four.

La méthode de conservation par le froid (réfrigérateur) a aujourd'hui remplacé la conservation par le sel anciennement utilisée, ce qui permet d'avoir une teneur en sel moins élevée.

Les lardons salés et les lardons fumés ont des valeurs nutritionnelles identiques.

2-2) PIECES ET MORCEAUX secs

Les spécifications du code des usages de la charcuterie, de la salaison et des conserves de viande s'appliquent.

Il est en outre spécifié que dans le cas des jambons formés ayant fait l'objet d'un désossage et d'un démontage ne respectant pas le pourcentage anatomique des muscles caractéristiques, le fournisseur précise cette spécificité au moyen, par exemple, de l'expression "jambon cru petites tranches".

Commentaires :

Les spécifications du code des usages de la charcuterie visent[(5)] :

- les pièces de porc crues, maturées/séchées ;
- les pièces de porc crues, maturées/séchées, sel sec ;
- le jambon cru et le jambon cru de pays ;
- le jambon sec, et le jambon sel sec ;
- le jambon sec et le jambon sel sec, supérieur ou traditionnel ;
- les pièces crues maturées séchées (autres espèces que le porc) ;
- les pièces crues maturées/séchées supérieures, sel sec ou traditionnelles (autres espèces que le porc).
Le code des usages définissant des âges minimum, pour le cas des jambons il appartient à l'acheteur de demander au fournisseur de préciser sur la fiche technique du produit l'âge de celui-ci.

Les formes de produits les mieux adaptées aux besoins des collectivités qui recherchent des coupes homogènes sont les formes parallélépipèdiques ou cylindriques.

Commentaires relatifs au jambon sec :

- Le traitement au sel reste l'une des plus anciennes méthodes pour conserver le jambon.

- Fabrication : le jambon sec se prépare à partir du membre postérieur du porc ou jambon (d'au moins 8,5 Kg pour le jambon sec supérieur). Il est frotté au sel et soumis à une maturation/dessication dont la durée varie :

- *jambon sec supérieur (210 jours minimum) ;*
- *jambon sec (130 jours minimum).*

Daté au moment de sa mise au sel, le jambon sec gardera cette marque indélébile jusqu'à sa commercialisation.

Les autres ingrédients sont le sel et, selon les recettes, les sucres, aromates, épices, vins, alcools, liqueurs et condiments.

Le seul additif autorisé est le nitrate ou salpêtre.

- Intérêt nutritionnel : le séchage du jambon entraîne une concentration des éléments nutritionnels tels que les protéines. Cette richesse en protéines en fait un produit satiétogène.

Les valeurs nutritionnelles dépendent beaucoup de la qualité des jambons secs et de l'épaisseur du gras périphérique.

[(5)] Liste indicative. Cf le code des usages pour la liste complète des dénominations précises.

- Dénominations particulières : les jambons de Savoie, Bayonne, Auvergne font partie des jambons secs. Les jambons crus sont conçus de la même façon que les jambons secs ; mais leur durée de séchage est moins longue (inférieure à 130 jours). De plus, l'introduction de sel nitrité et d'un antioxydant sont admis.

- Pratique : les différentes techniques de salaison donnent le goût et la couleur caractéristiques de chaque jambon. Cependant, pour répondre à la demande du consommateur, la tendance s'oriente vers des produits de moins en moins salés.

Le jambon sec est commercialisé entier, avec ou sans os (le produit désossé souvent de section régulière permet un tranchage aisé à la machine). Il se conserve dans un lieu sec et frais. A partir du moment où il est entamé, il faut protéger la coupe.

2-3) PIECES ET MORCEAUX CUITS

- Pour les jambons cuits supérieurs la norme NF V 40 -100 s'applique.
- Pour les autres pièces ou morceaux cuits, les spécifications du code des usages de la charcuterie, de la salaison et des conserves de viandes s'appliquent.

Il est en outre spécifié que :
- les charcuteries fabriquées à partir de coches ou de verrats sont interdites ;
- la teneur en exsudat ne doit pas dépasser 15 % du poids net total dans le cas de produits mis sur le marché dans leur emballage de cuisson.
- dans le cas de jambon supérieur découenné dégraissé sous vide, l'exsudat à réception ne doit pas dépasser 4 % pour le jambon entier ou tranché.

Commentaires :

Les spécifications du code des usages de la charcuterie visent[(5)] :

- le jambon cuit standard, choix ou supérieur ;
- l'épaule cuite standard, choix ou supérieure ;
- le rôti cuit standard, choix ou supérieur ;
- le jambonneau et le jarret cuits, choix ou supérieurs ;
- les morceaux de viande garniture de plats cuisinés standards ;
- les morceaux de découpes de viandes cuits, choix ou supérieurs ;
- le confit de porc ;
- le confit de volaille, les morceaux de volailles confits, les abats de volailles cuits ;
- les rillons et rillauds ;
- le jambon persillé et le jambon de Reims ;
- les viandes en gelées ;

En ce qui concerne le jambon cuit :

- le code des usages de la charcuterie prévoit trois niveaux de qualité :
jambon cuit supérieur (81,1 % de la production française) qui ne contient ni polyphosphates, ni gélifiants ;
jambon cuit choix (13,6 %) qui ne contient pas de gélifiants ;
jambon cuit standard (5,3 %) dans lequel gélifiants et polyphosphates sont autorisés.

- riche en protéines, sa teneur en lipides varie en fonction de la présence ou non du gras périphérique qui peut facilement se retirer. Le taux de lipides d'un jambon cuit avec couenne et gras périphérique fluctue de 7 à 15 %, contre 3% pour un jambon découenné, dégraissé.

- il est l'un des aliments les plus recommandés dans de nombreuses régimes : hypocalorique, réalimentation, sans fibres et sans résidus. C'est un des premiers aliments proposés à l'enfant en cours de croissance.

Les formes de produit les mieux adaptées aux besoins des collectivités qui recherchent des coupes homogènes sont les formes parallélépipèdiques ou cylindriques.

Des teneurs faibles en polyphosphates ajoutés et en sucre solubles totaux (SST) sont des facteurs de qualité.

[(5)] Liste indicative - Cf le Code des usages pour la liste complète des dénominations précises.

2-4) SAUCISSES ET SAUCISSONS CRUS A CUIRE, CHAIR A SAUCISSE

Les spécifications du code des usages de la charcuterie, de la salaison et des conserves de viande s'appliquent.

Commentaires :

Les spécifications du code des usages de la charcuterie visent[(5)] *:*

- la saucisse et le saucisson crus, à cuire, à griller, à rôtir (dont la chair à saucisse) ;
- la saucisse et le saucisson crus, à cuire, à griller, à rôtir supérieurs ;
- la saucisse de Toulouse ;
- la saucisse de Morteau ;
- la saucisse de Montbéliard ;
- la merguez ;
- la paupiette traditionnelle ;
- le chorizo, la louganisse et la soubressade crus, à cuire ;
- la saucisse de couenne et la saucisse marseillaise ;
- la saucisse à tartiner ;
- la saucisse de foie crue, figatelle.

Pour les produits crus, il est recommandé à l'acheteur de procéder fréquemment (voire systématiquement) à la réception, à la mesure à coeur de la température des produits et à des prélèvements en vue d'analyses microbiologiques. Ces analyses devront rechercher les germes suivants :

- coliformes fécaux (par gramme) : 10^3
- Staphylococcus aureus (par gramme) : 10^3
- anaérobies sulfito-réducteurs à 46°C (par gramme) : 10^2
- Salmonella ssp (dans 25 grammes) : absence

Le plan d'échantillonnage, les méthodes d'analyse et l'interprétation des résultats sont ceux précisés à l'arrêté du 21 décembre 1979.

En outre, afin de prévenir tout risque de contamination ou de multiplication de germes indésirables, il est souhaitable que des modalités d'utilisation précises (température de stockage, délais de mise en oeuvre) soient données aux personnes chargées de la préparation culinaire de ces produits crus.

Commentaires relatifs aux saucisses à cuire :

- Fabrication : les saucisses sont fabriquées à partir de viande de porc, ou d'autres espèces (le boeuf, le veau, le mouton, la volaille, le lapin) et d'une enveloppe (boyau naturel ou collagénique), ou encore une crépine.

Les autres ingrédients sont le sel et, selon les recettes, des sucres, aromates, épices, vins, alcools, liqueurs, condiments, arômes, ferments.

Les seuls additifs éventuellement utilisés sont les nitrates, nitrites, les acides organiques et leurs sels. Parfois, des colorants de masse et des exhausteurs de goût sont ajoutés.

---

(5) Liste indicative - Cf le Code des usages pour la liste complète des dénominations précises.

La variété des assaisonnements et les différentes méthodes de fabrication en font des produits très diversifiés.

- Intérêt nutritionnel : les saucisses, riches en protéines, contiennent en général moins de 25 % de lipides.

Afin d'éviter l'ajout supplémentaire de matières grasses, il est préférable de les consommer grillées.

- Dénominations particulières : les chipolata et godiveau (18 à 26 mm de diamètre) et la saucisse de Toulouse (22 à 32 mm) se composent uniquement de porc et ne sont pas fumés.

Les saucisses de Morteau (35 à 50 mm) et de Montbéliard (30 à 40 mm) sont fumées.

Le cervelas de Lyon (35 à 50 mm) se distingue par un boyau naturel large.

La crépinette se présente sous forme de boulettes enveloppées dans des morceaux de crépine, et du persil est souvent placé entre la chair et la crépine.

- Pratique : les saucisses à cuire se commercialisent crues, étuvées ou non, et éventuellement précuites.

La chipolata et la saucisse de Toulouse peuvent être grillées, contrairement à la saucisse de Morteau, de Montbéliard et autres saucisses fumées qui sont intégrées et cuites directement dans un plat cuisiné (potée, choucroute).

2-5) SAUCISSES ET SAUCISSONS SECS

Les spécifications du code des usages de la charcuterie, de la salaison et des conserves de viande s'appliquent.

Il est en outre spécifié que :

- La grosseur du hachage pour les produits tels que le saucisson sec ou "de ménage" ou la saucisse sèche doit être supérieur à 5 mm.

- Ces produits étant sujets à dessiccation le poids étiqueté en poids net standard peut ne pas être le poids constaté à réception par l'utilisateur. Dans ce cas précis, la règle énoncée ci-dessus au § 1-5-1 ne s'applique pas. Il convient alors de préciser dans le marché les modalités de contrôle à la réception des produits.

- Durée de séchage des saucissons secs et produits assimilés : 5 semaines au minimum. En outre, celle des saucisses sèches et produits assimilés est de 2,5 semaines. L'appréciation se fait de manière tactile.

Commentaires :

Les spécifications du code des usages de la charcuterie visent[(5)] :

- le saucisson sec et la saucisse sèche ;
- le saucisson sec et la saucisse sèche, supérieurs ;
- le saucisson sec et la saucisse sèche, pur porc ;
- le saucisson sec et la saucisse sèche, pur porc, supérieurs ;
- la rosette et le fuseau ;
- la miche, le galet, le pavé et la rouelle ;
- le chorizo et la longanisse ;
- le chorizo et la longanisse, supérieurs ;
- le salami et le salami danois ;
- le salami supérieur, de Strasbourg, alsacien ;
- le fuseau, le chaudin, la rondelle et la magot lorrains.

- L'acheteur doit être attentif à la qualité visuelle de la flore de surface exprimée par sa couleur : une couleur blanche uniforme (aspect de talc) doit être recherchée. Les produits recouverts d'une moissisure vert jaunâtre doivent être rejetés.

Commentaires relatifs aux saucissons secs :

A l'origine, les saucissons secs étaient séchés, le plus souvent, à l'air frais et sec des régions montagneuses.

- Ingrédients : les saucissons secs se composent de maigre de coche et/ou de porc charcutier correctement paré et dénervé, de gras de porc et d'une enveloppe.

Toutes autres espèces animales que le porc sont exclues pour la fabrication de produits «pur porc».

---

(5) Liste indicative - Cf le Code des usages pour la liste complète des dénominations précises.

D'autres ingrédients comme le sel et selon les recettes, des sucres, aromates, épices, vins, alcools, liqueurs, condiments, arômes sont éventuellement ajoutés.

Cette famille de produits regroupe des produits d'une grande variété de taille : des grosses pièces (jésus, fuseau, rosette, miche, galet, pavé ...), aux produits de petite taille (grelots…). Les seuls additifs qui peuvent être utilisés sont les nitrites, les acides organiques, les colorants, les polyphosphates et les exhausteurs de goût, le principal étant le nitrate.

– *Intérêt nutritionnel* : *ces produits secs se caractérisent par leur richesse en protéines et en lipides.*

Le séchage entraîne une concentration nutritionnelle et par conséquent une augmentation de la teneur en nutriments.

Les saucissons secs sont donc considérés comme un aliment satiétogène très apprécié en collation, pour éviter «les petits creux».

– *Dénominations particulières : le chorizo, la longanisse, la salamanque et le salpicon sont des spécialités d'origine ibérique, caractérisés par une aromatisation aux piments, paprika, anis et leurs extraits.*

Certains de ces saucissons secs contiennent d'autres espèces animales que le boeuf.

Le saucisson d'Arles se compose de maigre de boeuf, de gras de porc et comporte traditionnellement du maigre d'âne ou de cheval.

Le salami se caractérise par un hachage fin et n'est constitué que de porc et de boeuf.

2-6) SAUCISSES ET SAUCISSONS CUITS

Les spécifications du code des usages de la charcuterie, de la salaison et des conserves de viande s'appliquent.

Commentaires :

Les spécifications du code des usages de la charcuterie visent[(5)] *:*

- le saucisson cuit et le saucisson à l'ail ;
- le saucisson cuit et le saucisson cuit à l'ail, supérieurs ;
- la saucisse cuite, la saucisse de viande et le cervelas ;
- la saucisse cuite et le cervelas supérieurs ;
- la saucisse, le cervelas de Strasbourg, le knack ;
- la saucisse, le cervelas de Strasbourg, le knack, supérieurs ;
- la saucisse de Francfort ;
- la saucisse de Francfort supérieure ;
- la saucisse de langue, le saucisson princesse ;
- la saucisse et le saucisson de foie ;
- la mortadelle ;
- la mortadelle supérieure ;
- le saucisson garniture de plats cuisinés ;
- la saucisse et le cervelas garnitures de plats cuisinés.

En cas de commande de produit faisant l'objet d'une AOP ou d'une IGP, le marché devra être explicite sur ce point.

Lors de la réception de ce type de produits il y a lieu, au moyen d'analyses, d'être particulièrement vigilant sur leur composition : pourcentage d'ingrédients tels que les protéines végétales, les organismes génétiquement modifiés (OGM) et en particulier les ingrédients les moins nobles comme les viandes séparées mécaniquement (VSM), dont le pourcentage d'incorporation est directement lié au prix des produits.

Commentaires relatifs aux saucisses de Strasbourg et de Francfort :

Fabrication : la saucisse de Francfort est souvent jaune et toujours pur porc, alors que la saucisse de Strasbourg, rouge orangée, peut contenir, en plus du porc, du boeuf ou du veau.

Les autres ingrédients, incorporés dans la préparation, sont le sel et, selon les recettes, des sucres, aromates, épices, vins, alcools, liqueurs, condiments, arômes, liants, fumée, ferments et enveloppe. Les additifs les plus régulièrement utilisés sont le nitrite, les polyphosphates, les acides organiques et leurs sels et éventuellement les nitrates, les exhausteurs de goût, les colorants de masse. Les saucisses de Strasbourg et de Francfort sont fumées et le boyau peut être retiré avant la commercialisation.

Intérêt nutritionnel : de texture tendre et moelleuse, ces produits faciles à préparer sont appréciés de tous et notamment des personnes ayant des problèmes de mastication.

Ces saucisses se consomment dans un plat cuisiné (choucroute) ou plus simplement après les avoir réchauffées au bain-marie. L'ajout de matière grasse est inutile.

Dénominations particulières :

---

(5) Liste indicative - Cf le Code des usages pour la liste complète des dénominations précises.

- Saucisses de Strasbourg, d'Alsace, alsacienne, knack : le diamètre varie de 16 à 28 mm.

- Saucisses cocktail : de petite taille avec une éventuelle aromatisation, elles accompagnent l'apéritif.

- Cervelas : 30 à 40 mm de diamètre présenté sous forme de portions de 6 à 8 cm de longueur.

- Saucisse viennoise: composée de veau et porc. Le diamètre est compris entre 16 et 28 mm.

D'autres produits ont une composition voisine :

- saucissons cuits : la technologie et les ingrédients utilisés sont proche de ceux des saucisses mais avec au moins 60 % de morceaux et/ou de gras apparents.
- saucissons à l'ail et saucissons de Paris se consomment froids.
- saucissons de Lyon : pâte fine de veau et de porc.

Commentaires relatifs aux autres saucisses cuites :

Elles sont constituées de pâte fine dans laquelle se détachent des morceaux de viande.

- Saucisse, saucisson de jambon : renferme 50 % de dés de jambons apparents.
- Saucisse de bière : pâte fine dans laquelle se détachent des morceaux de viande de couleur soutenue et de gras de la taille d'un grain de blé.

Ces produits, prêts à consommer, ne nécessitent qu'une remise en température. Accompagnées de légumes ou féculents, ou intégrées dans des salades, les saucisses cuites permettent de constituer un repas équilibré, rapide et chaud.

2-7) LES PATES, GALANTINES, BALLOTTINES

Les spécifications du code des usages de la charcuterie, de la salaison et des conserves de viande s'appliquent.

Commentaires :

Les spécifications du code des usages de la charcuterie visent[(5)] *:*

- le pâté et la mousse ;
- le pâté et la mousse supérieurs, la terrine, la crème ;
- le pâté et la mousse de foie ;
- le pâté et la mousse de foie supérieurs, la terrine, la crème et la purée de foie ;
- le pâté de campagne ;
- le pâté de campagne supérieur ;
- le pâté ardennais ;
- le pâté ardennais supérieur, la terrine ardennaise ;
- la galantine et la ballottine ;
- le confit de foie.

Le cas échéant, il appartient à l'acheteur de préciser son exigence d'absence de protéines végétales dans les produits ici visés, ou un engagement du fournisseur sur l'absence d'utilisation de produits incorporant des composants ou ingrédients obtenus à partir d'organismes génétiquement modifiés.

Commentaires relatifs aux pâtés :

– *Fabrication : les pâtés de foie s'élaborent à partir de foie et de gras de porc ou d'autres espèces. La quantité de foie doit être au moins égale à 15 % de la masse nette du produit à la mise en oeuvre.*

Pour le pâté de campagne, on utilise dans ce produit pur porc : la viande, la gorge découennée, le foie, d'autres abats et le gras de porc.

On peut trouver également, dans les pâtés de foie ou de campagne, du sel et, selon les recettes, des sucres, aromates, épices, vins, alcools, liqueurs, condiments, arômes, liants.

Les nitrates et nitrites, les acides organiques et leurs sels, les colorants de masse, les exhausteurs de goût représentent les principaux additifs utilisés. Les polyphosphates, les gélifiants et épaississants sont parfois utilisés.

– *Les différentes textures : le pâté de foie se présente usuellement sous forme homogène alors que le pâté de campagne se présente sous forme d'un hachage grossier.*

Prêts à consommer, ces produits sont particulièrement appréciés des enfants et des personnes âgées pour leur facilité de consommation et leur goût.

– *Dénominations particulières (produits proches du pâté de campagne) :*

- pâté breton : cuit au four
- Pâté du Jura : contient au minimum 3 % de vin du Jura.

---

(5) Liste indicative - Cf le Code des usages pour la liste complète des dénominations précises.

Les dénominations de pâtés sont nombreuses car les espèces animales et les ingrédients différent suivant les régions et les traditions ; par exemple, le pâté de gibier ou le pâté aux morilles ...

– *Pratique : différentes présentations commerciales (mousses, terrines, à la coupe, sous-vide, ou encore appertisé ...) et une grande diversité de recettes permettent de varier les achats. Les pâtés se vendent également en croûte.*

2-8) RILLETTES[6]

Les spécifications du code des usages de la charcuterie, de la salaison et des conserves de viande s'appliquent.

Commentaires :

Il s'agit d'un produit très fragile sur lequel doit être exercé une grande vigilance à réception notamment en ce qui concerne sa qualité microbiologique. Des analyses microbiologiques ponctuelles devront être réalisées notamment pour la recherche de Listeria monocytogenes. Le fournisseur sera en outre invité à produire les résultats récents d'analyses d'autocontrôle de fabrication correspondant aux lots des produits faisant l'objet du marché.

– *Fabrication : les rillettes se fabriquent à partir de viande de coche ou de porc dans du gras de porc. Il existe aussi des rillettes de lapin, de gibier, de canard et d'oie.*

D'autres ingrédients, variant selon les recettes, sont ajoutés comme le sel, les aromates, épices, vins alcools, liqueurs, condiments et divers arômes. Les seuls additifs qui peuvent être utilisés sont les nitrites, les acides organiques et leurs sels, et le caramel.

Après un éventuel rissolage, la viande de porc cuit lentement dans de la graisse. Le détachement des fibres musculaires par la chaleur permet alors d'obtenir une pâte onctueuse.

– *Dénominations particulières :*

- Rillettes comtoises : fabriquées avec des viandes légèrement fumées.
- Grillons : préparés à partir de cubes de viande de porc découennés (parure de gorge, panne et poitrine) et de gras cuits à feu doux.
- Grattons : constitués d'un mélange sensiblement égal de gras durs en cubes et de morceaux de porc maigre (épaule, longe), traités éventuellement en salaison. Puis le mélange cuit dans un récipient ouvert avant d'être égoutté.
- Frittons : spécialités du Sud-Ouest, composés de fragments solides résultant de la fonte des gras (bardière, panne, ratis) ainsi que de tête de porc, rognons et coeur cuits dans la graisse de porc.

- Chichons, graisserons : spécialités du Sud-Ouest (Pays Basque, Landes et Béarn), où gras et maigre de porc, d'oie ou de canard hachés cuisent dans la graisse servant à cuisiner le confit. L'addition d'ail est fréquente.

– *Pratique : les rillettes sont commercialisées en pot (70 % de la production) ou à la coupe. Prêtes à consommer, elles se tartinent facilement.*

Une couche superficielle de graisse recouvre les rillettes pour la conservation. La majeure partie de cette couche de graisse n'entre pas en compte dans la valeur nutritionnelle lipidique.

[6] Cf le Code des usages de la charcuterie pour la liste complète des dénominations précises.

2-9) PRODUITS A BASE DE TETE

Les spécifications du code des usages de la charcuterie, de la salaison et des conserves de viande s'appliquent.

Commentaires :

Les spécifications du code des usages de la charcuterie visent[(5)] *:*

- le museau de porc, le pâté de tête, le fromage de tête ;
- le museau de boeuf ;
- le museau de porc et boeuf ;
- les langues et produits de langues.

Il s'agit de produits sensibles d'un point de vue microbiologique, pour lesquels les contrôles à réception devront porter systématiquement sur les germes suivants :

- Listeria monocytogenes
- Staphyloccocus aureus
- Germes anaérobies sulfito-réducteurs
- Flore totale à 30°C

Commentaires relatifs au fromage de tête :

– *Fabrication : toutes les parties comestibles des têtes de porc, (à l'exception de la cervelle), et éventuellement le gras de porc servent à la fabrication de ce produit.*

Les autres ingrédients sont la viande de porc, le coeur de porc, la gelée, gélatine, couennes, le sel et, selon les recettes, des sucres, aromates, épices, vins, alcools, liqueurs, condiments, arômes, persil.

Les principaux additifs qui peuvent être utilisés sont les nitrates et nitrites, certains acides organiques et leurs sels, les polyphosphates, les gélifiants, les colorants de masse et les exhausteurs de goût.

Un glaçage et une décoration (gelée, bardes, gras, ...) éventuels peuvent être ajoutés.

– *Intérêt nutritionnel : prêts à consommer, ces produits sont particulièrement appréciés des consommateurs pour la variété qu'ils apportent.*

La pauvreté en lipides et la richesse en protéines en font un aliment satiétogène qui remplace parfaitement bien une viande.

Les personnes ayant des problèmes de mastication y trouveront une grande satisfaction.

– *Dénominations particulières :*

Tête roulée, tête pressée : de la viande de porc non découennée est usuellement ajoutée aux têtes.

(5) Liste indicative - Cf le Code des usages pour la liste complète des dénominations précises.

La tête persillée et le persillé lyonnais se composent de la partie comestible des têtes et de maigre de porc. Ils se présentent sous forme d'un bloc où les morceaux sont inclus dans une gelée ou un bouillon persillé.

Les presskopf, roulade de tête de porc, marbrade, oreille pressée, carn de parol, sabodet, coudenat, se fabriquent à partir de tête de porc et se cuisinent suivant des recettes différentes.

Les hures rouge, blanche, et de Francfort sont des spécialités de l'Est de la France, contenant le jambonneau et des couennes.

Le museau de porc se constitue de la partie comestible des têtes, de maigre et de grs de porc.

– *Pratique : le produit se commercialise à la coupe ou préemballé. Il se présente sous forme d'un bloc compact de morceaux répartis dans une gelée.*

2-10) ANDOUILLES, ANDOUILLETTES[6]

Les spécifications du code des usages de la charcuterie, de la salaison et des conserves de viande s'appliquent.

Commentaires :

Les andouilles et andouillettes se fabriquent à partir du tube digestif du porc (estomac, chaudin).

Les autres ingrédients sont le gras et la viande de porc, le sel, les aromates, les épices et, selon les recettes : le nitrate, le nitrite, l'acide ascorbique et ses sels, les vins, alcools, liqueurs, condiments et arômes.

Les andouilles et andouillettes sont également riche en protéines. Elles sont souvent accusées d'être grasses, à tort car elles ont une teneur relativement faible en lipides.

L'andouillette est grillée sans ajout de matières grasses.

L'andouille est un produit prêt à consommer, sans aucune préparation.

[6] Cf le Code des usages de la charcuterie pour la liste complète des dénominations précises.

2-11) TRIPES ET PIEDS[6]

Les spécifications du code des usages de la charcuterie, de la salaison et des conserves de viande s'appliquent.

(6) le Code de la charcuterie pour la liste complète des dénominations précises.

2-12) BOUDINS NOIRS ET BOUDINS BLANCS[6]

Les spécifications du code des usages de la charcuterie, de la salaison et des conserves de viande s'appliquent.

Commentaires :

L'acheteur précise dans le Cahier des charges son exigence d'absence de viandes séparées mécaniquement (VSM).

Le boudin noir se fabrique à partir de sang et gras de porc, d'oignons et d'une enveloppe pour la cuisson.

D'autres ingrédients et additifs sont éventuellement incorporés tels que des couennes, du sel, des sucres, certains acides organiques et leurs sels et, selon les recettes, des aromates, épices, vins alcools, liqueurs, condiments, arômes.

Certaines spécialités régionales contiennent de la viande et des abats.

Le boudin noir est l'aliment le plus riche en fer (19 mg de fer héminique pour 100 g). C'est un aliment adapté pour les personnes âgées qui sont souvent carencées en fer, et pour les femmes en âge de procréer dont les besoins en fer sont élevés (100 g de boudin noir couvrent leurs besoins journaliers).

(6) le Code de la charcuterie pour la liste complète des dénominations précises.

2-13) CHARCUTERIE SANS PORC

Les spécifications du code des usages de la charcuterie, de la salaison et des conserves de viande s'appliquent.

Pour les produits à base de dinde ou de dindonneau, les spécifications du code des bonnes pratiques relatif à ces produits[7] s'appliquent.

Commentaires :

Chaque fois qu'un produit transformé à base de viande n'est pas explicitement défini dans le code des usages de la charcuterie ou dans le code des bonnes pratiques des produits à base de dinde ou de dindonneau, on procédera par analogie en recherchant le produit typologiquement le plus proche dont les spécifications pourront servir de référence.

Afin de formuler son appel d'offres sans ambiguïté, l'acheteur doit veiller à utiliser précisément le vocabulaire (2ème partie du code) et les appellations (3ème partie du code) définis par le Code des bonnes pratiques des produits à base de dinde ou de dindonneau.

Le cas échéant, il appartient à l'acheteur de préciser son exigence d'absence de protéines végétales, ou un engagement du fournisseur sur l'absence d'utilisation de produits incorporant des composants ou ingrédients obtenus à partir d'organismes génétiquement modifiés.

[7] « Code des bonnes pratiques des produits à base de dinde ou de dindonneau », Edition juin 1997, approuvé par la DGCCRF, et publié par le Comité interprofessionnel de la dinde française (CIDEF), BP 24, 11, rue de Plaisance 35310 MORDELLES.

2-14) PAUPIETTES DE VOLAILLE

Les spécifications du code des bonnes pratiques des produits à base de dinde et de dindonneau[7] s'appliquent.

[7] « Code des bonnes pratiques des produits à base de dinde ou de dindonneau », Edition juin 1997, approuvé par la DGCCRF, et publié par le Comité interprofessionnel de la dinde française (CIDEF), BP 24, 11, rue de Plaisance 35310 MORDELLES.

ANNEXE
CRITERES MICROBIOLOGIQUES

1° Critères microbiologiques relatifs aux viandes cuites, aux produits de charcuterie, aux plats cuisinés et aux potages déshydratés (Extrait de l'article 3 de l'arrêté modifié du 21 décembre 1979) :

DESIGNATION	MICRO-ORGANISMES aérobies 30° C (par gramme)	COLIFORMES 30° C (par gramme)	COLIFORMES fécaux (par gramme)	STAPHYLOCOCCUS auréus (par gramme)	ANAEROBIES sul.réducteurs 46° C (par gramme)	SALMONELLA dans 25 grammes
Plats cuisinés à l'avance, escargots préparés, pièces de viandes cuites tranchées ou non	(2) 3.10^5	10^3	10	10^2	30	Absence
Produits de charcuterie crus, hachés soumis à dessiccation et à consommer en l'état	-	-	10^2	5.10^2	50	Absence
Produits de salaison crus salés et/ou séchés, tranchés ou non	(3)	-	10^3	5.10^2	50	Absence
Produits de charcuteries cuits, tranchés ou non, quenelles	(2) (3) 3.10^5	10^3	10	10^2	30	Absence
Jambon cuit entier	10^4	10	Absence	Absence	Absence	Absence
Potages déshydratés	3.10^5	10^3	10	10^2	30	Absence

(2) Pour les pâtes farcies du type ravioli, cannelloni, lasagne, les quenelles et les plats cuisinés auxquels est incorporé du fromage, ce critère doit être interprété.
(3) Pour les produits de charcuterie conditionnés sous pellicule plastique et sous vide, le critère relatif aux micro-organismes aérobies 30°C (3.10^5) par gramme ne s'applique qu'au stade de la fabrication (usine).

2° Critères microbiologiques relatifs aux préparations de viandes autres que les viandes hachées et que les préparations de viandes hachées (Extrait de l'Annexe III de l'arrêté du 29 février 1996) :

	M (a)	m (b)
Escherichia coli n = 5 ; c = 2……	5 x 10^3/g	5 x 10^2/g
Staphylococcus aureus n = 5 ; c = 2……	5 x 10^3/g	5 x 10^2/g
Salmonella n = 5 ; c = 0……..	Absence dans 1 g	

(g) M = Seuil limite d'acceptabilité au-delà duquel les résultats ne sont plus considérés comme satisfaisants, M étant égal à 10 m lors d'un dénombrement effectué en milieu solide et à 30 m lors d'un dénombrement effectué en milieu liquide.

(b) m = Seuil limite en dessous duquel tous les résultats sont considérés satisfaisants.

(c) n = Nombre d'unités composant l'échantillon.

(d) = Nombre d'unités de l'échantillon donnant des valeurs situées entre m et M.

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

_____

Président : M. BEISSON
Inspecteur général de l'agriculture
5, les Quinconces
91190 GIF-SUR-YVETTE
Tél : 01.46.21.71.52
Fax : 01.69.07.63.01

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 Condorcet
6, rue Louise Weiss - Télédoc 353
75703 PARIS CEDEX 13
Tél : 01.44.97.05.33
Fax : 01.44.97.06.50

Composition du Comité B2 du GPEM/DA pour l'élaboration de la présente spécification technique

M. TOSI	Président Ministère de l'agriculture et de la pêche Direction Générale de l'Alimentation 251, rue de Vaugirard 75732 PARIS CEDEX 15 Téléphone : 01.49.55.84.98 / 84.91 Télécopie : 01.49.55.56.80
M. AMOUROUX	Ministère de la Justice Direction de l'administration pénitentiaire
MME AZNAR	Groupe d'étude de la consommation hors foyer (GECO)
M. BOUTET	Ministère de l'éducation nationale, de la recherche et de la technologie
M. DUPIN	Fédération nationale des conserveries coopératives et SICA
M. DUPONT	DAVIGEL S.A.
M. GESLAIN	Association nationale des industries agro-alimentaires (ANIA)
M. GREGORI	Fédération des industries charcutières (FIC)
M. GUENELEY	POMONA S.A.

M. LOISEAU	Société DANIEL LOISEAU GAMME (DLG)
MME MUZET	AFNOR
M. PASCARD	Association nationale des directeurs de la restauration municipale (ANDRM)
M. PERRAULT	Assistance Publique – Hôpitaux de Paris
MME POUYET	Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes
M. REBEYROL	Direction Centrale du Commissariat de l'Air
M. RIETMEYER	Service Central d'étude et de réalisation du Commissariat de l'Armée de Terre(SCERCAT)
M. VENDEUVRE	Centre technique de la salaison, de la charcuterie et des conserves de viandes (CTSCCV)