

MARCHE PUBLIC DE FOURNITURES COURANTES ET SERVICES

FOURNITURE DE DENREES ALIMENTAIRES POUR LES
ETABLISSEMENTS DE LA CHAMBRE DE METIERS ET DE
L'ARTISANAT DE REGION NOUVELLE AQUITAINE

CCTP du lot 3 : SURGELES

CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIERES (CCTP)

MARCHE N° 2025-081-03

Procédure : Appel d'offres ouvert définie à l'article L2124-2 et aux articles R2161-2 à R2161-5 du Code de la Commande Publique

Présentation de la Chambre de Métiers et d'Artisanat de Nouvelle Aquitaine



La CMAR NA et ses délégations départementales défendent les intérêts et contribuent au développement des 165 200 entreprises artisanales et de proximité de la région. Elles accompagnent le créateur ou repreneur, le chef d'entreprise artisanale, son conjoint, ses salariés et apprentis dans chaque étape de leur vie professionnelle : formation, accompagnement, conseils pour les artisans de la région dans la création, reprise, le développement et la transmission d'entreprise, la formation initiale et continue, ou bien le recrutement...Elles proposent aussi de nombreux services aux porteurs de projets et aux collectivités.

La CMAR Nouvelle-Aquitaine défend les intérêts et contribue au développement des 165 200 entreprises artisanales et de proximité de la région. Elle propose aussi de nombreux services aux salariés de l'artisanat, aux porteurs de projets et aux collectivités. La CMAR NA est présente sur l'ensemble du territoire régional.

Ses 1 550 collaborateurs sont répartis dans 36 points de contact (sièges départementaux, antennes, ainsi que les sites de formation).

Un acteur majeur de la formation en alternance

Le réseau des CFA gérés par la CMAR NA est le premier opérateur d'apprentissage de la région. Il forme en effet 28 % des apprentis de la région. La CMAR NA gère 10 CFA qui sont répartis sur 16 sites. 950 collaborateurs accompagnent 12 000 apprenants vers l'acquisition d'un métier.

- 1 CFA unique composé de 16 sites de formation répartis sur 10 départements de la région Nouvelle-Aquitaine
- Près de 12 000 apprenants dont 11 000 apprentis au 31/12/2020
- 620 professeurs permanents
-

La Chambre de Métiers et de l'Artisanat de région Nouvelle-Aquitaine (CMAR NA) déploie son offre de formation autour de 8 filières :

1. Bâtiment
2. Services
3. Alimentation
4. Bois et autres matériaux
5. Maintenance automobile / Moto / Cycle
6. Transport et Logistique
7. Hôtellerie-Restaurant
8. Métaux

Achats alimentaires

Chaque établissement de formation (10 CFA) organise des formations en apprentissage et en formation continue dans les métiers de l'alimentation : boucher, charcutier, boulanger, pâtissier, chocolatier et pour 3 départements les métiers de l'hôtellerie restauration. A ce titre les commandes de matière d'œuvre sont gérées par site. De plus, les établissements gèrent des sites de restauration collective pour leurs apprentis et le personnel pour lesquels les achats alimentaires sont également traités localement. Les CMA départementales et sièges régionaux peuvent également commander des denrées alimentaires

ARTICLE 1 - OBJET DU MARCHÉ

Le présent marché a pour objet l'achat et la livraison de denrées alimentaires pour les établissements de la chambre de métiers et d'artisanat de région Nouvelle Aquitaine.

ARTICLE 2 - DECOMPOSITION EN LOTS

Ce CCTP porte sur les lots désignés ci-dessous auxquels s'ajouteront les produits des catalogues généraux et promotions du titulaire couvrant les besoins complémentaires, dont les produits devront présenter les mêmes caractéristiques principales que celles fixées dans les lots.

Désignation des lots :

Lot 3 surgelés

La liste des établissements bénéficiaires pour chacun des lots avec les lieux, horaires et fréquences de livraisons est détaillée en annexe 1 au CCAP.

ARTICLE 3 - DISPOSITIONS COMMUNES A L'ENSEMBLE DES LOTS

Les informations concernant un établissement doivent être transmises à l'ensemble des utilisateurs pour l'établissement concerné.

- Les fournisseurs attributaires s'engagent dans les 15 jours suivant l'échéance annuelle de chaque marché à transmettre à chaque établissement un état des consommations pour l'établissement concerné ainsi qu'un par utilisateur, par écrit et par courriel.
- Les fournisseurs attributaires s'engagent à optimiser leurs réponses (taux de service) et à respecter la désignation, le conditionnement, le grammage lorsqu'ils sont précisés.
- Les fournisseurs attributaires s'engagent à assurer la disponibilité des produits listés aux bordereaux de prix unitaires (BPU) qui les concernent ainsi que de leurs catalogues, à partir de l'ensemble de leurs entrepôts ou plates-formes assurant l'approvisionnement de tous les établissements.
- Les fournisseurs attributaires s'engagent à informer par mail l'ensemble des établissements bénéficiaires de son lot de toutes suppressions de produits et à proposer des solutions de remplacement afin de palier d'éventuelles carences sans surcoût tarifaire.
- Les fournisseurs attributaires s'engagent à respecter la commande du client en livrant à l'identique les produits commandés (Code produits, Désignations, marques, prix...) indiqués dans le BPU ou le catalogue.
- En cas d'un remplacement de produits, les fournisseurs attributaires s'engagent à informer au préalable l'établissement à l'origine de la commande de toute substitution, et à supporter une éventuelle différence tarifaire si les produits livrés sont plus chers que les produits d'origine commandés.
- Les fournisseurs attributaires s'engagent à respecter les normes de la réglementation en vigueur concernant les mises sur le marché d'OGM destinés à l'alimentation humaine ou animale.
- Les fournisseurs attributaires fourniront le maximum d'informations et de traçabilité pour les denrées et produits contenant moins de 0,9 % d'OGM. **Les denrées contenant plus de 0,9 % étant totalement exclues par la réglementation.**
- Les fournisseurs attributaires s'engagent à fournir, sur simple demande, les spécifications techniques de chacun des produits de leurs catalogues, le nom du ou des industriels fabriquant les produits ainsi que le détail des sites de production. En cas de modification de la composition des produits référencés, ils s'engagent à prévenir les établissements bénéficiaires du lot et à envoyer les spécifications techniques modifiées.

- Les fournisseurs attributaires s'engagent, à tous les stades de la production (pour les produits à marques propres) et de la distribution, à effectuer tous les contrôles et auto-contrôles nécessaires, afin de garantir la qualité des produits. Les fournisseurs restent responsables des marchandises dont ils assurent la distribution, et s'engagent à respecter scrupuleusement la législation et la réglementation en vigueur applicable à leurs secteurs d'activité.

- Les fournisseurs attributaires s'engagent à respecter la réglementation en vigueur pour l'étiquetage des produits sur leurs différents emballages (primaire et secondaire).

- Les fournisseurs attributaires s'engagent à assurer la traçabilité des produits de telle manière qu'à la demande de l'établissement à l'origine de la commande, les fournisseurs procurent pour chacun des produits livrés, les éléments suivants :

- L'identification du fabricant,
- La date de production,
- Le numéro de lot de fabrication.

- Les fournisseurs attributaires s'engagent à assurer une traçabilité qui permet, à tout instant, de connaître la quantité et les dates de livraison de chacun des lots de marchandises fournis aux établissements.

En cas d'alerte sanitaire sur un ou plusieurs produits, les fournisseurs attributaires s'engagent à prévenir l'ensemble des établissements bénéficiaires et à s'assurer du retrait des produits incriminés.

- Les fournisseurs attributaires s'engagent à ce que les DLC ou DDM des produits livrés par les fournisseurs soient pour l'ensemble des produits au moins égales à 2/3 de leur "durée de vie", calculée par différence entre leur DLC (ou DDM) et leur date de fabrication (ou conditionnement), à l'exception des produits suivants :

- Produits avec une « durée de vie » de 8 jours maximum : DLC = minimum de 4 jours.
- Produits avec une « durée de vie » de 21 jours maximum : DLC = minimum de 15 jours.
- Produits avec une « durée de vie » de 31 jours maximum : DLC = minimum de 20 jours.

3.1. Conditions sanitaires de préparation

Les produits doivent provenir d'établissements agréés UE pour la mise sur le marché communautaire, qui respectent les exigences de l'arrêté ministériel en vigueur relatif aux conditions hygiéniques et sanitaires de production, de mise sur le marché et d'échanges de denrées d'origine végétale et/ou animale.

Ces établissements doivent appliquer les principes de l'HACCP et respecter la réglementation en vigueur et à venir.

3.2. Critères microbiologiques

Les produits doivent être conformes aux critères microbiologiques de l'arrêté relatif aux critères microbiologiques auxquels doivent satisfaire certaines denrées, d'origine végétale, et/ou animale, ainsi qu'à ceux prévus par l'arrêté fixant les conditions sanitaires de production et de mise sur le marché de ce type de produits.

3.3. Température de conservation - Date de Durabilité Minimum

Les matières premières, les ingrédients, les produits intermédiaires et les produits finis jusqu'à leur présentation aux consommateurs doivent être conservés à des températures limitant leur altération et plus particulièrement le développement de micro-organismes pathogènes ou la formation de toxines à des niveaux susceptibles d'entraîner un risque pour la santé.

Lorsqu'elle est indiquée, il est indispensable de respecter la température maximale présente sur l'emballage du produit.

De plus les produits doivent être stockés à l'abri de la lumière.

La Date de Durabilité Minimum est apposée sous la **responsabilité des fournisseurs**.

3.4. Conditionnement et emballage

3.4.1. Généralités

Les matériaux utilisés pour le conditionnement et l'emballage doivent être conformes à la législation française et communautaire en vigueur. Les emballages dépourvus de toute identification seront refusés.

3.4.2. Mentions obligatoires sur les emballages

La dénomination de vente est fixée par la réglementation en vigueur ou les usages. En l'absence de réglementation et d'usage, la dénomination de vente consiste en une description du produit :

- L'identification du fabricant, du conditionneur ou du vendeur,

- L'estampille sanitaire européenne,
- La liste des ingrédients, déclarés dans l'ordre décroissant de leur importance pondérale
- La liste des allergènes,
- La quantité nette pour les denrées préemballées,
- La DLUO/DDM,
- Les conditions particulières de conservation,
- Le lot de fabrication,
- Le lieu d'origine si son absence est de nature à induire en erreur,
- Le mode d'emploi si nécessaire.

Lorsqu'il s'agit d'aliments composés, la réglementation communautaire admet que si une caractéristique réglementée concerne un ou plusieurs ingrédients, la liste des ingrédients est l'endroit approprié pour faire état de l'information.

3.5. Transport et livraison

Transport

Les conditions de transport doivent satisfaire aux prescriptions de l'arrêté en vigueur réglementant les conditions d'hygiène relatives au transport des aliments.

Le titulaire doit préciser s'il assure la livraison par ses propres moyens ou par les services d'un transporteur. Le titulaire est responsable du respect des délais et heures de livraison même s'il passe par un transporteur.

Livraison

La fourniture doit être livrée à la date prévue lors de la commande. Les livraisons sont effectuées dans des créneaux horaires convenus avec l'établissement livré.

Aucune livraison ne sera acceptée en dehors des heures prévues, les marchandises déposées en l'absence d'un représentant de l'établissement, le sont aux risques et périls du fournisseur.

Chaque livraison doit être accompagnée d'un bon de livraison établi sous format papier et mail précisant :

- le nom et l'adresse du fournisseur,
- le numéro d'agrément sanitaire européen,
- le nom ou la raison sociale de l'établissement à livrer,
- la date et le numéro du marché avec intitulé,
- la date et le numéro du bon de commande,
- la date et le lieu de livraison,
- la dénomination du produit,
- les quantités livrées,
- le numéro du lot,
- la DLUO/DDM,
- le poids net,
- le montant de la livraison.

3.6. Démarche qualité – Normalisation

Les établissements dressent des fiches qualité sur les incidents survenus pendant l'année et le responsable du suivi du marché fera une évaluation des fournisseurs en fin d'année avant la reconduction du marché.

Le fournisseur doit préciser dans sa réponse s'il est engagé dans une démarche qualité, laquelle et son périmètre (choix des matières premières, méthode de fabrication, conditionnement, traitement des déchets alimentaires, ...).

Il devra préciser en début de marché les coordonnées de son référent qualité.

ARTICLE 4 - DISPOSITONS SPECIFIQUES AU PRESENT LOT

4.1. Étiquetage

L'étiquetage devra faire apparaître pour les viandes sur le conditionnement ou pré emballage :

- 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
- Date 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

Conformément aux dispositions du décret 2022-65 du 27 janvier 2022, la mention de l'origine est obligatoire sur l'étiquetage des viandes bovines, de volaille, porc et mouton, le soumissionnaire doit préciser celle-ci lors de la soumission et la fournir tout au long de l'exécution du marché. Les pays d'élevage et d'abattage devront être précisés lorsqu'ils sont différents.

L'étiquetage devra faire apparaître pour les poissons

- la dénomination de vente telle que définie ci-dessus à l'article 3 complétée du qualificatif « surgelé »
- la date limite d'utilisation optimale (DLUO).
- le nom ou la raison sociale et l'adresse, soit du fabricant ou du conditionneur, soit d'un vendeur établi dans l'union européenne (UE)
- la marque sanitaire : Elle est apposée sur le produit par l'établissement ayant procédé au dernier conditionnement ou emballage
- le lot de fabrication : il est apposé sous la responsabilité du conditionneur
- le grammage
- la mention « à conserver à (température en °C) » selon la nature du produit ou une mention similaire
- la quantité nette

De manière générale, l'étiquetage devra être conforme à la réglementation en vigueur en cours et à venir.

4.2. Dispositions particulières spécifiques à chaque catégorie de produits

4.2.1. Spécifications des produits "Poulets – autres volailles"

En ce qui concerne les volailles surgelées la qualité du produit surgelé doit être la même que celle définie pour la volaille fraîche. Les produits sont issus de filières qualitatives reconnues dans le secteur alimentaire sans pour autant générer des dépenses incompatibles avec les budgets restreints de la restauration collective.

Les volailles surgelées proviennent obligatoirement d'ateliers de découpe agréés UE

La classe des carcasses et découpes de volaille sera de catégorie « A » et donc répondra aux conditions minimales suivantes, à savoir :

- intactes, compte tenu de la présentation
- propres, exemptes de toutes matières étrangères, souillures ou sang
- exempte de toutes odeurs étrangères
- exempte de taches visibles de sang, les taches peu étendues et peu perceptibles sont tolérées
- exempte de fractures ouvertes
- exempte 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'aileron 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.

4.2.2. – Spécification des viandes de bœuf et veau

En ce qui concerne les viandes surgelées la qualité du produit surgelé doit être la même que celle définie pour la viande fraîche. Les produits sont issus de filières qualitatives reconnues dans le secteur alimentaire sans pour autant générer des dépenses incompatibles avec les budgets restreints de la restauration collective.

Toutes les viandes ont la caractéristique minimum "R" de la classification E.U.R.O.P.A. ; l'état d'engraissement retenu est "couvert"

4.2.2.1. – 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.

Le taux de matière grasse ne peut être supérieur à 15%.

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 matières premières et la fabrication des viandes 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 attenant.

Conformément à la réglementation en vigueur, 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.

4.2.2.2. - L'abattage :

Conformément à la réglementation sanitaire, l'abattage des animaux de boucherie s'effectue dans les abattoirs inscrits au plan national d'équipement des abattoirs et agréés par les services vétérinaires pour la mise sur le marché des viandes fraîches d'animaux de boucherie. L'agrément Sanitaire de ces établissements est attribué selon les conditions définies par arrêté ministériel relatif aux conditions auxquelles doivent satisfaire les abattoirs d'animaux de boucherie pour la production et la mise sur le marché de viandes fraîches.

Seuls les abattoirs agréés pour la mise sur le marché communautaire sont acceptés.

Les unités de découpe issues des opérations de découpe- désossage peuvent également faire l'objet d'une préparation supplémentaire avant commercialisation appelée pièçage.

Le pièçage ou tranchage peut être réalisé dans l'établissement où s'est effectuée la découpe ou dans un établissement différent.

Seuls les ateliers de découpe agréés pour la mise sur le marché communautaire peuvent répondre.

4.2.2.3. -Tranchage pièçage :

Le tranchage et le pièçage exigés sont faits avant surgélation et dans un atelier de découpe agréé au plan communautaire et titulaire d'un agrément sanitaire

Les catégories d'animaux autorisés sont : vache, génisses, jeunes bovins et bœufs

Spécifications des produits "viandes d'agneau et de porc"

4.3. Agneau

Seuls sont admis les muscles ou morceaux de découpe provenant d'ateliers de découpe agréés pour la mise sur le marché communautaire.

Les ateliers de découpe agréés au plan communautaire sont titulaires d'un agrément sanitaire attribué en fonction du respect des prescriptions de l'arrêté du 17 mars 1992 modifié relatif aux conditions auxquelles doivent satisfaire les établissements se livrant à la préparation et à la mise sur le marché des viandes d'animaux de boucherie découpées, désossées ou non.

Les unités de découpe issues des opérations de découpe désossage peuvent également faire l'objet d'une préparation supplémentaire avant commercialisation appelée pièçage. Le pièçage ou tranchage peut être réalisé dans l'établissement où s'est effectuée la découpe ou dans un établissement différent.

L'agneau se définit comme un ovin mâle ou femelle âgé de moins de 12 mois (catégorie L pour « Lamb »)

L'agneau de lait est un agneau non sevré ayant consommé essentiellement du lait.

Les morceaux de découpe piécés seront tranchés après congélation ou surgélation.

4.4. Porc :

Seuls sont admis les morceaux de découpe provenant d'ateliers de découpe agréés pour la mise sur le marché communautaire. Les ateliers de découpe agréés au plan communautaire sont titulaires d'un agrément sanitaire attribué en fonction du respect des prescriptions fixées par arrêté relatif aux conditions auxquelles doivent satisfaire les établissements se livrant à la préparation et à la mise sur le marché des viandes d'animaux de boucherie découpées, désossées ou non.

Les unités de découpe issues des opérations de découpe désossage peuvent également faire l'objet d'une préparation supplémentaire avant commercialisation appelée pièçage. Le pièçage ou tranchage peut être réalisé dans l'établissement où s'est effectuée la découpe ou dans un établissement différent.

Le porc se définit comme un mâle castré ou une femelle d'un poids de carcasse compris entre 70 et 110 kg ; les morceaux de découpe piécés seront tranchés après surgélation.

4.5.- Spécifications des produits de la mer

Pour tous les produits de la mer, en particulier pour tout ce qui est en portion, il est souhaité que le nombre de pièces soit précisé sur l'emballage.

Le lieu d'origine, chaque fois que l'omission de cette mention est de nature à créer une confusion dans l'esprit de l'acheteur doit être précisé.

4.5.1. Filet et pavés de poissons

Pour tous les lots poissons : les poissons doivent être surgelés en mer (Pas de double congélation).

Les produits seront garantis issus de la pêche ou de l'aquaculture responsable et durable et selon le code de conduite pour une pêche responsable de la FAO (Food and Agriculture Organisation).

Le titulaire exclura autant que faire se peut tout produit de la mer figurant sur la liste rouge des produits de la mer éditée par Greenpeace.

Les poissons doivent être en parfait état de fraîcheur au moment de la surgélation. En aucun cas la chaîne du froid ne doit être interrompue.

Les poissons surgelés (en portions, filets ou panés) devront répondre à la norme AFNOR NF45-074 d'avril 1999. Les portions devront donc être préparées à partir de blocs ou morceaux de filets préparés à partir d'une seule espèce, sans peau, ni membrane noire, sans ajout d'additifs (notamment de polyphosphates) et sans ajout de chair hachée.

Les poissons doivent être garantis sans arête.

4.5.2. Produits à base de chair de poisson

Les produits référencés devront répondre aux spécifications techniques en vigueur relatives aux produits enrobés à base de poisson congelés ou surgelés.

La méthode d'échantillonnage pour la vérification qualitative des produits et la vérification en cas de litige seront également celle retenue par ce même GEMRCN.

4.5.3. Coquillages et crustacés

Les coquillages proposés dans ce lot devront être conformes aux tailles marchandes en cours.

4.6. 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 tel que défini par le décret en vigueur 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 légumes enrobés, gratins. Les articles ci-après fixent en tant que de besoin, les spécifications particulières applicables à certains légumes surgelés ou à leurs préparations.

Sauf stipulations particulières du cahier des charges, aucune fourniture de légumes surgelés ne peut être effectuée dans le cadre d'un marché public de fourniture de légumes frais.

En complément, il est donné les renseignements suivants :

- Pour tous les légumes précuits, il est attendu des produits ayant subi un traitement thermique jusqu'à mi-cuisson.
- Pour tous les légumes cuits, il est attendu des produits ayant subi un traitement thermique quasi-complet jusqu'à la fin de leur cuisson. Ces derniers devront pouvoir être servis à des convives après une simple remise en température par réchauffement.

Spécifications de qualité

Additifs :

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

Conditionnement et 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.

Ancienneté de fabrication

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

4.7. Légumes et mélanges de légumes

Le titulaire devra justifier le mode d'approvisionnement des légumes avant transformation.

Les traitements des légumes seront réalisés de manière à conserver les qualités nutritives et organoleptiques, vitamines, pigments et substances aromatiques.

Les purées et les légumes cuits seront naturels et sans apport de sel.

Les mélanges de légumes peuvent être constitués de légumes entiers ou de morceaux de légumes ou, de légumes entiers et morceaux.

Les caractéristiques du produit final et défauts d'apparence propres à chacun des constituants sont ceux fixés pour chacun des légumes référencés dans les spécifications décrites ci-dessus.

Les tolérances retenues sont celles admises à chaque constituant du mélange. Elles s'appliquent à la quantité nette nominale de chaque constituant.

Concernant les proportions minimums de légumes constituant chacun des mélanges, il est retenu celles issues du GEMRCN.

4.8. Les préparations alimentaires élaborées, et produits traiteur

Toutes les préparations alimentaires devront être conditionnées en barquette avec opercule ou protégée par un film alimentaire sur lequel seront inscrits les éléments réglementaires en lien avec la traçabilité du produit. Devront également être jointes les recommandations en termes de décongélation et de remise en température.

Ces préparations seront conformes aux spécifications du GEMRCN.

Pour l'ensemble des produits déjà cuits et prêts à l'emploi, il sera demandé de préciser la DLC après procédure de mise en décongélation à +3°C.

Lasagnes :

Sauce bolognaise (50%), minimum 30 % viande de bœuf

Ailerons et manchons de poulet nature sans épice :

Manchons et ailerons séparés, marinés sans épice, cuits, surgelés IQF, ailerons sans le fouet,

Poisson meunière ou pané :

Poisson ou préparation avec un minimum de 70 % de poisson avec un P/L > 2.

Nuggets de poulet :

Préparation avec un minimum de 65 % de filet de poulet,

4.9. Glace - Crème glacée

Les glaces alimentaires sont des denrées dans la composition desquelles peuvent entrer divers ingrédients alimentaires, notamment les additifs et les arômes employés conformément à la réglementation en vigueur, d'une consistance pâteuse ou solide obtenue par congélation ou surgélation. Elles sont stockées, transportées, distribuées et consommées sous forme congelée.

Les glaces et crèmes glacées lorsqu'elles sont constituées de produits d'origine laitière sont soumises aux dispositions relatives au lait et aux produits laitiers.

Les dénominations « crème glacée à... » ou « glace à... » sont suivies d'un nom de fruit ou d'arôme, même si des arômes sont employés conjointement avec ces fruits ou arômes « pour renforcer le parfum, à condition que cela n'entraîne pas une diminution des quantités de matières utiles... ».

Le terme « Sorbet », suivi d'un nom de fruit, ne doit s'appliquer qu'au produit obtenu par congélation d'un mélange d'eau potable et de sucre, aromatisé à l'aide de fruits frais, ou de leur équivalent en fruits congelés, atomisés, lyophilisés ou jus de fruits. La proportion de fruits mise en œuvre doit être, par rapport au produit fini,

d'au moins 35 %. Toutefois, s'il s'agit de fruits acides, ce pourcentage peut être abaissé. Pour le citron, la proportion de 15 % peut être admise.

Les dispositions relatives au transport, à l'entreposage et à la remise directe au consommateur (restauration, distribution...) fixent une température maximale de -18 °C pour les glaces, crèmes glacées et sorbet.

L'étiquetage des glaces alimentaires doit respecter la réglementation en vigueur. L'indication de la quantité nette des glaces alimentaires est exprimée traditionnellement en volume.

ARTICLE 5 - CONTROLE SANITAIRE ET CONTROLE QUALITE

Des prélèvements peuvent être effectués par les gestionnaires des établissements à l'instant de toute livraison pour analyses en laboratoire : analyse bactériologique - analyse des composants ; ceux-ci peuvent également faire des contrôles de la température intérieure du véhicule de livraison ou contrôle de la marque de salubrité des cartons.

En cas de doute sur la salubrité ou la qualité des produits, les gestionnaires des établissements peuvent faire appel aux Services Vétérinaires et faire procéder à une saisie sur une livraison donnée. En tout état de cause, le titulaire doit en être averti.

Les fournisseurs proposeront autant que faire se peut des produits dont les circuits d'approvisionnement auront généré le moins de gaz à effet de serre, en limitant les distances de transport entre chaque étape de leurs vies jusqu'à l'utilisateur final.