



Bien manger
c'est l'affaire de tous!
Programme National pour l'Alimentation
alimentation.gouv.fr

INFORMATION REGLEMENTAIRE
SUR LA PRODUCTION ET LA
COMMERCIALISATION
DES PRODUITS FERMIERS D'ORIGINE
ANIMALE

FICHE N°4

Producteurs de
Volailles ou de
Lagomorphes



PRÉFET
DE LA RÉGION
RHÔNE-ALPES

Mise à jour : Octobre 2012

CETTE NOTE NE REMPLACE PAS LES TEXTES REGLEMENTAIRES QUI SEULS FONT REFERENCE

Cette information réglementaire s'adresse aux producteurs/éleveurs de volailles ou de lagomorphes, souhaitant commercialiser leurs produits en remise directe au consommateur final ou vers un commerce de détail et qui disposent d'une tuerie particulière, appelée également établissement d'abattage non agréé (EANA).

Les différents circuits de commercialisation (vente directe au consommateur, points de vente collectifs, vente à des commerces de détails, des restaurants) sont évoqués.

Dans ce document n'est pas détaillée la réglementation propre à la tenue de l'élevage. Notamment les obligations en terme de déclaration d'élevage, de registre d'élevage, de lutte contre les infections à Salmonella et d'installations classées pour la protection de l'environnement (ICPE) ne sont pas abordées.

Références réglementaires et infra-réglementaires :

Compte tenu de la multiplicité des textes, la réglementation est citée dans le texte de chaque sous partie ou fiche afin d'établir la portée de chacun des textes réglementaires. Vous pouvez également vous reporter à la fiche n°1 pour avoir un aperçu de l'architecture et des principes de cette réglementation. Un récapitulatif des textes est donné en fin de fiche. Un accès à ces textes réglementaires est possible sur le site du journal officiel : <http://www.legifrance.gouv.fr> ou sur le site galatée pro : <http://galateepro.agriculture.gouv.fr> Concernant les notes de services citées, elles sont disponibles sur le site <http://agriculture.gouv.fr/bulletin-officiel>.

Certain des formulaires officiels de déclaration propre à chaque activité sont disponibles sur le site <http://mesdemarches.agriculture.gouv.fr/>



Cette fiche est divisée en 5 parties :

- I – Opérations préalables à toutes activités
- II – Vous souhaitez mettre en place une tuerie non agréée
- III – Cas particulier des salles d'abattage à la ferme agréées
- IV – Vos circuits de commercialisation
- V – Références réglementaires

Chaque partie renvoie vers des annexes qui renseignent sur des points précis de la réglementation :

- A-1 : Formulaires de déclaration, de demande de dérogation, d'agrément et d'enregistrement
- A-2 : Plan de maîtrise sanitaire
- A-3 : Obligations en matière de traçabilité, en prévision des alertes sanitaires
- A-4 : Pièces à joindre à la demande d'agrément
- A-5 : Conditions à respecter dans le cadre de la dérogation à l'agrément sanitaire
- A-6 : Dispositions applicables aux locaux
- A-7 : Dispositions diverses concernant l'hygiène dans un atelier alimentaire
- A-8 : Eau potable : conditions d'utilisation d'une ressource privée
- A-9 : Guides de Bonnes Pratiques d'Hygiène (GBPH)
- A-10 : Gestion des sous produits animaux et produits dérivés
- A-11 : Stockage des denrées périssables
- A-12 : Transport des denrées périssables
- A-13 : Définir une durée de vie d'un aliment
- A-14 : Autocontrôles microbiologiques
- A-15 : Conserves : Conditions d'utilisation d'un autoclave
- A-16 : Congélation et décongélation
- A-18 : Etiquetage et information du consommateur
- A-19 : Allégations dont les mentions valorisantes « Montagne », « Fermier », « Artisanal »
- A-20 : Marchés de plein vent
- A-21 : Points de vente collectifs et vente de « paniers »
- A-22 : Règles de sécurité et accessibilité dans un magasin de vente
- A-23 : Panneaux publicitaires, enseignes, pré-enseignes
- A-25 : Facturation et conditions générales de vente entre professionnels

I - Opération préalable à toute activité

Le préalable à toute activité entrant dans le champs des établissements préparant, traitant, transformant, manipulant ou entreposant des denrées animales et d'origine animale est de deux ordres :

- **Déclarer son activité** (arrêté du 28 juin 1994) à la Direction Départementale (de la cohésion sociale et) de la Protection des Populations (DD(CS)PP) du département dans lequel s'exerce l'activité, à l'aide du formulaire cerfa n°13984 (voir l'[annexe A-1](#)) en précisant les espèces abattues.
- **Mettre en œuvre toutes les exigences du Plan de maîtrise sanitaire (PMS)** adapté à son établissement. L'[annexe A-2](#) est consacrée au plan de maîtrise sanitaire. Concernant vos obligations en matière de traçabilité, incluses dans le PMS, l'[annexe A-3](#) détaille ces obligations.

Pour vous aidez à mettre en place votre PMS, vous devez vous appuyer sur l'un des deux guides de bonnes pratiques d'hygiène (GBPH) concernant :

- Abattage/découpe de palmipèdes gras (petites structure-animaux originaires de l'exploitation)
- Abattage/découpe filière volaille petites structures (en cours de validation)

Les GBPH peuvent être commandées sur le site <http://www.ladocumentationfrancaise.fr/> (voir également l'[annexe A-9](#)) ;



II - Vous souhaitez mettre en place une tuerie particulière

A/ DISPOSITIONS GÉNÉRALES

Dans l'esprit du règlement (CE) n°853/2004, l'abattage et la transformation de volailles et de lagomorphes en exploitation et sans agrément doit rester une activité de valorisation de produits dans le prolongement de l'élevage.

Le code rural et de la pêche maritime dans son article L 654-3 indique :

« Sont seules autorisées les tueries de volailles et de lagomorphes, installées dans une exploitation par un éleveur pour son seul usage, dans lesquelles est abattu annuellement un nombre d'animaux inférieur à un seuil fixé par décret. »

Les « tueries » ambulantes et les CUMA ou structures équivalentes, n'étant pas situées sur le lieu de l'exploitation, ne correspondent pas au statut d'établissement d'abattage non agréé.

La déclaration d'activité dans le cas d'une tuerie particulière donne lieu à **l'attribution d'un numéro d'identification unique** par les services de la DD(CS)PP qui permet notamment d'assurer la traçabilité des produits.

Une tuerie particulière de volailles et de lagomorphes est un **établissement d'abattage non agréé qui doit respecter les dispositions suivantes** :

- **Seuls peuvent y être abattus les volailles** (poules, dindes, pintades, canards, oies, pigeons, cailles, faisans, perdrix soit tous les oiseaux d'élevage, y compris les oiseaux qui ne sont pas considérés comme domestiques, mais qui sont élevés en tant qu'animaux domestiques) **et les « lagomorphes »** (lapins, lièvres, rongeurs) **qui ont été élevés sur l'exploitation**. En revanche l'abattage de ratites (autruches émeus et nandous) est interdit.
- Sont considérés comme ayant été **« élevés sur l'exploitation »**, les animaux ayant été entretenus durant un mois complet au minimum ou une période au cours de laquelle une modification de leur conformation peut être attestée par un gain de poids significatif. Cela inclut donc les palmipèdes ayant fait l'objet d'un gavage.
- **Seuls l'exploitant de la tuerie, son conjoint ou le partenaire avec lequel il est lié par un pacte civil de solidarité, un parent ou allié jusqu'au 3e degré inclus, ou un de ses employés** peuvent utiliser l'abattoir. En aucun cas, les locaux d'abattage ne doivent être mis à disposition de tiers.



- **Le travail à façon est interdit.** Le travail à façon consiste pour un établissement de remise directe (boucher, charcutier, producteur fermier), à faire traiter dans un autre établissement, des denrées qu'il à lui même manipulées, avant de les récupérer pour les vendre dans le cadre de la remise directe.

- **Le nombre d'animaux abattus, en « équivalent-poulet », ne doit pas dépasser 500 par semaine et 25 000 par an.** Pour la détermination du nombre d'animaux abattus en équivalent poulet pour chaque espèce ou groupe d'espèces en tenant compte de leur poids, est appliqué à chaque animal, quel que soit son âge ou son sexe, un taux de conversion.

TAUX DE CONVERSION DES ESPÈCES EN ÉQUIVALENT POULET

| Espèces ou groupe d'espèces | Equivalent poulet |
|---------------------------------------|-------------------|
| Dinde, oie (maigre ou grasse) | 3 |
| Canard (maigre ou gras), ragondin | 2 |
| Poule, pintade, faisan, lapin, lièvre | 1 |
| Perdrix, pigeon | 1/2 |
| Caille | 1/4 |

Ainsi, les taux de conversions permettent-ils à un éleveur d'abattre jusqu'à 100 000 cailles mais 8 666 dindes au plus par an.

Lorsque plusieurs espèces sont abattues, le total des animaux ne doit pas excéder 25 000 Eq poulets. Pour exemple, un exploitant d'une « tuerie » peut abattre 20 000 pigeons, 3 000 oies et 5 000 pintades par an ($20\,000 \times 1 / 2 + 3\,000 \times 3 + 5\,000 \times 1 = 24\,000$ Eq poulet).

Le nombre maximal de 500 « équivalents-poulet » par semaine n'est pas un chiffre moyen calculé à partir de l'abattage annuel mais bien une valeur maximale pour une semaine donnée.

Le préfet peut toutefois autoriser l'exploitant d'activités soumises à de fortes variations saisonnières à dépasser la quantité maximale hebdomadaire de 500 animaux si des procédures spécifiques permettant de garantir l'absence de contamination directe ou indirecte des denrées sont établies.

B/ RÈGLES D'ABATTAGE

Les établissements d'abattage de volailles et de lagomorphes non agréés doivent satisfaire aux dispositions du règlement (CE) n° 852/2004 du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des

denrées alimentaires. Notamment **concernant les locaux**, l'**annexe A-6** reprend les dispositions réglementaires.

Pour les autres dispositions, **concernant notamment les équipements, les déchets alimentaires, l'alimentation en eau, l'hygiène personnelle, les denrées alimentaires, le conditionnement et l'emballage des denrées alimentaires**, l'**annexe A-7** reprend ces exigences, complété par les **annexes A-8 et A-10** qui concernent respectivement l'eau potable et la gestion des sous produits animaux et produits dérivés.

L'exploitant doit procéder au processus complet d'abattage :

- étourdissement (l'abattage rituel est interdit dans les établissements non agréés),
- saignée,
- plumaison,
- éviscération totale ou partielle (volailles effilées), (article 3 du règlement (CE) 543/2008)
- réfrigération immédiate à +4°C.

Par exception, les palmipèdes gras peuvent ne pas être éviscérés et faire l'objet uniquement d'une ablation du foie. Ils peuvent en outre faire l'objet d'une ablation du foie, d'une éviscération totale ou partielle après un refroidissement préalable pour autant que ces opérations surviennent dans un délai maximal de vingt-quatre heures.

A titre dérogatoire, la production de volailles au sang, parées ou non éviscérées selon des méthodes traditionnelles est possible pour les tueries particulières (arrêté du 20 mai 2009 sous visé). Cependant ces activités sont soumises à déclaration préalable auprès des services de la DD(CS)PP.

Lors de l'abattage des volailles et des lagomorphes, toutes les dispositions doivent être prises pour éviter les contaminations entre espèces du fait des locaux, des équipements, du matériel ou du personnel, ainsi qu'entre les opérations antérieures à la plumaison ou le dépeçage, d'une part, et l'éviscération ou l'effilage, d'autre part.

Les carcasses issues d'animaux abattus dans un établissement d'abattage non agréé doivent porter une bague ou une étiquette sur laquelle est inscrit le numéro d'enregistrement de l'établissement d'abattage non agréé d'origine.



C/ DÉCOUPE, TRANSFORMATION

Les carcasses de volailles et de lagomorphes abattus dans un établissement d'abattage non agréé peuvent être **découpées ou transformées sur l'exploitation et uniquement sur l'exploitation dans les conditions suivantes** :

- les opérations de découpe et de transformation des produits doivent être conduites dans un **local séparé des locaux d'abattage**. Lors de la transformation, toutes les dispositions doivent être prises pour **éviter les contaminations croisées** du fait des locaux, des outils, du matériel ou du personnel, notamment entre les produits transformés et les produits crus (Voir les [annexes A-6, A-7, A-8 et A-10](#));
- les produits obtenus qui ne sont pas stabilisés sont **cédés sous forme réfrigérée, à une température maximale de + 4° C** ;
- le **numéro d'enregistrement de l'établissement doit être indiqué sur le conditionnement** des produits découpés ou transformés sans préjudice des autres mentions obligatoires et définies par le code de la consommation.

La congélation et la surgélation des carcasses ou des produits obtenus après découpe et transformation sont interdites, sauf pour les produits consommés dans la ferme-auberge de l'éleveur.

Les préparations de viandes et les produits crus contenant des viandes hachées, de même que les viandes séparées mécaniquement ne sont pas autorisées.

D/ RECOMMANDATIONS CONCERNANT LES AUTO-CONTRÔLES MICROBIOLOGIQUES POUR LES POULETS ET LES DINDES

Le règlement (CE) n°2073/2005 sous visé définit pour les poulets et les dindes des critères microbiologiques indicateurs d'hygiène ainsi qu'un critère de sécurité. Les critères d'hygiène des procédés fixent une valeur indicative de contamination dont le dépassement exige des mesures correctives destinées à maintenir l'hygiène du procédé. Les critères de sécurité des denrées alimentaires définissent l'acceptabilité d'un produit ou d'un lot de denrées alimentaires, applicables aux produits mis sur le marché (pour plus de détail sur les auto contrôles en général, consultez l'annexe A-14).

Les tueries particulières de volailles sont également concernés par ces critères. La note de service N2007-8275 du 14 novembre 2007 sous visée recommande les auto-contrôles à effectuer.

Pour les tueries particulières, elle recommande de **faire réaliser au minimum, tous les 6 mois, 5 analyses en 1 fois**. En cas d'activité saisonnière, la fréquence minimale est donc d'une fois 5 analyses par an. **Chaque échantillon servant à 1 analyse est constitué en prélevant sur 3 carcasses un morceau d'environ 10 g de peau du cou par carcasse**. Au total, pour les 5 analyses, 15 carcasses seront prélevées. Les 5 échantillons de 30g (3x10g) sont transmis au laboratoire pour recherche de Salmonella.

- Les carcasses doivent être prélevées après le ressuage.
- Les prélèvements ne doivent en aucun cas être congelés
- L'analyse doit être réalisée au maximum 48h après la réalisation du prélèvement
- Le transport des prélèvements jusqu'au laboratoire d'analyse, s'il n'est pas réfrigéré entre 0°C et +4°C, ne peut excéder une heure.

Les limites de ce critère d'hygiène est l'**absence de Salmonella dans 25 g**.

En cas de **résultat positif**, il est de la responsabilité de l'opérateur de vérifier le respect du critère de sécurité « Salmonelle/viande fraîche » par sérotypage (identification de la souche Salmonelle) pour **rechercher Salmonella typhimurium et Salmonella enteritidis**.

En cas de résultat positif, vous devez en **informer la DD(CS)PP de votre département**.

Les causes des mauvais résultats doivent être analysées et des actions correctives doivent être mises en place en s'appuyant notamment sur le GBPH « abattage/découpe filière volaille petites structures » (en cours de validation).

III – Cas particulier des salles d'abattage à la ferme agréées

Sous certaines conditions, un éleveur peut abattre dans l'exploitation où ils ont été élevés des ratites, des oies et canards élevés pour la production de foie gras, du petit gibier d'élevage à plumes. Il bénéficie de l'agrément pour ces produits après passage des animaux abattus dans un abattoir agréé pour une inspection post-mortem.

Cet agrément, comme nous le verrons dans la partie circuits de commercialisation (partie IV), **permet de vendre ses produits vers des établissements agréés** (restauration collective agréée par exemple).

Pour fonctionner **l'établissement doit être autorisé** par l'autorité compétente, qui est dans chaque département le préfet.

Concernant les ratites, cette possibilité n'est offerte que si les animaux ne peuvent être transportés vivants, pour éviter tout risque pour le manipulateur ou garantir le bien être des animaux.



De plus, **les conditions pour effectuer l'abattage** pour les espèces citées sont (chapitre VI section II, et 3 section III, de l'annexe III du règlement (CE) n°853/2004) :

- l'exploitation doit être soumise à des inspections vétérinaires régulières
- la DD(CS)PP est informée à l'avance de la date et de l'heure de l'abattage des animaux
- l'exploitation doit disposer de locaux de rassemblement des animaux pour permettre le réalisation d'une inspection ante mortem du groupe
- l'exploitation dispose de locaux appropriés pour l'abattage des animaux dans des conditions hygiéniques, et la manipulation ultérieure des volailles (cf [annexes A-6, A-7, A-8 et A-10](#))
- les exigences en matière de bien être des animaux doivent être respectées
- en ce qui concerne les volailles élevées pour la production de foie gras, les carcasses non éviscérées doivent être transportées immédiatement, et réfrigérées si nécessaire, jusqu'à un abattoir ou un atelier de découpe. Elles doivent être éviscérées dans les vingt-quatre heures suivant l'abattage sous contrôle de l'autorité compétente
- en ce qui concerne les ratites abattus et saignés, elles sont transportées vers l'abattoir dans des conditions hygiéniques et sans retard indu. Si le transport dure plus de deux heures, les animaux sont réfrigérés. L'éviscération peut être effectuée sur place, sous le contrôle du vétérinaire;
- une déclaration établie par l'exploitant du secteur alimentaire qui a élevé les animaux, indiquant leur identité, tout produit vétérinaire ou autre traitement qui leur a été administré ainsi que les dates d'administration de ces traitements et les temps d'attente, est acheminée avec les animaux abattus jusqu'à l'abattoir,
- un certificat délivré et signé par le vétérinaire officiel ou le vétérinaire agréé, attestant que le résultat de l'inspection ante mortem est favorable, que l'abattage et la saignée ont été effectués correctement et indiquant la date et l'heure de l'abattage, accompagne les animaux abattus.
- les volailles à éviscération différée obtenues dans l'exploitation de production peuvent être maintenues pendant quinze jours au plus à une température ne dépassant pas 4°C. Elles doivent ensuite être éviscérées dans un abattoir ou dans un atelier de découpe situé dans le même État membre que l'exploitation de production.

Un tel atelier d'abattage agréé à la ferme peut également exercer les activités autorisées pour les tueries particulières sous respect des règles indiquées dans la partie II.

IV – Vos circuits de commercialisation

Dans le cadre d'une tuerie particulière, la fourniture à un consommateur final ou au commerce de détail local de viandes hachées et préparations de viandes est interdite. La cession de saucisses crues est dans tous les cas interdite.

A/ TRANSPORT ET STOCKAGE

La règles sont précisées dans les [annexes A-11](#) et [A-12](#).

B/ REMISE DIRECTE AU CONSOMMATEUR FINAL

Les carcasses et les produits transformés ou découpés non stabilisés obtenues à partir de volailles et de lagomorphes abattus dans une tuerie non agréée peuvent être :

- Cédées **directement au consommateur sur le site même de l'exploitation sous forme réfrigérée à une température maximale de + 4° C**, sauf si la vente, pour les carcasses, a lieu dans l'heure qui suit la fin de l'abattage ;
- Cédées **sur les marchés proches de l'exploitation ou des points de vente collectifs sous forme réfrigérée à une température maximale de + 4° C** ;

Toutefois, les exploitants d'établissements d'abattage non agréés peuvent participer à des manifestations au plus deux fois par an sur l'ensemble du territoire national pour autant que les ventes ne portent que sur des produits stabilisés (conserves, produits séchés,...) et que l'exploitant en assure lui-même la vente sur le lieu de la manifestation.

Les [annexes A-20](#) et [A-21](#) présente la réglementation applicable respectivement aux marchés de plein vent ainsi qu'aux points de vente collectifs.

La vente à distance des carcasses et des produits découpés ou transformés qui en sont issus est interdite.



C/ VENTE À UN COMMERCE DE DÉTAIL OU À LA RESTAURATION COLLECTIVE

Lorsque des carcasses de volailles ou de lagomorphes ou des produits issus de leur découpe ou transformation sont **cédés à des commerces de détail locaux, l'exploitant est tenu de déclarer à la DD(CS)PP dans le mois qui suit le début de ces activités la liste des établissements concernés**, leur localisation ainsi que la nature de leur activité. Cette **déclaration doit être actualisée** à tout moment lorsqu'une modification importante apparaît sur la liste des produits cédés, la liste des destinataires, les quantités cédées ou produites. Le formulaire de déclaration est disponible dans l'annexe A-1.

Les carcasses et les produits transformés ou découpés non stabilisés obtenus à partir de volailles et de lagomorphes abattus dans une tuerie particulière peuvent être **cédés sous forme réfrigérée à une température maximale de + 4° C à des commerces de détail locaux, dans un rayon de 80 km à partir de l'exploitation mais sans limite de quantité autre que celles prévues au II. A/**.

Le préfet peut toutefois étendre ce périmètre à 200 km pour les établissements situés dans des zones soumises à des contraintes géographiques particulières.

En l'absence d'agrément, vous ne pouvez céder vos produits qu'à un établissement non agréé.

Les commerces de détail qui s'approvisionnent auprès d'établissements d'abattage de volailles et de lagomorphes non agréés ne peuvent pas, pour ces produits, bénéficier de la dérogation à l'agrément : tous les produits (transformés ou non) doivent être cédés directement au consommateur final.

EXEMPLE 1 : un artisan boucher qui s'approvisionne auprès d'un producteur de volailles disposant d'une tuerie particulière, ne peut pas revendre les produits de cette tuerie à un restaurateur, un établissement de restauration collective ou tout autre commerce de détail. Les produits doivent être remis directement au consommateur final.

EXEMPLE 2 : Une cuisine centrale agréée (qui sert des repas à plusieurs cantines ou restaurants dits satellites) ou dérogataire à l'agrément ne peut pas être approvisionnée par une tuerie non agréée.

EXEMPLE 3 : un cantine scolaire qui cuisine sur place uniquement et donc non agréée ni dérogataire, peut s'approvisionner auprès d'une tuerie particulière non agréée sous réserve du respect de la réglementation citée ci dessus.

Dans le cas d'un **point de vente collectif**, les produits issus d'une tuerie non agréée peuvent être mis en vente, que le producteur soit adhérent ou non (voir l'[annexe A-21](#)).

Dans le cas particulier de produits issus de salle d'abattage à la ferme agréée (voir la partie III), la vente à des établissements agréés est autorisée.

Les règles de facturation et de conditions générales de vente entre professionnels sont définis dans l'[annexe A-25](#).

D/ INFORMATION DU CONSOMMATEUR

S'agissant en premier lieu des **carcasses** : quel que soit leur mode de commercialisation, les carcasses issues de l'abattage en établissements d'abattage non agréés doivent être **revêtues d'une bague ou d'une étiquette comportant a minima le numéro d'enregistrement de l'établissement.**

S'agissant **des produits découpés ou transformés** : sans préjudice des autres mentions obligatoires en application du code de la consommation pour les produits conditionnés (voir [annexe A-18](#)), les produits découpés ou transformés doivent être revêtus d'une étiquette sur laquelle apparaît lisiblement le **numéro d'enregistrement** attribué à l'établissement par les services compétents pour assurer la traçabilité des produits. Cette mention peut-être manuscrite.

Lors de la vente sur les marchés de produits non conditionnés, les mentions peuvent être portées à la connaissance des clients par le biais d'une affichette reprenant le nom de l'éleveur, les coordonnées de la tuerie particulière ainsi que le numéro d'enregistrement de cette dernière. Ces dispositions sont inutiles en cas de vente sur le lieu de l'exploitation.

REMARQUES :

1/ le numéro d'enregistrement de l'établissement d'abattage non agréé ne peut en aucun cas être inscrit dans un ovale ou un rond.

2/ lorsque l'exploitant utilise des étiquettes autocollantes apposées sur des produits nus, la colle doit être agréée pour le contact alimentaire.

Concernant **l'utilisation du terme « fermier »** sur vos produits, les règles d'utilisation sont définies dans le **règlement (CE) n°543/2008. L'article 11** du règlement définit les modes d'élevage et leurs appellations autorisées (hors agriculture biologique) ainsi que dans son annexe V les conditions d'élevage correspondantes. Dans ce cadre là le terme associé à « fermier » peut être « élevé en plein air » ou « élevé en liberté ».

L'[annexe A-18](#) reprend l'ensemble des éléments concernant l'étiquetage.



V – Textes réglementaires

- Règlement (CE) 852/2004 établit, à l'intention des exploitants du secteur alimentaire, des **règles générales d'hygiène applicables à toutes les denrées alimentaires**
- Règlement (CE) 853/2004 établit, à l'attention des exploitants du secteur alimentaire, des **règles spécifiques d'hygiène applicables aux produits d'origine animale**
- Règlement (CE) 2073/2005 du 15 novembre 2005 concernant les **critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires**
- Règlement (CE) 1234/2007 du 22 octobre 2007 portant **organisation commune des marchés dans le secteur agricole** et dispositions spécifiques en ce qui concerne certains produits de ce secteur (règlement « OCM unique »)
- Règlement (CE) 543/2008 du 16 juin 2008 portant modalités d'application du règlement (CE) no 1234/2007 du Conseil en ce qui concerne les **normes de commercialisation pour la viande de volaille**
- **Code rural et de la pêche maritime** articles L 654-3 et D 654-2 à D 654-5
- Arrêté du 10 octobre 2008 pris pour l'application des articles D. 654-3 à D. 654-5 du code rural et de la pêche maritime et relatif aux règles sanitaires applicables aux **établissements d'abattage de volailles et de lagomorphes non agréés**
- Arrêté du 20 mai 2009 relatif aux **dérogations à certaines règles sanitaires** applicables aux produits d'origine animale et aux denrées alimentaires en contenant présentant des caractéristiques traditionnelles
- Arrêté du 18 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux **produits d'origine animale et aux denrées alimentaires en contenant**
- Note de service DGAL/SDSSA/N2007-8275 du 14 novembre 2007 **Critères microbiologiques applicables aux carcasses d'animaux de boucherie et de volailles**, et lignes directrices relatives aux contrôles de surface du matériel en abattoir et en atelier de découpe d'animaux de boucherie et de volailles
- Note de service DGAL/SDSSA/N2008-8282 Dispositions relatives aux **établissements d'abattage de volailles et de lagomorphes non agréés** (« tueries particulières ») prises en application du décret 2008-1054 du 10 octobre 2008

