

CONSOMMATION

FICHE PRATIQUE

FICHE N°21 SAVOIR CHOISIR SES ŒUFS

Cette fiche pratique a été actualisée le 16 septembre 2014 au regard du Règlement 1308/2013 et de l'arrêté du 28 août 2014.

Dans le commerce, il existe de nombreux types d'œufs....à des prix différents! Ces prix sont souvent fonction du mode d'élevage et du calibre des œufs.

En effet, les règles concernant la commercialisation des œufs, d'ampleur européenne (Règlements 589/2008 et 1308/2013), sont strictes.

Le classement des œufs par catégories

Ce classement en catégories A ou B distingue les œufs en fonction de leur qualité.

La catégorie A sont les œufs « 1^{er} choix » pourrait-on dire : coquille propre, critères techniques tels que le blanc translucide, l'absence de tolérance (de germes ou de substances étrangères par exemple). Ces œufs ne subissent aucun traitement de conservation, ne sont pas réfrigérés dans des locaux au sein desquels est maintenue une température artificielle inferieure à 5°C.

La catégorie B comprend les œufs qui ne remplissent pas ces critères stricts ; ils ne sont livrés qu'à l'industrie alimentaire et non alimentaire.

Ce marquage de catégorie est effectué sur le site de production ou dans le premier centre d'emballage dans lequel les œufs sont livrés.

Le lavage des œufs

Les œufs de catégorie A ne sont jamais lavés car la coquille pourrait subir des dommages pouvant favoriser la contamination bactérienne ou la perte d'humidité à travers la coquille. Il s'agit de véritables risques pour le consommateur, surtout si les conditions de séchage ou de stockage ne seraient en outre pas respectées. Seuls sont autorisés quelques systèmes de lavage particuliers, systèmes très réglementés.

Les effets de la condensation sur les œufs

Un œuf, avant la vente au consommateur, ne doit pas avoir été stocké au frais (à une température artificielle inférieure à 5°), au vue des risques de contamination que peut provoquer la condensation sur l'œuf, elle-même due au changement de température.

L'œuf doit être transporté à température constante, sauf les œufs à destination des DOM (Départements d'Outre Mer) qui peuvent être réfrigérés, avec une mention l'indiquant, et dont la date de durabilité est allongée à 33 jours après la ponte (au lieu de 28 jours, voir cidessous).

Le consommateur doit conserver après l'achat ses œufs au frais, et éviter de leur faire subir des changements de température.

Exemptions

Sont exemptés des règles de marquage les œufs vendus directement par le producteur local au consommateur final (que ce soit sur le site de production, sur un marché public local ou par

colportage au domicile du consommateur). Le producteur doit simplement indiquer, dans ce cas, la catégorie des œufs (A ou B) sauf dans le cas d'un élevage composé de 50 poules pondeuses au maximum, si le nom et les coordonnées du producteur sont mentionnés.

Le classement des œufs selon le poids

Les œufs de catégorie A sont classables en 4 catégories en fonction de leur poids :

- <u>le modèle XL (très gros)</u> lorsque le poids de l'œuf est supérieur à 73 grammes
- le modèle L (gros) lorsque le poids de l'œuf est compris entre 63 grammes et 73 grammes
- <u>le modèle M (moyen)</u> lorsque le poids de l'œuf est compris entre 53 grammes et 63 grammes
- <u>le modèle S (petit)</u> pour un œuf dont le poids est inférieur à 53 grammes

Dans un même emballage, des œufs de catégorie A peuvent avoir différents calibres, ce qui oblige dans ce cas le professionnel à indiquer la mention « œufs de calibres différents ».

L'emballage

Il est nécessaire que le professionnel ait une autorisation officielle pour pouvoir mettre des œufs sous emballage, car existent nombre de règles strictes sur cet emballage.

Le code producteur est obligatoire, il doit être lisible et visible. Sa signification est expliquée sur la face extérieure ou intérieure de l'emballage.

Les œufs doivent être classés, marqués et emballés dans les 10 jours suivants la date de ponte. Ce délai est réduit à 4 jours pour les œufs « extra » ou « extra frais ».

<u>Les emballages des œufs de catégorie A</u> doivent porter sur la face extérieure :

- -le code du centre d'emballage
- -le code du producteur
- -la catégorie de qualité : A ; avec éventuellement la mention « frais » ou « extra frais ».
- -le poids (selon le classement détaillé ci-dessus)
- -la date de durabilité minimale, fixée à 28 jours au plus tard suite à la date de ponte
- -la mention « œufs lavés », lorsque les œufs ont fait l'objet d'un lavage (au sens où le mot « lavage » est entendu –voir paragraphe « lavage » ci-dessus)
- -l'indication de recommandation d'une conservation au frais après achat
- -le mode d'élevage de la poule (par un chiffre)

Les règles d'emballage pour les œufs de catégorie B sont moins contraignantes.

La mention « frais » ou « extra frais »

Il s'agit d'une mention qui peut être apposée sur l'emballage des œufs de catégorie A, jusqu'au neuvième jour après la ponte.

Le mode d'élevage des poules : traditionnel ou biologique

Les œufs de poules élevées selon l'agriculture biologique portent le code 0.

Concernant l'élevage traditionnel, 3 modes d'élevage existent :

- les œufs de poules élevées en plein air (code 1)
- les œufs de poules élevées au sol (code 2)
- les œufs de poules élevées en cage (code 3)

L'alimentation des poules

Attention aux mentions apposées sur l'emballage car il faut savoir ce qu'elles veulent dire en réalité.

- La mention « céréales » (comme composant de l'alimentation des poules) est autorisée dans la mesure où au moins 60 % de l'alimentation des animaux est composée de céréales, (dont au maximum 15 % de sous-produits de céréales)
- Quand est indiquée une céréale en particulier, celle-ci doit constituer au moins 30 % de l'alimentation des poules
- Quand plusieurs céréales sont indiquées, alors chacune doit constituer au moins 5 % de leur alimentation

Les œufs en vrac

L'emballage des œufs vendus en vrac obéit à des dispositions particulières. Celui-ci doit mentionner : la catégorie de qualité et de poids, le mode d'élevage (selon le même code qu'expliqué ci-dessus), l'explication du code producteur et la date de durabilité minimale.