

Décrets, arrêtés, circulaires

TEXTES GÉNÉRAUX

MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DE LA PÊCHE

Arrêté du 10 octobre 2008 pris pour l'application des articles D. 654-3 à D. 654-5 du code rural et relatif aux règles sanitaires applicables aux établissements d'abattage de volailles et de lagomorphes non agréés

NOR : AGRG0814741A

Le ministre de l'agriculture et de la pêche,

Vu le règlement (CE) n° 178/2002 du Parlement européen et du Conseil du 28 janvier 2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'Autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires ;

Vu le règlement (CE) n° 1774/2002 du Parlement européen et du Conseil du 3 octobre 2002 établissant des règles sanitaires applicables aux sous-produits animaux non destinés à la consommation humaine ;

Vu le règlement (CE) n° 852/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires ;

Vu le règlement (CE) n° 853/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 fixant les règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale ;

Vu le règlement (CE) n° 2073/2005 de la Commission du 15 novembre 2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires ;

Vu le règlement (CE) n° 2076/2005 de la Commission du 5 décembre 2005 portant dispositions d'application transitoires des règlements (CE) n° 853/2004, (CE) n° 854/2004 et (CE) n° 882/2004 du Parlement européen et du Conseil et modifiant les règlements (CE) n° 853/2004 et (CE) n° 854/2004 ;

Vu le code rural, notamment les articles L. 231-1 et suivants, R. 214-63 et suivants, R. 231-2 et suivants et D. 654-3 à D. 654-5 ;

Vu le code de la consommation ;

Vu l'arrêté du 8 juin 2006 relatif à l'agrément des établissements mettant sur le marché des produits d'origine animale ou des denrées contenant des produits d'origine animale ;

Vu l'avis de l'Agence française de sécurité sanitaire des aliments en date du 25 juillet 2006,

Arrête :

Art. 1^{er}. – Les carcasses issues d'animaux abattus dans un établissement d'abattage non agréé au sens de l'article D. 654-2 du code rural doivent porter une bague ou une étiquette sur laquelle est inscrit le numéro d'enregistrement de l'établissement d'abattage d'origine.

Les carcasses obtenues à partir de volailles et de lagomorphes abattus dans ces établissements peuvent être :

- i) Découpées ou transformées sur l'exploitation dans les conditions définies à l'article 2 ;
- ii) Cédées directement au consommateur sur le site même de l'exploitation sous forme réfrigérée à une température maximale de +4 °C, sauf si la vente a lieu dans l'heure qui suit la fin de l'abattage ;
- iii) Cédées sous forme réfrigérée à une température maximale de +4 °C sur les marchés proches de l'exploitation ;
- iv) Cédées sous forme réfrigérée à une température maximale de +4 °C à des commerces de détail locaux, sous réserve du respect des exigences de l'article 4.

Par exception aux dispositions du I de l'article D. 654-4, les palmipèdes gras peuvent ne pas être éviscérés et faire l'objet uniquement d'une ablation du foie. Ils peuvent en outre faire l'objet d'une ablation du foie, d'une éviscération totale ou partielle après un refroidissement préalable pour autant que ces opérations surviennent dans un délai maximal de vingt-quatre heures.

Art. 2. – Les carcasses de volailles et de lagomorphes abattus dans un établissement d'abattage non agréé au sens de l'article D. 654-2 du code rural peuvent être coupées ou transformées sur l'exploitation dans les conditions suivantes :

- les opérations de découpe et de transformation des produits doivent être conduites dans un local séparé des locaux d'abattage. Lors de la transformation, toutes les dispositions doivent être prises pour éviter les contaminations croisées du fait des locaux, des outils, du matériel ou du personnel, notamment entre les produits transformés et les produits crus ;
- les produits obtenus qui ne sont pas stabilisés sont cédés sous forme réfrigérée, à une température maximale de + 4 °C ;
- le numéro d'enregistrement de l'établissement doit être indiqué sur le conditionnement des produits découpés ou transformés sans préjudice des autres mentions obligatoires et définies par le code de la consommation.

La fourniture à un consommateur final ou au commerce de détail local de viandes hachées et préparations de viandes est interdite. La cession de saucisses crues est dans tous les cas interdite. L'obtention de viandes séparées mécaniquement est interdite.

Art. 3. – Lorsque des carcasses de volailles ou de lagomorphes ou des produits issus de leur découpe ou transformation sont cédés à des commerces de détail locaux, l'exploitant est tenu de déclarer à la direction départementale des services vétérinaires dans le mois qui suit le début de ces activités la liste des établissements concernés, leur localisation ainsi que la nature de leur activité.

Art. 4. – Le périmètre de vente mentionné à l'article D. 654-4 du code rural est de 80 kilomètres au plus autour de l'exploitation.

Le préfet peut toutefois étendre ce périmètre à 200 km pour les établissements situés dans des zones soumises à des contraintes géographiques particulières.

Art. 5. – Le titre III de 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 et le titre VI de l'arrêté du 14 janvier 1994 fixant les conditions sanitaires auxquelles doivent satisfaire les établissements d'abattage de volailles sont abrogés.

Art. 6. – Le directeur général de l'alimentation 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 octobre 2008.

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