

Décision du Conseil de la Commission  
économique eurasienne du 09.10.2013 n° 68  
« Sur le règlement technique de l'Union  
douanière portant sur la sécurité de la viande et  
des produits carnés »  
(avec le « Règlement technique de l'Union  
douanière (RT UD) 034/2013. Sur la sécurité de  
la viande et des produits carnés »)

**CONSEIL DE LA COMMISSION ÉCONOMIQUE EURASIENNE**

**DÉCISION**  
du 9 octobre 2013 n° 68

**SUR LE RÈGLEMENT TECHNIQUE**  
**DE L'UNION DOUANIÈRE « SUR LA SÉCURITÉ DE LA VIANDE ET DES PRODUITS CARNÉS »**

Conformément à l'article 3 de l'accord portant sur la Commission économique eurasienne du 18 novembre 2011, le Conseil de la Commission économique eurasienne a décidé ce qui suit :

1. Adopter le **Règlement** technique joint de l'Union douanière « Sur la sécurité de la viande et des produits carnés » (RT UD 034/2013).

2. Constater que le **Règlement** technique de l'Union douanière « Sur la sécurité de la viande et des produits carnés » (RT UD 034/2013) entre en vigueur à partir du 1er mai 2014, à l'exception :

a) de la **Section V** concernant le contrôle du contenu des préparations vétérinaires (zootechniques), des stimulateurs de croissance des animaux (y compris les préparations hormonales), des médicaments (y compris les antibiotiques) sur la base de l'information relative à leur utilisation fournie par le fabricant (fournisseur) des produits issus des abattoirs (à l'exception de la lévomycétine (chloramphénicol), du groupe de tétracyclines et de la bacitracine), - qui entre en vigueur après l'élaboration des normes internationales (régionales) correspondantes contenant les règles et les méthodes d'analyses (d'examen) et de mesures, notamment les règles concernant le prélèvement d'échantillons, nécessaires à l'application et à la mise en œuvre de l'exigence indiquée, et après l'inscription de ces normes dans le registre des normes visé à l'article 6, point 3, de l'accord sur les principes et les règles communs de la réglementation technique dans la République de Bélarus, dans la République de Kazakhstan et dans la Fédération de Russie du 18 novembre 2010 (ci-après : « accord ») ;

b) de la **Section VIII** concernant l'utilisation lors de la fabrication des produits carnés du nitrite de sodium (potassium) sous la forme de mélanges de sel nitrité (pour la saumure) où la concentration massique du nitrite de sodium (potassium) est inférieure à 0,9 % - qui entre en vigueur à partir du 15 février 2015 ;

c) de la **Section XI** :

concernant l'indication obligatoire sur le marquage des produits carnés de l'information relative au groupe de produits carnés - qui entre en vigueur après l'élaboration des normes internationales (régionales) correspondantes, contenant les règles et les méthodes de classification des produits carnés par groupes (produits carnés, produits contenant de la viande, produits à base de viande et de végétaux, produits à base de végétaux et de viande), et leur inscription dans le registre des normes visé à l'article 6, point 3, de l'accord ;

concernant l'utilisation d'un nom inventé pour des produits carnés - qui entre en vigueur après l'élaboration des normes internationales (régionales) correspondantes et leur inscription dans le registre des normes visé à l'article 6, point 2, de l'accord.

3. La présente décision entre en vigueur dans un délai de 30 jours civils à compter de la date de sa publication officielle.

Membres du Conseil de la Commission économique eurasienne :

Pour la République  
République  
de Bélarus  
S. ROUMAS

Pour la République  
de Kazakhstan  
B. SAGUINTAEV

Pour la  
de Russie  
I. CHOUVALOV

Validé  
par décision du Conseil  
de la Commission économique eurasienne  
du 9 octobre 2013 n° 68 n° 68

REGLEMENT TECHNIQUE DE L'UNION DOUANIÈRE

---

## RT UD 034/2013

### SUR LA SÉCURITÉ DE LA VIANDE ET DES PRODUITS CARNÉS

Le présent règlement technique est établi conformément à l'accord sur les principes et les règles communs de la réglementation technique dans la République de Bélarus, dans la République de Kazakhstan et dans la Fédération de Russie du 18 novembre 2010.

Le présent règlement technique fixe les exigences en matière de sécurité pour les produits issus des abattoirs et les produits carnés qu'il convient d'appliquer et de respecter sur le territoire douanier de l'Union douanière ainsi que les exigences y afférentes pour les processus de production, de conservation, de transport, de réalisation et de recyclage, ainsi que les exigences pour le marquage et l'emballage des produits issus des abattoirs et des produits carnés afin de garantir la libre circulation des produits fabriqués à destination du territoire douanier de l'Union douanière.

Si certains produits issus des abattoirs et produits carnés tombent sous le champ de compétence d'autres règlements techniques de l'Union douanière fixant les exigences en matière de sécurité pour les produits issus des abattoirs et les produits carnés, les exigences afférentes pour les processus de production, de conservation, de transport, de réalisation et de recyclage, ainsi que les exigences pour le marquage et l'emballage des produits issus des abattoirs et des produits carnés, ces produits issus des abattoirs et ces produits carnés ainsi que les processus de production, de conservation, de transport, de réalisation et de recyclage de ces produits ainsi que leur marquage et leur emballage doivent répondre aux exigences de tous les règlements techniques de l'Union douanière qui les concernent.

#### I. Champ d'application

1. Le présent règlement technique est établi en vue de la protection de la vie et de la santé de l'homme, de l'environnement, de la vie et de la santé des animaux, ainsi qu'en vue de la prévention des actes susceptibles d'induire les consommateurs des produits issus des abattoirs et des produits carnés en erreur en ce qui concerne leur destination et leur sécurité, et il s'applique aux produits issus des abattoirs et aux produits carnés fabriqués à destination du territoire douanier de l'Union douanière, ainsi qu'aux processus de production, de conservation, de transport, de réalisation et de recyclage de ceux-ci.

2. Les objets de la réglementation technique du présent règlement technique sont :

a) produits issus des abattoirs et produits carnés :

viande ;

abats ;

graisse brute et produits issus de sa transformation, y compris les graisses animales fondues ;

sang et produits issus de sa transformation ;

os et produits issus de sa transformation ;

viande séparée (désossée) mécaniquement ;

produits intestinaux ;

aliments contenant du collagène et produits issus de leur transformation (y compris la gélatine) ;

produits carnés et produits contenant de la viande fabriqués à base de viande ;

produits carnés et produits de charcuterie contenant de la viande ;

produits carnés semi-finis et produits semi-finis et culinaires contenant de la viande ;

conserves de viande et conserves contenant de la viande ;

bouillons à base de viande et bouillons contenant de la viande ;

produits secs carnés et produits secs contenant de la viande ;

produits de lard ;

produits issus des abattoirs destinés à l'alimentation infantile ;

produits carnés destinés à l'alimentation infantile ;

b) processus de production, conservation, transport, réalisation, recyclage des produits issus des abattoirs et des produits carnés.

3. Le présent règlement technique fixe les exigences qu'il convient d'appliquer et de respecter pour le marquage et l'emballage des produits issus des abattoirs et des produits carnés sur le territoire douanier de l'Union douanière et qui complètent les exigences du règlement technique de l'Union douanière « Produits alimentaires et

---

leur marquage » (RT UD 022/2011), approuvé par la décision de la commission de l'Union douanière du 9 décembre 2011 n° 881 (ci-après : règlement technique de l'Union douanière « Produits alimentaires et leur marquage » (RT UD 022/2011)), et du règlement technique de l'Union douanière « Sur la sécurité de l'emballage » (RT UD 005/2011), approuvé par la décision de la commission de l'Union douanière du 16 août 2011 n° 769 (ci-après : règlement technique de l'Union douanière « Sur la sécurité de l'emballage » (RT UD 005/2011)), sans être en contradiction avec elles.

4. Le présent règlement technique ne s'applique pas aux produits suivants et aux processus y afférents :

a) produits issus des abattoirs et des produits carnés, fabriqués par des personnes dans les conditions ménagères et (ou) dans les exploitations annexes personnelles ou par des personnes qui élèvent des animaux, ainsi que processus de production, de conservation, de transport et de recyclage des produits issus des abattoirs et des produits carnés qui sont destinés uniquement à l'usage personnel et qui ne sont pas destinés à la mise en circulation sur le territoire douanier de l'Union douanière ;

b) produits carnés spécialisés (à l'exception des produits carnés et des produits issus des abattoirs destinés à l'alimentation infantile), fabriqués avec l'utilisation ou à base des produits d'abattage ;

c) viande de volaille et produits issus de sa transformation, ainsi que produits alimentaires, dont la formulation comprend la viande de volaille et les produits issus de sa transformation dont la masse totale est supérieure à celle des produits d'abattage d'autres animaux de production ;

d) additifs alimentaires et additifs alimentaires biologiquement actifs, médicaments, aliments pour animaux, produits qui ne sont pas destinés à l'alimentation et qui sont fabriqués avec l'utilisation ou à base des produits issus des abattoirs ;

e) produits alimentaires des entreprises d'alimentation (alimentation collective), fabriqués avec l'utilisation ou à base des produits issus des abattoirs, destinés à la réalisation lors de la prestation de services, ainsi que processus de réalisation des produits alimentaires susmentionnés ;

f) produits alimentaires contenant des ingrédients carnés à raison de moins de 5%, selon la formulation ;

g) processus de production, de conservation, de transport et de recyclage des produits issus des abattoirs et des produits carnés fabriqués de façon non industrielle, destinés à la mise en circulation sur le territoire douanier de l'Union douanière.

## II. Principaux termes

5. 5. L'application du présent règlement technique prévoit l'emploi des termes fixés par le règlement technique de l'Union douanière « Sur la sécurité des produits alimentaires » (RT UD 021/2011), approuvé par la décision de la commission de l'Union douanière du 9 décembre 2011 n° 880 (ci-après : règlement technique de l'Union douanière « Sur la sécurité des produits alimentaires » (RT UD 021/2011)), le règlement technique de l'Union douanière « Produits alimentaires et leur marquage » (RT UD 022/2011), ainsi que les termes suivants et leur définition :

« viande désossée » - morceaux de viande dont la forme n'est pas définie, dont la taille et le poids sont différents, contenant des tissus musculaires et connecteurs avec ou sans tissu adipeux ;

« produit semi-fini sans os » - produit semi-fini en morceaux, fabriqué à partir de la viande désossée ;

« bouillon » - produit carné fabriqué au moyen de la cuisson des produits issus des abattoirs en ajoutant ou sans ajouter des ingrédients non carnés, avec la condensation ultérieure de la phase liquide obtenue après la séparation des produits issus des abattoirs et(ou) le séchage ou sans ceux-ci ;

« produits à base de viande cuits et gratinés » - produits à base de viande soumis lors de leur fabrication au rôtissage, au gratin et à la cuisson ou à toute combinaison de ces procédés ;

« produit de charcuterie cuit et fumé » - produit de charcuterie soumis lors de sa fabrication au fumage préalable, à la cuisson et au fumage supplémentaire ;

« produit de charcuterie cuit » - produit de charcuterie, soumis lors de sa fabrication au traitement thermique comprenant le grillage, le rôtissage et la cuisson ou seulement la cuisson ;

« produit de charcuterie cuit destiné à l'alimentation infantile » - produit de charcuterie cuit destiné à l'alimentation des enfants de moins de 3 ans ;

« produits à base de viande cuits » - produits à base de viande, soumis lors de leur fabrication au traitement thermique comprenant le grillage, le rôtissage et la cuisson ou seulement la cuisson ;

« objet de saisie vétérinaire » - carcasse, parties de carcasse et organes d'un animal, considérés par les organismes de contrôle (surveillance) vétérinaire officiel comme impropres à la consommation et faisant l'objet d'une confiscation ;

---

« conserves de jambon » - conserves fabriquées à partir des ingrédients non carnés et à partir des ingrédients carnés saumurés contenant des morceaux de viande parée dont le poids est supérieur à 50 g sous la forme d'une structure monolithique avec de la gelée qui conserve sa forme lors de son extraction du bocal et qui peut être coupée ;

« conserves homogénéisées destinées à l'alimentation infantile » - conserves destinées à l'alimentation infantile, conçues pour l'alimentation des enfants à partir de 6 mois, contenant plus de 80 % de particules de moins de 0,3 mm et moins de 20% de particules de moins de 0,4 mm ;

« produit de charcuterie rôti » - produit de charcuterie soumis au rôtissage lors de sa fabrication ;

« produits à base de viande rôtis » - produits à base de viande soumis au rôtissage lors de leur fabrication ;

« gélatine alimentaire » - produit issu de la transformation des matières contenant du collagène sous la forme d'une substance protéique possédant la propriété gélifiante ;

« viande parée » - viande désossée dont la proportion des tissus musculaires, connecteurs et adipeux est définie ;

« graisse brute » - produit issu des abattoirs sous la forme du tissu adipeux, séparé de la carcasse et des organes internes ;

« produits carnés congelés » - produits carnés ayant subi un traitement frigorifique à la température ne dépassant pas moins 8 °C en tout point de mesure ;

« viande congelée » - viande fraîche ou réfrigérée ayant subi un traitement frigorifique à la température ne dépassant pas moins 8 °C en tout point de mesure ;

« bloc de viande congelé » - viande congelée appartenant à la même sorte et possédant la même dénomination, ayant la forme d'un bloc dont la forme et la taille sont déterminées ;

« bloc d'abats congelé » - abats congelés appartenant à la même sorte et possédant la même dénomination, ayant la forme d'un bloc dont la forme et la taille sont déterminées ;

« fromage de tête » - produit de charcuterie fabriqué à partir des ingrédients traités thermiquement, dont la structure est hétérogène, constitué de petits morceaux de viande et contenant des ingrédients non carnés ;

« boudin » - charcuterie fabriquée à partir de sang alimentaire et (ou) de produits issus de sa transformation et présentant la couleur entre le rouge foncé et le brun foncé au point de la coupe ;

« saucisson de fressure » - produit de charcuterie fabriqué à partir des ingrédients traités thermiquement, possédant une consistance molle et conservant sa forme lorsqu'il est coupé en morceaux, dont la formulation comprend des abats cuits et (ou) blanchis, et (ou) des abats alimentaires non traités thermiquement ;

« produit de charcuterie » - produit carné, fabriqué à partir d'un mélange d'ingrédients carnés et non carnés hachés, placé dans des boyaux, un paquet, un moule, un filet ou d'une autre manière, ayant subi un traitement thermique ou sans traitement thermique avant d'être prêt à la consommation ;

« produit de charcuterie fabriqué à partir des ingrédients traités thermiquement » - produit de charcuterie fabriqué à partir d'un mélange d'ingrédients carnés et non carnés hachés, dont la formulation comprend des ingrédients carnés cuits ou blanchis ayant subi un traitement thermique ultérieur jusqu'à ce qu'ils soient prêts à être consommés ;

« conserves » - produits carnés contenus dans un récipient hermétique destiné à la consommation, ayant fait l'objet d'une stérilisation ou d'une pasteurisation permettant d'assurer la stabilité microbiologique et l'absence d'une microflore pathogène viable, et pouvant être conservé pendant longtemps ;

« produits à base de viande cuits et fumés » (« produits à base de viande fumés et cuits ») - produits à base de viande soumis lors de leur fabrication au fumage préalable, à la cuisson et au fumage supplémentaire ;

« produits à base de viande fumés et gratinés » - produits à base de viande soumis lors de leur fabrication au fumage préalable, à la cuisson et (ou) au gratin ;

« os » - produit issu de l'abattage sous la forme d'un os frais obtenu lors de la séparation de la viande des os et abats ;

« sang » - produit d'abattage sous la forme du sang collecté lors de l'abattage effectué dans le respect des conditions de son appartenance aux carcasses déterminées ;

« conserves en morceaux destinées à l'alimentation infantile » - conserves destinées à l'alimentation infantile, conçues pour l'alimentation des enfants à partir de 9 mois, contenant plus de 80 % de particules de moins de 3 mm et moins de 20% de particules de moins de 5 mm ;

« produit semi-fini sans os (viande et os) en gros morceaux » - produit semi-fini sans os (viande et os) fabriqué sous la forme d'un morceau de viande de plus de 500 g ;

« produit culinaire » - produit semi-fini à base de viande (contenant de la viande) soumis lors de sa fabrication au traitement thermique jusqu'à la cuisson culinaire complète ;

---

« produit semi-fini en morceau » - produit semi-fini carné fabriqué sous la forme d'un morceau ou de plusieurs morceaux de viande de plus de 10 g ;

« conserves en morceaux » - conserves fabriquées à partir des ingrédients carnés et non carnés, découpés en morceaux de plus de 30 g, cuits dans leur propre jus, sous une sauce ou de la gelée ;

« produit semi-fini sans os (viande et os) en petits morceaux » - produit semi-fini sans os (viande et os) fabriqué sous la forme de plusieurs morceaux de viande dont le poids se situe entre 10 et 500 g inclus ;

« produits carnés destinés à l'alimentation infantile » - produits carnés destinés à l'alimentation infantile (pour les enfants en bas âge de 6 mois à 3 ans, pour les enfants en âge préscolaire de 3 à 6 ans, pour les enfants en âge scolaire de 6 ans et plus) qui répondent aux besoins physiologiques correspondants de l'organisme d'un enfant et qui ne sont pas nocifs pour la santé de l'enfant en âge correspondant ;

« produits carnés » - produits alimentaires fabriqués au moyen de la transformation (du traitement) des produits issus des abattoirs, sans ou avec utilisation des ingrédients d'origine animale et (ou) végétale, et (ou) minérale, et (ou) microbienne, et (ou) artificielle ;

« ingrédient carné » - composant de la formulation d'un produit alimentaire qui est un produit issu d'un abattoir ou obtenu suite à la transformation des produits issus des abattoirs, et qui ne contient pas d'os pour la fabrication des produits de charcuterie (à l'exception des produits de charcuterie fabriqués à partir des ingrédients traités thermiquement, dont les propriétés technologiques de la fabrication admettent la cuisson de la viande avec os avec la séparation ultérieure de l'os et l'utilisation d'un bouillon), ou qui contient des os (lorsqu'il s'agit de l'utilisation de la viande séparée (désossée) mécaniquement), ou qui contient un os (lorsque le produit est fabriqué à partir d'un seul morceau anatomique de viande avec os) ;

« produit semi-fini carné » - produit carné où la concentration massique des ingrédients carnés est supérieure à 60%, qui est fabriqué à partir de la viande avec os ou à partir de la viande désossée en morceaux ou à partir de la viande hachée, avec ou sans ingrédients carnés ajoutés, qui est destiné à la vente en détail et qui doit subir un traitement thermique jusqu'à ce qu'il soit prêt à la consommation sur le plan culinaire ;

« produit carné » - produit carné fabriqué avec ou sans utilisation des ingrédients non carnés et où la concentration massique des ingrédients carnés est supérieure à 60% ;

« conserves de viande destinées à l'alimentation infantile » - conserves destinées à l'alimentation infantile, fabriquées avec ou sans utilisation des ingrédients non carnés et où la concentration massique des ingrédients carnés est supérieure à 40 % ;

« viande séparée (désossée) mécaniquement » - viande désossée sous la forme d'une pâte où la concentration massique des ajouts osseux est inférieure à 0,8%, obtenue par l'enlèvement des tissus musculaires, connecteurs et (ou) adipeux (résidu de tissus musculaires, connecteurs et (ou) adipeux) des os à l'aide d'un moyen mécanique sans ajouter des ingrédients non carnés ;

« viande avec os » - viande des carcasses, demi-carcasses, quarts de carcasses, découpes ou viande en morceaux de taille et de masse différente, dont la forme n'est pas définie et qui constitue un ensemble de tissus musculaires, connecteurs et osseux, avec ou sans tissu adipeux ;

« viande » - produit issu des abattoirs sous la forme d'une carcasse ou d'une partie de carcasse qui constitue un ensemble de tissus musculaires, adipeux et connecteurs avec ou sans tissu osseux ;

« produit carné semi-fini avec os » - produit semi-fini en morceaux fabriqué à partir de la viande avec os, où la proportion entre la viande désossée et l'os est définie ;

« conserves de viande et de végétaux destinées à l'alimentation infantile » - conserves contenant de la viande, destinées à l'alimentation infantile, fabriquées avec l'utilisation des ingrédients d'origine végétale et où la concentration massique des ingrédients carnés se situe entre 18 et 40% inclus ;

« produit de viande et de végétaux » - produit contenant de la viande fabriqué avec l'utilisation des ingrédients d'origine végétale et où la concentration massique des ingrédients carnés se situe entre 30 et 60% inclus ;

« conserves contenant de la viande destinées à l'alimentation infantile » - conserves destinées à l'alimentation infantile, fabriquées avec l'utilisation des ingrédients non carnés et où la concentration massique des ingrédients carnés se situe entre 5 et 40% inclus ;

« produit semi-fini contenant de la viande » - produit carné où la concentration massique des ingrédients carnés se situe entre 5 et 60% inclus, qui est fabriqué à partir de la viande avec os ou à partir de la viande désossée ou à partir de la viande hachée, avec des ingrédients carnés ajoutés, qui est destiné à la vente en détail et qui doit subir un traitement thermique jusqu'à ce qu'il soit prêt à la consommation sur le plan culinaire ;

« produit contenant de la viande » - produit carné fabriqué avec l'utilisation des ingrédients non carnés et où la concentration massique des ingrédients carnés se situe entre 5 et 60% inclus ;

---

« ingrédient non carné » - composant de la formulation d'un produit alimentaire qui n'est pas un produit issu d'un abattoir ou un produit obtenu suite à la transformation des produits issus des abattoirs ;

« viande séparée » - viande désossée dont la proportion des tissus musculaires, connecteurs et adipeux est naturelle ;

« neutralisation » - processus de traitement des produits issus des abattoirs autorisés par le service vétérinaire à l'utilisation avec des restrictions, qui est réalisé sous le contrôle d'un spécialiste vétérinaire en vue de la mise en conformité des produits avec les exigences du présent règlement technique ;

« viande réfrigérée » - viande fraîche soumise au traitement frigorifique à la température entre moins 1,5 °C et plus 4 °C en tout point de mesure ;

« abats réfrigérés » - abats soumis au traitement frigorifique après l'abattage et leur extraction à la température entre moins 1,5 °C et plus 4 °C en tout point de mesure ;

« produit semi-fini pané » - produit semi-fini en morceau ou haché dont la surface est recouverte de chapelure ou d'un mélange d'ingrédients de chapelure ;

« viande fraîche » - viande obtenue immédiatement après l'abattage, dont la température est supérieure à plus 35 °C en tout point de mesure ;

« groupe d'animaux » - nombre déterminé d'animaux de la même espèce arrivant sur le lieu de production au départ d'une seule exploitation pendant une période déterminée, accompagnés des documents de transport et d'un certificat vétérinaire ;

« conserves pasteurisées » - conserves ayant subi lors de leur production la chauffe à la température inférieure à 100 °C, qui répondent aux exigences fixées par le présent règlement technique en ce qui concerne la stérilité industrielle pour les conserves pasteurisées, dont les conditions de conservation garantissent la stabilité microbiologique ;

« saucisses à base de viande (contenant de la viande) pasteurisée, destinées à l'alimentation infantile » - produits de charcuterie destinés à l'alimentation infantile, conçus pour l'alimentation des enfants de plus de 18 mois, fabriqués à partir de la charcuterie hachée, qui est placée dans un boyau dont le diamètre ne dépasse pas 22 mm et qui a subi le traitement thermique jusqu'à ce qu'il soit prêt à la consommation, et lesdits produits étant soumis à la pasteurisation dans un emballage hermétique ;

« pâté » - produit de charcuterie fabriqué à partir des ingrédients traités thermiquement dont la consistance permet de l'étaler ;

« conserves de pâté » - conserves sous la forme d'une masse homogène visqueuse et plastique dont la consistance permet de l'étaler ou sous la forme d'une masse dont la consistance permet de l'étaler avec des additifs, fabriquées à partir des ingrédients carnés et non carnés avec des abats alimentaires ajoutés ;

« produits de charcuterie semi-fumés destinés à l'alimentation infantile » - produits de charcuterie semi-fumés destinés à l'alimentation des enfants de plus de 6 ans ;

« produits de charcuterie semi-fumés » - produits de charcuterie soumis lors de leur fabrication au rôtissage ou au grillage, à la cuisson, au fumage et au séchage, si nécessaire ;

« produit semi-fini enveloppé de pâte » - produit semi-fini farci, fabriqué à partir de la pâte et d'une farce sous la forme du hachis ou des morceaux de viande ou des ingrédients carnés et non carnés en morceaux ;

« produits semi-finis destinés à l'alimentation infantile » - produits semi-finis carnés et contenant de la viande, destinés à l'alimentation des enfants de plus de 18 mois ;

« produit à base de viande » - produit carné fabriqué à partir de différentes parties de la carcasse, ayant subi le salage et le traitement thermique ou n'ayant pas subi de traitement thermique jusqu'à ce qu'elles soient prêtes à la consommation ;

« produit à base de lard » - produit carné fabriqué à base de lard de porc sous-cutané, avec ou sans peau, avec ou sans tissu musculaire, soumis ou non soumis lors de sa fabrication au salage, à la cuisson, au fumage, au gratin ou à une combinaison de ces procédés ;

« produit de transformation de la graisse brute » - produit carné obtenu lors de la transformation des produits gras issus des abattoirs ;

« produit de transformation des matières premières contenant du collagène » - produit carné contenant des protéines animales sèches, notamment des hydrolysats et de la gélatine ;

« produit de transformation de l'os » - produit carné obtenu lors de la transformation de l'os et du résidu d'os comprenant l'os dégraissé et l'hydrolysate osseux ;

« produit de transformation du sang » - produit carné obtenu lors de la transformation du sang, comprenant du sang sec, de l'albumine claire (sérum sec ou plasma sanguin sec), de l'albumine noire, des produits à base des éléments sanguins purs ;

---

« produit issu d'un abattoir » - produit alimentaire non transformé d'origine animale, obtenu suite à l'abattage des animaux de production, réalisé dans les conditions industrielles, et utilisé pour la transformation (traitement) ultérieure et (ou) la réalisation, contenant de la viande, des abats, de la graisse brute, du sang, l'os, la viande séparée (désossée) mécaniquement, des matières premières contenant du collagène et des produits intestinaux ;

« produit issu d'un abattoir, autorisé par le service vétérinaire à l'utilisation avec des restrictions » - produit issu d'un abattoir dont l'utilisation à des fins alimentaires est autorisée après sa neutralisation ;

« produits issus des abattoirs destinés à l'alimentation infantile » - produits issus des abattoirs destinés à la fabrication des produits carnés pour l'alimentation infantile ;

« conserves de purée destinées à l'alimentation infantile » - conserves destinées à l'alimentation infantile, conçues pour l'alimentation des enfants de plus de 8 mois, contenant plus de 80 % de particules de moins de 1,5 mm et moins de 20% de particules de moins de 3 mm ;

« viande décongelée » - viande congelée réchauffée jusqu'à la température supérieure à moins 1,5 °C en tout point de mesure ;

« abats décongelés » - abats congelés réchauffés jusqu'à la température supérieure à moins 1,5 °C en tout point de mesure ;

« produit de végétaux et de viande » - produit contenant de la viande fabriqué avec l'utilisation des ingrédients d'origine végétale et où la concentration massique des ingrédients carnés se situe entre 5 et 30% inclus ;

« conserves de végétaux et de viande destinées à l'alimentation infantile » - conserves contenant de la viande, destinées à l'alimentation infantile, fabriquées avec l'utilisation des ingrédients d'origine végétale et où la concentration massique des ingrédients carnés se situe entre 5 et 18% inclus ;

« formulation des produits carnés » - liste complète des composants utilisés lors de la fabrication des produits carnés, fixée par le fabricant, avec la mention de la quantité des ingrédients carnés et non carnés, y compris celle du sel de cuisine, des épices, des additifs alimentaires et de l'eau ajoutée (notamment sous la forme de glace, de bouillons, de saumures), ladite liste permettant de classer ces produits carnés parmi les groupes de produits carnés, de produits contenant de la viande, de produits de viande et de végétaux ou de végétaux et de viande ;

« viande hachée en conserves » - conserves fabriquées à partir des morceaux de viande dont la taille est entre 16 et 25 mm, constituées d'une masse homogène composée des ingrédients carnés et non carnés, mélangés de façon régulière avec de la gelée et de la graisse ;

« produit semi-fini à base de viande hachée » - produit semi-fini carné fabriqué à partir des ingrédients carnés ou non carnés hachés, avec ou sans sel de cuisine, épices et additifs alimentaires ;

« produit semi-fini contenant de la viande hachée » - produit semi-fini contenant de la viande, fabriqué à partir des ingrédients carnés ou non carnés hachés, avec ou sans sel de cuisine, épices et additifs alimentaires ;

« conserves stérilisées » - conserves ayant subi lors de leur production la chauffe à la température supérieure à 100 °C et qui répondent aux exigences fixées par le présent règlement technique en ce qui concerne la stérilité industrielle pour les conserves stérilisées ;

« galantine » - produit de charcuterie fabriqué à partir des ingrédients traités thermiquement, dont la consistance varie de molle à solide et qui est fabriqué avec l'addition de plus de 100% de bouillon ;

« abats » - produits issus des abattoirs sous la forme des organes internes, de la tête, de la queue, des extrémités (ou de leurs parties), des découpes de viandes, dénudées d'ecchymoses, sans membrane séreuse et tissus environnants, ainsi que peaux et partie située entre les mamelons de cochons ;

« protéines animales sèches » - produit de transformation des matières premières contenant du collagène, obtenu par l'hydrolyse et le séchage des matières contenant du collagène ;

« produit sec » - produit carné fabriqué au moyen de la déshydratation à l'aide d'un moyen physique jusqu'à la concentration massique résiduelle de l'humidité inférieure à 10 % inclus ;

« produit de charcuterie cru et séché » - produit de charcuterie soumis lors de sa fabrication au précipité et (ou) à la fermentation sans ou avec l'utilisation des cultures de départ et au séchage ;

« produits à base de viande crus et séchés » - produits à base de viande, soumis lors de leur fabrication à la fermentation sans ou avec l'utilisation des cultures de départ et au séchage ;

« produit de charcuterie cru et fumé » - produit de charcuterie soumis lors de sa fabrication au précipité et (ou) à la fermentation sans ou avec l'utilisation des cultures de départ, au fumage à froid et au séchage ;

« produits à base de viande crus et fumés » - produits à base de viande, soumis lors de leur fabrication à la fermentation sans ou avec l'utilisation des cultures de départ, au fumage à froid et au séchage ;

« produits intestinaux » - produit issu d'un abattoir sous la forme des intestins et d'autres parties du tube

---

digestif, de la vessie ;

« matières premières contenant du collagène » - produit issu d'un abattoir comprenant la protéine de collagène ;

« graisse animale fondue » - produit carné fabriqué à partir de la graisse brute et d'autres produits issus des abattoirs contenant de la graisse ;

« hachis » - produit semi-fini haché comprenant des particules inférieures à 8 mm, destiné à la fabrication des produits semi-finis formés ou à la vente en détail ;

« hachis en conserves » - conserves comprenant des ingrédients carnés et non carnés sous la forme du hachis monolithe dont la structure est homogène ou hétérogène, conservant la forme lors de l'extraction du bocal, ou sous la forme des produits formés dans du bouillon, de la sauce, de la graisse ou de la gelée ;

« produit semi-fini farci » - produit semi-fini formé, pour la fabrication duquel certains ingrédients ou des mélanges d'ingrédients sont farcis ou enveloppés dans d'autres ingrédients ou des mélanges d'ingrédients ;

« produit semi-fini formé » - produit semi-fini en morceau ou découpé dont la forme géométrique est définie ;

« charcuterie en gelée » - produit de charcuterie fabriqué à partir des ingrédients traités thermiquement, dont la consistance varie de molle à solide et qui est fabriqué avec l'addition de moins de 100% de bouillon.

### III. Règles d'identification des produits issus des abattoirs et des produits carnés

6. Aux fins du classement des produits issus des abattoirs et des produits carnés parmi les objets de la réglementation technique visés par le présent règlement technique, l'identification des produits issus des abattoirs et des produits carnés est effectuée par le déclarant, les organismes de contrôle (surveillance) officiel, les autorités chargées du contrôle douanier, les autorités d'évaluation (d'attestation) de la conformité, ainsi que par d'autres personnes intéressées sans réaliser des analyses (tests) au moyen de la comparaison des dénominations des produits issus des abattoirs et des produits carnés indiqués sur le marquage ou dans les documents de transport avec les dénominations des produits issus des abattoirs et des produits carnés prévues au [point 5](#) du présent règlement technique.

7. Aux fins de la constatation de la conformité des produits issus des abattoirs et des produits carnés avec leur dénomination, l'identification des produits issus des abattoirs et des produits carnés est réalisée au moyen de la comparaison de l'aspect extérieur et des indices organoleptiques avec les indices fixés par les normes dont l'application permet de garantir, sur une base volontaire, le respect des exigences du présent règlement technique, fixées dans la liste des normes applicables à l'évaluation (attestation) de la conformité avec le présent règlement technique, ou au moyen de la comparaison avec les indices définis dans la documentation technique selon lesquels les produits issus des abattoirs et les produits carnés sont fabriqués.

8. S'il est impossible d'identifier les produits issus des abattoirs et les produits carnés sur la base de l'information indiquée sur le marquage et dans les documents de transport par la méthode oculaire et par la méthode organoleptique, l'identification est réalisée par la méthode analytique, notamment à l'aide du contrôle de la conformité des indices physiques et chimiques des produits issus des abattoirs et des produits carnés aux indices fixés dans la définition de ces produits dans le présent règlement technique, ainsi qu'aux indices indiqués dans les normes dont l'application permet de garantir, sur une base volontaire, le respect des exigences du présent règlement technique, fixées par la liste des normes applicables à l'évaluation (attestation) de la conformité au présent règlement technique, et dans les documents techniques selon lesquels les produits issus des abattoirs et les produits carnés sont fabriqués.

### IV. Règles de mise en circulation des produits issus des abattoirs et des produits carnés sur le marché des États membres de l'Union douanière et de l'Espace économique commun

9. Les produits issus des abattoirs et les produits carnés sont mis en circulation sur le marché des États membres de l'Union douanière et de l'Espace économique commun (ci-après : États membres) en cas de leur conformité au présent règlement technique, ainsi qu'aux autres règlements techniques de l'Union douanière lorsqu'ils sont visés par ceux-ci.

10. Lors de la mise en circulation sur le territoire douanier de l'Union douanière, les produits issus des abattoirs sont accompagnés d'un certificat vétérinaire délivré par les autorités compétentes de l'État membre concerné, et des documents de transport.

---

Les produits carnés transportés entre les États membres, soumis au contrôle (à la surveillance) vétérinaire, importés depuis des pays tiers ou fabriqués sur le territoire douanier de l'Union douanière, doivent être accompagnés d'un certificat vétérinaire délivré par les autorités compétentes des États membres sans la réalisation d'une expertise vétérinaire et sanitaire, ledit certificat devant confirmer la prospérité épizootique.

Chaque groupe de produits issus des abattoirs et de produits carnés, soumis au contrôle (à la surveillance) vétérinaire, peut être importé sur le territoire douanier de l'Union douanière lorsqu'il est accompagné d'un certificat vétérinaire délivré par les autorités compétentes du pays d'expédition.

11. Les produits issus des abattoirs et les produits carnés qui répondent aux exigences du présent règlement technique et des règlements techniques de l'Union douanière, lorsqu'ils sont visés par ceux-ci, et qui ont fait l'objet de l'évaluation (l'attestation) de la conformité, sont marqués par un logo unique de mise en circulation des produits sur le marché des États membres de l'Union douanière.

12. Il est interdit de mettre en circulation sur le marché des États membres les produits issus des abattoirs et les produits carnés qui ne répondent pas aux exigences du présent règlement technique et des règlements techniques de l'Union douanière, lorsqu'ils sont visés par ceux-ci, ainsi que les produits issus des abattoirs et les produits carnés dont la date de péremption est dépassée.

---

ConsultantPlus : remarque.

Chapitre V concernant le contrôle du contenu des préparations vétérinaires (zootechniques), des stimulateurs de croissance des animaux (y compris les préparations hormonales), des médicaments (y compris les antibiotiques) sur la base de l'information relative à leur utilisation fournie par le fabricant (fournisseur) des produits issus des abattoirs (à l'exception de la lévomycéline (chloramphénicol), du groupe de tétracyclines et de la bacitracine), - qui entre en vigueur après l'élaboration des normes internationales (régionales) correspondantes contenant les règles et les méthodes d'analyses (d'examen) et de mesures, notamment les règles concernant le prélèvement d'échantillons, nécessaires à l'application et à la mise en œuvre de l'exigence indiquée, et après l'inscription de ces normes dans le registre des normes visé à l'article 6, point 3, de l'accord sur les principes et les règles communs de la réglementation technique dans la République de Bélarus, dans la République de Kazakhstan et dans la Fédération de Russie du 18 novembre 2010 ([alinéa « a » du point 2](#)) du présent document).

---

#### V. Exigences en matière de sécurité pour les produits issus des abattoirs et des produits carnés

13. Les produits issus des abattoirs et les produits carnés mis en circulation sur le territoire douanier de l'Union douanière pendant le délai de conservation fixé doivent être sûrs lorsqu'ils sont utilisés selon leur usage prévu.

14. Les produits issus des abattoirs et les produits carnés doivent répondre aux exigences du présent règlement technique et des autres règlements techniques de l'Union douanière, lorsqu'ils sont visés par ceux-ci.

15. Les normes microbiologiques et hygiéniques en matière de sécurité des produits issus des abattoirs et des produits carnés (notamment des produits issus des abattoirs et des produits carnés destinés à l'alimentation infantile) doivent répondre aux exigences spécifiées aux [Annexes n° 1 - 3](#).

16. Les produits carnés qui sont soumis au fumage lors de leur fabrication ne doivent pas contenir plus de 0,001 mg/kg de benzo(a)pyrène.

La présence du benzo(a)pyrène dans les produits destinés à l'alimentation infantile est interdite.

17. Les indices physiques et chimiques des produits carnés destinés à l'alimentation infantile doivent répondre aux exigences spécifiées à l'[Annexe n° 4](#).

18. Les limites maximales admissibles de résidus de préparations vétérinaires (zootechniques), de stimulateurs de croissance des animaux (y compris les préparations hormonales), de médicaments (y compris les antibiotiques), dont la teneur dans les produits issus des abattoirs et les produits carnés est contrôlée conformément à l'information relative à leur utilisation, fournie par le fabricant (fournisseur) lors de leur importation sur le territoire douanier de l'Union douanière ou lors de la livraison des produits issus des abattoirs à des fins de la transformation conformément à la procédure prévue par la législation de l'État membre concerné, doivent répondre aux exigences spécifiées à l'[Annexe n° 5](#).

19. Les ingrédients non carnés utilisés lors de la fabrication des produits carnés doivent répondre aux exigences des règlements techniques de l'Union douanière lorsqu'ils sont visés par ceux-ci.

---

## VI. Exigences pour les processus de production des produits issus des abattoirs et des produits carnés

20. Les fabricants, les vendeurs et les personnes qui exercent les fonctions de fabricants étrangers des produits issus des abattoirs et des produits carnés sont tenus d'organiser les processus de production de telle manière que ces produits répondent aux exigences du présent règlement technique et des règlements techniques de l'Union douanière, lorsqu'ils sont visés par ceux-ci.

21. Les objets de production où sont réalisés les processus d'abattage des animaux de production, la transformation (traitement) des produits issus des abattoirs et la production des produits carnés sont soumis à l'enregistrement officiel conformément aux dispositions du règlement technique de l'Union douanière « Sur la sécurité des produits alimentaires » (RT UD 021/2011).

22. L'organisation des locaux de production où est réalisé le processus de production des produits issus des abattoirs et (ou) des produits carnés, l'équipement technique et du matériel utilisés dans le cadre du processus de production des produits issus des abattoirs et des produits carnés, les conditions de conservation et d'élimination des déchets de production, ainsi que l'eau utilisée pour le processus de production doivent répondre aux exigences du règlement technique de l'Union douanière « Sur la sécurité des produits alimentaires » (RT UD 021/2011).

23. La traçabilité des produits issus des abattoirs et des produits carnés doit être assurée à tous les stades du processus de production.

24. Les matériaux qui se trouvent en contact avec les produits issus des abattoirs et les produits carnés pendant le processus de production doivent répondre aux exigences fixées en matière de sécurité des matériaux se trouvant en contact avec les produits alimentaires.

25. Les matériaux d'emballage destinés à l'emballage des produits finis sont acheminés par des couloirs ou l'expédition, en évitant les locaux de production. Il est interdit de stocker les matériaux d'emballage dans les locaux de production.

## VII. Exigences pour les produits issus des abattoirs et les processus de production de ceux-ci

26. Le processus de production des produits issus des abattoirs comprend la préparation des animaux de production à l'abattage, l'abattage des animaux de production, la découpe, la séparation et le désossement des carcasses, le nettoyage des carcasses, des demi-carcasses et des abats, ainsi que la collecte des objets de saisie vétérinaire.

27. Le processus de préparation des animaux de production à l'abattage doit répondre aux exigences du présent règlement technique et à celles du règlement technique de l'Union douanière « Sur la sécurité des produits alimentaires » (RT UD 021/2011) en ce qui concerne les processus d'obtention des produits alimentaires non transformés d'origine animale.

28. Les animaux de production arrivant sur le lieu de production font l'objet d'une inspection vétérinaire et sanitaire avant l'abattage et sont placés en quarantaine avant l'abattage conformément aux exigences fixées par les actes juridiques normatifs des États membres.

29. Si un groupe d'animaux de production comprend des animaux de production malades en état d'agonie, si le départ des animaux de production est nécessaire ou si des cadavres d'animaux de production sont découverts, ou si le nombre de têtes réel du groupe d'animaux de production ne correspond pas à celui qui est indiqué dans le document vétérinaire, ce groupe d'animaux de production est immédiatement placé en quarantaine jusqu'à la pose du diagnostic ou la détermination des raisons de la non-conformité.

30. Il est interdit :

a) d'envoyer à l'abattage des animaux de production non identifiés, des animaux de production qui n'ont pas été placés en quarantaine avant l'abattage et qui n'ont pas subi une inspection vétérinaire avant l'abattage, ainsi que des animaux de production présentant des traces de fumier sur la peau ;

b) de retourner aux propriétaires des animaux de production malades et (ou) potentiellement porteurs d'une maladie lorsque ceux-ci présentent des traumatismes ainsi que des cadavres d'animaux de production découverts à la réception ;

c) de sortir (d'amener) des animaux de production arrivant à l'abattage du territoire du site de renfermement avant l'abattage et d'abattage des animaux de production ;

d) d'entreposer des cadavres d'animaux de production et des objets de saisie vétérinaire sur les aires pour ordures ménagères solides ;

---

31. Si lors la réception ou lors de l'inspection vétérinaire avant l'abattage des signes d'une maladie infectieuse sont découverts chez les animaux de production, tout le groupe d'animaux de production est isolé jusqu'à la pose du diagnostic définitif.

32. Les animaux de production sont transportés à l'abattage au départ des locaux (bouvriils ouverts) pour qu'ils restent dans un local d'abattage de manière à pouvoir assurer le travail régulier de la ligne d'abattage et éviter toute contamination croisée.

33. Le processus d'abattage des animaux de production (ci-après : l'abattage) doit répondre aux exigences du présent règlement technique et à celles du règlement technique de l'Union douanière « Sur la sécurité des produits alimentaires » (RT UD 021/2011) en ce qui concerne les processus d'obtention des produits alimentaires non transformés d'origine animale.

34. Le processus d'abattage doit garantir l'identification des produits d'abattage et la traçabilité des produits issus des abattoirs pendant tout le processus technologique.

35. Le processus d'abattage doit garantir le respect des modalités des processus technologiques d'abattage et l'emploi des procédés technologiques permettant d'exclure l'encrassement de la surface des carcasses.

36. Lors de l'abattage, il convient de distinguer les groupes d'opérations suivants :

a) groupe 1 - immobilisation, exsanguination, enlèvement partiel et enlèvement total de la peau (pour les porcs avec la peau - ébouillantage, enlèvement de la soie, flambage et nettoyage des carcasses des restes de soie).

L'immobilisation des animaux de production est réalisée à l'aide des moyens permettant d'assurer la diminution de la sensibilité des animaux de production et la perte de leur capacité à bouger avec le cœur qui bat.

L'exsanguination des animaux de production est réalisée à l'aide d'un procédé permettant d'obtenir leur exsanguination la plus complète ;

b) groupe 2 - éviscération, portionnement des carcasses en demi-carcasses, nettoyage des carcasses, marquage et mesurage ;

c) groupe 3 - traitement et transformation des matières premières auxiliaires (abats, produits intestinaux, graisse brute, sang, os, matières premières à enzymes endocrines et matières premières spéciales, cuirs et matières premières non alimentaires).

37. Les barrières, les équipements et les instruments utilisés lors de l'abattage doivent exclure la possibilité du transfert des encrassements sur les carcasses, les demi-carcasses et les produits d'abattage.

38. Il convient de prévoir l'arrêt d'urgence de la ligne d'abattage opéré depuis les places de travail des spécialistes vétérinaires à l'aide d'un dispositif technique (par exemple, bouton « stop ») en cas de suspicion ou de détection des maladies particulièrement dangereuses chez les animaux de production.

39. Pour la collecte des objets de saisie vétérinaire, il convient d'équiper des descentes séparées ou des récipients spéciaux qui excluent l'accès non autorisé, peints de couleurs différentes et marqués.

40. Le sang destiné à des fins alimentaires doit être collecté dans un délai de 3 minutes au plus tard après l'immobilisation d'un animal de production à l'aide d'un couteau creux stérile avec un tuyau dans un récipient stérile marqué. Il est autorisé de collecter le sang dans un seul récipient provenant de 10 animaux de production maximum.

Le sang est envoyé à la transformation (traitement) dans un délai de 2 heures au plus tard après l'abattage de l'animal de production concerné.

41. L'éviscération des carcasses est réalisée dans un délai de 45 minutes au plus tard pour les bovins et les porcs et dans un délai de 30 minutes au plus tard pour le petit bétail après la fin du processus d'exsanguination de l'animal de production concerné.

Tout encrassement de la surface des carcasses par le contenu de l'estomac et de l'intestin est interdit.

Lors de l'éviscération, il convient de remplacer le couteau toutes les 30 minutes par un autre couteau ayant subi un traitement sanitaire.

42. Il convient de laver les mains, les gants en cotte de mailles et les tabliers au fur et à mesure de l'encrassement, au moins toutes les 30 minutes.

43. Les produits d'abattage obtenus lors de l'éviscération sont envoyés à la transformation (traitement) dans un délai de 15 minutes au plus tard après leur extraction de la carcasse.

44. L'intégrité de la moelle épinière ne doit pas être compromise lors du sciage des carcasses et lors de son extraction.

45. La lame de scie utilisée pour le sciage des carcasses doit subir le traitement sanitaire à 1 heure d'intervalle au maximum.

46. Au cours du nettoyage des carcasses (demi-carcasses) de toutes les espèces d'animaux de production,

on supprime des ecchymoses, des hémorragies et des parties encrassées.

47. Le processus de nettoyage des abats visant à supprimer des ecchymoses et le processus de suppression de la membrane séreuse et des tissus environnants doivent être terminés dans un délai de 3 heures au plus tard après l'abattage de l'animal de production concerné, y compris son transfert à la réfrigération ou la congélation.

48. Il est interdit de réaliser des processus de nettoyage des abats à soie dans le local destiné à l'abattage des animaux de production, à l'exception de la réalisation de ces opérations pour tous les types d'abats dans un local séparé.

49. La découpe des carcasses (demi-carcasses, quarts de carcasses, découpes), leur séparation et désossement doivent être réalisés à la température ambiante inférieure à plus 12 °C.

50. Aux fins de la désinfection, les instruments nécessaires aux processus de séparation et de désossement doivent être remplacés au fur et à mesure de leur encrassement, toutes les 30 minutes au maximum.

51. L'os et le produit de sa transformation destiné à la production de la graisse animale fondue sont envoyés à la transformation (traitement) dans un délai de 6 heures au plus tard après la séparation. En cas de retard dans la transformation, l'os est placé dans un local froid pendant le délai de conservation maximal de 24 heures à la température inférieure à plus 8 °C.

52. Les matières premières contenant du collagène sans os peuvent être conservées à l'aide du sel de cuisine ou d'autres moyens autorisés à cet effet et stockées dans des récipients fermés.

53. Après l'abattage, les carcasses et d'autres produits issus de l'abattoir doivent faire l'objet d'une expertise vétérinaire et sanitaire et d'un marquage conformément aux exigences fixées par les actes juridiques normatifs des États membres.

54. En cas de détection des maladies chez les animaux de production après l'abattage la carcasse doit être munie d'un poinçon vétérinaire attestant du moyen de sa neutralisation ou de son recyclage.

55. Si, au cours de la séparation et du désossement de la viande et des abats, des changements pathologiques caractéristiques pour les maladies infectieuses et invasives ont été découverts, les produits d'abattage doivent être placés dans une chambre isolée jusqu'à la réception des résultats de tests de laboratoire. Il y a lieu de procéder également au traitement sanitaire correspondant (à la désinfection) des instruments, de l'équipement et des vêtements (spéciaux) de production.

56. La neutralisation des produits d'abattage autorisés par le service vétérinaire à être utilisés de façon restrictive, est réalisée dans des locaux distincts dotés des équipements installés de manière à pouvoir exclure des flux croisés de déplacement des produits d'abattage et des produits d'abattage neutralisés.

Leur transformation ultérieure est effectuée dans des locaux de production à la fin du service ou pendant le service distinct sous le contrôle d'un spécialiste du service vétérinaire. À la fin du travail, le local, l'équipement et le matériel doivent subir un traitement sanitaire (désinfection).

57. Le processus de production des produits issus des abattoirs destinés à l'alimentation infantile est réalisé au début d'un service ou pendant un service distinct à la condition du lavage préalable et de la désinfection de l'équipement technologique et du matériel.

58. L'abattage des animaux de production sauvages (artisanaux) est réalisé conformément à la législation de l'État membre concerné.

---

ConsultantPlus : remarque.

Chapitre VIII concernant l'utilisation lors de la fabrication des produits carnés du nitrite de sodium (potassium) sous la forme de mélanges de sel nitrité (pour la saumure) où la concentration massique du nitrite de sodium (potassium) est inférieure à 0,9 % - qui entre en vigueur à partir du 15 février 2015 ([alinéa « b » du point 2](#) du présent document).

---

#### VIII. Exigences pour les produits carnés et les processus de production de ceux-ci

59. Les produits d'abattage utilisés lors de la production des produits carnés doivent répondre aux exigences du présent règlement technique et du règlement technique de l'Union douanière « Sur la sécurité des produits alimentaires » (RT UD 021/2011).

60. Les produits d'abattage non identifiés se trouvant sur le lieu de production doivent être recyclés.

61. La préparation des abats, y compris la décongélation, l'inspection oculaire, le lavage, le nettoyage et le désossement, est réalisée dans des locaux distincts ou aux points du local de production prévus à cet effet.

62. La fabrication des produits carnés à partir des abats et du sang est réalisée dans un local séparé.

---

La fabrication de ces produits peut avoir lieu dans le local et avec l'équipement de production des produits de charcuterie à la condition de la succession de leur production avec le lavage de l'équipement technologique et du matériel.

63. La préparation de la membrane intestinale se fait dans un local séparé ou aux points délimités par une paroi dans les locaux de production des produits de charcuterie à la température ambiante inférieure à plus 12 °C.

64. Les marques vétérinaires et commerciales sont supprimées, à l'exception des marques et poinçons posés à l'aide des colorants alimentaires autorisés pour le marquage des produits issus des abattoirs sans suppression ultérieure.

65. Les couteaux qui ne sont pas utilisés pendant le processus technologique sont placés dans un stérilisateur ou à l'endroit prévu à cet effet.

66. Les produits issus des abattoirs envoyés pour être hachés et (ou) saumurés, doivent avoir la température inférieure à plus 4 °C en tout point de mesure, à l'exception de la viande fraîche.

67. Le découpage de la viande et des abats en petits morceaux, la préparation du hachis et le remplissage des enveloppes (moules) sont réalisés à la température ambiante inférieure à plus 12 °C.

68. Pour la production de la gélatine, il est interdit d'utiliser des matières premières contenant du collagène ayant subi le processus de tannage (durcissement des peaux à l'aide des substances végétales de tannage, des sels de chrome ou des substances telles que sel d'aluminium, sel de fer (III), sel d'acide silicique, aldéhydes et quinones ou autres composés synthétiques de durcissement).

69. Pour obtenir la graisse animale fondue, on utilise de la graisse brute traitée dans un délai de 2 heures au plus tard avec sa collecte lors de l'éviscération.

70. Le nitrite de sodium (nitrite de potassium) est utilisé uniquement sous la forme des mélanges de sel nitrité (pour la saumure) où la concentration massique du nitrite de sodium (nitrite de potassium) ne dépasse pas 0,9 %.

Il est interdit d'utiliser en même temps 2 et plus de 2 mélanges de sel nitrité (pour la saumure) lors de la production des produits carnés de la même dénomination.

Il est interdit d'utiliser des mélanges de sel nitrité (pour la saumure) pour les produits issus des abattoirs et les produits carnés fabriqués pour être vendus sans être transformés.

71. La préparation des ingrédients non carnés, y compris le mesurage et le conditionnement, est réalisée dans des locaux distincts.

72. L'alimentation en combustible (sciure, bois) de l'unité thermique par des locaux de production pendant la production des produits carnés n'est pas autorisée.

73. Lors de la production des produits carnés, des produits de charcuterie contenant de la viande et des produits à base de viande, il convient de respecter les exigences suivantes :

a) la conservation de la viande en cas de saumure est réalisée dans des locaux à la température ambiante inférieure à plus 4 °C, à l'exception de l'utilisation de l'équipement technologique doté d'un système de refroidissement intégré pour le processus de saumure ;

b) la préparation des saumures et le conditionnement (préparation) des ingrédients non carnés sont réalisés dans la mesure nécessaire pour assurer 1 service de travail maximum du site de production ;

c) le traitement thermique des produits de charcuterie et des produits à base de viande est réalisé à l'aide d'un équipement spécialisé doté des dispositifs de contrôle de la température (notamment au centre du produit, sauf pour des produits crus et fumés et pour des produits crus et séchés) et de l'humidité relative ou de la température uniquement (pour le traitement thermique dans l'eau).

74. Lors de la production des produits carnés et des produits semi-finis contenant de la viande, il convient de respecter les exigences suivantes :

a) il est interdit de fabriquer des produits semi-finis carnés et contenant de la viande, destinés à la vente, notamment dans les entreprises de restauration, si le nitrite de sodium (nitrite de potassium) y est ajouté ;

b) l'équipement de congélation rapide destiné à la congélation des produits semi-finis peut être installé dans un local destiné au conditionnement et à l'emballage de ces produits ;

c) il est interdit de commercialiser des produits semi-finis dont la température dépasse plus 6 °C en tout point de mesure.

75. Lors de la production des conserves, il convient de respecter les exigences suivantes :

a) l'étanchéité des récipients de consommation destinés aux conserves est contrôlée au moins 3 fois par service ainsi qu'après chaque réglage, réparation ou remplacement des pièces de l'équipement ;

b) le temps à compter de l'hermétisation des récipients de consommation jusqu'au début du traitement thermique des conserves ne peut pas dépasser 30 minutes ;

c) la durée du processus technologique de production des conserves calculée entre le processus de désossement ou de concassage des produits issus des abattoirs et la stérilisation ou la pasteurisation ne doit pas dépasser 2 heures pour les conserves stérilisées et 1 heure pour les conserves pasteurisées sans tenir compte du temps nécessaire au processus de saumure ;

d) la température des matières premières blanchies avant le conditionnement dans des récipients de consommation doit être inférieure à plus 40 °C ;

e) le fabricant procède au traitement thermique des conserves conformément aux procédés de stérilisation ou de pasteurisation permettant de garantir la sécurité des produits finis, conformément aux exigences de la stérilité industrielle fixées à l'Annexe n° 2 au présent règlement technique ;

f) la date de péremption des conserves est fixée par le fabricant compte tenu du groupe de conserves, des propriétés de l'emballage de consommation utilisé et de la valeur de l'effet de stérilisation obtenu ;

g) les documents qui contiennent les paramètres de stérilisation et de pasteurisation, enregistrés sur des supports de données, constituent des documents de comptabilité stricte et doivent être conservés par le fabricant pendant le délai qui dépasse la durée de conservation des produits de 3 mois au moins ;

h) la durée de conservation des conserves à l'entrepôt du fabricant pour déterminer leur stabilité microbiologique ne doit pas être inférieure à 11 jours.

76. La production des produits carnés destinés à l'alimentation des enfants de moins d'un an est réalisée sur des sites de production spécialisés, ou dans des ateliers spécialisés, ou sur des lignes technologiques spécialisées.

77. La production des produits carnés destinés à l'alimentation des enfants de 1 à 3 ans, en âge préscolaire et en âge scolaire peut être réalisée sur des sites de production spécialisés, ou dans des ateliers spécialisés, ou sur des lignes technologiques spécialisées, ou sur l'équipement technologique de production des produits carnés à usage commun au début d'un service ou pendant un service distinct après le lavage et la désinfection.

78. Lors de la production des produits carnés destinés à l'alimentation des enfants de tous les groupes d'âge, il est interdit d'utiliser des phosphates, des exhausteurs de goût et d'arôme, l'acide benzoïque, l'acide sorbique et leurs sels ainsi que des additifs alimentaires complexes comprenant des phosphates, des exhausteurs de goût et d'arôme, l'acide benzoïque, l'acide sorbique et leurs sels.

79. Lors de la production des produits carnés destinés à l'alimentation des enfants de tous les groupes d'âge, il est interdit d'utiliser des matières premières (alimentaires) d'alimentation contenant des organismes génétiquement modifiés (OGM).

80. Lors de la production des produits carnés destinés à l'alimentation des enfants de tous les groupes d'âge, il est interdit d'utiliser des matières premières (alimentaires) d'alimentation obtenues à l'aide des pesticides indiqués dans le règlement technique « Sur la sécurité des produits alimentaires » (RT UD 021/2011).

81. Lors de la production des produits carnés destinés à l'alimentation des enfants de 6 mois à 3 ans, il est interdit d'utiliser des matières premières (alimentaires) d'alimentation dont la liste est fixée dans le règlement technique « Sur la sécurité des produits alimentaires » (RT UD 021/2011).

82. Lors de la production des produits carnés destinés à l'alimentation des enfants en âge préscolaire (de 3 à 6 ans), il est interdit d'utiliser des matières premières (alimentaires) d'alimentation dont la liste est fixée dans le règlement technique « Sur la sécurité des produits alimentaires » (RT UD 021/2011).

83. Lors de la production des produits carnés destinés à l'alimentation des enfants de tous les groupes d'âge, il est interdit d'utiliser des produits issus des abattoirs avec la teneur en phosphore total dépasse 0,2 %.

84. Lors de la production des produits carnés destinés à l'alimentation des enfants en âge préscolaire (de 3 à 6 ans) et en âge scolaire (de 6 ans et plus), il est interdit d'utiliser le sang frais et congelé provenant des autres sites de production.

85. Lors de la production des conserves destinées à l'alimentation des enfants de tous les groupes d'âge, la durée de leur conservation à l'entrepôt du fabricant pour déterminer la stabilité microbiologique et la sécurité doit être supérieure à 21 jours.

86. À chaque étape de production des produits semi-finis à base de viande hachée (contenant de la viande) destinés à l'alimentation des enfants en âge préscolaire (de 3 à 6 ans) et en âge scolaire (de 6 ans et plus), la température du hachis ne doit pas être supérieure à plus 3 °C.

87. Lors de la production des conserves destinées à l'alimentation des enfants de 6 mois à 3 ans, le conditionnement se fait à l'aide des récipients de consommation dont la contenance ne dépasse pas 0,25 dm<sup>3</sup>.

#### IX. Exigences pour les processus de conservation, de transport, de réalisation et de recyclage des produits issus des abattoirs et des produits carnés

88. Les fabricants, les vendeurs et les personnes qui exercent les fonctions de fabricants étrangers des produits issus des abattoirs et des produits carnés sont tenus d'organiser les processus de conservation, de transport et de réalisation de telle manière que ces produits répondent aux exigences du présent règlement technique et des règlements techniques de l'Union douanière, lorsqu'ils sont visés par ceux-ci.

89. Les processus de conservation, de transport et de réalisation des produits issus des abattoirs et des produits carnés doivent répondre aux exigences du présent règlement technique et du règlement technique de l'Union douanière « Sur la sécurité des produits alimentaires » (RT UD 021/2011).

90. Les processus de recyclage des produits issus des abattoirs et des produits carnés doivent répondre aux exigences du règlement technique de l'Union douanière « Sur la sécurité des produits alimentaires » (RT UD 021/2011).

91. Les matériaux qui se trouvent en contact avec les produits issus des abattoirs et les produits carnés pendant le processus de conservation, de transport et de réalisation de ces produits doivent répondre aux exigences fixées en matière de sécurité des matériaux se trouvant en contact avec les produits alimentaires.

92. Pendant le processus de conservation, la viande fraîche et réfrigérée (carcasses, demi-carcasses, quarts de carcasses) est suspendue verticalement sans contact.

93. Dans les chambres frigorifiques, les produits sont empilés sur des étagères ou sur des palettes dont la hauteur doit être supérieure à 8 - 10 cm du sol. La distance entre les produits et les murs ainsi que les dispositifs de refroidissement doit être supérieure à 30 cm. Entre les piles, il y a lieu de placer des passages permettant d'accéder facilement aux produits.

94. Les chambres frigorifiques destinées au traitement frigorifique et la conservation des produits issus des abattoirs et des produits carnés doivent disposer des thermomètres et (ou) des moyens de contrôle automatique de la température dans la chambre ainsi que des moyens d'enregistrement de la température.

95. Pendant la conservation, les produits issus des abattoirs sont groupés selon le type, la destination (réalisation ou transformation (traitement)) et l'état thermique (réfrigéré, congelé).

96. La température de l'air dans les chambres frigorifiques pendant la conservation, lors du chargement ou du déchargement des produits issus des abattoirs peut augmenter de 5 °C au maximum, les variations de température de l'air pendant la conservation, le transport et la réalisation ne doivent pas dépasser 2 °C.

97. Il est interdit de conserver des produits réfrigérés et congelés dans des locaux non frigorifiques avant le chargement dans le moyen de transport et (ou) le conteneur.

98. Pendant le transport, les carcasses, les demi-carcasses et les quarts de carcasses sont transportés en position suspendue verticalement sans qu'ils se touchent. Les carcasses, les demi-carcasses et les quarts de carcasses congelés peuvent être transportés empilés, sans que la surface des carcasses puisse être encrassée.

99. L'utilisation des moyens de transport et des conteneurs destinés au transport des produits issus des abattoirs et des produits carnés n'est pas autorisée après le transport des animaux de production.

Le transport des animaux de production vers le site de production est réalisé à l'aide d'un moyen de transport spécialisé ou spécialement équipé.

Les moyens de transport et les conteneurs destinés au transport des produits issus des abattoirs et des produits carnés sont équipés des moyens permettant de respecter et d'enregistrer la température fixée.

100. Il est interdit de transporter des produits issus des abattoirs et des produits carnés en vrac sans utilisation d'emballage de transport et (ou) de consommation, à l'exception de l'os destiné à la production de la gélatine.

101. Après la fin du processus de transport, les moyens de transport et les conteneurs subissent un traitement sanitaire (désinfection).

102. Lors de la conservation, du transport et de la réalisation, il est interdit de décongeler les produits issus des abattoirs et les produits carnés congelés.

103. Dans les entreprises de commerce en détail et en gros, il est interdit de remballer sous vide ou dans les conditions d'une atmosphère modifiée les produits d'abattage et les produits carnés préalablement emballés sous vide ou sous atmosphère modifiée.

#### X. Exigences pour l'emballage des produits issus des abattoirs et des produits carnés

---

104. L'emballage (y compris les moyens d'emballage) des produits issus des abattoirs et des produits carnés doit répondre aux exigences du règlement technique de l'Union douanière « Sur la sécurité de l'emballage » (RT UD 005/2011).

105 Les matériaux se trouvant en contact avec les produits issus des abattoirs et les produits carnés doivent assurer leur sécurité et l'invariabilité des signes d'identification lors de la circulation des produits issus des abattoirs et des produits carnés sur le territoire douanier de l'Union douanière pendant le délai de péremption.

---

ConsultantPlus : remarque.

Chapitre XI concernant l'indication obligatoire sur le marquage des produits carnés de l'information relative au groupe de produits carnés - qui entre en vigueur après l'élaboration des normes internationales (régionales) correspondantes, contenant les règles et les méthodes de classification des produits carnés par groupes (produits carnés, produits contenant de la viande, produits à base de viande et de végétaux, produits à base de végétaux et de viande), et leur inscription dans le registre des normes visé à l'article 6, point 3, de l'accord sur les principes et les règles communs de la réglementation technique dans la République de Bélarus, dans la République de Kazakhstan et dans la Fédération de Russie du 18 novembre 2010 ;

concernant l'utilisation d'un nom inventé pour des produits carnés - qui entre en vigueur après l'élaboration des normes internationales (régionales) correspondantes et leur inscription dans le registre des normes visé à l'article 6, point 2, de l'accord. (alinéa « b » du point 2 du présent document).

---

#### XI. Exigences pour le marquage des produits issus des abattoirs et des produits carnés

106. Le marquage des produits issus des abattoirs et des produits carnés doit répondre aux exigences du règlement technique de l'Union douanière « Produits alimentaires et leur marquage » (RT UD 022/2011), ainsi qu'aux exigences fixées aux points 107 - 126 du présent règlement technique.

107. Afin d'éviter tout acte susceptible d'induire les consommateurs (acheteurs) en erreur :

a) le marquage contenant l'information relative aux caractéristiques distinctives des produits issus des abattoirs et des produits carnés (par exemple, « viande de qualité supérieure », « viande marbrée », « halal », « viande casher »), doit répondre aux exigences du règlement technique de l'Union douanière « Produits alimentaires et leur marquage » (RT UD 022/2011) ;

b) il est interdit d'utiliser le marquage des produits carnés à destination générale avec des noms inventés qui laissent penser aux produits carnés destinés à l'alimentation infantile (par exemple, saucissons « pour enfants », charcuterie « mioche », « gamin », « bambin ») ;

c) il est interdit d'utiliser le marquage des produits carnés avec des noms inventés qui sont identiques ou semblables, prêtant à confusion, aux noms inventés des produits carnés fixés par les normes internationales (régionales), à l'exception des produits carnés fabriqués selon ces normes (par exemple, « de docteur », « d'amateur », « de Moscou », « granuleux », « à base de lait ») ;

d) il est autorisé d'utiliser des noms courants formulés selon la caractéristique anatomique (par exemple, « poitrine », « bacon », « cou », « jarret »), selon le dessin caractéristique de la coupe (par exemple, « saucisse », « salami », « jambon »), selon le type des composants de formulation utilisés (par exemple, « de porc », « bœuf », « à base de porc », « à base de bœuf ») ou des noms couramment employés dans l'art culinaire et la restauration (par exemple, « pastrami », « balyk », « kupats », « bifteck »).

108. Le marquage des produits carnés ne peut pas contenir des mots « fabriqué à partir des aliments réfrigérés » ou des mots dont le sens est similaire, si les produits carnés sont fabriqués à partir des produits issus des abattoirs présentant un état thermique autre que réfrigéré.

109. Il convient d'indiquer dans la dénomination des produits carnés ou de placer à proximité immédiate de la dénomination l'information relative au groupe (par exemple, « carné », « contenant de la viande », « de viande et de végétaux », « de végétaux et de viande ») et au type (par exemple, « charcuterie », « produit à base de viande », « produit semi-fini », « produit culinaire », « conserves », « produit à base de lard », « produit sec », « bouillon ») des produits carnés.

110. Lorsque la viande séparée (désossée) mécaniquement est utilisée pour la fabrication des produits carnés, l'information y relative doit être indiquée dans la composition de ces produits (par exemple, « viande séparée mécaniquement »).

111. Le marquage des produits carnés doit contenir, dans la composition de ces produits, l'information relative à l'eau utilisée, quel que soit le moyen de son addition (sous la forme de glace, de saumure, de solution etc.).

---

112. Le marquage des produits carnés ne doit pas contenir, dans la composition de ces produits, le nom des additifs alimentaires complexes ainsi que des marinades et saumures sans indication de leurs composants.

113. Le marquage des produits de charcuterie et des produits à base de viande doit contenir, dans la composition de ces produits, l'information relative à la présence de cultures de départ des micro-organismes, si lors de la production des produits de charcuterie et des produits à base de viande lesdites cultures de départ des micro-organismes ont été utilisées.

114. Le marquage des produits issus des abattoirs et des produits carnés traités à l'aide des préparations de fermentation doit contenir, dans la composition de ces produits, l'information relative à l'utilisation de ces préparations, si l'activité d'une préparation de fermentation, notamment l'activité résiduelle, est conservée dans le produit fini.

115. Le marquage des produits issus des abattoirs et des produits carnés emballés sous vide ou dans les conditions d'une atmosphère modifiée doit contenir l'information correspondante (par exemple, « emballé sous vide », « emballé sous atmosphère modifiée »).

116. Si le fabricant des produits issus des abattoirs et des produits carnés arrivant pour être vendus dans des entreprises de commerce en détail et en gros envisage leur conditionnement ultérieur, pendant la réalisation, dans un emballage de consommation avec la modification de leur quantité et (ou) du type de leur emballage, le marquage de ces produits issus des abattoirs et de ces produits carnés doit contenir l'information relative à la date de péremption avant l'ouverture de l'emballage et après l'ouverture de l'emballage (détérioration de son intégrité), mais dans les limites du délai de conservation général.

À défaut de cette information, il est interdit d'apporter des changements au marquage des produits issus des abattoirs et des produits carnés en ce qui concerne leur quantité et (ou) le type d'emballage des produits issus des abattoirs et des produits carnés arrivant pour être vendus dans des entreprises de commerce en détail et en gros.

Le marquage des produits issus des abattoirs et des produits carnés emballés pendant la réalisation avec la modification de la quantité et (ou) du type d'emballage doit contenir l'information supplémentaire relative à la date d'emballage et à la date de péremption, sauf si les produits issus des abattoirs et les produits carnés sont emballés devant le consommateur dans des entreprises de commerce en détail et en gros.

117. 117. Le marquage de la viande de carcasses, demi-carcasses, quarts de carcasses et découpes doit répondre aux exigences visées aux [points 106 - 116](#) du présent règlement technique ainsi qu'aux exigences suivantes

a) un poinçon vétérinaire est apposé directement sur la carcasse, la demi-carcasse et le quart de carcasse conformément aux exigences fixées par les actes juridiques normatifs des États membres en matière vétérinaire ;

b) un poinçon commercial peut également être apposé directement sur la carcasse, la demi-carcasse et le quart de carcasse ;

c) les documents de transport pour les produits issus des abattoirs non emballés doivent contenir l'information supplémentaire suivante :

type de viande de l'animal de production à partir duquel le produit d'abattage a été obtenu, dénomination du produit d'abattage, état thermique des carcasses, demi-carcasses, quarts de carcasses et découpes (« réfrigéré », « congelé »), partie anatomique de la carcasse (pour les découpes) ;

dénomination et lieu d'exploitation du fabricant des produits issus des abattoirs ;

quantité de produits issus des abattoirs ;

date de production, délai de conservation et conditions de conservation des produits issus des abattoirs.

S'il existe un emballage de transport et (ou) de consommation, l'information susmentionnée doit être indiquée à la fois sur le marquage et (ou) dans les documents de transport.

118. Le marquage des abats doit répondre aux exigences visées aux [points 106 - 116](#) du présent règlement technique ainsi qu'aux exigences suivantes :

a) un poinçon vétérinaire est apposé sur l'emballage de transport conformément aux exigences fixées par les actes juridiques normatifs des États membres en matière vétérinaire ;

b) le marquage doit contenir l'information relative à l'état thermique (par exemple, « réfrigéré », « congelé »), la dénomination des abats et l'espèce d'animal de production à partir duquel le produit d'abattage est obtenu ;

c) le marquage contient l'information (disponible) relative à la catégorie des abats (par exemple, « foie de bœuf réfrigéré de la catégorie 1 »).

119. Le marquage des blocs de viande et d'abats congelés doit répondre aux exigences visées aux [points 106 - 116](#) du présent règlement technique ainsi qu'aux exigences suivantes :

a) un poinçon vétérinaire est apposé sur l'emballage de transport conformément aux exigences fixées par les actes juridiques normatifs des États membres en matière vétérinaire ;

---

b) le marquage doit contenir l'information relative à la dénomination des abats, au type de viande ou d'abats issus d'un animal de production, ainsi que l'information concernant la concentration massique des tissus connecteurs et adipeux (pour la viande parée) ;

c) le marquage contient l'information (disponible) relative à la catégorie des abats (par exemple, « bloc de foie de bœuf congelé de la catégorie 1 »).

120. 120. Le marquage des produits semi-finis et des produits culinaires doit répondre aux exigences visées aux [points 106 - 116](#) du présent règlement technique ainsi qu'aux exigences suivantes :

a) le marquage doit contenir l'information relative au groupe de produits carnés (« carné », « contenant de la viande »), au type de produits carnés (« produit semi-fini », « produit culinaire »), au type de produits semi-finis et de produits culinaires (« hachés », « dans la pâte », « farcis », « hachis », « moulés », « en gros morceaux », « panés », « en petits morceaux »), ainsi que l'information relative à l'état thermique (« réfrigérés » - pour les produits semi-finis dont la température est entre moins 1,5 °C et plus 6 °C en tout point de mesure, « congelés » - pour les produits semi-finis et les produits culinaires dont la température est inférieure à moins 8 °C en tout point de mesure) ;

b) si les produits réfrigérés sont fabriqués à partir des produits issus des abattoirs congelés, l'information correspondante doit être indiquée sur le marquage de ces produits (par exemple, « fabriqué à partir des aliments congelés ») ;

c) le marquage doit contenir l'information (disponible) relative à la catégorie des produits semi-finis ;

d) le marquage peut contenir également l'information concernant les produits semi-finis et les produits culinaires (par exemple, « panés », « garnis », « rôn garnis », « crêpes », « pelménis », « mantou »).

121. 121. Le marquage des produits de charcuterie, des produits à base de viande et des produits à base de lard doit répondre aux exigences visées aux [points 106 - 116](#) du présent règlement technique ainsi qu'aux exigences suivantes :

a) le marquage doit contenir l'information relative au groupe de produits carnés (« carné », « contenant de la viande », « de viande et de végétaux », « de végétaux et de viande »), au type de produits carnés (« produit de charcuterie », « produit à base de viande », « produit à base de lard »), au moyen de traitement technologique (« cuits », « fumés », « semi-fumés », « cuits et fumés », « crus et fumés », « crus et séchés », « gatinés », « fumés et gratinés », « cuits et gratinés », « rôts », « salés ») ;

b) le marquage des produits congelés doit contenir l'information relative à l'état thermique (« congelé ») ;

c) le marquage doit contenir l'information (disponible) relative à la catégorie ou à la sorte des produits de charcuterie, des produits à base de viande et des produits à base de lard ;

d) le marquage des produits de charcuterie peut également contenir l'information relative aux produits de charcuterie (par exemple, « saucisson », « petites saucisses », « saucisses », « cervelas », « lardons », « pain de viande ») ;

e) le marquage des produits à base de viande peut contenir également l'information relative aux produits à base de viande en fonction de la caractéristique anatomique (par exemple, « poitrine », « bacon », « œu », « jarret »).

122. Le marquage des conserves doit répondre aux exigences visées aux [points 106 - 116](#) du présent règlement technique ainsi qu'aux exigences suivantes :

a) le marquage doit contenir l'information relative au groupe de produits carnés (« carné », « contenant de la viande », « de viande et de végétaux », « de végétaux et de viande »), au type de produits carnés (« conserves ») et au moyen de traitement technologique (« stérilisées », « pasteurisées ») ;

b) le marquage doit contenir l'information relative au type de conserves (« en morceaux », « haché », « hachis », « pâté », « de jambon ») ;

c) le marquage doit contenir l'information (disponible) relative à la sorte de conserves ;

d) s'il est impossible d'apposer le marquage sur l'emballage de consommation à l'aide d'un moyen garantissant l'intégrité et la lisibilité de l'information jusqu'à l'expiration de la date de péremption (lithographie, flexographie ou tout autre moyen d'impression en offset), l'information relative à la date de fabrication des conserves, au numéro d'assortiment (disponible) doit être indiquée sur le couvercle, le fond ou l'étiquette de l'emballage de consommation.

123. Le marquage des produits secs et des bouillons doit répondre aux exigences visées aux [points 106 - 116](#) du présent règlement technique ainsi qu'aux exigences suivantes :

a) le marquage des produits secs doit contenir l'information relative au groupe de produits carnés (« carné », « contenant de la viande », « de viande et de végétaux », « de végétaux et de viande ») et au type de produits carnés (« produit sec ») ;

---

b) le marquage des bouillons doit contenir l'information relative au groupe de produits carnés (« carné »), au moyen de traitement technologique (« sec », « conservé », « liquide ») et au type de produits carnés (« bouillon ») (par exemple, « bouillon de viande concentré »).

124. Le marquage des graisses brutes fondues doit répondre aux exigences visées aux points 106 - 116 du présent règlement technique ainsi qu'aux exigences suivantes :

a) le marquage doit contenir l'information relative à l'espèce d'animaux de production (par exemple, « graisse de porc fondue », « graisse de bœuf fondue ») ;

b) le marquage des produits congelés doit contenir l'information relative à l'état thermique (« congelé »).

125. Le marquage de la gélatine doit répondre aux exigences visées aux points 106 - 116 du présent règlement technique, le marquage de la gélatine doit également contenir l'information (disponible) relative à la marque de la gélatine.

126. Le marquage des produits issus des abattoirs et des produits carnés destinés à l'alimentation infantile doit répondre aux exigences visées aux points 106 - 125 du présent règlement technique ainsi qu'aux exigences suivantes :

a) le marquage doit contenir l'information précisant la destination des produits conçus pour l'alimentation infantile (« pour les enfants en bas âge », « pour les enfants en âge préscolaire », « pour les enfants en âge scolaire »), ou l'indication de l'âge précis de l'enfant à partir duquel ce produit peut être utilisé (par exemple, « alimentation des enfants à partir de 6 ans ») ;

b) le marquage des produits carnés destinés à l'alimentation infantile doit contenir l'information relative aux délais de conservation après la détérioration de l'intégrité de l'emballage de consommation ;

c) le marquage doit contenir l'information (disponible) relative à la classe des produits carnés ;

d) le marquage des produits carnés destinés aux enfants de moins d'un an doit contenir l'information relative à l'âge de l'enfant (en mois) à partir duquel l'introduction de ce produit dans l'alimentation de l'enfant est autorisée, l'information relative au degré de concassage de ce produit (par exemple, « homogénéisés », « sous forme de purée », « grossièrement hachés »), ainsi que les recommandations concernant la consommation du produit.

## XII. Garantie de la conformité des produits issus des abattoirs et des produits carnés aux exigences en matière de sécurité

127. La conformité des produits issus des abattoirs et des produits carnés au présent règlement technique est garantie au moyen de l'application de ses exigences et des exigences des règlements techniques de l'Union douanière lorsque ces produits sont visés par ceux-ci.

128. Les méthodes d'essais (tests) et de mesures sont définies dans les normes conformément à la liste des normes contenant les règles et les méthodes d'essais (tests) et de mesures, notamment les règles applicables au prélèvement d'échantillons, nécessaires à l'application et à l'accomplissement des exigences du présent règlement techniques et à la réalisation de l'évaluation (attestation) de la conformité des produits.

## XIII. Évaluation (attestation) de la conformité des produits issus des abattoirs et des produits carnés

129. L'évaluation (attestation) de la conformité des produits issus des abattoirs et des produits carnés ainsi que des processus de production, de conservation, de transport, de réalisation et de recyclage doit répondre aux exigences du présent règlement technique et du règlement technique de l'Union douanière « Sur la sécurité des produits alimentaires » (RT UD 021/2011).

130. Les produits issus des abattoirs (y compris ceux qui sont destinés à l'alimentation infantile) doivent faire l'objet d'une expertise vétérinaire et sanitaire avant leur mise en circulation sur le territoire douanier de l'Union douanière.

131. La réalisation de l'expertise vétérinaire et sanitaire des produits issus des abattoirs (notamment des produits issus des abattoirs destinés à l'alimentation infantile) et l'enregistrement des résultats sont accomplis conformément au règlement technique de l'Union douanière « Sur la sécurité des produits alimentaires » (RT UD 021/2011) en ce qui concerne l'expertise vétérinaire et sanitaire.

132. Les produits carnés (à l'exception des produits carnés destinés à l'alimentation infantile et des produits carnés de nouvelle génération) doivent faire l'objet d'une déclaration relative à leur conformité selon la procédure établie avant leur mise en circulation sur le territoire douanier de l'Union douanière.

133. L'attestation de la conformité des produits carnés aux exigences du présent règlement technique et des

règlements techniques de l'Union douanière lorsque ces produits sont visés par ceux-ci est réalisée au moyen de l'acceptation par le déclarant de la déclaration relative à la conformité sur la base de ses propres preuves et sur la base des preuves obtenues avec la participation de l'autorité de certification des systèmes de gestion (pour le schéma 6d), du laboratoire (centre) d'essais accrédité inscrit sur le Registre unique des autorités de certification et des laboratoires (centre) d'essais de l'Union douanière.

134. La déclaration de la conformité des produits carnés est effectuée selon un des schémas de déclaration, prévus par le présent règlement technique, selon le choix du déclarant.

Pour la déclaration de la conformité selon les schémas 3d et 6d, le déclarant peut être une personne morale enregistrée conformément à la législation de l'État membre sur son territoire ou une personne physique en tant qu'entrepreneur indépendant, qui est fabricant ou qui exerce les fonctions d'un fabricant étranger sur la base d'un contrat avec celui-ci en ce qui concerne la garantie de la conformité des produits carnés fournis aux exigences du présent règlement technique et des règlements techniques de l'Union douanière lorsque ces produits sont visés par ceux-ci.

Pour la déclaration de la conformité selon le schéma 4d, le déclarant peut être une personne morale enregistrée conformément à la législation de l'État membre sur son territoire ou une personne physique en tant qu'entrepreneur indépendant, qui est fabricant ou vendeur ou qui exerce les fonctions d'un fabricant étranger sur la base d'un contrat avec celui-ci en ce qui concerne la garantie de la conformité des produits carnés fournis aux exigences du présent règlement technique et des règlements techniques de l'Union douanière lorsque ces produits sont visés par ceux-ci.

135. Le schéma de déclaration 3d comprend les procédures suivantes :

- constitution et analyse de la documentation technique ;
- contrôle de production ;
- essais des échantillons prélevés sur les produits carnés ;
- réception et enregistrement de la déclaration de la conformité ;
- apposition d'un logo unique de mise en circulation.

Le déclarant prend toutes les mesures nécessaires pour assurer la stabilité du processus de production et la conformité des produits carnés aux exigences du présent règlement technique et des règlements techniques de l'Union douanière, lorsque ces produits sont visés par ceux-ci, il établit la documentation technique et procède à son analyse.

Le déclarant assure le déroulement du contrôle de production.

Afin de contrôler la conformité des produits carnés aux exigences du présent règlement technique et des règlements techniques de l'Union douanière, lorsque ces produits sont visés par ceux-ci, le déclarant effectue des essais des échantillons des produits carnés dans un laboratoire d'essais accrédité inscrit sur le Registre unique des autorités de certification et des laboratoires (centres) d'essais de l'Union douanière.

La durée de validité de la déclaration de la conformité pour les produits carnés fabriqués en série est de 3 ans au maximum.

136. Le schéma de déclaration 4d comprend les procédures suivantes :

- constitution et analyse de la documentation technique ;
- essais des échantillons prélevés sur les produits carnés ;
- réception et enregistrement de la déclaration de la conformité ;
- apposition d'un logo unique de mise en circulation.

Le déclarant établit la documentation technique et procède à son analyse.

Afin d'assurer l'attestation de la conformité déclarée du lot de produits carnés aux exigences du présent règlement technique et des règlements techniques de l'Union douanière, lorsque ces produits sont visés par ceux-ci, le déclarant effectue des essais des échantillons des produits carnés dans un laboratoire d'essais accrédité inscrit sur le Registre unique des autorités de certification et des laboratoires (centres) d'essais de l'Union douanière.

La durée de validité de la déclaration de la confirmation des produits carnés correspond à la durée de conservation de ces produits carnés.

137. Le schéma de déclaration 6d comprend les procédures suivantes :

- constitution et analyse de la documentation technique comprenant le certificat délivré pour le système de gestion de la qualité et de la sécurité (copie), délivré par l'autorité de certification des systèmes de gestion ;
  - contrôle de production ;
  - essais des échantillons prélevés sur les produits carnés ;
  - réception et enregistrement de la déclaration de la conformité ;
-

apposition d'un logo unique de mise en circulation ;

contrôle de la stabilité du fonctionnement du système de gestion de la qualité et de la sécurité.

Le déclarant prend toutes les mesures nécessaires pour assurer la stabilité du fonctionnement du système de gestion de la qualité et de la sécurité et des conditions de production pour la fabrication des produits carnés répondant aux exigences du présent règlement technique et des règlements techniques de l'Union douanière, lorsque ces produits sont visés par ceux-ci, il établit la documentation technique et procède à son analyse.

Le déclarant assure le déroulement du contrôle de production et informe l'autorité de certification des systèmes de gestion de la qualité et de la sécurité des modifications prévues du système de gestion.

Afin de contrôler la conformité des produits carnés aux exigences du présent règlement technique et des règlements techniques de l'Union douanière, lorsque ces produits sont visés par ceux-ci, le déclarant effectue des essais des échantillons des produits carnés dans un laboratoire d'essais accrédité inscrit sur le Registre unique des autorités de certification et des laboratoires (centres) d'essais de l'Union douanière.

L'autorité de certification des systèmes de gestion procède à l'inspection pour contrôler la stabilité du fonctionnement du système de gestion de la qualité et de la sécurité.

La durée de validité de la déclaration de la conformité pour les produits carnés fabriqués en série est de 5 ans au maximum.

138. Les justificatifs relatifs à la déclaration de la conformité doivent comprendre les documents suivants :

a) copie des documents confirmant l'enregistrement officiel en tant que personne morale ou entrepreneur indépendant ;

b) conditions techniques ou document conformément auquel le produit est fabriqué (si disponible) ;

c) liste des documents sur la base desquels le produit est fabriqué ;

d) certificat (copie) délivré pour le système de gestion de la qualité et de la sécurité (pour le schéma 6d) ;

e) procès-verbaux d'essais des produits carnés ;

f) procès-verbaux d'essais des produits issus des battoirs et (ou) des ingrédients non carnés (si disponibles) ;

g) contrat (contrat de livraison) ou documents de transport (pour le schéma 4d) - si disponibles ;

h) autres documents attestant directement ou indirectement de la conformité des produits carnés aux exigences du présent règlement technique et des règlements techniques de l'Union douanière, lorsque ces produits sont visés par ceux-ci.

139. La déclaration de la conformité aux exigences du présent règlement technique est établie selon la forme unique et selon les règles approuvées par la décision du Collège de la Commission économique eurasienne du 25 décembre 2012 N 293.

140. La déclaration de la conformité prend effet à compter de la date de son inscription sur le Registre unique des certificats de conformité délivrés et des déclarations de la conformité enregistrées, établies selon la forme unique et selon la procédure établie.

141. Après les procédures d'attestation de la conformité, le déclarant constitue un dossier relatif aux produits carnés, qui comprend les documents suivants :

a) documents prévus au [point 138](#) du présent règlement technique (documentation technique, justificatifs relatifs à la déclaration de la conformité) ;

b) procès-verbal (procès-verbaux) des essais réalisés par un laboratoire d'essais accrédité inscrit sur le Registre unique des autorités de certification et des laboratoires (centres) d'essais de l'Union douanière ;

c) déclaration de la conformité enregistrée.

142. Le dossier relatif aux produits carnés doit être conservé par le déclarant :

a) pour les produits fabriqués en série - pendant au moins 5 ans à compter de la date d'arrêt de la production de ces produits ;

b) pour un lot de produits - pendant au moins 5 ans à compter de la date de réalisation du lot de produits carnés.

143. Les documents indiqués au [point 141](#) du présent règlement technique doivent être présentés dans le cadre du contrôle (surveillance) officiel.

144. Les produits carnés destinés à l'alimentation infantile doivent faire l'objet de l'enregistrement officiel avant la mise en circulation sur le territoire douanier de l'Union douanière selon la procédure fixée par le règlement technique de l'Union douanière « Sur la sécurité des produits alimentaires » (RT UD 021/2011).

145. L'évaluation de la conformité des processus de production des produits issus des abattoirs et des produits carnés (notamment des produits carnés et des produits issus des abattoirs destinés à l'alimentation infantile) aux exigences du présent règlement technique et des règlements techniques de l'Union douanière lorsque ces produits sont visés par ceux-ci a lieu avant le début de ces processus (avant la mise en circulation des

---

produits) sous la forme de l'enregistrement officiel des sites de production selon la procédure fixée dans le règlement technique de l'Union douanière « Sur la sécurité des produits alimentaires » (RT UD 021/2011).

146. L'évaluation de la conformité des processus de production, de conservation, de transport, de réalisation et de recyclage des produits issus des abattoirs et des produits carnés (y compris les produits carnés et les produits issus des abattoirs destinés à l'alimentation infantile) aux exigences du présent règlement technique et des règlements techniques de l'Union douanière, lorsque ces produits sont visés par ceux-ci, est réalisée sous la forme du contrôle officiel (surveillance) pour vérifier le respect des exigences fixées par le présent règlement technique et des règlements techniques de l'Union douanière lorsque ces produits sont visés par ceux-ci.

#### XIV. Marquage par un logo unique de mise en circulation des produits sur le marché des États membres de l'Union douanière

147. Le marquage par un logo unique de mise en circulation des produits sur le marché des États membres de l'Union douanière est apposé avant la mise en circulation des produits issus des abattoirs et des produits carnés.

Les produits issus des abattoirs et les produits carnés ayant fait l'objet de l'évaluation (attestation) de la conformité aux exigences du présent règlement technique et des règlements techniques de l'Union douanière, lorsqu'ils sont visés par ceux-ci, doivent être marqués par un logo unique de mise en circulation des produits sur le marché des États membres de l'Union douanière.

148. Le marquage par un logo unique de mise en circulation des produits sur le marché des États membres de l'Union douanière est apposé sur les documents de transport pour les produits issus des abattoirs et les produits carnés non emballés.

149. Le marquage par un logo unique de mise en circulation des produits sur le marché des États membres de l'Union douanière est apposé sur l'emballage de transport et (ou) l'étiquette et (ou) la feuille placée dans chaque emballage de transport ou jointe à chaque emballage de transport ou sur les documents de transport pour les produits issus des abattoirs et les produits carnés placés directement dans un emballage de transport.

#### XV. Contrôle (surveillance) officiel du respect des exigences du présent règlement technique

150. Le contrôle (surveillance) officiel du respect des exigences du présent règlement technique en ce qui concerne les produits issus des abattoirs et les produits carnés et les processus de production, de conservation, de transport, de réalisation et de recyclage qui les concernent est réalisé conformément à la législation de l'État membre concerné.

#### XVI. Clause de sauvegarde

151. Les autorités compétentes des États membres sont tenues de prendre toutes les mesures nécessaires pour limiter et interdire la mise en circulation sur le territoire douanier de l'Union douanière des produits issus des abattoirs et des produits carnés qui ne répondent pas aux exigences correspondantes du présent règlement technique et des règlements techniques de l'Union douanière lorsqu'ils sont visés par ceux-ci, ainsi que pour les retirer de la circulation.

Dans ce cas, les autorités compétentes de l'État membre doit informer les autorités compétentes des autres États membres de la prise de la décision correspondante, indiquant les motifs de cette décision et présentant des preuves justifiant la nécessité de la prise de cette mesure.

Annexe n° 1  
au règlement technique  
de l'Union douanière  
« Sur la sécurité de la viande  
et des produits carnés »

---

(RT UD 034/2013)

**NORMES MICROBIOLOGIQUES  
EN MATIÈRE DE SÉCURITÉ DES PRODUITS ISSUS DES ABATTOIRS ET DES PRODUITS CARNÉS**

Dénomination du produit	Indices	Niveaux autorisés, max.	Remarque
1	2	3	4

I. Viande fraîche, réfrigérée et congelée. Produits semi-finis réfrigérés et congelés  
 (toutes les espèces d'animaux de production).

1. Viande fraîche et  
 réfrigérée :

a) viande fraîche des carcasses, demi-carcasses, quarts de carcasses, découpes	quantité de micro-organismes mésophiles aérobies et de micro-organismes anaérobies facultatifs, UFC <*> /g, max.	10	
	bactéries du groupe d'entérobactérie (coliforme) dans 1g	non autorisé(e)s	
b) viande fraîche des carcasses, demi-carcasses, quarts de carcasses et découpes, destinée à l'alimentation infantile	quantité de micro-organismes mésophiles aérobies et de micro-organismes anaérobies facultatifs, UFC <*> /g, max.	10	
	bactéries du groupe d'entérobactérie (coliforme) dans 1g	non autorisé(e)s	
c) viande réfrigérée des carcasses, demi-carcasses, quarts de carcasses, découpes	quantité de micro-organismes mésophiles aérobies et de micro-organismes anaérobies facultatifs, UFC <*> /g, max.	1 x 10 <sup>3</sup>	
	bactéries du groupe d'entérobactérie (coliforme) dans 0,1g	non autorisé(e)s	

	bactéries du type Proteus dans 0,1 g	non autorisé(e)s	pour les produits dont la durée de conservation est supérieure à 7 jours
d) viande réfrigérée des carcasses, demi-carcasses, quarts de carcasses et découpes, destinée à l'alimentation infantile	quantité de micro-organismes mésophiles aérobies et de micro-organismes anaérobies facultatifs, UFC <*> /g, max.	$1 \times 10^3$	
	bactéries du groupe d'entérobactérie (coliforme) dans 0,1g	non autorisé(e)s	
	bactéries du type Proteus dans 1 g	non autorisé(e)s	
e) viande réfrigérée des découpes, emballée sous vide ou sous atmosphère de gaz modifiée	quantité de micro-organismes mésophiles aérobies et de micro-organismes anaérobies facultatifs, UFC <*> /g, max.	$1 \times 10^4$	
	bactéries du groupe d'entérobactérie (coliforme) dans 0,01g	non autorisé(e)s	
	levure, UFC <*> /g, max.	$1 \times 10^3$	
	clostridia sulphito-réducteurs dans 0,01g	non autorisé(e)s	
2. Viande congelée :			
a) dans les carcasses, demi-carcasses, quarts de carcasses, découpes	quantité de micro-organismes mésophiles aérobies et de micro-organismes anaérobies facultatifs, UFC <*> /g, max.	$1 \times 10^4$	

	bactéries du groupe d'entérobactérie (coliforme) dans 0,01g	non autorisé(e)s
b) dans les carcasses et les découpes destinées à l'alimentation infantile	quantité de micro-organismes mésophiles aérobies et de micro- organismes anaérobies facultatifs, UFC <*> /g, max.	$1 \times 10^4$
	bactéries du groupe d'entérobactérie (coliforme) dans 0,01g	non autorisé(e)s
c) blocs de viande	quantité de micro-organismes mésophiles aérobies et de micro- organismes anaérobies facultatifs, UFC <*> /g, max.	$5 \times 10^5$
	bactéries du groupe d'entérobactérie (coliforme) dans 0,001g	non autorisé(e)s
d) blocs destinés à l'alimentation infantile	quantité de micro-organismes mésophiles aérobies et de micro- organismes anaérobies facultatifs, UFC <*> /g, max.	$1 \times 10^5$
	bactéries du groupe d'entérobactérie (coliforme) dans 0,001g	non autorisé(e)s
e) viande séparée (désossée) mécaniquement	quantité de micro-organismes mésophiles aérobies et de micro- organismes anaérobies facultatifs, UFC <*> /g, max.	$5 \times 10^6$ (préparation des échantillons sans flambage de la surface)
	bactéries du groupe d'entérobactérie (coliforme) dans	non autorisé(e)s (préparation des

	0,0001g	échantillons sans flambage de la surface)	
3. Produits carnés semi-finis destinés à l'alimentation des enfants en âge préscolaire et en âge scolaire	quantité de micro-organismes mésophiles aérobies et de micro-organismes anaérobies facultatifs, UFC <*> /g, max.	5 x 10 <sup>5</sup>	pour les produits semi-finis hachés
	quantité de micro-organismes mésophiles aérobies et de micro-organismes anaérobies facultatifs, UFC <*> /g, max.	1 x 10 <sup>5</sup>	pour les produits semi-finis en morceaux
	bactéries du groupe d'entérobactérie (coliforme) dans 0,001g	non autorisé(e)s	
	S. aureus dans 0,1 g	non autorisé(e)s	
	moisissure, UFC <*> /g, max.	250	pour les produits semi-finis panés
4. Produits carnés semi-finis (contenant de la viande) sans os (réfrigérés, congelés), y compris sous marinade :			
a) en gros morceaux	quantité de micro-organismes mésophiles aérobies et de micro-organismes anaérobies facultatifs, UFC <*> /g, max.	5 x 10 <sup>5</sup>	
	bactéries du groupe d'entérobactérie (coliforme) dans 0,001g	non autorisé(e)s	
b) en petits morceaux	quantité de micro-organismes	1 x 10 <sup>6</sup>	

	mésophiles aérobies et de micro-organismes anaérobies facultatifs, UFC <*> /g, max.		
	bactéries du groupe d'entérobactérie (coliforme) dans 0,001g	non autorisé(e)s	
5. Produits carnés semi-finis (contenant de la viande) hachés (réfrigérés, congelés) :			
a) moulés, y compris panés	quantité de micro-organismes mésophiles aérobies et de micro-organismes anaérobies facultatifs, UFC <*> /g, max.	5 x 10 <sup>6</sup>	
	bactéries du groupe d'entérobactérie (coliforme) dans 0,0001g	non autorisé(e)s	
	moisissure, UFC <*> /g, max.	500	pour les produits semi-finis panés dont la durée de conservation est supérieure à 1 mois
b) enveloppés de pâte, farcis	quantité de micro-organismes mésophiles aérobies et de micro-organismes anaérobies facultatifs, UFC <*> /g, max.	2 x 10 <sup>6</sup>	
	bactéries du groupe d'entérobactérie (coliforme) dans 0,0001g	non autorisé(e)s	
	moisissure, UFC <*> /g, max.	500	pour les produits semi-

			finis dont la durée de conservation est supérieure à 1 mois
c) hachis	quantité de micro-organismes mésophiles aérobies et de micro- organismes anaérobies facultatifs, UFC <*> /g, max.	5 x 10 <sup>6</sup>	
	bactéries du groupe d'entérobactérie (coliforme) dans 0,0001g	non autorisé(e)s	
6. Produits carnés semi-finis avec os (en gros morceaux, en portions, en petits morceaux)	quantité de micro-organismes mésophiles aérobies et de micro- organismes anaérobies facultatifs, UFC <*> /g, max.	5 x 10 <sup>6</sup>	
	bactéries du groupe d'entérobactérie (coliforme) dans 0,0001g	non autorisé(e)s	
II. Abats réfrigérés et congelés Sang et produits de sa transformation (toutes les espèces d'animaux de production)			
7. Sang alimentaire	quantité de micro-organismes mésophiles aérobies et de micro- organismes anaérobies facultatifs, UFC <*> /g, max.	5 x 10 <sup>5</sup>	
	bactéries du groupe d'entérobactérie (coliforme) dans 0,1g	non autorisé(e)s	
	clostridia sulphito-réducteurs dans 1g	non autorisé(e)s	
	S. aureus dans 1 g	non autorisé(e)s	

8. Sang alimentaire sec destiné à l'alimentation infantile	quantité de micro-organismes mésophiles aérobies et de micro- organismes anaérobies facultatifs, UFC <*> /g, max.	2,5 x 10 <sup>4</sup>
	bactéries du groupe d'entérobactérie (coliforme) dans 1g	non autorisé(e)s
	S. aureus dans 1 g	non autorisé(e)s
9. Produits issus de la transformation du sang :		
a) albumine alimentaire	quantité de micro-organismes mésophiles aérobies et de micro- organismes anaérobies facultatifs, UFC <*> /g, max.	2,5 x 10 <sup>4</sup>
	bactéries du groupe d'entérobactérie (coliforme) dans 0,1g	non autorisé(e)s
	clostridia sulphito-réducteurs dans 1g	non autorisé(e)s
	S. aureus dans 1 g	non autorisé(e)s
	bactéries du type Proteus dans 1 g	non autorisé(e)s
б) concentré sec de plasma (sérum) sanguin	quantité de micro-organismes mésophiles aérobies et de micro- organismes anaérobies facultatifs, UFC <*> /g, max.	5 x 10 <sup>4</sup>
	bactéries du groupe d'entérobactérie (coliforme) dans	non autorisé(e)s

0,1g

clostridia sulphito-réducteurs non autorisé(e)s  
dans 1g

III. Produits de charcuterie carnés (contenant de la viande). Produits carnés à base de viande (contenant de la viande). Produits culinaires carnés (contenant de la viande) congelés (toutes les espèces d'animaux de production)

10. Produits de charcuterie et produits carnés à base de viande (contenant de la viande) crus et fumés, crus et séchés, dont la durée de conservation est supérieure à 5 jours, y compris les produits coupés, emballés sous vide, sous atmosphère modifiée	bactéries du groupe d'entérobactérie (coliforme) dans 0,1g	non autorisé(e)s
	clostridia sulphito-réducteurs dans 0,01g	non autorisé(e)s
	S. aureus dans 1 g	non autorisé(e)s
	E. coli dans 1 g	non autorisé(e)s
11. Produits de charcuterie carnés (contenant de la viande) semi-fumés et cuits et fumés	bactéries du groupe d'entérobactérie (coliforme) dans 1g	non autorisé(e)s
	clostridia sulphito-réducteurs dans 0,01g	non autorisé(e)s
	S. aureus dans 1 g	non autorisé(e)s
12. Produits de charcuterie à base de viande (contenant de la viande) semi-fumés, cuits et fumés, dont la durée de conservation est	bactéries du groupe d'entérobactérie (coliforme) dans 1g	non autorisé(e)s
	clostridia sulphito-réducteurs dans 0,1g	non autorisé(e)s

---

supérieure à 5 jours, y compris les produits coupés, emballés sous vide dans les conditions d'une atmosphère modifiée	S. aureus dans 1 g	non autorisé(e)s
13. Saucisses de viande (contenant de la viande) pasteurisée	quantité de micro-organismes mésophiles aérobies et de micro- organismes anaérobies facultatifs, UFC <*> /g, max.	$2 \times 10^2$
	bactéries du groupe d'entérobactérie (coliforme) dans 1g	non autorisé(e)s
	clostridia sulphito-réducteurs dans 0,1g	non autorisé(e)s
	B. cereus dans 1 g	non autorisé(e)s
14. Produits de charcuterie destinés à l'alimentation des enfants en âge préscolaire	quantité de micro-organismes mésophiles aérobies et de micro- organismes anaérobies	$1 \times 10^3$

---

et en âge scolaire	facultatifs, UFC <*> /g, max.		
	bactéries du groupe d'entérobactérie (coliforme) dans 1g	non autorisé(e)s	
	E. coli dans 1 g	non autorisé(e)s	pour les produits dont la durée de conservation est supérieure à 5 jours
	S. aureus dans 1 g	non autorisé(e)s	
	clostridia sulphito-réducteurs dans 0,1g	non autorisé(e)s	
	levure, UFC <*> /g, max.	100	pour les produits dont la durée de conservation est supérieure à 5 jours
	moisissure, UFC <*> /g, max.	100	pour les produits dont la durée de conservation est supérieure à 5 jours
15. Produits de charcuterie carnés (contenant de la viande) cuits	quantité de micro-organismes mésophiles aérobies et de micro- organismes anaérobies facultatifs, UFC <*> /g, max.	$2,5 \times 10^3$	
	bactéries du groupe d'entérobactérie (coliforme) dans 1g	non autorisé(e)s	
	clostridia sulphito-réducteurs dans 0,01g	non autorisé(e)s	

	S. aureus dans 1 g	non autorisé(e)s	
16. Produits de charcuterie à base de viande (contenant de la viande) cuits, dont la durée de conservation est supérieure à 5 jours, y compris les produits coupés, emballés sous vide dans les conditions d'une atmosphère modifiée	quantité de micro-organismes mésophiles aérobies et de micro-organismes anaérobies facultatifs, UFC <*> /g, max.	1 x 10 <sup>3</sup>	pour la découpe de service
		2,5 x 10 <sup>3</sup>	
	bactéries du groupe d'entérobactérie (coliforme) dans 1g	non autorisé(e)s	
	clostridia sulphito-réducteurs dans 0,1g	non autorisé(e)s	
	S. aureus dans 1 g	non autorisé(e)s	
17. Produits carnés à base de viande (contenant de la viande) cuits	quantité de micro-organismes mésophiles aérobies et de micro-organismes anaérobies facultatifs, UFC <*> /g, max.	1 x 10 <sup>3</sup>	
	bactéries du groupe d'entérobactérie (coliforme) dans 1g	non autorisé(e)s	
	clostridia sulphito-réducteurs dans 0,1g	non autorisé(e)s	
18. Produits carnés à base de viande (contenant de la viande) cuits et fumés :			
	a) jambon, roulades, poitrine fumée, poitrine, cou, balyk de porc et dans une enveloppe	quantité de micro-organismes mésophiles aérobies et de micro-organismes anaérobies facultatifs, UFC <*> /g, max.	1 x 10 <sup>3</sup>
	bactéries du groupe	non autorisé(e)s	

	d'entérobactérie (coliforme) dans 1g		
	clostridia sulphito-réducteurs dans 0,1g	non autorisé(e)s	
b) bajoue (favoris), jarret	quantité de micro-organismes mésophiles aérobies et de micro- organismes anaérobies facultatifs, UFC <*> /g, max.	1 x 10 <sup>3</sup>	
	bactéries du groupe d'entérobactérie (coliforme) dans 1g	non autorisé(e)s	
	clostridia sulphito-réducteurs dans 0,01g	non autorisé(e)s	
19. Produits carnés à base de viande (contenant de la viande) fumés et gratinés, gratinés	quantité de micro-organismes mésophiles aérobies et de micro- organismes anaérobies facultatifs, UFC <*> /g, max.	1 x 10 <sup>3</sup>	
	bactéries du groupe d'entérobactérie (coliforme) dans 1g	non autorisé(e)s	
	clostridia sulphito-réducteurs dans 0,1g	non autorisé(e)s	
20. Produits carnés à base de viande (contenant de la viande) cuits, gratinés, fumés et gratinés, dont la durée de conservation est supérieure à 5 jours, y compris les produits coupés, emballés sous vide dans les	quantité de micro-organismes mésophiles aérobies et de micro- organismes anaérobies facultatifs, UFC <*> /g, max.	1 x 10 <sup>3</sup>  2,5 x 10 <sup>3</sup>	pour la découpe de service
	bactéries du groupe d'entérobactérie (coliforme) dans 1g	non autorisé(e)s	

conditions d'une atmosphère modifiée	clostridia sulphito-réducteurs dans 0,1g	non autorisé(e)s	
	S. aureus dans 1 g	non autorisé(e)s	
21. Produits culinaires destinés à l'alimentation des enfants en âge préscolaire et en âge scolaire	quantité de micro-organismes mésophiles aérobies et de micro- organismes anaérobies facultatifs, UFC <*> /g, max.	1 x 10 <sup>3</sup>	
	bactéries du groupe d'entérobactérie (coliforme) dans 1g	non autorisé(e)s	
	E. coli dans 1 g	non autorisé(e)s	pour les produits dont la durée de conservation est supérieure à 72 heures
	S. aureus dans 1 g	non autorisé(e)s	
	clostridia sulphito-réducteurs dans 0,1g	non autorisé(e)s	
	levure, UFC <*> /g, max.	100	pour les produits dont la durée de conservation est supérieure à 72 heures
	moisissure, UFC <*> /g, max.	100	pour les produits dont la durée de conservation est supérieure à 72 heures
22. Produits culinaires carnés (contenant de la viande) congelés :			

a) carnés	quantité de micro-organismes mésophiles aérobies et de micro- organismes anaérobies facultatifs, UFC <*> /g, max.	1 x 10 <sup>4</sup>
	bactéries du groupe d'entérobactérie (coliforme) dans 0,01g	non autorisé(e)s
	S. aureus dans 0,1 g	non autorisé(e)s
	bactéries du groupe Enterococcus, UFC <*> /g, max.	1 x 10 <sup>3</sup>
b) contenant de la viande	quantité de micro-organismes mésophiles aérobies et de micro- organismes anaérobies facultatifs, UFC <*> /g, max.	2 x 10 <sup>4</sup>
	bactéries du groupe d'entérobactérie (coliforme) dans 0,01g	non autorisé(e)s
	S. aureus dans 0,1 g	non autorisé(e)s
	bactéries du groupe Enterococcus, UFC <*> /g, max.	1 x 10 <sup>3</sup>
IV. Produits de charcuterie fabriqués à partir des ingrédients traités thermiquement (toutes les espèces d'animaux de production)		
23. Produits à base de sang	quantité de micro-organismes mésophiles aérobies et de micro- organismes anaérobies facultatifs, UFC <*> /g, max.	2 x 10 <sup>3</sup>
	bactéries du groupe d'entérobactérie (coliforme) dans	non autorisé(e)s

	1g			
	clostridia sulphito-réducteurs dans 0,01 g (pour les produits dont la durée de conservation est supérieure à 2 jours - dans 0,1 g)	non autorisé(e)s		
	S. aureus dans 1 g	non autorisé(e)s		pour les produits dont la durée de conservation est supérieure à 2 jours
24. Fromages de têtes, saltisons	quantité de micro-organismes mésophiles aérobies et de micro-organismes anaérobies facultatifs, UFC <*> /g, max.	2 x 10 <sup>3</sup>		
	bactéries du groupe d'entérobactérie (coliforme) dans 1g	non autorisé(e)s		
	clostridia sulphito-réducteurs dans 0,1g	non autorisé(e)s		
	S. aureus dans 1 g	non autorisé(e)s		pour les produits dont la durée de conservation est supérieure à 2 jours
25. Saucissons de fressure	quantité de micro-organismes mésophiles aérobies et de micro-organismes anaérobies facultatifs, UFC <*> /g, max.	2 x 10 <sup>3</sup>		
	bactéries du groupe d'entérobactérie (coliforme) dans 1g	non autorisé(e)s		

	clostridia sulphito-réducteurs dans 0,01 g (pour les produits dont la durée de conservation est supérieure à 2 jours - dans 0,1 g)	non autorisé(e)s	
	S. aureus dans 1 g	non autorisé(e)s	pour les produits dont la durée de conservation est supérieure à 2 jours
26. Pâtés	quantité de micro-organismes mésophiles aérobies et de micro-organismes anaérobies facultatifs, UFC <*> /g, max.	1 x 10 <sup>3</sup>	
	bactéries du groupe d'entérobactérie (coliforme) dans 1g	non autorisé(e)s	
	clostridia sulphito-réducteurs dans 0,1g	non autorisé(e)s	
	S. aureus dans 0,1 g (pour les produits dont la durée de conservation est supérieure à 2 jours - dans 1 g)	non autorisé(e)s	
27. Galantines, charcuterie en gelée, viande recouverte de gelée etc.	quantité de micro-organismes mésophiles aérobies et de micro-organismes anaérobies facultatifs, UFC <*> /g, max.	2 x 10 <sup>3</sup>	
	bactéries du groupe d'entérobactérie (coliforme) dans 0,1g	non autorisé(e)s	
	clostridia sulphito-réducteurs	non autorisé(e)s	

	dans 0,1g			
	S. aureus dans 0,1 g (pour les produits dont la durée de conservation est supérieure à 2 jours - dans 1 g)	non autorisé(e)s		
28. Pâtés destinés à l'alimentation des enfants en âge préscolaire et en âge scolaire	quantité de micro-organismes mésophiles aérobies et de micro-organismes anaérobies facultatifs, UFC <*> /g, max.	1 x 10 <sup>3</sup>		
	bactéries du groupe d'entérobactérie (coliforme) dans 1g	non autorisé(e)s		
	E. coli dans 1 g	non autorisé(e)s		pour les produits dont la durée de conservation est supérieure à 72 heures
	S. aureus dans 1 g	non autorisé(e)s		
	clostridia sulphito-réducteurs dans 0,1g	non autorisé(e)s		
	levure, UFC <*> /g, max.	100		pour les produits dont la durée de conservation est supérieure à 72 heures
	moisissure, UFC <*> /g, max.	100		pour les produits dont la durée de conservation est supérieure à 72 heures
V. Conserves de viande, de viande et de végétaux, de végétaux et de viande (toutes les espèces d'animaux de production)				

29. Conserves pasteurisées elles doivent répondre aux normes microbiologiques en matière de sécurité (de stérilité industrielle) pour les conserves pasteurisées conformément à l'[Annexe n° 2](#) au règlement technique de l'Union douanière « Sur la sécurité de la viande et des produits carnés » (RT UD 034/2013)
30. Conserves stérilisées elles doivent répondre aux normes microbiologiques en matière de sécurité (de stérilité industrielle) pour les conserves stérilisées conformément à l'[Annexe n° 2](#) au règlement technique de l'Union douanière « Sur la sécurité de la viande et des produits carnés » (RT UD 034/2013)
31. Conserves destinées à l'alimentation infantile elles doivent répondre aux normes microbiologiques en matière de sécurité (de stérilité industrielle) pour les conserves stérilisées conformément à l'[Annexe n° 2](#) au règlement technique de l'Union douanière « Sur la sécurité de la viande et des produits carnés » (RT UD 034/2013)

VI. Pâtés de viande, de viande et de végétaux, de végétaux et de viande en conserves (toutes les espèces d'animaux de production)

32. Conserves pasteurisées elles doivent répondre aux normes microbiologiques en matière de sécurité (de stérilité industrielle) pour les conserves pasteurisées conformément à l'[Annexe n° 2](#) au règlement technique de l'Union douanière « Sur la sécurité de la viande et des produits carnés » (RT UD 034/2013)
33. Conserves stérilisées elles doivent répondre aux normes microbiologiques en matière de sécurité (de stérilité industrielle) pour les conserves stérilisées conformément à l'[Annexe n° 2](#) au règlement technique de l'Union douanière « Sur la sécurité de la viande et des produits carnés » (RT UD 034/2013)

VII. Produits carnés (contenant de la viande) secs

34. Produits carnés (contenant de la viande) secs
- |  |                       |
|--|-----------------------|
| quantité de micro-organismes mésophiles aérobies et de micro-organismes anaérobies | 2,5 x 10 <sup>4</sup> |
|--|-----------------------|

facultatifs, UFC <*> /g, max.	
bactéries du groupe d'entérobactérie (coliforme) dans 1g	non autorisé(e)s
moisissure, UFC <*> /g, max.	100

VIII. Lard de porc réfrigéré, congelé et produits fabriqués à partir de celui-ci

35. Lard de porc réfrigéré, congelé, non salé	quantité de micro-organismes mésophiles aérobies et de micro- organismes anaérobies facultatifs, UFC <*> /g, max.	5 x 10 <sup>4</sup>
	bactéries du groupe d'entérobactérie (coliforme) dans 0,001g	non autorisé(e)s
36. Produits à base de lard de porc et de poitrine de porc, salés, fumés, fumés et gratinés	quantité de micro-organismes mésophiles aérobies et de micro- organismes anaérobies facultatifs, UFC <*> /g, max.	5 x 10 <sup>4</sup>
	bactéries du groupe d'entérobactérie (coliforme) dans 1g	non autorisé(e)s
	S. aureus dans 0,1 g	non autorisé(e)s
	IX. Gélatine	
37. Gélatine	quantité de micro-organismes mésophiles aérobies et de micro- organismes anaérobies facultatifs, UFC <*> /g, max.	1 x 10 <sup>5</sup>
	bactéries du groupe d'entérobactérie (coliforme) dans	non autorisé(e)s

1g

X. Gélatine destinée à la fabrication des produits carnés pour l'alimentation infantile

38. Gélatine destinée à la fabrication des produits carnés pour l'alimentation infantile	quantité de micro-organismes mésophiles aérobies et de micro-organismes anaérobies facultatifs, UFC <*> /g, max.	1 x 10 <sup>4</sup>
	bactéries du groupe d'entérobactérie (coliforme) dans 1g	non autorisé(e)s

-----  
<\*> Unités formant colonie.

Annexe n° 2  
au règlement technique  
de l'Union douanière  
« Sur la sécurité de la viande  
et des produits carnés »  
(RT UD 034/2013)

NORMES MICROBIOLOGIQUES  
DE LA SÉCURITÉ (DE L'ÉTAT STÉRILE INDUSTRIEL) DES CONSERVES

Tableau 1

Indices de l'état stérile industriel  
pour les conserves stérilisées

Groupe de micro-organismes	Indice de l'état stérile industriel
----------------------------	-------------------------------------

1	2
1. Micro-organismes mésophiles aérobies et anaérobies facultatifs formant des spores du groupe B. subtilis	répondent aux exigences en matière de stérilité industrielle (en cas de détermination de la quantité de ces micro-organismes, celle-ci doit être inférieure à 11 UFC <*> dans 1 g (cm3) de produit)
2. Micro-organismes mésophiles aérobies et anaérobies facultatifs formant des spores du groupe B. cereus et (ou) B. polymyxa	ne répondent pas aux exigences en matière de stérilité industrielle
3. Clostridia mésophiles	répondent aux exigences en matière de stérilité industrielle, si les clostridia mésophiles découverts n'appartiennent pas aux groupes C. botulinum ou C. perfringens (en cas de détermination de clostridia mésophiles, leur quantité doit être inférieure à 1 UFC <*> dans 1 g (cm3) de produit)
4. Micro-organismes ne formant pas de spores, y compris les champignons d'acide lactique et (ou) de moisissure et (ou) la levure	ne répondent pas aux exigences en matière de stérilité industrielle
5. Micro-organismes thermophiles anaérobies, aérobies et anaérobies facultatifs, formant des spores	répondent aux exigences en matière de stérilité industrielle, mais la température de conservation ne doit pas dépasser 20 °C

Tableau 2

Indices de l'état stérile industriel pour les  
 conserves stérilisées destinées à l'alimentation infantile

Groupe de micro-organismes	Indice de l'état stérile industriel
1	2
1. Micro-organismes mésophiles aérobies et anaérobies facultatifs formant des spores du	répondent aux exigences en matière de stérilité industrielle (en cas de détermination de la quantité

	groupe B. subtilis	de ces micro-organismes, celle-ci doit être inférieure à 11 UFC <*> dans 1 g (cm3) de produit)
2.	Micro-organismes mésophiles aérobies et anaérobies facultatifs formant des spores du groupe B. cereus et (ou) B. polymyxa	ne répondent pas aux exigences en matière de stérilité industrielle
3.	Clostridia mésophiles	ne répondent pas aux exigences en matière de stérilité industrielle lorsqu'ils sont découverts dans 10 g (cm3) de produit
4.	Micro-organismes ne formant pas de spores, y compris les champignons d'acide lactique et (ou) de moisissure et (ou) la levure	ne répondent pas aux exigences en matière de stérilité industrielle
5.	Micro-organismes thermophiles anaérobies, aérobies et anaérobies facultatifs, formant des spores	ne répondent pas aux exigences en matière de stérilité industrielle

Tableau 3

Indices de l'état stérile industriel  
 pour les conserves pasteurisées

Groupe de micro-organismes		Niveau admissible
1		2
1.	Quantité de micro-organismes mésophiles aérobies et de micro-organismes anaérobies facultatifs	moins de $2 \times 10^2$ UFC <*> /g
2.	Bactéries du groupe d'entérobactérie (coliforme)	non autorisé(e)s dans 1 g de produit
3.	B. cereus	non autorisé(e)s dans 1 g de produit

- 
- |    |  |  |
|----|--|--|
| 4. | Clostridia sulphito-réducteurs                             | non autorisé(e)s dans 0,1 g de produit |
| 5. | S. aureus et autres staphylocoques à<br>coagulase positive | non autorisé(e)s dans 1 g de produit   |
- 

-----  
<\*> Unités formant colonie.

Annexe n° 3  
au règlement technique  
de l'Union douanière  
« Sur la sécurité de la viande  
et des produits carnés »  
(RT UD 034/2013)

EXIGENCES EN MATIÈRE D'HYGIÈNE  
POUR LA SÉCURITÉ DES PRODUITS ISSUS DES ABATTOIRS DESTINÉS  
À LA FABRICATION DES PRODUITS CARNÉS POUR L'ALIMENTATION INFANTILE

Groupe de produits	Indice	Limite admissible, mg/kg, max.	Remarque
1	2	3	4

1. Viande	Éléments toxiques :		
ans	plomb	0,1	pour les enfants de moins de 3 ans
		0,2	pour les enfants de plus de 3 ans
	arsenic	0,1	
	cadmium	0,03	
ans	mercure	0,01	pour les enfants de moins de 3 ans
		0,02	pour les enfants de plus de 3 ans
	chrome	10	pour les conserves en récipients chromés
	Antibiotiques :		
	lévomycétine (chloramphénicol)	non autorisé(e) < 0,0003 mg/kg	
	groupe tétracycline	non autorisé(e) < 0,01 mg/kg	
	bacitracine	non autorisé(e) < 0,02 mg/kg	
	Pesticides :		
ans	HCCH ( $\alpha$ -, $\beta$ -, $\gamma$ - isomères)	0,01	pour les enfants de moins de 3 ans
		0,015	pour les enfants de plus de 3 ans
ans	DDT et ses métabolites	0,01	pour les enfants de moins de 3 ans
		0,015	pour les enfants de plus de 3 ans

	dioxines	non autorisées	
2. Abats	Éléments toxiques :		
(foie, cœur, langue)	plomb	0,5	
	arsenic	1	
	cadmium	0,3	
	mercure	0,1	
	chrome	10	pour les conserves en récipients chromés
	Antibiotiques :		
	lévomycétine	non autorisé(e) < 0,0003 mg/kg	
	groupe tétracycline	non autorisé < 0,01 mg/kg	
	bacitracine	non autorisé(e) < 0,02 mg/kg	
	Pesticides :		
	HCCH (alpha-, bêta-, gamma-isomères)	0,015	
	DDT et ses métabolites	0,015	
	dioxines	non autorisées	

Annexe n° 4  
 au règlement technique  
 de l'Union douanière  
 « Sur la sécurité de la viande  
 et des produits carnés »  
 (RT UD 034/2013)

EXIGENCES  
 POUR LES INDICES PHYSIQUES ET CHIMIQUES DES PRODUITS CARNÉS  
 DESTINÉS À L'ALIMENTATION INFANTILE

Tableau 1

Conserves de viande destinées à l'alimentation des enfants en bas âge

Critères et indices de la valeur nutritive dans 100 g de produit	Unité de mesure	Niveau admissible	Remarque
1	2	3	4
1. Concentration massique des substances sèches	g, min.	20	
2. Protéines	g	8,5 - 15	
3. Graisse	g	3 - 12	
4. Sel de cuisine	g, max.	0,4	
5. Amidon	g, max.	3	en tant qu'épaississeur
6. Farine de riz et de blé	g, max.	5	en tant qu'épaississeur
7. Nitrites	mg/kg	non autorisé(e)s	< 0,5

Tableau 2

Conserves de viande et de végétaux (végétaux et viande) destinées à l'alimentation des enfants en bas âge

Critères et indices de la valeur nutritive dans 100 g de produit	Unité de mesure	Niveau admissible	Remarque
1	2	3	4
1. Concentration massique des substances sèches	g	5 - 26	
2. Protéines	g	1,5 - 8	
3. Graisse	g	1 - 6	
4. Glucides	g	5 - 15	
5. Sel de cuisine	g, max.	0,4	
6. Amidon	g, max.	3	en tant qu'épaississeur
7. Farine de riz et de blé	g, max.	5	en tant qu'épaississeur
8. Nitrites	mg/kg	non autorisé(e)s	< 0,5

Tableau 3

Saucisses de viande (contenant de la viande) pasteurisée destinées à l'alimentation des enfants de plus de 18 mois

Critères et indices de la valeur nutritive dans 100 g de produit	Unité de mesure	Niveau admissible	Remarque
1	2	3	4
1. Protéines	g, min.	12	
2. Graisse	g	16 - 20	
3. Sel de cuisine	g, max.	1,5	
4. Nitrites	mg/kg	non autorisé(e)s	< 0,5

Tableau 4

Conserves de viande destinées à l'alimentation des enfants en âge préscolaire et en âge scolaire

Critères et indices de la valeur nutritive dans 100 g de produit	Unité de mesure	Niveau admissible	Remarque
1	2	3	4
1. Protéines	g, min.	12	
2. Graisse	g, max.	18	
3. Sel de cuisine	g, max.	1,2	
4. Amidon	g, max.	3	
5. Farine de riz et de blé	g, max.	5	
6. Nitrites	mg/kg	non autorisé(e)s	< 0,5

Tableau 5

Produits de charcuterie destinés à l'alimentation des enfants en âge préscolaire et en âge scolaire

Critères et indices de la valeur nutritive dans 100 g de produit	Unité de mesure	Niveau admissible	Remarque
1	2	3	4

1. Protéines	g, min.	12	
2. Graisse	g, max.	22	
3. Sel de cuisine	g, max.	1,8	
4. Amidon	g, max.	5	
5. Nitrite de sodium	%, max.	0,003	
6. Activité résiduelle de phosphatases acides	%, max.	0,006	pour des produits de charcuterie cuits
7. Phosphore total	%, max.	0,25	
8. Nitrites	mg/kg	30	

Tableau 6

Produits carnés semi-finis destinés à l'alimentation des enfants en âge préscolaire et en âge scolaire

Critères et indices de la valeur nutritive dans 100 g de produit	Unité de mesure	Niveau admissible	Remarque
1	2	3	4
1. Protéines	g, min.	10	
2. Graisse	g, max.	20	
3. Sel de cuisine	g, max.	0,9	
4. Nitrites	mg/kg	non autorisé(e)s	< 0,5

Tableau 7

Pâtés et produits culinaires destinés à l'alimentation des enfants en âge préscolaire et en âge scolaire

Critères et indices de la valeur nutritive dans 100 g de produit	Unité de mesure	Niveau admissible	Remarque
1	2	3	4
1. Protéines	g, min.	8	
2. Graisse	g, max.	16	
3. Sel de cuisine	g, max.	1,2	

---

4.	Nitrites	mg/kg	non autorisé(e)s	< 0,5
----	----------	-------	------------------	-------

---

Annexe n° 5  
au règlement technique  
de l'Union douanière  
« Sur la sécurité de la viande  
et des produits carnés »  
(RT UD 034/2013)

LIMITES MAXIMALES ADMISSIBLES  
DE RÉSIDUS DE PRÉPARATIONS VÉTÉRINAIRES (ZOOTÉCHNIQUES),  
DE STIMULATEURS DE CROISSANCE D'ANIMAUX (Y COMPRIS LES PRÉPARATIONS  
HORMONALES) ET DE MÉDICAMENTS (Y COMPRIS  
LES ANTIBIOTIQUES) CONTENUS DANS LES PRODUITS ISSUS DES ABATTOIRS, CONTRÔLÉS  
CONFORMÉMENT À L'INFORMATION RELATIVE À LEUR UTILISATION <\*>

Tableau 1

Limites maximales admissibles de résidus  
de substances antimicrobiennes

Dénomination de la préparation	Type d'animaux de production	Dénomination du produit	Limite maximale de résidus (mg/kg, max.)	Remarque
1	2	3	4	5
1. Apramycine Apramicin (aminoglycosides)	Tous types d'animaux de production	Viande Graisse brute Foie Rognons	1 1 10 20	
2. Gentamycine Gentamycin (aminoglycosides)	Tous types d'animaux de production	Viande Graisse brute Foie Rognons	0,05 0,05 0,2 0,75	

3.	Kanamycine Kanamycin (aminoglycosides)	Tous types d'animaux de production	Viande	0,1	
			Graisse brute	0,1	
			Foie	0,6	
			Rognons	2,5	
4.	Néomycine Neomycin (aminoglycosides)	Tous types d'animaux de production	Viande	0,5	Y compris la framycétine
			Graisse brute	0,5	
			Rognons	5	
			Foie	0,5	
5.	Paromomycine Paromomycin (aminoglycosides)	Tous types d'animaux de production	Viande	0,5	
			Foie et rognons	1,5	
6.	Spectinomycine Spectinomycin (aminoglycosides)	Tous types d'animaux de production, à l'exception des brebis	Graisse brute	0,5	
			Viande	0,3	
			Rognons	5	
			Foie de bœuf	1	
		Brebis	Graisse brute	0,5	
			Viande	0,3	
			Rognons	5	
			Foie	2	
7.	Streptomycine/dihydrostreptomycine Streptomycin/dihydrostreptomycin (aminoglycosides)	Tous types d'animaux de production	Viande	0,5	
			Graisse brute	0,5	
			Foie	0,5	
			Rognons	1	
8.	Ceftiofur Ceftiofur (céphalosporines)	Tous types d'animaux de production	Viande	1	Somme de tous les résidus contenant une structure bêta lactame, exprimée comme desfuroyl-ceftiofur
			Graisse brute	2	
			Rognons	6	
			Foie	2	

9.	Céphalexine Cefalexin (céphalosporines)	Bovins	Viande Graisse brute Rognons Foie	0,2 0,2 1 0,2	
10.	Céphapirine Cefapirin (céphalosporines)	Bovins	Viande Graisse brute Rognons	0,05 0,05 0,1	Somme de céphapirine et désacétyl- céphapirine
11.	Céfquinome Cefquinome (céphalosporines)	Bovins, porcs, chevaux	Viande Lard avec la peau Graisse brute Foie Rognons	0,05 0,05 0,05 0,1 0,2	
12.	Toutes les substances du groupe sulfanilamide (sulfanilamides)	Tous types d'animaux de production	Viande Graisse brute Rognons Foie	0,1 0,1 0,1 0,1	La somme de tous les résidus de ce groupe ne doit pas dépasser la limite maximale autorisée
13.	Baquiloprime Baquiloprim (dérivés de diaminopyrimidine)	Bovins  Porcs	Graisse brute Foie Rognons  Lard avec la peau  Foie Rognons	0,01 0,3 0,15  0,04  0,05 0,05	
14.	Triméthoprime Trimethoprim (dérivés de diaminopyrimidine)	Tous types d'animaux de production, à l'exception des chevaux	Viande Graisse brute Rognons Foie	0,05 0,05 0,05 0,05	

		Chevaux	Viande	0,1	
			Graisse brute	0,1	
			Rognons	0,1	
			Foie	0,1	
15.	Acide clavulanique Clavulanic acid (inhibiteurs de la bêta-lactamase)	Bovins, porcs	Viande	0,1	
			Graisse brute (lard avec la peau pour les porcs)	0,1	
			Foie	0,2	
			Rognons	0,4	
16.	Lincomycine/clindamycine Lincomycin/Clindamicin (lincosamides)	Tous types d'animaux de production	Viande	0,1	
			Graisse brute (lard avec la peau pour les porcs)	0,1	
			Foie	0,2	
			Rognons	0,4	
17.	Pirlimycine Pirlimycin (lincosamides)	Tous types d'animaux de production	Viande	0,1	
			Foie	1	
			Rognons	0,4	
18.	Thiamphénicol	Tous types d'animaux de production	Viande	0,05	Comme la somme du thiamphénicol et des conjugués de thiamphénicol, mesurée comme étant du thiamphénicol
			Foie	0,05	
			Rognons	0,05	
			Graisse brute (lard avec la peau pour les porcs)	0,05	
19.	Florfénicol Florfenicol (florfénicols)	Bovins et petit bétail	Viande	0,2	Somme du florfénicol et de ses métabolites en forme de
			Foie	3	
			Graisse brute	0,2	
			Rognons	0,3	

	Porcs	Viande	0,3	florfenicolamine	
		Foie	2		
	Autres types d'animaux de production	Viande	0,1		
		Graisse brute	0,2		
		Foie	2		
		Rognons	0,3		
20.	Fluméquine Flumequine (quinolones)	Bovins et petit bétail	Viande	0,2	
			Foie	0,5	
			Graisse brute	1,5	
			Rognons	0,3	
	Autres types d'animaux de production	Viande	0,2		
		Graisse brute	0,5		
		Foie	1		
		Rognons	0,25		
21.	Ciprofloxacine/ enrofloxacine/ perfloxacine / ofloxacine / norfloxacine Ciprofloxacine/Enrof	Tous types d'animaux de production	Viande	0,1	Somme des fluoroquinolones
			Graisse brute (lard avec la peau pour les porcs)	0,1	
		Petit bétail, porcs et lapins	Foie	0,3	
			Rognons	0,2	
			Foie	0,2	
			Rognons	0,3	
22.	Danofloxacine Danofloxacine (quinolones)	Bovins et petit bétail	Viande	0,2	
			Foie	0,4	
			Rognons	0,4	
			Graisse brute	0,1	
	Autres types d'animaux de production	Viande	0,1		
		Foie	0,2		
		Rognons	0,2		
		Graisse brute (lard avec la	0,05		

23. Difloxacin Difloxacin (quinolones)	Bovins et petit bétail	peau pour les porcs)			
		Viande	0,4		
		Foie	1,4		
		Rognons	0,8		
		Graisse brute	0,1		
		Porcs	Viande	0,4	
			Foie	0,8	
			Rognons	0,8	
				Lard avec la peau	0,1
		Autres types d'animaux de production	Viande	0,3	
Foie	0,8				
Rognons	0,6				
Graisse brute	0,1				
24. Marbofloxacin Marbofloxacin (quinolones)	Bovins, porcs	Viande	0,15		
		Graisse brute (lard avec la peau pour les porcs)		0,05	
		Foie	0,15		
		Rognons	0,15		
25. Acide oxolinique Oxolinic acid (quinolones)	Tous types d'animaux de production	Viande	0,1		
		Foie	0,15		
		Rognons	0,15		
		Graisse brute (lard avec la peau pour les porcs)		0,05	
26. Érythromycine Erythromycin (macrolides)	Tous types d'animaux de production	Viande	0,2		
		Foie	0,2		
		Rognons	0,2		
		Graisse brute (lard avec la		0,2	

		peau pour les porcs)		
27. Spiramycine Spiramycin (macrolides)	Bovins	Viande	0,2	Somme de la spiramycine et du néospiramycine
		Graisse brute	0,3	
		Foie	0,3	
		Rognons	0,3	
	Porcs	Viande	0,25	Équivalents de la spiramycine (résidus à l'activité antimicrobienne)
		Foie	2	
Rognons		1		
Lard		0,3		
28. Tilmicosine Tilmicosin (macrolides)	Tous types d'animaux de production	Viande	0,05	
		Foie	1	
		Rognons	1	
		Graisse brute (lard avec la peau pour les porcs)	0,05	
29. Tylosine Tylosin (macrolides)	Tous types d'animaux de production	Viande	0,1	Comme la tylosine A
		Foie	0,1	
		Rognons	0,1	
		Graisse brute (lard avec la peau pour les porcs)	0,1	
30. Tylvalosine Tylvalosin (macrolides)	Porcs	Viande	0,05	Somme de tylvalosine et de 3-O-acétyltylosine
		Lard avec la peau	0,05	
		Foie	0,05	
		Rognons	0,05	
31. Tulathromycine Tulathromycin (macrolides)	Bovins	Graisse brute	0,1	(2R,3S,4R,5R,8R,10R,11R,12S,13S,14R)-2-éthyl-3,
		Foie	3	
		Rognons	3	
	Porcs	Lard avec la peau	0,1	

			Foie	3	
			Rognons	3	4,10,13-tétrahydroxy-3,5,8, 10,12,14-hexaméthyl-11-[[3,4-6-tridéoxy-3-(diméthylamino)-bêta-D-xylohexopiranocil]oxy]-1-oxa-6-azacilopentdecane-15-un, exprimé comme équivalents de tulatromycine
32.	Tuamuline Tiamulin (pleuromutilines)	Porcs et lapins	Viande	0,1	Somme des métabolites passibles d'hydrolyse en 8-alpha-hydroximutiline
			Foie	0,5	
33.	Valnémuline Valnemulin (pleuromutilines)	Porcs	Viande	0,05	Rifaximine
			Foie	0,5	
			Rognons	0,1	
34.	Rifaximine/ rifampicine Rifaximin/ Rifampicin (ansamycines)	Tous types d'animaux de production	Viande		
35.	Colistine Colistin (polymyxines)	Tous types d'animaux de production	Viande	0,15	Somme de
			Graisse brute (lard avec la peau pour les porcs)	0,15	
			Foie	0,15	
			Rognons	0,2	
36.	Bacitracine Bacitracin (polypéptides)	Lapins	Viande	0,15	

			Graisse brute	0,15	bacitracines A, B, C, y compris en tant que bacitracine de zinc
			Foie	0,15	
			Rognons	0,15	
37.	Avilamycine Avilamycin (orthosomycines)	Porcs et lapins	Viande	0,05	Acide dichloroiso- éverninique
			Graisse brute	0,1	
			Foie	0,3	
			Rognons	0,2	
38.	Monensine Monensin (ionophores)	Bovins	Viande	0,002	Monensine A
			Graisse brute	0,01	
			Foie	0,03	
			Rognons	0,002	
		Autres types d'animaux de production	Foie	0,008	
			Autres produits issus des abattoirs	0,002	
39.	Lasalocide Lasalocid (ionophores)	Tous types d'animaux de production	Foie	0,05	Sodium Lasalocide
			Rognons	0,05	
			Autres produits issus des abattoirs	0,005	
40.	Nitrofuranes (y compris le furazolidone) Nitrofurans (including furazolidone)	Tous types d'animaux de production	Viande	< 0,1	Interdits pour la production d'origine animale au niveau de la définition des méthodes
			Graisse brute (lard avec la peau pour les porcs)	< 0,1	
			Foie	< 0,1	
			Rognons	< 0,1	
41.	Métronidazole/dimétridazole/ronidazole/dapsone/clotrimazole/aminitrizole Metronidazole/dimetridazole/ronidazole/dapsone/clotrimazole	Tous types d'animaux de production	Viande	< 0,1	Interdits pour la production d'origine animale
			Graisse brute (lard avec la peau pour les porcs)	< 0,1	

	ole/aminitrizole		Foie Rognons	< 0,1 < 0,1	au niveau de la définition des méthodes
42.	Flavomycine Flavomycin (streptothricines)	Tous types d'animaux de production	Viande Foie Rognons Graisse brute	0,7 0,7 0,7 0,7	
43.	Doxycycline Doxyciclin (tétracyclines)	Bovins	Viande Foie Rognons	0,1 0,3 0,6	
		Porcs	Viande Lard avec la peau Foie Rognons	0,1 0,3 0,3 0,6	
44.	Benzylpénicilline/ pénéthamate Benzylpenicillin/penethamate (groupe de pénicilline)	Tous types d'animaux de production	Viande Graisse brute (lard avec la peau pour les porcs) Foie Rognons	0,05 0,05 0,05 0,05	
45.	Ampicilline Ampicillin (groupe de pénicilline)	Tous types d'animaux de production	Viande Graisse brute Foie Rognons	0,05 0,05 0,05 0,05	
46.	Amoxicilline Amoxicillin (groupe de pénicilline)	Tous types d'animaux de production	Viande Graisse brute Foie Rognons	0,05 0,05 0,05 0,05	
47.	Cloxacilline Cloxacillin (pénicillines)	Tous types d'animaux de production	Viande	0,3	

			Graisse brute	0,3
			Foie	0,3
			Rognons	0,3
48.	Dicloxacilline Dicloxacillin (pénicillines)	Tous types d'animaux de production	Viande	0,3
			Graisse brute	0,3
			Foie	0,3
			Rognons	0,3
49.	Nafcilline Nafcillin (pénicillines)	Tous types d'animaux de production, à l'exception des porcs et des chevaux	Viande	0,3
			Graisse brute	0,3
			Foie	0,3
			Rognons	0,3
50.	Oxacilline Oxacillin (pénicillines)	Tous types d'animaux de production	Viande	0,3
			Graisse brute	0,3
			Foie	0,3
			Rognons	0,3
51.	Phénoximéthylpénicilline (phenoximethylpenicillin (groupe de pénicilline)	Porcs	Viande	0,25
			Foie	0,25
			Rognons	0,25

Tableau 2

Limites maximales admissibles de résidus  
 de substances antiprotozoaires

Dénomination de la préparation	Types d'animaux de production	Dénomination du produit	Limite maximale de résidus (mg/kg, max.)	Remarque
1	2	3	4	5
1. Diclazuril Diclazuril	Brebis et lapins	Viande	0,5	Comme diclazuril
		Foie	3	
		Rognons	2	
		Graisse brute	1	

	Autres types d'animaux de production	Foie Rognons	0,04 0,04		
		Autres produits issus des abattoirs	0,005		
2.	Imidocarbe Imidocarb	Bovins	Viande Graisse brute Foie Rognons	0,3 0,05 2 1,5	Comme imidocarbe
		Brebis	Viande Graisse brute Foie Rognons	0,3 0,05 2 1,5	
3.	Toltrazuril Toltrazuril	Tous types d'animaux de production	Viande Graisse brute Foie Rognons	0,1 0,15 0,5 0,25	Sulfone de toltrazuril
4.	Nicarbazine Nicarbazin	Autres types d'animaux de production	Foie Rognons	0,1 0,1	Comme N, N '- bis (4-nitrophényl) urée
		Autres produits issus des abattoirs		0,025	
5.	Robénidine Robenidine	Tous types d'animaux de production	Foie Rognons	0,05 0,05	Hydrochloride de robénidine
		Graisse brute (lard avec la peau pour les porcs)		0,05	
		Autres produits issus des abattoirs		0,005	
6.	Semdarumicine	Tous types	Tous types de	0,002	

	Semduramicin	d'animaux de production	produits issus des abattoirs		
7.	Narasine Narasin	Tous types d'animaux de production	Foie	0,05	
			Autres produits	0,005	
8.	Maduramicine Maduramicin	Tous types d'animaux de production	Tous types de produits issus des abattoirs	0,002	
9.	Salinomycine Salinomycin	Tous types d'animaux de production, à l'exception des lapins d'engraissement	Foie (à l'exception de celui des lapins)	0,005	Sodium de Salinomycine
			Autres produits issus des abattoirs	0,002	
10.	Halofuginone Halofuginone	Tous types d'animaux de production, à l'exception des bovins	Viande	0,01	
			Graisse brute (lard avec la peau pour les porcs)	0,025	
			Foie	0,03	
			Rognons	0,03	
			Autres produits issus des abattoirs	0,003	
11.	Décoquinate Decoquinate	Tous types d'animaux de production, à l'exception des bovins et du petit bétail	Tous types de produits issus des abattoirs	0,02	

Tableau 3

Limites maximales admissibles de résidus d'insecticides

Dénomination de la préparation	Types d'animaux de production	Dénomination du produit	Limite maximale de résidus (mg/kg, max.)	Remarque
1	2	3	4	5
Amitraze	Bovins	Graisse brute	0,2	Somme de l'amitraze et de tous les métabolites contenant le groupe 2,4-diméthoxy-amphétamine (2,4-DMA), exprimée en tant qu'amitraze
		Foie	0,2	
		Rognons	0,2	
	Brebis	Graisse brute	0,4	
		Foie	0,1	
		Rognons	0,2	
	Chèvres	Graisse brute	0,2	
		Foie	0,1	
		Rognons	0,2	
	Porcs	Graisse brute	0,4	
		Foie	0,2	
			Rognons	

-----  
 <\*> Le contrôle (à l'exception de la lévomycéline (chloramphénicol), du groupe de tétracyclines et de la bacitracine) est effectué sur la base de l'information concernant leur utilisation fournie par le fabricant (fournisseur) des produits issus des abattoirs lors de leur importation sur le territoire douanier de l'Union douanière.