



SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES APPLICABLES AUX ŒUFS ET AUX OVOPRODUITS

**GROUPE D'ÉTUDE DES MARCHÉS DE RESTAURATION COLLECTIVE
ET NUTRITION**

GEM-RCN

Version 1.0 – Décembre 2015

**DIRECTION
DES AFFAIRES JURIDIQUES**



**LE PILOTAGE DES GROUPES D'ÉTUDE DES MARCHÉS EST ASSURÉ PAR
LE SERVICE DES ACHATS DE L'ÉTAT**



TABLE DES MATIÈRES

SPÉCIFICATION TECHNIQUE APPLICABLE AUX ŒUFS	5
1. Domaine d'application	5
2. Références réglementaires et infra-réglementaires.....	5
3. Définitions	5
4. Conditions de production	5
5. Classement	6
5.1. Classement des œufs par catégorie de qualité.....	6
5.2. Classement des œufs par catégorie de poids	7
6. Marquage	7
6.1. Marquage des œufs produits en France et dans l'Union européenne.....	7
6.2. Marquage des œufs importés de pays tiers.....	8
7. Etiquetage des emballages et commercialisation.....	9
8. Modes de valorisation	11
8.1. Modes de valorisation officiels	11
8.2. Autres modes de valorisation	11
9. Caractéristiques microbiologiques	12
10. Présentation, conditionnement, emballage	12
11. Transport et livraison	13
12. Modalités d'admission et de contrôle	13
12.1. Contrôles quantitatifs	13
12.2. Contrôles qualitatifs	13
13. Indexation des prix.....	14
SPÉCIFICATION TECHNIQUE APPLICABLE AUX OVOPRODUITS	15
1. Domaine d'application	15
2. Références réglementaires et infra-réglementaires.....	15
3. Définition.....	15
4. Conditions d'élaboration	15
5. Description	16
5.1. Ovoproduits semi-élaborés.....	16
5.1.1. <i>Produits liquides</i>	16
5.1.2. <i>Produits congelés ou surgelés</i>	16
5.1.3. <i>Produits déshydratés</i>	17
5.2. Ovoproduits élaborés	18
5.2.1. <i>Œufs durs écalés</i>	18
5.2.2. <i>Œufs brouillés prêts à l'emploi</i>	19
5.2.3. <i>Œufs pochés, œufs sur le plat et œufs à la coque</i>	19
5.2.4. <i>Omelettes</i>	20
5.2.5. <i>Blancs en neige</i>	21
6. Etiquetage	21
7. Modes de valorisation	22
7.1. Modes de valorisation officiels	22
7.2. Autres modes de valorisation	23

8. Caractéristiques microbiologiques	23
9. Présentation, conditionnement, emballage	23
10. Transport et livraison	24
11. Modalités d'admission et de contrôle	24
11.1. Contrôles systématiques	24
11.1.1. <i>Contrôles quantitatifs</i>	24
11.1.2. <i>Contrôles qualitatifs</i>	25
11.2. Contrôles périodiques microbiologiques et physico-chimiques	25
11.2.1. <i>Constitution de l'échantillon</i>	25
11.2.2. <i>Résultats et interprétations</i>	26
12. Indexation des prix	28
ANNEXE 1 : PRINCIPAUX TEXTES RÉGLEMENTAIRES ET INFRA- RÉGLEMENTAIRES	29
ANNEXE 2 : MARQUES D'IDENTIFICATION	31
ANNEXE 3 : MODES DE VALORISATION OFFICIELS ET AUTRES MODES DE VALORISATION	32
REMERCIEMENTS	38

Les présentes spécifications sont disponibles à l'adresse internet du portail de l'Economie et des Finances :

<http://www.economie.gouv.fr/daj/guides-et-recommandations-des-gem-et-autres-publications>

SPÉCIFICATION TECHNIQUE APPLICABLE AUX ŒUFS

Les commentaires en italiques qui accompagnent le texte ne font pas partie de la spécification technique.

1. Domaine d'application

Ce document s'applique aux œufs de poule (*Gallus gallus*) en coquille.

Il ne s'applique pas aux œufs des autres espèces (caille, dinde, cane, pintade, oie, ...).

2. Références réglementaires et infra-réglementaires

Elles sont mentionnées en annexe 1.

3. Définitions

Les œufs sont définis au point 5.1 de l'annexe I du règlement (CE) n° 853/2004 : ce sont les œufs dans leur coquille – à l'exclusion des œufs cassés, incubés ou cuits – qui sont produits par des oiseaux d'élevage et qui sont propres à la consommation humaine directe ou à la préparation d'ovoproduits.

Les œufs en coquille sont définis au point 1 de la partie VII de l'annexe II du règlement (UE) n° 1308/2013 : ce sont les œufs de volailles de basse-cour en coquille, frais, conservés ou cuits, autres que les œufs à couver.

Les centres d'emballage sont définis au point 5.4 de l'annexe I du règlement (CE) n° 853/2004 : ce sont des établissements où les œufs sont classés selon leur qualité et leur poids. Ils doivent disposer d'un agrément sanitaire au titre du règlement (CE) n° 853/2004.

4. Conditions de production

Les œufs peuvent être issus d'élevages de poules pondeuses biologiques, en plein air, au sol ou en cage. Ils sont ensuite transportés par le producteur ou par des collecteurs¹ pour être classés dans un centre d'emballage d'œufs avant distribution.

En effet, selon les dispositions réglementaires, seul un centre d'emballage d'œufs agréé peut juger du respect des critères de qualité des œufs de consommation et ainsi les classer par qualité de catégorie et de poids.

Par conséquent, les achats d'œufs en coquille doivent obligatoirement provenir d'un centre d'emballage agréé.

¹ Tout établissement enregistré conformément à l'article 6 du règlement (CE) n° 852/2004 habilité à collecter les œufs chez un producteur en vue de leur livraison à un centre d'emballage, sur un marché dont l'accès en qualité d'acheteurs est réservé aux grossistes dont l'entreprise est agréée comme centre d'emballage, ou à l'industrie alimentaire ou non alimentaire.

5. Classement

Conformément à la réglementation européenne, les œufs doivent être classés par catégorie de qualité et de poids avant leur commercialisation. Seuls les centres d'emballage agréés sont autorisés à classer, emballer les œufs et étiqueter les emballages.

L'autorité compétente de l'État membre concerné leur attribue un code de centre d'emballage commençant par un code d'identification propre à chaque État.

5.1. Classement des œufs par catégorie de qualité

Les œufs sont classés dans les deux catégories de qualité suivantes :

- catégorie A ou « œufs frais » ou « œufs de consommation » ;
- catégorie B.

Les œufs de la catégorie A présentent les caractéristiques de qualité suivantes :

- coquille et cuticule : propres, intacts, de forme normale ;
- chambre à air : hauteur ne dépassant pas 6 millimètres, immobile, toutefois, pour les œufs commercialisés sous la mention « extra » elle ne doit pas dépasser 4 millimètres ;
- jaune : visible au mirage sous forme d'ombre seulement, sans contour apparent ; lorsque l'on fait tourner l'œuf, légèrement mobile et revenant à une position centrale ;
- blanc : clair, translucide ;
- germe : développement imperceptible ;
- substances étrangères : non tolérées ;
- odeur étrangère : non tolérée.

Les œufs de catégorie A ne sont ni lavés ni nettoyés, ni avant ni après le classement.

Les œufs de catégorie B ne sont livrés qu'à l'industrie alimentaire et non alimentaire (œufs ne respectant pas les critères de la catégorie A. Ils peuvent être fêlés ou sales, mais non cassés ou incubés).

Les œufs qui ne respectent pas les critères des catégories A ou B ci-dessus deviennent des œufs dits « industriels », destinés exclusivement à l'industrie non alimentaire.

Les œufs de catégorie A sont aussi classés en fonction du poids. Cependant, le classement en fonction du poids n'est pas requis pour les œufs livrés à l'industrie alimentaire et non alimentaire.

5.2. Classement des œufs par catégorie de poids

Les œufs de catégorie A sont classés selon les catégories de poids suivantes :



S

pour les petits œufs :
poids < 53 g



M

pour les œufs moyens :
53 g ≤ poids < 63 g



L

pour les gros œufs :
63 g ≤ poids < 73 g



XL

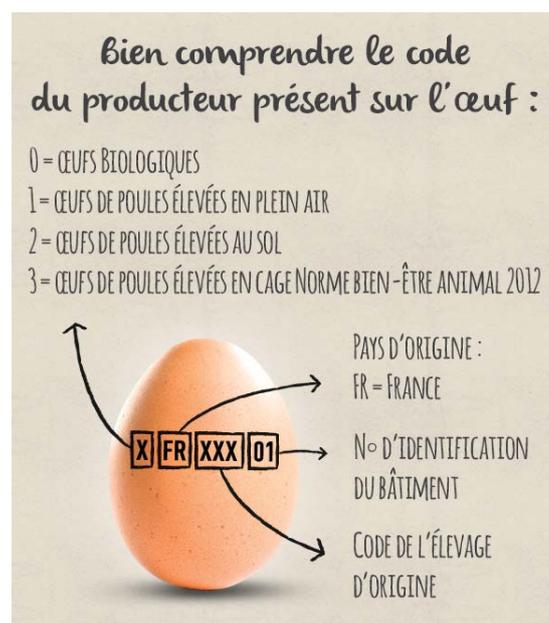
pour les très gros œufs :
poids ≥ 73 g

Les œufs sont marqués d'un code désignant le numéro distinctif du producteur et permettant d'identifier le mode d'élevage. Ce marquage est effectué par le centre d'emballage.

La seule mention obligatoire de marquage est le code du producteur, inscrit sur la coquille de l'œuf.

Il se compose du chiffre et des lettres prévus au point 2 de l'annexe de la directive 2002/4/CE (exemple : 1 FR XAZ 01) :

- chiffre indiquant le mode d'élevage :
 - « 0 » : bio ;
 - « 1 » : plein air ;
 - « 2 » : au sol ;
 - « 3 » : en cage ;
- code ISO de l'état membre d'enregistrement : « FR » pour France ;
- identification du site d'élevage : en France, 3 lettres pour le code d'élevage suivies de 2 chiffres pour le numéro d'identification du bâtiment.



Sur la boîte	Caractère imprimé sur l'œuf précédant les lettres FR	Conditions d'élevage	Contrôle tiers
Œufs issus de l'agriculture biologique	0	6 poules par m ² dans le bâtiment (avec un maximum de 3000 poules par atelier) et 4 m ² minimum par poule de parcours extérieur	Organisme certificateur accrédité
Œufs de poules élevées en plein air	1	9 poules par m ² dans le bâtiment et 4 m ² minimum par poule de parcours extérieur	
Œufs de poules élevées en plein air Label Rouge	1	9 poules par m ² dans le bâtiment (avec un maximum de 6000 poules par bâtiment et pas plus de 2 poulaillers par exploitation) et 5 m ² minimum par poule de parcours extérieur	Organisme certificateur accrédité
Œufs de poules élevées au sol	2	9 poules par m ² dans le bâtiment	
Œufs de poules élevées en cage	3	750 cm ² par poules élevées en cage	

Même si elles ne sont pas obligatoires, la date de ponte et la date de durabilité minimale² (DDM) peuvent être marquées sur les œufs.

6.2. Marquage des œufs importés de pays tiers

Le marquage du produit doit être conforme aux normes de commercialisation en vigueur dans l'Union européenne.

Les œufs de la catégorie A doivent être estampillés avec le code du producteur avant de quitter le site de production ou dans le premier centre d'emballage ; le code à deux lettres du pays d'origine est fixé selon la norme ISO 3166.

A titre d'information, la liste des pays et les établissements autorisés à importer leurs œufs dans l'Union européenne sont disponibles sur le site internet de FranceAgrimer :

<https://teleprocedures.franceagrimer.fr/impadon/>

² La date de durabilité minimale (DDM) d'une denrée alimentaire se définit comme la date jusqu'à laquelle cette denrée alimentaire conserve ses propriétés spécifiques dans des conditions de conservation appropriées.

7. Etiquetage des emballages et commercialisation

Les œufs sont classés, marqués et emballés dans les dix jours suivant la date de la ponte, à l'exception des œufs commercialisés avec la mention « extra » ou « extra frais » qui doivent l'être dans les quatre jours suivant la date de la ponte.

Les emballages contenant des œufs de catégorie A portent sur la face extérieure de manière facilement visible et parfaitement lisible :

- le nom et l'adresse du responsable des informations sur les denrées alimentaires au sens de l'article 8.1 du règlement (UE) n°1169/2011 (dit « INCO ») ;
- le code du centre d'emballage ;
- la catégorie de qualité : les emballages sont identifiés par la mention « catégorie A » ou par la lettre « A » en combinaison ou non avec la mention « frais » ;
- la catégorie de poids ;
- la date de durabilité minimale ;
- en tant que condition particulière de conservation, une indication recommandant aux consommateurs de conserver les œufs réfrigérés après leur achat ;
- une indication du mode d'élevage ;
- la signification du code producteur expliquée sur la face extérieure ou intérieure ;
- le cas échéant, le mode de valorisation (cf. ci-après 8. Modes de valorisation).

Les œufs doivent être livrés au consommateur dans un délai n'excédant pas 21 jours après la ponte. La date de durabilité minimale est fixée à 28 jours suivant celui de la ponte au plus tard. Lorsqu'une période de ponte est indiquée, la date de durabilité minimale est déterminée à compter du premier jour de cette période.

Les œufs peuvent être vendus accompagnés d'une mention indiquant leur fraîcheur particulière. La mention « extra » ou « extra frais » peut être utilisée comme une indication supplémentaire de qualité sur les emballages d'œufs de catégorie A jusqu'au neuvième jour après la ponte des œufs.

Lorsque les mentions « extra » ou « extra frais » sont utilisées, la date de ponte et la date limite de neuf jours sont apposées sur l'emballage de manière facilement visible et parfaitement lisible. En dehors de ce cas, l'indication de la date de ponte n'est pas obligatoire.

Par dérogation, lorsque des œufs de catégorie A de calibres différents sont emballés ensemble dans le même emballage, le poids net minimal des œufs est indiqué en grammes et la mention « Œufs de calibres différents », ou une mention équivalente, est apposée sur la face extérieure de l'emballage (exemple : « poids net minimal des œufs : 53 g » si mélange d'œufs comportant des œufs de calibre moyen et plus).

La DDM est à indiquer comme suit : mention « à consommer de préférence avant... » suivie soit de la date elle-même, soit de l'indication de l'endroit où elle figure dans l'étiquetage. La date se compose de l'indication, en clair et dans l'ordre, du jour, du mois et, éventuellement, de l'année (l'indication de l'année est facultative pour les denrées alimentaires dont la durabilité est inférieure à trois mois).

Pour l'identification du mode d'élevage, seules sont utilisées les mentions :

- pour l'élevage traditionnel et uniquement si les conditions correspondantes fixées par la réglementation sont remplies, les mentions « œufs de poules élevées en plein air », « œufs de poules élevées au sol » ou « œufs de poules élevées en cage » ;
- pour le mode de production biologique, les mentions « œufs de poules élevées selon le mode de production biologique » ou « œufs biologiques » ou terme dérivés tel que « œufs bio » (cf. règlements (CE) n° 834/2007 du 28 juin 2007 et n° 589/2008 du 23 juin 2008).

Les œufs peuvent être vendus accompagnés d'une mention indiquant la composition spécifique de l'alimentation³ donnée aux poules pondeuses.

La signification du code du producteur est expliquée sur la face extérieure ou intérieure de l'emballage.

Les œufs de catégorie A ne subissent aucun traitement de conservation et ne sont pas réfrigérés dans des locaux ou des installations dans lesquels la température est maintenue artificiellement au-dessous de +5° C. Cependant, les œufs qui ont été conservés à une température inférieure à +5° C pendant le transport durant moins de 24 heures, ou dans un point de vente, durant moins de 72 heures, ne doivent pas être considérés comme réfrigérés.

Les emballages doivent être résistants aux chocs, secs, propres et en bon état d'entretien, et fabriqués à l'aide de matières telles que les œufs soient à l'abri des odeurs étrangères et des risques d'altération de la qualité.

L'emballage doit être conforme aux dispositions du règlement (CE) n°1935/2004 du Parlement européen et du Conseil concernant les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires.

Commentaire

Les œufs sont usuellement vendus en emballages par 6, 12, 30, 90, 120, 180, 360.

Divers critères de qualité peuvent justifier les différences de prix : le mode d'élevage des poules pondeuses, le calibre, le conditionnement des œufs.

³ La mention du type « Poules nourries aux céréales » peut figurer sur l'étiquetage si les poules ont été alimentées avec une ration contenant au moins 60 % de céréales en poids de la formule d'alimentation utilisée dont au maximum 15 % de sous-produits de céréales (son, gluten).

8. Modes de valorisation

8.1. Modes de valorisation officiels

Il existe plusieurs modes de valorisation de la qualité et de l'origine définis par la réglementation européenne et nationale (cf. définitions en annexe 3) :

- 1^{er} mode de valorisation, les signes d'identification de la qualité et de l'origine :
 - le Label Rouge, attestant la qualité supérieure ;
 - l'appellation d'origine protégée (AOP), l'indication géographique protégée (IGP) et la spécialité traditionnelle garantie (STG), attestant la qualité liée à l'origine ou à la tradition ;
 - la mention « Agriculture biologique », attestant du mode de production biologique ;
- 2^{ème} mode de valorisation, les mentions valorisantes :
 - la mention « montagne » ;
 - le qualificatif « fermier » ou la mention « produits de la ferme » ou « produit à la ferme » ;
 - la mention « produit de montagne » ;
 - les termes « produits pays » en Guadeloupe, Guyane, Martinique, à La Réunion, Mayotte, Saint-Pierre-et-Miquelon, Saint-Barthélemy, Saint-Martin et Wallis-et-Futuna ;
 - la mention « issus d'une exploitation de haute valeur environnementale » ;
- 3^{ème} mode de valorisation, la certification de conformité des produits (CCP).

Les modes de valorisation actuellement commercialisés pour les œufs sont :

- le Label Rouge ;
- l'IGP ;
- l'Agriculture biologique.

Il n'existe pas en 2015 d'AOP et STG pour les œufs.

Commentaire

Ces différents modes de valorisation reposent sur des cahiers des charges (cf. annexe 3 : tableau comparatif) dont le respect est contrôlé par des organismes officiels (Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF), Institut National de l'Origine et de la qualité (INAO en France) ou des organismes certificateurs (cas des œufs Label Rouge, IGP ou issus de l'agriculture biologique en France).

8.2. Autres modes de valorisation

Les producteurs d'œufs peuvent à titre privé apposer par exemple une marque pour valoriser leurs filières à travers un mode d'alimentation et une origine de production (cf. annexe 3).

9. Caractéristiques microbiologiques

Aucun critère n'est défini pour les œufs en coquille dans le règlement n° 2073/2005 (CE) du 15 novembre 2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires. Par ailleurs, le dépistage des salmonelles est obligatoire dans les élevages de poules pondeuses d'un effectif supérieur à 250 animaux.

10. Présentation, conditionnement, emballage

La forme de présentation à la vente, le mode de conservation et le type de conditionnement et d'emballage peuvent être spécifiés par l'acheteur.

Commentaire

Les termes réglementaires employés diffèrent selon l'origine du texte :

- *réglementation consommation :*
 - *préemballage : l'emballage dans lequel a été conditionnée une unité de vente d'une denrée alimentaire avant sa présentation à la vente, que cet emballage la recouvre entièrement ou partiellement mais de telle façon que le contenu ne puisse être modifié sans que l'emballage subisse une ouverture ou une modification ;*
 - *emballage extérieur : l'emballage dans lequel la denrée préemballée est présentée lors de sa commercialisation ;*
- *réglementation vétérinaire :*
 - *conditionnement : l'action de placer une denrée alimentaire dans une enveloppe ou dans un contenant en contact direct avec la denrée concernée ; cette enveloppe ou ce contenant ;*
 - *emballage : l'action de placer une ou plusieurs denrées alimentaires conditionnées dans un deuxième contenant ; le contenant lui-même ;*
 - *emballage primaire ou emballage de vente : l'emballage conçu de manière à constituer au point de vente une unité de vente pour l'utilisateur final ou le consommateur ;*
 - *emballage secondaire ou emballage groupé : l'emballage conçu de manière à constituer au point de vente un groupe d'un certain nombre d'unités de vente, qu'il soit vendu tel quel à l'utilisateur final ou au consommateur, ou qu'il serve seulement à garnir les présentoirs au point de vente ; il peut être enlevé du produit sans en modifier les caractéristiques ;*
 - *emballage tertiaire ou emballage de transport : l'emballage conçu de manière à faciliter la manutention et le transport d'un certain nombre d'unités de vente ou d'emballages groupés en vue d'éviter leur manipulation physique et les dommages liés au transport. L'emballage de transport ne comprend pas les conteneurs de transport routier, ferroviaire, maritime et aérien.*

11. Transport et livraison

Dans les locaux du producteur et jusqu'à leur consommation, les œufs doivent être maintenus propres, secs, à l'abri d'odeurs étrangères, efficacement protégés contre les chocs et soustraits à l'action directe du soleil. Ils doivent être entreposés et transportés à une température, de préférence constante, le mieux à même d'assurer une conservation optimale de leurs qualités hygiéniques.

Les modalités de livraison et de réception imposées au fournisseur par la voie du cahier des charges de l'acheteur doivent prendre en compte les objectifs de politique environnementale et de comportement éco-responsable, également assignés à l'achat public. L'attention des acheteurs est appelée sur l'impact environnemental et financier d'un certain nombre de pratiques en matière de livraison.

12. Modalités d'admission et de contrôle

Les contrôles à réception, réalisés systématiquement, font l'objet d'une procédure propre à chaque établissement et ont pour but de vérifier la conformité des produits réceptionnés.

12.1. Contrôles quantitatifs

La livraison doit être conforme à la commande en termes de quantité et de calibre des œufs.

Tolérance concernant le poids des œufs :

Sauf dans le cas où des œufs de calibres différents sont emballés ensemble dans le même emballage, une tolérance est applicable au poids unitaire des œufs lors du contrôle d'un lot d'œufs de la catégorie A. Un tel lot peut contenir au maximum 10 % d'œufs des catégories de poids voisines de celles marquées sur l'emballage, mais pas plus de 5 % d'œufs de la catégorie de poids immédiatement inférieure.

Les pourcentages mentionnés au paragraphe supra sont doublés lorsque le lot contrôlé compte moins de 180 œufs.

12.2. Contrôles qualitatifs

Le contrôle qualitatif a pour but de vérifier visuellement et si nécessaire au moyen de prélèvements en vue d'analyses de laboratoires :

- que la fourniture faisant l'objet du contrôle correspond à la commande, en particulier aux caractéristiques des produits faisant l'objet du marché telles qu'elles sont énoncées dans le cahier des clauses techniques particulières propre à chaque acheteur ;
- qu'elle provient bien des établissements ou ateliers de fabrication visés au marché (conformité de l'étiquetage) ;
- que la qualité fournie est conforme à la catégorie énoncée et aux critères microbiologiques fixés par la réglementation ;
- que la fourniture n'a subi, depuis sa préparation, aucune détérioration ou altération susceptible d'en diminuer la salubrité ;
- que la température de transport est celle prescrite par la réglementation ;

- que les conditionnements et les emballages ont conservé leur intégrité, qu'ils sont en parfait état de propreté et que les indications réglementaires y sont portées ;
- que le produit présente les critères d'une denrée loyale et marchande, notamment l'absence de couleurs, d'odeurs et de goût anormaux ;
- que la traçabilité des produits réceptionnés est prise en compte au titre de la réglementation en vigueur.

Une tolérance de 7 % d'œufs présentant des défauts de qualité est admise lors du contrôle de lots d'œufs de la catégorie A aux différents stades de la commercialisation. Ce pourcentage est doublé lorsque le lot contrôlé compte moins de 180 œufs.

En ce qui concerne le marquage des œufs, une tolérance de 20 % d'œufs portant des marques illisibles est admise lors du contrôle des lots et des emballages.

Commentaire

Les modalités de contrôle de la température à réception doivent être définies par les utilisateurs en prenant en compte les incertitudes liées à l'imprécision des instruments de mesure.

Lors des ruptures de charge, il peut se produire une légère élévation de la température en surface.

13. Indexation des prix

Compte tenu de la nature des produits concernés, il est préconisé de recourir aux prix révisibles, soit sur la base des prix réellement constatés sur les marchés, soit sur la base d'une formule de révision.

Une fiche sur l'indexation des prix dans les marchés publics d'achats de denrées alimentaires a été élaborée par la direction des affaires juridiques des ministères en charge de l'économie et des finances :

http://www.economie.gouv.fr/files/files/directions_services/daj/marches_publics/oeap/concertation/autres_groupes_travail/indexation-prix-denrees-alimentaires.pdf

SPÉCIFICATION TECHNIQUE APPLICABLE AUX OVOPRODUITS

Les commentaires en italiques qui accompagnent le texte ne font pas partie de la spécification technique.

1. Domaine d'application

Ce document s'applique aux produits élaborés à base d'œufs (ovoproduits) de poule (*Gallus gallus*), présentés à l'état réfrigéré, congelé ou surgelé.

Il ne s'applique pas aux produits élaborés à base d'œufs des autres espèces (caille, dinde, cane, pintade, oie, ...).

2. Références réglementaires et infra-réglementaires

Elles sont mentionnées en annexe 1.

3. Définition

Les ovoproduits sont définis au point 7.3 de l'annexe I du règlement (CE) n° 853/2004 : ce sont les produits transformés résultant de la transformation d'œufs ou de leurs différents composants ou mélanges ou d'une nouvelle transformation de ces produits transformés.

4. Conditions d'élaboration

Conformément à la réglementation communautaire, le traitement et la transformation des ovoproduits s'effectuent dans des établissements agréés pour la mise sur le marché de l'Union européenne.

Les ovoproduits importés de pays tiers (hors UE) doivent provenir d'un pays et d'un établissement agréé par la commission européenne.

Les exploitants du secteur alimentaire doivent veiller à ce que toutes les opérations soient effectuées de manière à éviter toute contamination pendant la production, la manipulation et l'entreposage des ovoproduits, en particulier, en assurant le respect des exigences ci-après :

- les œufs ne peuvent être cassés que s'ils sont propres et secs. Seuls peuvent être utilisés des œufs non incubés propres à la consommation humaine dont la coquille est entièrement développée ;
- les œufs doivent être cassés de manière à réduire au minimum la contamination, en particulier en veillant à séparer de façon appropriée cette opération des autres. Les œufs fêlés doivent être transformés dès que possible ;
- le contenu des œufs ne doit pas être extrait par centrifugation ou écrasement ; de même, il est interdit d'utiliser la centrifugation de coquilles vides pour extraire des résidus de blancs d'œufs destinés à la consommation humaine ;
- après cassage, l'œuf liquide doit être intégralement soumis, aussi rapidement que possible, à un traitement visant à éliminer les dangers microbiologiques ou à les ramener à un niveau acceptable. Un lot dont la transformation a été insuffisante peut être soumis sans délai à une nouvelle transformation dans le même établissement, à condition que cette transformation le rende propre à la consommation humaine.

- aucune transformation n'est requise pour le blanc d'œuf destiné à la fabrication d'albumine séchée ou cristallisée destiné à subir par la suite un traitement thermique.

5. Description

5.1. Ovoproduits semi-élaborés

5.1.1. Produits liquides

Les ovoproduits liquides subissent lors de leur fabrication un traitement de pasteurisation visant à détruire les microorganismes pathogènes éventuellement présents dans la matière première. Ils possèdent des caractéristiques très proches de l'œuf frais mais doivent être conservés réfrigérés à une température maximum de +4° C du fait de la persistance d'une flore contaminante résiduelle. L'addition de sel ou de sucre permet une meilleure conservation des produits.

Les principaux produits existant sur le marché sont les suivants :

Formes de présentation à la vente	Spécifications (taux de matière sèche)*	Conditionnement à titre indicatif	DLC⁴ à titre indicatif
Œuf entier nature	> 22 %	1, 2, 5, 10 kg	35-56 jours
Jaune d'œuf nature	> 40 %	1, 2, 5 kg	35-56 jours
Blanc d'œuf nature	> 10,5 %	1, 2, 5 kg	35-56 jours

* Les taux indiqués ci-après sont issus de la norme CEE-ONU Egg-2.

Commentaire

Ces produits sont susceptibles de contenir des additifs selon les prescriptions du règlement (CE) n° 1333/2008.

Différents critères peuvent justifier la différence de prix : le taux de matière sèche et la composition du produit (additifs).

Il est recommandé à l'acheteur de demander si le produit contient des conservateurs.

5.1.2. Produits congelés ou surgelés

La congélation permet d'inhiber les multiplications microbiennes et de ralentir les réactions chimiques responsables d'altérations mais elle peut entraîner certaines modifications des ovoproduits.

La congélation du blanc d'œuf, si elle est trop lente, provoque la formation de gros cristaux responsables d'une coagulation partielle du blanc après décongélation.

⁴ Les DLC sont fixées sous la responsabilité du fabricant. Les valeurs données sont les valeurs totales de DLC. Selon la technologie employée, certains produits peuvent avoir une DLC plus longue, validée par une étude de durée de vie réalisée sous la responsabilité du fabricant.

La congélation du jaune d'œuf est responsable d'un phénomène de gélification qui se manifeste sur le produit décongelé par une augmentation de la viscosité et une diminution de la solubilité. Ce phénomène s'observe de façon beaucoup moins prononcée pour l'œuf entier.

L'homogénéisation et l'addition de sucre avant congélation permettent d'éviter ou d'atténuer ce problème.

Les principaux produits existant sur le marché sont les suivants :

Formes de présentation à la vente	Spécifications (taux de matière sèche)*	Conditionnement à titre indicatif	DDM⁵ à titre indicatif
Œuf entier nature	> 22 %	1 kg	12-24 mois
Jaune d'œuf sucré	> 46 % dont 10 % de sucre	1 kg	12-24 mois
Blanc d'œuf nature	> 10,5 %	1 kg	12-24 mois

* Les taux indiqués ci-après sont issus de la norme CEE-ONU Egg-2.

Commentaire

Ces produits sont susceptibles de contenir des additifs selon les prescriptions du règlement (CE) n° 1333/2008.

Différents critères peuvent justifier la différence de prix : le taux de matière sèche et la composition du produit (additifs).

5.1.3. Produits déshydratés

La déshydratation ou séchage consiste à éliminer la majeure partie de l'eau d'un produit par vaporisation puis évacuation de la vapeur formée. Les ovoproduits ainsi obtenus se présentent sous forme de poudres pasteurisées.

Les ovoproduits déshydratés ou séchés présentent de nombreux avantages : durée de conservation accrue, stockage à température ambiante sans risque de développement microbien, encombrement minimum, homogénéité du produit et facilité d'emploi grâce notamment à l'utilisation partielle et fractionnée des unités de conditionnement.

Lors des opérations de séchage, les protéines du blanc d'œuf sont soumises à une dénaturation plus ou moins intense à l'origine d'une diminution du pouvoir moussant du blanc d'œuf reconstitué. Cependant, l'étuvage permet de limiter ce phénomène. Un stockage à température trop élevée (35°C pendant trois mois) peut être à l'origine d'une diminution du pouvoir émulsifiant du jaune et de l'œuf entier, d'où une diminution de la rétention d'huile lors de la fabrication de mayonnaise par exemple.

⁵ Les DDM sont fixées sous la responsabilité du fabricant. Les valeurs données sont les valeurs totales de DDM. Selon la technologie employée, certains produits peuvent avoir une DDM plus longue, validée par une étude de durée de vie réalisée sous la responsabilité du fabricant.

Le séchage conserve les propriétés coagulantes des ovoproduits. Toutefois, si les températures de séchage sont trop sévères ou si les conditions de stockage sont mauvaises (au-dessus de 38°C), on peut observer une altération du pouvoir coagulant ayant pour cause une augmentation de la viscosité et une diminution de la solubilité.

Les propriétés moussantes, notamment du blanc d'œuf, peuvent également être conservées par des additifs dont l'utilisation est réglementée.

La mise en œuvre des produits nécessite une dissolution de la poudre avant utilisation.

Les principaux produits existant sur le marché sont les suivants :

Formes de présentation à la vente	Spécifications (taux de matière sèche)*	Conditionnement à titre indicatif	DDM⁵ à titre indicatif
Œuf entier déshydraté	> 95 %	1 kg, 25 kg	12 mois
Jaune d'œuf déshydraté	> 95 %	1 kg, 25 kg	12 mois
Blanc d'œuf déshydraté	> 92 %	1 kg, 25 kg	12 mois

* Les taux indiqués ci-après sont issus de la norme CEE-ONU Egg-2.

Commentaire

Ces produits sont susceptibles de contenir des additifs selon les prescriptions du règlement (CE) n° 1333/2008.

Différents critères peuvent justifier la différence de prix : le taux de matière sèche et la composition du produit (additifs).

Le blanc d'œuf est systématiquement désucré pour des raisons technologiques (risque de réaction de Maillard), mais la dénomination de vente n'inclut pas la notion de désucré.

5.2. Ovoproduits élaborés

5.2.1. Œufs durs écalés

Les œufs subissent une cuisson, un refroidissement puis un écalage avant d'être conditionnés.

Les œufs durs sont prêts à l'emploi. Lorsqu'ils sont présentés dans un liquide de couverture, un égouttage et un rinçage peuvent s'avérer nécessaires pour éliminer le goût légèrement acide.

Les principaux produits existant sur le marché sont les suivants :

Formes de présentation à la vente	Calibres	Conditionnement à titre indicatif	DLC⁴ à titre indicatif
Sous atmosphère modifiée	S, M	Plaque de 4×10, 3×15 œufs	35 jours
En liquide de couverture	S, M	Seau de 75, 150 œufs	35 jours

Commentaire

Différents critères peuvent justifier la différence de prix : le calibre, le conditionnement.

On constate une différence qualitative induite par le type de conditionnement.

5.2.2. Œufs brouillés prêts à l'emploi

Les œufs brouillés sont fabriqués à partir d'œufs entiers, généralement associés à une base laitière et d'un assaisonnement. Après mélange des constituants, les produits sont soit cuits puis refroidis dans le conditionnement final, soit cuits et conditionnés à chaud puis refroidis.

Les œufs brouillés sont commercialisés réfrigérés ou congelés/surgelés. Les œufs brouillés formulés sans adjonction de sel peuvent mettre en avant une allégation « réduit en sel ».

Les principaux produits existant sur le marché sont les suivants :

Formes de présentation à la vente	Conditionnement à titre indicatif	DLC⁴ ou DDM⁵ à titre indicatif
Œufs brouillés réfrigérés	500 g, 1 kg	28 jours
Œufs brouillés congelés	7 kg	24 mois

5.2.3. Œufs pochés, œufs sur le plat et œufs à la coque

Pour réaliser ces trois préparations, il est nécessaire d'utiliser des œufs très frais avec un albumen épais très visible. Si ces produits ont un mode de cuisson très différent, leur réalisation est aussi délicate dans les trois cas : le blanc doit être coagulé et le jaune doit rester liquide (œuf poché et œuf à la coque) ou légèrement cuit (œuf sur le plat).

Les œufs pochés sont fabriqués soit par cuisson et refroidissement dans le conditionnement final soit par immersion dans un bain d'eau chaude acidifié et légèrement salé, rinçage, refroidissement puis conditionnement.

Les œufs sur le plat (ou œufs frits) sont fabriqués immédiatement après cassage des œufs en coquille, par cuisson sur plaques ou bandes huilées équipées d'anneaux amovibles permettant de leur donner une forme ronde ou ovoïde, avant d'être refroidis puis conditionnés.

Les œufs à la coque subissent une cuisson qui permet de cuire le blanc, tout en laissant le jaune liquide. Les œufs à la coque sont prêts à l'emploi et consommables après une remise à température, selon les recommandations des fabricants.

Les œufs pochés, les œufs sur le plat et les œufs à la coque sont commercialisés réfrigérés.

Les principaux produits existant sur le marché sont les suivants :

Formes de présentation à la vente	Spécifications	Conditionnement à titre indicatif	DLC⁴ ou DDM⁵ à titre indicatif
Œufs pochés réfrigérés	Œufs pochés moulés ou œufs pochés à l'aspect traditionnel	24, 48 œufs Seau avec liquide de couverture de 75 œufs	35 jours
Œufs sur le plat réfrigérés		Barquette de 2 œufs au plat	28 jours
Œufs à la coque sans coquille	Œufs en coque plastique	Carton de 24 coquetiers	28 jours
Œufs à la coque dans leur coquille	Œufs en coquetier cellulose	Emballage sécable en colis de 30 (5×6)	28 jours

Commentaire

On constate une différence qualitative induite par le type de conditionnement.

5.2.4. Omelettes

Les omelettes sont fabriquées à partir d'un mélange d'œufs pasteurisés, pouvant être associé à une base laitière, qui subit une cuisson avec mise en forme en portions individuelles ou découpe en cubes ou en lanières. Elles sont commercialisées réfrigérées ou congelées/surgelées.

Des garnitures peuvent être ajoutées à la base omelette (fromage, fines herbes, champignons, lardons, ...). On parle alors d'omelettes garnies.

Les omelettes formulées sans adjonction de sel peuvent mettre en avant une allégation « réduit en sel » ou « pauvre en sel ».

Les principaux produits existant sur le marché sont les suivants :

Formes de présentation à la vente	Spécifications	Conditionnement à titre indicatif	DLC⁴ ou DDM⁵ à titre indicatif
Omelettes cuites réfrigérées	Omelettes moulées ou à l'aspect traditionnel	Omelettes de 60, 75, 90, 135 g, conditionnées sous atmosphère modifiée × 1, 2, 4, 6, 8, 10	21-28 jours
Omelettes cuites congelées		Carton vrac de x portions (60 g, 90 g, 110 g, 135 g, 165 g)	12-18 mois

5.2.5. Blancs en neige

Les œufs à la neige sont composés de blancs d'œufs sucrés battus en « neige » cuits en moules ou en barquettes destinés à être usuellement servis sur une crème anglaise.

Formes de présentation à la vente	Spécifications	Conditionnement à titre indicatif	DLC ⁴ à titre indicatif
Blancs en neige réfrigérés	Forme rectangulaire Un caramel sert à la fois de nappage du produit et de démoulant.	Barquettes de 2,2 l portionnables	28-35 jours

6. Etiquetage

Sur le plan réglementaire et sans préjudice des dispositions relatives au contrôle métrologique, l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées doit obligatoirement comporter les mentions suivantes :

- la dénomination de vente ;
- la quantité nette ;
- la liste des ingrédients ;
- tout ingrédient ou auxiliaire technologique ou dérivé d'une substance ou d'un produit provoquant des allergies ou des intolérances, utilisé dans la fabrication ou la préparation d'une denrée alimentaire et encore présent dans le produit fini, même sous une forme modifiée ;
- la quantité de certains ingrédients ou catégories d'ingrédients ;
- la date de durabilité minimale ou, lorsque les denrées sont périssables microbiologiquement la date limite de consommation complétée le cas échéant de l'indication des conditions particulières de conservation ;
- le numéro de lot ;
- le nom et l'adresse du responsable des informations sur les denrées alimentaires ;
- le lieu d'origine ou de provenance chaque fois que l'omission de cette mention est de nature à créer une confusion dans l'esprit de l'acheteur sur l'origine ou la provenance réelle de la denrée alimentaire ;
- le mode d'emploi chaque fois que sa mention est nécessaire à un usage approprié du produit ainsi que, le cas échéant, les conditions particulières d'utilisation ;
- une déclaration nutritionnelle (à compter du 13 décembre 2016) ;
- le numéro d'agrément de l'atelier de fabrication.

Toutes les autres mentions obligatoires prévues par des textes spécifiques doivent également être portées le cas échéant, notamment la marque d'identification sanitaire.

La date se compose de l'indication, en clair et dans l'ordre : du jour, du mois et, éventuellement, de l'année. Toutefois, pour les denrées alimentaires :

- dont la durabilité est inférieure à trois mois, l'indication du jour et du mois est suffisante ;
- dont la durabilité est supérieure à trois mois, mais n'excède pas dix-huit mois, l'indication du mois et de l'année est suffisante ;
- dont la durabilité est supérieure à dix-huit mois, l'indication de l'année est suffisante.

Lorsque le produit préemballé est commercialisé à un stade antérieur à la vente au consommateur final ou lorsqu'il est destiné à être livré aux restaurants, hôpitaux, cantines et autres collectivités similaires pour y être préparé, transformé, fractionné ou débité, ces mentions, à l'exception du numéro de lot et des mentions d'origine qui sont indiqués sur l'étiquette, peuvent ne figurer que sur les fiches, bons de livraison ou documents commerciaux lorsque ceux-ci accompagnent le produit auquel ils se rapportent ou lorsqu'ils ont été envoyés avant la livraison ou en même temps que lui.

Ces documents doivent être détenus sur les lieux d'utilisation ou de stockage du produit auxquels ils se réfèrent. Dans ce cas, la dénomination de vente, la date de durabilité minimale ou la date limite de consommation ainsi que l'indication des conditions particulières de conservation, le nom ou la raison sociale et l'adresse du fabricant ou du conditionneur, ou d'un vendeur établi à l'intérieur du territoire de la Communauté européenne, sont portés en outre sur l'emballage extérieur dans lequel le produit est présenté lors de la commercialisation.

En ce qui concerne les produits livrés par des grossistes, l'indication de l'origine est obligatoire sur les factures quand elle participe de la dénomination précise.

7. Modes de valorisation

7.1. Modes de valorisation officiels

Il existe plusieurs modes de valorisation de la qualité et de l'origine définis par la réglementation européenne et nationale (*cf.* définitions en annexe 3) :

- 1^{er} mode de valorisation, les signes d'identification de la qualité et de l'origine :
 - le Label Rouge, attestant la qualité supérieure ;
 - l'appellation d'origine protégée (AOP), l'indication géographique protégée (IGP) et la spécialité traditionnelle garantie (STG), attestant la qualité liée à l'origine ou à la tradition ;
 - la mention « agriculture biologique », attestant du mode de production biologique ;
- 2^{ème} mode de valorisation, les mentions valorisantes :
 - la mention « montagne » ;
 - le qualificatif « fermier » ou la mention « produits de la ferme » ou « produit à la ferme » ;
 - la mention « produit de montagne » ;
 - les termes « produits pays » en Guadeloupe, Guyane, Martinique, à La Réunion, Mayotte, Saint-Pierre-et-Miquelon, Saint-Barthélemy, Saint-Martin et Wallis-et-Futuna ;

- la mention « issus d'une exploitation de haute valeur environnementale » ;
- 3^{ème} mode de valorisation, la certification de conformité des produits (CCP).

Le seul mode de valorisation actuellement utilisé concerne la filière Agriculture Biologique.

Il n'existe pas en 2015 d'AOP, d'IGP et de STG en ovoproduits.

Commentaire

Ces différents modes de valorisation reposent sur des cahiers des charges (cf. annexe 3 : tableau comparatif) dont le respect est contrôlé par des organismes officiels (DGCCRF, INAO en France) ou des organismes certificateurs (cas Label Rouge, IGP ou issus de l'agriculture biologique en France).

7.2. Autres modes de valorisation

Les producteurs d'ovoproduits peuvent à titre privé apposer une marque pour valoriser leur filière (cf. annexe 3).

8. Caractéristiques microbiologiques

Les critères microbiologiques auxquels doivent satisfaire les ovoproduits sont définis par le règlement n° 2073/2005 (CE) du 15 novembre 2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires.

9. Présentation, conditionnement, emballage

La forme de présentation à la vente, le mode de conservation et le type de conditionnement et d'emballage peuvent être spécifiés par l'acheteur.

Commentaire

Les termes réglementaires employés diffèrent selon l'origine du texte :

- *réglementation consommation :*
 - *préemballage : l'emballage dans lequel a été conditionnée une unité de vente d'une denrée alimentaire avant sa présentation à la vente, que cet emballage la recouvre entièrement ou partiellement mais de telle façon que le contenu ne puisse être modifié sans que l'emballage subisse une ouverture ou une modification.*
 - *emballage extérieur : l'emballage dans lequel la denrée préemballée est présentée lors de sa commercialisation.*
- *réglementation vétérinaire :*
 - *conditionnement : l'action de placer une denrée alimentaire dans une enveloppe ou dans un contenant en contact direct avec la denrée concernée ; cette enveloppe ou ce contenant ;*
 - *emballage : l'action de placer une ou plusieurs denrées alimentaires conditionnées dans un deuxième contenant ; le contenant lui-même ;*
 - *emballage primaire ou emballage de vente : l'emballage conçu de manière à constituer au point de vente une unité de vente pour l'utilisateur final ou le consommateur.*

- *emballage secondaire ou emballage groupé : l'emballage conçu de manière à constituer au point de vente un groupe d'un certain nombre d'unités de vente, qu'il soit vendu tel quel à l'utilisateur final ou au consommateur, ou qu'il serve seulement à garnir les présentoirs au point de vente; il peut être enlevé du produit sans en modifier les caractéristiques.*
- *emballage tertiaire ou emballage de transport : l'emballage conçu de manière à faciliter la manutention et le transport d'un certain nombre d'unités de vente ou d'emballages groupés en vue d'éviter leur manipulation physique et les dommages liés au transport. L'emballage de transport ne comprend pas les conteneurs de transport routier, ferroviaire, maritime et aérien.*

10. Transport et livraison

Les ovoproduits doivent être transportés et livrés dans les conditions prévues par la réglementation, notamment en ce qui concerne le respect des températures.

Les modalités de livraison et de réception, imposées au fournisseur par la voie du cahier des charges de l'acheteur, doivent prendre en compte les objectifs de politique environnementale et de comportement éco-responsable, également assignés à l'achat public. L'attention des acheteurs est appelée sur l'impact environnemental et financier d'un certain nombre de pratiques en matière de livraison.

11. Modalités d'admission et de contrôle

Les contrôles à réception, réalisés systématiquement, font l'objet d'une procédure propre à chaque établissement et ont pour but de vérifier la conformité des produits réceptionnés. Ils peuvent être complétés périodiquement par des contrôles microbiologiques portant sur tout ou partie des critères fixés par la réglementation, selon les produits concernés.

11.1. Contrôles systématiques

11.1.1. Contrôles quantitatifs

Le poids net total de la marchandise livrée doit correspondre à la commande et au poids facturé. Le but est de vérifier que le poids net indiqué sur les emballages est respecté. Il peut, dans un premier temps, être effectué par sondage.

Si le poids livré est inférieur au poids facturé, la marchandise doit être soit refusée, soit acceptée après réfaction du déficit de poids constaté en présence et après signature du réceptionniste et du livreur.

11.1.2. Contrôles qualitatifs

Le contrôle qualitatif a pour but de vérifier visuellement et si nécessaire au moyen de prélèvements en vue d'analyses de laboratoires :

- que la fourniture faisant l'objet du contrôle correspond à la commande, en particulier aux caractéristiques des produits faisant l'objet du marché telles qu'elles sont énoncées dans le cahier des clauses techniques particulières propre à chaque acheteur ;
- qu'elle provient bien des établissements ou ateliers de fabrication visés au marché (conformité de l'étiquetage) ;
- que la qualité fournie est conforme à la catégorie énoncée et aux critères microbiologiques fixés par la réglementation ;
- que la fourniture n'a subi, depuis sa préparation, aucune détérioration ou altération susceptible d'en diminuer la salubrité ;
- que la température de transport est celle prescrite par la réglementation ;
- que les conditionnements et les emballages ont conservé leur intégrité, qu'ils sont en parfait état de propreté et que les indications réglementaires y sont portées ;
- que le produit présente les critères d'une denrée loyale et marchande, notamment l'absence de couleurs, d'odeurs et de goût anormaux ;
- que la traçabilité des produits réceptionnés est prise en compte au titre de la réglementation en vigueur.

Commentaire

Les modalités de contrôle de la température à réception doivent être définies par les utilisateurs en prenant en compte les incertitudes liées à l'imprécision des instruments de mesure.

Lors des ruptures de charge, il peut se produire une légère élévation de la température en surface.

11.2. Contrôles périodiques microbiologiques et physico-chimiques

11.2.1. Constitution de l'échantillon

L'échantillon destiné au laboratoire de microbiologie doit être constitué de 5 unités correspondant à 5 portions consommateur ou à 5 prélèvements d'au moins 100 grammes du produit à analyser. Ces unités doivent être issues d'un même lot de fabrication et prélevées stérilement au hasard si possible dans 5 cartons différents. Elles doivent être conditionnées individuellement et transportées à température réglementaire jusqu'à un laboratoire⁶, en précisant le numéro de lot.

Les modalités pour la constitution de l'échantillon destiné au laboratoire de biochimie sont identiques.

Ce plan d'échantillonnage permet de prendre en compte la variabilité statistique. Il est caractérisé par la taille de l'échantillon n et une valeur de tolérance c modulant l'interprétation des résultats.

⁶ Le recours à un laboratoire accrédité est à privilégier.

On distingue 2 types de plans :

- les plans à 2 classes déterminent 2 groupes d'unités : satisfaisants ou non satisfaisants ($c = 0$) ;
- les plans à 3 classes déterminent 3 groupes d'unités (pour la microbiologie) :
 - satisfaisants (tous les résultats sont inférieurs à m) ;
 - acceptables (au maximum c résultats sont compris entre m et M et aucun résultat n'est strictement supérieur à M) ;
 - non satisfaisants (le nombre de résultats compris entre m et M est strictement supérieur à c ou au moins un résultat est strictement supérieur à M).

Dans le cas du plan à 3 classes, les plans d'échantillonnage généralement retenus sont définis par : $n=5$ et $c=0$ pour les critères de sécurité microbiologiques et $n=5$ et $c=2$ pour les critères d'hygiène de procédé. Ils bénéficient d'une efficacité correcte.

Conclusion pour le lot ($n=5$ et $c=2$)	Nombre de résultats satisfaisants	Nombre de résultats acceptables	Nombre de résultats non satisfaisants
Satisfaisant	5		
Acceptable	4	1	
	3	2	
Non satisfaisant	2	3	
	1	4	
		5	
			1 à 5

11.2.2. Résultats et interprétations

- *Examen microbiologique*

Les critères de sécurité applicables aux ovoproduits sont définis par le règlement (CE) n° 2073/2005 (annexe I, chapitre I).

Les tableaux ne tiennent compte que des critères de sécurité qui s'appliquent au stade de la mise sur le marché et durant toute la durée de vie de l'aliment. Ils concernent les microorganismes pathogènes : *Salmonella spp.* pour tous les produits et *Listeria monocytogenes* pour les produits destinés à être consommés en l'état (œufs durs ou blancs d'œufs à la neige, par exemple).

Les critères d'hygiène des procédés s'appliquent au cours du procédé de fabrication. Les flores bactériennes concernées sont les entérobactéries.

Désignation	Microorganisme Limite	n	c	Méthode de Référence (3)	Stade d'application du critère
Denrées alimentaires prêtes à être consommées permettant le développement de <i>L. monocytogenes</i> , autres que celles destinées aux nourrissons ou à des fins médicales spéciales	<i>Listeria monocytogenes</i> 100 ufc/g (1)	5	0	EN/ISO 11290-2	Produits mis sur le marché pendant leur durée de conservation
	<i>Listeria monocytogenes</i> Absence dans 25 g (2)	5	0	EN/ISO 11290-1	Avant que la denrée alimentaire n'ait quitté le contrôle immédiat de l'opérateur qui l'a fabriquée
Ovoproduits, excepté les produits dont le procédé de fabrication ou la composition permettent de supprimer le risque salmonelles	<i>Salmonella</i> Absence dans 25 g	5	0	EN/ISO 6579	Produits mis sur le marché pendant leur durée de conservation

(1) Ce critère est applicable lorsque le fabricant est en mesure de démontrer, à la satisfaction de l'autorité compétente, que le produit respectera la limite de 100 ufc/g pendant toute la durée de conservation. L'exploitant peut fixer, pendant le procédé, des valeurs intermédiaires suffisamment basses pour garantir que la limite de 100 ufc ne sera pas dépassée au terme de la durée de conservation.

(2) Ce critère est applicable aux produits avant qu'ils ne quittent le contrôle immédiat de l'exploitant du secteur alimentaire, lorsque celui-ci n'est pas en mesure de démontrer, à la satisfaction de l'autorité compétente, que le produit respectera la limite de 100 ufc/g pendant toute la durée de conservation.

(3) Conformément aux dispositions de l'article 5, point 5 du règlement (CE) n° 2073/2005, toute méthode alternative validée selon la norme EN/ISO 16140 par rapport à la méthode de référence et certifiée par tierce partie (méthode certifiée AFNOR Validation par ex.) peut être utilisée.

Il est vivement conseillé à l'acheteur d'inclure dans ses critères d'analyses la recherche et le dénombrement des entérobactéries en reprenant les valeurs applicables aux critères d'hygiène de procédé au stade de la fin du procédé de fabrication (annexe I, chapitre 2, catégorie 2.3 du règlement (CE) n°2073/2005) :

Microorganisme	n	c	Limites	Méthode de référence (1)	Stade d'application
Entérobactériacés	5	2	m=10 ufc/g M=100 ufc/g	ISO 21528-2	fin du procédé de fabrication

(1) Conformément aux dispositions de l'article 5, point 5 du règlement (CE) n°2073/2005, toute méthode alternative validée selon la norme EN/ISO 16140 par rapport à la méthode de référence et certifiée par tierce partie (méthode certifiée AFNOR Validation par ex.) peut être utilisée.

Interprétation :

Si l'échantillon analysé est déclaré satisfaisant, tout le lot réceptionné est considéré *a priori* comme conforme sur le plan microbiologique. Dans le cas contraire, sans préjudice de l'application des mesures prévues à l'encontre du fournisseur dans le cahier des charges, le produit ou le lot de denrées alimentaires est retiré ou rappelé conformément à l'article 19 du règlement (CE) n° 178/2002 du 28 janvier 2002. Cependant, les produits mis sur le marché, qui n'en sont pas encore au stade de la vente au détail et ne remplissent pas les critères de sécurité applicables aux denrées alimentaires, peuvent être soumis à un traitement supplémentaire destiné à éliminer le risque en question. Ce traitement ne peut être effectué que par des exploitants du secteur alimentaire autres que ceux du commerce de détail disposant d'un agrément sanitaire.

- *Examen chimique*

Certains critères peuvent être appliqués aux ovoproduits :

- la concentration en acide butyrique 3OH (indicateur de la présence d'œufs incubés) ne doit pas dépasser 10 mg/kg de matière sèche d'ovoproduit non modifié ;
- la quantité de résidus de coquilles, de membranes d'œufs et d'autres particules éventuelles dans l'ovoproduit transformé ne doit pas dépasser 100 mg/kg d'ovoproduit.

12. Indexation des prix

Compte tenu de la nature des produits concernés, il est préconisé de recourir aux prix révisibles, soit sur la base des prix réellement constatés sur les marchés, soit sur la base d'une formule de révision.

Une fiche sur l'indexation des prix dans les marchés publics d'achats de denrées alimentaires a été élaborée par les ministères en charge de l'économie et des finances :

http://www.economie.gouv.fr/files/files/directions_services/daj/marches_publics/oeap/concertation/autres_groupes_travail/indexation-prix-denrees-alimentaires.pdf

ANNEXE 1 : PRINCIPAUX TEXTES RÉGLEMENTAIRES ET INFRA-RÉGLEMENTAIRES

Règlement (UE) n° 1308/2013 du 17 décembre 2013 portant organisation commune des marchés des produits agricoles et abrogeant les règlements (CEE) n° 922/72, (CEE) n° 234/79, (CE) n° 1037/2001 et (CE) n° 1234/2007 du Conseil.

Règlement (UE) n° 1151/2012 du 21 novembre 2012 relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires.

Règlement (UE) n° 1169/2011 du 25 octobre 2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires (règlement « INCO »).

Règlement (CE) n° 1333/2008 du 16 décembre 2008 sur les additifs alimentaires.

Règlement (CE) n° 889/2008 du 5 septembre 2008 portant modalités d'application du règlement (CE) n° 834/2007 du Conseil relatif à la production biologique et à l'étiquetage des produits biologiques en ce qui concerne la production biologique, l'étiquetage et les contrôles

Règlement (CE) N° 589/2008 du 23 juin 2008 (modifié) portant modalités d'application du règlement (CE) N° 1234/2007 du Conseil en ce qui concerne les normes de commercialisation applicables aux œufs.

Règlement (CE) n° 834/2007 du 28 juin 2007 relatif à la production biologique et à l'étiquetage des produits biologiques et abrogeant le règlement (CEE) n° 2092/91.

Règlement (CE) n° 2073/2005 du 15 novembre 2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires.

Règlement (CE) n° 1935/2004 du 27 octobre 2004 concernant les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires et abrogeant les directives 80/590/CEE et 89/109/CEE.

Règlement (CE) n° 853/2004 du 29 avril 2004 fixant les règles d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale.

Règlement (CE) n° 852/2004 du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires.

Règlement (CE) n° 178/2002 du 28 janvier 2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'AESA et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires.

Directive 2002/4/CE du 30 janvier 2002 concernant l'enregistrement des établissements d'élevage de poules pondeuses relevant de la directive 1999/74/CE du Conseil.

Code de la consommation.

Code de commerce.

Code rural et de la pêche maritime.

Décret n° 2015-1031 du 19 août 2015 relatif aux conditions d'utilisation des mentions valorisantes « fermier », « produit de la ferme » ou « produit à la ferme » pour des œufs de poules pondeuses de l'espèce *Gallus gallus*.

Décret n° 2003-1275 du 23 décembre 2003 relatif à l'identification des élevages de poules pondeuses.

Arrêté ministériel du 28 août 2014 relatif aux normes de commercialisation des œufs.

Arrêté du 10 octobre 2012 (modifié) portant homologation de la notice technique définissant les critères minimaux à respecter par les cahiers des charges et les exigences minimales de contrôle à remplir pour l'obtention d'un label rouge en « œufs de poules élevées en plein air, poules fermières élevées en plein air/liberté », poules présentées en frais, surgelées, entières ou découpes.

Arrêté ministériel du 15 juillet 2010 (modifié) fixant les exigences et recommandations en matière de conformité des œufs.

Arrêté ministériel du 8 juin 2006 (modifié) relatif à l'agrément des établissements mettant sur le marché des produits d'origine animale ou des denrées contenant des produits d'origine animale.

Arrêté ministériel du 28 juin 1994 (modifié) relatif à l'identification et à l'agrément sanitaire des établissements mettant sur le marché des denrées animales ou d'origine animale et au marquage de salubrité.

Note de service DGAI/SDSSA/N2008-8009 du 14 janvier 2008 (*BOMAP* n°3 du 18/01/08) : Précisions relatives aux modalités de mise en œuvre des analyses microbiologiques de denrées alimentaires et d'exploitation des résultats.

Instruction technique DGAI/SDSSA/2015-365 du 17 avril 2015 : Normes de commercialisation des œufs et leurs contrôles.

Instruction technique DGAI/SDSSA/2014-823 du 10 octobre 2014 : Dérogation à l'obligation d'agrément sanitaire pour les commerces de détail.

Guide de bonnes pratiques d'hygiène et d'application des principes HACCP des œufs de catégorie A en centres d'emballage (Version mars 2015).

Guide des bonnes pratiques de fabrication des ovoproduits liquides, congelés et déshydratés utilisés comme ingrédients alimentaires (Version mars 2011).

Norme CEE-ONU EGG-2 concernant la certification et le contrôle de la qualité commerciale des ovoproduits – Édition 2010.

ANNEXE 2 : MARQUES D'IDENTIFICATION

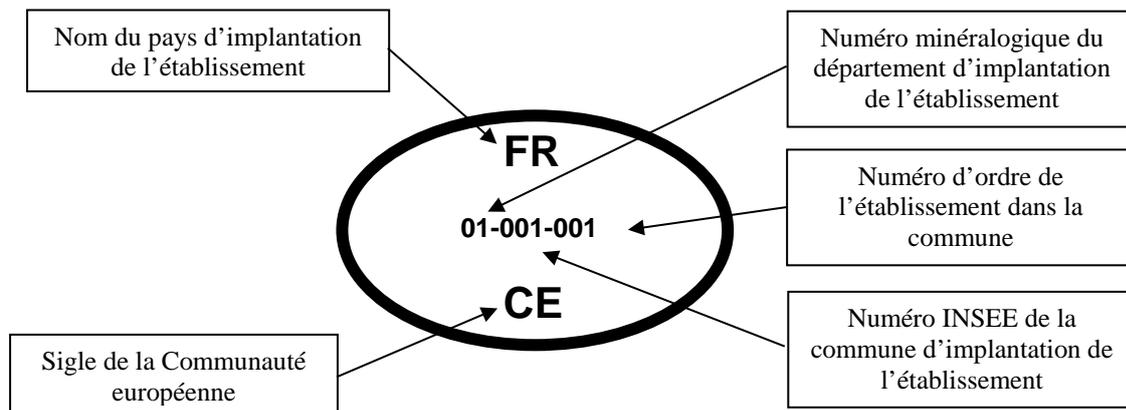
Les marques d'identification apposées sur les produits attestent que ces produits ont été préparés dans des établissements agréés dans des conditions conformes à la réglementation sanitaire afférente à ce genre d'établissement.

- **Marquage des emballages d'œufs**

Le numéro d'identification attribué par les autorités compétentes et précédé du code ISO du pays doit être réglementairement indiqué sur l'emballage des œufs.

Le numéro d'agrément du centre d'emballage figure en général sous forme linéaire sans ovale, ni CE et est simplement précédé du code ISO du pays : FR XX-XXX-XXX. Ce style est autorisé. Toutefois, même si elle n'est pas obligatoire sur les emballages des œufs, la marque d'identification ovale peut être utilisée sur les emballages des œufs.

- **Marquage des ovoproduits**



Ces estampilles sont apposées sur les conditionnements individuels ou sur les emballages de regroupement des produits.

ANNEXE 3 : MODES DE VALORISATION OFFICIELS ET AUTRES MODES DE VALORISATION

I. Réglementation européenne

Il existe quatre signes d'identification de la qualité et de l'origine définis dans plusieurs règlements européens. Il s'agit des AOP, IGP, STG et de l'Agriculture Biologique

	<p>L'Appellation d'Origine Protégée (AOP) protège la dénomination d'un produit dont l'origine de la matière première, la production, la transformation et l'élaboration doivent avoir lieu dans une aire géographique déterminée avec un savoir-faire reconnu et constaté.</p> <p>Les caractéristiques des produits ainsi protégés sont donc exclusivement liées au terroir.</p>
	<p>Une Indication Géographique Protégée (IGP) protège la dénomination d'un produit agricole, brut ou transformé, dont la qualité, la réputation ou d'autres caractéristiques sont liées à son origine géographique.</p> <p>La relation entre le produit et son origine est moins forte que pour l'AOP mais suffisante pour conférer une caractéristique ou une réputation à un produit et lui faire bénéficier de l'IGP.</p>
	<p>La Spécialité Traditionnelle Garantie (STG) correspond à un produit dont les qualités spécifiques sont liées à une composition, des méthodes de fabrication ou de transformation fondées sur une tradition.</p> <p>La particularité de la STG se définit par deux éléments distincts et pourtant très liés : la spécificité d'une recette et l'aspect traditionnel.</p> <p>La STG vise à définir la composition ou le mode de production traditionnel d'un produit, sans toutefois que celui-ci ne présente de lien avec son origine géographique.</p>

	<p>L'Agriculture Biologique, est un mode de production qui allie les pratiques environnementales optimales, le respect de la biodiversité, la préservation des ressources naturelles et un niveau élevé de bien-être animal. Ce mode de production est défini de façon détaillée dans un règlement communautaire applicable dans l'ensemble de l'Union européenne.</p> <p>Le logo européen (eurofeuille) est obligatoire sur tous les produits préemballés depuis le 1^{er} juillet 2010 issus du mode de production biologique. Il atteste leur conformité aux dispositions du règlement communautaire.</p>
---	---

II. Réglementation française

II.1. En plus des signes européens, deux signes officiels français existent :

	<p>Le Label Rouge est un signe national qui désigne des produits, qui par leurs conditions de production ou de fabrication ont un niveau de qualité supérieure par rapport aux autres produits similaires habituellement commercialisés.</p> <p>Les filières Label Rouge doivent satisfaire à des exigences de qualité pour lesquelles elles sont contrôlées à chaque étape de la production par un organisme certificateur.</p> <p>Parmi les exigences Label Rouge figurent les suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> - les œufs Label Rouge sont produits par des poules de souches rustiques élevées en plein air ; - les tailles d'élevage sont limitées ; - les colorants de synthèse sont interdits dans l'alimentation des poules ; - les œufs sont triés à la main au moins deux fois par jour avec des contrôles réguliers sur la texture du blanc et la coloration du jaune. <p>Le produit « Label Rouge » est signalé par la présence obligatoire d'un logo spécifique accompagné d'un numéro d'homologation et des principales caractéristiques certifiées.</p>
---	--



La **marque AB** est une marque collective de certification propriété du ministère en charge de l'agriculture qui identifie les produits respectant la réglementation et le contrôle bio tels qu'ils sont appliqués en France.

Parmi les exigences Agriculture biologique figurent les suivantes :

- les œufs Agriculture Biologique sont produits par des poules biologiques élevées en plein air ;
- les tailles d'élevage sont limitées ;
- les poules doivent être nourries avec des aliments adaptés à leurs besoins physiologiques issus de l'agriculture biologique ou avec des matières premières d'origine végétale, animale et minérale ainsi que des additifs et des auxiliaires technologiques ayant fait l'objet d'une autorisation d'utilisation dans la production biologique ;
- le traitement des maladies fait appel prioritairement aux produits phytothérapeutiques et homéopathiques. Les médicaments vétérinaires allopathiques ne peuvent être utilisés que dans des conditions strictes.

Ceci implique, pour les produits entrant dans le champ d'application de la réglementation européenne, leur conformité à ce règlement. Ainsi, le logo AB est facultatif et ne peut se substituer au logo européen, obligatoire sur tous les produits préemballés issus du mode de production biologique. Il peut en revanche s'y ajouter.

II.2. Mention valorisante « Œufs fermiers »

Les conditions de production d'œufs permettant l'usage de la mention « fermier » lors de leur commercialisation sont les suivantes :

- les poules pondeuses sont élevées en plein air ou selon le mode de production biologique ;
- elles sont la propriété de l'exploitant qui dispose d'autres sources de revenu que la production d'œufs ;
- la taille de l'exploitation est limitée à 6 000 poules ;
- les œufs sont ramassés et triés manuellement et quotidiennement, soit directement dans les pondeurs, soit après évacuation directe des pondeurs jusqu'à une table de tri ;
- les céréales utilisées pour l'alimentation des pondeuses sont locales (c'est-à-dire produites sur l'exploitation concernée ou sur des exploitations agricoles du département ou des départements limitrophes) ;
- l'indication du mode d'alimentation des poules pondeuses est obligatoire sur l'étiquetage.

III. Autres mentions valorisantes françaises et européennes (à titre privé)

Les producteurs d'œufs peuvent à titre privé apposer une marque ou des mentions spécifiques sur leurs produits pour valoriser leurs filières à travers un mode d'alimentation et une origine de production.

Commentaire

Pour information, à titre d'exemple

Valorisation à travers un mode d'alimentation

- *Source d'acide gras oméga-3*

Des filières de production existent, permettant un rééquilibrage en acides gras oméga-3 par rapport aux acides gras oméga-6 dans les œufs, par l'ajout notamment de graines de lin dans la ration des poules pondeuses.

Il est possible de mentionner « Source d'acide gras oméga-3 »⁷ pour des œufs si ces derniers répondent aux spécifications établies dans le règlement (CE) n° 1924/2006 du 20 décembre 2006 concernant les allégations nutritionnelles et de santé portant sur les denrées alimentaires.

L'association Bleu Blanc Cœur promeut cette mention valorisante.

⁷ L'allégation selon laquelle une denrée alimentaire est une source d'acide gras oméga-3, ou toute allégation susceptible d'avoir le même sens pour le consommateur, ne peut être faite que si le produit contient au moins 0,3 g d'acide alpha-linolénique ALA pour 100 g et 100 kcal, ou au moins 40 mg d'acide eicosapentaénoïque EPA et d'acide docosahexaénoïque DHA combinés pour 100 g et 100 kcal.

Valorisation à travers une origine de production

- Œufs pondus en France

	<p><i>Les éleveurs français ont lancé la Charte d'Engagement « Œufs Pondus en France », valorisant leurs engagements et leur savoir-faire notamment sur le plan sanitaire.</i></p> <p><i>La sécurité sanitaire commence en France chez les parentaux des poussins avec l'obligation pour chaque maillon de la production d'obtenir la charte sanitaire attribuée par les autorités compétentes. Cette charte sanitaire comporte des mesures de biosécurité supplémentaires (nettoyage / désinfection des bâtiments entre chaque lot, âge unique pour les animaux d'une même unité épidémiologique, installation d'un sas trois zones à l'entrée des élevages...).</i>⁸</p> <p><i>Les professionnels ont la possibilité de valoriser cette démarche, en apposant un logo « Pondus en France » sur l'étiquetage de leurs produits, ainsi que leurs documents commerciaux.</i></p>
---	--

- Œufs certifiés KAT

	<p><i>Le KAT est un système d'assurance de l'origine et de traçabilité des œufs issus des formes d'élevage alternatives en Allemagne et dans les pays limitrophes au sein de l'Union européenne.</i></p> <p><i>L'objectif est de surveiller et de saisir de manière systématique tous les mouvements de marchandises, de l'établissement de ponte jusqu'au commerce de détail de produits alimentaires, en tenant compte des aspects liés à la protection animale.</i></p>
---	--

⁸ Par rapport au plan de contrôle salmonelles en élevage de poules pondeuses :

- il est cherché d'avantage de sérovars de salmonelles présentant un intérêt de santé publique (notamment Salmonelles Kentucky présentant un risque émergent) ;
- le nombre de prélèvements de dépistage salmonelles est plus important (7 échantillonnages durant la vie de la poule au lieu de 5), avec le dernier échantillonnage qui porte sur tous les sérovars de *Salmonella enterica subsp. Enterica*.

- *British Lion Quality*

	<p><i>Le référentiel du British Lion Quality a été lancé en 1998. Il inclut la vaccination obligatoire contre Salmonella Enteritidis de toutes les poulettes destinées à des élevages de pondeuses dont les œufs seront marqués du logo Lion.</i></p> <p><i>Le référentiel a également pour finalité l'amélioration de la traçabilité. Des audits indépendants sont réalisés pour contrôler à chaque maillon de la filière le respect de cette traçabilité ainsi que le respect des règles d'hygiène établies dans le référentiel du British Lion Quality.</i></p>
---	--

- *Certification IKB*

	<p><i>IKB est un système d'assurance de la qualité, avec des contrôles à tous les stades de la filière. Le système est géré par le Conseil néerlandais pour les produits volaille et d'œufs.</i></p> <p><i>Les agriculteurs et les entreprises participent au programme IKB sur une base volontaire. Une fois qu'ils ont signé l'accord IKB ils sont cependant obligés de répondre à une série d'exigences (notamment sur des mesures de protection animale) et doivent être en mesure de prouver qu'ils respectent celles-ci.</i></p> <p><i>Des contrôles sont régulièrement effectués en cela. Un aspect important du programme IKB est l'échange d'informations traçabilité entre les différents maillons de la filière.</i></p>
--	---

**GROUPE D'ETUDE DES MARCHES
DE RESTAURATION COLLECTIVE ET NUTRITION (GEM-RCN)**

Président du comité
« Produits animaux »

Thierry LEMOINE
Vétérinaire en chef
Service de Santé des Armées
Ministère de la Défense

Coordonnatrice

Paulette VARENNES-AUTIN
Ministère de l'économie et des finances
Service des Achats de l'Etat
59, bd Vincent Auriol
75703 Paris cedex 13
Tél : 01.44.97.34.12
courriel : paulette.varennnes-autin@finances.gouv.fr

REMERCIEMENTS

Les membres du groupe de travail, dont les noms suivent, sont remerciés pour la rédaction des spécifications techniques applicables aux œufs et ovoproduits :

BARRET Frédéric	Fédération nationale du commerce des produits laitiers et avicoles (FNCPLA)
BASTIEN Christian	Ministère de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt Direction générale de l'alimentation (DGAI)
BERTOUCHE Véronique	Ministère de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt Direction générale de l'alimentation (DGAI)
CASSIN David	Syndicat National des Industriels et Professionnels de l'Œuf (SNIPO)
GARCIA Cécile	Ministère de l'économie, de l'industrie et du numérique Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF)
JULOT Pierre-Yves	Syndicat National des Industriels et Professionnels de l'Œuf (SNIPO)
JUTTIN Eric	Fédération nationale du commerce des produits laitiers et avicoles (FNCPLA)
KOUBBI Lionel	Fédération nationale du commerce des produits laitiers et avicoles (FNCPLA)
LEMAITRE Franck	France AgriMer-RNM
MADIOT Pierre	Union des ingénieurs hospitaliers en restauration (UDIHR)

MONTJEAN Katy	Syndicat national des entreprises de restauration et services (SNERS)
PEYRE Marguerite	Ministère de l'économie, de l'industrie et du numérique Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF)
PROTINO Juliette	Syndicat national des labels avicoles de France (SYNALAF)
RIFFARD Cécile	Comité national pour la promotion de l'œuf (CNPO) - Interprofession des œufs
RIGAULT Matthieu	Syndicat national de la restauration collective (SNRC)
RODALLEC Jean-Christophe	Syndicat National des Industriels et Professionnels de l'Œuf (SNIPO) Syndicat national des labels avicoles de France (SYNALAF)
ROUSSEAU Xavier	Ministère de l'économie, de l'industrie et du numérique Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF)