

Règles sanitaires de remise directe applicables aux produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant

Deux nouveaux arrêtés du 18 et du 21 décembre 2009 fixent des exigences complémentaires en matière d'hygiène alimentaire et de commercialisation applicables aux produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant.

● Nouvelles règles sanitaires applicables aux produits d'origine animale et aux denrées alimentaires en contenant

L'arrêté du 18 décembre 2009 reprend un certain nombre de dispositions d'ores et déjà applicables à la remise directe et introduit notamment des dispositions spécifiques pour l'approvisionnement direct en petites quantités de produits primaires par le producteur ou le chasseur (produits de la pêche, oeufs de poules, miel, gibier sauvage ou viande de gibier sauvage).

Approvisionnement direct, en petites quantités d'oeufs :

- Le producteur est détenteur, dans un ou plusieurs établissement(s) d'un **effectif total de volailles** présentes inférieures à **250 animaux adultes**.

- Il doit **retracer l'origine des volailles et des oeufs** qui en sont issus, à travers la **tenu du registre d'élevage** conformément à l'arrêté du 5 juin 2000, indiquant notamment **l'adresse des marchés publics locaux** sur lesquels les oeufs sont cédés au consommateur final, la

quantité d'oeufs produits dans l'établissement, présentée en moyenne sur chacun de ces marchés, les autres circuits de remise au consommateur (vente à la ferme, colportage).

- Dans certains **cas particuliers**, le préfet du département peut autoriser les établissements situés dans des zones soumises à des contraintes géographiques particulières à commercialiser **sur des marchés publics locaux situés à une distance supérieure à 80 km**.

Approvisionnement direct, en petites quantités de miel :

La **quantité annuelle maximale** pouvant être fournie directement par le producteur au consommateur final en petites quantités de miel n'excède pas la **quantité produite par 30 ruches**.

Approvisionnement direct, en petites quantités de gibier sauvage et de viande fraîche de gibier sau-

vage :

Il s'agit de l'approvisionnement pour la consommation lors de repas de chasse, la remise directe au consommateur final ou aux commerces de détails locaux, notamment concernant les conditions de contrôles sanitaires (recherche de trichinellose), la formation des personnes à la réalisation de l'examen initial du gibier sauvage.

Cet arrêté précise également les dispositions particulières applicables :

- aux abattoirs et ateliers de découpe d'ongulés domestiques et de gibier d'élevage ongulé,
- aux abattoirs et ateliers de découpe de volailles, lagomorphes et ratites,
- à la collecte et au traitement des viandes fraîches de gibier sauvage,
- au lait et produits laitiers.

● Nouvelles règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant

L'arrêté du 21 décembre 2009 définit des règles sanitaires notamment concernant :

- les **températures** de conservation,

- les dispositions applicables aux établissements **d'entreposage**,
- les dispositions particulières applicables au **transport**,
- les dispositions particulières ap-

plicables **aux établissements de remise directe**, notamment concernant les ateliers de boucherie, la décongélation et la cession de la viande hachée.

Pour tous renseignements, contacter la Chambre d'Agriculture, Caroline VILLENEUVE au 05.62.61.77.13.

