Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

MINISTERE
DE L'AGRICULTURE
ET DE LA PECHE

Direction générale de l'alimentation **Sous-direction sécurité sanitaire des aliments** **Bureau des établissements de production et de transformation** Adresse : 251, rue de Vaugirard 75 732 PARIS CEDEX 15 Dossier suivi par : S.FLAUTO Tél. : 01.49.55.81.34 Réf. interne :	**NOTE DE SERVICE** **DGAL/SDSSA/N2006-8174** **Date: 17 juillet 2006** CLASSEMENT : SSA364

Date de mise en application : Immédiate
Abroge et remplace :
Date limite de réponse : Aucune
Nombre d'annexe: 1
Degré et période de confidentialité : Tous publics

Objet : Etiquetage relatif à la cuisson des viandes hachées, préparations de viandes et produits à base de viande

Bases juridiques :

- Règlement (CE) N° 853/2004 du Parlement Européen et du Conseil du 29 avril 2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale
- Règlement (CE) N° 2073/2005 de la Commission du 15 novembre 2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires
- Directive 2000/13/CE du Parlement Européen et du Conseil du 20 mars 2000 relative au rapprochement des législations des Etats membres concernant l'étiquetage et la présentation des denrées alimentaires ainsi que la publicité faite à leur égard

MOTS-CLES : ETIQUETAGE – VIANDE HACHEE – PREPARATION VIANDE

Résumé : La présente note précise les conditions d'étiquetage des viandes hachées, préparations de viandes et produits à base de viande en ce qui concerne les mentions relatives à la cuisson avant la consommation. Cet étiquetage est obligatoire depuis le 1er janvier 2006.

Destinataires	
Pour exécution : - DDSV	**Pour information :** - Préfets - Inspecteurs Généraux Vétérinaires interrégionaux - Brigade Nationale d'Enquêtes Vétérinaires - E.N.S.V. - INFOMA - ENV - DGCCRF

Les dispositions de la directive 2000/13/CE imposent de faire figurer, sur l'étiquetage, les conditions d'utilisation d'une denrée alimentaire lorsqu'il est impossible d'en faire un usage approprié sans ces instructions. De fait, l'étiquetage des denrées alimentaires constitue l'un des facteurs qui concourent à en assurer la sécurité. Les règlements (CE) n°853/2004 et n°2073/2005 renforcent ces obligations pour des produits particulièrement sensibles tels que les viandes hachées, les préparations de viandes et les produits à base de viande, en précisant, dans certaines conditions, la nécessité de cuisson avant la consommation.

Ces exigences sont explicitées ci-dessous.

1. Produits soumis à l'obligation d'étiquetage

1.1. Les dispositions communautaires

L'étiquetage relatif à la cuisson est prévu :

- par le point 2 du chapitre IV de la section V du règlement (CE) n°853/2004,
  - pour les viandes hachées de volailles et de solipèdes,
  - pour les préparations de viandes contenant des viandes séparées mécaniquement.

  Ces exigences s'appliquent seulement si des dispositions nationales le prévoient ;
- par l'article 6 du règlement (CE) n°2073/2005,
  - jusqu'au 31/12/2009 [(1)] : pour les viandes hachées, préparations de viandes et produits à base de viandes de volailles destinés à être consommés cuits,
  - sans limite dans le temps : pour les viandes hachées et préparations de viandes destinées à être consommés cuites de toutes les autres espèces.

  Ces exigences sont applicables depuis le premier janvier 2006 ;
- par l'article 8 du règlement (CE) n°2073/2005,
  - jusqu'au 31/12/2009 : pour les préparations de viandes et produits à base de viandes auxquels s'applique la dérogation transitoire au critère *Salmonella*.

Ces exigences sont résumées dans le tableau en annexe 1.

1.2. La mise en œuvre en France

En France, en l'absence de dispositions nationales, l'obligation d'étiquetage relatif à la cuisson se fonde donc sur le règlement (CE) n°2073/2005, et concerne l'ensemble des produits cités ci-dessus.

Cas de la dérogation prévue à l'article 8 :
Le critère Salmonella pour la viande hachée, les préparations de viande et les produits à base de viande destinés à être consommés cuits est fixé à l'annexe I du règlement (CE) n°2073/2005, aux points 1.5 et 1.9. : n=5, c=0, absence dans 10 grammes.
Toutefois, l'article 8 de ce même règlement, prévoit que l'on puisse appliquer pour ces produits, jusqu'au 31 décembre 2009, un critère de : n=5, c=1, absence dans 10 grammes.

---

(1) A partir du 1er janvier 2010, le critère applicable à ces produits deviendra « absence de *salmonella* dans 25 g » (au lieu de « absence dans 10 g » actuellement), prenant ainsi en compte la diminution de prévalence attendue de *salmonella* dans la filière volaille à la suite de la mise en œuvre du règlement (CE) n° 2160/2003 sur le contrôle des salmonelles et autres agents zoonotiques présents dans la chaîne alimentaire.

Cette dérogation est assortie de conditions concernant l'étiquetage et l'aire de commercialisation des produits. Le règlement impose que les Etats membres qui font usage de cette dérogation en communiquent les modalités de mise en place à la Commission.
A ce jour, aucune disposition française n'est arrêtée sur ce sujet. Il ne peut donc en aucun cas être fait usage de cette dérogation.
Un ordre de service vous parviendra ultérieurement sur ce sujet.

Remarque : Des dispositions nationales pourront être prises, en fonction de l'évolution du contexte épidémiologique dans la filière volaille (salmonelles et autres agents zoonotiques), pour éventuellement maintenir un étiquetage spécifique aux viandes hachées, préparations de viandes et produits à base de viandes de volailles au delà du 01/01/2010.

2. Mention d'étiquetage

Le considérant 21 du règlement (CE) n°2073/2005 précise qu'il appartient au fabricant de déterminer préalablement le mode de consommation auquel il destine le produit (sans cuisson ou après cuisson), ce qui conditionne d'une part les mentions à faire figurer obligatoirement sur l'étiquetage et d'autre part les fréquences d'échantillonnage appropriées pour les critères microbiologiques (p.ex : *L.monocytogenes* n'est pas un critère pour les denrées consommées après cuisson).

Pour les produits mentionnés ci-dessus, les articles 6 et 8 du règlement (CE) n°2073/2005 prévoient que l'étiquetage indique clairement « la nécessité d'une cuisson complète avant la consommation ».

Ainsi, une formule du type **« à consommer cuit à cœur »**, ou toute mention équivalente, répond aux exigences réglementaires. En revanche, **une suggestion d'utilisation ou une recette ne peut se substituer à cette mention d'étiquetage**.

Par ailleurs, le règlement insiste sur la clarté de cette mention. L'article 13 de la directive 2000/13/CE prévoit d'une part qu'elle soit **facilement visible** et **clairement lisible**, d'autre part qu'elle figure **dans le même champ visuel** que la dénomination de vente, la quantité nette, les conditions de conservation et la date limite de consommation.

3. Sanctions

L'obligation de mentionner, sur l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées, le mode d'emploi et les conditions particulières d'utilisation est prévue par l'article R 112-9 du Code de la Consommation. Les infractions à ces dispositions sont réprimées par l'article L 214-2 du même code (peine d'amende prévue pour les infractions de 3 ème classe).

Vous voudrez bien me faire part des éventuelles difficultés rencontrées lors de la mise en œuvre de cet ordre de service

Le Directeur Général de l'Alimentation

J.-M. BOURNIGAL

Annexe 1

Existence de dispositions d'étiquetage prévues par les règlements	853/2004	2073/2005	
		jusqu'au 31/12/2009	à partir du 01/01/2010
Viandes hachées de volailles	Oui sous réserve de règles nationales	Oui	Non
Préparations de viandes et produits à base de viandes de volailles	Non	Oui	Non
Viandes hachées de solipèdes	Oui sous réserve de règles nationales	Oui	Oui
Préparations de viandes de solipèdes	Non	Oui	Oui
Viandes hachées d'autres espèces	Non	Oui	Oui
Préparations de viandes d'autres espèces	Non	Oui	Oui
Préparations de viandes contenant des VSM [(1)]	Oui sous réserve de règles nationales	Oui	Oui
Préparations de viandes et produits à base de viandes auxquels s'applique la dérogation transitoire au critère salmonelle	Non	Oui	Sans objet

[(1)] VSM dont la teneur en Calcium n'est pas beaucoup plus élevée que celle de la viande hachée et qui respectent les critères microbiologiques de la viande hachée.