



LE PREFET DE LA MANCHE

Pôle de compétence sécurité sanitaire des aliments et protection du consommateur

NOTE A L'ATTENTION DES ELEVEURS SOUHAITANT COMMERCIALISER A LA FERME LEURS VIANDES D'ANIMAUX ABATTUS ET DECOUPES DANS UN ABATTOIR ET ATELIER DE DECOUPE AGREES

Règlementations applicables :

Code rural Articles R-231-12 et suivants

Arrêté du 20 juillet 1998 fixant les conditions techniques et hygiéniques applicables au transport des aliments

Règlement CE 852/2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires

Arrêté du 21 décembre 2009 relatif aux règles sanitaire applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant

Arrêté du 18 mars 1993 sur la publicité des prix des viandes de boucherie

Arrêté du 3 décembre 1987 relatif à l'information du consommateur sur les prix

Règlement CEE N° 1760/2000 du 17 juillet 2000 sur l'étiquetage des viandes bovines

Règlement CEE N° 1825/2000 du 25 août 2000 portant modalité d'application du 1760/2000

Décret du 2 avril 1999 sur l'étiquetage et la traçabilité des viandes bovines

I – OBLIGATIONS EN MATIERE SANITAIRE

Déclaration :

Toute personne qui manipule, entrepose, transporte, stocke, met en vente ou vend des denrées animales est tenue de déclarer (avec précision) cette activité à la Direction Départementale de la protection des Populations. Le modèle officiel de déclaration est disponible sur demande à la DDPP ou sur le site Internet http://mesdemarches.agriculture.gouv.fr/rubrique.php3?id_rubrique=91

Transport :

Température : les viandes doivent être transportées à la température indiquée dans l'arrêté ministériel du 21 décembre 2009, c'est-à-dire entre 0° et 2° en cas de présence de viande hachée, entre 0° et 7° pour les viandes en général, 4°C pour les morceaux de découpe et 3° C maximum pour les abats. Cette température est obtenue soit en utilisant un véhicule réfrigéré, soit isotherme mais dans ce cas il faut prouver que cette température est bien respectée jusqu'au point de déchargement et la distance ne doit pas dépasser 80 kilomètres sans rupture de charge.

Conditions générales : le véhicule doit être en bon état d'entretien, facile à nettoyer et désinfecter, et maintenu propre. Des contrôles de température doivent être réalisés au minimum avant le chargement et au moment de la livraison.

En cas de vente à la ferme

Réception et stockage : Il faut disposer d'un équipement (chambre froide, meuble réfrigéré) permettant de stocker les denrées aux températures indiquées sur les conditionnements des viandes (entre 0 et 2° pour le steak haché). Les lieux de réception et stockage doivent être faciles à nettoyer et régulièrement entretenus (nettoyage, désinfection).

Remise au consommateur : la température doit être conforme et vérifiée jusqu'à la remise au consommateur final – **La congélation sur place en vue de la vente est rigoureusement INTERDITE**, les produits doivent être vendus en l'état et avant la date limite de consommation figurant sur l'étiquette.

II – OBLIGATIONS EN MATIERE DE PUBLICITE DES PRIX

L'information du consommateur sur les prix par marquage ou étiquetage, ainsi que par tout support publicitaire consiste à indiquer le prix au kilogramme, en regard des dénominations obligatoires mentionnées dans les tableaux figurant à l'annexe de l'arrêté du 18 mars 1993.

Les dénominations correspondent à des provenances anatomiques, et non à des destinations culinaires.

La publicité des prix doit être réalisée, d'une part en mentionnant la dénomination de vente et le prix sur les découpes en vitrine ou les préemballages, et d'autre part, en mentionnant sur un tableau d'affichage toutes les découpes offertes à la vente avec le prix.

Les produits vendus par lots doivent comporter un écriteau mentionnant le prix et la composition du lot ainsi que le prix de chaque produit composant le lot.

III – OBLIGATIONS EN MATIERE DE TRACABILITE

La finalité est de pouvoir garantir la relation entre la viande et l'animal ou le groupe d'animaux dont elle est issue.

L'étiquetage doit faire apparaître :

Un numéro ou code de référence assurant la relation entre la viande et l'animal

Le numéro d'agrément de l'abattoir et de l'atelier de découpe

La mention « origine France », pour les animaux nés, élevés et abattus en France. Si les animaux sont nés ou élevés dans un autre pays, il y a lieu de mettre « né en X ,élevé en X ou Y, abattu en France ».

Enfin, toujours pour garantir l'information communiquée au consommateur, la réglementation impose la tenue d'un registre des quantités entrées et sorties pour chaque produit identifié.

Pour toute information complémentaire, contacter :

Direction Départementale de la Protection des Populations de la Manche

1304 avenue de Paris

50009 ST LO cedex²

Service Sécurité sanitaire des aliments

Tél : 02-33-72-60-78

Fax : 02-33-72-60-88

Service Protection du consommateur

Tél 0250804050

Fax : 0250804062