

Décrets, arrêtés, circulaires

TEXTES GÉNÉRAUX

MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DE L'ALIMENTATION

Arrêté du 28 juin 2019 modifiant l'arrêté du 18 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux produits d'origine animale et aux denrées alimentaires en contenant

NOR : AGRG1917756A

Publics concernés : les exploitants du secteur alimentaire.

Objet : règles sanitaires applicables aux produits d'origine animale et aux denrées alimentaires en contenant.

Entrée en vigueur : le texte entre en vigueur le lendemain de sa publication. Concernant le transport de viandes à des températures supérieures à 7 °C à cœur, des mesures transitoires sont définies dans le présent arrêté.

Notice : l'arrêté introduit des obligations concernant les parasites dans les produits de la pêche. Il décrit les conditions exigées pour sortir de l'abattoir et transporter des carcasses, des demi-carcasses, des quartiers et des demi-carcasses découpées en trois morceaux de gros des animaux des espèces bovine, ovine, caprine et porcine à des températures supérieures à 7 °C à cœur. Il définit les exigences applicables à la mise sur le marché de gibier sauvage et à la gestion des foies et reins de solipèdes domestiques.

Références : le présent arrêté et l'arrêté du 18 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux produits d'origine animale et aux denrées alimentaires en contenant, dans sa rédaction issue de cette modification, peuvent être consultés sur le site Légifrance (<https://www.legifrance.gouv.fr>).

Le ministre de l'agriculture et de l'alimentation,

Vu le code rural et de la pêche maritime ;

Vu l'arrêté du 18 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux produits d'origine animale et aux denrées alimentaires en contenant,

Arrête :

Art. 1^{er}. – A l'annexe I de l'arrêté du 18 décembre 2009 susvisé, un point 3 ainsi rédigé est ajouté :

« 3. Les produits de la pêche doivent être soumis à un contrôle visuel destiné à détecter la présence de parasites visibles. Les produits de la pêche manifestement infestés de parasites ne doivent pas être mis sur le marché. »

Art. 2. – La section II de l'annexe IV de l'arrêté du 18 décembre 2009 susvisé est remplacée par une section II ainsi rédigée :

« Section II

« Exigences applicables au gibier sauvage consommé lors de repas de chasse ou de repas associatif

1. La petite quantité de gibier que le chasseur ou le premier détenteur peut remettre directement au repas de chasse ou au repas associatif correspond au gibier tué au cours d'une journée de chasse réalisée par ce chasseur ou ce premier détenteur.

2. L'ensemble du petit et grand gibier sauvage remis directement à un repas de chasse ou à un repas associatif doit satisfaire aux exigences suivantes :

a) Être identifié individuellement pour le grand gibier ou par lot pour le petit gibier et de manière unique afin que la traçabilité puisse être assurée depuis la mise à mort sur le lieu de chasse jusqu'à la remise au repas de chasse et au repas associatif.

b) Le numéro d'identification attribué à chaque pièce ou lot de gibier doit commencer par le numéro du département dans lequel le gibier a été chassé, puis être complété par le numéro d'ordre de la pièce ou du lot de gibier. Dans le cas des espèces soumises à un plan de chasse, le numéro d'identification sera le numéro du dispositif de marquage du plan de chasse à condition qu'il soit unique dans le département.

c) Les informations relatives à la traçabilité de chaque pièce ou lot de gibier doivent pouvoir être contrôlées par les services vétérinaires. Les informations devant accompagner la pièce ou le lot de gibier sont les suivantes :

i) Nom du chasseur ou du premier détenteur ;

ii) Espèce de gibier ;

iii) Numéro d'identification de l'animal ou du lot d'animaux ;

- iv) Lieu de mise à mort par action de chasse ;
- v) Date et heure de mise à mort par action de chasse ;
- vi) Identification du centre de collecte éventuel ;
- vii) Destination de la pièce ou du lot de gibier.

3. La dépouille ou plumaison par le chasseur ou le premier détenteur avant la cession au repas de chasse ou au repas associatif est interdite.

La cession au repas de chasse ou au repas associatif ne concerne que des pièces entières de gibier sauvage. La découpe de gibier sauvage non dépouillé ou plumé est interdite exception faite lors de la chasse en montagne lorsque le transport du grand gibier s'avère impossible sans une découpe préalable de l'animal.

4. La congélation de gibier sauvage non dépouillé ou non plumé est interdite.

5. La remise directe au repas de chasse ou au repas associatif, par le chasseur ou le premier détenteur, d'abats de gibier sauvage est interdite dans la mesure où ceux-ci n'ont pas subi l'inspection *post mortem* en établissement de traitement.

6. Le gibier sauvage consommé lors de repas de chasse ou de repas associatif doit, s'il s'agit d'une espèce sensible à la trichinellose, avoir fait l'objet d'une recherche de larves de trichines telle que décrite à la section VI. Le gibier ne pourra être consommé lors de repas de chasse ou de repas associatif qu'après obtention d'un résultat négatif du laboratoire agréé. »

Art. 3. – La section III de l'annexe IV de l'arrêté du 18 décembre 2009 susvisé est remplacée par une section III ainsi rédigée :

« Section III

*« Exigences applicables au gibier sauvage remis directement
par le chasseur ou le premier détenteur au consommateur final*

1. La petite quantité de gibier que le chasseur ou le premier détenteur peut remettre directement au consommateur final correspond au gibier tué au cours d'une journée de chasse réalisée par ce chasseur ou ce premier détenteur.

2. La dépouille ou plumaison par le chasseur ou le premier détenteur avant la cession au consommateur final est interdite.

La cession au consommateur final ne concerne que des pièces entières de gibier sauvage. La découpe de gibier sauvage non dépouillé ou plumé est interdite exception faite lors de la chasse en montagne lorsque le transport du grand gibier s'avère impossible sans une découpe préalable de l'animal.

3. La congélation de gibier sauvage non dépouillé ou non plumé est interdite.

4. La remise directe au consommateur final, par le chasseur ou le premier détenteur, d'abats de gibier sauvage est interdite dans la mesure où ceux-ci n'ont pas subi l'inspection *post mortem* en établissement de traitement.

5. Le gibier sauvage remis directement au consommateur final peut, s'il s'agit d'une espèce sensible à la trichinellose, avoir fait l'objet d'une recherche de larves de trichines telle que décrite à la section VI.

Le chasseur ou le premier détenteur doit informer le consommateur final du risque de trichine lié à la consommation de viande de sanglier dans le cas où aucune recherche de larves de trichines n'a été réalisée. Cette disposition peut être étendue par instruction publiée au *Bulletin officiel* du ministère chargé de l'agriculture à d'autres parasites présents dans la viande de sanglier.

Le traitement assainissant à mettre en œuvre pour les viandes non soumises à une recherche de larves de trichines est décrit par instruction publiée au *Bulletin officiel* du ministère chargé de l'agriculture. »

Art. 4. – A la section I de l'annexe V de l'arrêté du 18 décembre 2009 susvisé :

1. Au point 17, les mots : « Conformément au 3 du chapitre V et au 3 du chapitre VII » sont remplacés par les mots : « Conformément au 3 du chapitre V et au 3a du chapitre VII ».

2. Au point 17, après les mots : « la découpe des carcasses d'ongulés domestiques » et avant les mots : « peuvent être effectués en cours de refroidissement » sont insérés les mots : « aux fins de la production de produits spécifiques ».

3. Un point 18 ainsi rédigé est ajouté :

« 18. Conformément au 5 du chapitre V et au 3b du chapitre VII du règlement (CE) n° 853/2004 du 29 avril 2004, la sortie et le transport de carcasses, de demi-carcasses, de quartiers, de demi-carcasses découpées en 3 morceaux de gros maximum d'animaux des espèces bovine, ovine, caprine et porcine peuvent être réalisés à des températures supérieures à 7 °C à cœur sous réserve du respect des conditions suivantes :

a) Une autorisation est préalablement délivrée à l'exploitant de l'abattoir par le préfet du département d'implantation de l'établissement :

- i) L'autorisation est délivrée selon les paramètres de durées de transport et d'espèces définis réglementairement ;
- ii) La demande d'autorisation est adressée par l'exploitant de l'abattoir à l'aide du formulaire CERFA n° 15958 publié sur le site internet du ministère chargé de l'agriculture ;
- iii) Pour que la demande soit recevable, elle doit être accompagnée d'un dossier justifiant le respect des conditions sanitaires pour sortir de l'abattoir des carcasses, des demi-carcasses, des quartiers, des demi-

carcasses découpées en trois morceaux de gros maximum à des températures supérieures à 7 °C à cœur. Une instruction publiée au *Bulletin officiel* du ministère chargé de l'agriculture précise le contenu du dossier et les modalités d'attribution des autorisations correspondantes ;

iv) Le renouvellement de la demande d'autorisation n'est pas nécessaire. Toutefois, toute modification importante en lien avec le dossier et le plan de maîtrise sanitaire doit entraîner son actualisation et sa notification auprès du préfet ;

v) L'autorisation ne peut être accordée qu'aux établissements dont le dossier d'autorisation est complet et jugé recevable et pour lesquels la conformité aux conditions a été constatée après examen du dossier. En cas de non-délivrance de l'autorisation, les points de non-conformité sont notifiés à l'exploitant. L'exploitant de l'établissement devra répondre à ses éléments point par point ;

vi) L'autorisation peut être suspendue voire retirée en cas de constats de non-conformités relevées lors d'un contrôle officiel ;

vii) Les établissements autorisés à sortir des carcasses, des demi-carcasses, des quartiers, des demi-carcasses découpées en trois morceaux de gros maximum à des températures supérieures à 7 °C à cœur, sont inscrits sur des listes publiées sur le site internet du ministère chargé de l'agriculture.

b) Une autorisation est préalablement délivrée à la société de transport nationale par le préfet de son département d'implantation ;

i) L'autorisation est délivrée selon les paramètres de durées de transport définis réglementairement ;

ii) L'autorisation est délivrée à la société de transport pour son parc de véhicule ;

iii) La demande d'autorisation est adressée par l'exploitant de la société de transport à l'aide du formulaire CERFA n° 15960 publié sur le site internet du ministère chargé de l'agriculture ;

iv) Une instruction publiée au *Bulletin officiel* du ministère chargé de l'agriculture précise les modalités d'attribution des autorisations correspondantes ;

v) L'autorisation ne peut être accordée qu'aux établissements dont la demande d'autorisation est complète et jugée recevable ;

vi) L'autorisation peut être suspendue voire retirée en cas de constats de non-conformités relevées lors d'un contrôle officiel ;

vii) Les établissements autorisés à transporter des carcasses, des demi-carcasses, des quartiers, des demi-carcasses découpées en trois morceaux de gros maximum à des températures supérieures à 7 °C à cœur, sont inscrits sur des listes publiées sur le site internet du ministère chargé de l'agriculture.

c) Une autorisation pour les transporteurs de l'Union européenne chargeant des viandes provenant d'abattoirs français est préalablement délivrée par le vétérinaire officiel de l'abattoir correspondant :

i) L'autorisation est délivrée selon les paramètres de durées de transport définis réglementairement ;

ii) L'autorisation est délivrée pour un véhicule et pour un seul chargement ;

iii) La demande d'autorisation est adressée par le transporteur à l'aide du formulaire CERFA n° 15961 publié sur le site internet du ministère chargé de l'agriculture ;

iv) Une instruction publiée au *Bulletin officiel* du ministère chargé de l'agriculture précise les modalités d'attribution des autorisations correspondantes ;

v) L'autorisation ne peut être accordée qu'aux transporteurs dont la demande d'autorisation est complète et jugée recevable.

d) Une déclaration est adressée par l'exploitant du secteur alimentaire souhaitant recevoir des carcasses, des demi-carcasses, des quartiers, des demi-carcasses découpées en 3 morceaux de gros maximum d'animaux des espèces bovine, ovine, caprine et porcine à des températures supérieures à 7 °C à cœur, au préfet du département d'implantation de son établissement :

i) La déclaration est adressée par l'exploitant du secteur alimentaire destinataire des carcasses, des demi-carcasses, des quartiers, des demi-carcasses découpées en 3 morceaux de gros maximum d'animaux des espèces bovine, ovine, caprine et porcine à des températures supérieures à 7 °C à cœur, à l'aide du formulaire CERFA n° 15959 publié sur le site internet du ministère chargé de l'agriculture avant de recevoir pour la première fois les viandes ;

ii) Une instruction publiée au *Bulletin officiel* du ministère chargé de l'agriculture précise les modalités de cette déclaration.

e) Ces obligations s'appliquent à compter de la publication du présent arrêté. Cependant, les dispositions applicables avant l'entrée en vigueur du présent arrêté et concernant le transport et la découpe de carcasses d'ongulés domestiques à des températures supérieures à 7 °C à cœur restent autorisées jusqu'au 30 septembre 2019 afin de permettre aux professionnels d'obtenir les autorisations nécessaires pour sortir et transporter des carcasses, des demi-carcasses, des quartiers, des demi-carcasses découpées en 3 morceaux de gros maximum d'animaux des espèces bovine, ovine, caprine et porcine à des températures supérieures à 7 °C à cœur. »

Art. 5. – Le dernier alinéa du point A de l'appendice 2 de l'annexe V de l'arrêté du 18 décembre 2009 susvisé est complété par une phrase ainsi rédigée :

« Les dimensions et les caractères de la marque peuvent être réduits pour le marquage des agneaux, des chevreaux et des porcelets sous réserve que les caractères demeurent parfaitement lisibles. »

Art. 6. – A l'annexe V de l'arrêté du 18 décembre 2009 susvisé, un appendice 8 ainsi rédigé est ajouté :

« APPENDICE 8 DE L'ANNEXE V

« MODALITÉS DE GESTION DES FOIES ET REINS DE SOLIPÈDES DOMESTIQUES

1. Les foies et les reins de tous les solipèdes domestiques, quel que soit leur âge, sont déclarés impropres à la consommation humaine lorsque les animaux sont originaires du territoire national (ou lorsqu'ils ont été élevés sur celui-ci au moins 3 mois), la mise en œuvre des plans de surveillance et de contrôle prévus par la réglementation ayant permis de constater la présence de cadmium à des teneurs supérieures aux valeurs réglementaires dans ces organes.

2. Les foies et les reins de tous les solipèdes domestiques seront donc systématiquement retirés et éliminés en sous-produits de catégorie 1 conformément à l'article 8, point *d* du règlement (CE) n° 1069/2009 du Parlement européen et du Conseil du 21 octobre 2009 établissant des règles sanitaires applicables aux sous-produits animaux et produits dérivés non destinés à la consommation humaine et abrogeant le règlement (CE) n° 1774/2002 (règlement relatif aux sous-produits animaux). »

Art. 7. – L'appendice 3 de l'annexe VII de l'arrêté du 18 décembre 2009 susvisé est remplacé par un appendice 3 ainsi rédigé :

« APPENDICE 3 DE L'ANNEXE VII

« INFORMATIONS DEVANT FIGURER SUR LA FICHE DE COMPTE RENDU D'EXAMEN INITIAL

Concernant le gibier sauvage examiné :

- espèce ;
- lieu de mise à mort par action de chasse ;
- date et heure de mise à mort par action de chasse ;
- éviscération : sur le lieu de mise à mort ou dans un centre de collecte ou dans un local de chasse ;
- heure de l'éviscération.

Concernant la personne formée :

- nom et prénom de la personne formée ayant réalisé l'examen initial ;
- numéro d'enregistrement de la personne formée à la fédération départementale des chasseurs.

Concernant l'examen initial :

- date et heure de réalisation de l'examen initial ;
- destination du gibier : établissement de traitement du gibier ou consommateur final ou repas de chasse ou repas associatif ou commerce de détail local ;
- anomalies observées sur la tête, la carcasse, le cœur, les poumons, le foie, la rate, l'estomac, les intestins, les reins : identification de la carcasse et de l'organe anormal et description de l'anomalie observée.

Signatures :

- signature du détenteur du gibier ;
- signature de la personne formée ayant réalisé l'examen initial.

La fiche d'accompagnement du gibier sauvage comprenant le compte rendu de l'examen initial doit être conforme au modèle présenté par instruction publiée au *Bulletin officiel* du ministère chargé de l'agriculture. »

Art. 8. – Le présent arrêté sera publié au *Journal officiel* de la République française.

Fait le 28 juin 2019.

Pour le ministre et par délégation :
Le directeur général de l'alimentation,
B. FERREIRA