

Arrêté du 2 octobre 2001 modifiant l'arrêté du 17 mars 1992 modifié relatif aux conditions auxquelles doivent satisfaire les abattoirs d'animaux de boucherie pour la production et la mise sur le marché de viandes fraîches et déterminant les conditions de l'inspection sanitaire de ces établissements

NOR : AGRG0101899A

Le ministre de l'agriculture et de la pêche,

Vu le règlement modifié (CE) n° 999/2001 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 modifié relatif aux conditions auxquelles doivent satisfaire les abattoirs d'animaux de boucherie pour la production et la mise sur le marché de viandes fraîches et déterminant les conditions de l'inspection sanitaire de ces établissements ;

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 16 de l'arrêté du 17 mars 1992 susvisé, est rajouté un dernier alinéa ainsi rédigé :

« Seuls peuvent être destinés à la fabrication de graisses animales fondues issues de ruminants, au sens de l'arrêté du 22 décembre 1992 relatif aux conditions hygiéniques et sanitaires de production et d'échanges de graisses animales fondues, d'extraits de viandes ou de produits à base d'issues autres que ceux présentés à l'état frais, réfrigérés ou congelés, les tissus adipeux provenant de ruminants collectés séparément avant la fente de la carcasse en deux demis. Une séparation des circuits au sein de l'établissement doit permettre d'éviter toute contamination de ces tissus adipeux avec des matières ne pouvant être destinées à la fabrication de graisses animales fondues. La liste des abattoirs pouvant fournir des graisses de ruminants pour la fabrication de graisses animales fondues est diffusée par instruction du ministère de l'agriculture et de la pêche. »

Art. 2. – A l'article 31 de l'arrêté du 17 mars 1992 susvisé, le point *t* est ainsi rédigé :

« *t*) Les viandes et tous les sous-produits, à l'exclusion du cuir, issus du bovin abattu avant et des deux bovins abattus après un bovin ayant présenté un résultat non négatif à un test de dépistage de l'encéphalopathie spongiforme bovine, en l'absence de réalisation du retrait de la moelle épinière préalablement à la fente longitudinale de la carcasse en deux demis, conformément aux dispositions de l'avant-dernier alinéa de l'article 15 du présent arrêté. »

Art. 3. – A l'article 31 de l'arrêté du 17 mars 1992 susvisé, il est ajouté un point *u* ainsi rédigé :

« *u*) La colonne vertébrale des bovins âgés de douze mois et plus, y compris les ganglions rachidiens, mais à l'exclusion des vertèbres caudales et des apophyses transverses des vertèbres lombaires. »

Art. 4. – A l'article 31 de l'arrêté du 17 mars 1992 susvisé, le dernier alinéa est ainsi rédigé :

« Les viandes et tous les sous-produits des animaux retirés de la consommation humaine pour des motifs visés au point *a*, *viii* et *ix*, les matériels à risque spécifiés visés au point *p* du présent article, les viandes et les sous-produits visés aux points *q*, *r*, *s*, *t* et *u* du présent article ainsi que les viandes retirées de la consommation du fait de l'état sanitaire de l'animal dont elles proviennent ou du fait de la présence de résidus de substances susceptibles de mettre en danger la santé des personnes ou des animaux sont badigeonnés à l'aide d'une teinture avant leur enlèvement. Ils sont détruits par incinération ou coïncinération, ou, pour autant que la teinture soit détectable après traitement, traités puis incinérés ou utilisés comme combustible. »

Art. 5. – A l'article 32 de l'arrêté du 17 mars 1992 susvisé, le C est ainsi rédigé :

« C. – En dérogation aux dispositions du dernier alinéa de l'article 31, la sortie de carcasses, demi-carcasses, demi-carcasses découpées en un maximum de trois morceaux et quartiers issus d'animaux de l'espèce bovine âgés de douze mois et plus et contenant de l'os vertébral est autorisée jusqu'au 31 octobre 2001. A compter du 1^{er} novembre 2001, en dérogation aux dispositions du dernier alinéa de l'article 31, la sortie de carcasses, demi-carcasses, demi-carcasses découpées en un maximum de trois morceaux et quartiers issus d'animaux de l'espèce bovine 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 de 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 ;
- « – 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), sur la base d'un engagement dont la forme est définie par instruction du ministre de l'agriculture et de la pêche, 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. »

Art. 6. – A l'article 32 de l'arrêté du 17 mars 1992 susvisé, le point F est abrogé.

Art. 7. – L'article 35 de l'arrêté du 17 mars 1992 susvisé est ainsi rédigé :

« Art. 35. – Au cours de leur transport, les viandes fraîches provenant d'un abattoir agréé conformément aux dispositions de l'article 36 du présent arrêté sont accompagnées d'un document d'accompagnement commercial, étant entendu que ce document :

- « – est établi par l'établissement d'expédition ;
- « – porte la marque du numéro d'agrément sanitaire de l'abattoir ;
- « – 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" ;
- « – comporte pour les viandes issues d'animaux des espèces ovine et caprine âgés de moins de six mois et renfermant de la moelle épinière la mention suivante : "Viandes issues d'animaux âgés de moins de six mois non soumis à l'obligation de retrait de la moelle épinière" ;
- « – 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 figurant à l'annexe V. 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 plombés, 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 de l'établissement, correspondant, dans sa présentation et son contenu, au modèle figurant à l'annexe VI 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. »

Art. 8. – 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. GESLAIN-LANÉLLE