ORDRE DE SERVICE

Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

MINISTERE DE L'AGRICULTURE,
DE L'ALIMENTATION, DE LA PECHE ET DE LA RURALITE

Direction générale de l'alimentation **Sous-direction de la sécurité sanitaire des aliments** **Bureau des matières premières** Adresse : 251, rue de Vaugirard 75 732 PARIS CEDEX 15 Dossier suivi par : Katia. GIRAUDET Tél. : 01.49.55.80.01 Réf. interne : SDSSA/BMP/KG	**NOTE DE SERVICE** **DGAL/SDSSA/N2005-8113** **Date: 20 avril 2005** Classement :

Date de mise en application :
Abroge et remplace :
Date limite de réponse : 10 mai 2005
Nombre d'annexe: 1
Degré et période de confidentialité : aucun

Objet : Sortie de viandes chaudes des abattoirs.

Bases juridiques : - Arrêtés 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 des viandes fraîches et déterminant les conditions de l'inspection sanitaire de ces établissements et 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.

- Note de service n°2003-8088 du 20 mai 2003 relative à la température des carcasses à la sortie des abattoirs.

- Règlement (CE) n°853/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale.

MOTS-CLÉS : abattoir – température – carcasse – transport – découpe.

Destinataires	
Pour exécution : - Directeurs Départementaux des Services Vétérinaires du chef lieu de Région	**Pour information :** - Préfets - Directeurs Départementaux des Services Vétérinaires - Brigade nationale d'enquêtes vétérinaires et phytosanitaires - Directeurs des Écoles nationales vétérinaires - Directeur assesseur de l'École nationale des services vétérinaires - Directeur de l'INFOMA

Résumé : la présente note de service aborde la problématique de la sortie de viandes chaudes des abattoirs et demande aux DDSV un retour d'informations quant aux raisons d'une telle pratique et aux types de produits concernés. Cette enquête a pour objectif de dresser un état des lieux des pratiques en vigueur en vue d'une part d'envisager une harmonisation et d'autre part de préparer l'élaboration d'une réglementation nationale. Les résultats seront examinés lors de la prochaine réunion technique DDSV-R / SDSSA le 20 mai 2005.

Mon attention a été appelée sur le fait que dans de nombreux abattoirs, notamment d'animaux de boucherie, des carcasses ou pièces de découpe de gros quittent l'enceinte de l'abattoir avant d'avoir atteint les températures à cœur requises. Ce sujet a fait l'objet d'une présentation, à la demande des régions, lors du séminaire technique DDSV-R / SDSSA du 15 octobre 2004 ; de grandes disparités sont observées sur le terrain tant en terme de pratiques que de contrôles. L'enquête demandée doit nous permettre de réaliser un état des lieux honnête et exhaustif de la situation afin d'entamer une réflexion sur la rédaction d'un texte réglementaire en la matière, possibilité offerte par le règlement (CE) n°853/2004.

I – Réglementation actuellement en vigueur

L'article 17 de l'arrêté du 17 mars 1992 « abattoirs » impose des températures de sortie des abattoirs de 3°C pour les abats et de 7°C pour les carcasses. Cependant, des dérogations à ces exigences sont prévues dans ce même article permettant le transport de viandes chaudes en vue d'une découpe dans un atelier de découpe autorisé situé à proximité de l'abattoir. Cette dérogation est également décrite à l'article 16 de l'arrêté du 17 mars 1992 « découpe ».

II – Future réglementation communautaire : paquet hygiène

Le règlement (CE) n°853/2004 autorise la découpe à chaud lorsque l'atelier de découpe est annexé à l'abattoir ; le refroidissement s'effectuant ou se terminant aussitôt après la découpe (annexe III, section I, chap. V, point 4) : « Les viandes peuvent également être désossées et découpées avant d'avoir atteint les températures prévues au point 2 b), lorsque l'atelier de découpe se trouve sur le même site que les abattoirs. Dans ce cas, les viandes doivent être transférées à la salle de découpe soit directement des locaux d'abattage, soit après une période d'attente dans un local de refroidissement ou de réfrigération. Dès qu'elles sont découpées et, le cas échéant, emballées, les viandes doivent être réfrigérées à la température prévue au point 2 b). »

Cette disposition est également prévue pour la viande de volailles (annexe III, section II, chap. V, point 2).

Ce règlement autorise aussi, pour les animaux de boucherie, le transport de viandes chaudes dans la mesure où :

- l'autorité compétente l'autorise ;
- il s'agit d'une production de produits spécifiques ;
- le transport s'effectue conformément aux exigences en matière de transport de denrées ;
- la viande quitte immédiatement l'abattoir ou l'atelier de découpe ;
- le transport ne dure pas plus de deux heures.

Il s'agit de l'annexe III, section I, chap. VII, point 3 : « Les viandes doivent atteindre et conserver la température stipulée au point 1 avant le transport et pendant celui-ci. Toutefois, le transport peut aussi avoir lieu sur autorisation de l'autorité compétente, pour permettre la production de produits spécifiques, à condition que :

a) ce transport s'effectue conformément aux exigences prévues par l'autorité compétente pour le transport d'un établissement donné à un autre, et
b) que la viande quitte immédiatement l'abattoir ou une salle de découpe située sur le même site que l'abattoir et que le transport ne dure pas plus de deux heures. »

Cette possibilité de transport de viandes chaudes offerte dans l'annexe III est d'ailleurs explicitement citée dans le corps du texte, à l'article 11 : «(…) des mesures d'application peuvent être arrêtées (…) pour établir des règles pour le transport des viandes à chaud. »

La Commission propose dans le cadre d'un projet de règlement d'application des règlements (CE) n°852/2004 et 853/2004, actuellement discuté à Bruxelles, un texte sur la découpe à chaud. Deux cas sont abordés :

- la découpe sans refroidissement préalable (véritable découpe à chaud). Cette opération s'effectuerait dans la continuité de l'abattage donc sur le même site (atelier de découpe annexé à l'abattoir) ;
- la découpe avec phase de refroidissement préalable mais avant d'avoir atteint à cœur les températures réglementaires. Dans ce cas également, les opérations sont réalisées dans la continuité du refroidissement, c'est-à-dire sur le même site.

La présente enquête nous apportera des informations sur ces deux cas qui seront donc couverts par la réglementation communautaire, mais aussi, et c'est là le point le plus important sur tous les autres cas dont certains, comme la production de produits spécifiques, pourront être couvert par une réglementation nationale (annexe III, section I, chap. VII, point 3). Il est donc nécessaire que vous remplissiez avec le plus de détails possibles les tableaux décrits ci-dessous.

III – Etat des lieux des pratiques dans les abattoirs

Les DDSV-R sont invités à transmettre au bureau des matières premières **avant le 10 mai 2005**, à l'aide des tableaux joints en annexe, les éléments d'informations suivants relatif aux pratiques constatées :

- dans le tableau 1 :
- le nombre d'abattoirs et ateliers de découpe concernés par chacune des 4 causes possibles de sortie de viandes chaudes (capacité de ressuyage insuffisante, demande du client, autorisation obtenue pour la découpe à chaud et autres) ;
- la part moyenne (en %) de la production concernée ;
- la moyenne des relevés de température effectués (vous contrôlerez les températures à cœur de 5 cuisses -profondeur importante- et de 5 poitrines -faible profondeur- pour chaque établissement concerné et en faire la moyenne en fonction de la cause -1, 2, 3 ou 4-) ;

- dans le tableau 2 :
- la liste des types de produits qui sortent chauds des abattoirs ou éventuellement des ateliers de découpe (carcasses, découpe de gros, pièces de découpes, produits spécifiques,…) ;
- le nombre d'abattoirs et d'ateliers de découpe concernés.

- dans le tableau 3 :
- la liste des destinations de ces viandes chaudes (ateliers de découpe, atelier de transformation, grande distribution,…) ;
- le nombre d'abattoirs et d'ateliers de découpe concernés.

Une synthèse régionale des pratiques est demandée, afin de lisser les disparités départementales. Néanmoins, si un département se distingue des autres par des chiffres très bas ou très élevés, il vous est demandé de le faire apparaître.

Vous retournerez les tableaux joints en annexe par voie électronique à l'adresse suivante : katia.giraudet@agriculture.gouv.fr à laquelle vous pourrez également faire part de toute question relative à cette enquête. Les réponses pourront être transmises en copie à l'ensemble des DDSV-R.

Les résultats de l'enquête seront examinés et discutés lors de la prochaine réunion technique DDSV-R / SDSSA qui se tiendra le 20 mai 2005.

La Directrice Générale de l'Alimentation

Sophie VILLERS

ANNEXE

Recensement par région du nombre d'établissements (abattoir, atelier de découpe) pour lesquels des sorties de viandes chaudes ont été constatées

REGION : ……

Tableau 1 : nombre d'abattoirs et d'ateliers de découpe concernés par des sorties de viandes chaudes en fonction de l'explication justifiant ces sorties

	capacité de ressuyage insuffisante	demande du client	autorisation obtenue de découpe à chaud	autres (à préciser) ……
nombre d'abattoirs concernés	(1) (2)	(1)	(1)	(1)
nombre d'ateliers de découpe concernés	(1)	(1)	(1)	(1)

(1) indiquer dans chaque cas : - le nombre d'abattoirs ou d'ateliers de découpe concernés
- la part moyenne (en %) de la production concernée
- la moyenne des relevés de température effectués

(2) dans le cas des abattoirs qui expédient des viandes chaudes par manque de capacité de ressuyage, indiquer le % moyen, pour l'ensemble des abattoirs concernés, de capacité de ressuyage par rapport à la capacité d'abattage.

Tableau 2 : nombre d'abattoirs et d'ateliers de découpe en fonction du type de produits concerné

liste des produits concernés	nombre d'abattoirs	nombre d'ateliers de découpe

Tableau 3 : nombre d'abattoirs et d'ateliers de découpe en fonction de la destination des viandes chaudes

destination des viandes chaudes	nombre d'abattoirs	nombre d'ateliers de découpe