

Décrets, arrêtés, circulaires

TEXTES GÉNÉRAUX

MINISTÈRE DE L'ÉCONOMIE, DU REDRESSEMENT PRODUCTIF ET DU NUMÉRIQUE

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 :

Art. 1^{er}. – L'arrêté du 18 mars 1993 susvisé est ainsi modifié :

I. – L'article 1^{er} est ainsi modifié :

1° Les mots : « prévue par les articles 4 et 8 de l'arrêté du 3 décembre 1987 et par l'article 1^{er} 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.

Art. 2. – Les dispositions du présent arrêté entrent en vigueur le 13 décembre 2014.

Art. 3. – Le présent arrêté sera publié au *Journal officiel* de la République française.

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

A N N E X E S

« A N N E X E I B I S

DÉNOMINATIONS DES MORCEAUX PRÉEMBALLÉS DE VIANDE DE BŒUF

| DÉNOMINATION USUELLE du morceau (1) | DESCRIPTION DES MORCEAUX |
|--|--|
| 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 *** (<i>T bone</i>) | 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 |

| DÉNOMINATION USUELLE du morceau (1) | DESCRIPTION DES MORCEAUX |
|--|--------------------------|
| <p>(1) Les étoiles correspondent au potentiel de qualité en allant du potentiel de qualité le plus élevé *** au potentiel le moins élevé *.</p> <p>Autres dénominations usuelles :</p> <p>La désignation « tournedos » correspond à une tranche de filet ficelée qui peut être bardée.</p> <p>La désignation « chateaubriand » correspond à une tranche épaisse de filet.</p> <p>Les steaks *** lorsqu'ils sont présentés sous forme de tranche épaisse peuvent être désignés « pavés *** »</p> <p>Les pavés *** peuvent être en tournedos, dans ce cas leur dénomination est « pavé *** en tournedos ».</p> <p>La désignation « morceaux à fondue » correspond à des morceaux issus de pièces à griller ou à rôtir ***.</p> <p>La désignation « morceaux à brochettes » correspond à des morceaux issus de pièces à griller ou à rôtir ** et ***.</p> <p>La désignation « morceaux à pierrade » correspond à des tranches fines issues de pièces à griller ou à rôtir ** et ***.</p> <p>La désignation « morceaux à carpaccio » correspond à des tranches fines issues de pièces à rôtir *, ** et ***.</p> <p>La désignation « émincé » correspond à des petits morceaux issus de pièces à griller et/ou à rôtir *, ** et ***.</p> <p>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 »</p> | |

ANNEXE II

« ANNEXE II BIS

DÉNOMINATIONS DES MORCEAUX PRÉEMBALLÉS DE VIANDE DE VEAU

| DÉNOMINATION USUELLE du morceau (1) | DESCRIPTION DES MORCEAUX |
|---|--|
| 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 |
| <p>(1) Les étoiles correspondent au potentiel de qualité en allant du potentiel de qualité le plus élevé *** au potentiel le moins élevé *.</p> <p>Autres dénominations usuelles :</p> <p>Les morceaux à griller *** lorsqu'ils sont présentés sous forme de tranche épaisse et régulière peuvent être désignés « pavé *** ».</p> <p>Les désignations « morceaux à brochettes » et « morceaux à fondue » correspondent à des morceaux issus de pièces à griller ou à rôtir ***.</p> <p>Les désignations « cuisson sur pierre » et « carpaccio » correspondent à des tranches fines issues de pièces à griller *** et **.</p> <p>La désignation « émincés » correspond à des petits morceaux issus de pièces à griller *** et **.</p> <p>Pour les viandes à mijoter, le terme « sauté » peut être remplacé par toute autre destination culinaire de viande à cuisson lente : blanquette... »</p> | |

ANNEXE III

« ANNEXE III BIS

DÉNOMINATIONS DES MORCEAUX PRÉEMBALLÉS DE VIANDE OVINE

| DÉNOMINATION USUELLE du morceau (1) | DESCRIPTION DES MORCEAUX |
|-------------------------------------|--|
| Gigot *** | Gigot entier, gigot raccourci, milieu de gigot |

| DÉNOMINATION USUELLE du morceau (1) | DESCRIPTION DES MORCEAUX |
|--|--|
| 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 rôti ***.

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

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

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

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