

## SECTION V: VIANDES HACHÉES, PRÉPARATIONS DE VIANDES ET VIANDES SÉPARÉES MÉCANIQUEMENT (VSM)

### CHAPITRE I: EXIGENCES APPLICABLES AUX ÉTABLISSEMENTS DE PRODUCTION

Les exploitants du secteur alimentaire qui exploitent des établissements produisant des viandes hachées, des préparations de viandes et des VSM doivent faire en sorte que ces établissements:

- 1) soient construits de façon à éviter la contamination de la viande et des produits, notamment:
  - a) en permettant un déroulement continu des opérations, ou
  - b) en veillant à séparer les différents lots de production;
- 2) comportent des locaux permettant d'entreposer les viandes et les produits emballés à l'écart des viandes et des produits nus, à moins qu'elles ne soient entreposées à des moments différents ou de manière à ce que les emballages et le mode d'entreposage ne puissent constituer une source de contamination pour la viande ou les produits;
- 3) soient dotés de locaux équipés de manière à assurer le respect des exigences de température fixées au chapitre III;
- 4) disposent, à l'attention du personnel manipulant les viandes et produits nus, d'un équipement pour le lavage des mains doté de robinets conçus pour prévenir la diffusion des contaminations;
- 5) disposent d'installations pour la désinfection des outils avec de l'eau chaude d'une température d'au moins 82 °C ou d'un autre système ayant un effet équivalent.

## CHAPITRE II: EXIGENCES applicables aux MATIÈRES PREMIÈRES

Les exploitants du secteur alimentaire qui produisent des viandes hachées, des préparations de viandes et des VSM doivent veiller à ce que les matières premières utilisées répondent aux exigences ci-après.

1. Les matières premières utilisées pour la préparation des viandes hachées doivent satisfaire aux exigences ci-après.
  - a) Elles doivent satisfaire aux exigences applicables aux viandes fraîches.
  - b) Elles doivent avoir été préparées à partir de muscles squelettiques, y compris les tissus graisseux attenants
  - c) Elles ne peuvent être obtenues à partir:
    - i) de chutes de découpe ou de parage (autres que des chutes de muscles entiers);
    - ii) de VSM;
    - iii) de viandes contenant des fragments d'os ou de peau; ou
    - iv) de viandes de la tête, à l'exclusion des masséters, partie non musculaire de la linea alba, région du carpe et du tarse, chutes de viande raclée sur les os et les muscles du diaphragme (sauf après enlèvement des séreuses).
2. Les matières premières suivantes peuvent être utilisées pour des préparations de viandes
  - a) les viandes fraîches;

- b) les viandes satisfaisant aux exigences du point 1; et
  - c) lorsqu'il est évident que ces préparations de viandes ne sont pas destinées à être consommées avant d'avoir subi un traitement thermique:
    - i) les viandes résultant du hachage ou de la réduction en fragments de viandes satisfaisant aux exigences énoncées au point 1, à l'exclusion de celles prévues au point 1 c) i); et
    - ii) les viandes séparées mécaniquement satisfaisant aux exigences prévues au chapitre III, point 3 d).
3. Les matières premières utilisées pour la production de VSM doivent satisfaire aux exigences suivantes.
- a) Elles doivent répondre aux exigences applicables aux viandes fraîches.
  - b) L'utilisation des parties suivantes n'est pas autorisée pour la production de VSM:
    - i) pour les volailles: pattes, peau du cou et tête;
    - ii) pour les autres animaux: os de la tête, pieds, queue, fémur, tibia, péroné, humérus, radius et cubitus.

### CHAPITRE III: HYGIÈNE PENDANT ET APRÈS LA PRODUCTION

Les exploitants du secteur alimentaire qui produisent des viandes hachées, des préparations de viandes et des VSM doivent veiller au respect des exigences ci-après.

1. Le travail des viandes doit être organisé de manière à éviter ou réduire autant que possible la contamination. À cette fin, les exploitants du secteur alimentaire doivent veiller en particulier à ce que les viandes utilisées:
  - a) soient maintenues à une température ne dépassant pas 4 °C pour les volailles, 3 °C pour les abats et 7 °C pour les autres viandes; et
  - b) soient introduites dans les locaux de préparation au fur et à mesure des besoins.
2. Les exigences suivantes sont applicables à la production de viandes hachées et de préparations de viandes.
  - a) À moins que l'autorité compétente n'autorise le désossage des viandes immédiatement avant leur hachage, les viandes congelées ou surgelées utilisées pour la préparation de viandes hachées ou de préparations de viandes doivent être désossées avant leur congélation. Elles ne peuvent être entreposées que pendant une période limitée.
  - b) Lorsqu'elles ont été préparées à partir de viandes réfrigérées, les viandes hachées doivent être préparées:
    - i) soit, pour la volaille, dans un délai maximal de trois jours après l'abattage des animaux;
    - ii) soit, pour les animaux autres que la volaille, dans un délai maximal de 6 jours après leur abattage,

- iii) soit dans un délai maximal de 15 jours après l'abattage des animaux pour les viandes bovines désossées et emballées sous vide.
- c) Immédiatement après la production, les viandes hachées et les préparations de viandes doivent être conditionnées et/ou emballées et
  - i) refroidies à une température à cœur ne dépassant pas 2 °C pour les viandes hachées et 4 °C pour les préparations de viandes; ou
  - ii) congelées à une température à cœur ne dépassant pas -18 °C.

Ces conditions de température doivent être maintenues durant le stockage et le transport.

3. Les exigences suivantes s'appliquent à la production et à l'utilisation de VSM produites à l'aide de techniques qui n'altèrent pas la structure des os utilisés dans la production des VSM et dont la teneur en calcium n'est pas beaucoup plus élevée que celle de la viande hachée.
  - a) Les matières premières à désosser provenant d'un abattoir sur place ne peuvent avoir plus de 7 jours. Dans les autres cas, elles ne peuvent avoir plus de 5 jours. Toutefois, les carcasses de volaille ne peuvent pas avoir plus de 3 jours.
  - b) La séparation mécanique doit avoir lieu immédiatement après le désossage.
  - c) Si elles ne sont pas utilisées immédiatement après leur obtention, les VSM doivent être conditionnées et emballées et ensuite réfrigérées à une température ne dépassant pas 2 °C ou congelées à une température à cœur ne dépassant pas - 18 °C. Ces températures doivent être maintenues pendant l'entreposage et le transport.

- d) Si l'exploitant du secteur alimentaire a effectué des analyses qui démontrent que les VSM respectent les critères microbiologiques régissant la viande hachée adoptés conformément au règlement (CE) n°.../2004 <sup>\*</sup>, elles peuvent être utilisées dans des préparations à base de viande dont il est clair qu'elles ne sont pas destinées à être consommées avant d'avoir subi un traitement thermique et dans les produits à base de viande.
  - e) Les VSM dont il est démontré qu'elles ne respectent pas les critères fixés au point d) ne peuvent être utilisées que pour fabriquer des produits à base de viande traités thermiquement dans des établissements agréés conformément au présent règlement.
4. Les exigences suivantes sont applicables à la production et à l'utilisation de VSM produites à l'aide de techniques autres que celles visées au point 3.
- a) Lorsqu'elles proviennent d'un abattoir sur place, les matières premières à désosser ne peuvent avoir plus de 7 jours. Dans les autres cas, elles ne peuvent avoir plus de 5 jours. Toutefois, les carcasses de volaille ne peuvent pas avoir plus de 3 jours.
  - b) Si la séparation mécanique n'intervient pas immédiatement après le désossage, les os charnus doivent être entreposés et transportés à une température ne dépassant pas 2 °C ou, s'ils sont congelés, à une température ne dépassant pas -18 °C.
  - c) Les os charnus provenant de carcasses congelées ne peuvent pas être recongelés.
  - d) Si elles ne sont pas utilisées dans l'heure qui suit leur obtention, les VSM doivent être immédiatement réfrigérées à une température ne dépassant pas 2 °C.

---

<sup>\*</sup> Numéro du règlement relatif à l'hygiène des denrées alimentaires, à insérer par l'Office des publications.

- e) Si, après réfrigération, les VSM ne sont pas traitées dans les 24 heures, elles doivent être congelées dans les 12 heures de leur production et atteindre une température à cœur ne dépassant pas  $-18\text{ °C}$  dans les six heures.
  - f) Les VSM congelées doivent être conditionnées ou emballées avant d'être entreposées ou transportées, mais ne doivent pas être entreposées pendant plus de trois mois et doivent être maintenues à une température ne dépassant pas  $-18\text{ °C}$  pendant l'entreposage ou le transport.
  - g) Les VSM ne peuvent être utilisées que pour la fabrication de produits à base de viande qui font l'objet d'un traitement thermique dans des établissements agréés conformément au présent règlement.
5. Les viandes hachées, préparations de viandes et VSM ne peuvent être recongelées après décongélation.

#### CHAPITRE IV: ÉTIQUETAGE

1. Outre les exigences prévues par la directive 2000/13/CE<sup>1</sup>, les exploitants du secteur alimentaire doivent assurer la conformité avec l'exigence du point 2 si, et dans la mesure où, les règles nationales de l'État membre sur le territoire duquel le produit est mis sur le marché l'exigent.
2. Les emballages destinés à la livraison au consommateur final et contenant de la viande hachée provenant de volailles ou de solipèdes ou des préparations de viandes contenant des viandes séparées mécaniquement doivent porter une notice signalant que ces produits doivent être cuits avant d'être consommés.

---

<sup>1</sup> Directive 2000/13/CE du Parlement européen et du Conseil du 20 mars 2000 relative au rapprochement des législations des États membres concernant l'étiquetage et la présentation des denrées alimentaires ainsi que la publicité faite à leur égard (JO L 109 du 6.5.2000, p. 29). Directive modifiée en dernier lieu par la directive 2003/89/CE (JO L 308 du 25.11.2003, p. 15).