

DAE



Les fiches pratiques de la consommation et de la répression des fraudes



ETIQUETAGE DES VIANDES DE BOUCHERIE ET PRODUITS DE CHARCUTERIE

Etiquetage des produits préemballés

Mentions obligatoires :

- la dénomination exacte du produit,
- le nom ou la raison sociale et l'adresse de la personne physique ou morale responsable de l'atelier de découpe ou de fabrication,
- le nom du territoire ou du pays d'origine au cas où son omission serait susceptible de créer une confusion sur l'origine réelle de celui-ci,
- le poids net exprimé en unités de mesures légales,
- l'énumération des composants,
- l'énumération des différentes catégories de produits d'addition, suivie d'une indication permettant d'identifier chacun de ceux-ci,
- la date de conditionnement,
- la date limite de vente,
- le mode de conservation.

Lorsque ledit produit est présenté à la vente au détail, il est obligatoire, outre les indications ci-dessus, de mentionner le prix au kg et le prix de vente total correspondant.

Sans préjudice des mentions prévues par la réglementation en vigueur concernant les conditions et les modalités d'étiquetage, l'étiquetage des viandes de boucherie et de charcuterie devra également se conformer à la réglementation applicable en matière de salubrité alimentaire.

Date limite de vente :

A compter de la date de préparation :

- 48 heures pour les chairs à saucisse et les produits embossés sous boyau et non maturés de charcuterie artisanale.
- 6 jours pour les chairs à saucisse et les produits embossés sous boyau et non maturés de charcuterie industrielle agréée et pour les viandes hachées et réfrigérées entre + 2 et + 4° C.
- 14 jours pour les charcuteries fraîches prétranchées et cuites.
- 21 jours pour les charcuteries maturées, prétranchées conservées sous vide et réfrigérées entre + 2 et + 4° C.
- 75 jours pour les viandes découpées, conditionnées sous vide et réfrigérées entre 0 et 2° C. Ces viandes doivent être réoxygénées 24 heures avant la vente.
- 6 mois pour les viandes hachées congelées à -10°C.

- 6 mois à + 4° C pour les semi-conserves.
- 10 mois pour les viandes découpées, congelées à -10° C de porcins, équins, gibiers,
- 12 mois pour les viandes découpées, congelées à -10° C de ruminants, volailles et lapins
- 2 ans pour les viandes découpées, surgelées à -18°C de toutes espèces.

Publicité des prix pour la vente au détail

Pour la vente au détail des produits de boucherie et de charcuterie, les appellations et les prix des différents morceaux de découpe avec leurs catégories correspondantes, des abats de boucherie, et des produits de charcuterie doivent :

- être indiqués sur un tableau d'affichage placé à la vue du public ;
- être inscrits, sur chaque morceau présenté à la vente au détail, au moyen d'un écriteau. Les appellations culinaires ne peuvent en aucun cas être substituées aux dénominations visées par la réglementation..

En outre, il est fait obligation de préciser sur l'écriteau prévu au 2° ci-dessus si la viande est importée et/ou congelée.

Toute opération de vente effectuée par les détaillants en viande et abats de boucherie et de charcuterie donnera obligatoirement lieu à l'inscription sur le papier d'emballage, ou sur une fiche remise au client, de la désignation de chaque morceau de viande vendue, de son poids net et de son prix total. La désignation pourra être indiquée en abrégé par la mention des premières lettres du mot ou de chacun des deux premiers mots suivant le cas, de l'appellation du morceau considéré.

Le papier d'emballage ou la fiche doit comporter un cachet ou une marche indiquant le nom et l'adresse du détaillant.

Les dénominations

Les morceaux de découpe des viandes bovines, porcines et ovines destinés à la vente au détail sont dénommés et classés sur la base d'une nomenclature à caractère réglementaire.

Textes applicables

- Arrêté n°86-312/CE du 15 décembre 1986 relatif aux conditions de vente au détail des viandes de boucherie et produits de charcuterie
- Arrêté n°83-545/CG du 9 novembre 1983 portant application de la loi du 1^{er} août 1905 sur la répression des fraudes en ce qui concerne les conditions de vente des denrées, produits et boissons destinés à l'alimentation de l'homme et des animaux, ainsi que les règles d'étiquetage et de présentation de celles de ces marchandises qui sont préemballées en vue de la vente au détail

Liens avec d'autres fiches pratiques

- Fiche pratique sur l'étiquetage des denrées alimentaires

Les éléments ci-dessus sont donnés à titre d'information. Ils ne sont pas forcément exhaustifs et ne sauraient se substituer à la réglementation applicable.

Pour tout renseignement complémentaire, reportez-vous aux textes applicables ou rapprochez-vous de la:

Direction des Affaires Economiques
Service de la protection des consommateurs
34 bis, rue Gallieni - BP M2 - 98849 Nouméa Cedex
Tél : 23 22 50 - Fax : 23 22 51
e-mail : dae.spc@gouv.nc

Actualisation le 12 juin 2017