

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

Le ministre de l'agriculture et du développement rural,

Vu la directive C.E.E. no 91-495 du conseil du 27 novembre 1990 concernant les problèmes sanitaires et de police sanitaire relatifs à la production et à la mise sur le marché de viandes de lapin et de viandes de gibier d'élevage;

Vu le décret no 67-295 du 31 mars 1967 portant règlement d'administration publique pour l'application des articles 258, 259 et 262 du code rural et relatif à l'organisation et au fonctionnement de l'inspection sanitaire et qualitative des animaux vivants et des denrées animales et d'origine animale;

Vu le décret no 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 le décret no 80-791 du 1er octobre 1980 portant application de l'article 276 du code rural;

Vu l'arrêté du 15 mai 1974 relatif à l'abattage d'urgence des animaux de boucherie pour cause de maladie ou d'accident;

Vu l'arrêté du 22 mai 1979 relatif à l'importation du gibier tué destiné à l'alimentation humaine;

Vu l'arrêté du 20 avril 1990 relatif aux modalités de commercialisation de certaines espèces de gibier;

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 fraîches d'animaux de boucherie découpées, désossées ou non,

Arrête:

Art. 1er. - Le présent arrêté fixe:

- les conditions sanitaires auxquelles doivent satisfaire les abattoirs et ateliers de découpe pour être agréés pour la production et la mise sur le marché communautaire de viandes fraîches d'ongulés élevés et abattus comme des animaux domestiques et n'appartenant pas aux espèces qui figurent à l'article 1er 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 sanitaire dans ces établissements;
- les conditions de l'inspection sanitaire dans ces établissements.

Art. 2. - Pour l'application du présent arrêté, on entend par:

1. Gibier d'élevage: tous les ongulés élevés comme des animaux domestiques c'est-à-dire nés ou se reproduisant et vivant en captivité. Toutefois, les ongulés sauvages vivant en territoire clos dans des conditions de liberté similaires à celles du gibier sauvage ne sont pas concernés par le présent arrêté;
2. Viandes: toutes les parties d'animaux propres à la consommation humaine;
3. Viandes fraîches: toutes les viandes n'ayant subi aucun traitement de nature à assurer leur conservation, autre que le froid;
4. Carcasse: le corps entier d'un animal après saignée, éviscération, ablation des extrémités des membres au niveau du carpe et du tarse, de la tête, de la queue et de la mamelle, et après dépouillement;
5. Abats: les viandes fraîches autres que celles de la carcasse, même si elles restent naturellement attachées à la carcasse.

TITRE Ier SUIVI SANITAIRE DU GIBIER D'ELEVAGE

Art. 3. - Toutes les exploitations produisant des gibiers d'élevage destinés à la consommation humaine sont soumises à un contrôle vétérinaire périodique sous l'autorité du directeur des services vétérinaires. Une enquête relative à l'état sanitaire du gibier d'élevage est menée à intervalles réguliers dans les exploitations concernées. Le ministère de l'agriculture et du développement rural (direction générale de l'alimentation) collecte et exploite les résultats de ces inspections sanitaires.

Le gibier d'élevage est intégré au plan de recherche de résidus dans les animaux et dans les viandes fraîches.

Lorsqu'une maladie transmissible à l'homme ou aux animaux, ou la présence de taux de résidus supérieurs aux taux admis est diagnostiquée, les résultats de l'enquête relative au cas considéré sont communiqués sans délai au directeur des services vétérinaires du département où est située l'exploitation.

Art. 4. - Compte tenu des résultats des contrôles visés à l'article 3, le ministère de l'agriculture et du développement rural peut imposer des limitations relatives à la production, la transformation et la commercialisation des viandes de gibier d'élevage provenant des exploitations ou des territoires mis en cause par le contrôle.

Art. 5. - Les conditions pratiques de réalisation des contrôles et enquêtes prévus à l'article 3 font l'objet d'instructions du ministère de l'agriculture et du développement rural.

TITRE II PRODUCTION ET COMMERCIALISATION DES VIANDES DE GIBIER D'ELEVAGE

Art. 6. - Les viandes de gibier d'élevage doivent remplir les conditions suivantes:

1. Pour les carcasses, demi-carcasses entières ou découpées en un maximum de trois morceaux, avoir été préparées dans un abattoir conforme aux titres Ier et II de l'arrêté du 17 mars 1992 cité à l'article 1er, ou dans un établissement dérogatoire bénéficiant des dispositions des articles 37, 38 ou 39 du même arrêté.

2. Provenir d'un animal soumis à une inspection antemortem et post mortem, conformément au titre III et à l'annexe I de l'arrêté du 17 mars 1992 cité à l'article 1er. La procédure de l'inspection, telle que décrite à l'annexe I, doit être conforme à celle prévue pour l'espèce domestique la plus proche sur le plan anatomique et physiologique de l'espèce sauvage concernée.

3. Pour les viandes provenant de sangliers d'élevage ou d'autres espèces sensibles à la trichinose, avoir fait l'objet d'une recherche de trichine.

4. Pour les découpes ou morceaux de découpe plus petits que ceux mentionnés au point 1, avoir été découpées ou désossées dans un atelier agréé pour les échanges intracommunautaires ou dérogatoire conformément aux dispositions 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.

5. Pour les abats, provenir d'un abattoir ou atelier de découpe conforme aux conditions définies aux points 1 à 4 du présent article.

Les viandes de gibier d'élevage doivent être traitées à d'autres moments que celles des animaux des espèces de boucherie. Les installations doivent être nettoyées et désinfectées avant leur réutilisation pour ces espèces.

Le stockage des viandes fraîches de gibier d'élevage peut être réalisé dans un entrepôt frigorifique agréé pour les échanges intracommunautaires ou dans un entrepôt frigorifique immatriculé.

Art. 7. - Les viandes de gibier d'élevage jugées conformes aux conditions d'hygiène et d'inspection sanitaire prévues par le présent arrêté sont revêtues de la marque de salubrité de

l'établissement où elles ont été préparées, dans les mêmes conditions que les viandes de boucherie.

Art. 8. - Les viandes de gibier d'élevage destinées à un autre Etat membre sont accompagnées d'un certificat de salubrité conforme au modèle figurant à l'annexe II.

Art. 9. - Par dérogation à l'article 6, points 1 et 2, le directeur des services vétérinaires peut autoriser l'abattage de gibier d'élevage dans l'exploitation d'origine s'il ne peut être transporté, en vue d'éviter tout risque pour le manipulateur ou d'assurer la protection du bien-être des animaux. Cette dérogation peut être accordée si:

- le troupeau est soumis à un contrôle vétérinaire périodique et ne fait pas l'objet de restriction à la suite de l'enquête effectuée conformément à l'article 3 ou à la suite d'une inspection vétérinaire;
- une demande est présentée par le propriétaire des animaux;
- le directeur des services vétérinaires est prévenu à l'avance de la date de l'abattage d'animaux;
- l'exploitation dispose d'un centre de rassemblement des animaux où il est possible d'effectuer une inspection ante mortem des animaux à abattre;
- l'exploitation dispose d'une installation appropriée pour l'abattage, l'égorgeage et la saignée des animaux;
- l'abattage par égorgeage et saignée est précédé d'un étourdissement, qui doit intervenir dans les conditions prévues par le décret 80-791 du 1er octobre 1980 portant application de l'article 276 du code rural; le directeur des services vétérinaires peut autoriser l'abattage par balle dans des cas particuliers;
- l'abattage des animaux a lieu en présence d'un agent des services vétérinaires, qui assure également l'inspection ante mortem;
- les animaux abattus et saignés sont transportés suspendus, dans des conditions d'hygiène satisfaisantes, vers un abattoir agréé pour les échanges intracommunautaires, et ce le plus rapidement possible après l'abattage. Dans la mesure où le gibier abattu sur le lieu d'élevage ne peut être amené dans un délai d'une heure à l'abattoir, il doit être transporté dans un conteneur ou une caisse frigorifique dans lequel règne une température comprise entre 0°C et 4°C. L'éviscération doit être effectuée au plus tard trois heures après l'étourdissement;
- lors du transport à l'abattoir, les animaux abattus sont accompagnés d'une attestation sanitaire établissant le résultat favorable de l'inspection ante mortem, la pratique correcte de la saignée et l'heure de l'abattage; cette attestation doit être conforme au modèle figurant à l'annexe I.

Art. 10. - Les dispositions de l'arrêté du 15 mai 1974 relatif à l'abattage d'urgence des animaux de boucherie pour cause de maladie ou d'accident sont applicables aux gibiers d'élevage.

Toutefois, en vertu de l'article 9 du présent arrêté et dans les conditions qu'il prescrit, le directeur des services vétérinaires peut autoriser l'abattage à la ferme d'un animal malade.

Par ailleurs, il peut également autoriser le dépouillement de l'animal sur place dans la mesure où cela permet de meilleures conditions hygiéniques de préparation et de transport des viandes.

Art. 11. - Sans préjudice des autorisations prévues par l'arrêté du 20 avril 1990 relatif aux modalités de commercialisation de certaines espèces de gibier, les abattoirs ou ateliers de découpe préparant des viandes de gibier d'élevage doivent être approuvés par le préfet, sur proposition du directeur des services vétérinaires. Les établissements désirant vendre des viandes de gibier d'élevage hors du territoire national doivent être agréés par le ministère de l'agriculture et du développement rural, qui en établit la liste. Cette liste d'établissements agréés pour les échanges intracommunautaires de viandes fraîches de gibier d'élevage est publiée au Journal officiel de la République française.

Lorsque le directeur des services vétérinaires constate des manquements à l'hygiène, le ministère de l'agriculture et du développement rural suspend l'agrément et peut fixer un délai pour remédier à ces manquements. Si le responsable de l'établissement ne remédie pas aux manquements au terme de ce délai, l'agrément est retiré.

TITRE III IMPORTATION

Art. 12. - Pour les échanges intracommunautaires, les viandes de gibier d'élevage, sans préjudice de restrictions établies pour des motifs de police sanitaire sont soumises aux conditions suivantes:

- avoir été traitées dans des établissements agréés par chaque Etat membre pour les échanges intracommunautaires de viandes de gibier d'élevage;
- être obligatoirement dépouillées, même s'il s'agit de carcasses entières. L'importation de carcasses de gibier d'élevage en peau est interdite;
- être accompagnées du modèle de certificat figurant en annexe II du présent arrêté.

Art. 13. - Les importations de viandes de gibier d'élevage en provenance des pays tiers sont soumises à des conditions au moins équivalentes à celles fixées à l'article 12 concernant les échanges entre pays membres.

Sans préjudice de restrictions établies pour des motifs de police sanitaire, ces viandes sont soumises en particulier aux conditions suivantes:

- avoir été traitées dans des établissements agréés par la Commission des communautés européennes pour l'importation de viandes de boucherie vers la Communauté, ou par le ministère de l'agriculture et du développement rural pour l'importation de viandes fraîches de gibier d'élevage;
- être obligatoirement dépouillées, même s'il s'agit de carcasses entières. L'importation de carcasses de gibier d'élevage en peau est interdite;
- être accompagnées du modèle de certificat figurant en annexe III du présent arrêté.

Art. 14. - L'arrêté du 22 mai 1979 relatif à l'importation de gibier tué destiné à l'alimentation humaine est ainsi rédigé:

L'article 3 est complété ainsi:

<<A compter du 1er juin 1993, pour les viandes de gibier tué d'ongulés, l'inspection post mortem, la dépouille et le découpage doivent être effectués dans des établissements agréés par la Commission des communautés européennes pour l'importation de viandes de boucherie vers la Communauté, ou par le ministère de l'agriculture et du développement rural pour l'importation de viandes fraîches de gibier sauvage.>>

L'article 7 est ainsi rédigé:

<<L'importation du gibier tué, frais, réfrigéré ou congelé est subordonnée à une inspection sanitaire favorable dans un des postes fixés par avis aux importateurs au Journal officiel de la République française et à la présentation d'un certificat de salubrité établi au moins en langue française par un vétérinaire officiel du pays d'origine et conforme:

<<- pour les viandes de gibier tué d'ongulés, au modèle figurant en annexe III de l'arrêté du 4 mars 1993 relatif aux conditions sanitaires de préparation des viandes fraîches de gibier d'élevage d'ongulés, en remplaçant la mention gibier d'élevage par gibier tué;

<<-pour toutes les autres viandes de gibier, au modèle figurant en annexe du présent arrêté.>>

Art. 15. - Le directeur général de l'alimentation au ministère de l'agriculture et du développement rural est chargé de l'exécution du présent arrêté, qui sera publié au Journal officiel de la République française.

Fait à Paris, le 4 mars 1993.
JEAN-PIERRE SOISSON

ANNEXE I MODELE Attestation sanitaire pour gibier d'élevage abattu à l'exploitation(1) et transporté à l'abattoir

I. - Identification des animaux

.....
.....

II. - Provenance des animaux

.....

III. - Destination des animaux

.....

.....

.....

IV. - Attestation certifie que les animaux indiqués ci-dessus:

- ont fait l'objet d'une inspection ante-mortem dans l'exploitation susmentionnée et ont été jugés sains.

..... heures et ont été correctement saignés.

.....

(Lieu) (Date)

(Signature du vétérinaire officiel) (1) Dans les conditions prévues à l'article 9 de l'arrêté du 4 mars 1993.

ANNEXE II MODELE Certificat de salubrité relatif à des viandes fraîches de gibier d'élevage(1) destinées à un Etat membre de la C.E.E.

.....

.....

.....

.....

I. - Identification de viandes

(Espèce animale)

.....

.....

.....

II. - Provenance des viandes Adresse(s) et numéro(s) d'agrément vétérinaire de l'(des) abattoir(s)

.....

.....

.....

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

.....

.....

.....

(1) Viandes fraîches de mammifère sauvage d'élevage, 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.

(4) Biffer la mention inutile.

III. - Destination des viandes

.....

(Lieu d'expédition)

(Pays et lieu de destination)

.....

.....

.....

.....

.....

IV. - Attestation de salubrité

Le soussigné, vétérinaire officiel, certifie:

a) Que les viandes des espèces désignées ci-avant(4):

Que les emballages des viandes désignées ci-avant(4), portent une marque prouvant que: les viandes proviennent d'animaux abattus dans des abattoirs agréés (4), les viandes ont été découpées dans un atelier de découpage agréé(4);

b) Que ces viandes sont reconnues propres à la consommation humaine à la suite d'une inspection vétérinaire effectuée conformément à la directive (C.E.E.) no 64-433 du conseil du 26 juin 1964 relative à des problème sanitaires en matière d'échanges intracommunautaires de viandes fraîches, transcrit par les arrêtés ministériels du 17 mars 1992;

c) Que les véhicules ou engins de transport ainsi que les conditions de chargement de cette expédition sont conformes aux exigences de l'hygiène définies dans la directive précitée.

.....

(Lieu) (Date)

(Signature du vétérinaire officiel) ANNEXE III MODELE Certificat de salubrité relatif à des viandes fraîches de gibier d'élevage (1) en provenance d'un pays tiers et destinées à la France

.....

.....

.....

.....

(Facultatif) I. - Identification de viandes

(Espèce animale)

.....

.....

.....

.....

II. - Provenance des viandes Adresse(s) et numéro(s) d'agrément vétérinaire de l'(des) abattoir(s)

.....

.....

.....

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

.....

.....

(1) Viandes fraîches de mammifère sauvage d'élevage, 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.

(4) Biffer la mention inutile.

(5) Pour les viandes congelées.

III. - Destination des viandes

(Lieu d'expédition)

(Pays et lieu de destination)

.....

.....

.....

.....

.....

IV. - Attestation sanitaire et de salubrité

Le soussigné, vétérinaire officiel, certifie:

1o Que les viandes de gibier désignées ci-avant:

a) Ont été préparées avec des gibiers provenant de zones indemnes de maladies contagieuses de l'espèce;

b) Sont salubres et ne contiennent aucun produit interdit par la législation française;

c) Ont été manipulées et expédiées suivant les exigences de l'hygiène alimentaire.

2o Que les viandes des espèces désignées ci-avant (4);

Que les emballages des viandes désignées ci-avant (4), portent une marque prouvant que:

Les viandes proviennent d'animaux abattus dans des abattoirs agréés (4);

Les viandes ont été découpées dans un atelier de découpage agréé (4);

3o Que ces viandes sont reconnues propres à la consommation humaine à la suite d'une inspection vétérinaire effectuée conformément à la directive (C.E.E.) no 64-433 du conseil du 26 juin 1964 relative à des problèmes sanitaires en matière d'échanges intracommunautaires de viandes fraîches;

4o Que ces viandes, si elles proviennent de sanglier ou d'une autre espèce sensible à la trichinose ont été soumises à un examen de recherche de trichines avec résultat négatif;

5o Que les véhicules ou engins de transport ainsi que les conditions de chargement de cette expédition sont conformes aux exigences de l'hygiène définies dans la directive précitée;

6o Que ces viandes ont été congelées (5) le:

.....

(Lieu) (Date)

(Signature du vétérinaire officiel)