


NOTICE TECHNIQUE

 ÉCONOMAT DES ARMÉES	Viande de veau			
	Rédaction / validation			Date
	Rédacteur	Chef produit	Stéphanie le Cour Grandmaison	18/12
	Approbateur	Responsable Qualité	Solenn LE QUILLEUC	20/12
	Valideur	Cheffe DTPA	Stéphanie le Cour Grandmaison	18/12

1. DOMAINE D'APPLICATION

La présente notice technique s'applique à la fourniture de **viande de veau** réfrigérée.

Certaines spécifications de la présente notice technique constituent des « critères impératifs » au regard de la conformité des articles fournis par le titulaire de l'accord-cadre de référence, hormis les « critères cibles » qui correspondent à des standards souhaités.

Bien que non impératifs, les « critères cibles », constituent des éléments d'appréciation de l'offre du candidat au cours du processus d'appel d'offres.

2. RÉFÉRENCES RÉGLEMENTAIRES ET NORMATIVES

Les produits fournis par le titulaire satisfont à la réglementation en vigueur et :

- aux dispositions de la spécification du GEM-RCN V2.0 de mars 2015 applicable aux viandes hachées et aux préparations produites à partir de viandes hachées d'animaux de boucherie ;
- aux dispositions de la spécification technique du GPEM/DA n° B1-14-05 du 31 mars 2005 applicable aux viandes de veau en muscles ou piécées.

3. DÉFINITIONS

Viande de veau :

Les produits sont issus d'animaux de moins de 8 mois appartenant à la catégorie V. Les carcasses sélectionnées ont une coloration rosée clair à rosée foncé. L'étiquetage doit mentionner l'âge à l'abattage conformément à la réglementation

Les viandes doivent prioritairement être issues **d'animaux nés, élevés, abattus et transformés dans un seul et même Etat membre de l'Union Européenne** pour lesquels il est possible de connaître **l'exploitation d'origine, la date de naissance, le lieu et la date d'abattage**

4. SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES GÉNÉRALES

4.1. Spécifications des produits

4.1.1. DLC

DLC restante	La durabilité restante à la livraison est de préférence supérieure au 2/3 de la DLC totale prescrite par le fabricant et au minimum égale à la moitié de cette dernière.
---------------------	--

4.1.2. Interdictions

Sont interdites :

NOTICE TECHNIQUE

- les viandes séparées mécaniquement
- les viandes saumurées et hydratées (à l'exception de la paupiette de veau)
- les viandes et produits à base de viande issus d'animaux provenant de pays tiers ayant reçu des antimicrobiens pour favoriser la croissance ou augmenter le rendement.

A cet effet et en application de l'arrêté du 21 février 2022, les exploitants doivent sans attendre :

- collecter des informations sur la provenance des animaux dont sont issus les viandes et produits à base de viande acquis ;
- évaluer le risque que les animaux dont sont issus les viandes et produits à base de viande aient reçu des médicaments antimicrobiens pour favoriser la croissance ou augmenter le rendement ;
- mettre en œuvre des mesures d'atténuation du risque si celui-ci n'est pas négligeable ; ces mesures peuvent comprendre des démarches tendant à obtenir des exportateurs tout élément garantissant que les viandes et produits à base de viande proviennent bien d'animaux n'ayant pas reçu des médicaments antimicrobiens pour favoriser la croissance ou augmenter le rendement.

4.1.3. Étiquetage des origines

Conformément à la réglementation en vigueur, l'origine ou la provenance des viandes bovines (y compris la viande bovine hachée) doit être indiquée par l'une ou l'autre des mentions suivantes :

- 1) « Origine : (nom du pays) », lorsque la naissance, l'élevage et l'abattage de l'animal dont sont issues les viandes ont eu lieu dans le même pays ;
- 2) « Né et élevé : (nom du pays de naissance et nom du ou des pays d'élevage) et abattu : (nom du pays d'abattage) », lorsque la naissance, l'élevage et l'abattage ont eu lieu dans des pays différents ;

Ces mentions doivent apparaître sur les fiches techniques, sur les étiquettes colis ainsi que sur chaque emballage primaire.

4.1.4. Conditionnement

Les produits doivent être conditionnés de manière à garantir la meilleure DLC, que ce soit sous-vide, sous atmosphère modifiée, sous skin ou dans tout autre conditionnement adapté.

4.2. Critères analytiques applicables

Les critères analytiques applicables sont ceux prévus par la réglementation en vigueur et ceux publiés par la fédération du commerce et de la distribution (FCD).

Il est rappelé que le titulaire doit assurer une veille réglementaire et technique et prendre en compte toute évolution survenant en cours d'exécution du contrat afin de livrer des produits conformes tout au long du marché.

4.3. Critères emballages et conditionnement

L'aptitude au contact alimentaire doit être prouvée par le formulaire « déclaration de conformité », précisant les résultats des tests effectués et leur date, les conditions d'utilisation, le rapport volume/surface réel (...)/ ou document équivalent. Le fournisseur s'engage à apporter les justificatifs de conformité à l'aptitude au contact alimentaire dans un délai de 3 mois après validation du marché.

		Obligatoire	À favoriser
Conditionnement primaire	Matériau		Sans plastiques rigides sombres non détectables par tri optique
	Impression et étiquetage	Sans colle ultra adhésive Sans huiles minérales	Encres naturelles Encres avec faible migration
Conditionnement secondaire	Matériau	Si carton : optimisation du vide dans le carton	Si carton : certifié PEFC ou FSC

NOTICE TECHNIQUE

			Si plastique : 100% recyclable et/ou biosourcé, mono-matériau
	Impression et étiquetage	Sans huiles minérales	Si carton : pas d'étiquette Si plastique : sans colle ultra adhésive Encres naturelles Encres avec faible migration

5. LISTE DES ARTICLES ET SPÉCIFICATIONS ASSOCIÉES

La liste des articles est présentée dans les tableaux ci-après.

Pour chaque ligne d'article, sont précisés le libellé, les poids nets (tolérances associées), la présentation des produits et leur conditionnement, les caractéristiques attendues (spécifications) ainsi que des critères cibles pris en compte dans l'analyse des offres au cours du processus d'appel d'offres.

Les **fiches techniques** transmises par le candidat conformément aux dispositions du DCE constituent un élément essentiel d'appréciation de la conformité de chaque article au regard des critères impératifs, ainsi que d'évaluation au regard des critères cibles.

Les spécifications des fiches techniques correspondant aux critères cibles deviennent des exigences contractuelles vis-à-vis du titulaire au cours de l'exécution de l'accord-cadre à bons de commandes.

NOTICE TECHNIQUE

ligne	Code EdA	Libellé générique	Poids net / calibre	Conditionnement (sous vide ou en conditionnement protégé)	Critères impératifs	Critère cible
1	E8270	Côte de veau carré/filet	150 g	Par 10 pièces	<p>Origine anatomique : Carré (code OFIVAL : 2202) à huit côtes et Côte filet (code OFIVAL : 2201). Talon scié, sans dessus de côte (coupé à une hauteur de 4 à 5cm du talon). Pièces d'épaisseur et de grosseur uniforme. Les pièces doivent être soigneusement nettoyées pour garantir une absence totale de sciure, vérifiable visuellement ou par échantillonnage</p> <p>Tolérance à la découpe de +/- 15 %</p>	Absence de défauts visuels (tâche, ecchymoses...)
2	E8271	Escalope de veau cuisseau	140 g	Par 10 pièces	<p>Escalope de veau découpée dans les muscles PAD suivants : - Noix (code OFIVAL : 2110), sans merlan ni fausse araignée ; - Noix pâtissière (code OFIVAL : 2120) ; - Sous noix (code OFIVAL : 2130) sans gros nerf, sans tissu conjonctif et affranchie côté jarret à la limite de la boule de graisse ; Quasi (code OFIVAL 2140). Tranches de muscles d'épaisseur uniforme. Les escalopes ouvertes (dites « portefeuilles ») ne sont pas tolérées. Absence totale de gras superficiel, de nerfs et d'aponévroses. Tolérance à la découpe de +/- 10 %</p>	Absence de défauts visuels (tâche, ecchymoses...)
3	E8280	Filet de veau PAD	0,9-1,3 kg	Par 1 ou 2 pièces	Filet de veau, PAD. (code OFIVAL : 1220)	Absence de défauts visuels (tâche, ecchymoses...)
4	E8273	Osso bucco de veau	200 g	Par 5 à 10 pièces	<p>Origine anatomique : Jarrets avant et arrière (codes OFIVAL : 2150), talon et crosse sciés, parés, en proportions équivalentes. Morceaux de 2 cm d'épaisseur minimum. Produit exempt de sciure d'os et contenant moins de 25 % d'os (sur le poids brut).</p>	Absence de défauts visuels (tâche, ecchymoses...)

NOTICE TECHNIQUE

					Tolérance à la découpe de +/- 15 %	
5	E8277	Sauté de veau épaule/bas de carré sans os	60 g	Par 2 à 3 kg	<p>Origine anatomique : Epaule (code OFIVAL : 2300) et Bas de carré (code OFIVAL : 2301) pour au moins 75 %. Les 25 % de morceaux à blanquette ne provenant pas des muscles mentionnés précédemment sont néanmoins constitués exclusivement d'autres muscles possédant les mêmes caractéristiques de mise en œuvre à la cuisson.</p> <p>Les pièces sont entièrement désossées (os et cartilages totalement absents), parées et dégraissées.</p> <p>Assortiment constitué de morceaux approximativement cubiques. Les morceaux ne présentent pas de gras apparent.</p> <p>Tolérance à la découpe de +/- 10 g</p>	Absence de défauts visuels (tâche, ecchymoses...)
6	E8387	Cuisseau de veau à rôtir non bardé, non ficelé	1,7- 2,3 kg	Par 1 à 2 pièces	<p>Rôti de veau découpé dans les muscles suivants :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Noix (code OFIVAL : 2110) épluchée superficiellement, sans merlan ni fausse araignée ; - Noix pâtissière (code OFIVAL : 2120) entièrement épluchée, éclatée PAD ; - Sous noix (code OFIVAL : 2130) sans gros nerf, épluchée superficiellement et affranchie côté jarret à la limite de la boule de graisse ; <p>Quasi (code OFIVAL 2140) épluché superficiellement.</p> <p>Longueur du muscle élaboré : 250 à 270 mm maximum.</p> <p>Diamètre du muscle élaboré : 100 à 120 mm maximum.</p>	Absence de défauts visuels (tâche, ecchymoses...)
7	E8278	Tendron de veau	180 g	Par 10 pièces	<p>Origine anatomique : Tendron (Code OFIVAL : 2306), semi paré, débarrassé du gros bout de poitrine, sans baguette et sans flanchet.</p> <p>Tolérance à la découpe de +/- 10 %</p>	
8	nvx	Paupiette de veau sans barde	130-150 g		<p>Sans porc.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Enveloppe composée d'une tranche reconstituée à partir de 70 % minimum de viande de veau désossée, traitée en salaison selon la réglementation en vigueur, avec absence de cartilages et de morceaux durs, - Farce : viande de veau (35 % minimum), complétée par viande de bœuf ou de volaille (muscle exclusivement). Sans ajouts d'abats ou de sous-produits carnés. 	<p>Sous vide ou sous atmosphère</p> <p>Absence de défauts visuels (tâche, ecchymoses...)</p>

NOTICE TECHNIQUE

				<ul style="list-style-type: none">- Teneur en matière grasse : < 20 % (mesurée sur le produit entier).- Rapport protéines/lipides de l'ensemble de la préparation > 1.- Rapport Collagène/Protéines : < 22%.	
--	--	--	--	---	--