



MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE  
ET DE LA PÊCHE

**Direction générale de l'alimentation**

**Service de l'alimentation**

**Sous-direction de la sécurité sanitaire des aliments**

**Bureau des établissements de transformation et de distribution**

**Cellule des actions transversales**

**Adresse :** 251 rue de Vaugirard  
75732 PARIS CEDEX 15

**Suivi par :** P. LALLEMENT - F. THIREAU

**Tél. :** 01 49 55 81 50/84 21 - **Fax :** 01 49 55 56 80

**NOTE DE SERVICE**  
**DGAL/SDSSA/N2008-8267**

**Date: 14 octobre 2008**

**Date de mise en application :** Immédiate  
**Modifie :** Note de service N2004-8252 du 28 octobre 2004  
**Date limite de réponse :-**  
**☒ Nombre d'annexe :** 0

Le Ministre de l'agriculture et de la pêche  
à

Mesdames et Messieurs les Préfets

**À l'attention de Mesdames et Messieurs les  
Directeurs des services vétérinaires**

**Objet :** Complément au paragraphe A-III-2-b et modification du titre du paragraphe A-IV-2 de la note de service N2004-8252 du 28 octobre 2004.

**Résumé :** La présente instruction précise les conditions de mise en oeuvre de la congélation en terme de délai pour les viandes d'animaux de boucherie en vue d'une utilisation sur place en tant que matières premières pour la fabrication de viandes hachées, préparations de viandes, ou viandes découpées.

**Mots-cles :** Congélation - Viandes fraîches - Animaux de boucherie

**Destinataires**

**Pour exécution :**

- Directeurs départementaux des services vétérinaires

**Pour information :**

- Préfets  
- Brigade nationale d'enquêtes vétérinaires et phytosanitaires  
- Directeurs des Ecoles nationales vétérinaires  
- Directeurs de l'École nationale des services vétérinaires  
- Directeur de l'INFOMA  
- Laboratoires vétérinaires départementaux

I - Le paragraphe A-III-2-b de la note de service DGAL/SDSSA/N2004-8252 du 28 octobre 2004 est complété comme suit :

Toutefois, lorsque la date d'abattage n'est pas connue de l'opérateur, et que les viandes conditionnées portent un étiquetage comportant date de conditionnement et date limite de consommation, la congélation peut intervenir dans le premier tiers de la date limite de consommation, sous réserve que ces viandes soient destinées à une utilisation ultérieure sur place en tant que matières premières pour la fabrication de viandes hachées, préparations de viandes, ou viandes découpées.

II - Le titre du paragraphe A-IV-2 est modifié comme suit :

Etiquetage des viandes congelées en vue d'une utilisation sur place en tant que matières pour la fabrication de viandes hachées, de préparations de viandes, ou de viandes découpées.

Le Directeur Général de l'Alimentation

Jean Marc BOURNIGAL