

Arrêté du 2 octobre 2001 modifiant l'arrêté du 17 mars 1992 relatif aux conditions auxquelles doivent satisfaire les établissements se livrant à la préparation et à la mise sur le marché de viandes d'animaux de boucherie découpées, désossées ou non

NOR : AGRG0101900A

Le ministre de l'agriculture et de la pêche,

Vu le règlement (CE) n° 999/2001 modifié du Parlement européen et du Conseil du 22 mai 2001 fixant les règles pour la prévention, le contrôle et l'éradication de certaines encéphalopathies spongiformes transmissibles ;

Vu le code rural, notamment les articles L. 231-1, L. 231-2, L. 231-5 et L. 233-2 ;

Vu le décret n° 71-636 du 21 juillet 1971 pris pour l'application des articles 258, 259 et 262 du code rural et relatif à l'inspection sanitaire et qualitative des animaux vivants et des denrées animales ou d'origine animale ;

Vu l'arrêté du 17 mars 1992 relatif aux conditions auxquelles doivent satisfaire les établissements se livrant à la préparation et à la mise sur le marché de viandes d'animaux de boucherie découpées, désossées ou non ;

Vu l'arrêté du 1^{er} décembre 2000 suspendant la remise directe au consommateur de certaines pièces de découpe de viandes bovines ;

Vu l'avis de l'Agence française de sécurité sanitaire des aliments en date du 18 septembre 2001,

Arrête :

Art. 1^{er}. – A l'article 14 de l'arrêté du 17 mars 1992 susvisé, il est ajouté un point *d* rédigé comme suit :

« *d*) Les pièces de découpe attenantes à la colonne vertébrale, obtenues à partir de bovins âgés de douze mois et plus et destinées à être présentées au consommateur final en l'état, doivent être débarrassées en totalité des vertèbres, à l'exception des vertèbres caudales et des apophyses transverses des vertèbres lombaires. Les conditions de détention et de désossage de ces viandes sont assurées dans le respect du « cahier des charges des établissements détenant et désossant des carcasses de bovins de plus de douze mois » diffusé par instruction du ministère de l'agriculture et de la pêche. Les os vertébraux issus de ce désossage sont recueillis séparément, au fur et à mesure de leur production, dans des récipients étanches. Ils sont badigeonnés à l'aide d'une teinture avant leur prise en charge par une entreprise spécialisée dans le traitement des déchets en vue de leur destruction par incinération ou co-incinération. »

Art. 2. – Il est inséré après l'article 20 de l'arrêté du 17 mars 1992 susvisé un article 20 *bis* ainsi rédigé :

« Art. 20 *bis*. – La livraison de viandes fraîches non désossées issues de bovins âgés de douze mois et plus et contenant de l'os vertébral n'est autorisée qu'à destination :

- « – d'un atelier de découpe agréé au titre des articles 27 et 28 du présent arrêté ;
- « – d'un entrepôt frigorifique agréé au titre de l'arrêté du 3 avril 1996 fixant les conditions d'agrément des établissements d'entreposage des denrées animales et d'origine animale ;
- « – d'un négociant en viandes autorisé par le préfet (services vétérinaires) à détenir des carcasses de bovins âgés de douze mois et plus et contenant de l'os vertébral, et figurant sur une liste établie au plan national par le ministère de l'agriculture et de la pêche ;
- « – d'une boucherie pratiquant la remise directe au consommateur de viandes fraîches, dont le responsable s'est engagé à respecter le cahier des charges diffusé par instruction du ministère de l'agriculture et de la pêche, autorisée par le préfet (services vétérinaires) à détenir et à procéder au désossage des carcasses de bovins âgés de douze mois et plus et contenant de l'os vertébral, et figurant sur une liste établie au plan national par le ministère de l'agriculture et de la pêche. On entend par boucherie le lieu de désossage et de découpe des carcasses, demi-carcasses, quartiers et morceaux de découpe destinés à être cédés directement aux particuliers pour leur propre consommation ou à des intermédiaires en application des dispositions de l'arrêté du 8 septembre 1994 fixant les conditions dans lesquelles certains établissements mettant sur le marché des viandes ou des produits à base de viande peuvent être dispensés de l'agrément sanitaire. »

Les dispositions du présent article sont applicables à compter du 1^{er} novembre 2001.

Art. 3. – L'article 21 de l'arrêté du 17 mars 1992 susvisé est rédigé comme suit :

« Art. 21. – Les viandes fraîches découpées, désossées ou non, sont transportées conformément aux dispositions réglementaires fixant les conditions d'hygiène relatives au transport des denrées périssables en application du décret n° 71-636 du 21 juillet 1971 susvisé.

« Au cours de leur transport, les viandes fraîches provenant d'un atelier de découpe ou d'un centre d'emballage ou d'un établissement d'entreposage agréés sont accompagnées d'un document commercial, étant entendu que ce document :

- « – est établi par l'établissement d'expédition ;
- « – porte la marque du numéro d'agrément vétérinaire de l'établissement d'expédition ;
- « – mentionne clairement, pour les viandes congelées, le mois et l'année de congélation ;
- « – comporte pour les viandes issues d'animaux de l'espèce bovine âgés de moins de douze mois et contenant de l'os vertébral la mention suivante : "Viandes issues de bovins âgés de moins de douze mois non soumis à l'obligation de retrait de la colonne vertébrale" ;
- « – pour les viandes destinées à la Finlande et à la Suède, comporte une des mentions suivantes :
 - « – le test visé à l'article 5, paragraphe 3, point *a*, de la directive 64/433/CEE a été effectué ;

ou

« – les viandes sont destinées à la transformation ;

ou

« – les viandes proviennent d'un établissement soumis à un programme tel que visé à l'article 5, paragraphe 3, point *c*, de la directive 64/433/CEE.

« Ce document est conservé par le destinataire pendant une période minimale d'un an pour pouvoir être présenté, à leur demande, aux agents des services vétérinaires.

« En outre, les viandes destinées à l'exportation vers les pays tiers peuvent être accompagnées d'un certificat de salubrité délivré par le vétérinaire inspecteur de l'établissement, correspondant dans sa présentation et son contenu au modèle de l'annexe I. Il ne comporte qu'un seul feuillet et l'exemplaire original accompagne les viandes.

« Lorsqu'elles sont destinées à un autre Etat membre après transit par un pays tiers, en camion ou en conteneur plombé, ou lorsqu'elles ont été obtenues dans un abattoir situé dans une région ou une zone à restriction, les viandes fraîches sont accompagnées du certificat de salubrité délivré par le vétérinaire inspecteur au moment du chargement, correspondant dans sa présentation et son contenu au modèle figurant à l'annexe II du présent arrêté. Il est établi en français et dans la ou les langues officielles du lieu de destination et comporte un seul feuillet. L'exemplaire original accompagne les viandes.

« A la demande de l'autorité compétente de l'Etat membre de destination, une attestation sanitaire est fournie lorsque les viandes sont destinées à être exportées vers un pays tiers après transformation. Les frais encourus par cette attestation sont à la charge des opérateurs.

« Tout responsable d'établissement destinataire de viandes fraîches provenant d'un autre Etat membre est tenu d'en informer les services vétérinaires dans les conditions prévues par l'arrêté du 11 mars 1996 relatif aux règles sanitaires et aux contrôles vétérinaires applicables aux produits d'origine animale provenant d'un autre Etat membre de la Communauté européenne et ayant le statut de marchandises communautaires. »

Art. 4. – La directrice générale de l'alimentation au ministère de l'agriculture et de la pêche et les préfets sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent arrêté, qui sera publié au *Journal officiel* de la République française.

Fait à Paris, le 2 octobre 2001.

Pour le ministre et par délégation :
La directrice générale de l'alimentation,
C. GUILLAIN-LANÉLLE