

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