ASSOCIATION NATIONALE DES INDUSTRIES ALIMENTAIRES

ANIA

S.N.I.P.O

Syndicat National des Industriels en Produits d'Oeufs

Mai 2001

Emploi de la dénomination « œufs frais », « œufs extra-frais »

Ce protocole concernant l'emploi des dénominations « œufs frais » et « œufs extra frais » se limite aux ovoproduits fabriqués avec des œufs de poule et utilisés comme ingrédients dans la fabrication de denrées alimentaires.

1. Rappel des caractéristiques des œufs coquille

La qualité de fraîcheur des œufs en coquille est assurée par la fréquence des ramassages qui doit intervenir tous les trois jours ouvrables et tous les jours pour les œufs extra-frais ; cependant si ces œufs extra sont conservés à une température qui ne dépasse pas 18°C, les livraisons peuvent n'intervenir que tous les deux jours.
L'utilisation des termes « œufs frais » est définie par la réglementation européenne.
Les caractéristiques des œufs de catégorie A sont les suivantes :

- coquille et cuticule : normales, propres, intactes
- chambre à air : inférieure à 6mm et à 4mm pour les œufs extra-frais
- jaune d'œuf : visible au mirage sous forme d'ombre seulement, sans contour apparent, ne s'écartant pas sensiblement de la position centrale en cas de rotation de l'œuf, exempt de corps étrangers de toute nature
- blanc d'œuf : clair, limpide, de consistance gélatineuse, exempt de corps étrangers de toute nature
- germe : développement imperceptible
- odeur : exempts d'odeurs étrangères

Les œufs de catégorie A ne doivent avoir été ni nettoyés, ni réfrigérés en dessous de 5°C.

ANIA
21, rue Leblanc – 75015 PARIS
Tél : 01.53.83.86.00 / Fax : 01.53.83.92.39
E-mail : Info@ania.net – http ://www.ania.net

SNIPO
17, Place des Vins de France - 75012 PARIS
Tél : 01.53.02.40.25 / Fax : 01.43.47.31.41

2. *Ovoproduits pouvant bénéficier de la dénomination « œufs frais » ou « œufs extra-frais »*

La mention « aux œufs frais » ou « aux œufs extra-frais » dans la dénomination d'une denrée alimentaire ou dans la liste des ingrédients entrant dans la composition d'un produit, est autorisée lorsque sont mis en œuvre des ovoproduits liquides n'incorporant aucun additif et élaborés à partir d'œufs de poules de catégorie A, mais n'ayant pas nécessairement été classés dans un centre de conditionnement.

Caractéristiques des œufs mis en œuvre pour la fabrication des ovoproduits :

- Œufs provenant directement d'élevages de poules et/ou de centre de conditionnement d'œufs, à l'exclusion des œufs déclassés à l'élevage.

- Il a été admis que les dispositions relatives au classement (mirage et calibrage) et au marquage des œufs de consommation en coquille, ne sont pas applicables aux œufs transportés directement du lieu de production à la casserie.

Traçabilité

- **Traçabilité** permettant de vérifier la fraîcheur des œufs, par l'identification de la date de ponte des œufs utilisés pour la fabrication de l'ovoproduit liquide.

- **Tenue d'une comptabilité matière** récapitulant chronologiquement les quantités de matières mises en œuvre, les produits finis correspondants obtenus ainsi que les noms des fournisseurs et des clients.

3. *Délais de mise en œuvre*

Pour bénéficier de la dénomination « œufs frais », lors de son utilisation comme ingrédient d'une denrée alimentaire :

- l'ovoproduit liquide devra être livré au client utilisateur dans le délai optimum de 15 jours après la date de ponte, et au plus tard 21 jours après cette date, de sorte à assurer le bon déroulement des opérations successives d'enlèvement, transport et contrôle des œufs, cassage, traitement thermique, contrôle et transport des ovoproduits,
- quant à l'utilisateur final, il devra mettre en œuvre l'ovoproduit au plus tard dans les **28 jours** suivant celui du jour de ponte, étant précisé que ce délai est un maximum qui concerne les œufs coquille, et que la DLC de l'ovoproduit, fixée sous la responsabilité du fabricant, peut réduire ce délai de 28 jours.

ANIA
21, rue Leblanc – 75015 PARIS
Tél : 01.53.83.86.00 / Fax : 01.53.83.92.39
E-mail : Info@ania.net – http ://www.ania.net

SNIPO
17, Place des Vins de France - 75012 PARIS
Tél : 01.53.02.40.25 / Fax : 01.43.47.31.41

Exemple : œufs pondus le 1 : livraison par le producteur d'ovoproduits à son client, de préférence le 16, au plus tard le 22, avec une date d'utilisation maximum de l'ovoproduit par l'utilisateur final le 29 (1 + 28).

Pour bénéficier de la dénomination « œufs extra-frais » :

- l'ovoproduit liquide devra être livré au client utilisateur dans le délai optimum de 6 jours après la date de ponte, et au plus tard 7 jours après cette date,
- quant à l'utilisateur final, il devra mettre en œuvre l'ovoproduit dans les **9 jours** suivant celui du jour de ponte.

Exemple : œufs pondus le 1 : livraison par le producteur d'ovoproduits à son client, au plus tard, le 8 avec une date d'utilisation maximum de l'ovoproduit par l'utilisateur final le 10 (1 + 9).

La condition de délai de 9 jours maximum entre la ponte et la DLC de l'ovoproduit impose des contraintes très fortes qui doivent être contrôlées avec la plus grande rigueur. Cette mention « extra-frais » n'est viable que si les exigences de traçabilité et de comptabilité matière évoquées ci-dessus s'accompagnent d'un strict respect du délai nécessaire de 6 jours entre la date de ponte et la date de livraison à l'utilisateur, de sorte à assurer le déroulement total des opérations successives d'enlèvement, transport et contrôle des œufs, cassage, traitement thermique, contrôles et transport des ovoproduits.

4. *Etiquetage de l'ovoproduit et documents de transport*

Sur l'étiquetage des ovoproduits, sortie d'usine, fabriqués dans les conditions définies précédemment, doivent figurer notamment :

- l'une des dénominations suivantes :

. Œuf frais liquide pasteurisé	. Œuf extra frais liquide pasteurisé
ou	ou
. Jaune d'œuf frais liquide pasteurisé	. Jaune d'œuf extra frais liquide pasteurisé
ou	ou
. Blanc d'œuf frais liquide pasteurisé	. Blanc d'œuf extra frais liquide pasteurisé
ou	ou
. Ovoproduit frais liquide pasteurisé	. Ovoproduit extra frais liquide pasteurisé

- la date limite de consommation sous la forme : « à consommer jusqu'au/../.. ». Dans le cas de produits extra-frais, la mention « à consommer jusqu'au../../... » peut éventuellement être complétée par l' emploi de la dénomination « œufs extra-frais » jusqu'au ../../.. ».

- la température à laquelle les ovoproduits doivent être maintenus.

ANIA
21, rue Leblanc – 75015 PARIS
Tél : 01.53.83.86.00 / Fax : 01.53.83.92.39
E-mail : Info@ania.net – http ://www.ania.net

SNIPO
17, Place des Vins de France - 75012 PARIS
Tél : 01.53.02.40.25 / Fax : 01.43.47.31.41

Seuls les ovoproduits fabriqués avec des œufs de poules peuvent bénéficier des dénominations : « œuf frais », « jaune d'œuf frais » et « blanc d'œuf frais »

Sur les documents de transports doivent être indiqués :

- la nature du produit (entier, blanc, jaune ou ovoproduit) avec la mention de l'espèce d'origine (poule),
- le numéro de la charge,
- le lieu de destination et le nom et l'adresse du premier destinataire.

---oOo---

ANIA
21, rue Leblanc – 75015 PARIS
Tél : 01.53.83.86.00 / Fax : 01.53.83.92.39
E-mail : Info@ania.net – http ://www.ania.net

SNIPO
17, Place des Vins de France - 75012 PARIS
Tél : 01.53.02.40.25 / Fax : 01.43.47.31.41