Information

Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
ET DE
L'ALIMENTATION

Direction générale de l'alimentation **Service des actions sanitaires en production primaire** **Sous-direction de la santé et de protection animales** **Bureau des intrants et de la santé publique en élevage** **251 rue de Vaugirard** **75 732 PARIS CEDEX 15** **0149554955** **Direction générale de l'alimentation** **Service de l'alimentation** **Sous-direction de la sécurité sanitaire des aliments** **Bureau des Etablissements d'Abattage et de Découpe**	**Note de service** **DGAL/SDSPA/2017-839** **20/10/2017**

Date de mise en application : Immédiate
Diffusion : Tout public

Cette instruction n'abroge aucune instruction.
Cette instruction ne modifie aucune instruction.
Nombre d'annexes : 1

Objet : Application du règlement (CE) n°1069/2009 : Parution du guide du tri et du devenir des sous-produits animaux à l'abattoir et en établissements assimilés.

Destinataires d'exécution
DRAAF DAAF DD(CS)PP DTAM975

Résumé : La présente note informe de la parution d'un guide sur le tri des sous-produits animaux en abattoirs et établissements assimilés. Ce guide explicite certaines dispositions générales contenues dans le règlement (CE) n°1069/2009 applicables aux sous-produits animaux non destinés à la consommation humaine, issus des abattoirs et établissements assimilés.

Cette note vient en complément de la note informant de la parution d'un guide général relatif au tri des sous-produits animaux et à leurs devenirs diffusée aux services, producteurs et utilisateurs de ces matières (DGAL/SDSPA/2014-423).

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° 852/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires ;
- Règlement (CE) n°853/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale ;
- Règlement (CE) n° 854/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 fixant les règles spécifiques d'organisation des contrôles officiels concernant les produits d'origine animale destinés à la consommation humaine ;
- Règlement (CE) n°1069/2009 du Parlement européen et du Conseil du 21 octobre 2009 établissant des règles sanitaires applicables aux sous produits animaux et produits dérivés non destinés à la consommation humaine et abrogeant le règlement (CE) n°1774/2002 (règlement relatif aux sous-produits animaux) ;
- Règlement (UE) n°37/2010 de la Commission du 22 décembre 2009 relatif aux substances pharmacologiquement actives et à leur classification en ce qui concerne les limites maximales de résidus dans les aliments d'origine animale ;
- Règlement (UE) n°142/2011 de la Commission du 25 février 2011 portant application du règlement (CE) n°1069/2009 du Parlement européen et du Conseil établissant des règles sanitaires applicables aux sous-produits animaux et produits dérivés non destinés à la consommation humaine et portant application de la directive 97/78/CE du Conseil en ce qui concerne certains échantillons et articles exemptés des contrôles vétérinaires effectués aux frontières en vertu de cette directive ;
- Code rural et de la pêche maritime, notamment les articles L226-2, L226-6 et L228-5 ;
- Directive 96/22/CE du Conseil du 29 avril 1996 concernant l'interdiction d'utilisation de certaines substances à effet hormonal ou thyréostatique et des substances bétaagonistes dans les spéculations animales et abrogeant les directives 81/602/CEE, 88/146/CEE et 88/299/CEE ;
- Directive 96/23/CE du Conseil du 29 avril 1996 relative aux mesures de contrôle à mettre en œuvre à l'égard de certaines substances et de leurs résidus dans les animaux vivants et leurs produits et abrogeant les directives 85/538/CEE et 86/469/CEE et les décisions 89/187/CEE et 91/664/CEE ;

- Décision de la Commission 2000/532 du 3 mai 2000 remplaçant la décision 94/3/CE établissant une liste de déchets en application de l'article 1ier point a), de la directive 75/442/CEE du Conseil relative aux déchets et la décision 94/904/CE du Conseil établissant une liste de déchets dangereux en application de l'article 1ier, paragraphe 4, de la directive 91/689/CEE du Conseil relative aux déchets dangereux ;
- 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 ;
- Arrêté du 30 avril 2004 relatif aux prescriptions applicables aux installations classées pour la protection de l'environnement soumises à autorisation sous la rubrique n° 2210 « abattage d'animaux » ;
- Arrêté du 8 juin 2006 modifié relatif à l'agrément sanitaire des établissements mettant sur le marché des produits d'origine animale ou des denrées contenants des produits d'origine animale ;
- Arrêté du 18 juillet 2006 modifié portant interdiction de l'emploi de certaines protéines, phosphates et graisses d'origine animale dans l'alimentation et la fabrication d'aliments pour animaux d'élevage et fixant les conditions supplémentaires aux échanges, aux importations et aux exportations de certains produits d'origine animale destinés à l'alimentation et à la fabrication

d'aliments des animaux d'élevage ;
- Arrêté du 28 février 2008 relatif aux modalités de délivrance de l'agrément sanitaire et de l'autorisation des établissements visés par le règlement (CE) n° 1774/2002 du Parlement européen et du Conseil du 3 octobre 2002 établissant des règles sanitaires applicables aux sous-produits animaux non destinés à la consommation humaine ;
- Arrêté du 18 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux produits d'origine animale et aux denrées alimentaires en contenant ;
- Arrêté du 8 décembre 2011 établissant des règles sanitaires applicables aux sous-produits animaux et produits dérivés en application du règlement (CE) n°1069/2009 et du règlement (UE) 142/2011 ;
- Arrêté du 28 juillet 2016 relatif à la conduite à tenir sur le produit face aux anomalies observées sur les carcasses et les viscères dans le domaine du contrôle de la production de viande dans les abattoirs de volailles et de lagomorphes ;
- Note de service DGAL/SDSSA/BEAD/N2013-8041du 18 février 2013 relative au traitement en abattoir des estomacs, vessies et boyaux destinés à la consommation humaine ;
- Note de service DGAL/SDSSA/N2013-8180 du 6 novembre 2013 relative aux listes de référence caractérisant les lésions et autres non conformités nécessitant une saisie vétérinaire en abattoir ;
- Note de service DGAL/SDSPA/2014-423 en date du 30 mai 2014 relative à la parution d'un guide concernant le tri et le devenir des sous-produits animaux ; dispositions générales du règlement (CE) n°1069/2009 établissant des règles sanitaires applicables aux sous-produits animaux et aux produits qui en sont dérivés et du règlement d'application (UE) n°142/2011 ;
- Instruction technique DGAL SDSSA/2014-221 en date du 21 mars 2014 relative à 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 ;
- Instruction technique DGAL/SDSSA/2014-1002 en date du 11 décembre 2014 relative à la Surveillance de l'ESB à l'abattoir ;
- Instruction technique DGAL/SDSSA/2016-355 en date du 19 août 2016 relative à la procédure d'agrément des établissements au titre du règlement (CE) n°853/2004 ;
- Note de service DGAL/SDSPA/2017-590 en date du 11 juillet 2017 relative aux mouvements de sous-produits animaux et produits dérivés : transport national et échanges intra UE, en particulier ceux visés à l'article 48 du règlement (CE) n°1069/2009.

La présente note a pour objectif d'informer de la parution et de la mise en ligne sur les sites intranet et internet du ministère en charge de l'agriculture d'un guide visant à expliciter le champ d'application et la classification des sous-produits animaux issus de l'abattage d'animaux terrestres.

Ce guide décrit aussi le devenir de ces matières et celui des produits qui en sont dérivés, tel que prévu par le règlement (CE) n°1069/2009 établissant des règles sanitaires applicables aux sous-produits animaux et produits dérivés non destinés à la consommation humaine.

Il n'explicite pas tous les chapitres du règlement (CE) n°1069/2009, en raison de l'étendue de son champ d'application. En particulier, il ne rentre pas dans le détail du devenir de tous les produits dérivés, dont certains peuvent être soumis à de fortes contraintes, tant dans leurs destinations que dans leur suivi, transport ou étiquetage.

Ce guide explicite le tri et le devenir des sous-produits animaux issus :

- d'établissements d'abattage et de découpe ;
- des salles d'abattage à la ferme ;
- des établissements de traitement de gibier, qualifiés d'établissements assimilés à des abattoirs, dès lors qu'ils produisent des viandes fraîches au sens du règlement (CE) n°853/2004.

Le guide a pour objectif une application harmonisée en abattoir sur le territoire national. Il intègre les éléments apportés par la Commission européenne, au fil des réunions d'experts nationaux tenues depuis la publication en 2011 de la réglementation rénovée relative aux sous-produits animaux.

Les filières de production, de valorisation et d'élimination des matières visées par ce guide sont à la fois diverses, complexes et fluctuantes au cours du temps. À l'abattoir, point de départ des sous-produits animaux, le producteur responsable de ces matières réalise les actions suivantes :

- trier les sous-produits animaux à la suite des résultats de l'inspection *ante* et *post-mortem ;*
- identifier les sous-produits animaux ;
- assurer leur traçabilité (document d'accompagnement, destination en filière autorisée).

Les services d'inspection vérifient, entre autres, la conformité vis-à-vis de la réglementation en vigueur et la mise en œuvre de ces mesures.

Ce guide est disponible aux adresses suivantes :
http://agriculture.gouv.fr/les-sous-produits-animaux-et-les-produits-qui-en-sont-derives (site internet du Ministère)
http://intranet.national.agri/Guides-divers (site intranet du BEAD)

Ce guide vient en complément du guide général du tri des sous-produits animaux, disponible sur le site internet du Ministère. Il doit être considéré comme un guide de catégorisation à l'abattoir et dans les autres établissements produisant des viandes fraîches. Il vise à définir avec précision d'une part les sous-produits animaux produits à partir d'animaux terrestres abattus en vue de la consommation humaine et d'autre part les destinations possibles de ces matières dans le respect de la réglementation relative aux sous-produits animaux, sans préjudice d'autres réglementations. Il sera mis à jour en tant que de besoin.

Pour information, vous trouverez en annexe le plan adopté pour ce guide.

Compte tenu des éléments présentés dans ce guide, je vous saurais gré de bien vouloir m'informer (bispe.sdspa.dgal@agriculture.gouv.fr et bead.sdssa.dgal@agriculture.gouv.fr) des difficultés que vous seriez amenés à rencontrer dans l'application du règlement (CE) n°1069/2009 et de son règlement d'application (UE) n°142/2011, ainsi que du document publié.

Le Directeur Général Adjoint de l'Alimentation
Chef du Service de la Gouvernance
et de l'International
CVO

Loïc EVAIN

ANNEXE

Plan du GUIDE DU TRI ET DU DEVENIR DES SOUS-PRODUITS ANIMAUX à l'abattoir et en établissements assimilés

Définitions et glossaire des abréviations utilisées
Références réglementaires

Table des matières

I - Classification des matières.....8
A - Généralités : catégorisation des sous-produits animaux et mélange avec d'autres matières.8
1 - Généralités : classification des matières au point de départ.....8
2 - Mélanges avec d'autres matériaux et substances.....9
3 - Eaux résiduaires, matières organiques collectées de ces eaux, convoyage à l'eau de produit d'origine animale.....10
a - Matières animales collectées des eaux résiduaires d'abattoirs toutes espèces et d'ateliers de découpe manipulant des MRS.....10
b - convoyage à l'eau de produit d'origine animale.....11
4 - produit d'origine animale tombé au sol en abattoir ou assimilé.....11
B - Matières de catégorie 1 (article 8).....12
1 - Généralités concernant les matières de catégorie 1 potentiellement produites par un abattoir ou un atelier de découpe.....13
2 - Cas particuliers de matières présentant un risque EST.....13
a - Matières dont carcasses et abats issus de ruminants éligibles à un test EST dont le résultat n'est pas négatif (art 8 a) i)).....13
b - Abattoirs et ateliers de découpe agréés et autres établissements concernés par la production de « dégrillage » de catégorie 1 (art 8 e) ii)) car retirant des MRS.....13
§ 1 - Abattoirs de ruminants.....14
§ 2 - Ateliers de découpe, autres locaux.....14
3 - Matières contenant des substances interdites ou réglementées, ou des contaminants de l'environnement (art 8 c) et d)).....15
4 - Mélanges de matières (art 8 g)).....16
C - Matières de catégorie 2 (article 9).....17
1 - Cadavres d'animaux (art 9 f) i)).....17
2 - Saisies et retraits pour motifs sanitaires.....17
3 - Matières contenant des résidus de médicaments vétérinaires (art 9 c)).....18
4 - Matières issues des eaux résiduaires d'abattoir (art 9 b) ii), voir également § I-A-3-a).20
5 - Lisier et contenu de l'appareil digestif (art 9 a)).....20
6 - Cas particulier des fœtus en abattoir (art 9 f) ii)).....21
7 - Mélanges de sous-produits animaux de catégories 2 et 3 (art 9 g)).....21
8 - Sous-produits animaux autres que les matières de catégories 1 et 3 (art 9 h)).....21
D - Matières de catégorie 3 (article 10 a), b), c), d), voire h), k)) et o)).....22
1 - Généralités.....23
a - produits propres à la consommation humaine déclassés en sous-produits animaux (art 10 a)) 23
b - Présence de corps étrangers.....25
c - Saisies et retraits techniques (art 10 b) i)).....26
d - Inspection *ante mortem* favorable sans restriction.....27
2 - Cas particuliers en abattoir agréé.....28
a - Orientation déterminée par le résultat de l'inspection *post-mortem* des sous-produits animaux eux-mêmes et de la carcasse correspondante (art 10, points a et b i) du règlement).....28

b - Orientation déterminée par le résultat de l'inspection *post-mortem* du lot de carcasses correspondant....30
c - Inspection *ante mortem* nécessitant « confirmation » : abattage sous condition....31
d - Matières visées aux points b) ii), iii), iv) et v), d) et o) de l'article 10 lors d'inspection *ante mortem* demandant confirmation (animaux aptes à l'abattage sous conditions)....32
§ 1 - L'allotissement des sous-produits animaux....33
§ 2 - Matières alloties....34
§ 2.1 - Sang....34
§ 2.2 - Cuirs et peaux....35
§ 2.3 - Pieds, pattes, ailerons, parties de pieds, de pattes ou d'ailerons....36
§ 2.4 - Cornes....37
§ 2.5 - Œufs....37
§ 2.6 - Tissus adipeux en particulier de ruminants, interdits ou non en alimentation des animaux d'élevage....37
3 - Cas particulier dans des ateliers autres que les abattoirs agréés....38
a - Salle de découpe agréée ou non agréée (dont laboratoire de boucherie)....38
b - Établissement de traitement de gibier....38
c - Établissement d'abattage non agréé....39
II - RÉCOLTE, COLLECTE, TRAÇABILITÉ ET DEVENIR DES MATIÈRES....39
A - Généralités....39
B - Récolte en atelier....41
1 - Récolte sur ligne de production....41
2 - Récolte et traitement sur site de production....41
3 - Récolte et conservation sur place....43
C - Collecte/ Traçabilité....45
1 - Traçabilité de la collecte, DAC....45
2 - Collecte et transport....47
3 - Destination....48
D - Devenir des matières de catégorie 1....48
E - Devenir des matières de catégorie 2....51
1 - Matières de catégorie 2, autre que lisier et contenu de l'appareil digestif....51
2 - Lisiers et contenu de l'appareil digestif....52
F - Devenir des matières de catégorie 3 54
1 - Destination....54
2 - Destinations particulières de certains sous-produits animaux C3....56
a - Cuirs et peaux....56
b - Phanères, cornes et onglons....58
c - Sang....58