

Arrêté du 26 décembre 2000 relatif à la pesée et à la présentation des carcasses de bovins

NOR : ECOC0000146A

Le ministre de l'agriculture et de la pêche et le secrétaire d'Etat aux petites et moyennes entreprises, au commerce, à l'artisanat et à la consommation,

Vu le règlement (CEE) n° 1208/81 du Conseil du 28 avril 1981 modifié établissant la grille communautaire de classement des carcasses de gros bovins, et notamment ses articles 2 et 7 ;

Vu le règlement (CEE) n° 2777/2000 de la Commission du 19 décembre 2000 arrêtant des mesures de soutien exceptionnelles en faveur du marché de la viande bovine ;

Vu le code de la consommation, et notamment son article L. 214-3 ;

Vu le décret n° 94-808 du 12 septembre 1994 portant application du code de la consommation et relatif à la présentation, à la pesée, à la classification et au marquage des carcasses des espèces bovine, ovine et porcine, et notamment son article 2,

Arrêtent :

Art. 1^{er}. – Les viandes provenant de l'abattage des animaux de l'espèce bovine doivent être présentées en vue de la pesée fiscale en carcasses entières ou en demi-carcasses conformément aux dispositions du présent arrêté. Cette pesée doit être effectuée dans l'heure qui suit l'étourdissement de l'animal. Le poids retenu pour les transactions entre producteurs et abatteurs est celui de la carcasse constaté à chaud diminué de 2 %.

Art. 2. – Pour les gros bovins destinés à la chaîne alimentaire, par carcasse de gros bovin présentée entière ou en demi, on entend l'animal abattu, saigné, dépouillé, éviscéré, défalcation faite :

1. De la tête, qui doit être enlevée par section au niveau de l'articulation de l'occiput et de l'atlas (première vertèbre cervicale). La section est effectuée suivant un plan perpendiculaire au grand axe des vertèbres cervicales. Toutefois, le parage des gouttières jugulaires pourra être effectué dans la limite d'un kilogramme pour les deux demi-carcasses ;

2. D'une partie des membres, les antérieurs ayant été sectionnés aux articulations carpo-métacarpiennes (genoux), les postérieurs aux articulations tarso-métatarsiennes (jarrets) ;

3. Des organes contenus dans les cavités thoracique, abdominale et pelvienne, y compris les graisses de rognons, de cœur, de bassin et les graisses situées au niveau du tendon de tranche ;

4. Chez les femelles, de la vulve et de ses muscles annexes, de la mamelle et de la masse graisseuse mammaire ;

5. Chez les mâles et les neutres, de la verge (ses deux racines exceptées), de ses muscles annexes et, le cas échéant, des testicules ;

6. Des graisses externes :

En région dorsale, au niveau de la hanche, de l'aloïau et du milieu de train de côtes ;

En région latérale, au niveau de la dernière côte et du gros bout de poitrine sur le pourtour de la région anogénitale et de la queue.

Sont interdits :

L'élimination des graisses internes ou de couverture mettant à nu, en quelque endroit que ce soit, le tissu musculaire ;

L'enlèvement de graisses autres que celles définies ci-dessus, et notamment au niveau de l'épaule et de la région ventrale ;

L'ablation d'une partie quelconque de la paroi abdominale ;

L'élimination de toute partie musculaire, tendineuse ou aponévrotique non comprise dans les amas graisseux dont l'enlèvement est autorisé.

La présentation de la carcasse ne doit pas être modifiée pendant un délai de deux heures après sa pesée.

Art. 3. – Pour les gros bovins entrant dans le programme communautaire d'achats pour destruction selon le règlement (CEE) n° 2777/2000 susvisé, la carcasse est présentée en vue de la pesée conformément à l'article 2 (a) du règlement n° 1208/81 susvisé.

Art. 4. – A partir du 1^{er} janvier 2001, chaque abattoir participant au programme communautaire d'achats pour destruction visé à l'article 3 présente, en vue de la pesée, les carcasses de gros bovins selon l'une des deux présentations définies dans le présent arrêté soit à l'article 2, soit à l'article 3.

Le traitement des carcasses de gros bovins destinées à la chaîne alimentaire doit en permanence être entièrement séparé des carcasses de gros bovins entrant dans le programme communautaire mentionné au premier alinéa.

Art. 5. – Par carcasse de veau présentée entière en vue de la pesée, il faut entendre l'animal abattu, saigné, dépouillé, éviscéré, défalcation faite :

1. De la tête, qui doit être enlevée par section au niveau de l'articulation de l'occiput et de l'atlas (première vertèbre cervicale). La section est effectuée suivant un plan perpendiculaire au grand axe des vertèbres cervicales ;

2. D'une partie des membres, les antérieurs ayant été sectionnés aux articulations carpo-métacarpiennes (genoux), les postérieurs aux articulations tarso-métatarsiennes (jarrets) ;

3. Des organes contenus dans les cavités thoracique, abdominale et pelvienne, à l'exclusion des rognons et graisses de rognons ;

4. Chez les femelles, de la vulve et de ses muscles annexes, de la mamelle et de la masse graisseuse mammaire ;

5. Chez les mâles et les neutres, de la verge (ses deux racines exceptées), de ses muscles annexes et, le cas échéant, des testicules.

Art. 6. – L'arrêté du 5 juillet 1977 relatif aux conditions de la pesée des viandes des espèces bovine, ovine et porcine en vue de clarifier les conditions d'achat et de vente des animaux est abrogé.

Art. 7. – Le directeur général de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes, le directeur des politiques économique et internationale et la directrice générale de l'alimentation 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 26 décembre 2000.

Le ministre de l'agriculture et de la pêche,

Pour le ministre et par délégation :

Le directeur du cabinet,

A. BERGER

*Le secrétaire d'Etat
aux petites et moyennes entreprises,
au commerce, à l'artisanat
et à la consommation,*

Pour le secrétaire d'Etat et par délégation :

*Le directeur général de la concurrence,
de la consommation*

et de la répression des fraudes,

J. GALLOT