

**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)**

GUIDE N° B2-17-99 DU 6 MAI 1999

RELATIF AUX CHARCUTERIES

SOMMAIRE

GUIDE DE PRESENTATION DES CHARCUTERIES N° B2-17-99 du 6 mai 1999

Préambule.....	3
1) Les charcuteries.....	4
1-1) La nature des ingrédients.....	4
1-2) Les technologies.....	5
2) Le code des usages de la charcuterie, de la salaison et des conserves de viandes....	6
2-1) Le Code des usages 1997.....	6
2-2) Le contenu du Code des usages 1997.....	6
3) Le code des bonnes pratiques des produits à base de dinde et de dindonneau.....	9
Informations sur le GPEM/DA.....	11

GUIDE DE PRESENTATION DES CHARCUTERIES N° B2-17-99

du 6 mai 1999

Préambule

Etymologiquement, le terme « charcuterie » désigne les « chairs cuites » ; dans son sens actuel, il représente les produits provenant de la transformation des viandes.

La conservation des charcuteries, basée initialement sur le salage et le fumage a profondément évolué avec le développement de l'appertisation, puis de la chaîne du froid et des techniques de conditionnement. Ces procédés permettent d'obtenir une très grande variété de produits.

Pendant des millénaires, le souci majeur de l'homme fut de trouver et de conserver des aliments. C'est à partir de la fin du 19^{ème} siècle que la production de charcuteries a commencé à s'industrialiser. De nos jours, la fabrication est assurée essentiellement par des entreprises industrielles spécialisées qui concilient l'aspect traditionnel des charcuteries et les plus récentes avancées scientifiques et technologiques.

La transformation des viandes résulte de deux préoccupations essentielles :

- obtenir à partir de viandes fraîches, des produits susceptibles de se conserver afin d'étaler leur consommation dans le temps. Ce fut le souci majeur des hommes vivant en autarcie et des collectivités telles que l'armée, la marine commerciale... La matière première est surtout la viande de porc mais aussi d'autres viandes: boeuf, volailles, gibiers... Les technologies employées sont à base de salage ou de salaison, complétés par des procédés adaptés (cuisson, séchage, fumage).
- varier les goûts et les formes de présentation.

Année après année, de nombreuses influences se sont exercées permettant d'offrir une palette de spécialités aussi large que celle des fromages :

- . Influence des pays voisins, principalement de l'Italie, de l'Allemagne et de l'Espagne.
- . Arrivée de nouvelles techniques, développement de la chaîne du froid et mise au point de nouveaux emballages.
- . Changements sociologiques dus à l'urbanisation, à la transformation des structures de production, de commercialisation et de distribution, à la modification des habitudes alimentaires...
- . Evolutions de la réglementation dans le contexte communautaire.

Par ailleurs, la profession, afin de répondre aux demandes des consommateurs, a étendu son activité à la fabrication de charcuteries de volailles et de poissons.

1) - LES CHARCUTERIES

Les charcuteries sont une famille particulièrement riche et diversifiée de produits à base de viande. Chaque produit est caractérisé par :

- la nature de ses ingrédients,
- la technologie à mettre en oeuvre pour sa préparation,
- ses caractéristiques organoleptiques : chaque produit a sa propre finalité d'utilisation (produits à consommer en l'état, produits à chauffer, produits à cuire).

En fonction de leur technologie de fabrication les charcuteries peuvent être classées en 16 familles :

Pièces et morceaux crus
Pièces et morceaux secs
Pièces et morceaux cuits
Saucisses et saucissons crus à cuire, chair à saucisse
Saucisses et saucissons secs
Saucisses et saucissons cuits
Pâtés, galantines, ballotines
Rillettes
Produits à base de tête
Andouilles, andouillettes
Tripes, pieds
Boudins noirs
Boudins blancs, quenelles
Conserves à base de viande bovine
Foies gras et produits à base de foie gras
Autre produits

Ces familles de produits sont caractérisées par le traitement subi, l'utilisation de pièces de viande ou de viandes hachées, le degré de gélification du produit.

1-1) La nature des ingrédients

Les charcuteries sont élaborées à partir de viandes (maigre, gras, abats) des animaux de boucherie (en particulier le porc, mais de nombreux produits sont à base d'autres espèces), de volaille, de lapin et de gibier.

Selon le produit d'autres ingrédients sont ajoutés :

- ingrédients d'origine carnée (par exemple: gelée, fond, bouillon, saindoux, boyaux salés ou séchés) ;
- ingrédients non carnés tels que eau, sel, sucres, épices, arômes, aromates, vins, alcools, fumée, oeufs et ovoproduits, lait et produits laitiers, matières protéiques végétales, pain, farine, amidon ;
- additifs technologiquement nécessaires qui ne doivent pas présenter de danger pour le consommateur ni l'induire en erreur.

Le Code des usages de la charcuterie prévoit des règles d'utilisation des additifs plus stricts que celles prévues par la réglementation européenne.

1-2) Les technologies

Les charcuteries résultent de transformation complexes qui mettent en oeuvre des modifications biochimiques (traitement de salaison), physiques (cuisson, séchage, ...) microbiologiques (acidification, fermentation) qui conduisent à des caractéristiques recherchées de texture, d'arôme, de couleur en assurant simultanément un niveau élevé de sécurité.

2) - LE CODE DES USAGES DE LA CHARCUTERIE, DE LA SALAISON ET DES CONSERVES DE VIANDES

Afin de répondre aux attentes des acheteurs, des consommateurs, de leur garantir la qualité et le respect de la tradition française pour les produits de charcuterie, les fabricants qu'ils soient artisans ou industriels ont depuis trente ans mis en place un système original et consensuel, le Code des usages de la charcuterie, de la salaison et des conserves de viande. Ce code recense et codifie les usages de toute une profession et tient lieu de référentiel pour les professionnels, les organismes de contrôle, les distributeurs et les consommateurs. Il assure la pérennité des dénominations de vente traditionnelles tout en laissant le champ libre à l'innovation.

2-1) Le Code des usages 1997 :

Les évolutions de la réglementation, l'ouverture des frontières, la libre circulation des marchandises ainsi que les travaux sur la qualité des denrées alimentaires ont amené les fabricants à entreprendre une profonde rénovation de leur Code des usages qui a abouti en 1997. Ce document est le fruit d'une large concertation entre les professionnels à laquelle l'administration a été étroitement associée. Il a vocation à évoluer afin de tenir compte du développement de nouveaux produits, de nouvelles technologies ou de l'évolution des goûts des consommateurs.

La Direction Générale de la Consommation, de la Concurrence et de la Répression des Fraudes a approuvé ce Code «qui pourra, sous le contrôle des tribunaux servir de référence, en France, pour s'assurer du caractère loyal et marchand des produits».

Ce code a pour objectif de :

mieux protéger le consommateur par une meilleure information sur les produits: appellation, composition, etc ;

d'apporter une plus grande clarification sur leur qualité par la définition pour la plupart d'entre eux, de deux ou trois niveaux de qualité (supérieur, choix et, dans certains cas, standard) ;

de limiter le recours aux additifs en imposant des restrictions d'utilisation par rapport à ceux autorisés par la réglementation communautaire ;

de garantir la loyauté des transactions pour plus de 350 produits.

2-2) Le contenu du Code des usages 1997

L'édition 1997 du Code des Usages de la Charcuterie, de la Salaisons et des Conserve de Viandes comprend trois parties :

1. Etiquetage
2. Définition des produits
3. Contrôles

1ère partie : Etiquetage

Il s'agit de la compilation de la réglementation et des textes d'application relatives à l'étiquetage des produits définis dans la partie 2 du code des usages.

Cet outil est destiné à aider les entreprises et leurs clients à résoudre les problèmes d'interprétation de la réglementation sur l'étiquetage.

2ème partie : Définitions des produits

Cette partie constitue le code des usages proprement dit; les produits y sont classés en seize familles technologiques.

Chaque famille est constituée de fiches définissant les produits de charcuterie qui les composent.

Chaque fiche peut rassembler plusieurs dénominations de vente de produits ainsi que des dénominations particulières (spécialités, recettes régionales, etc...).

Les fiches sont établies selon le plan type suivant :

1 -définition des produits

2 -ingrédients (matières premières, autres ingrédients, additifs, décors et enrobages)

3 -description (caractéristiques sensorielles, physiques, chimiques, microbiologistes)

4 -dénomination particulières

En ce qui concerne les ingrédients qui peuvent être utilisés, le code retient le principe de la liste positive : tout ce qui n'est pas explicitement autorisé est interdit.

Pour les additifs, les professionnels ont choisi de retenir pour chaque produits une liste limitée d'additifs parmi ceux autorisés par la réglementation. Pour certains additifs, une dose maximale d'emploi est fixée par le code. Il est important de rappeler qu'autorisation ne signifie pas obligation d'utilisation et que, dans tous les cas, les additifs autorisés dans le code des usages le sont à la dose juste suffisante pour obtenir l'effet recherché dans les limites fixées par la réglementation.

Pour chaque produit, il peut exister différents niveaux de qualité : standard, choix supérieur (dans l'ordre croissant de qualité). Le produit de qualité supérieure est caractérisé par des contraintes supplémentaires quant aux ingrédients autorisés (matières premières nobles, choix plus limité d'espèces animales, restriction d'utilisation des additifs,), des critères physico chimiques plus stricts,...

La description des produits consiste à préciser leurs caractéristiques essentielles, ce qui n'empêche pas une grande diversité de recettes et de méthodes de fabrication pour une même dénomination. Les évolutions des techniques de fabrication et de vente se traduisent par des modes de présentation variées.

A la gamme des produits classiques, les fabricants sont amenés à ajouter des produits spéciaux destinés à des consommateurs dont l'alimentation doit satisfaire des contraintes particulières. Il s'agit en particulier des produits casher et des produits hallal pour lesquels les viandes utilisées ne contiennent pas de porc et ne font pas appel aux ingrédients classiques (par

exemple les dérivés du lait). Ces produits ne font pas l'objet de fiches de définitions particulières.

Chaque fois qu'un produit transformé à base de viande n'est pas explicitement défini dans le code des usages de la charcuterie, on procédera par analogie en recherchant le produit typologiquement le plus proche dont les spécifications pourront servir de référence. La dénomination de vente d'un tel produit sera alors une dénomination descriptive au sens de l'article R 112-14 du code de la consommation (décret 97-298 du 27 mars 1997) éventuellement composée, dans la mesure où cela n'induit pas le consommateur en erreur, par une dénomination définie par le code, complétée par les caractéristiques propres au produit. Dans le cas d'un lien de parenté insuffisant avec une des 16 familles technologiques du code des usages, les spécifications seront empruntées à un référentiel reconnu par l'Administration. A titre d'exemple, le code des bonnes pratiques des produits à base de dinde et de dindonneau constitue un tel référentiel pour les produits transformés qu'il définit dans lesquels la viande de dinde est le constituant principal de la partie carnée et représente au moins 50 % de cette partie. Il est à noter cependant que le Code des usages de la charcuterie définit aussi d'autres produits transformés associant la dinde à des espèces animales différentes.

La partie «Définition des produits» est complétée par un rappel des conditions réglementaires d'emploi des additifs, et par un glossaire où sont précisées et expliquées les définitions des matières premières, des ingrédients et des termes technologiques.

3ème partie : contrôles

Cette partie est une synthèse de la réglementation et des méthodes de contrôle applicables aux produits définis dans le code des usages. Elle comprend :

- 3.1- contrôles métrologiques,
- 3.2- contrôles chimiques,
- 3.3- autres contrôles,
- 3.4- extraits du code de la consommation.

Le Centre technique de la salaison, de la charcuterie et des conserves de viande (CTSCCV) se tient à la disposition des utilisateurs du Code des Usages de la Charcuterie pour toute question le concernant.

Cet ouvrage est disponible au CTSCCV - 7, avenue du Général de Gaulle -
94704 MAISONS ALFORT CEDEX
Tél.: + 33 (0)1 43 68 57 85
Télécopie + 33 (0)1 43 76 07 20
e-mail: ctscv@vet-alfort.fr

3) - LE CODE DES BONNES PRATIQUES DES PRODUITS A BASE DE DINDE ET DE DINDONNEAU

Ses objectifs sont d'améliorer l'honnêteté des transactions commerciales, de favoriser une concurrence loyale et de mieux protéger le consommateur tant dans ses besoins d'information que dans ses attentes nutritionnelles.

La D.G.C.C.R.F. a approuvé ce code « qui pourra, sous le contrôle des tribunaux servir de référence, en France, pour s'assurer du caractère loyal et marchand des produits ».

Dans ce code, les termes « dinde » et « dindonneau » s'emploient indifféremment et correspondent à un animal dont l'âge d'abattage n'excède pas 25 semaines.

La dernière édition du Code des bonnes pratiques des produits à base de dinde et de dindonneau (juin 1997) comporte 4 parties.

1) La 1^{ère} partie fait un rappel détaillé des textes réglementaires et des principes de base en matière d'étiquetage notamment.

2) La 2^{ème} partie regroupe les lexiques des ingrédients carnés de dinde, des termes qualitatifs et des termes qualificatifs afin de permettre, à l'aide d'un vocabulaire technique commun à tous, de dénommer précisément les produits dont le code ne définit pas l'appellation en 3^{ème} partie du code.

Cette 2^{ème} partie comprend ainsi la définition précise de :

- 20 ingrédients carnés de dinde tels que, par exemple, aiguillette, aileron, blanquette, émincé, noix, pilon, steak, etc ;

- termes qualificatifs se rapportant à des procédés technologiques, notamment de préparation, servant à caractériser le produit et à informer le consommateur au travers de leur éventuelle utilisation dans les dénominations de vente (par exemple : bardé, confit, doré, enrobé, fumé, grillé, pané, reconstitué, saumuré, truffé, etc.) ;

- termes qui ne seront pas utilisés dans les dénominations de vente, mais qui permettent cependant de qualifier éventuellement les produits (par exemple : naturel, préemballé, etc.).

3) La 3^{ème} partie a trait aux produits à appellation définie.

Dans cette partie du Code, 31 produits élaborés de dinde doivent répondre à des définitions précises avec des critères précis en matière de composition et, pour certains, des critères analytiques admettant, le cas échéant, des tolérances.

A chaque appellation définie, correspond donc une dénomination de vente, par exemple : chair à saucisse de dinde, cordon bleu de dinde, jambon de dinde cuit choix, merguez pur dinde, paupiette escalope de dinde, etc.

Il est à noter que dans cette 3^{ème} partie du code :

- la mention « de dinde » implique que la viande de dinde est le constituant principal de la partie carnée et qu'il représente au minimum 50 % de cette partie ;

- les produits définis peuvent être commercialisés à l'état frais, congelés ou surgelés ;

- en dehors des produits obligatoirement cuits, les autres produits peuvent être crus ou cuits ;

- tous les pourcentages mentionnés s'entendent à la mise en œuvre, sauf dispositions contraires indiquées ;

- les critères analytiques pour lesquels la mention « sans tolérance » n'a pas été indiquée font l'objet de tolérances conformément à ce qui a été fixé dans la 4^{ème} partie du code.

4) La 4^{ème} partie est relative aux contrôles et aux auto-contrôles.

Le code est complété en annexe par les méthodes de détermination du poids nets pour les produits en gelée, les plats cuisinés, les viandes et charcuterie en sauce et le pourcentage d'enrobant.

Le Code des bonnes pratiques des produits à base de dinde et de dindonneau est disponible auprès du Comité interprofessionnel de la dinde française (CIDEF) qui se tient à la disposition des utilisateurs du Code pour toute question le concernant (CIDEF, 11, rue de Plaisance, BP 24, 35310 MORDELLES - Téléphone : 02.99.60.31.26 - Télécopie : 02.99.60.58.67 - e-mail : Cidef@wanadoo.fr

**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 - Télédocus 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)