

Arrêté du 3 avril 1997 portant modification d'arrêtés relatifs aux conditions sanitaires de production et de mise sur le marché des viandes de boucherie

NOR : AGRG9700710A

Le ministre de l'agriculture, de la pêche et de l'alimentation,

Vu l'acte concernant les conditions d'adhésion de la Finlande et de la Suède et les adaptations aux traités sur lesquels l'Union est fondée, notamment le chapitre 3, point 1, de son annexe ;

Vu la directive 95/23/CE du Conseil du 22 juin 1995 modifiant la directive 644/33/CEE relative aux conditions de production et de mise sur le marché de viandes fraîches ;

Vu le code rural, notamment ses articles 258 à 262 ;

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 et d'origine animale ;

Vu l'arrêté du 15 mai 1974 relatif à l'estampillage sanitaire des viandes de boucherie et des produits à base de viande ;

Vu 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 des viandes fraîches et déterminant les conditions de l'inspection sanitaire de ces établissements ;

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 2 juin 1994 définissant le marché local pour les établissements préparant des viandes fraîches ;

Vu l'arrêté du 28 juin 1994 relatif à l'identification et à l'agrément sanitaire des établissements mettant sur le marché des denrées animales ou d'origine animale et au marquage de salubrité ;

Vu 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 ;

Vu 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 ;

Vu l'arrêté du 3 avril 1996 fixant les conditions d'agrément des établissements d'entreposage des denrées animales ou d'origine animale,

Arrête :

Art. 1^{er}. - 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 des viandes fraîches et déterminant les conditions de l'inspection sanitaire de ces établissements est modifié comme suit :

I. — La proposition introductive de l'article 1^{er} est ainsi rédigée :

« Art. 1^{er}. — Le présent arrêté, pris en application de l'article 260 du code rural et du décret n° 71-636 susvisé, fixe : »

II. — A l'article 2, le point g est ainsi rédigé :

« g) Unité gros bétail (UGB) : l'unité d'abattage établie selon la correspondance suivante :

- « — un gros bovin au sens du règlement (CEE) n° 805/68, à savoir d'un poids vif supérieur à 300 kg, ou un solipède = 1 UGB ;
- « — un autre bovin, y compris un veau = 0,50 UGB ;
- « — un porc d'un poids vif supérieur à 100 kg = 0,20 UGB ;
- « — un porc d'un poids vif compris entre 15 kg et 100 kg = 0,15 UGB ;
- « — un ovin ou un caprin d'un poids vif égal ou supérieur à 15 kg = 0,10 UGB ;
- « — un agneau, un chevreau ou un porcelet d'un poids vif inférieur à 15 kg = 0,05 UGB. »

III. — A l'article 4, point c, le point i est ainsi rédigé :

« i) L'équipement est installé et arrangé de manière telle que, lorsqu'elles sont pratiquées dans l'abattoir, les opérations de séparation des intestins de l'estomac, de vidange et de nettoyage des estomacs s'effectuent de manière hygiénique. Il est placé à un emplacement spécial nettement séparé des viandes fraîches exposées par une séparation partant du sol jusqu'à une hauteur d'au moins trois mètres et entourant l'aire dans laquelle sont effectuées ces opérations. Toutefois, lorsqu'il s'agit de porcs, cette séparation peut se limiter à ce qui est nécessaire pour prévenir la contamination des viandes fraîches. »

IV. — A l'article 10, à la suite du deuxième alinéa, il est inséré l'alinéa suivant :

« L'emploi du bois est interdit, sauf pour l'emballage des carcasses d'agneaux ou de chevreaux sous réserve que toutes les précautions soient prises pour éviter le contact entre les viandes et l'emballage en cas de déchirure du conditionnement. »

V. — A l'article 16, le premier alinéa est remplacé par les dispositions suivantes :

« 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 chevreaux 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. »

VI. — L'article 20 est ainsi rédigé :

« Art. 20. — Les animaux sont soumis à l'inspection *ante mortem* dans un délai inférieur à vingt-quatre heures après leur arrivée dans l'abattoir et inférieur à vingt-quatre heures avant l'abattage. De plus, le vétérinaire inspecteur peut exiger une inspection à tout autre moment. »

« Le détenteur ou le propriétaire de l'animal est tenu de présenter aux services vétérinaires tous les documents sanitaires prévus par la réglementation, afférents à cet animal. S'ils font défaut, le vétérinaire inspecteur peut différer l'abattage. »

« L'exploitant de l'abattoir, le propriétaire ou son représentant est tenu de faciliter les opérations d'inspection sanitaire *ante mortem*, notamment toute manipulation jugée utile. »

« Chaque animal à abattre porte une marque d'identification permettant aux agents du service d'inspection de déterminer son origine. L'absence d'une telle marque d'identification est de nature à conduire les agents du service d'inspection à retarder l'abattage de l'animal concerné jusqu'à l'obtention des informations nécessaires à l'établissement de son identité. L'entretien de cet animal et les coûts s'y rapportant incombent à son détenteur. »

VII. — A l'article 27, point A, le point 1 est ainsi rédigé :

« 1. La recherche de la cysticercose sur les porcins et un examen approfondi des carcasses des autres espèces sur lesquelles il a été décelé des lésions évoquant la cysticercose, conformément aux instructions de l'annexe VII du présent arrêté. »

VIII. — A l'article 31, point a, le point iii est ainsi rédigé :

« iii) Qui étaient atteints des maladies parasitaires suivantes : sarcosporidiose généralisée visible macroscopiquement, cysticercose généralisée et trichinose. »

IX. — L'article 35 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 ;
- « — 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 ;
 - « — les viandes sont destinées à la transformation ;
 - « — 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 au moment du chargement, 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. »

X. — L'article 36 est ainsi rédigé :

« Art. 36. — Les abattoirs dont les conditions d'installation, d'équipement, de fonctionnement et d'inspection sanitaire répondent aux dispositions du présent arrêté sont agréés selon les modalités fixées par l'arrêté du 28 juin 1994 relatif à l'identification et à l'agrément sanitaire des établissements mettant sur le marché des denrées animales ou d'origine animale, et au marquage de salubrité. »

« Le dossier de demande d'agrément doit comprendre, outre les pièces citées aux articles 2 et 4 de l'arrêté du 28 juin 1994 précité, à l'exclusion du document relatif à l'analyse des principaux points critiques, les éléments complémentaires suivants :

- « — le plan de situation à l'échelle de 1/1 000 prévu au troisième tiret de l'article 4 de l'arrêté du 28 juin 1994 est complété des indications suivantes : les abords jusqu'à une distance de 250 mètres, la disposition des locaux, ainsi que les circuits suivis par les animaux, les viandes et les produits impropres à la consommation humaine ;
- « — le plan d'ensemble de l'établissement à l'échelle de 1/100 à 1/300 prévu au quatrième tiret de l'article 4 de l'arrêté du 28 juin 1994 est complété des indications de l'emplacement du matériel et de l'équipement, ainsi que des dispositifs d'aération et d'évacuation des buées. »

XI. — L'article 37 est ainsi rédigé :

« Art. 37. — Par dérogation aux dispositions du titre I^{er} du présent arrêté, les abattoirs qui satisfont aux conditions minimales d'installation et d'équipement décrites à l'annexe III, sans préjudice du respect des conditions hygiéniques de fonctionnement et des conditions d'inspection sanitaire décrites dans le présent arrêté, sont agréés selon les modalités définies à l'article 36 ci-dessus, pour la mise sur le marché local défini par l'arrêté du 2 juin 1994 définissant le marché local pour les établissements préparant des viandes fraîches, sous réserve que :

- « a) Ils traitent un maximum de 20 unités gros bétail (UGB) par semaine avec un maximum de 1 000 UGB par an ;
- « b) L'exploitant de l'abattoir prévient à l'avance les agents du service d'inspection de l'heure de l'abattage, du nombre et de l'origine des animaux, de façon à leur permettre de procéder à l'inspection *ante mortem*, conformément à l'article 20 du présent arrêté ;
- « c) L'exploitant de l'abattoir, le propriétaire ou son représentant tient un registre permettant de contrôler :
 - « — les entrées d'animaux et les sorties des produits d'abattage et leurs destinataires ;
 - « — les contrôles effectués ;
 - « — les résultats de ces contrôles.

« Ces données sont communiquées, à leur demande, aux services vétérinaires. »

« Les viandes qui proviennent des établissements visés au présent article et qui ont été jugées propres à la consommation humaine sont revêtues de la marque de salubrité définie à l'article 5 de l'arrêté du 2 juin 1994 précité et sont réservées à la mise sur le marché local défini par le même arrêté. »

XII. — Il est introduit un article 38 ainsi rédigé :

« Art. 38. — A. — A condition de ne pas dépasser la limite de 1 000 UGB par an, il est possible de déroger à la limite hebdomadaire de 20 UGB prévue à l'article 37 *a* ci-dessus pour tenir compte de la nécessité d'abattre les agneaux et les chevreux pendant la période précédant les fêtes religieuses, pour autant que le service d'inspection soit présent au moment de l'abattage, que les exigences en matière d'hygiène soient respectées et que ces viandes ne fassent l'objet d'aucune congélation avant leur mise sur le marché.

« B. — Lorsque des opérateurs individuels font abattre pour leur compte à des intervalles nettement distincts de la semaine dans un même établissement, le cumul des quantités individuelles d'abattage peut atteindre 30 UGB par semaine et 1 500 UGB par an, en dérogation aux maxima prévus à l'article 37 *a*, pour autant que :

« a) Le propriétaire de l'établissement ou toute autre personne utilisant cet établissement a bénéficié, en matière d'hygiène de la production, d'une formation particulière reconnue par le préfet (services vétérinaires) ;

« b) Les animaux destinés à être abattus appartiennent au propriétaire de l'établissement ou à un patron-boucher, ou ont été achetés par ceux-ci ;

« c) La production reste limitée à l'approvisionnement des établissements appartenant aux bouchers visés au point *b* ci-dessus pour la vente sur place au consommateur ou dans les conditions fixées par 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.

« C. — Après accord de la Commission européenne, le ministre de l'agriculture, de la pêche et de l'alimentation peut faire bénéficier des dispositions prévues à l'article 37 du présent arrêté des abattoirs traitant jusqu'à 2 000 UGB par an s'ils sont situés dans des régions souffrant de contraintes géographiques particulières ou connaissant des difficultés d'approvisionnement.

« D. — Lorsqu'un abattoir bénéficiant de l'agrément sanitaire dérogatoire prévu à l'article 37 se trouve en cours d'aménagement, sur la base d'un plan de restructuration approuvé par le préfet dans le but d'accéder à un agrément sanitaire pour la mise sur le marché communautaire, le ministre de l'agriculture, de la pêche et de l'alimentation peut déterminer les quantités commercialisées par cet établissement et l'aire de commercialisation en fonction de l'état d'avancement des travaux. »

XIII. — A l'annexe III, chapitre II, point 10, premier alinéa, le *c* et le *f* sont ainsi rédigés :

« c) Un emplacement nettement séparé à l'intérieur du local d'abattage pour l'immobilisation, l'étourdissement et la saignée.

« f) Un local de refroidissement d'une capacité suffisante par rapport à l'importance et au type d'abattage, avec une zone séparée ou pouvant être séparée qui est destinée au stockage des carcasses consignées. »

XIV. — A l'annexe III, chapitre II, le point 11 est ainsi rédigé :

« 11. Dans le local d'abattage, il est interdit de vider les estomacs et les intestins et de stocker des cuirs, des cornes, des ongles ou des soies de porc.

« Dans ce local, les estomacs et intestins peuvent être nettoyés à des moments distincts de l'abattage. »

XV. — A l'annexe III, chapitre II, il est ajouté le point 15 suivant :

« 15. Les abattoirs visés par le présent chapitre doivent comporter un local, avec une armoire fermant à clé, à la disposition des agents des services vétérinaires. »

XVI. — Le titre de l'annexe V est ainsi libellé :

« MODÈLE DE CERTIFICAT DE SALUBRITÉ RELATIF
À DES VIANDES FRAÎCHES DESTINÉES À L'EXPORTATION (1) »

XVII. — Le IV de l'annexe VI est ainsi rédigé :

« IV. — Attestation de salubrité

« Le soussigné, vétérinaire officiel, certifie que les viandes désignées ci-avant ont été obtenues dans les conditions de production et de contrôle prévues par la directive 64/433/CEE :

« — dans un abattoir situé dans une région ou une zone à restriction (4) ;

« — sont destinées à un Etat membre après transit par un pays tiers (4).

« En outre, pour les viandes destinées à la Finlande ou à la Suède :

— le test visé à l'article 5, paragraphe 3, point *a*, de la directive 64/433/CEE a été effectué (4) ;

— les viandes sont destinées à la transformation (4) ;

— 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 (4). »

XVIII. — A l'annexe VII, les deux paragraphes introductifs et la partie I sont remplacés par les dispositions suivantes :

« I. — Procédure d'inspection pour la recherche de cysticerose

« A. — Sur les carcasses de porcins

« 1. Définitions

« Toute carcasse porcine où est décelé un cysticerque vivant, un cysticerque en voie de dégénérescence ou, aux lieux d'élection, une lésion calcifiée qu'il n'est pas possible de rapporter avec certitude à une autre cause que la cysticerose, est considérée comme atteinte de cysticerose.

« Les lieux d'élection sont le cœur, les muscles masticateurs, l'œsophage, le diaphragme et la langue.

« 2. Inspection

« Toute carcasse de porc est inspectée conformément aux instructions du point C de l'annexe I du présent arrêté. En outre, la recherche de cysticerose comprend l'examen des surfaces musculaires directement visibles, en particulier au niveau des muscles du plat de la cuisse, des piliers du diaphragme, des muscles intercostaux, du cœur, de la langue, du larynx et, si nécessaire, de la paroi abdominale et des muscles psoas dégagés du tissu adipeux.

« Lorsqu'il est trouvé un cysticerque aux lieux d'élection, la carcasse est soumise à un examen approfondi au cours duquel il peut être procédé à des incisions complémentaires pouvant aller jusqu'à la découpe et au désossage de la carcasse selon les pratiques commerciales habituelles, en atelier de découpe, à l'issue desquelles est pratiqué l'examen visuel des surfaces de coupe.

« 3. Conclusions de l'inspection

« S'il y a présence en un lieu d'élection d'un cysticerque vivant ou en voie de dégénérescence, ou de lésions calcifiées qu'il n'est pas possible de rapporter avec certitude à une autre cause que la cysticerose, la carcasse est retirée de la consommation humaine.

« Toutefois, s'il n'y a que des lésions calcifiées qu'il n'est pas possible de rapporter avec certitude à une autre cause que la cysticerose et que leur densité est inférieure à une lésion par décimètre carré, le vétérinaire inspecteur peut prononcer la saisie des seuls organes ou parties de carcasses porteurs de lésions et autoriser l'assainissement par le froid du reste des viandes. »

« B. — Sur les carcasses de bovins

« 1. Définitions

« Toute carcasse où est décelé, en quelque lieu que ce soit, un cysticerque vivant est considérée comme atteinte de cysticerose.

« Toute carcasse où est décelée, aux lieux d'élection, une ou plusieurs lésions d'involution, calcifiées ou non, évoquant la cysticerose est considérée comme suspecte de cysticerose.

« Les lieux d'élection sont le cœur, les muscles masticateurs, l'œsophage, le diaphragme et la langue.

« 2. Examen des lieux d'élection

« Les agents du service d'inspection procèdent sur toute carcasse de l'espèce bovine à un examen des lieux d'élection conformément aux instructions des points A et B de l'annexe I du présent arrêté.

« A l'issue de cette inspection, s'il a été mis en évidence une lésion (cysticerque vivant ou lésion d'involution, calcifiée ou non, évoquant la cysticerose), il est procédé à un examen approfondi de la carcasse.

« 3. Examen approfondi

« Les agents du service d'inspection procèdent à :

« — l'examen méticuleux des surfaces musculaires visibles en portant une attention particulière au voisinage des insertions osseuses, près des aponévroses ;

« l'examen visuel approfondi des sites d'élection ainsi que du filet mignon (muscle long du cou) avec éventuellement palpation-tension des muscles concernés. Les hampes, l'onglet et le filet mignon peuvent être examinés après enlèvement des séreuses.

« Le vétérinaire inspecteur procède en outre à toute incision complémentaire qu'il juge nécessaire pour établir ses conclusions. Il peut compléter son inspection par l'examen visuel des surfaces de coupe après découpe et désossage de la carcasse selon les pratiques commerciales habituelles en atelier de découpe.

« 4. Décision

« a) Lorsqu'il a été mis en évidence en quelque lieu que ce soit plus d'une lésion par décimètre carré (cysticerque vivant ou lésion d'invololution, calcifiée ou non, évoquant la cysticercose), la carcasse est retirée de la consommation humaine ;

« b) Lorsque les lésions (cysticerque vivant ou lésion d'invololution, calcifiée ou non, évoquant la cysticercose) mises en évidence sont en quantité moindre :

« - les organes ou parties de carcasse porteurs de lésions sont saisis ;

« - le devenir du reste de la carcasse, y compris de la tête, du cœur et de l'œsophage est le suivant :

« - s'il a été mis en évidence un cysticerque vivant, le reste de la carcasse est assaini par le froid selon les procédures décrites aux paragraphes II et III de la présente annexe ;

« - s'il n'a pas été mis en évidence de cysticerque vivant, le reste de la carcasse est mis sur le marché. »

Art. 2. - 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, est ainsi modifié :

I. - L'article 1^{er} est ainsi rédigé :

« Art. 1^{er}. - Le présent arrêté, pris en application de l'article 260 du code rural et du décret n° 71-636 susvisé, fixe les conditions techniques et sanitaires de préparation, manipulation, mise sur le marché et d'inspection des viandes fraîches découpées, désossées ou non, et des abats, provenant d'animaux domestiques des espèces bovines (y compris *Bubalus bubalis* et *Bison bison*), porcine, ovine et caprine, ainsi que des solipèdes domestiques.

« Sont exclus du champ d'application du présent arrêté les ateliers de découpe annexés aux magasins de vente au détail dont l'intégralité de la production est réservée à la vente au détail, ainsi que ceux qui répondent aux 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 opérations de découpe effectuées dans les établissements de transformation et de restauration sont également exclues du champ d'application du présent arrêté dans la mesure où les viandes découpées sont utilisées exclusivement pour la fabrication sur place des produits transformés, des plats cuisinés ou des préparations culinaires tels que définis par la réglementation en vigueur.

« Les établissements ne procédant qu'au regroupement et à l'emballage des viandes découpées conditionnées sont soumis aux dispositions de l'arrêté du 3 avril 1996 fixant les conditions d'agrément des établissements d'entreposage des denrées animales ou d'origine animale. »

II. - A l'article 2, le point *f* est remplacé par les dispositions suivantes et il est ajouté les points *h* et *i* ainsi rédigés :

« *f*) Atelier de découpe : tout établissement où des viandes fraîches de boucherie sont manipulées pour être découpées, désossées, conditionnées ou reconditionnées, et emballées. Ne sont pas considérées comme des découpes les opérations de séparation de la carcasse en demi-carasses et en quartiers, et de la demi-carasse en un maximum de trois morceaux ;

« *h*) Centre d'emballage : un atelier ou un entrepôt où il est procédé au regroupement ou au réemballage de viandes conditionnées destinées à la mise sur le marché ;

« *i*) Eurobox : tout conteneur utilisé pour le transport des viandes, résistant à la corrosion, facile à nettoyer et à désinfecter. »

III. - A l'article 14, le point *d* est supprimé.

IV. - A l'article 17, le point *b* est ainsi rédigé :

« *b*) A l'exception des morceaux de lard et de poitrine de porc, les viandes découpées et les abats sont dans tous les cas pourvus d'un conditionnement de protection, sauf s'ils sont transportés pendus. Lorsque les viandes fraîches découpées ou les abats sont conditionnés, cette opération est effectuée aussitôt après la découpe et d'une manière conforme aux règles d'hygiène. Toutefois, dans le cadre de la dérogation prévue à l'article 16 *d*, d'autres dispositions peuvent être autorisées.

« Les conditionnements sont transparents et incolores, et répondent aux conditions du *a* du présent article, premier et deuxième tirets. Ils ne peuvent être réutilisés pour le conditionnement des viandes. »

V. - L'article 18 est ainsi rédigé :

« Art. 18. - *a*) Les viandes conditionnées sont emballées. Toutefois, si le conditionnement remplit toutes les conditions de protection de l'emballage, il n'est pas indispensable de le placer dans un deuxième contenant, sous réserve que les conditions du *a* de l'article 17 ci-dessus soient remplies. Dans ce cas, le conditionnement peut ne pas être transparent et incolore.

« Les euroboxes peuvent tenir lieu d'emballage, pour autant que les conditions du point *a* de l'article 17 soient remplies.

« *b*) Sauf accord des autorités compétentes, lorsque des foies, des rognons ou des cœurs, tranchés ou non, sont destinés à d'autres Etats membres, chaque conditionnement ne contient qu'un organe complet.

« *c*) Les viandes emballées ne peuvent être entreposées avec des viandes non emballées. Lorsqu'un local frigorifique a été utilisé pour le stockage de viandes emballées, il est nettoyé et désinfecté avant l'introduction de viandes non emballées.

« Aucun autre produit susceptible d'affecter les conditions d'hygiène des viandes ou de les contaminer ne peut être entreposé dans les locaux frigorifiques.

« *d*) Immédiatement après leur conditionnement ou leur emballage, les viandes sont placées dans les locaux de stockage prévus à cet effet. »

VI. - A l'article 19, le point *d* est ainsi rédigé :

« *d*) Les emballages sont assemblés dans des conditions hygiéniques, avant leur introduction dans le local. En cas d'utilisation d'euroboxes, celles-ci sont nettoyées et désinfectées préalablement à leur introduction dans le local. »

VII. - L'article 21 est ainsi rédigé :

« 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 ;

« - 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 ;

« - les viandes sont destinées à la transformation ;

« - 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 pour 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 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.»

VIII. – A l'article 22, la deuxième phrase du quatrième alinéa est ainsi rédigée :

« La nature des contrôles, leur fréquence ainsi que les méthodes d'échantillonnage et d'examen bactériologique sont déterminées par l'exploitant. »

IX. – Le dernier alinéa de l'article 26 est remplacé par les dispositions suivantes :

« Le marquage de salubrité est effectué par l'exploitant de l'établissement à ses frais sous la surveillance du vétérinaire inspecteur. A cet effet, ce dernier supervise :

« – le marquage de salubrité ;
« – les marques et le matériel de conditionnement lorsque ceux-ci ont déjà été revêtus de la marque de salubrité.

« La marque de salubrité est appliquée sur l'étiquette fixée sur l'emballage ou imprimée sur l'emballage de telle manière qu'elle se déchire au moment où l'emballage est ouvert. Cette exigence s'applique également en cas d'utilisation d'euroboxes selon les règles prévues au a de l'article 18 du présent arrêté. Il est admis que la marque ne se déchire pas uniquement lorsque l'emballage lui-même est détruit à l'ouverture.

« Lorsque les viandes ou les abats sont dans un conditionnement conforme aux exigences de la deuxième phrase du a de l'article 18 du présent arrêté, l'étiquette visée ci-dessus peut être fixée sur celui-ci.

« Lorsque les viandes fraîches sont conditionnées en unité de vente au consommateur, la marque de salubrité de l'établissement conditionneur figure sur l'enveloppe superficielle. Cependant les dimensions de cette marque peuvent être réduites.

« Lorsque les viandes sont réemballées dans un atelier différent de celui où elles sont conditionnées, le conditionnement est revêtu de la marque de salubrité de l'atelier de découpe qui l'a effectué, et l'emballage est revêtu de la marque de salubrité du centre d'emballage. »

X. – L'article 27 est ainsi rédigé :

« Art. 27. – Les ateliers de découpe et les centres d'emballages dont les conditions d'installation, d'équipement, de fonctionnement et d'inspection sanitaire répondent aux dispositions du présent arrêté sont agréés dans les conditions fixées par l'arrêté du 28 juin 1994 relatif à l'identification et à l'agrément sanitaire des établissements mettant sur le marché des denrées animales ou d'origine animale, et au marquage de salubrité.

« Le dossier de demande d'agrément doit comprendre, outre les pièces citées aux articles 2 et 4 de l'arrêté du 28 juin 1994 précité, les éléments complémentaires suivants :

- « – le plan de situation à l'échelle de 1/1 000 prévu au troisième tiret de l'article 4 de l'arrêté du 28 juin 1994 est complété des indications suivantes : les abords jusqu'à une distance de 250 mètres, la disposition des locaux, ainsi que les circuits suivis par les produits comestibles et les produits non comestibles ;
- « – le plan d'ensemble de l'établissement à l'échelle de 1/100 à 1/300 prévu au quatrième tiret de l'article 4 de l'arrêté du 28 juin 1994 est complété des indications de l'emplacement du matériel et de l'équipement, des dispositifs d'aération et d'évacuation des buées. »

XI. – L'article 28 est ainsi rédigé :

« Art. 28. – Par dérogation aux dispositions du titre I^{er} du présent arrêté, les ateliers de découpe qui satisfont aux conditions générales d'autorisation des établissements de faible capacité définies par le chapitre I^{er} de l'annexe III de 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 dans ces établissements sont agréés par le préfet dans les conditions de l'arrêté du 28 juin 1994 précité, à produire et à mettre sur le marché des viandes fraîches d'animaux de boucherie découpées, désossées ou non, destinées à la consommation humaine, s'ils répondent aux conditions suivantes :

« a) L'atelier de découpe n'est pas annexé à un abattoir ni à un entrepôt frigorifique agréés pour la mise sur le marché communautaire.

« b) La production n'excède pas cinq tonnes de viandes découpées et désossées par semaine ou l'équivalent en viande avec os.

« c) Les règles d'hygiène et de fonctionnement prévues par le présent arrêté sont respectées ; toutefois, les viandes traitées dans ces établissements peuvent provenir d'un abattoir bénéficiant d'une dérogation au titre de l'article 37 de l'arrêté du 17 mars 1992 pré-

cité. En outre, il peut être dérogé au b de l'article 16 du présent arrêté.

« d) Les viandes sont estampillées et mises sur le marché dans les conditions fixées par l'arrêté du 2 juin 1994 définissant le marché local pour les établissements préparant des viandes fraîches. »

XII. – Le titre de l'annexe I est ainsi libellé :

« MODÈLE DE CERTIFICAT DE SALUBRITÉ RELATIF
À DES VIANDES FRAÎCHES DESTINÉES À L'EXPORTATION (1) »

XIII. – L'annexe II est ainsi modifiée :

a) Le titre de l'annexe est ainsi libellé :

« MODÈLE DE CERTIFICAT DE SALUBRITÉ RELATIF AUX VIANDES FRAÎCHES DESTINÉES À UN AUTRE ETAT MEMBRE APRÈS TRANSIT PAR UN PAYS TIERS OU PROVENANT D'UNE ZONE À RESTRICTION »

b) Le IV de l'annexe est ainsi rédigé :

« IV. – Attestation de salubrité

« Le soussigné, vétérinaire officiel, certifie que les viandes désignées ci-avant ont été obtenues dans les conditions de production et de contrôle prévues par la directive 64/433/CEE :

- « – dans un abattoir situé dans une région ou une zone à restriction (4) ;
- « – sont destinées à un Etat membre après transit par un pays tiers (4).

« En outre, pour les viandes destinées à la Finlande ou à la Suède :

- « – le test visé à l'article 5, paragraphe 3, point a, de la directive 64/433/CEE a été effectué (4) ;
- « – les viandes sont destinées à la transformation (4) ;
- « – 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 (4). »

Art. 3. – L'arrêté du 15 mai 1974 relatif à l'estampillage sanitaire des viandes de boucherie et des produits à base de viande est modifié comme suit :

I. – A l'article 3, le point 2^o est ainsi rédigé :

« 2^o L'estampille définie à l'article 5 de l'arrêté du 2 juin 1994 définissant le marché local pour les établissements préparant des viandes fraîches lorsque les viandes ou les conditions de leur préparation ne satisfont pas à toutes les prescriptions fixées pour la mise sur le marché communautaire. »

II. – L'article 4 est ainsi rédigé :

« Dans les abattoirs non agréés pour la mise sur le marché communautaire, mais inscrits au plan national d'équipement en abattoirs, l'estampillage des viandes est effectué à l'aide de la marque de salubrité définie à l'article 3 (2^o). »

III. – A l'article 5, les deux premières phrases sont remplacées par la phrase suivante :

« Dans les abattoirs non agréés pour la mise sur le marché communautaire et non inscrits au plan national d'équipement en abattoirs, l'estampillage des viandes est effectué à l'aide de la marque de salubrité présentant les caractéristiques suivantes. »

IV. – L'article 6 est ainsi rédigé :

« Dans les établissements d'abattage, l'estampillage est effectué par apposition directe sur les viandes de l'empreinte à l'encre ou au feu d'une des estampilles définies à l'article 3.

« L'encre utilisée pour l'estampillage des viandes dans les abattoirs inscrits au plan est à base du colorant E 155 brun HT. A titre provisoire, dans les autres abattoirs, elle est à base du colorant E 129 rouge allura AC.

« Pour les carcasses d'agneaux, de chevreaux et de porcelets, le marquage de salubrité peut se faire par l'apposition d'une étiquette ou d'une plaquette, sous réserve qu'elle ne puisse être utilisée qu'une seule fois. »

V. – L'article 7 est ainsi rédigé :

« Art. 7. – Les carcasses de plus de 65 kg portent la marque de l'estampille sur chaque demi-carcasse, au moins aux endroits suivants : face externe de la cuisse, lombes, dos, poitrine et épaule.

« Les carcasses d'agneaux, de chevreaux et de porcelets portent deux marques d'estampille au moins, apposées sur chaque côté de la carcasse, sur l'épaule ou sur la face externe des cuisses.

« Les autres carcasses portent au moins quatre estampilles apposées sur les épaules et sur la face externe des cuisses.

« Les foies des bovins, des porcins et des solipèdes sont marqués au feu à l'aide d'une estampille communautaire d'abattoir s'ils sont destinés à un autre Etat membre ou à un pays de l'Espace économique européen.

« Les autres sous-produits de l'abattage propres à la consommation humaine sont marqués immédiatement soit directement sur la surface du produit, soit sur l'emballage ou le conditionnement à l'aide d'une marque de salubrité conforme à l'article 3 du présent arrêté. L'empreinte de la marque de salubrité est appliquée sur une étiquette à fixer sur le conditionnement ou sur l'emballage, ou est imprimée sur l'emballage conformément à l'article 11 du présent arrêté. »

VI. – A l'article 9, le 2° est ainsi rédigé :

« L'estampille définie à l'article 5 de l'arrêté du 2 juin 1994 précité lorsque les viandes ou les conditions de leur préparation ne satisfont pas à toutes les prescriptions fixées pour la mise sur le marché communautaire. »

VII. – L'article 10 est ainsi rédigé :

« Dans les ateliers de découpage agréés conformément aux articles 28 ou 29 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, le marquage sanitaire est effectué à l'aide de l'estampille définie à l'article 5 de l'arrêté du 2 juin 1994 précité. »

Art. 4. – L'arrêté du 20 juin 1995 modifiant l'arrêté du 15 mai 1974 relatif à l'estampillage sanitaire des viandes de boucherie et des produits à base de viande est abrogé.

Art. 5. – Le directeur général de l'alimentation au ministère de l'agriculture, de la pêche et de l'alimentation 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 3 avril 1997.

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