

JORF n°0174 du 30 juillet 2014

Texte n°22

ARRETE

Arrêté du 10 juillet 2014 modifiant l'arrêté du 18 mars 1993 relatif à la publicité des prix des viandes de boucherie et de charcuterie

NOR: ERNC1409989A

Publics concernés : opérateurs dans le secteur de la viande découpant et conditionnant des pièces de viande des espèces bovine et ovine destinées à être vendues directement au consommateur final en libre-service (ateliers industriels ou de GMS) ; consommateurs.

Objet : simplification de l'information pour les consommateurs des dénominations des morceaux de viande vendus conditionnés en libre-service, notamment information sur le potentiel de qualité du morceau.

Entrée en vigueur : le texte entre en vigueur à compter du 13 décembre 2014.

Notice : aux fins d'une information du consommateur plus simple et plus compréhensible, le présent arrêté, qui modifie l'arrêté du 18 mars 1993 relatif à la publicité des prix des viandes de boucherie et de charcuterie, permet de regrouper certains morceaux de viande sous une même dénomination générique (exemple : steak, rôti...) à la place du nom précis du muscle peu connu (exemple : tendre de tranche, jumeau...). Cette dénomination générique est accompagnée du potentiel de qualité du morceau réparti en trois classes sous forme d'étoiles accolées à la dénomination, allant de trois étoiles pour le potentiel de qualité le plus élevé à une étoile pour le potentiel de qualité le moins élevé.

Références : le présent arrêté peut être consulté sur le site Légifrance (<http://www.legifrance.gouv.fr>).

Le ministre de l'économie, du redressement productif et du numérique,

Vu le code de la consommation, notamment son article L. 113-3 ;

Vu l'arrêté du 18 mars 1993 relatif à la publicité des prix des viandes de boucherie et de charcuterie ;

Le Conseil national de la consommation consulté,

Arrête :

Article 1

L'arrêté du 18 mars 1993 susvisé est ainsi modifié :

I.-L'article 1er est ainsi modifié :

1° Les mots : « prévue par les articles 4 et 8 de l'arrêté du 3 décembre 1987 et par l'article 1er de l'arrêté du 10 novembre 1982 » sont supprimés ;

2° Après le mot : « charcuterie » sont insérés les mots : « vendues non préemballées, » ;

3° Le mot : « obligatoires » est remplacé par le mot : « usuelles » ;

4° Les mots : « en annexe du présent arrêté » sont remplacés par les mots : « aux annexes I, II, III, IV et V du présent arrêté et pour les viandes vendues préemballées, à indiquer le prix au kilogramme en regard des dénominations usuelles mentionnées dans les tableaux figurant aux annexes I bis, II bis, III bis, IV et V du présent arrêté ».

II.-Au 1° de l'article 2, les mots : « et lisible de l'extérieur » sont supprimés.

III.-Au dernier alinéa de l'article 3, le mot : « obligatoire » est remplacé par le mot : « usuelle ».

IV.-Aux annexes I, II, III, IV et V, l'intitulé de la première colonne du tableau est remplacé par l'intitulé : « Dénominations usuelles ».

V.-Après l'annexe I, est insérée une annexe I bis conforme à l'annexe I du présent arrêté.

VI.-Après l'annexe II, est insérée une annexe II bis conforme à l'annexe II du présent arrêté.

VII.-Après l'annexe III, est insérée une annexe III bis conforme à l'annexe III du présent arrêté.

Article 2

Les dispositions du présent arrêté entrent en vigueur le 13 décembre 2014.

Article 3

Le présent arrêté sera publié au Journal officiel de la République française.

Annexe

ANNEXES

« ANNEXE I BIS

DÉNOMINATIONS DES MORCEAUX PRÉEMBALLÉS DE VIANDE DE BŒUF

DÉNOMINATION USUELLE

du morceau (1)

Filet ***

Filet

Faux-filet ***

Faux-filet

Rumsteck ***

Milieu de rumsteak affranchi

Entrecôte ***

Entrecôte parée sans dessus de côte et sans nerf dorsal

Aloyau à l'os *** (T bone)

Aloyau à l'os

Côte ***

Côte

Bavette d' aloyau ***

Bavette d' aloyau

Onglet ***

Onglet

Hampe **

Hampe

Basse côte **

Basse côte affranchie

Steak *** ou rôti ***

Rond de tranche affranchi, entame du tendre de tranche, poire

Steak ***

Plat de mouvant de tranche affranchi, araignée, dessus de palette, plat de nerveux de gîte-noix affranchi

Steak ** ou rôti **

Aiguillette de rumsteck affranchie, plat de tranche affranchi sans la pointe, partie centrale du tendre de tranche, dessous de macreuse affranchie, partie centrale du mouvant de tranche

Steak **

Merlan, pièce parée affranchie, paleron sans nerf central affranchi

Steak * ou rôti *

Jumeau affranchi, talon du tendre de tranche, rond de gîte-noix affranchi, aiguillette baronne affranchie, gîte-noix affranchi,

Steak *

Partie attenante au gîte-noix de l'aiguillette de rumsteak, pointe de plat de tranche, dessus de tranche affranchi, bavette de flanchet affranchie, dessus de boule de macreuse, paleron avec nerf central

Bourguignon *** ou pot au feu ***

Basse côte, jumeau, nerveux de gîte-noix, collier, macreuse à braiser, paleron sans tête de nerf épluché, jarret, queue, joue

Bourguignon ** ou pot au feu **

Poitrine (gros bout, milieu, tendron) en mélange avec d'autres morceaux, plat de côte découvert, dessus de côte, plat de côte, rond de gîte-noix, gîte-noix

Poitrine *

Gros bout, milieu, tendron, flanchet

Jarret ***

Jarret

Paleron ***

Paleron

Queue ***

Queue

Joue ***

Joue

(1) Les étoiles correspondent au potentiel de qualité en allant du potentiel de qualité le plus élevé *** au potentiel le moins élevé *.

Autres dénominations usuelles :

La désignation « tournedos » correspond à une tranche de filet ficelée qui peut être bardée.

La désignation « chateaubriand » correspond à une tranche épaisse de filet.

Les steaks *** lorsqu'ils sont présentés sous forme de tranche épaisse peuvent être désignés « pavés *** »

Les pavés *** peuvent être en tournedos, dans ce cas leur dénomination est « pavé *** en tournedos ».

La désignation « morceaux à fondue » correspond à des morceaux issus de pièces à griller ou à rôtir ***.

La désignation « morceaux à brochettes » correspond à des morceaux issus de pièces à griller ou à rôtir ** et ***.

La désignation « morceaux à pierrade » correspond à des tranches fines issues de pièces à griller ou à rôtir ** et ***.

La désignation « morceaux à carpaccio » correspond à des tranches fines issues de pièces à rôtir *, ** et ***.

La désignation « émincé » correspond à des petits morceaux issus de pièces à griller et/ ou à rôtir *, ** et ***.

Pour les viandes à mijoter, les termes « bourguignon » ou « pot-au-feu » peuvent être remplacés par « toute autre destination culinaire de viande à cuisson lente »

Annexe

ANNEXE I I

« ANNEXE I I BIS

DÉNOMINATIONS DES MORCEAUX PRÉEMBALLÉS DE VIANDE DE VEAU

	DÉNOMINATION USUELLE
	du morceau (1)
Filet	Filet ***
	Côte ***
Côte première, seconde et filet	

Escalope ***

Quasi affranchi sans aiguillette baronne, noix, noix pâtissière, sous noix, carré couvert, carré filet, bavette d'aloyau

Rôti ***

Quasi sans aiguillette baronne, noix, noix pâtissière, sous noix, carré couvert, carré filet

Onglet ***

Onglet

Hampe **

Hampe

Grillade **

Palette, collier affranchi, bas de carré découvert affranchi

Escalope **

Palette, bavette de flanchet, aiguillette baronne

Rôti **

Epaule sans jarret, nerveux de sous noix, collier affranchi, bas de carré découvert

Côtes **

Bas de carré découvert

Tendron **

Tendron

Poitrine *

Poitrine

Osso buco ***

Tranche de jarret arrière avec os

Jarret ***

Jarret avec ou sans os

Queue **

Queue

Sauté ***

Collier, jarret, épaule, carré, bas de carré découvert, nerveux de sous noix

Sauté **

Poitrine en mélange avec d'autres morceaux

(1) Les étoiles correspondent au potentiel de qualité en allant du potentiel de qualité le plus élevé *** au potentiel le moins élevé *.

Autres dénominations usuelles :

Les morceaux à griller *** lorsqu'ils sont présentés sous forme de tranche épaisse et régulière peuvent être désignés « pavé *** ».

Les désignations « morceaux à brochettes » et « morceaux à fondue » correspondent à des morceaux issus de pièces à griller ou à rôtir ***.

Les désignations « cuisson sur pierre » et « carpaccio » correspondent à des tranches fines issues de pièces à griller *** et **.

La désignation « émincés » correspond à des petits morceaux issus de pièces à griller *** et **.

Pour les viandes à mijoter, le terme « sauté » peut être remplacé par toute autre destination culinaire de viande à cuisson lente : blanquette... »

Annexe

ANNEXE I I I

« ANNEXE I I I BIS

DÉNOMINATIONS DES MORCEAUX PRÉEMBALLÉS DE VIANDE OVINE

DÉNOMINATION USUELLE

du morceau (1)

Gigot ***

Gigot entier, gigot raccourci, milieu de gigot

Tranche ***

Carré filet sans os, selle, noix, noix pâtissière, sous noix

	Tranche **
Quart avant sans épaule	
	Côte ****
Carré filet, carré couvert	
	Filet ***
Filet	
	Rôti ***
Carré filet, carré couvert, selle, noix, noix pâtissière, sous noix	
	Rôti **
Quart avant sans épaule	
	Souris ****
Jarret arrière	
	Jarret **
Jarret avant	
	Epaule **
Epaule	
	Côte **
Carré découvert	
	Collier **
Collier	
	Poitrine *
Poitrine	
	Sauté ***
Gigot, carré couvert, carré filet	
	Sauté **
Poitrine en mélange avec d'autres morceaux, collier, épaule, carré découvert	

(1) Les étoiles correspondent au potentiel de qualité en allant du potentiel de qualité le plus élevé *** au potentiel le moins élevé *.

Le nom de la catégorie « agneau » ou « mouton » est obligatoirement indiqué.

Autres dénominations usuelles :

Les morceaux à griller *** lorsqu'ils sont présentés sous forme de tranche épaisse et régulière peuvent être désignés « pavés *** ».

La désignation côte peut être remplacée par côtelette ou côteline pour des côtes premières ou secondes détalonnées manches dégagés.

La désignation « noisette » correspond à des côtes filets désossés roulées bridées coupées en tranche épaisse.

La désignation « morceaux à fondue » correspond à des morceaux issus de pièces à griller ou à rôtir ***.

La désignation « morceaux à brochettes » correspond à des morceaux issus de pièces à griller ou à rôtir ** et ***.

La désignation « émincés » correspond à des petits morceaux issus de pièces à griller ou à rôtir *** et **.

La désignation « cuisson sur pierre » correspond à des tranches fines issues de pièces à griller ou à rôtir ***.

Pour les viandes à mijoter, le terme « sauté » peut être remplacé par toute autre destination culinaire de viande à cuisson lente : navarin, tajine... »

Fait le 10 juillet 2014.

Pour le ministre et par délégation :

La directrice générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes,
N. Homobono