

**ANNEXE AUX C.C.T.P.**

**SPÉCIFICATIONS QUALITATIVES  
OU QUANTITATIVES GÉNÉRALES  
AYANT UNE INCIDENCE SUR LA QUALITÉ**

## **1 - RÉFÉRENCES GÉNÉRALES**

Elles figurent aux CCTP.

## **2 - VIANDES DE BOUCHERIE**

### **2.1 - DISPOSITIONS GÉNÉRALES**

Toutes les viandes doivent provenir d'animaux de boucherie abattus dans des abattoirs français ou étrangers agréés par les services vétérinaires ou inscrits au plan d'équipement en abattoirs.

Les viandes livrées découpées, désossées ou en pièces de détail doivent provenir d'ateliers de découpe français ou étrangers agréés ou immatriculés par les services vétérinaires.

La préparation des viandes est effectuée dans un local climatisé.

- les camions ou les conteneurs utilisés pour les livraisons de viandes et produits carnés doivent répondre à la réglementation en vigueur ;
- en dehors des moments où elles sont préparées ou tranchées, les viandes fraîches, ainsi que les autres produits carnés frais, sont entreposés en resserre froide, à l'abri des souillures, à une température comprise entre 0 et + 3° C.,
- la conservation de pièces de viandes désossées, entassées dans des récipients, est interdite,
- le tranchage des viandes en pièces (portions) unitaires se fait dans le délai le plus court possible avant la consommation.  
Le délai entre les opérations de tranchage, effectuées en dehors du restaurant, et le moment de la livraison dans ce restaurant ne doit pas dépasser six heures (exception est faite pour les viandes préemballées en pièces (portions) unitaires réfrigérées ou surgelées, répondant aux conditions de la réglementation en vigueur).
- les viandes livrées conditionnées (cas des viandes sous vide notamment) en morceaux de découpe du type "demi-gros" ou en pièces du type "boucherie de détail" répondent à la réglementation en vigueur, notamment à celle relative aux conditions d'installation et de fonctionnement, ainsi qu'à l'immatriculation des ateliers de découpe d'origine et à celle concernant l'estampillage des viandes, des enveloppes de conditionnement et des emballages (arrêté du 17 mars 1992). Au cours de leur transport, les viandes conditionnées réfrigérées sont maintenues à une température maximale de + 3° C.,
- aucune viande ne sera livrée bardée, ni ficelée (excepté les tournedos, paupiettes et rôtis de dindonneau),
- les viandes désossées ou découpées sur place sont travaillées loin des sources de chaleur des cuisines et dans un emplacement à l'abri des pollutions,
- la viande hachée utilisée doit répondre au cahier de spécification technique applicable aux viandes hachées et aux préparations produites à partir de viandes hachées d'animaux de boucherie rédigé par le GEM – RCN version 2.0 mars 2015
- l'utilisation de viande faisandée est exclue,
- la dénomination et la coupe des viandes, que ce soit au moment de la livraison, de la préparation ou au moment de la distribution des repas doivent répondre aux normes officielles et, à défaut, aux usages de la boucherie,

- les viandes congelées ou surgelées sont livrées à l'état congelé ou surgelé, sans avoir subi même un début de décongélation. Une fois décongelées (conformément aux prescriptions réglementaires) dans les locaux du restaurant, elles sont utilisées sans délai et ne sont jamais recongelées,
- si le restaurant utilise des viandes débitées dans un atelier de boucherie, les viandes congelées ou surgelées préparées dans cet atelier sont décongelées, traitées et livrées dans les conditions d'hygiène réglementaires conformément à la réglementation en vigueur,
- dans le cas où des viandes ayant subi une congélation sont utilisées, le terme "congelé" doit figurer sur tous les documents de la comptabilité matière se rapportant à ces viandes,
- sur tous les documents de la comptabilité matière, seuls les termes de boucherie sont utilisés pour la dénomination des viandes, à l'exclusion des termes culinaires,
- les pièces de viandes prêtes à être cuisinées sont préparées selon la découpe de la boucherie de détail, c'est-à-dire épluchées, débarrassées des masses graisseuses et les déchets excédentaires de tissus osseux, cartilagineux, graisseux, ligamentaire, conjonctif et aponévrotique.

## 2.2 - VIANDE DE GROS BOVIN

### 2.2.1 - Qualité

Pour les viandes de gros bovins à griller ou à rôtir, livrées en pièces ou en muscles à l'état réfrigéré, le délai minimum de maturation à respecter par le fournisseur et à partir duquel il pourra livrer la viande est de 10 jours à compter de la date d'abattage de l'animal (la date de conditionnement figurant sur l'emballage faisant foi).

Pour les viandes à griller et à rôtir achetées à l'état congelé ou surgelé, il est demandé au fournisseur de s'engager sur un délai minimum de maturation (de 8 à 12 jours) après abattage et avant congélation.

Pour les viandes réfrigérées, congelées ou surgelées, le fournisseur doit s'assurer qu'une procédure a été établie avec des enregistrements garantissant la traçabilité de ces viandes, comportant notamment la référence des lots concernés ainsi que les dates prévues de début et de fin de maturation de ces lots.

Par ailleurs, il appartient au fournisseur de respecter la corrélation entre le grammage des portions spécifiés par l'acheteur et le poids minimum de muscle correspondant (cf. tableau joint en annexe) afin de livrer des portions d'épaisseur et de tenue satisfaisantes dans des conditions normales d'emploi.

### 2.2.2 - Catégories

Les catégories des pièces de viandes prêtes à être cuisinées répondent aux caractéristiques définies par le GEMRCN.

### 2.2.3 - Traitement des pièces

Le traitement des pièces de viandes est, selon leur utilisation culinaire, le suivant :

<b>Rosbif</b>	les muscles sont parés à extinction et présentent une coupe homogène,
<b>Steaks</b>	Les morceaux sont parés à extinction, piécés, calibrés à la demande avec une tolérance de $\pm 10$ g ; les pièces doivent présenter une absence totale de tendons, ligaments, aponévroses et tissu conjonctif,

<b>Entrecôte-faux filet</b>	morceaux parés, raccourcis à la noix, piécés, calibrés à la demande avec une tolérance de $\pm 10$ g,
<b>Tournedos</b>	. filet paré à extinction sans chaînette grasseuse, . moitié la plus tendre du rumsteck parée à extinction, . proportion maximale de barde : 7 %,
<b>Braisé-bœuf mode</b>	. morceaux parés et dégraissés extérieurement, . extrémités tendineuses et ligamentaires éliminées par coupe nette et perpendiculaire à l'axe des muscles,
<b>Bourguignon</b>	morceaux parés, homogènes ; gras visible n'excédant pas 10 % sur l'ensemble d'une livraison,
<b>Pot au feu</b>	morceaux parés, attaches tendineuses et ligamentaires éliminées par coupe nette et perpendiculaire à l'axe des muscles ; gras visible à la coupe n'excédant pas 15 %.

## 2.3 - VIANDE DE VEAU

### 2.3.1 - Qualité

La viande provient de carcasses de couleur 3 "rosé", de conformation "R" (bonne), d'un état d'engraissement "3" (couvert) et d'un poids "moyen" (90 à 130 kg) définis par l'arrêté ministériel du 8 juin 1976 (modifié et complété) portant homologation d'un catalogue de classement des carcasses de veaux de boucherie en vue de leur répartition et leur marquage

**Le marquage doit être par conséquent "3R3". Le Titulaire doit fournir les justificatifs de classement de la carcasse.**

### 2.3.2 - Catégories

Les catégories des pièces de viandes prêtes à être cuisinées répondent aux caractéristiques définies par le GPEM/DA (Groupe permanent d'étude des marchés de denrées alimentaires).

### 2.3.3 - Traitement des pièces

Le traitement des pièces de viandes est, selon leur utilisation culinaire, le suivant :

<b>Rôtis</b>	les muscles sont parés et dégraissés extérieurement ; la couverture maximale de graisse est de 2 mm d'épaisseur moyenne. Les extrémités tendineuses et ligamentaires (notamment le ligament cervical du bas de carré) sont enlevées,
<b>Escalopes</b>	Les muscles sont parés extérieurement, le gras visible n'excédant pas 2 mm d'épaisseur moyenne. Les escalopes sont calibrées à la demande à $\pm 10$ g,
<b>Côtes de veau</b>	les pièces utilisées pour la découpe des côtes (carré ne comportant que les 8 dernières côtes et longs) sont traitées par une coupe latérale à 4 cm de la noix et parées. Le gras de couverture n'excède pas 2 mm d'épaisseur moyenne. La fourniture respecte l'équilibre normal des différentes catégories de côtes,

<b>Blanquette et sauté sans os</b>	les morceaux sont parés, dégraissés, homogènes et ne se détachent pas à la cuisson. Ils sont calibrés à la demande à $\pm$ 10 g,
<b>Tendron avec os</b>	les première et deuxième vertèbres sont enlevées. Les morceaux sont parés, dégraissés et calibrés à la demande à $\pm$ 10 g.

## 2.4 - VIANDE D'OVIN

La viande d'ovin provient soit de carcasses d'agneaux de boucherie, soit de carcasses de brebis de boucherie.

### 2.4.1 - Qualité

#### 2.4.1.1 - Viande d'agneau et de brebis de boucherie

La viande d'agneau bénéficie de signes officiels d'identification de la qualité et de l'origine (tel que le Label Rouge). Ils garantissent notamment de la qualité de la viande.

**2.4.1.2 - Sont exclues : les viandes de bélier, les viandes rouge-sombre ou à odeur de suint.**

### 2.4.2 - Catégories

Les catégories des pièces de viandes prêtes à être cuisinées répondent aux caractéristiques définies par le GEMRCN.

### 2.4.3 - Traitement des pièces

Le traitement des pièces de viandes est, selon leur utilisation culinaire, le suivant :

<b>Gigot prêt à cuire, non désossé</b>	la pièce, qui comporte la selle, est parée et dégraissée ; le coxal et la crosse sont enlevés ; le gras de couverture n'excède pas 3 mm d'épaisseur moyenne,
<b>Épaule prête à cuire, désossée et non désossée</b>	l'épaule est entière avec le jarret. Elle est parée ; la noix de graisse et le ganglion sous-scapulaire sont enlevés ; le gras de couverture n'excède pas 3 mm d'épaisseur moyenne,
<b>Côtelettes</b>	carré à côtelettes et filet sont traités et parés. Le ligament cervical et le tissu conjonctif sont retirés du carré. La proportion anatomique normale des différentes catégories de côtelettes est respectée,
<b>Sauté-navarin</b>	les morceaux sont convenablement parés (sur le collet, l'atlas et la plaie de saignée sont enlevés) et dégraissés superficiellement.

## 2.5 - VIANDE DE PORC

### 2.5.1 - Qualité

La viande de porc bénéficie de signes officiels d'identification de la qualité et de l'origine (tel que le Label Rouge, filière BIO) qui garantissent notamment de la qualité de la viande

par le biais d'aliments élaborés dans le respect de l'environnement, du respect du bien-être animal, de contrôle régulier par des organismes indépendants agréés par l'Etat.

Sont exclues :

- les viandes provenant de carcasses pesant moins de 75 kg et plus de 95 kg,
- les viandes de porcs cryptorchidies, de verrats et de truies,
- les viandes décolorées, exsudatives ou dégageant une odeur anormale à la cuisson ou présentant une saveur anormale.

### 2.5.2 - Catégories

Les catégories des pièces de viandes prêtes à être cuisinées répondent aux caractéristiques définies par le GEMRCN.

### 2.5.3 - Traitement des pièces

Le traitement des pièces de viandes est, selon leur utilisation culinaire, le suivant :

<b>Roti</b>	morceaux utilisés désossés, parés et dégraissés, le gras de couverture n'excédant pas 3 mm d'épaisseur moyenne. La fourniture respecte l'équilibre anatomique des différentes catégories de côtelettes.
<b>Côtelettes</b>	Les longues sans travers, ni palette, ni pointe de filet, sont parées extérieurement, le gras de couverture n'excédant pas 3 mm d'épaisseur moyenne. La fourniture respecte l'équilibre anatomique des différentes catégories de côtelettes.
<b>Porc salé</b>	morceaux parés convenablement.

## 3 - PRODUITS AVICOLES ET LAPINS

### 3.1 - POULETS FERMIERS « Label ou équivalent »

Ils répondent en tous points aux spécifications de la décision du GEMRCN Sauf dérogation, le calibre retenu est "moyen" ou 2 (850 à 1100 g éviscérés sans abats).

### 3.2 - AUTRES VOLAILLES

Même spécifications que pour les poulets en ce qui concerne l'hygiène, la présentation des carcasses, le conditionnement.

Calibres (éviscérés sans abats) :

- poule	= 1300 à 1600 g
- canard à rôti	= 1000 à 1200 g
- canard à braiser ou à bouillir	= 2200 à 1500 g
- dinde à rôti : femelle	= 2800 à 4000 g
mâle	= 3500 à 5000 g
- dindonneau	= 2500 à 3000 g
- oie à rôti	= 3000 à 5000 g
- pintade	= 900 à 1200 g

### 3.3 - LAPINS ENTIERS

Ils répondent en tous points aux spécifications de la décision du GEMRCN Sauf dérogation, le calibre retenu est "moyen".

### **3.4 - DÉCOUPES ET PRÉPARATIONS À BASE DE VOLAILLES ET LAPINS**

#### **3.4.1 - Faites en dehors des locaux du restaurant**

Ces découpes et préparations (rôtis de dindonneau, paupiettes de volailles, etc.) proviennent exclusivement d'abattoirs et d'ateliers immatriculés par les services vétérinaires.

Les rôtis de dindonneau sont constitués de toutes les parties musculaires (viandes blanches et viandes rouges), dans leurs proportions normales, de carcasses entières désossées. Ces viandes sont parées et notamment débarrassées des aponévroses, amas de sang et esquilles d'os. Les rôtis ne doivent comporter aucun morceau de viande surajouté. Le poids de barde ne dépasse pas 10 % du poids total du rôti.

Les paupiettes et produits hachés non surgelés sont exclus.

### **4 - ABATS**

Les abats frais doivent être de première fraîcheur et en parfait état de salubrité à l'instant de la livraison ; cette dernière doit être la plus rapprochée possible de l'instant de la cuisson et de la consommation ; entre livraison et préparation, les abats doivent être conservés en enceinte frigorifique entre 0 et + 3° C.

Les abats frais étant très altérables, le titulaire servira de préférence des abats congelés ou surgelés. Les conditions de préparation et de distribution des langues de bœuf notamment, sont strictement celles qui sont définies à l'article 2.1. de l'instruction générale de prophylaxie du 6 mars 1968.

### **5 - CHARCUTERIE FRAÎCHE ET PRODUITS ÉLABORÉS DIVERS**

Tous les produits de charcuterie fabriqués doivent être rigoureusement conformes aux décisions spécifiques du GEMRCN.

Ils ne peuvent provenir que d'ateliers ayant fait l'objet d'un avis sanitaire favorable de la part de la Direction départementale des services vétérinaires.

Les viandes, abats et autres produits utilisés pour la fabrication des produits de charcuterie doivent être de première fraîcheur et provenir d'abattoirs, marchés de gros ou établissements agréés ou reconnus conformes par les services vétérinaires.

Tous les produits de charcuterie, à l'exclusion des produits stabilisés par salaison, fumage, séchage ou stérilisation, doivent être transportés et maintenus sous régime réfrigéré (température maximale + 6° C), jusqu'au moment de leur utilisation.

Les produits tranchés non préemballés ne peuvent être tranchés dans les ateliers de fabrication que moins de six heures avant leur livraison à destination.

Lorsque la composition des produits de charcuterie et des produits élaborés divers (hachis parmentier, ravioli, quenelles, etc.) n'est pas définie par une décision du GEMRCN, le titulaire est tenu d'indiquer à l'établissement la nature et le pourcentage des divers composants essentiels (espèces de viandes, protéines végétales, matières grasses, légumes, etc.).

### **6 - POISSONS ET FILETS DE POISSONS**

Référence : décisions du GEMRCN.

## **6.1 - POISSONS FRAIS**

Au cours de leur transport et de leur entreposage, les poissons frais sont maintenus sous glace à une température située entre 0 et + 2°C.

L'indice d'altération, à l'instant de la cuisson, ne doit pas être supérieur à 2,8 (2,5 au point de départ, 2,7 chez un grossiste). Cet indice est calculé selon la méthode décrite dans le n° 34 d'avril 1971 de la revue "Informations techniques des directions des services vétérinaires", intitulé "inspection des produits de la pêche".

## **6.2 - FILETS DE POISSONS FRAIS**

Au cours de leur transport et de leur entreposage, les filets de poissons frais sont maintenus à une température située entre 0 et +2° C.

L'indice d'altération, à l'instant de la cuisson, ne doit pas être supérieur à 2,8 (voir 6.1. supra).

## **6.3 - FILETS DE POISSONS PANÉS, CONGELÉS ET SURGELÉS**

Portions de filet de poisson calibrées, panées, congelées ou surgelées.

Les portions confectionnées avec des "miettes" de filet sont exclues.

# **7 - PRODUITS DE CRÉMERIE**

## **7.1 - ŒUFS**

Conformément à la circulaire qui limite l'utilisation de l'œuf en coquille (sauf omelette non baveuse et œuf cuit dur).

## **7.2 - LAIT**

Le lait boisson est, de préférence, du lait U.H.T. demi-écrémé.

## **7.3 - BEURRE**

Référence : décision du GEMRCN.

## **7.4 - YAOURTS**

Ils ne peuvent provenir que d'un atelier agréé par les services de contrôle officiels.  
Les yaourts servis sont des yaourts d'une capacité minimale de 12 cl.

# **8 - CONSERVES**

## **8.1 - GÉNÉRALITÉS**

Les conserves doivent répondre aux spécifications fixées par les organismes professionnels compétents et agréés par leurs ministères de tutelle. Leur état de salubrité doit être total. Les boîtes bombées, floches, fuitées, becquées, rouillées ou exagérément cabossées sont exclues.

## **8.2 - CONSERVES DE PRODUITS AGRICOLES**



Ces conserves ne doivent pas avoir plus de trente mois d'ancienneté à l'instant de la consommation, sauf s'il s'agit de conserves "agressives" (un an seulement).

<b>Macédoine de légumes</b>	elle est de la qualité "macédoine" définie par la décision n° 25 du centre technique des conserves de produits agricoles (C.T.C.P.A.).
<b>Petits pois</b>	ils sont du criblage "petits pois fins" défini par la décision n° 2 modifié du C.T.C.P.A.
<b>Haricots verts</b>	ils doivent être absolument sans fils et de l'un des types suivants définis par la décision n° 22 du C.T.C.P.A. : haricots verts très fins, variétés sans fils - haricots princesse premier choix - haricots mange-tout premier choix.

## **9 - FRUITS ET LÉGUMES FRAIS - POMMES DE TERRE**

Les fruits et légumes devront être livrés à **maturité** et à un calibrage respectant les normes en vigueur. Références : décisions du GEMRCN.

Pour les pommes de terre : - type Charlotte (vapeur, salade, rissolées, plats mijotés) ou équivalente  
- type Nicola (Gratin) ou équivalente

## **10 - PAIN ET PÂTISSERIE**

La pâtisserie fraîche est préparée le jour de sa consommation. Le délai entre préparation et consommation est le plus court possible.

Les pâtisseries fraîches sont maintenues en atmosphère réfrigérée jusqu'au moment de leur distribution.

L'approvisionnement à l'extérieur en crèmes ou pâtisseries à la crème est exclu et ces deux types de produits ne peuvent être préparés, comme la viande hachée, que sur place, avec le personnel et le matériel dont dispose le titulaire.

Le pain est préparé ou livré le jour même (préparation du jour par le boulanger). Le pain ne peut être réutilisé le lendemain.

## **11 - PRODUITS CONGELÉS OU SURGELÉS**

L'utilisation des denrées congelées ou surgelées est autorisée dans le cadre de la réglementation en vigueur, sous réserve notamment que les conditions de leur préparation et de leur transport correspondent strictement aux règles définies par les textes et que ces denrées soient livrées en l'état (de congélation ou de surgélation selon le cas).

Lorsque des produits congelés ou surgelés sont utilisés, les termes "congelé" ou "surgelé" doivent respectivement figurer sur tous les documents de la comptabilité matière se rapportant à ces produits.

## **12 - CORPS GRAS POUR LES FRITURES**

Décisions du GEMRCN.

Ces produits doivent supporter, sans altération, les températures normales employées pour les fritures, températures qui ne doivent pas dépasser + 140° C pour la première cuisson ou pochage, et + 175° C pour la deuxième cuisson.

Les huiles spécifiquement destinées aux assaisonnements à froid ne peuvent convenir pour les fritures.

Ces produits sont évacués aux frais du titulaire

### **13 - PÂTES**

Les pâtes doivent contenir 20 % d'œufs.

### **14 - EPICERIE**

La date limite de consommation des produits livrés devra être suffisamment raisonnable afin de permettre une utilisation « non précipité » dans le temps.