

ORDRE DE SERVICE



MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DE LA PÊCHE

<p>Direction générale de l'alimentation</p> <p>Sous-direction de la sécurité sanitaire des aliments</p> <p>Bureau des matières premières</p> <p>Adresse : 251, rue de Vaugirard 75 732 PARIS CEDEX 15</p> <p>Dossier suivi par : Tél. : 01.49.55.80.01 Réf. interne : SDSSA/BMP/KG</p>	<p>NOTE DE SERVICE</p> <p>DGAL/SDSSA/N2007-8116</p> <p>Date: 14 mai 2007</p> <p>Classement : SSA 362</p>
---	---

Date de mise en application : immédiate

Date limite de réponse : aucune

Nombre d'annexe : 0

Degré et période de confidentialité : aucun

Le Ministre de l'agriculture et de la pêche
à
Mesdames et Messieurs les Préfets

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

Objet : Rappels réglementaires relatifs aux marques de salubrité – nouvelles dispositions.

Bases juridiques :

- Règlement (CE) n°854/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 fixant les règles spécifiques d'organisation des contrôles officiels concernant les produits d'origine animale destinés à la consommation humaine.
- 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.
- Directive 2002/99/CE du Conseil du 16 décembre 2002 fixant les règles de police sanitaire régissant la production, la transformation, la distribution et l'introduction des produits d'origine animale destinés à la consommation humaine.
- Arrêté du 14 octobre 2005 fixant les règles générales de police sanitaire relatives aux produits d'origine animale destinés à la consommation humaine.
- Arrêté du 23 juin 2003 fixant les mesures de lutte contre la peste porcine classique.
- Projet d'arrêté relatif aux règles sanitaires applicables aux produits d'origine animale et aux denrées en contenant.
- Note de service DGAL/SDSSA/N2006-8045 du 16 février 2006 relative au paquet hygiène.

MOTS-CLÉS : marque de salubrité – paquet hygiène – ongulés domestiques – grand gibier.

Destinataires	
<p>Pour exécution :</p> <ul style="list-style-type: none">- Directeurs Départementaux des Services Vétérinaires- Référent National Abattoir	<p>Pour information :</p> <ul style="list-style-type: none">- Préfets- DRAF / DDAF- 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- Directeurs Départementaux de la Consommation, de la Concurrence et de la Répression des Fraudes

La présente note précise, en complément du point B du V de la note de service n°2006-8045 sus-visée, les nouvelles dispositions réglementaires en matière de marquage de salubrité et rappelle les échéances fixées par le paquet hygiène pour certaines d'entre elles.

1 – Modalités de marquage de salubrité des carcasses d'ongulés domestiques et de grand gibier d'élevage ou sauvage :

1-1 Carcasses concernées par le marquage de salubrité :

Le règlement (CE) n°854/2004 prévoit dans son annexe I, section I, chapitre III, point 2 – a) que seules les carcasses suivantes doivent être munies de marque(s) de salubrité :

- carcasses d'ongulés domestiques, c'est-à-dire toute carcasse des espèces bovine, porcine, ovine, caprine ainsi que l'ensemble des solipèdes domestiques.
- carcasses de mammifères gibier d'élevage autre que les lagomorphes, c'est-à-dire toute carcasse de sanglier d'élevage, chevreuil d'élevage, cerf d'élevage, daim d'élevage...
- carcasses de grand gibier sauvage, c'est-à-dire toute carcasse de mammifère terrestre sauvage classée « gibier chassable » autre que lagomorphe.

1-2 Nombre de marques de salubrité par carcasse :

Le règlement (CE) n°854/2004 précise dans son annexe I, section I, chapitre III, point 2 – b) que les marques de salubrité doivent être apposées de manière à ce que « si les carcasses sont découpées en demi-carcasses ou en quartiers, ou si les demi-carcasses sont découpées en trois morceaux, chaque pièce porte une marque de salubrité ».

Ainsi, toute carcasse, demi-carcasse ou morceau de découpe de gros quittant un abattoir doit porter au moins une marque de salubrité. Deux demi-carcasses de porc par exemple peuvent quitter l'abattoir avec chacune une marque de salubrité.

Néanmoins, considérant aussi que la découpe de gros peut être réalisée au stade de l'atelier de découpe et que les pièces de découpe obtenues peuvent être mises sur le marché comme telles (jambon par exemple), il paraît opportun que l'exploitant de l'abattoir, après avis de ses clients, vous précise le nombre de marques de salubrité maximal qu'il souhaite voir apposées sur les carcasses.

Il convient cependant de considérer que le nombre de marques de salubrité ne devra pas dépasser 3 par demi-carcasse.

1-3 Localisation des marques de salubrité sur les carcasses :

Le règlement (CE) n°854/2004 ne prescrit rien de particulier concernant la localisation des marques de salubrité sur la carcasse. Il est simplement précisé au point 2 – b) du chapitre III, section I, annexe I que le marquage est effectué sur la face externe des carcasses. Il convient de choisir, en fonction du nombre de marques devant être apposé (cf. § 1-2), les localisations permettant la meilleure visibilité de la marque.

1-4 Remarque relative aux ateliers de découpe :

Désormais seuls les services vétérinaires des abattoirs d'ongulés domestiques et de grand gibier d'élevage et des ateliers de traitement de gibier sauvage disposent de dispositif de marquage de salubrité. Le règlement (CE) n°854/2004 ne prévoit pas d'utilisation de marque de salubrité dans les ateliers de découpe.

Les dispositifs de marquage de salubrité peuvent être détenus par les services vétérinaires (dispositif mobile) ou par l'exploitant de l'abattoir mais sous la responsabilité des services vétérinaires (dispositif fixe).

2 – Marques de salubrité disparaissant avec l'entrée en application du paquet hygiène :

2-1 Marques de salubrité disparaissant avec la publication du futur arrêté DAOA :

Certaines marques de salubrité ne sont pas reprises dans le paquet hygiène et doivent, de ce fait, disparaître sans attendre la publication de l'arrêté DAOA pris en application du paquet hygiène qui interviendra dans les prochains mois. Il s'agit des marques suivantes :

- *marque relative à l'examen trichinoscopique (lettre T dans un cercle)* : cette marque n'est plus utile puisque l'apposition de la marque de salubrité de l'établissement, ovale ou ronde pour les loco-régionaux ou pentagonale pour les ateliers de traitement, implique que l'analyse trichine a été effectuée et que le résultat est négatif.
- *marque personnelle du vétérinaire inspecteur (hexagone de 25 mm)* : cette marque était relativement peu utilisée et sa disparition ne devrait pas susciter de difficultés.
- *marque relative aux verrats, porcs cryptorchides et hermaphrodites et aux porcs mâles non castrés (ovale avec 2 traits horizontaux)* : la procédure relative au marquage de ces carcasses de porcs et à leur orientation vers un processus de traitement thermique en vue de la prévention d'éventuelles odeurs sexuelles est de la responsabilité de l'opérateur. Néanmoins, les carcasses présentant, au moment de l'inspection *post mortem*, une odeur sexuelle prononcée doivent faire l'objet d'une saisie telle que prévue au point p) du 1) du chapitre V de la section II de l'annexe I du règlement (CE) n°854/2004. La procédure à appliquer pour les carcasses de verrats, de porcs cryptorchides et hermaphrodites et de porcs mâles non castrés qui ne présentent pas d'odeur sexuelle prononcée doit être établie par l'opérateur et doit figurer dans son plan de maîtrise sanitaire.
- *marque relative aux abattoirs non inscrits au plan national des abattoirs (double cercle)* : tout abattoir d'ongulés domestiques incluant le grand gibier d'élevage doit être inscrit au plan national des abattoirs. Cette marque n'est donc plus nécessaire.

2-2 Marques de salubrité disparaissant au 31 décembre 2009 :

D'autres marques peuvent perdurer durant la période transitoire définie par le règlement (CE) n°2076/2005, c'est-à-dire jusqu'au 31 décembre 2009. Il s'agit des marques suivantes :

- *La marque ronde* actuellement utilisée dans les abattoirs d'ongulés domestiques et les ateliers de traitement de gibier sauvage loco-régionaux peut être utilisée jusqu'au 31 décembre 2009 dans la mesure où l'établissement se mettra effectivement aux normes communautaires durant cette période transitoire (cf. NS 2006-8193 du 27 juillet 2006). L'établissement disposera de sa nouvelle marque de salubrité ovale, telle que prévue à l'appendice 2 de l'annexe I du projet d'arrêté DAOA, dès que la DDSV lui aura attribué l'agrément communautaire. La marque ronde peut donc être fabriquée et apposée jusqu'au 31 décembre 2009.
- *La marque pentagonale* actuellement utilisée pour les ateliers de traitement de gibier sauvage communautaires devra être remplacée, au plus tard le 31 décembre 2009, par la marque ovale communautaire décrite en appendice 2 de l'annexe I du projet d'arrêté DAOA. Ce type de marque peut donc toujours être fabriqué et apposé jusqu'au 31 décembre 2009.

2-3 Marques de salubrité modifiées au 31 décembre 2009 :

- *La marque ovale mentionnant les lettres F et CEE* est également amenée à disparaître au plus tard le 31 décembre 2009 afin que les lettres F et CEE soient remplacées par les lettres FR et CE. Néanmoins, même si l'opérateur dispose de stocks d'emballages, de conditionnements ou d'étiquettes sur lesquels figurent la marque d'identification mentionnant les lettres F et CEE (ce qui est possible jusqu'au 31 décembre 2007), il s'avère inutile de faire refaire des dispositifs de marquage de salubrité avec ces lettres F

et CEE en cas d'usure ou de casse ; il conviendra de commander directement les nouveaux dispositifs de marquage de salubrité avec les lettres FR et CE tel que défini en appendice 2 de l'annexe I du projet d'arrêté DAOA. En effet, le fait qu'il n'y ait pas concordance entre les lettres figurant sur la marque de salubrité et sur la marque d'identification apposée sur les emballages et conditionnements ne devrait pas engendrer de difficultés. En conséquence, les dispositifs de marquage ovales avec les lettres F et CEE ne devraient plus être fabriqués à compter de la publication de la présente note.

- *La marque ovale barrée* telle que définie dans la directive n°2002/99 « fixant les règles de police sanitaire régissant la production, la transformation la distribution et l'introduction des produits d'origine animale destinés à la consommation humaine » *mentionnant les lettres F et CEE* doit également être modifiée de la même manière.

3 – Nouvelles marques de salubrité utilisables dès publication de l'arrêté DAOA :

- *La marque de salubrité carrée* destinée à être utilisée dans les abattoirs temporaires avec une mise sur le marché régionale, c'est-à-dire correspondant au département d'implantation et aux départements limitrophes.
- *La marque de salubrité hexagonale* destinée à être utilisée pour les ongulés domestiques abattus d'urgence en dehors d'un abattoir et dont la viande sera mise sur le seul marché français. J'attire votre attention sur le fait qu'aucun atelier de découpe n'est habilité à découper de telles carcasses ; les carcasses ou demi-carcasses quittant l'abattoir avec cette marque sont donc destinées à être remises directement au consommateur ou à un commerce de détail (boucher par exemple).

4 – Récapitulatif des marques de salubrité en vigueur à compter du 1^{er} janvier 2010 :

En conclusion, les différentes marques de salubrité pouvant être apposées, à compter du 1^{er} janvier 2010, sur les carcasses d'ongulés domestiques et de grand gibier d'élevage ou sauvage sont les suivantes :

- La marque de salubrité ovale mentionnant les lettres FR et CE ;
- La marque de salubrité ovale barrée mentionnant les lettres FR et CE ;
- La marque de salubrité carrée ;
- La marque de salubrité hexagonale.

L'ensemble de ces marques de salubrité est défini dans l'appendice 2 de l'annexe IV du projet d'arrêté DAOA dont la dernière version est disponible sur le site intranet de la DGAL à l'aide du chemin suivant : alimentation / sécurité sanitaire / informations par type d'activité / viandes fraîches d'animaux de boucherie, de volailles, de lagomorphes et de gibier. Je vous informe également que la version du projet d'arrêté DAOA notifiée à la Commission le 5 février dernier dans le cadre de la directive 98/34/CE sur les normes techniques est en ligne sur le site de la Commission européenne et accessible à partir du lien suivant :

<http://ec.europa.eu/enterprise/tris/pisa/app/search/index.cfm?lang=FR>.

Vous voudrez bien me tenir informée des difficultés éventuellement rencontrées dans l'application de cette note.

Le Directeur Général de l'Alimentation

Jean-Marc BOURNIGAL