

MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DE LA PÊCHE

Arrêté du 2 janvier 2002 modifiant l'arrêté du 3 avril 1996 fixant les conditions d'agrément des établissements d'entreposage des denrées animales et d'origine animale

NOR : AGRE0200015A

Le ministre de l'agriculture et de la pêche,

Vu le règlement modifié (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, notamment les articles L. 231-1, L. 231-2, L. 231-5 et L. 233-2 ;

Vu le décret n° 71-636 du 21 juillet 1971 modifié 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 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 l'arrêté du 3 avril 1996 modifié fixant les conditions d'agrément des établissements d'entreposage des denrées animales et d'origine animale,

Arrête :

Art. 1^{er}. – Les dispositions de l'article 16 bis de l'arrêté du 3 avril 1996 susvisé sont remplacées par les dispositions suivantes :

« Art. 16 bis. – Au cours de leur transport, les viandes fraîches provenant d'un établissement d'entreposage agréé sont accompagnées d'un document d'accompagnement commercial, étant entendu que ce document :

- est établi par l'établissement d'entreposage ;
- porte la marque du numéro d'agrément sanitaire de l'entrepôt ;
- mentionne clairement, pour les viandes congelées, le mois et l'année de congélation ;
- comporte, pour les viandes issues d'animaux de l'espèce bovine âgés de moins de 12 mois et contenant de l'os vertébral, la mention suivante : « Viandes issues de bovins âgés de moins de 12 mois non soumis à l'obligation de retrait de la colonne vertébrale » ;
- comporte, à compter de la date mentionnée au dernier alinéa du 1, point p, de l'article 31 de 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, pour les viandes issues d'animaux des espèces ovine et caprine âgés de moins de 6 mois et renfermant de la moelle épinière, la mention suivante : « Viandes issues d'animaux âgés de moins de 6 mois non soumis à l'obligation de retrait de la moelle épinière » ;
- 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 ;

ou

- les viandes sont destinées à la transformation ;

ou

- 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.

Dans le cadre du commerce national, 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 III. 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 lors-

qu'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 de l'établissement, correspondant dans sa présentation et son contenu au modèle figurant à l'annexe IV 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, premier destinataire de denrées animales ou d'origine animale provenant d'un autre Etat membre, en informe 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. »

Art. 2. – Les annexes de l'arrêté du 3 avril 1996 susvisé sont rédigées de la manière suivante :

ANNEXE I

TEMPÉRATURES MAXIMALES DES DENRÉES ANIMALES OU D'ORIGINE ANIMALE AU COURS DE LEUR ENTREPOSAGE

NATURE	TEMPÉRATURE maximale des denrées
<i>Congelées (1)</i>	
Toutes denrées surgelées au sens du décret n° 64-949 du 9 septembre 1964 modifié.	- 18 °C
Glaces, crèmes glacées et sorbets.	- 18 °C
Produits de la pêche congelés.	- 18 °C
Autres aliments congelés, y compris pour animaux de compagnie.	- 12 °C
Poissons entiers congelés en saumure destinés à la fabrication de conserves.	- 9 °C
<i>Réfrigérées (2)</i>	
Poissons, mollusques et crustacés, conditionnés (à l'exception des poissons, mollusques et crustacés vivants).	Glace fondante ou température de celle-ci : de 0 °C à + 2 °C
Viandes hachées et préparations de viandes hachées.	+ 2 °C
Abats et préparations de viandes en contenant.	+ 3 °C
Autres préparations de viandes de toutes espèces, y compris la chair à saucisse et la saucisse crue.	+ 4 °C
Viande de volailles, lapin, rongeurs, gibier d'élevage, gibier à plume.	+ 4 °C
Viandes d'animaux de boucherie, viandes de gibier ongulé.	+ 7 °C
Matières premières destinées à la fabrication d'aliments pour animaux de compagnie.	+ 7 °C
Aliments pour animaux de compagnie, stabilisés ou crus.	+ 4 °C
Ovoproduits à l'exception des produits UHT.	+ 4 °C
Œufs réfrigérés.	+ 5 °C
Œufs de la catégorie A.	Au sec, à l'abri du soleil et de préférence à température constante.
Œufs non réfrigérés ni conservés de la catégorie B.	
Œufs non classés.	+ 6 °C
Lait cru (4).	Température définie sous la responsabilité du fabricant ou du conditionneur.
Lait pasteurisé, produits laitiers frais (yaourts, kéfirs, crème et fromage frais (5)).	
Divers produits transformés à base de viandes (3), plats cuisinés et préparations culinaires (viande, poisson), produits à base de poisson (3).	

NATURE	TEMPÉRATURE maximale des denrées	
Divers produits à base de lait tels que crèmes pâtisseries, pâtisseries fraîches, entremets, fromages affinés.	Température définie sous la responsabilité du fabricant ou du conditionneur.	(1) Etat congelé : la température de la denrée indiquée est la température maximale sans limite inférieure. (2) Etat réfrigéré : la température de la denrée doit être comprise entre la température maximale indiquée et la température de la congélation commençante de la denrée. (3) A l'exception des produits ayant subi un traitement complet par salaison, fumage, séchage ou stérilisation. (4) Lorsque le lait est recueilli à la ferme, pour un traitement immédiat, la température peut augmenter pendant le transport jusqu'à + 10 °C. (5) L'expression « fromage frais » s'entend des fromages non affinés (dont la maturation n'est pas achevée), prêts à être consommés peu de temps après leur fabrication et qui ont une durée de conservation limitée.
Autres denrées.		

A N N E X E I I

MODÈLE DE DÉCLARATION D'ACTIVITÉ

Concernant les établissements d'entreposage et valant demande d'agrément, le cas échéant

Raison sociale :

Enseigne :

Ville et code postal :

Numéro NAF :	Congélation dans l'établissement	oui	non
	Conditionnement dans l'établissement	oui	non
	Emballage dans l'établissement	oui	non
	Ionisation dans l'établissement	oui	non

Numéro de téléphone : Numéro de télécopie :

Responsable :

Date de création : Date de la dernière succession :

Effectif total : Effectif production :

Activité nocturne : non/oui Saisonnier : non/oui

Entrées CEE régulières : non/oui Exportations régulières : non/oui

Livraisons à domicile : non/oui Installation classée : non/déclarée/autorisée

	NOMBRE	VOLUME
Chambre froide positive		
Chambre froide négative		
Local de stockage neutre		

Nom et qualité du signataire : Date de signature :

Signature :

Date de fermeture définitive :

Réservé à l'administration

Numéro informatique de l'établissement : (référence établissement :

Identifiant unique : Date de remise du récépissé :

A N N E X E I I I

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

N° (2) :
Pays expéditeur :
Ministère :
Service :
Référence :

I. - Identification des viandes

Viandes de (espèce animale) :
Nature des pièces :
Nature de l'emballage :
Nombre de pièces ou d'unités d'emballage :

Mois et année(s) de congélation :

II. - Provenance des viandes

Adresse(s) et numéro(s) d'agrément vétérinaire de l' (des) abattoir(s) agréé(s) :

Adresse(s) et numéro(s) d'agrément vétérinaire de l' (des) atelier(s) de découpe agréé(s) :

Adresse(s) et numéro(s) d'agrément vétérinaire de l' (des) entrepôt(s) frigorifique(s) agréé(s) :

III. - Destination des viandes

Les viandes sont expédiées de (lieu d'expédition) :

à (pays et lieu de destination) :

par le moyen de transport suivant (3) :

Nom et adresse de l'expéditeur :

Nom et adresse du destinataire :

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 relative à des problèmes sanitaires en matière d'échanges intracommunautaires de viandes fraîches et qu'elles sont de ce fait reconnues en l'état propres à la consommation humaine.

Fait à le

(Nom et signature du vétérinaire officiel)

(1) Viandes fraîches : selon la directive mentionnée au point IV du présent certificat, toutes les parties propres à la consommation humaine d'animaux domestiques appartenant aux espèces bovine, porcine, ovine et caprine ainsi que des solipèdes n'ayant subi aucun traitement de nature à assurer leur conservation ; toutefois, les viandes traitées par le froid sont à considérer comme fraîches.

(2) Facultatif.

(3) Pour les wagons et les camions, indiquer le numéro d'immatriculation, pour des avions, le numéro du vol et, pour les bateaux, le nom et, si nécessaire, le numéro du conteneur.

ANNEXE IV

MODÈLE DE CERTIFICAT DE SALUBRITÉ RELATIF À DES VIANDES FRAÎCHES (1) VISÉES À L'ARTICLE 16 DE L'ARRÊTÉ

N° (2) :

Lieu expéditeur :

Ministère :

Service :

Référence (facultative) :

I. – Identification des viandes

Viandes de (espèce animale) :

Nature des pièces :

Nature de l'emballage :

Nombre de pièces ou d'unités d'emballage :

Mois et année(s) de congélation :

Poids net :

II. – Provenance des viandes

Adresse(s) et numéro(s) d'agrément vétérinaire de l' (des) abattoir(s) agréé(s) :

Adresse(s) et numéro(s) d'agrément vétérinaire de l' (des) atelier(s) de découpe agréé(s) :

Adresse(s) et numéro(s) d'agrément vétérinaire de l' (des) entrepôt(s) frigorifique(s) agréé(s) :

III. – Destination des viandes

Les viandes sont expédiées de (lieu d'expédition) :

à (pays et lieu de destination) :

par le moyen de transport suivant (3) :

Nom et adresse de l'expéditeur :

Nom et adresse du destinataire :

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 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).

Fait à le

(Nom et signature du vétérinaire officiel)

(1) Viandes fraîches : selon la directive mentionnée au point IV du présent certificat, toutes les parties propres à la consommation humaine d'animaux domestiques appartenant aux espèces bovine, porcine, ovine et caprine ainsi que des solipèdes n'ayant subi aucun traitement de nature à assurer leur conservation ; toutefois, les viandes traitées par le froid sont à considérer comme fraîches.

(2) Facultatif.

(3) Pour les wagons et les camions, indiquer le numéro d'immatriculation, pour les avions, le numéro du vol et, pour les bateaux, le nom et, si nécessaire, le numéro du conteneur.

(4) Biffer la mention inutile.

Art. 3. – 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 2 janvier 2002.

Pour le ministre et par délégation :
La directrice générale de l'alimentation,
C. GESLAIN-LANÉLLE