

3) - LE CODE DES BONNES PRATIQUES DES PRODUITS A BASE DE DINDE ET DE DINDONNEAU

Ses objectifs sont d'améliorer l'honnêteté des transactions commerciales, de favoriser une concurrence loyale et de mieux protéger le consommateur tant dans ses besoins d'information que dans ses attentes nutritionnelles.

La D.G.C.C.R.F. a approuvé ce code « qui pourra, sous le contrôle des tribunaux servir de référence, en France, pour s'assurer du caractère loyal et marchand des produits ».

Dans ce code, les termes « dinde » et « dindonneau » s'emploient indifféremment et correspondent à un animal dont l'âge d'abattage n'excède pas 25 semaines.

La dernière édition du Code des bonnes pratiques des produits à base de dinde et de dindonneau (juin 1997) comporte 4 parties.

1) La 1ère partie fait un rappel détaillé des textes réglementaires et des principes de base en matière d'étiquetage notamment.

2) La 2^{ème} partie regroupe les lexiques des ingrédients carnés de dinde, des termes qualitatifs et des termes qualificatifs afin de permettre, à l'aide d'un vocabulaire technique commun à tous, de dénommer précisément les produits dont le code ne définit pas l'appellation en 3^{ème} partie du code.

Cette 2^{ème} partie comprend ainsi la définition précise de :

- 20 ingrédients carnés de dinde tels que, par exemple, aiguillette, aileron, blanquette, émincé, noix, pilon, steak, etc ;
- termes qualificatifs se rapportant à des procédés technologiques, notamment de préparation, servant à caractériser le produit et à informer le consommateur au travers de leur éventuelle utilisation dans les dénominations de vente (par exemple : bardé, confit, doré, enrobé, fumé, grillé, pané, reconstitué, saumuré, truffé, etc.) ;
- termes qui ne seront pas utilisés dans les dénominations de vente, mais qui permettent cependant de qualifier éventuellement les produits (par exemple : naturel, préemballé, etc.).

3) La 3ème partie a trait aux produits à appellation définie.

Dans cette partie du Code, 31 produits élaborés de dinde doivent répondre à des définitions précises avec des critères précis en matière de composition et, pour certains, des critères analytiques admettant, le cas échéant, des tolérances.

A chaque appellation définie, correspond donc une dénomination de vente, par exemple : chair à saucisse de dinde, cordon bleu de dinde, jambon de dinde cuit choix, merguez pur dinde, paupiette escalope de dinde, etc.

Il est à noter que dans cette 3^{ème} partie du code :

- la mention « de dinde » implique que la viande de dinde est le constituant principal de la partie carnée et qu'il représente au minimum 50 % de cette partie ;
- les produits définis peuvent être commercialisés à l'état frais, congelés ou surgelés ;
- en dehors des produits obligatoirement cuits, les autres produits peuvent être crus ou cuits ;

- tous les pourcentages mentionnés s'entendent à la mise en œuvre, sauf dispositions contraires indiquées ;

- les critères analytiques pour lesquels la mention « sans tolérance » n'a pas été indiquée font l'objet de tolérances conformément à ce qui a été fixé dans la 4^{ème} partie du code.

4) La 4^{ème} partie est relative aux contrôles et aux auto-contrôles.

Le code est complété en annexe par les méthodes de détermination du poids nets pour les produits en gelée, les plats cuisinés, les viandes et charcuterie en sauce et le pourcentage d'enrobant.

Le Code des bonnes pratiques des produits à base de dinde et de dindonneau est disponible auprès du Comité interprofessionnel de la dinde française (CIDEF) qui se tient à la disposition des utilisateurs du Code pour toute question le concernant (CIDEF, 11, rue de Plaisance, BP 24, 35310 MORDELLES - Téléphone : 02.99.60.31.26 - Télécopie : 02.99.60.58.67 - e-mail : Cidef@wanadoo.fr