

Classement des produits carnés dans les catégories réglementaires (janvier 2025)

Ce document est en lien avec le parcours « Mieux appréhender la microbiologie des viandes et la réglementation correspondante. ». Le travail de classification dont il découle a été réalisé par le RMT Alimentation Locale, en lien avec un groupe de travail de la DGAL.

Il est spécifiquement cité dans l'étape 3 de ce parcours « Savoir classer ses produits selon la réglementation actuelle ». Il sera fait référence à ces catégories de produits dans toute la suite du parcours.

Il s'agit d'un document repère, qui présente exemples des produits carnés classés selon les catégories réglementaires en vigueur en janvier 2025. Ces repères peuvent être directement utilisés pour construire son plan d'autocontrôle.

Partenaires du projet VICTOR – Viandes en circuits courts :

Institut de l'Élevage, IFIP – Institut du Porc, Oniris, CERD, Chambres d'Agriculture France, Chambre Départementale d'Agriculture des Ardennes, Chambre Départementale d'Agriculture du Cantal, Chambre Départementale d'Agriculture du Puy de Dôme, Chambre Départementale d'Agriculture des Vosges, Chambre d'agriculture de région Pays de la Loire, ENILV Aurillac, EPL Agro de la Meuse, EPLEFPA de Mirecourt

Avec le soutien des RMT Alimentation Locale, Travail en Agriculture et Filarmonie

Cette étude a été réalisée avec la contribution financière du Compte d'Affectation Spéciale « Développement Agricole et Rural » du Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation, projet CASDAR n°21AIP4000474 VICTOR.



Catégorisation des produits en fonction des dangers potentiels

Les exigences réglementaires en matière de contrôles microbiologiques sont fortement dépendantes des caractéristiques du produit concerné. Elles sont plus ou moins élevées selon la « catégorie » réglementaire dans laquelle entre le produit.

Un produit prêt à l'emploi consommé cru, sans traitement assainissant détruisant une partie des germes (type cuisson), exemple les tartares ou carpaccio, présentera plus de risques microbiologiques qu'un produit peu transformé et nécessitant une cuisson à cœur avant sa consommation.

Selon la famille de produit et sa sensibilité au regard des dangers microbiologiques pour le consommateur, la réglementation prévoit ou non des critères à analyser. Deux types de critères à contrôler, surveiller et analyser sont définis par la réglementation (Règlement (CE) n°2073/2005) :

- 📍 **Les critères de sécurité** : ils concernent les germes les plus dangereux pour la santé du consommateur (ex : *Listeria monocytogenes*, salmonelles...) et définissent l'acceptabilité d'un produit ou d'un lot de produits pour sa mise sur le marché. Une non-conformité sur un critère de sécurité doit donner lieu à des mesures de retrait ou de rappel de produit par le producteur, détaillées par le guide d'aide à la gestion des alertes d'origine alimentaire (Instruction Technique DGAL/MUS/2023-11). Le producteur a l'obligation d'informer la DD(ets)PP si le produit a été mis sur le marché. Le critère s'applique sur toute la durée de vie du produit.

Parmi ces critères de sécurité, l'Etat français distingue deux types de critères de sécurité :

- **Réglementaires** précisées par la réglementation européenne (règlement 2073/2005),
- **Non réglementaires** définis par le Guide à la gestion des alertes (Instruction Technique DGAL/MUS/2023-11) comprenant des germes pathogènes qui « constituent des préoccupations sanitaires actuelles » dans lequel on retrouve à la fois des germes cités par la réglementation européenne comme *Listéria* ou *Salmonelle* mais étendus à toutes les catégories de produits avec des seuils différents de limite, et de nouveaux germes ne faisant pas partie des critères de sécurité réglementaires (ex : *Clostridium perfringens*,....)

- 📍 **Les critères d'hygiène** : ils définissent l'acceptabilité des procédés de fabrication pour la maîtrise sanitaire. Ils sont définis réglementairement ou par le producteur à l'issu de son analyse des risques, et sont précisés dans son plan de maîtrise sanitaire (PMS). Un dépassement des seuils révèle des dysfonctionnements dans l'application du PMS de l'atelier (matières premières, bonnes pratiques d'hygiène et de fabrication...). Le producteur doit apporter des mesures correctives rapidement et vérifier par de nouvelles analyses que le problème est maîtrisé. Sauf cas particulier, une non-conformité sur un critère d'hygiène n'implique pas de mesures de retrait ou de rappel de produits ni d'information de la DD(ets)PP. Dans cette situation, c'est au producteur de définir s'il retire ou rappelle les produits concernés.



Il est essentiel d'identifier les familles de produits présentes au sein de l'atelier de transformation ou de les définir en amont lors du montage d'un projet afin d'évaluer non seulement les risques microbiologiques mais aussi les coûts potentiels liés aux analyses.

Les viandes de boucherie transformées (bovins, ovins, porcins) sont classées en plusieurs catégories réglementaires :

-  **Les viandes fraîches** (Règlement CE n°853/2004 – Annexe I – Point 1.10) : viandes n'ayant subi aucun traitement de conservation autre que la réfrigération, la congélation, la surgélation, y compris les viandes conditionnées sous-vide ou sous atmosphère modifiée,
-  **Les viandes hachées (VH)** (Règlement CE n°853/2004 – Annexe I – Point 1.13) : viandes désossées qui ont été soumises à une opération de hachage en fragment et contenant moins de 1 % de sel,
-  **Les préparations de viande (PV)** (Règlement CE n°853/2004 – Annexe I – Point 1.15) : les viandes fraîches, y compris les viandes qui ont été réduites en fragments, auxquelles ont été ajoutés des denrées alimentaires, des condiments ou des additifs ou qui ont subi une transformation insuffisante pour modifier à cœur la structure fibreuse des muscles et ainsi faire disparaître les caractéristiques de la viande fraîche,
-  **Les produits à Base de Viande (PABV)** (Règlement CE n°853/2004 – Annexe I – Point 7.1) : produits transformés résultant de la transformation de viandes ou de la transformation de produits ainsi transformés, de sorte que la surface de coupe à cœur permet de constater la disparition des caractéristiques de viande fraîche.

A cette première catégorisation en lien avec le type de transformation des viandes s'ajoute une exigence de prise en compte du risque de contamination par *Listeria monocytogenes* pour les produits prêts à manger appelés PAM (Instruction Technique DGAL/SDSSA/2023-27 du 30/12/2022). Trois catégories sont ainsi distinguées : les PAM, les non PAM sensibles et les non PAM.

Les produits alimentaires mis sur le marché sont classifiés en produits PAM lorsque « les denrées alimentaires que le producteur ou le fabricant destine à la consommation humaine directe, ne nécessitent pas une cuisson ou une autre transformation efficace pour éliminer ou pour réduire à un niveau acceptable les micro-organismes dangereux ». En pratique, le fait de classer une denrée en tant que denrée PAM conduit à lui appliquer un critère de sécurité relatif à *Listeria monocytogenes* tout au long de sa durée de conservation.

Les denrées crues préemballées peuvent être exclues d'un classement dans la catégorie PAM dans la mesure où la denrée porte un étiquetage clair et bien visible mentionnant la nécessité d'un traitement thermique avant consommation efficace pour éliminer ou réduire à un niveau acceptable les micro-organismes dangereux.

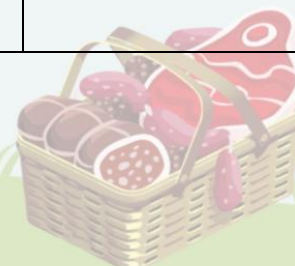
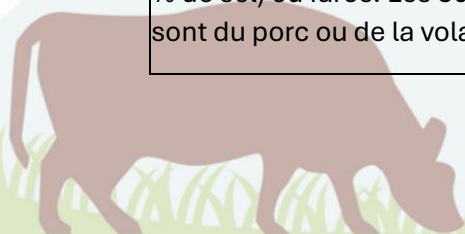
Certaines denrées, du fait de leur possibilité d'être consommées crues ou insuffisamment cuites, et ce malgré l'étiquetage invitant à une cuisson même à cœur (probabilité de mésusage ou d'habitudes alimentaires notamment pour les viandes hachées de bœuf ou les lardons fumés de porc), sont classées en non PAM sensibles.



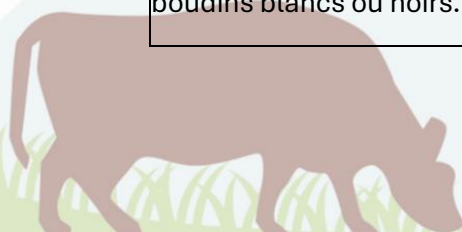
Tableau de classification des produits carnés selon les familles de produits réglementaires & la notion de « prêt à manger »

Le classement des produits selon les entrées considérées et dans les différentes catégories est parfois complexe et peut être source de doute. Les partenaires du projet VICTOR vous propose un tableau de classement d'une gamme de viandes de boucherie transformées établis dans le cadre du RMT Alimentation Locale en lien avec un groupe de travail de la DGAL.

PRODUITS A LA VENTE	CATEGORIE DE PRODUITS	CLASSEMENT PAM/NON PAM/NON PAM SENSIBLE
Découpe de viandes bovins, ovins, porcins, caprin	Découpe	Non PAM
Découpe volailles	Découpe	Non PAM
Carpaccio	Découpe	PAM
Carpaccio avec des herbes ou des épices	Préparations de viandes	PAM
Viandes hachées* avec moins de 1 % de sel destinées à être consommées crues (exemple en tartare) ou non cuites à cœur ou sans étiquetage	Viandes Hachées	PAM
Viandes hachées de bœuf * avec moins de 1 % de sel destinées à être cuites	Viandes Hachées	Non PAM sensible
Viandes hachées de porc ou volailles * avec moins de 1 % de sel destinées à être cuites	Viandes Hachées	Non PAM
Viandes hachées avec 1 % de sel et plus, et moins de 50 % de porc ou farce (volaille pure ou mélange volaille et porc)	Préparations de viandes	Non PAM
Viandes hachées avec 1 % de sel et plus, et moins de 50 % de porc ou farce (avec bœuf dont saucisses de bœuf,	Préparations de viandes	Non PAM sensible
Viande hachée avec 50 % de porc et plus, et moins de 15g de sel /kg de viande (et plus de 1 % de sel) ou farce. Les 50 % en plus du porc sont du porc ou de la volaille.	Préparations de viande	Non PAM



PRODUITS A LA VENTE	CATEGORIE DE PRODUITS	CLASSEMENT PAM/NON PAM/NON PAM SENSIBLE
Viande hachée et saucisses avec 50 % de porc et plus, et 15g et plus de sel /kg de viande ou farce (qui ne comprend que du porc ou de la volaille)	Produits à base de viande	Non PAM
Viande hachée et saucisses avec 50 % de porc et plus, et 15g et plus de sel /kg de viande ou farce (qui comprend du bœuf)	Produits à base de viande	Non PAM sensible
Brochettes de viandes (avec découpe de viandes et de légumes)	Préparations de viande	Non PAM
Brochettes avec boulettes de viandes épicées (voire aussi légumes)	Préparations de viande	Non PAM sensible
Paupiette, crépinette (crue)	Préparations de viande	Non PAM
Pâté en croustade à cuire, pâté à cuire	Préparations de viande	Non PAM
Conserves (terrines, plats préparés) de viandes ou poissons	Produits à base de viande	Non concerné
Semi-conserves (traitement ayant valeur de pasteurisation dans un emballage étanche servant aussi à la vente)	Produits à base de viande	Hors classification (non PAM)
Viandes cuites (cuisson ayant valeur de pasteurisation)	Produits à base de viande	PAM
Plats cuisinés, tartes, pizzas, quiche, croque-monsieur, ...	Produits à base de viande	PAM
Tarte ou pizza pré-cuite à cuire (pas à réchauffer)	Produits à base de viande	Non PAM sensible
Jambon cuit	Produits à base de viande	PAM
Charcuterie cuite : rillettes, terrine, saucisse cuite, boudin noir, andouille, ...	Produits à base de viande	PAM
Andouillette, boudin blanc,...	Produits à base de viande	Non PAM sensible
Mini saucisses cocktails : mini knacks, mini boudins blancs ou noirs...	Produits à base de viande	PAM



PRODUITS A LA VENTE	CATEGORIE DE PRODUITS	CLASSEMENT PAM/NON PAM/NON PAM SENSIBLE
Salaisons (viandes salées et séchées) fumées ou non [#]	Produits à base de viande	PAM
Viandes fumées sans étiquetage spécifique	Préparations de viande ou Produits à base de viande	PAM
Lardons, allumettes fumé(e)s ou non	Produits à base de viande	Non PAM sensible
Bacon	Produits à base de viande	PAM
Viandes marinées	Préparations de viande	Non PAM
Viandes cuites confites	Produits à base de viande	PAM

*** Rappel : agrément obligatoire pour préparer des viandes hachées préemballées**

Sauf salaison sèche de foie car nécessitant une cuisson en raison du risque d'hépatite E

