



Objet :

Cette fiche sectorielle complète les dispositions prévues par l'annexe III du Règlement (CE) n° 853/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 fixant les règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale et l'instruction technique DGAL/SDSSA/2018-141 du 20/02/2018 relative à la procédure d'agrément des établissements au titre du règlement (CE) n°853/2004.

Agréments concernés :

Libellé de l'approbation dans RESYTAL
Produits à base viande

Références complémentaires à celles de l'instruction technique :

- Règlement (UE) n°1169/2011 du 25 octobre 2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires
- Note de service DGAL/SDSSA/N2011-8153 du 28 juin 2011 relative à la production de PABV dans les établissements agréés
- Note de service DGAL/SDSSA/2015-364 du 6 octobre 2015 : Note conjointe de la DGCCRF et de la DGAL relative aux conditions hygiéniques et sanitaires de production et de mise sur le marché de produits végétaux ou animaux appertisés (produits à base de viande et produits de la pêche) et aux modalités de contrôle officiel de ces établissements

Éléments complémentaires :

1) Définitions :

Les produits à base de viande sont définis au point 7.1 de l'annexe I du règlement (CE) n°853/2004.

Distinction « préparations de viandes » / « produits à base de viande » :

Cas des produits de type saucisses ou chairs à saucisses.

Les travaux conduits par l'ex-C.T.S.C.C.V. (Centre Technique de la Salaison, de la Charcuterie et des Conserves de Viandes, aujourd'hui intégré à l'Institut du Porc ou IFIP) en 1998 et 2000 ont permis de déterminer les conditions dans lesquelles le salage induit une modification de la structure cellulaire de la viande dans le seul cas des produits hachés de la gamme saucisses et

chairs à saucisses :

- les produits fabriqués exclusivement à partir de viandes de porc et les produits carnés mixtes fabriqués à partir de viandes de porc (>50% en poids) et de viandes d'autres espèces qui répondent aux 2 conditions suivantes :
 - taux de sel minimal de 15 g/kg,
 - répartition homogène du sel au sein du produit fini,sont considérés comme des produits à base de viande ;
- les produits carnés mixtes fabriqués à partir de viandes de porc (<50% en poids) et de viandes d'autres espèces sont considérés comme des préparations de viande quel que soit le taux de sel.

Proportion (en poids) de viande de porc utilisée pour la fabrication (en % du total des viandes)	Taux de sel	
	≥ 15 g/kg de viandes mises en œuvre	< 15 g/kg de viandes mises en œuvre
> 50 %	Produit à base de viande	Préparation de viande
< 50 %	Préparation de viande	

Il convient d'être vigilant à l'évolution des recettes des produits fabriqués (ingrédient sel) lors de l'utilisation du taux de sel pour le classement des produits. En effet les recommandations du ministère en charge de la santé (Programme national nutrition et santé) tendent à réduire les teneurs en sel des aliments, ce qui peut induire des modifications de classement.

Il appartient aux professionnels d'apporter la preuve, pour les produits à base de viande, que la surface de coupe à cœur du produit après transformation permet de constater la disparition des caractéristiques de la viande fraîche.

Enfin, il est précisé que les produits composés d'un produit à base de viande et d'un morceau de découpe (type paupiette) sont des préparations de viande.

2) Demande d'agrément pour les établissements de production artisanale :

Un dossier-type d'agrément a été rédigé par le Pôle d'Innovation Technologique des Charcutiers Traiteurs et Traiteurs et la Confédération Nationale des Charcutiers-Traiteurs et Traiteurs (CNCT). Il ne revêt pas un caractère obligatoire et est disponible sur le portail des téléprocédures du ministère chargé de l'agriculture (<http://mesdemarches.agriculture.gouv.fr>).