



LE CODE DES USAGES

DE LA CHARCUTERIE, DE LA SALAISSON
ET DES CONSERVES DE VIANDES

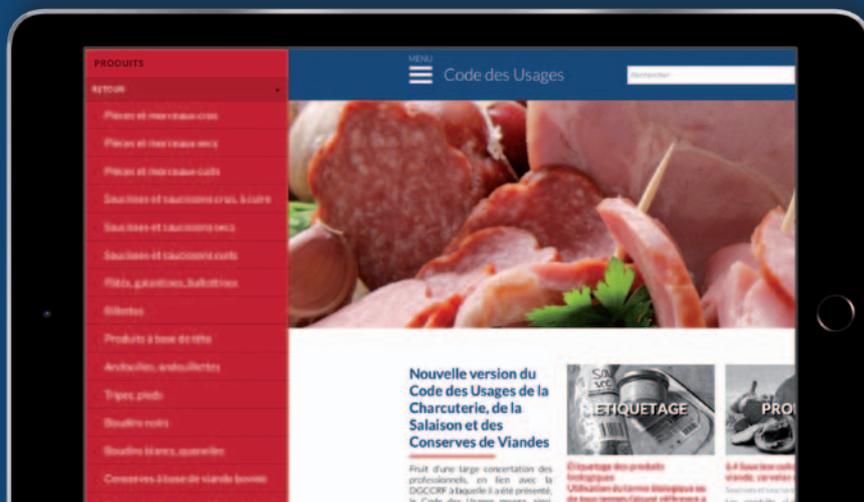


CODE DES USAGES DE LA CHARCUTERIE, DE LA SALAISSON ET DES CONSERVES DE VIANDES

Nouvelle édition 2016

Le Code des usages

de la charcuterie indispensable
outil de préservation du savoir-faire
charcutier, garant de la qualité
et de la tradition française
pour 450 produits de charcuterie



LE CODE DES USAGES DE LA CHARCUTERIE, DE LA SALAISSON ET DES CONSERVES DE VIANDES ...

- ... **recense** les bonnes pratiques de fabrication **et codifie les usages de toute une profession**
- ... mis à jour régulièrement depuis 1968 avec une importante jurisprudence de plus de 30 ans.
- ... résultat d'une large concertation entre les fabricants, industriels ou artisans, l'Ifip et l'Administration.

La référence en France pour les transformateurs, organismes de contrôle, distributeurs et consommateurs

- pour les transformateurs de viandes, artisans et industriels, qui s'en servent **en autocontrôles de leurs fabrications,**
- pour les distributeurs, la Restauration Hors Foyer et les acheteurs publics **qui l'intègrent dans leur cahier des charges**
- pour les organismes de contrôle afin de juger de la conformité des produits mis en marché...

Garant de la qualité « made in France » appréciée par les consommateurs...

Reconnaissance officielle par l'Administration

par la DGAL

« Depuis sa création en 1968, le Code des Usages de la charcuterie et ses 450 produits contribuent à la conservation de la diversité qui fait l'originalité de notre patrimoine culinaire. L'inscription dans cette nouvelle version de maxima en sel et en gras pour les neuf principales familles de produits montre l'engagement de la profession dans l'amélioration de la qualité nutritionnelle de l'offre alimentaire. »

E. Zunino, Sous-Directeur de la Politique de l'Alimentation (DGAL)

par la DGCCRF

« Le Code des Usages est le résultat d'une collaboration entre la DGCCRF, l'IFIP et des représentants des professionnels, artisans et industriels, dans le but d'assurer la loyauté des transactions commerciales, une concurrence saine et loyale entre les opérateurs et la protection des consommateurs, les trois missions fondamentales de la DGCCRF. »

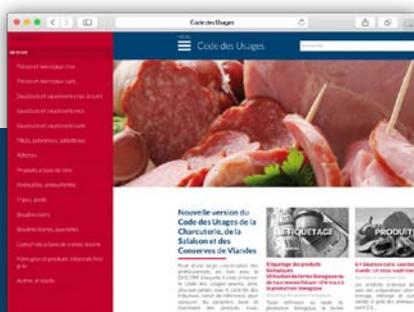
J.L. Gérard, Sous-directeur des produits alimentaires et des marchés agricoles (DGCCRF)

**Préserver le patrimoine gastronomique, assurer la sécurité du consommateur
et garantir la loyauté des transactions**

Trois formats de diffusion complémentaires proposés par l'IFIP pour mieux répondre aux attentes des utilisateurs



Le classeur et ses fiches,
pour vos contrôles qualité,
nouvelle forme plus attractive,
pagination et numérotation
simplifiées pour mieux se repérer



Le site web,
optimisé pour tablette,
navigation facile et agréable,
recherche intuitive,
possibilité de sauvegarder vos favoris
mise à jour permanente.



Le fichier pdf,
consultable sur écran ou papier,
sommaire interactif,
recherche fine par mots clés,
possibilité d'extraire et d'imprimer
chaque fiche

16 familles de produits classés selon leur technologique de fabrication - Pour chaque produit -> une fiche détaillée : dénominations de vente, procédé de fabrication, matières premières et ingrédients, additifs autorisés, caractéristiques physiques, sensorielles, chimiques, microbiologiques, spécialités et recettes régionales, mentions...

Mise à jour 2016 ... de nombreuses évolutions réglementaires et des usages !

- ↳ Déploiement des **mentions de qualité supérieure** à la majorité des dénominations et règles d'emploi plus exigeantes et harmonisées, prenant en compte des spécificités technologiques,
- ↳ Intégration de **limites nutritionnelles en matière grasse et lipides** pour plusieurs familles de produits,
- ↳ Restriction de l'**emploi d'additifs** pour les produits supérieurs ainsi que des **nitrites et nitrates** pour toutes les dénominations
- ↳ **Évolutions réglementaires sur l'étiquetage et les additifs** : application du règlement INCO (règlement UE n°1169/2011) concernant l'information des consommateurs et application du règlement CE n°1333/2008 sur les conditions d'emploi des additifs avec obligations différentes selon la classification en produits à base de viande ou préparation de viande...

Une offre modulable adaptée à vos besoins...

	Classeur + Fichier Pdf + Accès site internet*	Fichier Pdf + Accès site internet*	Accès site internet*
Tarif 2015-2016 (€, prix net, frais de port inclus pour le classeur)	600 € (+ 1 classeur sup. : 180 €)	360 €	220 €
Tarif réservé aux adhérents FICT-CNCT (-25%)**	450 €	270 €	165 €
Tarif réservé aux formateurs et CFA*** Offre de lancement réservée aux adhérents FICT-CNCT****	390 €	220 €	130 €

* Abonnement pour l'accès au site internet limité à 2 ans à partir de l'envoi de votre identifiant et mot de passe personnels qui vous seront fournis par mail dès règlement de l'abonnement.

** Contactez votre fédération professionnelle (FICT ou CNCT) pour pouvoir bénéficier de cette offre partenaire (bon de commande spécifique disponible dans votre extranet adhérent)

*** Pour bénéficier de cette offre « enseignement », merci de contacter l'Ifip (justificatifs requis).

**** Ce tarif promotionnel ne concerne que les adhérents FICT-CNCT ; offre spéciale limitée à une commande reçue par l'IFIP dans les 2 mois suivants la date de sortie du Code des usages de la charcuterie.

Contact : IFIP, 5 rue Lespagnol, 75020 Paris – 01 58 39 39 50 – stephanie.duchene@ifip.asso.fr
(commande en ligne et paiement sécurisé sur www.ifip.asso.fr)