

**Arrêté du 2 juin 1994 définissant le marché local
pour les établissements préparant des viandes
fraîches**

NOR : AGRG9401050A

Le ministre de l'agriculture et de la pêche,

Vu le code rural, notamment son article 260 ;

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 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'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 4 mars 1993 relatif aux conditions sanitaires de production et de mise sur le marché des viandes fraîches de gibier d'élevage ongulé ;

Vu l'arrêté du 19 novembre 1993 fixant les conditions sanitaires de production et de mise sur le marché des viandes fraîches de lapin et de rongeurs gibiers d'élevage ;

Vu l'arrêté du 14 janvier 1994 fixant les conditions sanitaires auxquelles doivent satisfaire les établissements d'abattage de volailles,

Arrête :

Art. 1^{er}. - Les viandes fraîches d'animaux de boucherie, de lapin domestique, de volailles domestiques et de ratites produites dans les établissements de petite capacité bénéficiant d'une dérogation au titre :

- des articles 37 ou 38 de l'arrêté du 17 mars 1992 relatif aux conditions auxquelles doivent satisfaire les abattoirs d'animaux de boucherie pour la production ou la mise sur le marché de viandes fraîches et déterminant les conditions de l'inspection sanitaire de ces établissements ; ou
- de l'article 28 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 ; ou
- de l'article 40 de l'arrêté du 14 janvier 1994 fixant les conditions sanitaires auxquelles doivent satisfaire les établissements d'abattage de volailles,

ne peuvent être mises sur le marché que dans le département où est situé l'établissement de production et dans les départements limitrophes.

Art. 2. - Les viandes fraîches de gibiers d'élevage à poils ou à plumes, autres que les ratites, produites dans les établissements visés à l'article 1^{er} peuvent être mises sur le marché sur l'ensemble du territoire national.

Art. 3. - Sans préjudice du respect des dispositions du titre I^{er}, chapitres II, III et IV, et du titre II (hormis la description de la marque de salubrité) de l'arrêté du 19 novembre 1993 susvisé, les lapins et les rongeurs gibiers d'élevage dont la viande est destinée au marché local peuvent être abattus dans les conditions dérogatoires déterminées par le titre V de l'arrêté du 14 janvier 1994 précité, avec les adaptations nécessaires liées à l'espèce.

Art. 4. - Pour les établissements préparant des viandes d'espèces appartenant à des catégories différentes, les limites de capacité auxquelles sont subordonnées les dérogations visées à l'article 1^{er} ne sont pas cumulables.

Pour le calcul de la capacité d'un abattoir, le lapin domestique et les rongeurs gibiers d'élevage sont comptés comme équivalents à un oiseau, et les ongulés gibiers d'élevage sont comptés comme une demi-unité gros bétail (U.G.B.). La somme de la part de la capacité de l'abattoir exprimée en équivalents oiseaux sur la capacité maximale permettant de solliciter une dérogation en tant qu'abattoir de volailles, et de celle exprimée en U.G.B. sur la capacité maximale permettant de solliciter une dérogation en tant qu'abattoir de boucherie, ne doit en aucun cas dépasser 100 p. 100.

Art. 5. - En attendant la fixation du modèle de la marque de salubrité prévue pour les établissements bénéficiant des dérogations visées à l'article 1^{er} par la Commission des communautés européennes, les viandes préparées par ces établissements sont revêtues d'une marque de salubrité de forme ronde sur laquelle figurent, en caractères parfaitement lisibles, les indications suivantes :

- dans la partie supérieure, le numéro de codification du département, précédé de la lettre F ;
- au centre, le numéro de codification de la commune ou, pour Paris, Lyon et Marseille, de l'arrondissement, suivi d'un point et du numéro d'ordre de l'établissement ;
- dans la partie inférieure les lettres I S V, pour inspection sanitaire vétérinaire.

Pour les carcasses d'animaux de boucherie ou d'ongulés gibiers d'élevage, la marque de salubrité a un diamètre de 65 mm, les chiffres et les lettres ont une hauteur de 10 mm.

Toutefois, les établissements qui disposent déjà d'une marque de salubrité peuvent continuer à en faire usage jusqu'au 31 décembre 1995.

Art. 6. - Les dispositions du présent arrêté entrent en vigueur dans le délai d'un mois suivant sa publication pour ce qui concerne les viandes fraîches de boucherie, autres que celles de chevreau. Elles sont applicables aux viandes fraîches de toutes les espèces à compter du 1^{er} janvier 1995.

Art. 7. - Le directeur général de l'alimentation au ministère de l'agriculture et de la pêche est chargé de l'exécution du présent arrêté, qui sera publié au *Journal officiel* de la République française.

Fait à Paris, le 2 juin 1994.

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