

Décrets, arrêtés, circulaires

TEXTES GÉNÉRAUX

MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DE LA PÊCHE

Arrêté du 18 janvier 2008 modifiant l'arrêté du 17 mars 1992 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 : AGRG0801629A

Le ministre de l'agriculture et de la pêche,

Vu le règlement (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 ;

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 les avis de l'Agence française de sécurité sanitaire des aliments en date du 30 janvier 2006, du 25 juillet 2006, du 17 avril 2007 et du 13 juillet 2007,

Arrête :

Art. 1^{er}. – L'arrêté du 17 mars 1992 susvisé est ainsi modifié :

1. L'article 15 est remplacé par :

« *Art. 15.* – L'éviscération doit être effectuée sans délai et terminée au plus tard quarante-cinq minutes après l'étourdissement ou, en cas d'abattage imposé par un rite religieux, trente minutes après la saignée.

Le poumon, le cœur, le foie, le rein, la rate et le médiastin peuvent être soit détachés, soit laissés adhérents à la carcasse par leurs connexions naturelles.

S'ils sont détachés, ils doivent être munis d'un numéro ou de tout autre moyen d'identification permettant de reconnaître leur appartenance à la carcasse, ceci vaut également pour la tête, la langue, le tractus digestif et toute autre partie de l'animal nécessaire à l'inspection ou à l'exécution des contrôles prescrits par l'autorité compétente.

Les estomacs, les intestins et les viscères pelviens doivent être recueillis directement dans les récipients ou dispositifs prévus à cet effet. L'ouverture et la vidange des viscères ne doivent s'effectuer qu'aux emplacements réservés.

Les parties précitées doivent rester à proximité de la carcasse jusqu'à la fin de l'inspection. Toutefois, pour autant qu'il ne présente aucun signe pathologique ou lésion, le pénis peut être évacué immédiatement.

Pour toutes les espèces, les reins doivent être dégagés de leur enveloppe graisseuse et, en ce qui concerne les animaux des espèces bovine et porcine et les solipèdes, de leur capsule péirénale.

Les carcasses des solipèdes, des porcs de plus de quatre semaines et des bovins de plus de six mois doivent être présentées à l'inspection découpées en demis par fente longitudinale de la colonne vertébrale. Si les besoins de l'inspection l'exigent, le vétérinaire officiel peut imposer la fente longitudinale de la tête et de la carcasse de tout animal. Le retrait de la moelle épinière des bovins âgés de plus de douze mois, tel que prévu à l'article 31, doit être effectué préalablement à la découpe en demis par fente longitudinale de la colonne vertébrale et évalué selon les modalités définies à l'annexe XI du présent arrêté.

Dans le cas des bovins accidentés abattus à l'abattoir ou abattus d'urgence en dehors d'un abattoir et pour lesquels le retrait de la moelle épinière n'est pas réalisable pour des motifs techniques ou anatomiques, les carcasses peuvent être fendues sans retrait de la moelle épinière préalable.

Toutefois, pour tenir compte d'impératifs technologiques ou d'habitudes de consommation locale, la présentation à l'inspection de carcasses de porcs non découpées en demis peut être autorisée.

Les viandes issues de la tête des bovins âgés de plus de douze mois ne peuvent être destinées à la consommation que si elles sont récoltées selon un système validé par le ministère chargé de l'agriculture et comprenant au moins les dispositions suivantes :

- les récoltes sont effectuées dans un emplacement réservé, matériellement séparé des autres parties de la chaîne d'abattage ;
- lorsque les têtes sont retirées du convoyeur ou des crochets avant la récolte de la viande de la tête, le trou frontal et le trou occipital doivent être refermés à l'aide d'un bouchon imperméable et solide. Lorsque le tronc cérébral fait l'objet d'un échantillonnage en vue d'être soumis à un dépistage de l'ESB en laboratoire, le trou occipital doit être bouché immédiatement après cette opération ;
- la viande de la tête ne doit pas être récoltée sur des têtes dont les yeux sont endommagés ou détruits juste avant ou après l'abattage, ou qui ont subi des détériorations susceptibles d'entraîner une contamination de ces viandes de têtes par des tissus du système nerveux central ;
- la viande de la tête n'est pas récoltée sur les têtes qui n'ont pas été convenablement bouchées aux termes du deuxième tiret ;
- sans préjudice des règles générales relatives à l'hygiène, des instructions de travail spécifiques sont établies en vue d'empêcher la contamination de la viande de la tête au cours de la récolte, notamment lorsque le bouchon évoqué au deuxième tiret est détruit ou lorsque les yeux sont endommagés au cours de l'opération.

Il peut être dérogé aux exigences ci-dessus lorsque l'abattoir utilise pour la récolte de la viande de la tête des bovins un autre système de prévention des contaminations reconnu par le ministère chargé de l'agriculture pour apporter une réduction équivalente du niveau de contamination de cette viande par des tissus du système nerveux central.

Ces dispositions ne s'appliquent par ailleurs pas à la récolte de la viande des joues ni de la langue si cette opération est effectuée sans ôter les têtes des bovins du convoyeur ou des crochets. »

2. L'article 16 est remplacé par :

« Art. 16. – Il est interdit de planter les couteaux dans les viandes, de nettoyer ces viandes à l'aide d'un linge ou d'autres matériaux et de procéder au soufflage. Toutefois, le soufflage d'un organe, lorsqu'il est imposé par un rite religieux, peut être autorisé, mais, dans ce cas, l'organe qui a fait l'objet d'un soufflage doit être interdit à la consommation humaine. En outre, l'insufflation mécanique pour le dépouillement des agneaux et des chevreux d'un poids vif inférieur à 15 kg peut être autorisée par le préfet (services vétérinaires), dans la mesure où il est établi que les normes de l'hygiène sont respectées.

Le douchage de la carcasse est utilisé immédiatement après la fente pour éliminer les esquilles osseuses et les caillots de sang. Toutes précautions doivent être prises pour éviter les éclaboussures des carcasses par de l'eau souillée. Le douchage final de la carcasse après inspection est autorisé s'il est effectué en cabine, ainsi que le douchage des carcasses de porc après brûlage. L'utilisation des douchettes à d'autres fins est interdite, à l'exception du nettoyage du tablier dans les conditions prévues au cinquième alinéa de l'article 6.

Les viandes et les récipients qui les contiennent ne doivent pas entrer en contact direct avec le sol.

Jusqu'à la fin de l'inspection, les carcasses et les abats non inspectés ne doivent pas pouvoir entrer en contact avec les carcasses et abats déjà inspectés et il est interdit de procéder à l'enlèvement, à la découpe ou au traitement ultérieur de la carcasse.

Les viandes consignées ou déclarées impropres à la consommation humaine et les sous-produits non comestibles ne doivent pas pouvoir entrer en contact avec des viandes déclarées propres à la consommation humaine et doivent être placés aussitôt que possible dans les récipients ou les locaux prévus à cet effet. »

3. Le point *t* de l'article 31 est remplacé par :

« *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 pour lequel le résultat de confirmation transmis par le laboratoire de référence français pour les recherches relatives au diagnostic et à l'épidémiologie animale de l'encéphalopathie spongiforme bovine est positif ou non conclusif, 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'article 15. »

4. Une annexe XI est ajoutée, elle est ainsi rédigée :

« A N N E X E XI

CONDITIONS SPÉCIFIQUES AU RETRAIT DE LA MOELLE
ÉPINIÈRE DES BOVINS ÂGÉS DE PLUS DE DOUZE MOIS

1. L'objet de la présente annexe est de décrire les conditions d'application de l'article 15 du présent arrêté relatif à l'obligation de retrait de la moelle épinière avant la fente longitudinale en deux demis au niveau de la colonne vertébrale des carcasses de bovins âgés de plus de douze mois.

2. Le non-respect de l'obligation de déméduclation avant fente, sauf dans le cas spécifiquement cité à l'article 15 du présent arrêté, ainsi que le non-respect de l'obligation d'absence totale de moelle épinière sur les carcasses des bovins âgés de plus de douze mois à l'issue de la phase d'abattage, sont susceptibles de remettre en cause l'agrément sanitaire de l'abattoir pour l'activité d'abattage des animaux concernés.

3. Le retrait de la moelle épinière des bovins âgés de plus de douze mois avant la fente longitudinale en deux demis des carcasses doit être réalisé à l'aide d'un dispositif validé par l'autorité compétente. Tout dispositif utilisant un procédé de soufflage est interdit.

4. Tout dispositif de retrait de la moelle épinière des bovins âgés de plus de douze mois avant la fente longitudinale en deux demis des carcasses, mis en place par des professionnels en abattoir, doit atteindre un minimum de 60 % d'efficacité. Les modalités pratiques de mesure de l'efficacité des dispositifs de retrait de la moelle épinière sont définies par instruction du ministère chargé de l'agriculture.

5. Les critères de validation du système de retrait de la moelle épinière, déterminés par le pourcentage d'efficacité du dispositif, sont les suivants :

a) Pour les bovins âgés de douze à vingt-quatre mois, l'exigence sur les résultats est un objectif de 80 % de carcasses correctement déméduillées ;

b) Pour les bovins âgés de plus de vingt-quatre mois, les services de contrôle doivent fixer un niveau d'exigence à 95 % de réussite.

6. Conformément au 6 du 6 du I du chapitre A de l'annexe III du règlement (CE) n° 999/2001 du 22 mai 2001, les abattoirs dont le dispositif de retrait de la moelle épinière est validé peuvent déroger aux dispositions du 5 du 6 du I du chapitre A de l'annexe III du règlement (CE) n° 999/2001 précité.

7. Un contrôle visuel systématique du canal rachidien doit être réalisé après la fente par l'abatteur afin de détecter d'éventuels résidus de moelle épinière. Une procédure visant au repérage, par marquage visible et facilement identifiable, des carcasses n'ayant pas été correctement déméduillées doit être élaborée par l'abatteur.

8. Toute anomalie ou non-conformité du dispositif de retrait de la moelle épinière des bovins avant fente longitudinale de la carcasse en deux demis doit faire l'objet d'une action corrective. En cas de constatation de non-conformités n'ayant pas entraîné la mise en place d'actions correctives efficaces, le vétérinaire officiel peut retirer l'agrément accordé à l'abattoir pour l'activité d'abattage de bovins âgés de plus de douze mois. Cette activité est alors suspendue.

9. L'efficacité de la démédullation des carcasses de bovins âgés de plus de douze mois doit être contrôlée après le dernier poste de la chaîne. Les éventuels résidus de moelle épinière classée comme matériel à risque spécifié détectés à l'occasion d'un contrôle doivent être retirés et éliminés en tant que sous-produits animaux de catégorie 1. En cas de présence de tels résidus observée lors de l'inspection *post mortem*, le marquage de salubrité de la carcasse concernée doit être reporté. Ladite carcasse est consignée, dans l'attente du retrait de ces résidus.

10. Dans le cas où le dispositif de retrait de la moelle épinière préalable à la fente ne peut être mis en œuvre, notamment en cas de panne ou de manque de personnel, le vétérinaire officiel suspend les abattages de bovins âgés de plus de douze mois, jusqu'à ce que le dispositif soit de nouveau opérationnel. »

Art. 2. – Le directeur général 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 18 janvier 2008.

Pour le ministre et par délégation :
Le directeur général de l'alimentation,
J.-M. BOURNIGAL