



Règlement technique national relatif à la viande bovine et aux produits à base de viande bovine

Les dispositions de ce règlement technique national s'appliquent en complément des dispositions générales du décret n°2000 – 1231 du 15 décembre 2000 relatif à l'utilisation du terme « Montagne ». Elles concernent la viande bovine.

Art 1 – Produits concernés

Les dispositions de l'article 1 s'appliquent sans dérogation pour tous les produits de la filière bovine commercialisés avec le terme « Montagne » :

- viande bovine fraîche non transformée ;
- viande hachée ;
- abats ;
- plats élaborés* ou plats préparés*.

* Lorsque l'ensemble de la denrée alimentaire est identifié avec le terme « montagne », dans la dénomination de vente de la denrée, les autres matières premières d'origine agricole entrant dans la composition des plats élaborés ou plats préparés respectent les dispositions du décret n°2000-1231 du 15 décembre 2000, lorsque celles-ci sont applicables, et, le cas échéant, leurs règlements techniques nationaux respectifs.

Art 2 – Zone de production des bovins

Les bovins entrant dans l'élaboration des produits précisés à l'article 1 sont nés et élevés dans les zones de Montagne conformément à l'article L 644-3 du Code Rural.



Art 3 – Alimentation des animaux

L'obligation de provenance d'une zone de Montagne définie à l'article L 644-3 du Code Rural ne s'applique pas aux céréales, protéagineux, oléagineux, oléoprotéagineux, ainsi qu'à leurs dérivés, utilisés pour l'alimentation des bovins.

Art 4 – Zone d'abattage des animaux

Les bovins sont abattus dans un abattoir situé dans une zone de Montagne telle que définie à l'article L 644-3 du Code Rural.

Art 5 – Zone de découpe, de transformation et de conditionnement

Les lieux de découpe, de transformation et de conditionnement des produits définis à l'article 1 sont situés dans une zone de Montagne telle que définie à l'article L 644-3 du Code Rural.

Dans certains cas, les lieux de découpe et de conditionnement des produits définis à l'article 1 (à l'exception des produits transformés) peuvent être situés en dehors de la zone de Montagne telle que définie à l'article L 644-3 du Code Rural, à condition de respecter les conditions suivantes :

- L'atelier de découpe et/ou de conditionnement est obligatoirement situé sur le lieu de vente.
- Les carcasses, demi-carcasses, quartiers ou abats, transitent directement entre l'abattoir et le lieu de découpe et/ou de conditionnement.
- Dans le cas des boucheries et des rayons traditionnels, une comptabilité matière (entrées-sorties) doit être tenue obligatoirement.

Art. 6 - Cas particulier des départements d'outre-mer (DOM)

Les bovins sont abattus dans un abattoir situé dans une zone de montagne telle que définie à l'article L. 644-3 du code rural. A titre exceptionnel, ils peuvent être abattus dans un abattoir situé dans une zone de piémont ou de plaine à condition que cet abattoir exerce une activité avérée d'abattage de bovins provenant de zones de montagne à la date de publication du décret n°2000-1231, soit au 17 décembre 2000, et qu'il n'y ait pas la possibilité technique de faire abattre les animaux concernés par la demande d'autorisation d'utilisation du terme « montagne » dans un abattoir situé en zone de montagne.

Les ateliers de découpe et les lieux de conditionnement doivent être situés dans une zone de montagne telle que définie à l'article L. 644-3 du code rural. Dans le cas exceptionnel où l'abattage est réalisé en zone de piémont ou de plaine, la découpe et/ou le conditionnement peuvent être effectués sur le même site que l'abattage à condition qu'il y ait continuité physique entre abattage, découpe et conditionnement, et que l'atelier de découpe et/ou de conditionnement fonctionne(nt) à la date de publication du décret n°2000-1231, soit au 17 décembre 2000.