

## AVIS

Saisine n° 2001-SA-221

de l'Agence française de sécurité sanitaire des aliments  
concernant deux projets d'arrêtés modifiant les arrêtés du 17 mars 1992 relatifs  
aux conditions auxquelles doivent satisfaire les abattoirs d'animaux de boucherie  
pour la production et la mise sur le marché de viandes fraîches et déterminant les  
conditions de l'inspection sanitaire de ces établissements et aux conditions  
auxquelles doivent satisfaire les établissements se livrant à la préparation et à la  
mise sur le marché de viandes fraîches d'animaux de boucherie découpées,  
désossées ou non.

L'Agence française de sécurité sanitaire des aliments a été saisie le 3  
septembre 2001 par la Direction générale de l'alimentation d'une demande d'avis  
concernant deux projets d'arrêtés modifiant les arrêtés du 17 mars 1992.

**Projet de texte modifiant l'arrêté 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 de viandes fraîches et déterminant les conditions de l'inspection  
sanitaire de ces établissements ;**

Considérant que ce projet de texte prévoit :

1. l'obligation de retrait de la consommation humaine et animale des colonnes  
vertébrales, y compris les ganglions rachidiens, des bovins âgés de douze mois  
et plus, et leur destruction ;
2. des dérogations à la sortie des abattoirs des carcasses avec colonnes vertébrales  
des bovins de douze mois et plus exclusivement vers :
  - ❖ des établissements de découpe et d'entreposage agréés au titre de l'arrêté  
du 17 mars 1992 relatif aux conditions auxquelles doivent satisfaire les  
établissements se livrant à la préparation et à la mise sur le marché de  
viandes fraîches d'animaux de boucherie découpées, désossées ou non ;
  - ❖ les boucheries pratiquant la remise directe au consommateur de viandes  
fraîches, qui sont soumises aux conditions définies dans le cahier des

charges relatif au retrait, au tri et à l'évacuation des os de la colonne vertébrale chez les bouchers<sup>1</sup> ;

- ❖ les entrepôts frigorifiques agréés au titre du 3 avril 1996 ainsi que les négociants de viandes autorisés par le préfet, pour lesquels les modalités de manipulation et de stockage sont en cours d'élaboration ;

3. en ce qui concerne la collecte des graisses de ruminants destinées à la fabrication de graisses animales fondues utilisées en alimentation humaine<sup>2</sup> :

- ❖ des circuits dédiés afin d'éviter toute contamination des matières premières ;
- ❖ l'utilisation exclusive de tissus adipeux collectés avant la fente de la carcasse ;

4. en ce qui concerne les cuirs :

- ❖ l'interdiction de sortie de l'abattoir des cuirs des animaux non testés à destination de la tannerie ;
- ❖ l'autorisation de valoriser les cuirs du bovin abattu avant et des deux bovins abattus après le bovin non négatif au test ESB, du fait que la collecte de ces cuirs est effectuée avant la fente de la colonne ;

5. une mention complémentaire sur les documents d'accompagnement, ayant pour objet l'identification des bovins non soumis à l'obligation de retrait de la colonne vertébrale ;

**Projet de texte modifiant l'arrêté du 17 mars 1992 relatif aux conditions auxquelles doivent satisfaire les établissements se livrant à la préparation et à la mise sur le marché de viandes fraîches d'animaux de boucherie découpées, désossées ou non ;**

Considérant que ce projet de texte prévoit :

1. l'obligation de désossage des pièces de découpe de viandes bovines attenantes à la colonne vertébrale des bovins âgés de plus de douze mois avant remise au consommateur ;
2. les modalités de détention et de désossage applicables dans les ateliers de découpe, précisées par le cahier des charges des établissements détenant et désossant des carcasses de bovins de plus de douze mois ;

---

<sup>1</sup> Avis de l'Agence en date du 22 août 2001

<sup>2</sup> Arrêté du 22 décembre 1992 relatif aux conditions sanitaires de production et d'échanges de graisses animales fondues, d'extraits de viandes ou de produits à base d'issues autres que ceux présentés à l'état frais, réfrigérés ou congelés, ayant fait l'objet d'un avis de l'Agence en date du 17 mai 2001

3. les établissements autorisés à réceptionner des viandes sur os contenant de l'os vertébral de bovins de 12 mois et plus, tels que définis dans le premier projet d'arrêté ;
4. les mentions complémentaires à apporter sur le document commercial concernant l'âge du bovin dont est issue la carcasse ;

Sur le fondement des expertises scientifiques et des avis précédents, l'Agence française de sécurité sanitaire des aliments émet un avis favorable sur ces deux projets d'arrêtés visant à renforcer les conditions de sécurisation de production et distribution des viandes bovines et produits dérivés au regard du risque lié à l'ESB.

Fait à Maisons-Alfort, le 18 septembre 2001

Le Directeur général de l'Agence française  
de sécurité sanitaire des aliments

Martin HIRSCH