

# LE CODE DES USAGES DE LA CHARCUTERIE, DE LA SALAIISON ET DES CONSERVES DE VIANDES

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



Site web optimisé, navigation facile et agréable, recherche intuitive, possibilité de sauvegarder vos pages favorites ...



Classeur et ses fiches,  
pour vos contrôles qualité,  
forme attractive, pagination  
et numérotation simplifiées  
pour se repérer ...

## Mise à jour 2023

- Réduction des doses d'emploi des Nitrites et Nitrates** : poursuite de la diminution volontaire par la Profession des doses de nitrite de sodium et nitrate de potassium (déjà réduites de 20% depuis 2016) par rapport au règlement européen ; cas particuliers des Produits à base de viande saumurés traditionnels ...
- Diminution volontaire par la Profession du nombre d'Additifs** autorisés et mise à jour pour les produits Biologiques ...
- Nouvelles Limites nutritionnelles en Matières grasses et Sel pour 14 familles** (en + des 9 familles déjà réduites) ...
- Étiquetage** : utilisation des logos « Viandes de France », indication quantitative des ingrédients (quid), délai d'utilisation des préemballés après ouverture, étiquetage des produits Biologiques, indication de l'origine des ingrédients, indication de la nécessité d'une cuisson complète avant consommation...
- Produits** : dénominations supplémentaires, mises à jour des IGP, AOP ...

Édité depuis 1968, le Code des Usages de la charcuterie est cogéré par la FICT et la CNCT. Il définit les principales appellations des produits de charcuterie, réglemente leur composition et leur process de fabrication. Il est l'outil de Référence de la filière « charcuterie et traiteur » française. L'ifip en assure le suivi technique et la diffusion.

## 3 formats de diffusion proposés par l'IFIP pour mieux répondre aux attentes des utilisateurs



Fichier  
PDF interactif  
à télécharger



Site internet du Code des Usages  
(accès sur abonnement)  
[www.code-des-usages-charcuterie.fr](http://www.code-des-usages-charcuterie.fr)



Classeur à  
mettre à jour  
et fiches  
imprimées

Tarif 2023 (TTC)	Non adhérents FICT/CNCT	Adhérents FICT/CNCT
+  Abonnement pour 2 ans	450 €	360 €
+  Abonnement pour 2 ans +  Fiches pour mise à jour de votre classeur	580 €	430 €
+  Abonnement pour 2 ans +  Fiches mises à jour avec le classeur en plus	680 €	530 €

**Cliquez ici pour commander**

Offre spéciale pour les entreprises de – de 20 salariés :  
contactez votre fédération CNCT ou FICT pour en bénéficier.