

AGREMENT
SANITAIRE UE
FICHE
SECTORIELLE

Section n° :

V

Viandes hachées, préparations de
viandes et VSM

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/2016-355 relative à la procédure d'agrément des établissements au titre du règlement (CE) n°853/2004.

Agréments concernés :

Ancien libellé dans SIGAL	Nouveau libellé dans RESYTAL
AS viandes hachées - communautaire	ASUE – S: V – Viandes hachées
AS préparations de viandes - communautaire	ASUE – S: V – Préparations de viandes
Autorisation pour la production de viandes séparées mécaniquement	ASUE – S: V – Viandes séparées mécaniquement

Références complémentaires à celles de l'instruction technique :

- ✓ Règlement (CE) n° 999/2001 du Parlement Européen et du Conseil du 22 mai 2001 fixant les règles pour la prévention, le contrôle et l'éradication de certaines encéphalopathies spongiformes transmissibles
- ✓ Règlement (CE) n° 543/2008 de la Commission du 16 juin 2008 portant modalités d'application du règlement (CE) n° 1234/2007 du Conseil en ce qui concerne les normes de commercialisation pour la viande de volaille
- ✓ Règlement (UE) n°1169/2011 du 25 octobre 2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires
- ✓ Note de service DGAL/SDSSA/2014-1027 du 18 décembre 2014 relative à l'abrogation de la dénomination "viandes gros grains" (VGG)
- ✓
- ✓ Instruction technique DGAL/SDSSA/2016-352 du 02 mai 2016 relative à la production de viandes séparées mécaniquement
- ✓ Note de service DGAL/SDSSA/N2015-507 du 23 décembre 2015 relative aux viandes hachées et préparations de viandes

Éléments complémentaires :

A – Viandes hachées, préparations de viandes

1. Définitions

Les viandes hachées sont définies au point 1.13 de l'annexe I du règlement (CE) n°853/2004.

Les préparations de viandes sont définies au point 1.15 de l'annexe I du règlement (CE) n°853/2004.

2. Cas particuliers

2.1 Mélange de différentes espèces

Les mélanges de viandes hachées fabriquées à partir de viandes d'espèces différentes restent des viandes hachées au sens du paquet hygiène.

Par ailleurs, lorsqu'une préparation de viandes contient de la volaille ainsi que d'autres espèces, le produit doit être considéré comme une préparation de viande de volailles. Les critères microbiologiques applicables sont ceux définis pour les préparations de viande de volailles dans le règlement (CE) n°2073/2005.

2.2 Ajout de produits d'origine végétale

Cf paragraphe 1.2.4 de l'instruction technique relative à l'agrément sanitaire

2.3 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.

2.4. Distinction entre préparations de viandes et viandes séparées mécaniquement « VSM » de volailles et lagomorphes

cf. paragraphe 1.2.3 du chapitre B du présent document.

2.5 produits de type « carpaccio » ou « pierrade »

Les produits dénommés « carpaccio, pierrade » sont en général des viandes fraîches qui n'ont subi qu'une opération de tranchage. Ces produits sont donc des morceaux de découpe sauf si d'autres ingrédients y ont été ajoutés ; ils deviennent alors des préparations de viande.

B – Viandes séparées mécaniquement

1 Définition

Les préparations de viandes sont définies au point 1.14 de l'annexe I du règlement (CE) n°853/2004.

1.1 Éléments réglementaires

Par ailleurs, le règlement distingue, selon la technique utilisée et les caractéristiques du produit obtenu (teneur en calcium, critères microbiologiques), deux types de VSM dont les utilisations possibles sont différentes :

	Mode de production	Critères à respecter	Utilisations possibles
VSM « basse pression » prévue au point 3 du chapitre III de la section V de l'annexe III	Techniques n'altérant pas la structure des os	- Taux de calcium < 1000 ppm - Critères microbiologiques définis dans le règlement (CE) n°2073/2005	■ Préparations de viandes destinées à être consommées après cuisson ■ Produits à base de viande (PABV) (traités thermiquement ou non)

		- Taux de calcium < 1000 ppm - Si les critères microbiologiques définis dans le règlement (CE) n°2073/2005 ne sont pas respectés	Produits à base de viande traités thermiquement dans un établissement agréé
VSM « haute pression » prévue au point 4 du chapitre III de la section V de l'annexe III	Autres techniques	- Absence de critère microbiologique réglementaire	Produits à base de viande traités thermiquement dans un établissement agréé

En l'absence d'analyses du taux de calcium ou d'analyses microbiologiques, les VSM seront considérées comme des VSM « haute pression », quel que soit le procédé technologique utilisé. (cf. annexe IV du règlement (CE) n°2074/2005 pour le taux de calcium des VSM « basse pression »)

1.2 Éléments d'interprétation

1.2.1. Notion de carcasse de volailles

Le règlement (CE) n°853/2004 modifié le 12 juin 2013 précise, au point 1.9 que la « carcasse » est « le corps d'un animal après l'abattage et l'habillage ». Par ailleurs, le règlement (CE) n° 543/2008 définit quant à lui les carcasses et les pièces de découpe selon des critères anatomiques.

Selon l'interprétation de la Commission, le terme « carcasse de volaille » :

- exclut les pattes, la peau du cou ainsi que la tête ;
- comprend à la fois la carcasse entière (avec les cuisses, les ailes, les filets...) et la carcasse après découpe.

Cette interprétation est essentielle pour l'application des délais de fabrication dans la filière volaille.

1.2.2. Utilisation de matières premières non osseuses

Certains fabricants introduisent des viandes préalablement désossées, sans os, dans un séparateur doux de type « Baader ».

Ce produit ne peut pas être considéré comme une VSM car la notion de VSM inclut la séparation entre une viande et un os. Il entre dans la catégorie des « préparations de viande ». L'établissement devra donc avoir été agréé pour la fabrication de préparations de viandes.

1.2.3. Désossage mécanique de pièces entières de découpe avec os de volailles et lagomorphes

Les dispositions de ce paragraphe ne s'appliquent pas aux espèces porcines, bovines, ovines et caprines.

La Commission européenne travaille à l'élaboration de lignes directrices sur le classement de produits issus d'un désossage mécanique.

D'ores et déjà, il peut être retenu pour l'agrément des établissements que le produit obtenu par le désossage mécanique de pièces entières de découpe de volailles et de lagomorphes avec un procédé n'altérant pas la structure de l'os, ni la structure fibreuse des muscles, associé à un passage de la viande au travers d'un tambour perforé ou d'un tamis (système à basse pression sans broyage) et respectant un taux de calcium maximal de 300 ppm n'est pas classé en VSM : le produit est assimilé à une préparation de viande et peut être incorporé en tant qu'ingrédient « viande » pour la fabrication de produits à base de viande traités thermiquement ou non et de préparations de viandes destinées à être consommées après cuisson.

Les analyses concernant le taux de calcium des produits n'ont pas un caractère libérateur. Il est de la responsabilité de l'exploitant de s'assurer que les produits respectent un taux de calcium maximal de 300 ppm, en mettant en œuvre, selon un plan d'échantillonnage adapté, les analyses d'autocontrôle qu'il juge nécessaires pour atteindre cet objectif. Lors du contrôle du respect du taux de calcium par les DD(CS)PP, chaque lot analysé doit répondre aux critères définis ci-après.

Pour un lot analysé, la teneur en calcium est évaluée, au stade de la production, sur 3 échantillons : la moyenne de ces 3 analyses ne doit pas être supérieure à 300 ppm et aucun des 3 échantillons ne doit dépasser 500 ppm.

Le protocole d'autocontrôle de l'opérateur fait l'objet d'une évaluation par la DD(CS)PP, notamment le plan d'échantillonnage retenu, en tenant compte de différents paramètres tels que : volume de production, modèle des machines utilisées, type de réglage et protocole de calibrage de la machine, examen des résultats des autocontrôles précédents, etc.

Le délai entre le désossage des matières premières à séparer et la séparation mécanique doit être prévue dans le plan de maîtrise sanitaire de l'entreprise.

Ces produits doivent, par ailleurs, satisfaire :

- aux exigences réglementaires de l'annexe III – section V du règlement (CE) n°853/2004 relatives aux préparations de viande ;
aux critères microbiologiques des préparations de viandes définis dans le règlement (CE) n°2073/2005.

Les produits issus du désossage et de la séparation mécanique à basse pression de pièces entières de découpe de volailles et lagomorphes qui ne seraient pas conformes aux taux de calcium mentionnés ci-dessus mais dont la teneur en calcium serait inférieure à 1000 ppm sont à classer dans la catégorie des VSM « basse pression ».

Ces éléments d'interprétation pourront être remis en question dès lors que la Commission européenne publierait des lignes directrices qui ne seraient pas compatibles avec les dispositions mentionnées ci-dessus.