Information

MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
DE L'AGROALIMENTAIRE
ET DE LA FORÊT

Direction générale de l'alimentation **Sous-direction de la sécurité sanitaire des aliments** **Bureau des Etablissements d'Abattage et de Découpe** **251 rue de Vaugirard** **75 732 PARIS CEDEX 15** **0149554955**	**Instruction technique** **DGAL/SDSSA/2014-221** **21/03/2014**

Date de mise en application : Immédiate

Diffusion : Tout public

Cette instruction n'abroge aucune instruction.
Cette instruction ne modifie aucune instruction.
Nombre d'annexes : 0

Objet : La méthode de retrait en abattoir de la moelle épinière MRS des bovins de plus de 12 mois est laissée au choix de l'opérateur.

Destinataires d'exécution
DRAAF DD(CS)PP DAAF

Résumé : Suite à la modification de l'arrêté ministériel du 17 mars 1992, la méthode de retrait de la moelle épinière MRS des carcasses de bovins de plus de 12 mois à l'abattoir est laissée au choix de l'opérateur, selon les modalités décrites dans cette note. Toutefois, en cas de valorisation des graisses obtenues après-fente en alimentation des animaux de rente, la réalisation de la démédullation par aspiration avant fente reste obligatoire.

Textes de référence :Règlement (CE) N° 999/2001 du Parlement Européen et du Conseil du 22 mai 2001 fixant les règles pour la prévention, le contrôle et l'éradication de certaines encéphalopathies spongiformes transmissibles.
Règlement (CE) N° 178/2002 du Parlement Européen et du Conseil du 28 janvier 2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant

l'Autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires.
Arrêté du 17 mars 1992 modifié 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.
Arrêté du 24 décembre 2013 modifiant l'arrêté modifié 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.
Note de service DGAL/SDSSA/SDSPA/N2008-8176 du 16/07/2008 relative au protocole de retrait de la moelle épinière préalablement à la fente des carcasses de bovins âgés de douze mois et plus.
Modalités de valorisation des graisses animales et notamment des graisses de bovins collectées après la fente des carcasses en alimentation humaine et en alimentation des animaux d'élevage.
Avis de l’Anses du 11 mars 2013 relatif à l’évaluation des risques liés aux graisses bovines collectées après fente de la carcasse pour une utilisation en alimentation des espèces de rente.

I - Contexte

La démédullation par aspiration avant fente des carcasses de bovins en abattoir a été rendue obligatoire par 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.* Cette méthode constituait un « *système empêchant la contamination entre les carcasses* », au sens du Règlement (CE) n°999/2001. Sa mise en place permettait la destruction de la seule carcasse ayant un résultat positif ou non conclusif au test ESB de confirmation, sans destruction de la carcasse précédente et des deux carcasses suivantes sur la chaîne (dérogation prévue au point 6.6, chapitre A, annexe III de ce règlement). Eu égard au faible nombre d'animaux détectés positifs ou non conclusifs au test ESB en abattoir, le maintien de l'obligation systématique de démédullation avant fente n'est désormais plus pertinent.

Toutefois, dans son avis du 11 mars 2013 *relatif à l'évaluation des risques liés aux graisses bovines collectées après fente de la carcasse pour une utilisation en alimentation des espèces de rente*, l'Anses conclut que « *compte-tenu de la situation épidémiologique de l'ESB, le risque d'utilisation des graisses obtenues après fente pour l'alimentation des animaux de rente peut être considéré comme très faible à condition d'un retrait de la moelle épinière avant fente de la carcasse* ».

Considérant qu'il n'est désormais plus pertinent d'imposer la démédullation avant fente des carcasses de manière systématique, mais qu'elle doit être maintenue dans le cas d'utilisation des graisses obtenues après fente pour l'alimentation des animaux de rente, l'arrêté du 17 mars 1992 a été modifié par l'arrêté du 24 décembre 2013 paru au JORF du 21 mars 2014 afin que l'opérateur puisse choisir la méthode utilisée pour le retrait de la moelle épinière de bovins de plus de 12 mois, selon les filières de valorisation des graisses choisies.

II- Valorisation des graisses et méthode de démédullation des carcasses de bovins de plus de 12 mois

1. Valorisation des graisses obtenues après-fente de la carcasse des bovins de plus de 12 mois en alimentation des animaux de rente

La démédullation doit obligatoirement être réalisée par aspiration avant la fente de la carcasse :

- La méthode choisie doit être détaillée dans le Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS) de l'exploitant ;
- Le système doit être validé et contrôlé par les services d'inspection selon les modalités définies par l'arrêté modifié du 17 mars 1992 et notamment son annexe I, et précisées par instruction à destination des services (Note de service DGAL/SDSSA/SDSPA/N2008-8176 du 16 juillet 2008) ;
- Le retrait, le stockage, la collecte et la destination de la moelle épinière MRS est à réaliser selon les obligations relatives aux sous-produits de catégorie 1 ;
- En cas de résultat de confirmation positif ou non conclusif au test ESB transmis par le laboratoire français de référence, il est possible de déroger à l'obligation de destruction de la viande et tous les sous-produits issus du bovin abattu avant et des deux bovins abattus après le bovin concerné.

2. Absence de valorisation des graisses obtenues après-fente de la carcasse des bovins de plus de 12 mois en alimentation des animaux de rente

L'opérateur peut choisir l'une des deux options suivantes :

a. Réalisation de la démédullation après-fente de la carcasse ;

b. Maintien de la méthode actuelle de démédullation avant-fente de la carcasse.

Pour le cas *b.*, la méthode n'aura pas à être validée par les services vétérinaires selon les modalités définies par l'arrêté modifié du 17 mars 1992. Il ne sera alors pas possible de déroger à l'obligation de destruction de la viande et des sous-produits issus du bovin abattu avant et des deux bovins abattus après un bovin confirmé au test ESB transmis par le laboratoire français de référence.

D'après le Règlement (CE) n°854/2004, Annexe I, section I, Chapitre II, Point E – Matériels à risque spécifiés et autres sous-produits animaux : « *Conformément aux règles communautaires spécifiques concernant les matériels à risques spécifiés et d'autres sous-produits animaux, le vétérinaire officiel doit contrôler l'enlèvement, la séparation et le cas échéant, le marquage de ces produits. Il doit s'assurer que l'exploitant du secteur alimentaire prend toutes les mesures nécessaires pour éviter la contamination de la viande par les matériels à risques spécifiés au cours de l'abattage (y compris l'étourdissement) et de l'enlèvement de ceux-ci*. ».

Le même règlement précise à l'Annexe I, Section II, Chapitre V, Point 1. r) que « *Les viandes doivent être déclarées impropres à la consommation humaine si elles […] contiennent des matériels à risque spécifiés* ».

Ainsi, pour chacune des deux options *a.* et *b.* :

- La procédure de mise en œuvre de la méthode choisie (notamment les modalités de récupération et de destruction de la moelle épinière MRS) doit être détaillée dans le PMS de l'exploitant, et présentée avant sa mise en œuvre ;
- Un nettoyage du matériel en contact avec la moelle épinière et pouvant souiller la carcasse, les carcasses suivantes ou les opérateurs devra être mis en place par l'opérateur entre chaque carcasse ;
- Le recueil et le stockage de la moelle épinière devra être réalisé par l'opérateur dans des bacs dédiés aux sous-produits de catégorie 1, sans possibilité de dissémination à quelque moment de l'opération, ni de contamination en raison de la proximité avec des denrées propres à la consommation ou destinées à être valorisées ;
- Le retrait, le stockage, la collecte et la destination de la moelle épinière MRS est à réaliser selon les obligations relatives aux sous-produits de catégorie 1 ;
- La moelle épinière des bovins de plus de 12 mois étant un MRS, son retrait complet est obligatoire. En cas de constat de persistance de tissus nerveux au sein du canal rachidien, il y aura lieu de mettre en consigne la carcasse pour mise en place de mesures correctives immédiates par l'exploitant, avant apposition du marquage de salubrité. En cas de contamination de la viande par du tissu nerveux, un parage large devra être réalisé par l'opérateur. Le cas échéant, le PMS devra être révisé ;
- En cas de résultat de confirmation positif ou non conclusif au test ESB transmis par le laboratoire français de référence, la viande et tous les sous-produits, à l'exclusion du cuir, issus du bovin abattu avant et des deux bovins abattus après le bovin concerné doivent être systématiquement détruits.

****

Vous voudrez bien me tenir informé de toute difficulté dans l'application de cette note.

Le Directeur Général Adjoint
Chef du Service de la Coordination
des Actions Sanitaires – C.V.O

Jean-Luc ANGOT