INFORMATION

Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

MINISTÈRE DE L'ALIMENTATION, 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 d'abattage et de découpe

Adresse : 251 rue de Vaugirard
75 732 PARIS CEDEX 15

Suivi par : Aurélien Allaert
Tél : 01 49 55 45 85
Fax : 01 49 55 56 80
Courriel institutionnel : bead.sdssa.dgal@agriculture.gouv.fr
Réf. Interne : SA/SDSSA/BEAD/A²
MOD10.22 B 29/10/09

NOTE DE SERVICE

DGAL/SDSSA/N2010-8008

Date: 11 janvier 2010

Date de mise en application :	1er janvier 2010
Abroge et remplace :	note de service DGAL/SDSSA/N2007-8116 du 14 mai 2007
Date limite de réponse :	aucune
Nombre d'annexe :	1
Degré et période de confidentialité :	tout public

Objet : nouvelles dispositions relatives aux marques de salubrité

Références :

– règlement (CE) n 853/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 modifié fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale ;
– règlement (CE) n 854/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 modifié fixant les règles spécifiques d'organisation des contrôles officiels concernant les produits d'origine animale destinés à la consommation humaine ;
– décision 2007/118/CE de la Commission du 16 février 2007 définissant les modalités d'utilisation d'une nouvelle marque d'identification conforme à la directive 2002/99/CE du Conseil ;
– arrêté ministériel du 18 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux produits d'origine animale et aux denrées alimentaires en contenant.

Résumé :

La présente note décrit le dispositif de marquage de salubrité applicable à compter du 1er janvier 2010 suite à la publication de l'arrêté « DAOA » du 18 décembre 2009. Elle abroge la note de service DGAL/SDSSA/N2007-8116 du 14 mai 2007, dont certains éléments n'ont pas été repris dans la version finale de l'arrêté DAOA

Mots-clés : marque de salubrité - viande - boucherie

Destinataires

Pour information :

- DDPP et DDCSPP ;
- DRAAF/SRAL ;
- BNEVP ;
- ENV ;
- ENSV ;
- INFOMA ;
- DGCCRF ;
- DGDDI.

L'arrêté du 18 décembre 2009 a revu le dispositif d'estampillage des viandes de boucherie à la lumière du paquet hygiène et abrogé l'arrêté du 15 mai 1974 relatif à l'estampillage sanitaire des viandes de boucherie et des produits à base de viande. La présente note fait la synthèse du nouveau dispositif.

I - Signification du marquage de salubrité

Le marquage de salubrité s'applique aux carcasses d'ongulés domestiques (y compris les chevreaux), de gibier d'élevage mammifère autre que les lagomorphes (en pratique en France, le gibier ongulé d'élevage, cervidés et suidés) et de gros gibier sauvage (mêmes espèces).

Il est réalisé sous la responsabilité du vétérinaire officiel en charge de l'inspection de l'établissement. Il atteste que les contrôles officiels ont été réalisés conformément à la réglementation (y compris, le cas échéant, la recherche de larves de *Trichinella*), et qu'ils n'ont permis de déceler aucune anomalie susceptible de rendre les viandes impropres à la consommation (article 5 point 2) du règlement (CE) n 854/2004). L'estampille T attestant de la recherche de trichines n'existe plus.

Le marquage est réalisé par un agent des services vétérinaires, un employé de l'abattoir ou une machine automatique. Dans tous les cas, les marques sont conservées par le service d'inspection lorsqu'elles ne sont pas utilisées (clés d'accès dans le cas des machines).

Lorsque des ratites sont abattus dans un abattoir de boucherie agréé à cet effet, l'estampille utilisée pour le marquage de salubrité des viandes de boucherie peut être utilisée par l'exploitant pour apposer sa marque d'identification sur les viandes issues de ces ratites.

II - Les différentes marques de salubrité

La marquage de salubrité consiste à apposer sur les viandes l'empreinte à l'encre (ou au feu) d'une des marques décrites ci-après. Les colorants utilisés doivent être propres à l'usage alimentaire (point 5 du chapitre III de la section I de l'annexe I du règlement (CE) n 854/2004). Si le colorant E 155 brun HT, prescrit par l'arrêté du 15 mai 1974, est le plus utilisé, rien ne s'oppose à l'utilisation d'un autre colorant alimentaire, pourvu que la marque apposée soit parfaitement lisible (point 3 du même chapitre). La marque doit être apposée sur la face externe des carcasses de telle façon qu'après découpe de chaque demi-carcasse en quartiers ou en trois gros morceau, chaque pièce porte une marque (point 2 b) du même chapitre).

Les lettres utilisées pour désigner les différentes marques sont les références des figures de l'appendice 2 de l'annexe V de l'arrêté du 18 décembre 2009, reprises en annexe de la présente note.

A - Format du numéro d'agrément

Le numéro d'agrément sanitaire comporte :

- le code du département (deux chiffres, trois pour les DOM), suivi d'un point ;
- le code de la commune (trois chiffres, deux pour les DOM) ou de l'arrondissement (Paris, Lyon et Marseille, sur trois chiffres), suivi d'un point ;
- le numéro d'ordre de l'établissement (trois chiffres).

Il est entouré du code pays FR et, sauf mention contraire, des deux lettres CE.

Les établissements disposant actuellement d'un numéro d'ordre à deux chiffres peuvent continuer à l'utiliser jusqu'à la prochaine commande de marques de salubrité, et, au plus tard, au 31 décembre 2012.

B - La marque de salubrité communautaire

Cette marque A est la marque d'usage général. Elle est de forme ovale de 75 mm sur 55 mm. Les chiffres du numéro d'agrément ont une hauteur de 10 mm, les lettres FR et CE, une hauteur de 8 mm.

C - Les marques de salubrité avec restriction de commercialisation pour des raisons de police sanitaire

Ce sont notamment les seules marques utilisables en atelier de traitement pour les carcasses de sangliers chassées dans la zone de restriction liée à la peste porcine classique dans les Vosges du nord.

1 - La marque de salubrité nationale avec restriction de mise sur le marché pour des raisons de police sanitaire

Cette marque D2 carrée à angles arrondis a été introduite par la décision 2007/118/CE. Elle fait 75 mm de côté et porte le code pays FR (lettre de 8 mm) et le numéro d'agrément de l'établissement (chiffres de 10 mm).

Elle est réservée aux viandes d'animaux abattus dans des zones faisant l'objet de restrictions pour raisons de police sanitaire. Les viandes portant cette marque, **ainsi que tous les produits qui en sont issus**, ne peuvent être mis sur le marché que sur le territoire national.

2 - La marque de salubrité communautaire avec restriction de mise sur le marché pour des raisons de police sanitaire

Cette marque B est identique à la marque communautaire A, barrée d'une croix. Les animaux concernés sont les mêmes que pour la marque D2 décrite ci-dessus. Les viandes revêtues de cette marque ne peuvent être expédiées qu'à destination d'un **établissement de transformation agréé, situé sur le territoire national, où elles subiront un traitement thermique assainissant**. Les produits issus de cette transformation seront revêtus de la marque d'identification communautaire et **ne seront donc pas soumis à restriction** de mise sur le marché.

D - La marque de salubrité nationale utilisée pour les abattages d'urgence d'ongulés domestiques en-dehors d'un abattoir

Les ongulés accidentés abattus d'urgence hors abattoir dans les conditions prévues au chapitre II de la section III de l'annexe V de l'arrêté du 18 décembre 2009 recevront une marque nationale ronde D1. Cette marque est identique à l'ancienne marque nationale ronde prévue à l'article 5 de l'arrêté ministériel du 2 juin 1994 modifié définissant le marché local pour les établissements préparant des viandes fraîches (désormais abrogé), à l'exception du code pays qui est désormais FR et non plus F. Le numéro d'agrément est celui de l'établissement où est réalisée l'inspection sanitaire.

Les ratites accidentés peuvent être abattus d'urgence en exploitation selon les mêmes modalités que les ongulés (point 2 de la section II de l'annexe VI de l'arrêté du 18 décembre 2009). Cependant, la marque apposée étant une marque d'identification et non une marque de salubrité, elle sera conforme au B de la section I de l'annexe II du règlement (CE) n 853/2004 (marque ovale communautaire), même dans ce cas. Néanmoins, les documents accompagnant ces animaux doivent être transmis aux agents des services vétérinaires en charge de l'abattoir qui, au terme de l'inspection qu'ils réaliseront conformément au point 4 de la section II de l'annexe VI de l'arrêté du 18 décembre 2009, pourront imposer des restrictions de commercialisation aux viandes qui, sans être reconnues définitivement impropres à la consommation, le nécessiterait. Si nécessaire, ces viandes sont acheminées vers un atelier de transformation sous laissez-passer du vétérinaire responsable de l'abattoir.

E - La marque de salubrité locale des abattoirs temporaires

Les viandes des animaux abattus dans un abattoir temporaire agréé pour une fête religieuse (actuellement en France, seul l'Aïd-el-Adha est concerné) recevront une marque de salubrité hexagonale C de 65 mm de diagonale, avec des lettres de 10 mm de hauteur. Le numéro d'ordre de l'agrément comporte 3 chiffres. La zone de circulation des viandes issues de ces abattoirs est limitée au marché local tel qu'il était défini par l'arrêté du 2 juin 1994, à savoir le département d'implantation de l'établissement et les départements limitrophes. Aussi le code porté par l'estampille est ISV et non CE.

III - Obtention des marques de salubrité

Les fabricants des marques de salubrité doivent s'être préalablement déclarés auprès de la DGAl (bureau des établissements d'abattage et de découpe) à l'aide du formulaire décrit à l'appendice 3 de l'annexe V de l'arrêté du 18 décembre 2009. Il ne s'agit plus d'une autorisation comme le prévoyait l'arrêté du 15 mai 1974 mais d'une simple déclaration, aboutissant à l'inscription du fabricant sur une liste publiée au bulletin officiel du ministère. Bien que l'arrêté ne le précise pas, un récépissé de déclaration est systématiquement adressé aux fabricants déclarés. Dans l'attente de la publication de cette liste, vous pouvez adresser vos commandes à tout fabricant titulaire d'une autorisation au titre de l'arrêté du 15 mai 1974 ou disposant d'un récépissé de déclaration au titre de l'arrêté du 18 décembre 2009. Dans sa déclaration, le fabricant s'engage à respecter le cahier des charges relatif à la fabrication des marques de salubrité (appendice 2 de l'annexe V de l'arrêté du 18 décembre 2009) résumé dans cette note.

Comme c'était déjà le cas sous le régime de l'arrêté du 15 mai 1974, les marques de salubrité sont commandées par la direction départementale en charge des services vétérinaires et facturées à l'exploitant de l'établissement où elles seront apposées.

IV - Dispositions transitoires

Étant donné que le délai entre la parution de l'arrêté du 18 décembre 2009 et la mise en application du nouveau dispositif au 1er janvier 2010 ne permet pas la commande de nouvelles marques de salubrité, les anciennes marques de salubrité nationales (marques rondes avec code pays « F ») pourront être apposées sur les viandes d'animaux de boucherie abattus d'urgence en-dehors d'un abattoir jusqu'à réception des nouvelles marques, et, au plus tard, jusqu'au 28 février 2010 (la marque hexagonale pour les abattoirs temporaires ne sera pas utilisée avant l'Aïd-el-Adha 2010 et aucune période transitoire n'est nécessaire pour les autres marques de salubrité, qui sont reprises d'une réglementation communautaire existante).

Vous voudrez bien m'informer des difficultés soulevées par les informations contenues dans la présente note.

Le Directeur Général Adjoint
Chef du Service de la Coordination
des Actions Sanitaires – C.V.O.

Jean-Luc ANGOT

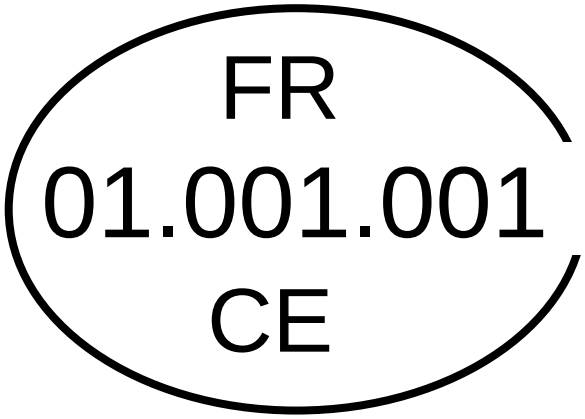


Figure A (taille réelle)

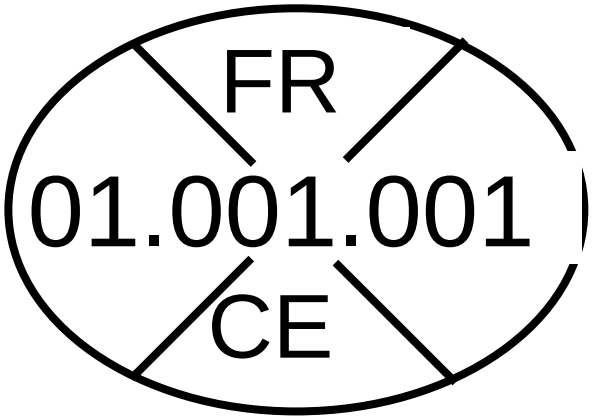


Figure B (taille réelle)

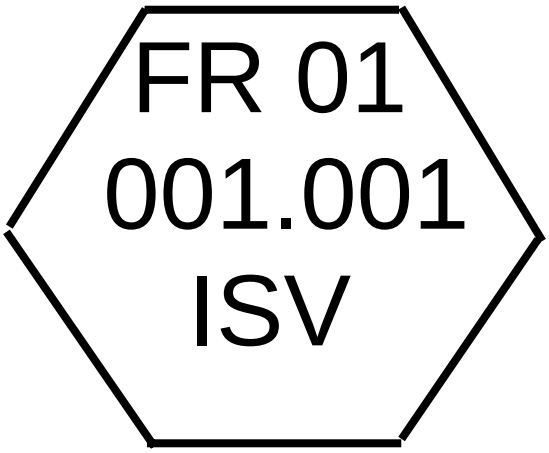


Figure C (taille réelle)

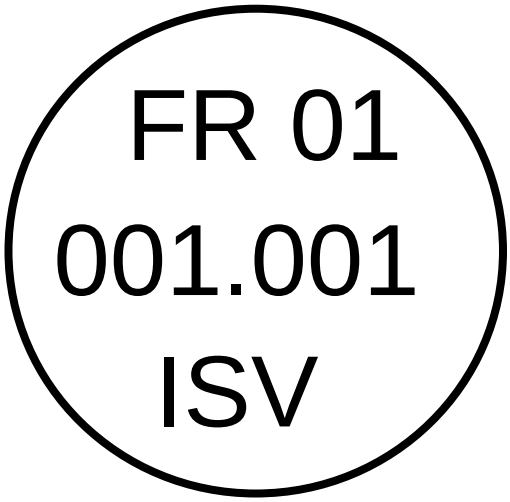


Figure D1 (taille réelle)



Figure D2 (taille réelle)