

Décrets, arrêtés, circulaires

TEXTES GÉNÉRAUX

MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DE LA PÊCHE

Arrêté du 10 juillet 2008 modifiant 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

NOR : AGRG0816372A

Le ministre de l'agriculture et de la pêche,

Vu le règlement (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 ;

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 les avis de l'Agence française de sécurité sanitaire des aliments en date du 25 juillet 2006, du 17 avril 2007, du 17 juillet 2007 et du 11 juin 2008,

Arrête :

Art. 1^{er}. – L'arrêté du 17 mars 1992 susvisé est ainsi modifié :

1. L'article 15 est remplacé par :

« *Art. 15.* – Le poumon, le cœur, le foie, le rein, la rate et le médiastin peuvent être soit détachés, soit laissés adhérents à la carcasse par leurs connexions naturelles.

S'ils sont détachés, ils doivent être munis d'un numéro ou de tout autre moyen d'identification permettant de reconnaître leur appartenance à la carcasse ; ceci vaut également pour la tête, la langue, le tractus digestif et toute autre partie de l'animal nécessaire à l'inspection ou à l'exécution des contrôles prescrits par l'autorité compétente.

Les estomacs, les intestins et les viscères pelviens doivent être recueillis directement dans les récipients ou dispositifs prévus à cet effet. L'ouverture et la vidange des viscères ne doivent s'effectuer qu'aux emplacements réservés.

Les parties précitées doivent rester à proximité de la carcasse jusqu'à la fin de l'inspection. Toutefois, pour autant qu'il ne présente aucun signe pathologique ou lésion, le pénis peut être évacué immédiatement.

Pour toutes les espèces, les reins doivent être dégagés de leur enveloppe graisseuse et, en ce qui concerne les animaux des espèces bovine et porcine et les solipèdes, de leur capsule péirénale.

Les carcasses des solipèdes, des porcs de plus de quatre semaines et des bovins de plus de six mois doivent être présentées à l'inspection découpées en demis par fente longitudinale de la colonne vertébrale.

Les carcasses de bovins dont l'âge est compris entre six et huit mois et bénéficiant de signes de qualité ou relevant de pratiques traditionnelles de commercialisation n'ont pas l'obligation d'être fendues en demi-carcasse au poste d'inspection *post mortem*. Les signes de qualité et les pratiques traditionnelles de commercialisation pour lesquels l'absence de fente des bovins dont l'âge est compris entre six et huit mois est possible sont définis par instruction du ministre en charge de l'agriculture.

Le vétérinaire officiel de l'abattoir peut néanmoins ordonner la fente de toute carcasse pour les besoins de l'inspection *post mortem*.

Le retrait de la moelle épinière des bovins âgés de plus de douze mois doit être effectué préalablement à la découpe en demis par fente longitudinale de la colonne vertébrale, et évalué selon les modalités définies à l'annexe XI du présent arrêté.

Dans le cas des bovins accidentés abattus à l'abattoir ou abattus d'urgence en dehors d'un abattoir et pour lesquels le retrait de la moelle épinière n'est pas réalisable pour des motifs techniques ou anatomiques, les carcasses peuvent être fendues sans retrait de la moelle épinière préalable.

Toutefois, pour tenir compte d'impératifs technologiques ou d'habitudes de consommation locale, la présentation à l'inspection de carcasses de porcs non découpées en demis peut être autorisée.

Les viandes issues de la tête des bovins âgés de plus de douze mois ne peuvent être destinées à la consommation que si elles sont récoltées selon un système validé par le ministère chargé de l'agriculture et comprenant au moins les dispositions suivantes :

- les récoltes sont effectuées dans un emplacement réservé, matériellement séparé des autres parties de la chaîne d'abattage ;
- lorsque les têtes sont retirées du convoyeur ou des crochets avant la récolte de la viande de la tête, le trou frontal et le trou occipital doivent être refermés à l'aide d'un bouchon imperméable et solide. Lorsque le tronc cérébral fait l'objet d'un échantillonnage en vue d'être soumis à un dépistage de l'ESB en laboratoire, le trou occipital doit être bouché immédiatement après cette opération ;
- la viande de la tête ne doit pas être récoltée sur des têtes dont les yeux sont endommagés ou détruits juste avant ou après l'abattage, ou qui ont subi des détériorations susceptibles d'entraîner une contamination de ces viandes de têtes par des tissus du système nerveux central ;
- la viande de la tête n'est pas récoltée sur les têtes qui n'ont pas été convenablement bouchées aux termes du deuxième tiret ;
- sans préjudice des règles générales relatives à l'hygiène, des instructions de travail spécifiques sont établies en vue d'empêcher la contamination de la viande de la tête au cours de la récolte, notamment lorsque le bouchon évoqué au deuxième tiret est détruit ou lorsque les yeux sont endommagés au cours de l'opération.

Il peut être dérogé aux exigences ci-dessus, lorsque l'abattoir utilise pour la récolte de la viande de la tête des bovins un autre système de prévention des contaminations reconnu par le ministère chargé de l'agriculture pour apporter une réduction équivalente du niveau de contamination de cette viande par des tissus du système nerveux central.

Ces dispositions ne s'appliquent par ailleurs pas à la récolte de la viande des joues ni de la langue si cette opération est effectuée sans ôter les têtes des bovins du convoyeur ou des crochets. »

2. Le point *p* de l'article 31 est remplacé par :

« *p*) En plus de ceux listés au niveau communautaire, à l'annexe V du règlement (CE) n° 999/2001 susvisé, les matériels à risque spécifiés suivants :

Pour les espèces ovine et caprine :

- le crâne, y compris les yeux mais à l'exclusion de l'encéphale, des ovins et caprins âgés de moins de six mois ;
- le crâne, y compris l'encéphale et les yeux, des ovins et caprins âgés de six mois et plus. »

3. Le point *t* de l'article 31 est remplacé par :

« *t*) Les viandes et tous les sous-produits, à l'exclusion du cuir, issus du bovin abattu avant et des deux bovins abattus après un bovin pour lequel le résultat de confirmation transmis par le laboratoire de référence français pour les recherches relatives au diagnostic et à l'épidémiologie animale de l'encéphalopathie spongiforme bovine est positif ou non conclusif, en l'absence de la réalisation du retrait de la moelle épinière préalablement à la fente longitudinale de la carcasse selon un procédé validé selon les modalités définies à l'alinéa 5 de l'annexe XI du présent arrêté. »

4. Le point *c* de l'article 32 est remplacé par :

« *c*) En dérogation aux dispositions du dernier alinéa de l'article 31, la sortie de carcasses, demi-carcasses, demi-carcasses découpées en un maximum de trois morceaux et quartiers issus d'animaux de l'espèce bovine contenant de l'os vertébral considéré comme matériel à risque spécifié, conformément à l'annexe V du règlement (CE) n° 999/2001 susvisé, n'est autorisée qu'à destination :

- d'un atelier de découpe agréé au titre 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 ;
- d'un entrepôt frigorifique agréé au titre de l'arrêté du 3 avril 1996 fixant les conditions d'agrément des établissements d'entreposage des denrées animales et d'origine animale ;
- d'un négociant en viandes autorisé par le préfet (services vétérinaires), sur la base d'un engagement dont la forme est définie par instruction du ministre de l'agriculture et de la pêche, à détenir des carcasses de bovins contenant de l'os vertébral considéré comme matériel à risque spécifié, conformément à l'annexe V du règlement (CE) n° 999/2001 susvisé et figurant sur une liste établie au plan national par le ministère de l'agriculture et de la pêche ;
- d'une boucherie pratiquant la remise directe au consommateur de viandes fraîches, dont le responsable s'est engagé à respecter le cahier des charges diffusé par instruction du ministère de l'agriculture et de la pêche, autorisée par le préfet (services vétérinaires) à détenir et à procéder au désossage carcasses de bovins contenant de l'os vertébral considéré comme matériel à risque spécifié, conformément à l'annexe V du règlement (CE) n° 999/2001 susvisé et figurant sur une liste établie au plan national par le ministère de l'agriculture et de la pêche.

On entend par boucherie le lieu de désossage et de découpe des carcasses, demi-carcasses, quartiers et morceaux de découpe destinés à être cédés directement aux particuliers pour leur propre consommation ou à

des intermédiaires en application des 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. »

Art. 2. – Le directeur général 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 10 juillet 2008.

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