

**Arrêté du 6 juin 2001 modifiant 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**

NOR : AGRG0101113A

Le ministre de l'agriculture et de la pêche,

Vu le code rural ;

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 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 ;

Vu l'avis de l'Agence française de sécurité sanitaire des aliments en date du 17 mai 2001,

Arrête :

**Art. 1<sup>er</sup>.** – L'alinéa b du point 3 du A de l'annexe II de l'arrêté du 22 décembre 1992 susvisé est ainsi rédigé :

« b) Sans préjudice des dispositions du point 3 du A de l'annexe III, les lieux de travail ne peuvent être utilisés pour la fabrication de produits non destinés à la consommation humaine que dans les conditions suivantes :

« – les matières premières impropres à la consommation humaine doivent être stockées dans un local complètement séparé ou dans un emplacement de réception complètement séparé ;

« – elles doivent être travaillées dans des locaux séparés avec l'utilisation d'installations et d'équipements distincts, sauf si la fabrication a lieu dans des installations ou équipements complètement clos et utilisés exclusivement à cet effet ;

« – les produits finis obtenus à partir de ces matières premières doivent être stockés dans un local séparé ou dans des conteneurs séparés et étiquetés de façon appropriée et ne doivent pas être destinés à la consommation humaine. »

**Art. 2.** – Est ajouté à l'arrêté du 22 décembre 1992 susvisé un point 3 du A de l'annexe III ainsi rédigé :

« Les tissus adipeux provenant de ruminants qui ont été collectés après la fente de la colonne vertébrale de la carcasse ne peuvent pas être introduits au sein d'un établissement préparant des graisses animales fondues.

« Par ailleurs, les tissus adipeux provenant de ruminants qui ont été collectés séparément à l'abattoir avant la fente de la colonne vertébrale de la carcasse et introduits au sein d'un établissement préparant des graisses animales fondues doivent être utilisés exclusivement pour la fabrication de graisses animales fondues. »

**Art. 3.** – L'alinéa a du point 3 du B de l'annexe III de l'arrêté du 22 décembre 1992 susvisé est ainsi rédigé :

« a) Pour la préparation des graisses animales fondues, seuls peuvent être utilisés des tissus adipeux ou des os collectés dans des abattoirs, des ateliers de découpe ou des établissements de transformation des viandes agréés.

« Toutefois, pour la préparation des graisses animales fondues avec des matières premières en provenance de ruminants, seuls peuvent être utilisés des tissus adipeux provenant de ces ruminants qui ont été collectés séparément à l'abattoir avant la fente de la colonne vertébrale de la carcasse. L'utilisation d'os de ruminant, en tout ou partie, est interdite pour la production de graisses animales fondues.

« Les matières premières doivent être transportées et stockées jusqu'à ce qu'elles soient fondues dans de bonnes conditions d'hygiène et à une température interne inférieure ou égale à 7 °C ; ».

**Art. 4.** – Le point 6 du paragraphe B de l'annexe III de l'arrêté du 22 décembre 1992 susvisé est ainsi rédigé :

« 6. Les matières premières doivent être fondues par la chaleur, la pression ou par une autre méthode appropriée, suivie d'une séparation des graisses par décantation, centrifugation ou filtration ou une autre méthode appropriée. L'emploi de dissolvants est interdit.

« Les graisses animales fondues préparées après le 1<sup>er</sup> octobre 2001 à partir de matières premières en provenance de ruminants doivent subir :

« – un traitement de purification de façon telle que le taux maximal d'impuretés insolubles soit de 0,15 % en poids, et

« – un chauffage à une température à cœur d'au moins 133 °C pendant vingt minutes à une pression de 3 bars. La taille des particules de matières brutes avant traitement doit être réduite à 50 µm au moins. Ce traitement peut être appliqué lot par lot ou selon un système continu. »

**Art. 5.** – 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 6 juin 2001.

JEAN GLAVANY