

CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIERES

FOURNITURE DE PRODUITS SURGELES

CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIERES

Article 1 : Objet du marché

1.1 - Objet du marché

Le présent appel d'offres ouvert a pour objet :

La fourniture de produits surgelés.

1.2 - Décomposition en lots

Les prestations sont réparties en lots.

Le candidat a la possibilité de répondre pour un, plusieurs ou la totalité des lots.

Les quantités à fournir sont indiquées lot par lot sur les fiches des besoins jointes à l'acte d'engagement.

Elles pourront évoluer selon les besoins réels du pouvoir adjudicateur dans les limites fixées en annexes.

Les quantités qui figurent en annexe pour le calcul du montant des lots représentent la quantité annuelle moyenne.

Article 2 : Prix

Les prix de règlement sont unitaires. Les prix fermes sont arrêtés pour une période de mois.

Article 3 – Réglementation et spécifications générales :

Assurer l'hygiène générale des denrées = Nouveau dispositif	JOCE	Respect du règlement 178/2002 "FOOD LAW" et paquet hygiènes à compter du 1/1/2006. Les règlements communautaires qui le constituent sont directement applicables aux professionnels sans transposition en droit français. Ils constituent le nouveau référentiel pour les professionnels et les services de contrôle. Des dispositions nationales doivent compléter ce dispositif pour préciser les règlements sur certains points dans le courant du 1 ^{ER} semestre 2006. Les anciens arrêtés ministériels sont abrogés. Dans l'attente du dispositif réglementaire complet, ils restent cités dans les références des organismes de contrôles à titre de préconisation. La nouvelle réglementation communautaire et les informations associées à sa mise en place sont accessibles sur le site Internet du ministère de l'agriculture à l'adresse www.agriculture.gouv.fr/spip/actualites.paquethygiene_a4786.html
	JOUE	Règlement CE 178/2002 du 28 janvier 2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'Autorité Européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires Règlement 183/2005 qui définit les règles spécifiques pour l'alimentation animale Règlement 852/2004 qui définit les règles générales d'hygiène pour toutes les denrées alimentaires Règlement 853/2004 qui définit les règles spécifiques d'hygiène pour les denrées alimentaires d'origine animale
Base des anciennes références réglementaires	JORF	Arrêté du 21 Décembre 1979 modifié par l'arrêté du 29 Février 1996 et par l'Arrêté 16/09/96 fixant les critères microbiologiques auxquels doivent satisfaire certaines denrées animales et d'origine animale.
Assurer la Sécurité du consommateur-	JOUE	Décision 2000/20 du 10/12/99 de la Commission, établissant les certificats sanitaires pour l'importation en provenance des pays tiers de gélatine destinée à la consommation humaine et de matières premières destinées à la fabrication de gélatine pour la consommation humaine
Mesures liées aux viandes bovines et aux dérivés bovins (matières à risque, suifs, gélatines)	JORF	Arrêté du 23 novembre 2000 modifiant l'arrêté du 22 décembre 1992 relatif aux conditions hygiéniques et sanitaires de production et d'échanges de graisses animales fondues, d'extraits de viandes ou de produits à base d'issues autres que ceux présentés à l'état frais, réfrigérés ou congelés
	JORF	Arrêté du 15/04/2001 modifié fixant les conditions sanitaires pour la préparation de gélatines destinée à la consommation humaine
	JORF	Arrêté 23/07/2004 modifiant l'arrêté du 15 avril 2001 fixant les conditions sanitaires pour la préparation de gélatine destinée à la consommation humaine
	JORF	Arrêté du 06/06/2001 relatif aux conditions hygiéniques et sanitaires de production et d'échanges de graisses animales fondues, d'extraits de viandes ou de produits à base d'issues autres que ceux présentés à l'état frais, réfrigérés ou congelés
	JOUE	Décision 2001/556/CE du 11/07/01 de la Commission établissant des listes provisoires d'établissements de pays tiers en provenance desquels les Etats Membres autorisent les importations de gélatine destinée à la consommation humaine
	JOUE	Décision 2000/418 de la Commission du 29 juin 2000 réglementant l'utilisation de matériels présentant des risques au regard des encéphalopathies spongiformes transmissibles et modifiant la décision 94/474/CE.
	JOUE	Décision 2001/2 CE de la Commission du 27 décembre 2000 modifiant la Décision 2000/418 du 29 juin 2000 réglementant l'utilisation de matériels présentant des risques au regard des encéphalopathies spongiformes transmissibles et modifiant la décision 94/474/CE
JOUE	Règlement (CE) n° 270/2002 de la Commission du 14 février 2002 modifiant, d'une part, le règlement (CE) n° 999/2001 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne les matériels à risque spécifiés et la surveillance épidémiologique des encéphalopathies spongiformes transmissibles et, d'autre part, le règlement (CE) n°1326/2001 en ce qui concerne l'alimentation des animaux et la mise sur le marché des ovins et des caprins et des produits qui en sont dérivés	
Assurer l'hygiène des produits surgelés	JOUE	Directive CEE 89/108 du 21 décembre 1988 relative au rapprochement des législations des états membres concernant les aliments surgelés destinés à l'alimentation humaine.

	JOUE	Directive CEE 92/1 du 13 janvier 1992 relative au contrôle des températures dans les moyens de transport et les locaux d'entreposage et de stockage des aliments surgelés destinés à l'alimentation humaine.
	JORF	Décret 64/949 du 09 septembre 1964 modifié par le décret 91/1230 du 3 décembre 1991, par le décret 97/1016 du 05 novembre 1997.
	JORF	Décret 2006/372 du 28 mars 2006 modifiant le décret 64/949 du 9/09/1964 pris pour l'application de la loi du 1/08/1905 sur la répression des fraudes et relatif aux produits surgelés.
	JORF	Arrêté du 26 juin 1974 relatif à la réglementation des conditions
	JORF	Circulaire du 30 juillet 1975 relative à la déclaration des établissements de congélation.
	JORF	Arrêté du 18 septembre 1992 relatif à l'emploi de fluides de refroidissement et frigorigènes en contact direct avec les aliments.
Viandes surgelées et steaks hachés	JORF	Arrêté du 17 mars 1992 relatif au l'abattage d'animaux de boucherie et des ateliers de découpe de viandes de boucherie
Surgelés à base de viande	JORF	Arrêté du 22 Janvier 1993 modifié par l'Arrêté du 28/06/94, par l'Arrêté du 19/04/95, par l'Arrêté du 15/09/95, par l'Arrêté du 23/12/96 relatif aux conditions hygiéniques et sanitaires de production, de mise sur le marché de produits à base de viande
	JORF	Arrêté du 5 Août 1992 modifié par l'Arrêté du 16 Juin 1994 et par l'Arrêté du 8 Novembre 1996 relatifs aux teneurs maximales en résidus de pesticides admissibles concernant certains produits d'origine végétale.
Volailles surgelées	JOUE	Directive CEE 71/118, modifiée par la Directive CEE 92/116 fixant les conditions sanitaires en matière de production et de mise sur le marché de viandes fraîches de volailles.
	JORF	Arrêté du 20 mars 1979 relatif à l'importation de viandes fraîches de volaille en provenance de pays autres que les Etats membres de la Communauté économique européenne.
	JORF	Arrêté du 14 janvier 1994 modifié par l'Arrêté du 8 juin 1996 fixant les conditions sanitaires auxquelles doivent satisfaire les établissements d'abattage de volailles.
	JORF	Arrêté du 29 mai 1995 modifié par l'Arrêté du 30 avril 1996 fixant les conditions sanitaires auxquelles doivent satisfaire les ateliers de découpe de viandes de volailles.
	JORF	Arrêté du 11 mars 1996 relatif aux règles sanitaires et aux contrôles vétérinaires applicables aux produits d'origine animale provenant d'un autre Etat membre de la Communauté européenne et ayant le statut de marchandises communautaires.
	JORF	Arrêté du 14 novembre 2000 modifiant l'arrêté du 24 juillet 1990 portant interdiction de l'emploi de certaines protéines d'origine animale dans l'alimentation et la fabrication d'aliments destinés aux animaux de l'espèce bovine et étendant cette interdiction à certaines graisses animales et pour l'alimentation d'autres animaux
Lapins surgelés	JOUE	Directive CEE 91/495 fixant les conditions sanitaires en matière de production et de mise sur le marché de viande fraîches de lapin et de gibier d'élevage.
	JORF	Arrêté du 19 novembre 1993 fixant les conditions sanitaires de production et de mise sur le marché des viandes fraîches de lapin et de rongeurs gibiers d'élevage
Légumes surgelés	JORF	Arrêté du 28 Mai 1997 modifié par l'Arrêté du 30 Juillet 1999 relatif aux règles d'hygiène applicables à certains aliments et préparations alimentaires destinés à la consommation humaine
	JORF	Arrêté du 5 Août 1992 modifié par l'Arrêté du 16 Juin 1994 et par l'Arrêté du 8 Novembre 1996 relatifs aux teneurs maximales en résidus de pesticides admissibles concernant certains produits d'origine végétale.
Maîtriser les Additifs	JOUE	- Pour les colorants, la directive CE n°94/36 du 30 juin 1994
	JORF	- Pour les additifs alimentaires autres que les colorants et les édulcorants, la Directive 95/2 du 20 février 1995 - L'Arrêté du 02 octobre 1997
Maîtriser la teneur		Les produits destinés aux régimes hyposodés doivent répondre aux conditions suivantes

en sodium des produits sans sel ou hyposodés		<p>selon l'arrêté du 20 juillet 1977 :</p> <ul style="list-style-type: none"> - avoir été préparés sans aucune addition de sels de sodium et, en outre, si le respect de la deuxième condition énoncée ci-dessous l'exige, avoir subi un traitement entraînant une diminution de la quantité de sodium que renferment naturellement leurs composants. - présenter une teneur en sodium inférieure au moins de moitié de celle des aliments courants de même nature et n'excédant en aucun cas 120 mg/100g de produit prêt à être consommé, cette limite étant abaissée à 20 mg/100g de produit en ce qui concerne les produits de la panification et les produits assimilés. <p>Les produits sans adjonction de sel, faible ou pauvre en sodium auront une teneur en sodium maximale de 120 mg/100g de produit fini.</p> <p>Les produits à teneur en sodium très faible ou à teneur très réduite auront un taux maximum de 40 mg/100g de produit fini.</p>
Maîtriser les conditionnements	JORF	Décret n° 92-631 du 08 juillet 1992 modifié par le Décret n°99-242 du 26 mars 1999.
Maîtriser le stockage	JORF	L'entreposage sera conforme à l'Arrêté du 03 avril 1996 modifié par l'Arrêté du 23/04/1998 fixant les conditions d'agrément des établissements d'entreposage des denrées animales et d'origine animale.
Maîtriser le Transport	JORF	arrêté du 20 juillet 1998 relatif au transport des denrées alimentaires.
Maîtriser l'Étiquetage	JORF	Décret n° 84-1147 du 07 décembre 1984, modifié par le décret du 19 février 1991 et du 23 mars 1997, Arrêté du 7 décembre 1984 relatif à l'indication de la quantité, Arrêté du 7 décembre 1984 relatif à l'indication de la date et du lot de fabrication modifié par Arrêté du 8 mars 1991, Arrêté du 7 décembre 1984 relatif aux modalités d'indication des ingrédients modifié par l'arrêté du 9 juillet 1992 et l'arrêté du 10 août 1994, Décret n°93-1130 du 27 septembre 1993 concernant l'étiquetage nutritionnel, Arrêté du 29 septembre 1998,
	JOUE	Règlements CE n° 258/97 et n° 1139/98 (" novel foods " et O.G.M.), Le règlement CE n°50/2000 du 10 Janvier 2000 concernant l'étiquetage des denrées et ingrédients alimentaires contenant des additifs et arômes génétiquement modifiés ou produits à partir d'organismes génétiquement modifiés. CE n° 1829/2003 concernant les denrées alimentaires et les aliments pour animaux génétiquement modifiés CE N° 183/2003 concernant la traçabilité et l'étiquetage des organismes génétiquement modifiés et la traçabilité des produits destinés à l'alimentation humaine ou animale produits à partir d'organismes génétiquement modifiés, et modifiant la directive 2001/18/CE
	JOUE	Décret n°2000-838 du 28 Août 2000 portant application du code de la consommation en ce qui concerne les nouveaux aliments et les nouveaux ingrédients alimentaires ainsi que l'étiquetage de certaines denrées alimentaires produites à partir d'organismes génétiquement modifiés. Les produits contenant des ingrédients produits à partir d'OGM soumis à étiquetage au sens des règlements CE 258/97, 1139/98 et CE n°49/2000 du 10 janvier 2000 sont exclus. Les produits contenant des additifs ou arômes produits à partir d'OGM au sens du Règlement CE n°50/2000 du 10 janvier 2000 sont également exclus. Directive : 2003/89/CE modifiant la directive 2000/13/CE concernant l'indication des ingrédients présents dans les denrées alimentaires et notamment l'étiquetage des allergènes Règlement 1825/2000 de la Commission du 25 août 2000 portant modalités d'application du Règlement CE 1760/2000 du Parlement Européen et du Conseil du 17 juillet 2000 en ce qui concerne l'étiquetage de la viande bovine et des produits à base de viande bovine. Règlement CE 1760/2000 du Parlement Européen et du Conseil du 17 juillet 2000 en ce qui concerne l'étiquetage de la viande bovine et des produits à base de viande bovine.
	JORF	Décret n° 64/949 DU 28 MARS 2006 portant l'étiquetage des produits surgelés
Conditionnement		<p>Les emballages devront être solides et dotés de systèmes de fermeture suffisamment efficaces pour supporter sans dommage des opérations normales de transport et de manutention.</p> <p>En aucun cas, il ne sera accepté de colis d'un poids excédant 20 kg.</p> <p>Chaque emballage comportera, de manière très lisible, l'indication en Français du contenu et les quantités.</p> <p>Les conditionnements définis et retenus par le fournisseur seront rigoureusement respectés pendant la durée d'exécution du marché. Ils devront être conformes aux exigences indiquées dans les spécifications du présent C.C.P.</p>

Article 4 . Spécifications particulières

4.1 - Données communes

Il est attendu du fournisseur :

- * Une réponse à tous les produits numérotés dans chacun des lots du tableau récapitulatif des besoins.

- * L'ensemble des fiches techniques et nutritionnelles de chaque produit.
Elles devront donner au minimum les teneurs en lipides, protides, glucides, sodium, potassium, calcium et phosphore.
La présence d'allergènes devra y être indiquée avec précision selon la réglementation en vigueur.
Pour les aliments contenant de la gélatine, il est demandé de préciser son origine.

- * A réception, que tous les produits objets de cette consultation aient une DLUO ou DLC supérieure à 2/3 de leur durée de vie totale. En complément les N° des lots livrés pour chacun des produits devront systématiquement figurer sur les bons de livraisons.

En règle générale, les critères techniques retenus sont conformes aux spécifications issues des décisions énoncées par le Groupement Permanent d'Etude de Marchés des Denrées Alimentaires (ou GEM/RCM) de la Direction des Affaires Juridiques du Ministère de l'économie, des finances et de l'industrie.

4.2 – Spécification des viandes de bœuf et veau :

4.2.1 – Viandes hachées :

Définition

Les viandes hachées sont des viandes qui ont été seulement soumises à une opération de hachage en fragments ou à un passage dans un hachoir à vis sans fin. Tout ajout d'eau est interdit.

Seules peuvent être utilisées pour la fabrication de viandes hachées les viandes provenant d'animaux de boucherie d'une seule des espèces suivantes : bovine .

Les viandes hachées doivent être fabriquées dans des ateliers agréés par la mise sur le marché communautaire. Les matières premières doivent provenir exclusivement d'ateliers de découpe agréés par la mise sur le marché communautaire et être utilisées dans un délai de 18 mois pour la viande bovine congelée.

Le minerai ou minerai de chair utilisé pour la fabrication des viandes hachées correspond exclusivement à des ensembles de muscles striés et de leurs affranchis, y compris les tissus graisseux y attenants .

Conformément à l'article 6 du décret n° 97-74, les viandes hachées ne peuvent être préparées à partir de chute de découpe et de parage. L'utilisation de viandes séparées mécaniquement (VSM) de ruminants, des muscles du cœur et des abats ainsi que l'ajout d'os sont interdits.

Caractéristiques

Les viandes hachées doivent satisfaire aux critères microbiologiques fixés par l'arrêté du 29 février 1996.

Leur teneur en matières grasses et rapport collagène / protide des viandes hachées doivent satisfaire aux limites réglementaires définies par le décret n° 97-74 du 28 janvier 1997 :

catégories de viandes hachées	taux en matière grasse (MG en %)	rapport collagène sur protide (C/P en %)
viande hachée maigre hachée pur bœuf	5	≤ 12
viande hachée pur bœuf	10	≤ 15
	15	≤ 15
viande hachée pur veau	≤ 20	≤ 15

L'étiquetage

L'étiquetage des produits doit être conforme à la réglementation en vigueur. Il comprend notamment les éléments suivants :

VIANDES HACHEES
LE MOT « haché »
le nom de l'espèce animale concernée
pour la viande bovine : les pays de naissance et d'élevage les pays d'abattage et de transformation
n° de lot de fabrication
date de fabrication et, le cas échéant, date de surgélation
la mention « taux de matière grasse inférieure à ... » suivi du pourcentage de matière grasse
la mention « rapport collagène sur protide de viande inférieure à », suivi de la valeur de ce rapport exprimée en pourcentage
DLC ou DLUO. L'acheteur peut demander une durée de vie résiduelle de 50% à la livraison pour les produits frais et des 2/3 pour les produits surgelés

Examens microbiologiques

Les critères microbiologiques applicables aux viandes hachées et aux préparations de viandes hachées sont ceux définis par l'arrêté du 29 février 1996 à l'exception du critère pour listeria monocytogenes qui relève du protocole interministériel du 22 mai 2000 relatif à la communication en cas de non-conformité à la listeria monocytogenes :

	m	M
Germes aérobies mésophiles n=5 c= 2 (1)	5 5.10 / g	6 5.10 / g
escherichia coli n=5 c= 2 (1)	50/ g	2 5.10 / g
staphylococcus aureus n=5 c= 2 (1)	2 10/ g	3 5.10 / g
salmonella n=5 c= 0 (2)	absence dans 10 g	
listeria monocytogenes n=5 c= 0 (2)	< 100 / g	

Recherche de listéria monocytogenes utiliser la norme AFNOR NF V08 055

Interprétation :

m = seuil limite en dessous duquel tous les résultats sont considérés comme satisfaisants

M = seuil limite d'acceptation au-delà duquel les résultats ne sont plus considérés comme satisfaisants

n = nombre d'unité composant l'échantillon

c= nombre d'unités de l'échantillon donnant des valeurs situées entre m et M

Interprétation effectuée selon un plan à trois classes

Interprétation effectuée selon un plan à deux classes

4.2.3 -La paupiette de veau :

Paupiette de veau sans ficelle sans barde d'un poids de 150g +/- 10g composé d'une tranche de muscle représentant de 30 à 40 % du poids total d'une farce fabriquée à partir de viande maigre de veau et contenant un taux de lipide inférieur à 30 %.

L'étiquetage devra faire apparaître :

Sur le conditionnement (ou préemballage) :

- Numéro du lot
- Pays de naissance, pays d'élevage, pays d'abattage, lorsque ces trois pays sont identiques « origine nom du pays »
- Numéro d'agrément de l'abattoir
- Pays de découpe et numéro d'agrément de l'établissement de découpe
- Marque sanitaire de l'établissement de découpe
- Désignation du produit
- Dale limite de consommation ou date limite d'utilisation optimale
- Température de conservation
- Nom ou raison sociale et adresse du fabricant ou du conditionneur ou du vendeur dans l'union européenne
- Date de congélation ou de surgélation
- Marque sanitaire du dernier conditionneur

4 3 - Spécifications des produits "Poulets – autres volailles" :

4.3.1 - Classe des carcasses catégorie « A »

- ✓ Les carcasses et découpes de volailles doivent pour être admises dans la classe A, répondre aux conditions minimales suivantes, à savoir être :
- ✓ intactes, compte tenu de la présentation
- ✓ propres, exemptes de toutes matières étrangères, souillures ou sang
- ✓ exemptes de toutes odeurs étrangères
- ✓ exemptes de taches visibles de sang, les taches peu étendues et peu perceptibles sont tolérées

- ✓ exemptes de fractures ouvertes
- ✓ exemptes d'ecchymoses graves

- ✓ avoir une bonne conformation. La chair doit être dodue ; la poitrine bien développée, large longue et charnue, les cuisses doivent être charnues. Les poulets, les jeunes canards ou canetons et les dindes doivent présenter une mince couche régulière de graisse sur la poitrine, le dos et les cuisses. Sur les coqs, les poules, les canards, une couche plus épaisse de graisse est tolérée
- ✓ les lésions, ecchymoses et décolorations sont tolérées, pour autant qu'elles soient en petit nombre, peu étendues et peu perceptibles et qu'elles n'affectent ni la poitrine ni les cuisses. L'aile peut manquer. Une certaine rougeur est tolérée sur les ailerons et les follicules. Pour la volaille congelée ou surgelée, il peut y avoir des traces de gelures, sauf si elles sont fortuites, peu étendues et peu perceptibles et n'affectent ni la poitrine ni les cuisses
- ✓ Les carcasses de lapin ne sont pas soumises à un classement à l'abattoir

Refroidissement des carcasses = A l'air froid ventilé;

4.3.2 – Définition des produits carcasses éviscérées (prêtes à cuire sans abats)

Pintades (*numida meleagris domesticus*) :

- Sujets dont la pointe du sternum est rigide (ossifiée).

4.3.3 – Définition des découpes de volailles : poule, poulet

Cuisse de poulet déjointée :

- Le fémur, le tibia et le péroné avec la masse musculaire les enveloppant. Les deux découpes doivent être pratiquées aux articulations.

Cuisse de poule avec portion de dos (APD) :

- Cuisse non désossée avec une portion de dos attachée, le poids de cette dernière ne doit pas dépasser 15%, la dénomination de vente « sciée deux lames » .

4.3.4 – Définition des découpes de dinde :

Escalope de dinde (viande blanche) :

- Tranche de filet sans peau.

Rôti de dinde filet :

- Produit constitué de viande blanche filet.

4.3.5 – Définition des découpes de Canard :

Cuisse de canard ou de canette déjointée :

- Le fémur, le tibia et le péroné avec la masse musculaire les enveloppant. Les deux découpes doivent être pratiquées aux articulations.

4.3.6 -Paupiette de dinde :

- Bardée cuite non ficelée : sans ficelle, sans crépine, sans porc elle doit être constituée :
 - d'une barde représentant au maximum 13 % du poids total de la paupiette
 - d'une tranche de muscle représentant 30 à 40 % du poids de la paupiette, barde exclue
 - d'une farce contenant un taux de lipides égal ou inférieur à 30% de la masse de la farce
- La fourniture devra répondre à la réglementation des plats cuisinés à l'avance, préparation à base d'œufs et de farine de blé. Viande de volaille rentrant dans la fabrication étant de 10% minimum.

4.4 – Spécification des fruits, légumes et pommes de terre :

Le présent document fixe les spécifications techniques communes à l'ensemble des légumes, y compris les champignons soumis à un processus approprié de congélation dit surgélation (1) tel que défini par le décret n° 64-949 du 9 septembre 1964, modifié par le décret 84-1147 du 7 décembre 1984 et le décret 91-1230 du 3 décembre 1991 relatif aux denrées surgelées. Sont expressément exclus des marchés publics de denrées alimentaires, les légumes congelés par tout autre moyen.

Les légumes visés par les présentes spécifications peuvent être crus, précuits ou cuits, ne sont pas visées les préparations élaborées de légumes, tels que les légumes enrobés, les gratins.

Les articles ci-après fixent en tant que de besoin, les spécifications particulières applicables à certains légumes surgelés ou à leurs préparations.

(1) La surgélation doit permettre de franchir aussi rapidement que nécessaire, en fonction de la nature du produit, la zone de cristallisation maximale, ayant pour effet que la température dans tous ses points, après stabilisation thermique, est maintenue sans interruption à des valeurs égales ou inférieures à - 18°C.

Spécifications de qualité

Matières premières :

Les légumes mis en oeuvre doivent être frais, de qualité saine, loyale et marchande, exempts d'odeur et de goût étrangers, et appartenir à des lots homogènes de variétés rigoureusement sélectionnées, satisfaisant aux spécifications techniques du GPEMDA les concernant et aux prescriptions réglementaires. Ils doivent être exempts de signes d'altération interne ou externe grave, de traces de produits de traitement, ou de résidus de pesticides au-delà du taux maximal autorisé. Les traitements destinés à stabiliser les herbes et légumes doivent intervenir dans les meilleurs délais suivant leur récolte ou leur cueillette.

Conformément aux bonnes pratiques de fabrication, les divers traitements doivent être réalisés de manière à assurer la conservation des principes nutritifs et organoleptiques, notamment vitamines, pigments et substances aromatiques.

Produits finis :

A l'ouverture des emballages, les légumes doivent présenter une couleur homogène, caractéristique de l'espèce, régulière, sans marque de brunissement. Leur saveur doit être exempte de toute saveur ou odeur étrangère. Les produits doivent être exempts de matières étrangères.

Pour les matières étrangères d'origine végétale ou minérale, les tolérances admises sont prévues dans les articles ci-après propres à chaque légume ou fruit.

Additifs :

Pour la fabrication ou la conservation des légumes surgelés, sont seuls autorisés les additifs prévus par la réglementation en vigueur.

Conditionnement et emballage :

Emballage :

L'emballage utilisé doit satisfaire à la réglementation en vigueur et notamment :

- conserver les propriétés organoleptiques et autres caractères qualitatifs du produit .
- protéger le produit contre d'éventuelles contaminations et altérations .
- ne communiquer au produit ni odeur, ni saveur, ni couleur ou autre caractéristique étrangère.

La fermeture de chaque emballage doit être définitive et inviolable.

Les légumes ne doivent être vendus que dans des emballages renfermant les poids nets fixés par la réglementation en vigueur.

Étiquetage :

Les mentions d'étiquetage obligatoires sont inscrites en caractères indélébiles et clairement lisibles. Celles prévues dans la colonne 1 du tableau ci-après figurent sur chaque préemballage (ou conditionnement).

Par dérogation à ce principe, certaines peuvent ne figurer que sur l'emballage de regroupement et les documents commerciaux conformément aux colonnes 3 et 4 du

tableau ci-après, sauf en ce qui concerne l'identification du lot qui doit toujours figurer sur chaque préemballage ou conditionnement.

Pour les dénominations prévues, l'emploi de désignation de qualité et de qualificatifs autres que ceux prévus dans les spécifications propres à chaque produit est interdit.

En plus des modes de présentation prévus, tout autre mode de présentation du produit est admis à conditions :

- qu'il soit suffisamment différent des modes de présentation exposés dans la présente décision.
- qu'il satisfasse à toutes les autres exigences de la présente décision.
- qu'il soit décrit de manière appropriée sur l'étiquette afin qu'il n'y ait pas, pour le consommateur, possibilité de confusion ou d'erreur.

Les mentions d'étiquetage obligatoires figurent dans le tableau ci-après :

	Mentions devant toujours figurer sur le préemballage	Mentions pouvant figurer, par dérogation, sur l'emballage de regroupement et les documents commerciaux	
COLONNE 1	COLONNE 2	COLONNE 3	COLONNE 4
SUPPORT MENTIONS	CONDITIONNEMENT OU ETIQUETTE LIEE A CELUI-CI	EMBALLAGE DE REGROUPEMENT	DOCUMENTS COMMERCIAUX (1)
Dénomination et qualificatif « surgelés »	X	X	
Quantité nette	X	X	X
Identification du lot de fabrication	X	X	X
DATE DE DURABILITE MINIMALE «à consommer de préférence avant fin (ou avant le)» (2)	X	X	X
Liste des ingrédients	X		X
NOM ET ADRESSE du fabricant ou du conditionneur ou du vendeur dans la C.E.E. (3)	X	X	
LIEU D'ORIGINE lorsque son omission est de nature à créer une confusion sur l'origine ou la provenance réelle des denrées.	X		X
MODE D'EMPLOI et de conservation chez l'utilisateur	X		X

MENTION «ne pas recongeler après décongélation»	X	X	X
<p>(1) Il s'agit des documents (bon de livraison, facture...) qui accompagnent la denrée ou ont été envoyés avant la livraison ou en même temps que celle-ci. Si ces mentions ne figurent pas sur l'emballage, elles doivent figurer sur les documents commerciaux.</p> <p>(2) Cette date, lorsqu'elle est indiquée en clair (jour, mois, année), peut servir à identifier le lot de fabrication.</p> <p>(3) Si ces noms et adresses ne correspondent ni à l'importateur, ni à l'emplisseur, ni à celui qui fait faire l'emplissage, établis dans la Communauté, l'étiquetage doit comporter <u>en outre</u> le numéro d'emballer sous la forme « EMB » suivi du code géographique national (numéro à cinq chiffres).</p>			

Ancienneté de fabrication

Les légumes surgelés doivent provenir de l'une des récoltes effectuées au cours des deux années précédant celle de la livraison.

Admission de la fourniture

Elle a pour but de vérifier que le poids net indiqué sur les emballages est respecté ; elle peut, dans un premier temps être effectuée par sondage.

En cas d'anomalie, il convient d'effectuer un contrôle métrologique conforme aux dispositions réglementaires.

Contrôle qualitatif

Analyses physiques :

Elles ont pour but de vérifier :

- ✓ que la fourniture n'a subi depuis sa fabrication aucune détérioration ou altération susceptible d'en diminuer la salubrité et que sa température est en tous points inférieure ou égale à -18°C.
- ✓ l'intégrité des emballages et leur état de propreté (notamment, absence de cernes et auréoles).
- ✓ la conformité du marquage.
- ✓ la conformité du poids net ou du poids respectif des ingrédients avec les chiffres donnés dans le cahier des charges.

Sont applicables pour ces contrôles les méthodes citées ci-après :

- ✓ la méthode de contrôle des températures : directive 92/2 AU 92/1 du 13 janvier 1992 .
- ✓ la méthode de décongélation : CAC/RM 32/1970 .
- ✓ la méthode de cuisson : CAC/RM 33/1970 ².

Examen des caractères organoleptiques (aspect, odeur, saveur) :

Cet examen permet de s'assurer que les produits livrés sont de qualité comparable, soit à celle de l'échantillon présenté, soit à celle fixée dans la décision, soit à celle fixée de manière contractuelle dans le cahier des charges.

Examen microbiologique et chimique :

Le contrôle en vue d'un examen bactériologique ne doit porter que sur des unités entières. Ces échantillons doivent parvenir au laboratoire sans avoir subi de décongélation.

Ces examens ont pour objet :

- de vérifier que le traitement de surgélation a bien eu pour effet d'assurer la stabilité biologique ; les légumes surgelés blanchis ne doivent pas présenter une activité enzymatique résiduelle anormale (il ne doit pas y avoir de développement anormal de couleur de l'échantillon écrasé ou coupé en présence d'égale quantité de solution aqueuse à 0,5 pour 100 de gaïacol et d'eau oxygénée à 1,5 pour 100 pendant 1 minute).
- d'apprécier la qualité des matières premières entrant dans la composition de la denrée ainsi que les conditions d'hygiène qui ont présidé à sa fabrication.

Applicables des critères microbiologiques aux légumes blanchis ou cuits, aux légumes et champignons de couche non blanchis.

Les légumes surgelés doivent satisfaire aux critères microbiologiques ci-après. Pour les mélanges de légumes contenant des légumes non blanchis, les critères applicables au produit sont ceux retenus pour les légumes non blanchis.