

Arrêté n° 86-312/CE du 15 décembre 1986 **relatif aux conditions de vente au détail des viandes de boucherie et produits de charcuterie**

Historique :

Créé par : Arrêté n° 86-312/CE du 15 décembre 1986 relatif aux conditions de vente au détail des viandes de boucherie et produits de charcuterie. JONC du 23 décembre 1986
Page 1768

Modifié par : Délibération n° 108/CP du 18 octobre 1996 adaptant la réglementation territoriale à la nouvelle rédaction du code pénal. JONC du 12 novembre 1996
Page 4408

Article 1^{er} - Dénomination des différents morceaux de découpe de viande

Les morceaux de découpe des viandes bovines, porcines et ovines destinés à la vente au détail sont dénommés et classés selon la nomenclature suivante :

A) BOEUF	DESTINATIONS CULINAIRES (données à titre indicatif)			
	A griller	à rôtir	à braiser	à bouillir
Hors catégorie				
- filet	×	×		
- noix d'entrecôte	×	×		
- faux-filet	×	×		
- rumsteck	×	×		
- t-bone steak	×			
1^{ère} catégorie				
- entrecôte et côte de boeuf	×	×		
- bavettes	×	×		
- aiguillette de rumsteck	×	×		
- aiguillette baronne	×	×		
- onglet et araignée	×	×		
- tende de tranche (ou tranche à jus)	×	×		
- tranche grasse (ou tranche ronde)	×	×		
2^{ème} catégorie				
- macreuse à bifteck (ou boule de macreuse)	×	×	×	
- macreuse à braiser (ou paleron) et dessous de macreuse		×	×	
- jumeau à bifteck	×			
- semelle	×	×	×	
- basses côtes	×	×	×	
- hampe	×			
- mouvant	×			
- dessus de tranche	×			
3^{ème} catégorie				
- collier			×	×

A) BOEUF	DESTINATIONS CULINAIRES (données à titre indicatif)			
	A griller	à rôtir	à braiser	à bouillir
- bavette à pot au feu				×
- jumeau à pot au feu			×	×
- macreuse gélatineuse à pot au feu			×	×
- filet mignon			×	×
4^{ème} catégorie				
- gîte avant et gîte arrière, avec os				×
- flanchet				×
- plat de côtes avec os				×
- poitrine avec os				×
- queue				×

B) VEAU	DESTINATIONS CULINAIRES (données à titre indicatif)			
	à griller	à rôtir	à braiser	à bouillir
Hors catégorie				
Filet	×	×		
1^{ère} catégorie sans os				
- noix	×	×		
- sous-noix	×	×		
- noix pâtisserie	×	×		
- quasi		×		
- épaule		×		
1^{ère} catégorie avec os				
- longe	×	×		
- côtes premières	×			
- côtes secondes				
2^{ème} catégorie				
- épaule avec os		×	×	
- côtes découvertes (carré découvert)		×	×	
- haut de côtes			×	
3^{ème} catégorie				
- jarret			×	×
- poitrine			×	
- tendron		×	×	
- flanchet			×	×
- collet ou collier			×	×
- queue				×

C) PORC
<i>Hors catégorie</i>
- filet
- jambon désossé
<i>1^{re} catégorie</i>
- longue (carré de côtes, côtes premières, côtes secondes, échine)
- palette sans os
<i>2^e catégorie</i>
- jambon avec os
- rouelle
- épaule (noix de hachage, palette avec os)
<i>3^e catégorie</i>
- jamboneau (AR et AV)
- gorge
- poitrine
<i>4^e catégorie</i>
- Tous les morceaux ou parties de morceaux ne figurant pas dans les catégories ci-dessus

D) AGNEAU
<i>1^{re} catégorie</i>
- selle – gigot
- filet
- côtelettes 1 ^{re} et 2 ^e (carré couvert)
<i>2^e catégorie</i>
- côtes découvertes (carré découvert)
- épaule
<i>3^e catégorie</i>
- poitrine
- collet ou collier
- haut de côtelettes (plat de côtes)
N.B. Les morceaux ou parties de morceaux ne figurant pas sur cette liste seront classés en 3 ^e catégorie.

Article 2 - Publicité des prix pour la vente au détail

Les appellations et les prix :

- des différents morceaux de découpe avec leurs catégories correspondantes,
- des abats de boucherie,

- et des produits de charcuterie, doivent :

1. être indiqués sur un tableau d'affichage placé à la vue du public,
2. 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 à l'article 1^{er}.

En outre, il est fait obligation de préciser sur l'écriteau prévu au 2e 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 marque indiquant le nom et l'adresse du détaillant.

Article 3 - Commercialisation des produits préemballés

1) Lorsqu'un produit est conditionné hors de la présence de l'acheteur, dans un emballage de quelque nature qu'il soit, le recouvrant totalement ou partiellement de telle sorte que la quantité de produit contenue ne puisse pas être modifiée sans qu'il y ait ouverture ou modification décelable de l'emballage, ou modification décelable du produit, son étiquetage, faisant corps avec l'emballage, doit comporter les mentions obligatoires suivantes :

1. la dénomination exacte du produit,
2. le nom ou la raison sociale et l'adresse de la personne physique ou morale responsable de l'atelier de découpe ou de fabrication,
3. 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,
4. le poids net exprimé en unités de mesures légales,
5. l'énumération des composants,
6. l'énumération des différentes catégories de produits d'addition, suivie d'une indication permettant d'identifier chacun de ceux-ci,
7. la date de conditionnement,
8. la date limite de vente,
9. le mode de conservation.

2) 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.

Article 4 - Dispositions relatives aux commerçants non titulaires d'une patente de boucher

Les commerçants non titulaires d'une patente de boucher peuvent mettre en vente des produits de boucherie, dans les conditions énumérées ci-dessus, sous réserve qu'ils disposent de locaux et agencements répondant aux conditions d'hygiène déterminées par les textes réglementaires et qu'ils en aient fait la déclaration préalable à la Direction du Développement de l'Economie Rurale et à la Direction des Affaires Economiques. Cette déclaration devra contenir l'indication précise du ou des bouchers fournisseurs.

En aucun cas, la viande vendue dans les magasins autres que les boucheries ne pourra être morcelée, préparée ou parée par les commerçants en cause, ces opérations étant réservées aux titulaires de la patente de boucher.

Article 5

Modifié par la délibération n° 108/CP du 18 octobre 1996 – Art. 2, 3°

Les contrevenants aux dispositions du présent arrêté seront punis des peines applicables aux contraventions de la 3e classe de l'article 131-13-3° du code pénal.

Article 6

Sont abrogées toutes dispositions antérieures contraires notamment :

- les articles 5 et 6 de l'arrêté n° 82-366/CG du 13 juillet 1982.

Article 7

Le présent arrêté ne déroge pas aux dispositions réglementaires en vigueur, notamment celles prévues à l'arrêté n°83-545/CG du 9 novembre 1983 relatif aux conditions de vente des marchandises préemballées destinées à l'alimentation de l'homme et des animaux.

Article 8

Les infractions au présent arrêté sont constatées par :

- les agents assermentés de la Direction des Affaires Economiques,
- les agents assermentés de la Direction de l'Economie Rurale,
- les militaires de la Gendarmerie,
- les fonctionnaires des Douanes et de la Police spécialement assermentés et commissionnés.

Annexe à l'arrêté n° 86-312/CE du 15 décembre 1986

Découpe des morceaux pour les gros et les jeunes bovins

Arrière de bœuf

		CAT		CAT	
			Araignée	1	Osturateur interne
	JAMBE		Gîte-gîte arrière	4	Extenseurs/Fléchisseurs
C U I S S E	G L O B E	1	Rond de tendre	1	Abducteur de la cuisse
			Poire	1	Membraneux
			Merlan	1	Pectine
			Dessus de tranche	2	Couturier
	S E M E L L E	1	Rond de tranche grasse	1	Droit interne
			Plat de tranche grasse	1	Droit antérieur
	S E M E L L E	2	Mouvant	2	Vaste externe
			Nerveux de gîte	2	Vaste interne et intermédiaire
	S E M E L L E	2	Rond de gîte	2	Plante perforé et gas-
			Gîte à la noix	2	trocnémions
B A V E T T E S	D'ALOYAU	1			Demi tendineux
	DE FLANCHET	1			Long vaste
	A POT AU FEU	3			Transverse de l'abdomen
	A BIFTECK	1			Droit de l'abdomen
A L O Y A U			Hampe	2	Oblique externe et partie du
			Onglet	1	droit de l'abdomen et du
	FILET	H.C			transverse de l'abdomen
	FAUX FILET (contre filet)	H.C			Oblique interne
M I L I E U D E T R A I N D E C O T E S	RUMSTECK	H.C	Aiguillette de rumsteck		
			Aiguillette baronne	1	Tenseur du fascia lata
	ENTRECOTE	1	Noix d'entrecôte	H.C	Long dorsal, long épineux
M I L I E U D E T R A I N D E C O T E S	DESSUS DE COTES	3			Intercostaux, long costal et
					multifides dorso-lombaires
					Grand dorsal et trapèze

Avant de bœuf

A P A R A C O N	BAVETTES A POT AU FEU	3	Oblique externe et Droit de l'abdomen
	PLAT DE COTES COUVERT	4	Partie du Grand dorsal + Dentelé thorax et cou, Oblique externe, Intercostaux, Pannicule charnu
	PLAT DE COTES DECOUVERT	4	Dentelé du cou et Intercostaux
	FLANCHET	4	Droit de l'abdomen, pannicule charnu
	(TENDRON - PETITE POITRINE)	4	Partie Droit abdomen ; Oblique externe et interne
	(POITRINE)(MILIEU DE POITRINE)	4	Pectoral - descendant
B A S S E S C O T E S	(GROS BOUT DE POITRINE)	4	- transverse - scapulaire - ascendant (profond) et Droit du thorax
	FILET MIGNON	3	Long du cou thoracique
B A S S E S C O T E S	BASSES COTES (ENTRECOTES DECOUVERTES)	2	Grand complexe, Multifides dorso-lombaires Long costal, Splenius, Dentelé cou/thorax, Trapèze, Rhomboïde, Long dorsal
	PIECE PAREE	2	Dentelé du cou et thorax + grand dorsal
C O L L I E R	VEINE MAIGRE	3	Spénus, Petit et Grand complexe, Rhomboïde, Long épineux, Trapèze, Brachio-céphalique, Long dorsal
	VEINE GRASSE	3	Sterno-céphalique, Hyoïdiens, Scalène. Brachio-céphal, long du cou cervical, Omotrachélien
	SALIERE	3	Grand oblique de la tête
E P A U L E	SURPRISE		Sous-scapulaire
	DESSOUS DE MACREUSE	2	Grand rond
	MERLAN D'EPAULE		
	JUMEAUX A BIFTECK	2	Sus-épineux
	MACREUSE A BRAISER	2	Sous-épineux + Petit rond
	MACREUSE A BIFTECK	2	Gros anconé et Accessoire du gros anconé
	JUMEAU A POT AU FEU	3	Long fléchisseur
	MACREUSE A POT AU FEU (PAVE)	3	Anconé externe, int. et petit Dectoïde, Coraco-brachial. Court fléchisseur
	GITE ARRIERE, GITE AVANT	4	Extenseurs, fléchisseurs