MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
ET DE LA SOUVERAINETÉ
ALIMENTAIRE
Liberté
Égalité
Fraternité

Ordre de service d'action

Direction générale de l'alimentation **Service des actions sanitaires** **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/2023-334** **15/05/2023**

Date de mise en application : Immédiate
Diffusion : Tout public

Cette instruction abroge :
DGAL/SDSSA/2018-548 du 03/08/2018 : Harmonisation de l'inspection sanitaire en abattoir d'animaux de boucherie.
Neurofibrome ou Schwannome
DGAL/SDSSA/2015-520 du 16/06/2015 : Gestion des bovins sales à l'abattoir.
DGAL/SDSSA/2014-317 du 24/04/2014 : Mise en place de l'inspection post mortem visuelle des animaux domestiques de l'espèce porcine à l'abattoir à compter du 1er juin 2014.
DGAL/SDSSA/N2013-8180 du 06/11/2013 : Listes de référence caractérisant les lésions et autres non-conformités nécessitant une saisie vétérinaire en abattoir.
DGAL/SDSSA/N2013-8160 du 03/10/2013 : Conduite à tenir en cas de lésion sanitaire découverte en atelier de découpe.
DGAL/SDSSA/N2013-8074 du 17/04/2013 : Gestion du parage de la plaie de saignée des bovins réalisation d'un guide de bonnes pratiques spécifique.
DGAL/SDSSA/N2010-8008 du 11/01/2010 : Nouvelles dispositions relatives aux marques de salubrité.
DGAL/SDRRCC/SDSSA/N2006-8075 du 22/03/2006 : Modalité de gestion de la saisie des foies à l'abattoir: lien entre règlement 854/2004 et mise en oeuvre des plans de contrôles au titre de la directive 96/23
DGAL/SDHA/N98-8124 du 03/08/1998 : Les procédures de la saisie vétérinaire de denrées animales ou d'origine animale.
Cette instruction ne modifie aucune instruction.
Nombre d'annexes : 2

Objet : Inspection post mortem en abattoir d'animaux de boucherie

Destinataires d'exécution
DRAAF DAAF SRAL SALIM DD(ETS)PP

Résumé : Cette note rappelle les dispositions règlementaires relatives à l'inspection post mortem en abattoir d'animaux de boucherie et présente les outils d'harmonisation mis à disposition des services sur l'intranet. Le référentiel des motifs de saisie est également repris en annexe.

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 (UE) 2017/625 du 15 mars 2017 concernant les contrôles officiels et les autres activités officielles servant à assurer le respect de la législation alimentaire […] ;
- Règlement d'exécution (UE) 2019/627 de la commission du 15 mars 2019 établissant des modalités uniformes pour la réalisation des contrôles officiels en ce qui concerne 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°142/2011 de la Commission du 25 février 2011 portant application du règlement CE n°1069/20069 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 ;
- Règlement d'exécution (UE) 2015/1375 de la Commission du 10 août 2015 fixant les règles spécifiques applicables aux contrôles officiels concernant la présence de Trichinella dans les viandes ;
- Règlement (UE) 2016/429 du Parlement européen et du Conseil du 9 mars 2016 relatif aux maladies animales transmissibles et modifiant et abrogeant certains actes dans le domaine de la santé animale («législation sur la santé animale») ;
- Code rural et de la pêche maritime : articles L231-1 et R231-8 ;
- 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 18 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux produits d'origine.animale et aux denrées alimentaires en contenant.

Sommaire

1. Introduction 2
1.1. Champ d'application 2
1.2. Définition 3
2. Rôles et responsabilités des Services Vétérinaires d'Inspection et des professionnels 4
2.1. Rôles et responsabilités des services vétérinaires d'inspection 4
2.2. Rôles et responsabilités des exploitants des abattoirs 6
3. Estampillage 7
4. Suites de l'inspection 8
4.1. Décisions 8
4.2. Enregistrement 10
4.3. Notifications 10
5. Référentiels 12
5.1. Référentiel des motifs 12
5.2. Référentiel des pièces de découpe 13
6. Outils d'harmonisation des décisions 13
6.1. Supports de formation mis à disposition par le BEAD 13
6.2. AsaDia : Photothèque lésions et Quiz 13
6.3. Fiches « lésions » 14
6.4. Documentation technique et questions-réponses 14

1. Introduction

Conformément au règlement d'exécution (UE) n°2019/627[1], les animaux de boucherie abattus dans un établissement d'abattage agréé doivent être présentés sans tarder après l'abattage au service vétérinaire d'inspection (SVI) pour y subir une **inspection post mortem** (IPM). Ce contrôle participe à la **salubrité des viandes mises sur le marché**. La décision favorable consécutive à cette inspection est matérialisée par l'apposition d'une **marque de salubrité** sur la carcasse avant que les viandes ne quittent l'établissement.

1.1. Champ d'application

La présente instruction détaille les **conditions de réalisation et d'enregistrement de l'inspection post mortem ainsi que les modalités de notification du résultat de cette inspection dans les abattoirs d'animaux de boucherie**. Elle recense et présente également les **outils disponibles pour harmoniser** la gestion des viandes en cas d'anomalies.

Dans le cadre de l'IPM, des analyses de laboratoire peuvent également être réalisées, tels que des tests pour les encéphalopathies spongiformes transmissibles (EST), pour la recherche de résidus de médicaments vétérinaires, de pesticides ou de contaminants, pour la recherche de larves de *Trichinella sp.* Les modalités de réalisation de ces prélèvements font l'objet d'instructions techniques spécifiques et ne sont pas traitées ici.

La présente instruction vient en complément du **référentiel métier des inspecteurs** mis à disposition sur le site intranet du management par la qualité de la DGAL[2].

Point d'attention : les notes de service et instructions techniques peuvent être amenées à évoluer. Une veille réglementaire est disponible sur le site intranet du bureau des établissements d'abattage et de découpe (BEAD) afin de connaître les derniers textes en vigueur[3].

[1] Article 12 et suivants du règlement d'exécution (UE) n°2019/627
[2] https://dgal.qualite.agriculture.rie.gouv.fr/realisation-de-l-inspection-r126.html
[3] http://intranet.national.agri/Abattoirs-et-ateliers-de-decoupe

1.2. Définition

L'inspection post mortem définie au règlement (UE) n°2017/625[4] consiste à réaliser, sans délai après l'abattage, un examen des carcasses, ainsi que des abats. L'IPM contribue, en lien avec l'inspection ante mortem, à la sécurité des consommateurs en décelant et en excluant de la consommation humaine les viandes présentant des anomalies anatomopathologiques ou des défauts de préparation à l'abattoir. Les prélèvements pour analyses de laboratoire réalisés dans le cadre de l'IPM permettent également de détecter des agents pathogènes ou des résidus de médicaments vétérinaires, de contaminants, de substances interdites ou non autorisées, de pesticides ou d'additifs alimentaires. Enfin, l'IPM participe à des enjeux plus larges de santé publique vétérinaire en détectant certaines anomalies liées à la santé ou à la protection animale.

Pour être exhaustive et efficace, l'IPM doit prendre en compte les dangers potentiels signalés par l'éleveur dans le cadre de **l'information sur la chaîne alimentaire** (ICA) et s'appuyer sur les résultats de l'inspection ante mortem (IAM). En particulier l'ICA joue un rôle important dans la transmission d'informations sur l'exploitation d'origine et l'historique sanitaire des animaux présentés à l'abattage. Elle doit être utilisée activement pour organiser les activités d'abattage et l'inspection post mortem. Ces diverses informations doivent être communiquées aux agents en charge de l'IPM suffisamment en amont de l'abattage de manière à anticiper les contrôles.

De plus, le résultat de l'IAM des animaux aptes à l'abattage fait l'objet d'une communication entre les agents de l'IAM et ceux de l'IPM. A ce titre, un **exemple de document permettant la transmission d'informations entre l'IAM et l'IPM** est mis en ligne sur le site intranet du BEAD[5] ; un autre est proposé dans SI2A.

On retiendra donc que **l'IPM n'est que la dernière étape d'un dispositif de contrôle permettant de reconnaitre la viande salubre.** Pour être estampillées, les viandes doivent provenir d'un animal ayant subi une IAM l'ayant reconnu apte à l'abattage, une IPM favorable, et l'abattage et la préparation des viandes doivent se dérouler dans un établissement agréé et contrôlé. L'IAM et l'IPM doivent s'appuyer sur l'ICA et peuvent nécessiter des analyses de laboratoire. C'est bien cet enchaînement de contrôles qui contribue à la sécurité des consommateurs.

[4] Article 17 du règlement (UE) n°2017/625 : l'inspection post mortem est *« la vérification, à l'abattoir ou dans l'établissement de traitement du gibier, du respect des exigences applicables : aux carcasses au sens de l'annexe I, point 1.9, du règlement(CE) no853/2004 et aux abats au sens du point 1.11 de ladite annexe, aux fins de décider si la viande est propre à la consommation humaine ; ii) au retrait sûr des matériels à risque spécifiés; et iii) à la santé et au bien-être des animaux. »*

[5] https://intranet.national.agriculture.rie.gouv.fr/exemple-fictif-de-procedure-locale-iam-d-un-svi-a23977.html

2. Rôles et responsabilités des Services Vétérinaires d'Inspection et des professionnels

2.1. Rôles et responsabilités des services vétérinaires d'inspection

2.1.1. Modalités de réalisation de l'IPM

Les modalités de réalisation de l'IPM sont définies par le règlement d'exécution (UE) n°2019/627[6] de la Commission du 15 mars 2019. Des **fiches synthétisant les différentes techniques d'inspection** en fonction des espèces et des catégories d'animaux sont accessibles sur le site intranet du BEAD[7].
Même quand l'inspection prévue par la réglementation est visuelle, si le vétérinaire officiel (VO) le juge nécessaire, **des examens supplémentaires** tels que la palpation et **l'incision** de parties de la carcasse et des abats, ainsi que des **tests de laboratoire,** peuvent être effectués[8].

Toutes les précautions doivent être prises afin de veiller à ce que la contamination des viandes fraîches par des opérations telles que la palpation, la découpe ou l'incision soit réduite au minimum. Des précautions de manipulation doivent également être anticipées vis-à-vis de la sécurité des agents des services vétérinaires d'inspection et du personnel de l'abattoir susceptibles de manipuler des viandes porteuses d'agents pathogènes zoonotiques (tuberculose ou brucellose par exemple).

Conformément au règlement délégué (UE) n°2019/624 de la Commission du 8 février 2019, cette inspection peut être effectuée par un auxiliaire officiel (AO), sous la **surveillance d'un vétérinaire officiel**[9]. L'AO réalise l'inspection post mortem des carcasses et consigne les viandes présentant une anomalie afin qu'elles puissent être inspectées ultérieurement par le VO. **La décision finale relève de la seule responsabilité du vétérinaire officiel.**

Dans les abattoirs de **faibles capacités**[10], l'IPM peut être réalisée par un AO **sous la responsabilité du VO**[11] sous réserve que le travail des auxiliaires officiels dans ces établissements soit évalué régulièrement. Le VO doit alors être **présent au moins une**

---

[6] Article 12 et suivants du règlement d'exécution (UE) n°2019/627
[7] https://intranet.national.agriculture.rie.gouv.fr/fiches-synthetiques-sur-les-techniques-d-inspection-a24003.html
[8] Article 14 point 1 du règlement d'exécution (UE) n°2019/627
[9] Article 17 b) du règlement (UE) n°2017/625 « sous la surveillance du vétérinaire officiel signifie « *qu'une tâche est réalisée par un auxiliaire officiel […] et que le vétérinaire officiel est présent dans les locaux pendant le temps nécessaire pour réaliser cette tâche»*
[10] Article 17 b) du règlement (UE) n°2017/625 « abattoir de faible capacité »: *un abattoir désigné par les autorités compétentes sur la base d'une analyse des risques, dans lequel les opérations d'abattage se déroulent seulement pendant une partie de la journée ouvrable, ou pendant toute la journée ouvrable, mais non tous les jours ouvrables de la semaine – Article 2 Point 17 du règlement (UE) n°2019/624 et article 7*
[11] Article 17 a) du règlement (UE) n°2017/625 « sous la responsabilité du vétérinaire officiel signifie que *le vétérinaire officiel confie la réalisation d'une tâche à un auxiliaire officiel*

fois par jour dans l'établissement concerné et régulièrement pendant les activités d'abattage.

Par ailleurs, **l'IPM doit obligatoirement être réalisée par le vétérinaire officiel dans les cas suivants**[12] :

a) *pour les animaux abattus **d'urgence** en exploitation ;*
b) *pour les animaux **suspectés d'être atteints d'une maladie** ou de présenter un état pathologique susceptible d'avoir un effet nuisible sur la santé humaine ;*
c) *pour les bovins provenant de troupeaux qui n'ont pas été déclarés officiellement indemnes de **tuberculose** ;*
d) *pour les bovins, ovins et caprins provenant de troupeaux qui n'ont pas été déclarés officiellement indemnes de **brucellose** ;*
e) *en cas d'apparition de maladies animales pour lesquelles des règles de **police sanitaire** sont établies par la législation de l'Union ;*
f) *quand des contrôles plus stricts sont nécessaires pour prendre en compte des **maladies émergentes** ou des maladies particulières figurant sur la liste de l'Organisation mondiale de la santé animale ;*
g) *en cas de **dérogation aux délais de l'inspection post-mortem** (Cf. article 13 du règlement d'exécution (UE) n°2019/627).*

2.1.2. Vérification des procédures de l'exploitant

Les opérateurs de l'abattoir appliquent les procédures décrites dans le plan de maîtrise sanitaire (PMS) conformément à la réglementation européenne en matière de sécurité sanitaire des viandes. À l'occasion de l'IPM, les **SVI vérifient la pertinence et la mise en œuvre effective** des dispositions de ces procédures ainsi que la mise en place des actions correctives si nécessaire. Cela concerne notamment :

- La gestion des **souillures** sur chaîne, qui fait l'objet d'une instruction technique spécifique[13] ;
- Le **parage de la plaie de saignée**. Ce parage doit être réalisé après la saignée des animaux afin d'enlever tous les tissus hémorragiques ou souillés impropres à la consommation humaine[14]. Ce parage peut être réalisé sur la chaîne d'abattage avant l'inspection sanitaire des carcasses mais sous la surveillance des services vétérinaires. Le parage de la plaie de saignée et la quantité finale de tissus devant être éliminée restent à l'appréciation des SVI. La bonne application par les opérateurs des guides de bonnes pratiques rédigés par les interprofessions, y compris au poste de saignée, doit permettre de limiter la quantité de tissus devant être parée autour de la plaie de saignée. En effet, une saignée

[12] Article 8 du règlement délégué (UE) n°2019/624
[13] Instruction technique DGAL/SDSSA/2016-238 du 18/03/2016 – Gestion des souillures sur les carcasses à l'abattoir
[14] Article 45 (point d) du règlement d'exécution (UE) n°2019/627

correctement effectuée permet de facto de limiter les risques de lésions hémorragiques nécessitant un parage sanitaire important. Toutefois, pour des raisons sanitaires, les SVI peuvent demander que soit réalisé un parage supplémentaire : ce parage fait l'objet d'une notification sur laquelle le poids de la saisie doit être mentionné.

2.2. Rôles et responsabilités des exploitants des abattoirs

2.2.1. Présentation des carcasses

Les exploitants s'assurent que les **carcasses et toutes les autres parties du corps sont présentées à l'IPM** de manière à ce que les SVI puissent en faire l'examen conformément aux dispositions réglementaires. Des **fiches** sont mises à disposition sur **le site intranet du BEAD** afin de rappeler toutes les parties devant être présentées au contrôle. Il est rappelé qu'au-delà de la présentation des pièces pour la réalisation de l'IPM, les exploitants des abattoirs doivent s'attacher à respecter les **dispositions réglementaires en matière de présentation pour la pesée, le classement et le marquage des carcasses**. Des guides techniques et réglementaires sont également en ligne sur le site de FranceAgrimer[15].

2.2.2. Conditions matérielles de réalisation de l'IPM

En application des obligations prévues dans les articles R.4511-1 à R.4514-10 du code du travail, les **exploitants des abattoirs doivent mettre à disposition** des agents des directions départementales en charge de la protection des populations (DDecPP) des **installations, des matériels et un fonctionnement** permettant l'exécution des opérations d'inspection sanitaire dans le respect de la réglementation et des bonnes pratiques d'hygiène.

Par ailleurs, en application de la section I, annexe III du règlement (CE) n°853/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004, **les abattoirs doivent disposer d'installations fermant à clé** pour permettre l'entreposage frigorifique des viandes consignées ainsi que, **de façon séparée**, des viandes déclarées impropres à la consommation humaine. Les capacités de stockage des viandes présentant des anomalies doivent être suffisantes jusqu'à ce que le vétérinaire officiel vienne statuer sur leur devenir.

Enfin, en application de l'article 15 du règlement (UE) n°2017/625 du Parlement européen et du Conseil du 15 mars 2017, **les opérateurs ont un devoir d'assistance auprès des SVI dans la réalisation de l'IPM**. L'exploitant doit notamment apporter toute aide nécessaire à la réalisation de l'IPM dans de bonnes conditions d'observation

[15] https://www.franceagrimer.fr/Accompagner/Dispositifs-par-filiere/Normalisation-Qualite/Pesee-classement-marquage

et en particulier répondre à toute demande de manipulation, de découpe ou de déplacement de carcasses le nécessitant.

2.2.3. Gestion des parages avant la présentation au poste d'inspection

Les exploitants des abattoirs, sont **responsables des opérations d'habillage des carcasses ainsi que de la détection et de l'élimination des défauts d'habillage et souillures** conformément aux procédures décrites dans leur PMS. À ce titre, ils mettent en place et appliquent des procédures de gestion privilégiant le parage au plus tôt et sans risque de contamination et si possible avant présentation des carcasses au SVI.

Afin d'élaborer leur procédure, les exploitants des abattoirs peuvent notamment s'appuyer sur les guides de bonnes pratiques élaborés par les interprofessions[16].

2.2.4. Devenir des sous-produits animaux à la suite de l'IPM

Les exploitants des abattoirs sont responsables du devenir des sous-produits animaux et des produits dérivés non destinés à la consommation humaine (tri, classement en catégorie et destination) et doivent mettre en place et appliquer des procédures répondant aux exigences réglementaires du règlement (CE) n°1069/2009[17] relatif aux sous-produits animaux et produits dérivés.

3. Estampillage

L'estampillage (ou marquage de salubrité) consiste à **apposer sur la surface externe** des carcasses l'empreinte à l'encre (ou au feu) **d'une marque de salubrité** d'une manière telle que si les carcasses sont découpées à l'abattoir en demi-carcasses, en quartiers ou en trois morceaux par demi-carcasse, chaque pièce porte la marque de salubrité. L'encre utilisée doit être indélébile, non toxique et de qualité alimentaire. Le marquage de salubrité **s'applique uniquement aux carcasses d'ongulés domestiques** (y compris les chevreaux), de **gibier d'élevage** (à l'exclusion des ratites) **et de grand gibier sauvage.**

À l'issue des **inspections ante ET post mortem favorables, la marque de salubrité est apposée sur les carcasses.** Toutefois, elle peut être apposée avant que les résultats de l'examen de recherche de *Trichinella* et/ou d'EST ne soient disponibles, à condition que l'exploitant de l'abattoir ait mis en place un système garantissant la traçabilité de toutes les parties de l'animal concerné et, sauf dérogation en ce qui concerne la

[16] https://agriculture.gouv.fr/guides-de-bonnes-pratiques-dhygiene-gbph
[17] Article 4 du règlement (CE) 1069/2009 relatifs aux sous-produits animaux et produits dérivés.

recherche de larves de trichine[18], qu'aucune partie des animaux examinés ne quitte l'abattoir tant que le résultat des analyses ne s'est pas révélé négatif.

Le marquage de salubrité est effectué **sous la responsabilité du SVI**, qu'il soit réalisé par un agent des services vétérinaires d'inspection, par un opérateur de l'abattoir ou par une machine automatique. Dans tous les cas, les marques **sont conservées par le SVI lorsqu'elles ne sont pas utilisées** (clés d'accès dans le cas des machines). Lorsque l'estampillage est réalisé automatiquement par une machine, cette dernière doit pouvoir être débrayée à la demande du SVI en cas de nécessité.

Les différents modèles de marque de salubrité sont définis dans l'arrêté du 18 décembre 2009[19] *relatif aux règles sanitaires applicables aux produits d'origine animale et aux denrées alimentaires en contenant*. **Certains modèles doivent être apposés lorsqu'il existe des restrictions à la commercialisation des viandes pour des raisons de police sanitaire**. Les exploitants des abattoirs doivent anticiper l'apposition de ces marques « spéciales » afin de permettre la mise sur le marché de ces produits dans ces situations. Bien que **la commande des dispositifs de marquage** soit effectuée par **les services vétérinaires d'inspection**, les **frais afférents à l'acquisition** des dispositifs de marquage manuels ou mécaniques sont **à la charge des exploitants des abattoirs**. Les **frais des consommables** (encre, éponges, …) sont pris en charge soit par l'exploitant soit par la DDecPP **selon les accords locaux**.

La liste des fabricants des marques de salubrité autorisés est accessible sur le site intranet du ministère chargé de l'agriculture.

4. Suites de l'inspection

4.1. Décisions

4.1.1. L'obligation de motiver les décisions

Conformément à l'article L211-2 du code des relations entre le public et l'administration " *les personnes physiques ou morales ont le droit d'être* ***informées sans délai des motifs des décisions administratives individuelles défavorables qui les concernent*** *»*.

Les décisions de consigne et de saisie, en tant que mesures de police administrative, sont concernées par cet article.

[18] Instruction technique DGAL/SDSSA/2018-551 du 23/07/2018.

[19] Annexe V Appendice 2 de l'arrêté du 18 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux produits d'origine animale et aux denrées alimentaires en contenant

Ces décisions doivent être motivées, aussi bien en droit (c'est-à-dire en citant la **base juridique applicable)** qu'en fait (c'est-à-dire expliquer sur quel constat le produit fait l'objet d'une mesure de consigne et/ou de saisie). Ces décisions sont **motivées par écrit**.

4.1.2. Le respect du principe du contradictoire

4.1.2.1 Règles de fond

L'article L.121-1 du code précité stipule que "les décisions individuelles qui doivent être motivées en application de l'article L.211-2, sont soumises au respect d'une **procédure contradictoire préalable**", c'est-à-dire à l'information préalable du détenteur d'une potentielle décision de saisie.

Néanmoins, compte tenu de la nécessité de retirer de manière immédiate du circuit alimentaire la denrée animale que l'on consigne, la décision de consigne peut toujours être considérée comme étant prise en urgence. **Le respect de la procédure contradictoire ne s'impose donc pas pour la consigne.**

Sauf cas exceptionnel décrit à l'alinéa suivant, les décisions de saisie ne présentent pas un caractère d'urgence et la consigne suffit à immobiliser la denrée et à en interdire la libre utilisation. C'est pourquoi les décisions de saisie doivent être précédées d'un délai pendant lequel le destinataire de la décision peut présenter ses observations. **La notification d'une consigne avec précision du délai de contradictoire permet ainsi d'informer l'administré de l'éventualité d'une saisie.**

Exceptionnellement, il est possible de justifier une décision de saisie en urgence en cas de risque de contamination large de l'environnement d'abattage, par exemple *via* les spores bactériennes d'une lésion charbonneuse.

4.1.2.2 Application concrète

La notification de consigne constitue une décision qui annonce une éventuelle saisie. Cette annonce permet au propriétaire ou au détenteur de présenter ses observations sur l'éventuelle décision de saisie dans le délai fixé. **Il n'existe pas de délai légal**, sa durée étant laissée à l'appréciation des autorités administratives compétentes en fonction des circonstances. Par défaut, SI2A fixe un délai de consigne jusqu'au lendemain 14h00 (hors article L221-4 du Code Rural et de la Pêche Maritime concernant les défauts d'identification). Si ce délai n'est pas adapté, il convient d'utiliser le modèle modifiable sous SI2A. **Dans tous les cas, le délai de consigne est indiqué dans la notification.**

Une notification groupée des consignes « en liste » peut être utilisée à condition que le principe du contradictoire soit respecté. La ou les notifications en liste, établi(s) pour chaque journée d'abattage, doi(ven)t reprendre les mentions de forme devant figurer sur toutes les notifications, la motivation en fait et en droit et porter la signature du détenteur, ou, le cas échéant, du propriétaire de l'animal. Les mentions relatives à l'annonce d'une éventuelle saisie et à la durée prévisible de la consigne doivent être répétées sur chaque page de la notification en liste.

Les notifications de consigne et de saisie éditées à partir de SI2A répondent aux obligations de forme des décisions. Les modèles de ces documents sont également disponibles sur le site intranet de la DGAL.

Il vous appartient soit **d'utiliser SI2A, soit les modèles modifiables** disponibles sous SI2A et l'intranet du BEAD, soit, pour les cas où l'utilisation de Si2A n'est pas encore obligatoire, **d'adapter les modèles locaux afin de répondre aux obligations de forme**.

4.2. Enregistrement

Le règlement (UE) n°2019/627[20] prévoit que "***le vétérinaire officiel consigne et évalue les résultats des contrôles officiels*** *[…]* ***et*** *que les autorités compétentes* ***enregistrent*** *les résultats des contrôles officiels* ***dans les bases de données*** *pertinentes*" .

Depuis 2015, la mise en place de la base Resytal est accompagnée du déploiement de l'application du **Système d'Information de l'Inspection en Abattoir (SI2A) dédiée à l'enregistrement des consignes et des saisies en abattoir.**

L'instruction technique relative à SI2A et sa documentation associée précisent les modalités pratiques d'enregistrement des inspections. Ces documents sont disponibles sur l'intranet du BEAD[21].

4.3. Notifications

Suite à l'enregistrement des inspections dans SI2A, différents documents sont disponibles :

- certificats de consigne et de saisie ;
- registre de consigne sur pied, registre de transmission IAM/IPM, registre des saisies d'abats et registre des saisies et libérations ;
- notification de consigne sur pied, notification d'abattage et notification d'une liste de carcasses ;
- courriers relatifs à la propreté et courriers relatifs à l'ICA.

[20] Article 39 point 1 et point 3 du règlement d'exécution (UE) 2019/627 de la commission du 15 mars 2019
[21] https://intranet.national.agriculture.rie.gouv.fr/si2a-systeme-d-information-de-l-inspection-en-abattoir-r7493.html

Seuls les certificats et courriers sont reconnus comme documents officiels.

Le règlement (UE) n°2019/627[22] fixe également un **devoir d'information en retour de l'inspection à l'abattoir** : « les mesures suivantes sont prises par le vétérinaire officiel lorsque les inspections révèlent la présence d'une maladie ou d'un état pathologique qui pourrait affecter la santé humaine ou animale ou nuire au bien-être des animaux :

*a) **le vétérinaire officiel informe l'exploitant de l'abattoir** ;*

b) si le problème susmentionné est apparu au cours de la production primaire et est lié à la santé humaine, à la santé animale ou au bien-être des animaux, ou concerne la présence de résidus de médicaments vétérinaires, de substances interdites ou non autorisées, de résidus de pesticides, d'additifs alimentaires ou de contaminants, le vétérinaire officiel en informe :

*i) le **vétérinaire qui s'occupe des animaux de l'exploitation d'origine** ;*

ii) le vétérinaire officiel qui a effectué une inspection ante mortem dans l'exploitation d'origine, s'il est différent du vétérinaire visé au point i) ;

iii) l'exploitant du secteur alimentaire responsable de l'exploitation d'origine (pour autant que ces informations ne soient pas de nature à compromettre une procédure judiciaire ultérieure) ».

L'information à l'exploitant d'abattoir est matérialisée par la transmission des certificats de saisie à l'abatteur.

Le retour d'information à l'élevage comprend :

- la **retransmission des certificats de saisie par l'abattoir vers l'éleveur** mais aussi par la **transmission automatique des données enregistrées dans SI2A vers les bases de données des filières**. Cette dernière est uniquement mise en place à ce jour pour les bovins *via* Normabev.
- La **transmission d'un courrier d'information** le cas échéant (par exemple courrier de retour d'information cysticercose bovine).

Le délai de transmission de ces documents n'est pas défini réglementairement. Néanmoins, l'article L211-2 du code des relations entre le public et l'administration indique l'obligation d'informer « sans délai ». Il convient ainsi de transmettre rapidement toute notification de consigne et/ou saisie. **Pour la décision de consigne la transmission doit se faire au plus tard le jour de la consigne effective puisque le libre usage de la denrée est empêché et que la date de transmission de la notification fait débuter le délai du contradictoire.**

La notification de consigne doit accompagner toute décision de consigne prononcée par un vétérinaire officiel ou par un agent habilité.

[22] Article 39 point 2 du règlement d'exécution (UE) 2019/627 de la commission du 15 mars 2019

La notification de saisie doit accompagner toute décision de saisie. Elle est obligatoirement signée par un vétérinaire officiel. Il en est de même pour les décisions libératoires (levée de consigne…).

5. Référentiels

5.1.1. Référentiel des motifs

Afin d'harmoniser les pratiques de saisie vétérinaire en abattoir et de fiabiliser juridiquement les saisies, un **référentiel des motifs de saisie a été créé en 2006 qui explicite les exigences définies par le** règlement (UE) n°2019/627[23]. Il a été établi au regard des connaissances scientifiques avec la participation des experts de l'association Animal Société Aliment (ASA) et des experts DGAL. Ce référentiel est **intégré au système d'information de l'inspection en abattoir (SI2A)** sous la forme d'une liste fermée et disponible également dans la base de données des lésions d'AsaDia (Cf. Chapitre 6 de la présente instruction).

Ce référentiel, d'application obligatoire sur l'ensemble du territoire national, est présenté en annexe 2.

Le référentiel regroupe deux types de motifs :

- les motifs en lien avec des lésions observées lors de l'inspection post-mortem (code SI2A débutant par A…) ;
- les motifs en lien avec des non-conformités par rapport à la réglementation en vigueur (code SI2A débutant par B…).

Pour chaque motif, il est précisé :

- la motivation en droit permettant de justifier la décision de saisie ;
- le classement indicatif de la pièce saisie au regard de la nomenclature des sous-produits animaux conformément au règlement (CE) n°1069/2009 (l'absence de classement indique que celui-ci est laissé à l'appréciation du service d'inspection selon des éléments complémentaires) ;
- la description de la lésion ou de la non-conformité.

Ce référentiel a fait l'objet de plusieurs mises à jour depuis sa parution. La mise à jour intégrée dans la présente instruction inclut :

- la modification des références réglementaires depuis l'entrée en vigueur des règlements (UE) n°2017/625 et 2019/627 ;

[23] Article 45 du règlement d'exécution (UE) n°2019/627

- l'évolution des motifs permettant la distinction entre la petite et la grande douve du foie ;
- un nouveau motif permettant les saisies en lien avec les recherches de larves de trichine.

5.2. Référentiel des pièces de découpe

Un référentiel des pièces de découpe a été **défini dans SI2A**, sous forme d'une liste fermée, pour chaque espèce. Ce référentiel des pièces de découpe **est basé sur la nomenclature établie par FranceAgrimer en concertation avec les filières professionnelles.**

Il est d'utilisation obligatoire sur l'ensemble du territoire national et disponible en annexe 3.

Les pièces indiquées peuvent être saisies entières ou partiellement.

6. Outils d'harmonisation des décisions

6.1.1. Supports de formation mis à disposition par le BEAD

Le BEAD met à disposition des agents des SVI des **formations vidéo** consultables à distance élaborées par le réseau des référents nationaux abattoirs. Ces formations sont **disponibles sur un espace partagé ouvert à tous et accessible *via* le** site intranet du ministère chargé de l'agriculture. Aucune inscription n'est nécessaire ; il convient uniquement de s'authentifier (identifiants Agricoll, certificat, ou identifiants Cerbère). Parmi les formations proposées, **le module « Les fondamentaux pour la prise de poste en abattoir d'animaux de boucherie »** doit notamment permettre aux apprenants d'assurer l'inspection post mortem de premier niveau.

6.2. AsaDia : Photothèque lésions et Quiz

L'ASA a conçu, avec un financement de la DGAL, l'outil AsaDia, permettant de **référencer les lésions anatomopathologiques et les autres non-conformités pour les animaux de boucherie.** Cet outil a pour objectif d'aider les agents en charge de l'inspection post mortem en abattoir à la reconnaissance des lésions et la prise des décisions relevant du domaine sanitaire. L'outil ASADIA est accessible *via* internet[24] et les modalités d'utilisation et d'enrichissement de la photothèque sont précisées par instruction technique[25].

[24] https://association.asa-spv.fr/asadia
[25] Instruction technique DGAL/SDSSA/2020-79 du 05/02/2020

Par ailleurs, AsaDia propose dans sa dernière évolution des outils d'auto-formation/ auto-évaluation permettant d'apporter un accompagnement pédagogique pour la gestion des principales anomalies et lésions observées sur les ongulés domestiques. Ainsi, dans l'onglet « QUIZ » de l'outil ASADIA, les agents peuvent utiliser des questionnaires avec réponses sur des lésions ou des cas cliniques. Ces questionnaires sont proposés par des enseignants d'écoles nationales vétérinaires ou sont proposés par le BEAD, ces derniers étant issus d'un travail collaboratif réunissant des experts (ASA, Référent Expert National abattoirs) et des inspecteurs en abattoirs. Les questionnaires du BEAD ont vocation à accompagner les fiches « lésions » décrites au point suivant de la présente instruction. De nouveaux questionnaires viendront compléter les premiers en traitant d'autres thématiques. À ce titre, les agents qui souhaitent participer à la construction de ces outils d'auto-formation/auto-évaluation peuvent transmettre leur candidature au BEAD : bead.sdssa.dgal@agriculture.gouv.fr

D'autre part, les services d'inspection en abattoirs pourront être sollicités pour transmettre des photos/vidéos de certaines lésions, en vue d'enrichir les illustrations.

6.3. Fiches « lésions »

Le BEAD met à disposition sur son site intranet[26] des **fiches « lésions » proposant une conduite harmonisée dans les abattoirs d'animaux de boucherie en présence de certaines lésions.** Les premières fiches disponibles traitent des **lésions articulaires**, des lésions de **schwannome** et des lésions de **péricardite**. De nouvelles fiches pourront être créées. Ces fiches doivent être considérées comme un référentiel de la conduite à tenir afin d'harmoniser les pratiques. Il est cependant rappelé que **la décision reste une prérogative du vétérinaire officiel ; ce dernier peut être amené à prendre une décision différente s'il le juge justifié par le contexte spécifique et le tableau lésionnel.** Comme indiqué précédemment, certaines fiches peuvent être accompagnées par des questionnaires d'autoévaluation/autoformation spécifiques accessibles dans l'onglet QUIZ d'AsaDia.

6.4 Documentation technique et questions-réponses

En complément des outils ci-dessus mentionnés, le BEAD met à disposition sur son site intranet des documents techniques permettant d'aider les agents dans la conduite de l'IPM.

[26] https://intranet.national.agriculture.rie.gouv.fr/fiches-lesions-r8260.html

En particulier des fiches définissent **les nouvelles modalités devant être appliquées désormais par les services pour la réalisation technique de l'IPM des carcasses et abats, en conformité avec les dispositions du règlement (UE) 2019/627**[27]**.**

Un « questions/réponses »[28] est également mis à disposition, et répertorie les questions les plus courantes et leurs réponses sur le sujet de l'inspection post-mortem (estampillage, notifications, aide à la décision…).

Ces outils sont accessibles dans la rubrique « Les inspections des produits » de l'intranet du BEAD.

Pour rappel, les rubriques et documents proposés sur l'intranet du BEAD sont actualisés et complétés régulièrement. Nous invitons les services d'inspection à vérifier régulièrement si les documents sur lesquels ils s'appuient correspondent à la dernière version proposée.

Vous voudrez bien me faire part de toute difficulté d'application de cette instruction.2

La directrice générale adjointe de l'alimentation – CVO

Emmanuelle Soubeyran

[27] https://intranet.national.agriculture.rie.gouv.fr/fiches-synthetiques-sur-les-techniques-d-inspection-r8259.html
[28] https://intranet.national.agriculture.rie.gouv.fr/questions-reponses-r8263.html

Annexes :

- Annexe 1 Liste des instructions abrogées par cette instruction

- Annexe 2 Référentiel des motifs de saisie en lien avec des lésions observées lors de l'inspection post-mortem (code A…) et motifs en lien avec des non-conformité à la réglementation en vigueur (code B…)

ANNEXE 1 : LISTE DES NOTES ET CIRCULAIRES ABROGEES PAR CETTE INSTRUCTION

Note de Service DQ/SVHA/85 8132 du 04/11/**1985** : Amendes pénales

Note de Service DQ/SVHA/N.86/N° 8034 du 19/02/**1986** : Procédure de saisie et de cession par l'Etat des denrées propres à la consommation humaine mais non estampillées.

Note de service DQ/SVHA/N86-8167 du 05/12/**1986** : Conduite à tenir à l'abattoir face à des animaux présentant un syndrome neurologique

Lettre circulaire SDHA/CS/NMD/01352 du 07/05/**1993** : chevaux et cadmium.

Note de service DGAL/SDHA/N96-8035 du 08/02/**1996** : Harmonisation inspection échines porcins reforme

Note de service DGAL/SDHA/N97-8066 du 10/04/**1997** : Harmonisation de l'inspection sanitaire en abattoir. Les arthrites des porcs : arbres décisionnels et sanctions

Note de service DGAL/SDHA/N97-8080 du 12/05/**1997** : Harmonisation de l'inspection sanitaire en abattoir. Nomenclature des pièces de saisie chez le porc

Note de Service DGAL/SDHA/N98-8124 du 03/08/**1998** : Les procédures de la saisie vétérinaire de denrées animales ou d'origine animale

Note de service 1237 (HA4851) du 18/08/**2004** : La présente note de service présente des modèles de certificat de saisie et de consigne de denrées animales ou d'origine animale

Note de service DGAL/SDRRCC/SDSSA/N2006-8075 du 22/03/**2006** : modalité de gestion de la saisie des foies à l'abattoir

Note à usage de service 0190 du 23/02/**2007** : Mise en œuvre de contrôles renforcés sur la nature et les flux de chutes de découpe et de viandes dites « de parage » dans les abattoirs et les ateliers de découpe ainsi que leur utilisation dans les établissements de transformation

Note de service DGAL/SDSSA/N2010-8008 du 11/01/**2010** : Nouvelles dispositions relatives aux marques de salubrité

Note de service DGAL/SDSSA/N2013-8074 du 17/04/**2013** : Gestion du parage de la plaie de saignée des bovins – réalisation d'un guide de bonnes pratiques spécifique

Note de service DGAL/SDSSA/N2013-8160 du 03/10/**2013** : Conduite à tenir en cas de lésion sanitaire découverte en atelier de découpe

NS OM DGAL/SDSSA/N2013-8180 du 06/11/**2013** : Listes de référence caractérisant les lésions et autres non-conformités nécessitant une saisie vétérinaire en abattoir

OM DGAL/SDSSA/2014-317 du 23/04/**2014** : Mise en place de l'inspection post mortem visuelle des animaux domestiques de l'espèce porcine à l'abattoir à compter du 1er juin 2014

Instruction technique DGAL/SDSSA/2015-520 du 12/06/**2015** : Gestion des bovins sales à l'abattoir

Instruction technique DGAL/SDSSA/2018-548 du 23/07/**2018** : Harmonisation de l'inspection sanitaire en abattoir d'animaux de boucherie. Neurofibrome ou Schwannome

ANNEXE 2 : Référentiel des motifs de saisie en lien avec des lésions observées lors de l'inspection *post-mortem* (code A…) et motifs en lien avec des non-conformité à la réglementation en vigueur (code B…) (les modifications apparaissent en grisé)

Code SI2A	Motivation en fait	Cat * SPAn	Motivation en droit	Définition/Précisions/Observations
A1	Abcès non spécifiques à localisation unique	**2**	Règlement d'exécution (UE) 2019/627 de la commission du 15 mars 2019 – Article 45 alinéa o) *Le vétérinaire officiel déclare des viandes fraîches impropres à la consommation humaine si elles présentent des altérations pathologiques ou organoleptiques*	Le terme "abcès" est à réserver pour les tissus mous. Correspond à un seul abcès ou plusieurs dans un même organe ou un même territoire de drainage lymphatique
A2	Abcès non spécifiques à localisations multiples	**2**	Règlement d'exécution (UE) 2019/627 de la commission du 15 mars 2019 – Article 45 alinéa o) *Le vétérinaire officiel déclare des viandes fraîches impropres à la consommation humaine si elles présentent des altérations pathologiques ou organoleptiques*	Le terme "abcès" est à réserver pour les tissus mous. Abcès mis en évidence dans plusieurs organes
A3	Abcès par corps étranger	**2**	Règlement d'exécution (UE) 2019/627 de la commission du 15 mars 2019 – Article 45 alinéa o) *Le vétérinaire officiel déclare des viandes fraîches impropres à la consommation humaine si elles présentent des altérations pathologiques ou organoleptiques*	Abcès hépatique de grande taille en lien avec une réticulite traumatique. Présence d'adhérences avec le diaphragme ou le tube digestif
A4	Abcès omphalophlébitiques	**2**	Règlement d'exécution (UE) 2019/627 de la commission du 15 mars 2019 – Article 45 alinéa o) *Le vétérinaire officiel déclare des viandes fraîches impropres à la consommation humaine si elles présentent des altérations pathologiques ou organoleptiques*	Abcès du foie consécutifs à une infection du cordon ombilical Saisie du foie en l'absence de signe de pyohémie ou de répercussion sur l'état général
A5	Abcès pyohémiques	**2**	Règlement d'exécution (UE) 2019/627 de la commission du 15 mars 2019 – Article 45 alinéa f) *Le vétérinaire officiel déclare des viandes fraîches impropres à la consommation humaine si elles proviennent d'animaux atteints d'une maladie généralisée, telle que la septicémie, la pyohémie, la toxémie ou la virémie généralisée*	Abcès multiples liés à un passage d'agents infectieux dans le sang et donc dans tout le corps. Risque élevé à la consommation. Saisie totale
A6	Abcès pyléphlébitiques	**2**	Règlement d'exécution (UE) 2019/627 de la commission du 15 mars 2019 – Article 45 alinéa o) *Le vétérinaire officiel déclare des viandes fraîches impropres à la consommation humaine si elles présentent des altérations pathologiques ou organoleptiques*	Abcès du foie souvent associés à un état d'acidose du rumen dont l'origine peut être un déséquilibre alimentaire En lien possible avec une parakératose du rumen Saisie du foie en l'absence de signe de pyohémie. .

* Classement repris par SI2A et indicatif au regard de la nomenclature des sous-produits animaux conformément au règlement (CE) n°1069/2009 (l'absence de classement indique que celui est laissé à l'appréciation du service d'inspection selon des éléments complémentaires). Dans le cas d'une pièce saisie pour plusieurs motifs, c'est la catégorie la plus défavorable qui s'applique.

Code SI2A	Motivation en fait	Cat * SPAn	Motivation en droit	Définition/Précisions/Observations
A7	Actinobacillose/ Actinomycose	**2**	Règlement d'exécution (UE) 2019/627 de la commission du 15 mars 2019 – Article 45 alinéa o) *Le vétérinaire officiel déclare des viandes fraîches impropres à la consommation humaine si elles présentent des altérations pathologiques ou organoleptiques*	Pour toutes les espèces sauf le porc. Résultat de l'infection spécifique de la langue ou de la mâchoire dite « langue de bois ».
A8	Altérations et anomalies : tiquetage musculaire	**3**	Règlement d'exécution (UE) 2019/627 de la commission du 15 mars 2019 – Article 45 alinéa o) *Le vétérinaire officiel déclare des viandes fraîches impropres à la consommation humaine si elles présentent des altérations pathologiques ou organoleptiques […] ou une saignée insuffisante*	Petites hémorragies disséminées dans les muscles, apparaissant lors de l'abattage, liées à une fragilité des vaisseaux sanguins
A9	Altérations et anomalies : tiquetage pulmonaire	**3**	Règlement d'exécution (UE) 2019/627 de la commission du 15 mars 2019 – Article 45 alinéa o) *Le vétérinaire officiel déclare des viandes fraîches impropres à la consommation humaine si elles présentent des altérations pathologiques ou organoleptiques […] ou une saignée insuffisante*	Anomalie survenant t lors de la saignée. Recouvre les appellations d'aillotage (inhalation de sang dans le parenchyme pulmonaire), d'écoffrage pulmonaire (passage de sang entre les plèvres) Taches ou plages rouges disséminées dans les poumons, apparaissant lors de l'abattage (inhalation de sang)
A10	Altérations et anomalies : tiquetage rénal	**3**	Règlement d'exécution (UE) 2019/627 de la commission du 15 mars 2019 – Article 45 alinéa o) *Le vétérinaire officiel déclare des viandes fraîches impropres à la consommation humaine si elles présentent des altérations pathologiques ou organoleptiques […] ou une saignée insuffisante*	Petites hémorragies disséminées sur les reins, particulièrement chez les veaux, apparaissant lors de l'abattage, liées à une fragilité des vaisseaux sanguins Le tiquetage rénal correspond à des hémorragies rénales sur un tissu sain.
A11	Altérations et anomalies : putréfaction profonde (puanteur d'os)	**2**	Règlement d'exécution (UE) 2019/627 de la commission du 15 mars 2019 – Article 45 alinéa o) *Le vétérinaire officiel déclare des viandes fraîches impropres à la consommation humaine si elles présentent des altérations pathologiques ou organoleptiques […] ou une saignée insuffisante*	Concerne uniquement les étapes postérieures à l'abattage proprement dit : stockage, atelier de découpe Odeur et couleur anormales le long de l'os (le plus souvent dans la cuisse). Développement de bactéries dans la profondeur des masses musculaires
A12	Altérations et anomalies : putréfaction superficielle (limon)	**2**	Règlement d'exécution (UE) 2019/627 de la commission du 15 mars 2019 – Article 45 alinéa o) *Le vétérinaire officiel déclare des viandes fraîches impropres à la consommation humaine si elles présentent des altérations pathologiques ou organoleptiques […] ou une saignée insuffisante*	Concerne uniquement les étapes postérieures à l'abattage proprement dit : stockage, atelier de découpe Développement de bactéries en surface des masses musculaires ou des cavités

* Classement repris par SI2A et indicatif au regard de la nomenclature des sous-produits animaux conformément au règlement (CE) n°1069/2009 (l'absence de classement indique que celui est laissé à l'appréciation du service d'inspection selon des éléments complémentaires). Dans le cas d'une pièce saisie pour plusieurs motifs, c'est la catégorie la plus défavorable qui s'applique.

Code SI2A	Motivation en fait	Cat * SPAn	Motivation en droit	Définition/Précisions/Observations
A13	Altérations et anomalies : moisissures	**2**	Règlement d'exécution (UE) 2019/627 de la commission du 15 mars 2019 – Article 45 alinéa o) *Le vétérinaire officiel déclare des viandes fraîches impropres à la consommation humaine si elles présentent des altérations pathologiques ou organoleptiques […] ou une saignée insuffisante*	Concerne uniquement les étapes postérieures à l'abattage proprement dit : stockage, découverte en découpe.
A14	Altérations et anomalies : souillures autres que liées au contenu digestif	**2**	Règlement d'exécution (UE) 2019/627 de la commission du 15 mars 2019 – Article 45 alinéa o) *Le vétérinaire officiel déclare des viandes fraîches impropres à la consommation humaine si elles présentent des altérations pathologiques ou organoleptiques […] ou une saignée insuffisante*	Il s'agit de souillures lors des opérations d'abattage telles que : bile, écoulements d'abcès, graisse de chaîne….
A15	Altérations et anomalies : souillures d'origine digestive	**2**	Règlement d'exécution (UE) 2019/627 de la commission du 15 mars 2019 – Article 45 alinéa r) *Le vétérinaire officiel déclare des viandes fraîches impropres à la consommation humaine si elles présentent une contamination fécale, par souillure ou autre;*	Toutes les contaminations visibles des viandes lors des opérations d'abattage liées au contenu de l'appareil digestif (de la bouche au rectum) y compris celles résultant de contacts avec le cuir : souillures d'œsophage, d'incident d'éviscération, incidents liés à la ligature du rectum, souillures par contacts du cuir….
A16	Amyotrophie localisée	**3**	Règlement d'exécution (UE) 2019/627 de la commission du 15 mars 2019 – Article 45 alinéa o) *Le vétérinaire officiel déclare des viandes fraîches impropres à la consommation humaine si elles présentent des altérations pathologiques ou organoleptiques*	Correspond à une amyotrophie localisée seulement Si l'amyotrophie est généralisée, utiliser le terme cachexie. Fonte musculaire plus ou moins étendue, responsable d'une dissymétrie , et souvent observée au niveau des membres en lien avec une lésion ancienne de type fracture consolidée,, lésion articulaire chronique...
A17	Arthrite unique	2	Règlement d'exécution (UE) 2019/627 de la commission du 15 mars 2019 – Article 45 alinéa o) *Le vétérinaire officiel déclare des viandes fraîches impropres à la consommation humaine si elles présentent des altérations pathologiques ou organoleptiques*	Inflammation d'une articulation. L'origine (traumatique ou infectieuse) et le stade évolutif conditionnent la décision du service d'inspection Le stade évolutif sera apprécié en priorité par l'examen de la réaction des nœuds lymphatiques

* Classement repris par SI2A et indicatif au regard de la nomenclature des sous-produits animaux conformément au règlement (CE) n°1069/2009 (l'absence de classement indique que celui est laissé à l'appréciation du service d'inspection selon des éléments complémentaires). Dans le cas d'une pièce saisie pour plusieurs motifs, c'est la catégorie la plus défavorable qui s'applique.

Code SI2A	Motivation en fait	Cat * SPAn	Motivation en droit	Définition/Précisions/Observations
A18	Arthrites multiples	2	Règlement d'exécution (UE) 2019/627 de la commission du 15 mars 2019 – Article 45 alinéa o) *Le vétérinaire officiel déclare des viandes fraîches impropres à la consommation humaine si elles présentent des altérations pathologiques ou organoleptiques*	Inflammation de plusieurs articulations, à partir de deux articulations atteintes. La localisation, le stade évolutif, l'impact sur l'état général les autres lésions éventuelles associées conditionnent la décision du service d'inspection Le stade évolutif sera apprécié en priorité par l'examen de la réaction des nœuds lymphatiques. L'utilisation de ce motif n'implique pas systématiquement une décision de saisie totale sauf en cas d'arthrites multiples aiguës.
A19	Broncho-pneumonie fibrinocongestive	2	Règlement d'exécution (UE) 2019/627 de la commission du 15 mars 2019 – Article 45 alinéa o) *Le vétérinaire officiel déclare des viandes fraîches impropres à la consommation humaine si elles présentent des altérations pathologiques ou organoleptiques*	Infection pulmonaire en évolution Saisie partielle poumons et cœur en l'absence de signe de généralisation
A20	Broncho-pneumonie mucopurulente	2	Règlement d'exécution (UE) 2019/627 de la commission du 15 mars 2019 – Article 45 alinéa o) *Le vétérinaire officiel déclare des viandes fraîches impropres à la consommation humaine si elles présentent des altérations pathologiques ou organoleptiques*	Infection pulmonaire avec présence de mucus et de pus dans les bronches Saisie partielle poumons et cœur en l'absence de signe de généralisation
A21	Broncho-pneumonie gangreneuse	2	Règlement d'exécution (UE) 2019/627 de la commission du 15 mars 2019 – Article 45 alinéa f) *Le vétérinaire officiel déclare des viandes fraîches impropres à la consommation humaine si elles proviennent d'animaux atteints d'une maladie généralisée, telle que la septicémie, la pyohémie, la toxémie ou la virémie généralisée*	Infection pulmonaire avec nécrose et odeur gangréneuse caractéristique. Elle est souvent causée par une fausse déglutition Saisie totale
A22	Broncho-pneumonie : fibreuse	3	Règlement d'exécution (UE) 2019/627 de la commission du 15 mars 2019 – Article 45 alinéa o) *Le vétérinaire officiel déclare des viandes fraîches impropres à la consommation humaine si elles présentent des altérations pathologiques ou organoleptiques*	Cicatrice d'infection pulmonaire Saisie partielle poumons

* Classement repris par SI2A et indicatif au regard de la nomenclature des sous-produits animaux conformément au règlement (CE) n°1069/2009 (l'absence de classement indique que celui est laissé à l'appréciation du service d'inspection selon des éléments complémentaires). Dans le cas d'une pièce saisie pour plusieurs motifs, c'est la catégorie la plus défavorable qui s'applique.

Code SI2A	Motivation en fait	Cat * SPAn	Motivation en droit	Définition/Précisions/Observations
A23	Brucellose aiguë (Lésions de)	2	Règlement d'exécution (UE) 2019/627 de la commission du 15 mars 2019 – Article 34 §2 Les viandes provenant d'animaux chez lesquels l'inspection post mortem a mis en évidence des lésions indiquant une brucellose aiguë sont déclarées impropres à la consommation humaine. En ce qui concerne les animaux présentant une réaction positive ou douteuse au test de dépistage de la brucellose, les mamelles, le tractus génital et le sang sont déclarés impropres à la consommation humaine, même si aucune lésion de ce type n'est détectée.	Maladie animale réglementée (Cf. Règlement (UE) n°2016/429 du Parlement européen et du Conseil du 9 mars 2016), transmissible à l'homme (déclaration obligatoire des cas humains) Saisie totale
A24	Cachexie	3	Règlement d'exécution (UE) 2019/627 de la commission du 15 mars 2019 – Article 45 alinéa p) *Le vétérinaire officiel déclare des viandes fraîches impropres à la consommation humaine si elles proviennent d'animaux émaciés;*	Maigreur associée à une fonte musculaire Inclut l'amyotrophie généralisée. Synonymes = étisie, émaciation sévère, misère physiologique
A25	Calcinose	3	Règlement d'exécution (UE) 2019/627 de la commission du 15 mars 2019 – Article 45 alinéa o) *Le vétérinaire officiel déclare des viandes fraîches impropres à la consommation humaine si elles présentent des altérations pathologiques ou organoleptiques*	Dépôt anormal de sels calcaires, essentiellement sur les plèvres, parfois l'endocarde et la paroi interne des grosses artères
A26	Charbon (Lésions de)	2	Règlement d'exécution (UE) 2019/627 de la commission du 15 mars 2019 – Article 45 alinéa f) *Le vétérinaire officiel déclare des viandes fraîches impropres à la consommation humaine si elles proviennent d'animaux atteints d'une maladie généralisée, telle que la septicémie, la pyohémie, la toxémie ou la virémie généralisée*	Infection généralisée, Maladie animale réglementée, transmissible à l'homme (déclaration obligatoire des cas humains) • si suspicion de charbon à l'IAM : euthanasie sans effusion de sang • si présence de lésions laissant suspecter le charbon à l'IPM : saisie totale et désinfection de l'abattoir selon le protocole de l'annexe II de la Note de service N2010-8010 du 12/01/10
A27	Congestion diffuse de l'intestin	2	Règlement d'exécution (UE) 2019/627 de la commission du 15 mars 2019 – Article 45 alinéa o) *Le vétérinaire officiel déclare des viandes fraîches impropres à la consommation humaine si elles présentent des altérations pathologiques ou organoleptiques […] ou une saignée insuffisante*	Couleur rouge anormale, plus ou moins étendue, de certaines parties de l'intestin Lors d'observation d'une congestion d'une partie de l'intestin sans autre lésion associée des viscères et de la carcasse, pratiquer la saisie partielle de l'intestin et du mésentère. (Avis Anses du 10.12.2010 n°2008-SA-0308)

* Classement repris par SI2A et indicatif au regard de la nomenclature des sous-produits animaux conformément au règlement (CE) n°1069/2009 (l'absence de classement indique que celui est laissé à l'appréciation du service d'inspection selon des éléments complémentaires). Dans le cas d'une pièce saisie pour plusieurs motifs, c'est la catégorie la plus défavorable qui s'applique.

Code SI2A	Motivation en fait	Cat * SPAn	Motivation en droit	Définition/Précisions/Observations
A28	Congestion généralisée	2	Règlement d'exécution (UE) 2019/627 de la commission du 15 mars 2019 – Article 45 alinéa o) *Le vétérinaire officiel déclare des viandes fraîches impropres à la consommation humaine si elles présentent des altérations pathologiques ou organoleptiques*	Rougeur de l'ensemble de la carcasse traduisant une maladie en évolution
A29	Congestion généralisée avec hémorragies multiples	2	Règlement d'exécution (UE) 2019/627 de la commission du 15 mars 2019 – Article 45 alinéa f) *Le vétérinaire officiel déclare des viandes fraîches impropres à la consommation humaine si elles proviennent d'animaux atteints d'une maladie généralisée, telle que la septicémie, la pyohémie, la toxémie ou la virémie généralisée*	Concerne la congestion active (phase vasculaire) Circulation d'agents infectieux ou toxiques dans le sang : rougeur et petites hémorragies dans de nombreux tissus
A30	Congestion passive	3	Règlement d'exécution (UE) 2019/627 de la commission du 15 mars 2019 – Article 45 alinéa o) *Le vétérinaire officiel déclare des viandes fraîches impropres à la consommation humaine si elles présentent des altérations pathologiques ou organoleptiques*	Terme à réserver aux abats (foie, rate) et par extension aux pannes en contact chez le porc. Stase sanguine d'un organe due à une obstruction du retour veineux ou accumulation de sang dans un organe consécutif à un trouble de la circulation .
A31	Couleur anormale	3	Règlement d'exécution (UE) 2019/627 de la commission du 15 mars 2019 – Article 45 alinéa o) *Le vétérinaire officiel déclare des viandes fraîches impropres à la consommation humaine si elles présentent des altérations pathologiques ou organoleptiques*	
A32	Couleur anormale : anthracose pulmonaire	3	Règlement d'exécution (UE) 2019/627 de la commission du 15 mars 2019 – Article 45 alinéa o) *Le vétérinaire officiel déclare des viandes fraîches impropres à la consommation humaine si elles présentent des altérations pathologiques ou organoleptiques*	Coloration noirâtre diffuse (fin piqueté) des poumons liée à l'inhalation de poussières. Saisie du ou des poumon(s)
A33	Couleur anormale : céroïdose	3	Règlement d'exécution (UE) 2019/627 de la commission du 15 mars 2019 – Article 45 alinéa o) *Le vétérinaire officiel déclare des viandes fraîches impropres à la consommation humaine si elles présentent des altérations pathologiques ou organoleptiques*	Coloration grise à brun clair du gras. Comprend les agneaux à graisse de couleur bise. Coloration anormale du gras (gris à brun clair).
A34	Couleur anormale : mélanose	3	Règlement d'exécution (UE) 2019/627 de la commission du 15 mars 2019 – Article 45 alinéa o) *Le vétérinaire officiel déclare des viandes fraîches impropres à la consommation humaine si elles présentent des altérations pathologiques ou organoleptiques*	Coloration noire sur différents tissus (séreuses, méninges, poumon, foie…) liée à un défaut de l'embryogénèse

* Classement repris par SI2A et indicatif au regard de la nomenclature des sous-produits animaux conformément au règlement (CE) n°1069/2009 (l'absence de classement indique que celui est laissé à l'appréciation du service d'inspection selon des éléments complémentaires). Dans le cas d'une pièce saisie pour plusieurs motifs, c'est la catégorie la plus défavorable qui s'applique.

Code SI2A	Motivation en fait	Cat * SPAn	Motivation en droit	Définition/Précisions/Observations
A35	Couleur anormale : ochronose	3	Règlement d'exécution (UE) 2019/627 de la commission du 15 mars 2019 – Article 45 alinéa o) *Le vétérinaire officiel déclare des viandes fraîches impropres à la consommation humaine si elles présentent des altérations pathologiques ou organoleptiques*	Coloration brun chocolat à noire des reins liée à l'accumulation de pigments. Occasionnel chez les animaux âgés
A36	Couleur anormale : ostéohémochroma-tose	3	Règlement d'exécution (UE) 2019/627 de la commission du 15 mars 2019 – Article 45 alinéa o) *Le vétérinaire officiel déclare des viandes fraîches impropres à la consommation humaine si elles présentent des altérations pathologiques ou organoleptiques*	Coloration brun chocolat des os liée à un défaut métabolique
A37	Cysticercose musculaire localisée : forme vivante	2	Règlement d'exécution (UE) 2019/627 de la commission du 15 mars 2019 – Article 45 alinéa h) *Le vétérinaire officiel déclare des viandes fraîches impropres à la consommation humaine si elles présentent une infestation parasitaire, sauf indication contraire des exigences relatives aux contrôles officiels en ce qui concerne la cysticercose visées à l'article 30 ;* *Règlement d'exécution (UE) 2019/627 de la commission du 15 mars 2019 – Article 30 § 2* *Les viandes présentant une infestation par la cysticercose sont déclarées impropres à la consommation humaine. Toutefois, lorsque cette infestation n'est pas généralisée, les parties non infectées de l'animal peuvent être déclarées propres à la consommation humaine après avoir été soumises à un traitement par le froid.*	Présence dans le muscle de larves vivantes de ténia : l'adulte est parasite de l'intestin de l'homme pour les larves rencontrées chez les bovins, de l'intestin du chien pour celles rencontrées chez les ovins

* Classement repris par SI2A et indicatif au regard de la nomenclature des sous-produits animaux conformément au règlement (CE) n°1069/2009 (l'absence de classement indique que celui est laissé à l'appréciation du service d'inspection selon des éléments complémentaires). Dans le cas d'une pièce saisie pour plusieurs motifs, c'est la catégorie la plus défavorable qui s'applique.

Code SI2A	Motivation en fait	Cat * SPAn	Motivation en droit	Définition/Précisions/Observations
A38	Cysticercose musculaire généralisée	2	Règlement d'exécution (UE) 2019/627 de la commission du 15 mars 2019 – Article 45 alinéa h) *Le vétérinaire officiel déclare des viandes fraîches impropres à la consommation humaine si elles présentent une infestation parasitaire, sauf indication contraire des exigences relatives aux contrôles officiels en ce qui concerne la cysticercose visées à l'article 30 ;* Règlement d'exécution (UE) 2019/627 de la commission du 15 mars 2019 – Article 30 § 2 *Les viandes présentant une infestation par la cysticercose sont déclarées impropres à la consommation humaine. Toutefois, lorsque cette infestation n'est pas généralisée, les parties non infectées de l'animal peuvent être déclarées propres à la consommation humaine après avoir été soumises à un traitement par le froid.*	Présence dans le muscle de larves de ténia : l'adulte est parasite de l'intestin de l'homme pour les larves rencontrées chez les bovins, de l'intestin du chien pour celles rencontrées chez les ovins
A39	Cysticercose musculaire localisée : forme dégénérée	2	Règlement d'exécution (UE) 2019/627 de la commission du 15 mars 2019 – Article 45 alinéa h) *Le vétérinaire officiel déclare des viandes fraîches impropres à la consommation humaine si elles présentent une infestation parasitaire, sauf indication contraire des exigences relatives aux contrôles officiels en ce qui concerne la cysticercose visées à l'article 30 ;* Règlement d'exécution (UE) 2019/627 de la commission du 15 mars 2019 – Article 30 § 2 *Les viandes présentant une infestation par la cysticercose sont déclarées impropres à la consommation humaine. Toutefois, lorsque cette infestation n'est pas généralisée, les parties non infectées de l'animal peuvent être déclarées propres à la consommation humaine après avoir été soumises à un traitement par le froid.*	Présence dans le muscle de larves mortes de ténia : l'adulte est parasite de l'intestin de l'homme pour les larves rencontrées chez les bovins, de l'intestin du chien pour celles rencontrées chez les ovins.

* Classement repris par SI2A et indicatif au regard de la nomenclature des sous-produits animaux conformément au règlement (CE) n°1069/2009 (l'absence de classement indique que celui est laissé à l'appréciation du service d'inspection selon des éléments complémentaires). Dans le cas d'une pièce saisie pour plusieurs motifs, c'est la catégorie la plus défavorable qui s'applique.

Code SI2A	Motivation en fait	Cat * SPAn	Motivation en droit	Définition/Précisions/Observations
A40	Cysticercose hépatopéritonéale	2	Règlement d'exécution (UE) 2019/627 de la commission du 15 mars 2019 – Article 45 alinéa h) *Le vétérinaire officiel déclare des viandes fraîches impropres à la consommation humaine si elles présentent une infestation parasitaire, sauf indication contraire des exigences relatives aux contrôles officiels en ce qui concerne la cysticercose visées à l'article 30 ;* Règlement d'exécution (UE) 2019/627 de la commission du 15 mars 2019 – Article 30 § 2 *Les viandes présentant une infestation par la cysticercose sont déclarées impropres à la consommation humaine. Toutefois, lorsque cette infestation n'est pas généralisée, les parties non infectées de l'animal peuvent être déclarées propres à la consommation humaine après avoir été soumises*	« Boule d'eau du boucher » (présence de larves d'un ténia du chien en surface des viscères) ou traces de migration de ces parasites, visibles sur le foie.
A41	Cytostéatonécrose	3	Règlement d'exécution (UE) 2019/627 de la commission du 15 mars 2019 – Article 45 alinéa o) *Le vétérinaire officiel déclare des viandes fraîches impropres à la consommation humaine si elles présentent des altérations pathologiques ou organoleptiques*	D'origine traumatique (gros bout de poitrine, graisse de couverture) ou d'origine métabolique (graisses internes) Changement de consistance de la graisse, qui durcit et s'imprègne de calcaire. Souvent en relation avec une affection du pancréas ou des reins (graisse interne) ou avec des traumatismes (graisse de couverture). Peut s'accompagner d'un amaigrissement. cette nécrose peut survenir en lien avec une inflammation de voisinage.
A42	Dermite non parasitaire (ou lésions de)	2	Règlement d'exécution (UE) 2019/627 de la commission du 15 mars 2019 – Article 45 alinéa o) *Le vétérinaire officiel déclare des viandes fraîches impropres à la consommation humaine si elles présentent des altérations pathologiques ou organoleptiques*	Concerne les lésions de la peau et des tissus sous-jacents. Inclut les aphtes. Inflammation de la peau de nature infectieuse ou allergique

* Classement repris par SI2A et indicatif au regard de la nomenclature des sous-produits animaux conformément au règlement (CE) n°1069/2009 (l'absence de classement indique que celui est laissé à l'appréciation du service d'inspection selon des éléments complémentaires). Dans le cas d'une pièce saisie pour plusieurs motifs, c'est la catégorie la plus défavorable qui s'applique.

Code SI2A	Motivation en fait	Cat * SPAn	Motivation en droit	Définition/Précisions/Observations
A43	Distomatose sans observation de douves à l'ouverture des canaux biliaires (Lésions de)	3	Règlement d'exécution (UE) 2019/627 de la commission du 15 mars 2019 – Article 45 alinéa h) *Le vétérinaire officiel déclare des viandes fraîches impropres à la consommation humaine si elles présentent une infestation parasitaire, sauf indication contraire des exigences relatives aux contrôles officiels en ce qui concerne la cysticercose visées à l'article 30 ;*	Ce motif englobe toutes les lésions stabilisées imputables à deux affections que sont soit la fasciolose (grande douve) soit la dicrocoeliose (petite douve). Il s'agit de lésions de cholangite, et/ou lithiase biliaire (avec douves mortes et nécrosées) et/ou d'abcès distomiens,et/ou de lymphadénite éosinophilique subaiguë parasitaire, et/ou de lésions d'hépatite interstitielle chronique. Le motif de « sclérose hépatique » est à réserver aux lésions du foie sans lien apparent avec la distomatose. Lésions consécutives à une inflammation du foie et des canaux biliaires, provoquée par des douves, sans identification par le SVI du parasite dans le foie de l'animal
A125	**Distomatose avec observation de douves à l'ouverture des canaux biliaires : petite douve (Lésions de)**	**3**	**Règlement d'exécution (UE) 2019/627 de la commission du 15 mars 2019 – Article 45 alinéa h)** ***Le vétérinaire officiel déclare des viandes fraîches impropres à la consommation humaine si elles présentent une infestation parasitaire, sauf indication contraire des exigences relatives aux contrôles officiels en ce qui concerne la cysticercose visées à l'article 30 ;***	**Mise en évidence de la présence de petite douve dans le foie de l'animal Des pertes économiques sont généralement associées à cette maladie**
A126	**Distomatose avec observation de douves à l'ouverture des canaux biliaires : grande douve (Lésions de)**	**3**	**Règlement d'exécution (UE) 2019/627 de la commission du 15 mars 2019 – Article 45 alinéa h)** ***Le vétérinaire officiel déclare des viandes fraîches impropres à la consommation humaine si elles présentent une infestation parasitaire, sauf indication contraire des exigences relatives aux contrôles officiels en ce qui concerne la cysticercose visées à l'article 30 ;***	**Mise en évidence de la présence de grande douve dans le foie de l'animal. Une observation de lésions hépatiques consécutives à une inflammation des canaux biliaires et du foie est très fréquente. Des pertes économiques sont généralement associées à cette maladie**
A45	Echinoccocose (Lésions d')	2	Règlement d'exécution (UE) 2019/627 de la commission du 15 mars 2019 – Article 45 alinéa h) *Le vétérinaire officiel déclare des viandes fraîches impropres à la consommation humaine si elles présentent une infestation parasitaire, sauf indication contraire des exigences relatives aux contrôles officiels en ce qui concerne la cysticercose visées à l'article 30 ;*	*Echinococcus granulosus* : localisation habituellement hépatique et/ou pulmonaire des kystes hydatiques. Saisie systématique foie et poumons Présence de larves d'un ténia du chien. La contamination de l'Homme est possible à partir du chien infesté

* Classement repris par SI2A et indicatif au regard de la nomenclature des sous-produits animaux conformément au règlement (CE) n°1069/2009 (l'absence de classement indique que celui est laissé à l'appréciation du service d'inspection selon des éléments complémentaires). Dans le cas d'une pièce saisie pour plusieurs motifs, c'est la catégorie la plus défavorable qui s'applique.

Code SI2A	Motivation en fait	Cat * SPAn	Motivation en droit	Définition/Précisions/Observations
A46	Emphysème pulmonaire	3	Règlement d'exécution (UE) 2019/627 de la commission du 15 mars 2019 – Article 45 alinéa o) *Le vétérinaire officiel déclare des viandes fraîches impropres à la consommation humaine si elles présentent des altérations pathologiques ou organoleptiques*	Lésion secondaire à des ruptures d'alvéoles pulmonaires
A47	Endocardite fibrineuse	2	Règlement d'exécution (UE) 2019/627 de la commission du 15 mars 2019 – Article 45 alinéa f) *Le vétérinaire officiel déclare des viandes fraîches impropres à la consommation humaine si elles proviennent d'animaux atteints d'une maladie généralisée, telle que la septicémie, la pyohémie, la toxémie ou la virémie généralisée*	Inflammation des valves cardiaques en lien avec une pathologie infectieuse générant un risque de septicémie (circulation d'agents infectieux dans le sang). La consommation de viande ou d'abats provenant de ces animaux représente un risque pour la santé publique
A48	Endocardite fibreuse	3 (2) chez porc)	Règlement d'exécution (UE) 2019/627 de la commission du 15 mars 2019 – Article 45 alinéa o) *Le vétérinaire officiel déclare des viandes fraîches impropres à la consommation humaine si elles présentent des altérations pathologiques ou organoleptiques*	Inflammation des valves cardiaques – lésion cicatrisée. Correspond à l'endocardite végétante fibreuse. Chez le porc, effectuer le classement en Cat 2 en raison d'un portage éventuel du bacille du rouget.
A49	Entérite congestive	2 (1 si MRS)	Règlement d'exécution (UE) 2019/627 de la commission du 15 mars 2019 – Article 45 alinéa f) *Le vétérinaire officiel déclare des viandes fraîches impropres à la consommation humaine si elles proviennent d'animaux atteints d'une maladie généralisée, telle que la septicémie, la pyohémie, la toxémie ou la virémie généralisée*	Lors de congestion de la muqueuse intestinale +/- congestion du mésentère + /- inflammation ou congestion des nœuds lymphatiques mésentériques +/- ulcérations et hémorragies intestinales +/- péritonite congestive : Il doit être prononcé une saisie totale au motif « entérite congestive ». (Avis Anses du 10.12.2010 n°2008-SA-0308) Suspicion de salmonellose en présence d'un épaississement de la muqueuse intestinale et de lésions de typhlo-colite fibrineuse voire nécrotique. Inflammation de l'intestin. La consommation de viande ou d'abats provenant de ces animaux représente un risque pour la santé publique.
A50	Entérite fibreuse	2 (1 si MRS)	Règlement d'exécution (UE) 2019/627 de la commission du 15 mars 2019 – Article 45 alinéa o) *Le vétérinaire officiel déclare des viandes fraîches impropres à la consommation humaine si elles présentent des altérations pathologiques ou organoleptiques*	Comprend les entérites d'origine parasitaire (oesophagostomose).

* Classement repris par SI2A et indicatif au regard de la nomenclature des sous-produits animaux conformément au règlement (CE) n°1069/2009 (l'absence de classement indique que celui est laissé à l'appréciation du service d'inspection selon des éléments complémentaires). Dans le cas d'une pièce saisie pour plusieurs motifs, c'est la catégorie la plus défavorable qui s'applique.

Code SI2A	Motivation en fait	Cat * SPAn	Motivation en droit	Définition/Précisions/Observations
A51	Entérite hypertrophiante	2 (1 si MRS)	Règlement d'exécution (UE) 2019/627 de la commission du 15 mars 2019 – Article 45 alinéa o) *Le vétérinaire officiel déclare des viandes fraîches impropres à la consommation humaine si elles présentent des altérations pathologiques ou organoleptiques*	Comprend les lésions de paratuberculose chez les bovins et d'iléite du porc à *Lawsonia intracellularis*.
A52	Escarres et autres plaies cutanées	2	Règlement d'exécution (UE) 2019/627 de la commission du 15 mars 2019 – Article 45 alinéa o) *Le vétérinaire officiel déclare des viandes fraîches impropres à la consommation humaine si elles présentent des altérations pathologiques ou organoleptiques*	Concerne essentiellement les porcins.
A53	Gale (Lésions de)	2	Règlement d'exécution (UE) 2019/627 de la commission du 15 mars 2019 – Article 45 alinéa o) *Le vétérinaire officiel déclare des viandes fraîches impropres à la consommation humaine si elles présentent des altérations pathologiques ou organoleptiques*	Concerne les lésions de la peau et des tissus sous-jacents. Inflammation de la peau provoquée par la multiplication d'un acarien. Contagieux entre animaux. Transmission possible à l'Homme par contact.
A54	Gangrène	2	Règlement d'exécution (UE) 2019/627 de la commission du 15 mars 2019 – Article 45 alinéa f) *Le vétérinaire officiel déclare des viandes fraîches impropres à la consommation humaine si elles proviennent d'animaux atteints d'une maladie généralisée, telle que la septicémie, la pyohémie, la toxémie ou la virémie généralisée*	Ce motif est à utiliser pour les cas de gangrène autres que viscérales définies par ailleurs selon leur localisation (cf péritonite, broncho-pneumonie et péricardite) Infection grave secondaire au développement de bactéries gangréneuse. La consommation de viande ou d'abats provenant de ces animaux représente un risque pour la santé publique Saisie totale dans tous les cas.
A55	Hémarthrose	3	Règlement d'exécution (UE) 2019/627 de la commission du 15 mars 2019 – Article 45 alinéa o) *Le vétérinaire officiel déclare des viandes fraîches impropres à la consommation humaine si elles présentent des altérations pathologiques ou organoleptiques*	Présence de sang dans au moins une articulation. Le nœud lymphatique correspondant peut être de volume et de consistance non modifiés ou rouge en périphérie, ou présenter un aspect marbré rouge ou totalement rouge Attention aux conditions d'élevage et de transport des animaux si ces lésions sont fréquentes.
A56	Hépatite insulaire nécrosante	2	Règlement d'exécution (UE) 2019/627 de la commission du 15 mars 2019 – Article 45 alinéa f) *Le vétérinaire officiel déclare des viandes fraîches impropres à la consommation humaine si elles proviennent d'animaux atteints d'une maladie généralisée, telle que la septicémie, la pyohémie, la toxémie ou la virémie généralisée*	Lésions du foie évoquant la présence de salmonelles. La consommation de viande ou d'abats provenant de ces animaux représente un risque pour la santé publique Visible en cas de salmonellose aiguë du veau. Saisie totale dans tous les cas

* Classement repris par SI2A et indicatif au regard de la nomenclature des sous-produits animaux conformément au règlement (CE) n°1069/2009 (l'absence de classement indique que celui est laissé à l'appréciation du service d'inspection selon des éléments complémentaires). Dans le cas d'une pièce saisie pour plusieurs motifs, c'est la catégorie la plus défavorable qui s'applique.

Code SI2A	Motivation en fait	Cat * SPAn	Motivation en droit	Définition/Précisions/Observations
A57	Hépatite interstitielle fibreuse	3	Règlement d'exécution (UE) 2019/627 de la commission du 15 mars 2019 – Article 45 alinéa o) *Le vétérinaire officiel déclare des viandes fraîches impropres à la consommation humaine si elles présentent des altérations pathologiques ou organoleptiques*	Chez le porc, le terme d'ascaridiose parfois utilisé, lié à l'étiologie parasitaire est à remplacer par le terme qualifiant la lésion du tissu hépatique. Lésions blanchâtres (« Taches de lait ») sur le foie secondaire au passage de larves de parasites. (Ascaris dont l'adulte vit dans l'intestin du porc)
A58	Hépatite toxi-infectieuse	2	Règlement d'exécution (UE) 2019/627 de la commission du 15 mars 2019 – Article 45 alinéa f) *Le vétérinaire officiel déclare des viandes fraîches impropres à la consommation humaine si elles proviennent d'animaux atteints d'une maladie généralisée, telle que la septicémie, la pyohémie, la toxémie ou la virémie généralisée*	Inflammation grave du foie provoquée par la circulation d'agents infectieux ou toxique dans le sang. Comprend le foie dit.« feuille morte » La consommation de viande ou d'abats provenant de ces animaux représente un risque pour la santé publique saisie totale dans tous les cas
A59	Hydronéphrose	3	Règlement d'exécution (UE) 2019/627 de la commission du 15 mars 2019 – Article 45 alinéa o) *Le vétérinaire officiel déclare des viandes fraîches impropres à la consommation humaine si elles présentent des altérations pathologiques ou organoleptiques*	Destruction des structures internes du rein et accumulation anormale d'urine dans les reins, pouvant entraîner une odeur urineuse de la viande Rechercher une éventuelle odeur urineuse de la carcasse, justifiant alors une saisie totale
A60	Hypodermose (ou lésions d')	2	Règlement d'exécution (UE) 2019/627 de la commission du 15 mars 2019 – Article 45 alinéa o) *Le vétérinaire officiel déclare des viandes fraîches impropres à la consommation humaine si elles présentent des altérations pathologiques ou organoleptiques*	Concerne les lésions de la peau et des tissus sous-jacents Inflammation de la peau provoquée par la présence de varrons.
A61	Ictère	2	Règlement d'exécution (UE) 2019/627 de la commission du 15 mars 2019 – Article 45 alinéa t) *Le vétérinaire officiel déclare des viandes fraîches impropres à la consommation humaine si elles peuvent, selon l'avis du vétérinaire officiel, après examen de toutes les informations pertinentes, constituer un risque pour la santé humaine ou la santé animale ou sont, pour tout autre motif, impropres à la consommation humaine;*	Coloration jaune (« jaunisse ») d'origine pathologique de la carcasse et des organes. Certains agents responsables d'ictère sont transmissibles à l'Homme. La consommation de viande ou d'abats provenant de ces animaux représente un risque pour la santé publique
A62	Infiltration hémorragique	3	Règlement d'exécution (UE) 2019/627 de la commission du 15 mars 2019 – Article 45 alinéa o) *Le vétérinaire officiel déclare des viandes fraîches impropres à la consommation humaine si elles présentent des altérations pathologiques ou organoleptiques*	Hématome

* Classement repris par SI2A et indicatif au regard de la nomenclature des sous-produits animaux conformément au règlement (CE) n°1069/2009 (l'absence de classement indique que celui est laissé à l'appréciation du service d'inspection selon des éléments complémentaires). Dans le cas d'une pièce saisie pour plusieurs motifs, c'est la catégorie la plus défavorable qui s'applique.

Code SI2A	Motivation en fait	Cat * SPAn	Motivation en droit	Définition/Précisions/Observations
A63	Infiltration hémorragique liée à une fracture	3	Règlement d'exécution (UE) 2019/627 de la commission du 15 mars 2019 – Article 45 alinéa o) *Le vétérinaire officiel déclare des viandes fraîches impropres à la consommation humaine si elles présentent des altérations pathologiques ou organoleptiques*	Hématome secondaire à une fracture. Comprend l'hématome organisé ou non à tous les stades
A64	Infiltration séreuse du tissu conjonctif	3	Règlement d'exécution (UE) 2019/627 de la commission du 15 mars 2019 – Article 45 alinéa o) *Le vétérinaire officiel déclare des viandes fraîches impropres à la consommation humaine si elles présentent des altérations pathologiques ou organoleptiques […] ou une saignée insuffisante*	Lorsqu'elle est généralisée, une saisie totale est justifiée et le terme recouvre : - hydrocachexie - hydrohémie - infiltration séreuse généralisée Carcasses humides ne séchant pas ou très lentement et superficiellement.
A65	Kyste	3	Règlement d'exécution (UE) 2019/627 de la commission du 15 mars 2019 – Article 45 alinéa o) *Le vétérinaire officiel déclare des viandes fraîches impropres à la consommation humaine si elles présentent des altérations pathologiques ou organoleptiques […] ou une saignée insuffisante*	Formation d'une « poche » remplie de liquide, lésion le plus souvent congénitale Les localisations les plus fréquentes sont le foie et les reins Ce terme comprend aussi les hygromas.
A66	Lymphadénite caséeuse des petits ruminants	2	Règlement d'exécution (UE) 2019/627 de la commission du 15 mars 2019 – Article 45 alinéa f) *Le vétérinaire officiel déclare des viandes fraîches impropres à la consommation humaine si elles proviennent d'animaux atteints d'une maladie généralisée, telle que la septicémie, la pyohémie, la toxémie ou la virémie généralisée*	Correspond à la maladie des petits ruminants due à *Corynebacterium pyogenes ovis*. Abcès dans les nœuds lymphatiques suite à inoculation de germes (piqûre, blessure cutanée) et autres localisations possibles par dissémination sanguine ou lymphatique (poumons, etc)
A67	Lymphadénite généralisée	2	Règlement d'exécution (UE) 2019/627 de la commission du 15 mars 2019 – Article 45 alinéa f) *Le vétérinaire officiel déclare des viandes fraîches impropres à la consommation humaine si elles proviennent d'animaux atteints d'une maladie généralisée, telle que la septicémie, la pyohémie, la toxémie ou la virémie généralisée*	Inflammation de l'ensemble des nœuds lymphatiques traduisant une infection généralisée

* Classement repris par SI2A et indicatif au regard de la nomenclature des sous-produits animaux conformément au règlement (CE) n°1069/2009 (l'absence de classement indique que celui est laissé à l'appréciation du service d'inspection selon des éléments complémentaires). Dans le cas d'une pièce saisie pour plusieurs motifs, c'est la catégorie la plus défavorable qui s'applique.

Code SI2A	Motivation en fait	Cat * SPAn	Motivation en droit	Définition/Précisions/Observations
A68	Mammite	2	Règlement d'exécution (UE) 2019/627 de la commission du 15 mars 2019 – Article 45 alinéa f) *Le vétérinaire officiel déclare des viandes fraîches impropres à la consommation humaine si elles proviennent d'animaux atteints d'une maladie généralisée, telle que la septicémie, la pyohémie, la toxémie ou la virémie généralisée*	
A69	Métrite	2	Règlement d'exécution (UE) 2019/627 de la commission du 15 mars 2019 – Article 45 alinéa f) *Le vétérinaire officiel déclare des viandes fraîches impropres à la consommation humaine si elles proviennent d'animaux atteints d'une maladie généralisée, telle que la septicémie, la pyohémie, la toxémie ou la virémie généralisée*	
A70	Morve (Lésions de)	2	Règlement d'exécution (UE) 2019/627 de la commission du 15 mars 2019 – Article 32 §3 *Les viandes produites à partir de solipèdes dans lesquels la présence de morve a été diagnostiquée sont déclarées impropres à la consommation humaine.*	Maladie animale réglementée (catégorie A). Infection nasale ou cutanée transmissible à l'Homme. Zoonose Saisie totale dans tous les cas
A71	Myosite œdémateuse des jeunes bovins	3	Règlement d'exécution (UE) 2019/627 de la commission du 15 mars 2019 – Article 45 alinéa o) *Le vétérinaire officiel déclare des viandes fraîches impropres à la consommation humaine si elles présentent des altérations pathologiques ou organoleptiques […] ou une saignée insuffisante*	Comporte la dégénérescence musculaire des jeunes bovins précoces. Il s'agit d'une myosite aiguë : œdème, muscles mous et blanc crème. Modification de l'aspect du muscle, concernant essentiellement les jeunes bovins et qui altère de façon irréversible les qualités de la viande. Lésion découverte à la coupe, le plus souvent.
A72	Myosite éosinophilique	2	Règlement d'exécution (UE) 2019/627 de la commission du 15 mars 2019 – Article 45 alinéa o) *Le vétérinaire officiel déclare des viandes fraîches impropres à la consommation humaine si elles présentent des altérations pathologiques ou organoleptiques*	Conséquence possible de l'infestation des muscles par un parasite qui entraîne une coloration verte des fibres musculaires L'origine sarcosporidienne des lésions ne pouvant être confirmée sans un examen de laboratoire, et compte tenu du fait que les lésions de myosite éosinophilique chez les bovins peuvent avoir d'autres origines, le terme « myosite éosinophilique » est à utiliser dorénavant pour cette espèce à la place du terme « lésions de sarcosporidiose ». (cf motif 107)

* Classement repris par SI2A et indicatif au regard de la nomenclature des sous-produits animaux conformément au règlement (CE) n°1069/2009 (l'absence de classement indique que celui est laissé à l'appréciation du service d'inspection selon des éléments complémentaires). Dans le cas d'une pièce saisie pour plusieurs motifs, c'est la catégorie la plus défavorable qui s'applique.

Code SI2A	Motivation en fait	Cat * SPAn	Motivation en droit	Définition/Précisions/Observations
A73	Myosite localisée	2	Règlement d'exécution (UE) 2019/627 de la commission du 15 mars 2019 – Article 45 alinéa o) *Le vétérinaire officiel déclare des viandes fraîches impropres à la consommation humaine si elles présentent des altérations pathologiques ou organoleptiques*	Le terme de "myosite localisée" comporte toutes les lésions inflammatoires d'étiologie variable y compris les traces d'injections médicamenteuses.
A74	Néphrite glomérulo-épithéliale	2	Règlement d'exécution (UE) 2019/627 de la commission du 15 mars 2019 – Article 45 alinéa f) *Le vétérinaire officiel déclare des viandes fraîches impropres à la consommation humaine si elles proviennent d'animaux atteints d'une maladie généralisée, telle que la septicémie, la pyohémie, la toxémie ou la virémie généralisée*	Inflammation aiguë des reins, possiblement associée à une maladie infectieuse Le terme de pétéchies rénales est à proscrire car cette lésion est liée à la formation d'immuns complexes (ex : peste porcine …) Lésion justifiant une saisie totale
A75	Néphrite interstitielle fibreuse	3	Règlement d'exécution (UE) 2019/627 de la commission du 15 mars 2019 – Article 45 alinéa o) *Le vétérinaire officiel déclare des viandes fraîches impropres à la consommation humaine si elles présentent des altérations pathologiques ou organoleptiques*	Modification de l'aspect des reins d'évolution chronique Saisie des reins
A76	Néphrite maculeuse	3	Règlement d'exécution (UE) 2019/627 de la commission du 15 mars 2019 – Article 45 alinéa o) *Le vétérinaire officiel déclare des viandes fraîches impropres à la consommation humaine si elles présentent des altérations pathologiques ou organoleptiques*	Concerne le veau. Néphrite interstitielle non suppurée en foyers disséminés Modification de l'aspect des reins d'évolution chronique Saisie des reins.
A77	Néphrite thrombo-embolique	2	Règlement d'exécution (UE) 2019/627 de la commission du 15 mars 2019 – Article 45 alinéa f) *Le vétérinaire officiel déclare des viandes fraîches impropres à la consommation humaine si elles proviennent d'animaux atteints d'une maladie généralisée, telle que la septicémie, la pyohémie, la toxémie ou la virémie généralisée*	Lésion des reins liée à l'arrivée de germes par voie sanguine Lésion justifiant une saisie totale
A78	Odeur anormale	3	Règlement d'exécution (UE) 2019/627 de la commission du 15 mars 2019 – Article 45 alinéa o) *Le vétérinaire officiel déclare des viandes fraîches impropres à la consommation humaine si elles présentent des altérations […] organoleptiques*	Par exemple : acétone, pulpe, ensilage, clou rouillé, marée, lactique, urineuse, stercoraire, violette (ascaridiose chez veau). Porcs à « gros ventre ».

* Classement repris par SI2A et indicatif au regard de la nomenclature des sous-produits animaux conformément au règlement (CE) n°1069/2009 (l'absence de classement indique que celui est laissé à l'appréciation du service d'inspection selon des éléments complémentaires). Dans le cas d'une pièce saisie pour plusieurs motifs, c'est la catégorie la plus défavorable qui s'applique.

Code SI2A	Motivation en fait	Cat * SPAn	Motivation en droit	Définition/Précisions/Observations
A79	Odeur sexuelle prononcée	3	Règlement d'exécution (UE) 2019/627 de la commission du 15 mars 2019 – Article 45 alinéa o) *Le vétérinaire officiel déclare des viandes fraîches impropres à la consommation humaine si elles présentent des altérations pathologiques ou organoleptiques, notamment une odeur sexuelle prononcée*	Odeur en lien avec la cryptorchidie, l'hermaphrodisme ou la non castration
A80	Œdème	2	Règlement d'exécution (UE) 2019/627 de la commission du 15 mars 2019 – Article 45 alinéa o) *Le vétérinaire officiel déclare des viandes fraîches impropres à la consommation humaine si elles présentent des altérations pathologiques ou organoleptiques*	Accumulation de liquide le plus souvent localisée dans les parties basses de l'animal et liée à un problème circulatoire ou inflammatoire Comprend l'ascite et l'œdème généralisé. Contrairement à l'infiltration séreuse généralisée, en cas d'œdème généralisé il y a écoulement apparent de liquide dans les parties déclives et/ou les cavités. Dans le cas d'une infiltration séreuse généralisée, le liquide est fixé dans le tissu conjonctif (cf motif 64) L'importance de la saisie dépend de l'étendue de l'œdème et des lésions associées.
A81	Ostéodystrophie	3	Règlement d'exécution (UE) 2019/627 de la commission du 15 mars 2019 – Article 45 alinéa o) *Le vétérinaire officiel déclare des viandes fraîches impropres à la consommation humaine si elles présentent des altérations pathologiques ou organoleptiques*	Regroupe toutes les déformations, malformations, cicatrices osseuses, susceptibles de rendre la carcasse ou partie de carcasse insuffisante ou répugnante Déformation de l'os
A82	Ostéomyélite	2	Règlement d'exécution (UE) 2019/627 de la commission du 15 mars 2019 – Article 45 alinéa f) *Le vétérinaire officiel déclare des viandes fraîches impropres à la consommation humaine si elles proviennent d'animaux atteints d'une maladie généralisée, telle que la septicémie, la pyohémie, la toxémie ou la virémie généralisée*	Infection osseuse
A83	Péricardite congestive	2	Règlement d'exécution (UE) 2019/627 de la commission du 15 mars 2019 – Article 45 alinéa f) *Le vétérinaire officiel déclare des viandes fraîches impropres à la consommation humaine si elles proviennent d'animaux atteints d'une maladie généralisée, telle que la septicémie, la pyohémie, la toxémie ou la virémie généralisée*	Inflammation aiguë de l'enveloppe du cœur Saisie totale le plus souvent

* Classement repris par SI2A et indicatif au regard de la nomenclature des sous-produits animaux conformément au règlement (CE) n°1069/2009 (l'absence de classement indique que celui est laissé à l'appréciation du service d'inspection selon des éléments complémentaires). Dans le cas d'une pièce saisie pour plusieurs motifs, c'est la catégorie la plus défavorable qui s'applique.

Code SI2A	Motivation en fait	Cat * SPAn	Motivation en droit	Définition/Précisions/Observations
A84	Péricardite fibrineuse	2	Règlement d'exécution (UE) 2019/627 de la commission du 15 mars 2019 – Article 45 alinéa f) *Le vétérinaire officiel déclare des viandes fraîches impropres à la consommation humaine si elles proviennent d'animaux atteints d'une maladie généralisée, telle que la septicémie, la pyohémie, la toxémie ou la virémie généralisée*	Inflammation aiguë de l'enveloppe du cœur Saisie totale dans tous les cas
A85	Péricardite purulente	2	Règlement d'exécution (UE) 2019/627 de la commission du 15 mars 2019 – Article 45 alinéa f) *Le vétérinaire officiel déclare des viandes fraîches impropres à la consommation humaine si elles proviennent d'animaux atteints d'une maladie généralisée, telle que la septicémie, la pyohémie, la toxémie ou la virémie généralisée*	Inflammation aiguë de l'enveloppe du cœur avec accumulation de pus Saisie totale dans tous les cas
A86	Péricardite gangreneuse	2	Règlement d'exécution (UE) 2019/627 de la commission du 15 mars 2019 – Article 45 alinéa f) *Le vétérinaire officiel déclare des viandes fraîches impropres à la consommation humaine si elles proviennent d'animaux atteints d'une maladie généralisée, telle que la septicémie, la pyohémie, la toxémie ou la virémie généralisée*	Inflammation aiguë de l'enveloppe du cœur. Possible circulation de toxines bactériennes dans tout l'organisme Saisie totale dans tous les cas
A87	Péricardite fibreuse	3	Règlement d'exécution (UE) 2019/627 de la commission du 15 mars 2019 – Article 45 alinéa o) *Le vétérinaire officiel déclare des viandes fraîches impropres à la consommation humaine si elles présentent des altérations pathologiques ou organoleptiques*	Inflammation cicatrisée de l'enveloppe du cœur Se reporter à la péritonite fibreuse (point de vigilance) Saisie de l'organe
A88	Péritonite congestive	2	Règlement d'exécution (UE) 2019/627 de la commission du 15 mars 2019 – Article 45 alinéa f) *Le vétérinaire officiel déclare des viandes fraîches impropres à la consommation humaine si elles proviennent d'animaux atteints d'une maladie généralisée, telle que la septicémie, la pyohémie, la toxémie ou la virémie généralisée*	Inflammation aiguë du péritoine Congestion active à l'origine d'une vasodilatation (arborisations vasculaires et/ou fond rose /rouge plus ou moins étendu). Nécessité d'un examen minutieux des abats blancs (mise en consigne obligatoire). L'inflammation aiguë du péritoine est justiciable d'une saisie totale.

* Classement repris par SI2A et indicatif au regard de la nomenclature des sous-produits animaux conformément au règlement (CE) n°1069/2009 (l'absence de classement indique que celui est laissé à l'appréciation du service d'inspection selon des éléments complémentaires). Dans le cas d'une pièce saisie pour plusieurs motifs, c'est la catégorie la plus défavorable qui s'applique.

Code SI2A	Motivation en fait	Cat * SPAn	Motivation en droit	Définition/Précisions/Observations
A89	Péritonite fibrineuse	2	Règlement d'exécution (UE) 2019/627 de la commission du 15 mars 2019 – Article 45 alinéa f) *Le vétérinaire officiel déclare des viandes fraîches impropres à la consommation humaine si elles proviennent d'animaux atteints d'une maladie généralisée, telle que la septicémie, la pyohémie, la toxémie ou la virémie généralisée*	Inflammation aiguë du péritoine Le qualificatif de péritonite fibrineuse doit être utilisé systématiquement en présence de fibrine tapissant une séreuse enflammée (stade aigu de l'inflammation : congestive, exsudative, fibrineuse, purulente etc.) Ce motif exclut les réticulopéritonites stabilisées chez les bovins (cf motif 105) Ce motif est justiciable d'une saisie totale.
A90	Péritonite purulente	2	Règlement d'exécution (UE) 2019/627 de la commission du 15 mars 2019 – Article 45 alinéa f) *Le vétérinaire officiel déclare des viandes fraîches impropres à la consommation humaine si elles proviennent d'animaux atteints d'une maladie généralisée, telle que la septicémie, la pyohémie, la toxémie ou la virémie généralisée*	Inflammation généralisée du péritoine avec production de pus baignant les viscères abdominaux (odeur fortement nauséabonde en général à l'ouverture abdominale) Saisie totale dans tous les cas
A91	Péritonite gangreneuse	2	Règlement d'exécution (UE) 2019/627 de la commission du 15 mars 2019 – Article 45 alinéa f) *Le vétérinaire officiel déclare des viandes fraîches impropres à la consommation humaine si elles proviennent d'animaux atteints d'une maladie généralisée, telle que la septicémie, la pyohémie, la toxémie ou la virémie généralisée*	Inflammation aiguë gangréneuse du péritoine. Possible circulation de toxines bactériennes dans tout l'organisme Saisie totale dans tous les cas
A92	Péritonite fibreuse	3	Règlement d'exécution (UE) 2019/627 de la commission du 15 mars 2019 – Article 45 alinéa o) *Le vétérinaire officiel déclare des viandes fraîches impropres à la consommation humaine si elles présentent des altérations pathologiques ou organoleptiques*	Inflammation cicatrisée du péritoine Point de vigilance : dans toutes les espèces, l'existence de brides ou d'adhérences avec les viscères abdominaux mobiles peut générer une coloration rose- rouge des séreuses par frottement qui n'est pas dangereuse : à ne pas confondre avec une lésion de péritonite congestive justifiant quant à elle une saisie totale.

* Classement repris par SI2A et indicatif au regard de la nomenclature des sous-produits animaux conformément au règlement (CE) n°1069/2009 (l'absence de classement indique que celui est laissé à l'appréciation du service d'inspection selon des éléments complémentaires). Dans le cas d'une pièce saisie pour plusieurs motifs, c'est la catégorie la plus défavorable qui s'applique.

Code SI2A	Motivation en fait	Cat * SPAn	Motivation en droit	Définition/Précisions/Observations
A93	Phlegmon	2	Règlement d'exécution (UE) 2019/627 de la commission du 15 mars 2019 – Article 45 alinéa f) *Le vétérinaire officiel déclare des viandes fraîches impropres à la consommation humaine si elles proviennent d'animaux atteints d'une maladie généralisée, telle que la septicémie, la pyohémie, la toxémie ou la virémie généralisée*	Inflammation purulente diffuse nécessitant une saisie large
A94	Pleurésie congestive	2	Règlement d'exécution (UE) 2019/627 de la commission du 15 mars 2019 – Article 45 alinéa f) *Le vétérinaire officiel déclare des viandes fraîches impropres à la consommation humaine si elles proviennent d'animaux atteints d'une maladie généralisée, telle que la septicémie, la pyohémie, la toxémie ou la virémie généralisée*	Inflammation évolutive des enveloppes pulmonaires
A95	Pleurésie fibrineuse	2	Règlement d'exécution (UE) 2019/627 de la commission du 15 mars 2019 – Article 45 alinéa f) *Le vétérinaire officiel déclare des viandes fraîches impropres à la consommation humaine si elles proviennent d'animaux atteints d'une maladie généralisée, telle que la septicémie, la pyohémie, la toxémie ou la virémie généralisée*	Inflammation évolutive des enveloppes pulmonaires
A96	Pleurésie purulente	2	Règlement d'exécution (UE) 2019/627 de la commission du 15 mars 2019 – Article 45 alinéa f) *Le vétérinaire officiel déclare des viandes fraîches impropres à la consommation humaine si elles proviennent d'animaux atteints d'une maladie généralisée, telle que la septicémie, la pyohémie, la toxémie ou la virémie généralisée*	Inflammation évolutive des enveloppes pulmonaires avec présence de pus libre dans la cavité pleurale
A97	Pleurésie fibreuse	3	Règlement d'exécution (UE) 2019/627 de la commission du 15 mars 2019 – Article 45 alinéa o) *Le vétérinaire officiel déclare des viandes fraîches impropres à la consommation humaine si elles présentent des altérations pathologiques ou organoleptiques*	Inflammation cicatrisée des enveloppes pulmonaires Se reporter à la péritonite fibreuse (point de vigilance)

* Classement repris par SI2A et indicatif au regard de la nomenclature des sous-produits animaux conformément au règlement (CE) n°1069/2009 (l'absence de classement indique que celui est laissé à l'appréciation du service d'inspection selon des éléments complémentaires). Dans le cas d'une pièce saisie pour plusieurs motifs, c'est la catégorie la plus défavorable qui s'applique.

Code SI2A	Motivation en fait	Cat * SPAn	Motivation en droit	Définition/Précisions/Observations
A98	Pneumonie congestive	2	Règlement d'exécution (UE) 2019/627 de la commission du 15 mars 2019 – Article 45 alinéa o) *Le vétérinaire officiel déclare des viandes fraîches impropres à la consommation humaine si elles présentent des altérations pathologiques ou organoleptiques*	Concerne les ovins et les équidés Inflammation évolutive du poumon Saisie des poumons et du cœur en l'absence de signes de généralisation
A99	Pneumonie fibreuse	3	Règlement d'exécution (UE) 2019/627 de la commission du 15 mars 2019 – Article 45 alinéa o) *Le vétérinaire officiel déclare des viandes fraîches impropres à la consommation humaine si elles présentent des altérations pathologiques ou organoleptiques*	Inflammation cicatrisée des poumons Saisie des poumons
A100	Processus tumoral généralisé	2	Règlement d'exécution (UE) 2019/627 de la commission du 15 mars 2019 – Article 45 alinéa f) *Le vétérinaire officiel déclare des viandes fraîches impropres à la consommation humaine si elles proviennent d'animaux atteints d'une maladie généralisée, telle que la septicémie, la pyohémie, la toxémie ou la virémie généralisée*	tumeurs ou métastases réparties sur divers tissus ou organes
A101	Processus tumoral généralisé : lymphosarcome	2	Règlement d'exécution (UE) 2019/627 de la commission du 15 mars 2019 – Article 45 alinéa f) *Le vétérinaire officiel déclare des viandes fraîches impropres à la consommation humaine si elles proviennent d'animaux atteints d'une maladie généralisée, telle que la septicémie, la pyohémie, la toxémie ou la virémie généralisée*	Caractérisable macroscopiquement Cancer du système lymphoïde. Concerne les nœuds lymphatiques et autres tissus lymphoïdes (ex : foie, rate, moelle osseuse…)
A102	Processus tumoral généralisé : mélanosarcome	2	Règlement d'exécution (UE) 2019/627 de la commission du 15 mars 2019 – Article 45 alinéa f) *Le vétérinaire officiel déclare des viandes fraîches impropres à la consommation humaine si elles proviennent d'animaux atteints d'une maladie généralisée, telle que la septicémie, la pyohémie, la toxémie ou la virémie généralisée*	Caractérisable macroscopiquement Cancer à lésions tumorales noires
A103	Processus tumoral localisé	2	Règlement d'exécution (UE) 2019/627 de la commission du 15 mars 2019 – Article 45 alinéa o) *Le vétérinaire officiel déclare des viandes fraîches impropres à la consommation humaine si elles présentent des altérations pathologiques ou organoleptiques*	Tumeur unique sans signe d'extension

* Classement repris par SI2A et indicatif au regard de la nomenclature des sous-produits animaux conformément au règlement (CE) n°1069/2009 (l'absence de classement indique que celui est laissé à l'appréciation du service d'inspection selon des éléments complémentaires). Dans le cas d'une pièce saisie pour plusieurs motifs, c'est la catégorie la plus défavorable qui s'applique.

Code SI2A	Motivation en fait	Cat * SPAn	Motivation en droit	Définition/Précisions/Observations
A104	Pyélonéphrite	2	Règlement d'exécution (UE) 2019/627 de la commission du 15 mars 2019 – Article 45 alinéa o) *Le vétérinaire officiel déclare des viandes fraîches impropres à la consommation humaine si elles présentent des altérations pathologiques ou organoleptiques*	Inflammation purulente des voies urinaires remontant jusqu'au rein, touchant fréquemment des femelles recherche d'une odeur urineuse sur la carcasse
A105	Réticulopéritonite stabilisée	2	Règlement d'exécution (UE) 2019/627 de la commission du 15 mars 2019 – Article 45 alinéa o) *Le vétérinaire officiel déclare des viandes fraîches impropres à la consommation humaine si elles présentent des altérations pathologiques ou organoleptiques*	Inflammation stabilisée du péritoine, limitée en extension, consécutive à la perforation du réseau par un corps étranger Ce motif concerne les bovins sevrés lorsque l'infection péritonéale suite à l'évolution d'un corps étranger peut être considérée comme stabilisée (cicatrisation partielle sans guérison). Descriptif de la lésion : lésion circonscrite, jusqu'à une quinzaine de cm de diamètre, pouvant présenter de la fibrine au centre mais délimitée par un bourrelet surélevé granuleux en périphérie et avec un bord parfaitement régulier (mécanisme de ventouse) Ce motif est à utiliser pour les cas de saisie partielle mais jamais en cas de saisie totale
A106	Rouget (Lésions de)	2	Règlement d'exécution (UE) 2019/627 de la commission du 15 mars 2019 – Article 45 alinéa f) *Le vétérinaire officiel déclare des viandes fraîches impropres à la consommation humaine si elles proviennent d'animaux atteints d'une maladie généralisée, telle que la septicémie, la pyohémie, la toxémie ou la virémie généralisée*	Maladie infectieuse bactérienne principalement du porc transmissible à l'homme par contact ou ingestion Forme cutanée. On peut aussi rencontrer la triade lésionnelle : polyarthrite, endocardite, néphrite
A107	Sarcosporidiose (Lésions de)	2	Règlement d'exécution (UE) 2019/627 de la commission du 15 mars 2019 – Article 45 alinéa h) *Le vétérinaire officiel déclare des viandes fraîches impropres à la consommation humaine si elles présentent une infestation parasitaire, sauf indication contraire des exigences relatives aux contrôles officiels en ce qui concerne la cysticercose visées à l'article 30 ;*	Lésions parasitaires au niveau des muscles des ovins (protozoaire de type coccidie)
A108	Schwannome	2	Règlement d'exécution (UE) 2019/627 de la commission du 15 mars 2019 – Article 45 alinéa o) *Le vétérinaire officiel déclare des viandes fraîches impropres à la consommation humaine si elles présentent des altérations pathologiques ou organoleptiques*	Caractérisable macroscopiquement. Tumeurs des nerfs d'extension variable (cœur, muscles intercostaux, plexus brachial…)

* Classement repris par SI2A et indicatif au regard de la nomenclature des sous-produits animaux conformément au règlement (CE) n°1069/2009 (l'absence de classement indique que celui est laissé à l'appréciation du service d'inspection selon des éléments complémentaires). Dans le cas d'une pièce saisie pour plusieurs motifs, c'est la catégorie la plus défavorable qui s'applique.

Code SI2A	Motivation en fait	Cat * SPAn	Motivation en droit	Définition/Précisions/Observations
A109	Sclérose hépatique	3	Règlement d'exécution (UE) 2019/627 de la commission du 15 mars 2019 – Article 45 alinéa o) *Le vétérinaire officiel déclare des viandes fraîches impropres à la consommation humaine si elles présentent des altérations pathologiques ou organoleptiques*	Inflammation cicatrisée du foie Ce motif est à réserver aux lésions hépatiques sans lien apparent avec celles liées à la distomatose, comme par exemple en cas d'aspect du foie bosselé et irrégulier rappelant la cirrhose Saisie de l'organe
A110	Sclérose musculaire	3	Règlement d'exécution (UE) 2019/627 de la commission du 15 mars 2019 – Article 45 alinéa o) *Le vétérinaire officiel déclare des viandes fraîches impropres à la consommation humaine si elles présentent des altérations pathologiques ou organoleptiques*	Dégénérescence graisseuse et fibreuse du muscle plus ou moins étendue Peut être liée à un trouble nutritif de la fibre musculaire (dégénérescence cellulaire, apparition de tissu fibreux, envahissement par les adipocytes), à un traumatisme, ...
A111	Sclérose musculaire iatrogène	3	Règlement d'exécution (UE) 2019/627 de la commission du 15 mars 2019 – Article 45 alinéa o) *Le vétérinaire officiel déclare des viandes fraîches impropres à la consommation humaine si elles présentent des altérations pathologiques ou organoleptiques […] ou une saignée insuffisante*	Concerne les cicatrices des plaies d'origine chirurgicale : cicatrices de laparotomie lors de césarienne par exemple....
A112	Stéatose	3	Règlement d'exécution (UE) 2019/627 de la commission du 15 mars 2019 – Article 45 alinéa o) *Le vétérinaire officiel déclare des viandes fraîches impropres à la consommation humaine si elles présentent des altérations pathologiques ou organoleptiques*	Surcharge graisseuse du foie et/ou des reins (inclut le syndrome de la vache grasse) Saisie de l'organe
A113	Stomatite	2	Règlement d'exécution (UE) 2019/627 de la commission du 15 mars 2019 – Article 45 alinéa o) *Le vétérinaire officiel déclare des viandes fraîches impropres à la consommation humaine si elles présentent des altérations pathologiques ou organoleptiques*	Infection des lèvres ou de la bouche
A114	Strongylose (Lésions de)	3	Règlement d'exécution (UE) 2019/627 de la commission du 15 mars 2019 – Article 45 alinéa h) *Le vétérinaire officiel déclare des viandes fraîches impropres à la consommation humaine si elles présentent une infestation parasitaire, sauf indication contraire des exigences relatives aux contrôles officiels en ce qui concerne la cysticercose visées à l'article 30 ;*	Intérêt uniquement épidémiologique. Concerne les lésions de strongylose à localisation hépatique, intestinale, péritonéale et pulmonaire Lésions sur divers organes dues à la migration et à l'installation des strongles

* Classement repris par SI2A et indicatif au regard de la nomenclature des sous-produits animaux conformément au règlement (CE) n°1069/2009 (l'absence de classement indique que celui est laissé à l'appréciation du service d'inspection selon des éléments complémentaires). Dans le cas d'une pièce saisie pour plusieurs motifs, c'est la catégorie la plus défavorable qui s'applique.

Code SI2A	Motivation en fait	Cat * SPAn	Motivation en droit	Définition/Précisions/Observations
A115	Teigne (ou lésions de)	2	Règlement d'exécution (UE) 2019/627 de la commission du 15 mars 2019 – Article 45 alinéa o) *Le vétérinaire officiel déclare des viandes fraîches impropres à la consommation humaine si elles présentent des altérations pathologiques ou organoleptiques*	Concerne les lésions de la peau et des tissus sous-jacents Inflammation de la peau provoquée par la présence de champignon microscopique (« Dartres »). Attention : transmissible à l'Homme par contact
A116	Télangiectasie maculeuse	3	Règlement d'exécution (UE) 2019/627 de la commission du 15 mars 2019 – Article 45 alinéa o) *Le vétérinaire officiel déclare des viandes fraîches impropres à la consommation humaine si elles présentent des altérations pathologiques ou organoleptiques*	Lésion du foie en lien avec un trouble vasculaire bénin (bovins adultes et âgés) Saisie de l'organe
A117	Tuberculose généralisée (Lésion fortement évocatrice de)	2	Règlement d'exécution (UE) 2019/627 de la commission du 15 mars 2019 – Article 33 §2 *Toutes les viandes provenant d'animaux chez lesquels l'inspection post mortem a permis de mettre en évidence des lésions locales semblables à des lésions tuberculoïdes dans plusieurs organes ou parties de la carcasse sont déclarées impropres à la consommation humaine. Toutefois, lorsqu'une lésion tuberculoïde a été découverte dans les ganglions lymphatiques d'un seul organe ou d'une seule partie de la carcasse, seul cet organe ou cette partie de la carcasse et les ganglions lymphatiques connexes sont déclarés impropres à la consommation humaine.*	Maladie animale réglementée.
A118	Tuberculose localisée (Lésion fortement évocatrice de)	2	Règlement d'exécution (UE) 2019/627 de la commission du 15 mars 2019 – Article 33 §2 *Toutes les viandes provenant d'animaux chez lesquels l'inspection post mortem a permis de mettre en évidence des lésions locales semblables à des lésions tuberculoïdes dans plusieurs organes ou parties de la carcasse sont déclarées impropres à la consommation humaine. Toutefois, lorsqu'une lésion tuberculoïde a été découverte dans les ganglions lymphatiques d'un seul organe ou d'une seule partie de la carcasse, seul cet organe ou cette partie de la carcasse et les ganglions lymphatiques connexes sont déclarés impropres à la consommation humaine.*	Maladie animale réglementée.

* Classement repris par SI2A et indicatif au regard de la nomenclature des sous-produits animaux conformément au règlement (CE) n°1069/2009 (l'absence de classement indique que celui est laissé à l'appréciation du service d'inspection selon des éléments complémentaires). Dans le cas d'une pièce saisie pour plusieurs motifs, c'est la catégorie la plus défavorable qui s'applique.

Code SI2A	Motivation en fait	Cat * SPAn	Motivation en droit	Définition/Précisions/Observations
A119	Viande à évolution anormale : myopathie exsudative dépigmentaire	3	Règlement d'exécution (UE) 2019/627 de la commission du 15 mars 2019 – Article 45 alinéa o) *Le vétérinaire officiel déclare des viandes fraîches impropres à la consommation humaine si elles présentent des altérations pathologiques ou organoleptiques*	Porc charcutier Viande décolorée, molle et humide sous l'effet du « stress » (viande pisseuse). Prédisposition génétique chez le porc. Viande à pH précoce anormalement bas Si modification intense et atteintes multiples saisie totale
A120	Viande à évolution anormale : viande fiévreuse	3	Règlement d'exécution (UE) 2019/627 de la commission du 15 mars 2019 – Article 45 alinéa o) *Le vétérinaire officiel déclare des viandes fraîches impropres à la consommation humaine si elles présentent des altérations pathologiques ou organoleptiques*	Viande molle décolorée (rose saumon), exsudative à odeur aigrelette
A121	Viande à évolution anormale : viande surmenée	3	Règlement d'exécution (UE) 2019/627 de la commission du 15 mars 2019 – Article 45 alinéa o) *Le vétérinaire officiel déclare des viandes fraîches impropres à la consommation humaine si elles présentent des altérations pathologiques ou organoleptiques*	Viande sombre et collante due à un surmenage musculaire
A122	Viande immature	3	Règlement d'exécution (UE) 2019/627 de la commission du 15 mars 2019 – Article 45 alinéa c) *Le vétérinaire officiel déclare des viandes fraîches impropres à la consommation humaine si elles proviennent d'animaux morts avant l'abattage, mort-nés, morts in utero ou abattus avant l'âge de sept jours;*	Viandes d'animaux abattus trop jeunes par rapport aux habitudes commerciales en vigueur (caractères organoleptiques insuffisants pour l'alimentation humaine) Saisie totale.
A123	Viande saigneuse	2 viandes cadavé-riques 3 autres cas	Règlement d'exécution (UE) 2019/627 de la commission du 15 mars 2019 – Article 45 alinéa o) *Le vétérinaire officiel déclare des viandes fraîches impropres à la consommation humaine si elles présentent des altérations pathologiques ou organoleptiques, notamment une odeur sexuelle prononcée ou une saignée insuffisante (sauf pour le gibier sauvage);*	Pas de lésions d'organes caractéristiques. Etat de réplétion des vaisseaux sanguins. Correspond aux carcasses pour lesquelles la saignée est insuffisante ainsi que les viandes cadavériques (caractère extrême) Saisie totale
A124	Viandes résultant du parage de la plaie de saignée	3	Règlement d'exécution (UE) 2019/627 de la commission du 15 mars 2019 – Article 45 alinéa c) *Le vétérinaire officiel déclare des viandes fraîches impropres à la consommation humaine si elles résultent du parage de plaies de saignée;*	Parage des bords de la plaie de saignée liée à la présence de caillots de sang.

* Classement repris par SI2A et indicatif au regard de la nomenclature des sous-produits animaux conformément au règlement (CE) n°1069/2009 (l'absence de classement indique que celui est laissé à l'appréciation du service d'inspection selon des éléments complémentaires). Dans le cas d'une pièce saisie pour plusieurs motifs, c'est la catégorie la plus défavorable qui s'applique.

Code SI2A	Motivation en fait	Cat * SPAn	Motivation en droit	Définition/Précisions/Observations
B1	Viandes provenant d'un animal non identifié	2	Règlement d'exécution (UE) 2019/627 de la commission du 15 mars 2019 – Article 43 §1 *Le vétérinaire officiel veille à ce que les animaux dont l'identité n'est pas vérifiable soient abattus séparément et déclarés impropres à la consommation humaine.*	*<u>Éléments réglementaires liées à la non-conformité</u> :* Code rural et de la pêche maritime : article L221.4 Voir la Note de Service DGAL/SDSPA/N2008-8124 du 28 mai 2008 : Gestion des bovins, ovins et caprins non identifiés – Mise en œuvre des dispositions de l'article L.221-4 du Code rural et de la pêche maritime
B2	Viandes provenant d'un animal non soumis à l'inspection *ante mortem*	2	Règlement d'exécution (UE) 2019/627 de la commission du 15 mars 2019 – Article 45 alinéa a) *Le vétérinaire officiel déclare des viandes fraîches impropres à la consommation humaine si elles proviennent d'animaux n'ayant pas été soumis à une inspection ante mortem […] conformément à l'article 18, paragraphe 2, point a) ou b), du règlement (UE) 2017/625, à l'exception du gibier sauvage et des rennes isolés visés à l'article 12, paragraphe 1, point b), du règlement délégué (UE) 2019/624.*	Ce motif ne concerne pas le gibier sauvage

* Classement repris par SI2A et indicatif au regard de la nomenclature des sous-produits animaux conformément au règlement (CE) n°1069/2009 (l'absence de classement indique que celui est laissé à l'appréciation du service d'inspection selon des éléments complémentaires). Dans le cas d'une pièce saisie pour plusieurs motifs, c'est la catégorie la plus défavorable qui s'applique.

Code SI2A	Motivation en fait	Cat * SPAn	Motivation en droit	Définition/Précisions/Observations
B3	Viandes provenant d'un animal déclaré impropre à la consommation humaine à l'issue de l'inspection *ante mortem*	2	Règlement d'exécution (UE) 2019/627 de la commission du 15 mars 2019 – Article 43 §3 *Le vétérinaire officiel s'assure que les animaux atteints d'une maladie ou présentant un état pathologique transmissible aux animaux ou aux humains lors de leur manipulation ou de la consommation de leur viande et, de manière générale, les animaux présentant des symptômes cliniques de maladie systémique ou une émaciation, ou tout autre état pathologique rendant leur viande impropre à la consommation humaine, ne sont pas abattus en vue de la consommation humaine. Ces animaux sont abattus séparément, dans des conditions telles que les autres animaux ou carcasses ne puissent être contaminés, et sont déclarés impropres à la consommation humaine.*	Décision d'euthanasie à l'issue de l'inspection *ante mortem (*ou mise à mort par l'exploitant selon un procédé autorisé)
B4	Viandes provenant d'un bovin, solipède ou porcin accidenté depuis plus de 48 heures	**2**	Règlement d'exécution (UE) 2019/627 de la commission du 15 mars 2019 – Article 45 alinéa t) *Le vétérinaire officiel déclare des viandes fraîches impropres à la consommation humaine si elles peuvent, selon l'avis du vétérinaire officiel, après examen de toutes les informations pertinentes, constituer un risque pour la santé humaine ou la santé animale ou sont, pour tout autre motif, impropres à la consommation humaine* Arrêté du 18 décembre 2009 Annexe V Section I – § 14 – alinéa b) *Il est interdit de destiner et d'introduire à l'abattoir Tout bovin, solipède ou porcin accidenté depuis plus de 48 heures* Section I – § 15 *Si un animal tel que défini au point 14 de la section I de la présente annexe, […], est introduit à l'abattoir, le vétérinaire officiel refuse la préparation de cet animal en vue de la consommation humaine.* section III chapitre I – § 1 *Seuls les animaux accidentés depuis moins de 48 heures, des espèces bovine, équine et des grands gibiers d'élevage ongulés peuvent être abattus pour cause d'accident dans un abattoir*	Décision d'euthanasie à l'issue de l'inspection *ante mortem (*ou mise à mort par l'exploitant selon un procédé autorisé).

* Classement repris par SI2A et indicatif au regard de la nomenclature des sous-produits animaux conformément au règlement (CE) n°1069/2009 (l'absence de classement indique que celui est laissé à l'appréciation du service d'inspection selon des éléments complémentaires). Dans le cas d'une pièce saisie pour plusieurs motifs, c'est la catégorie la plus défavorable qui s'applique.

Code SI2A	Motivation en fait	Cat * SPAn	Motivation en droit	Définition/Précisions/Observations
B5	Viandes provenant d'un grand gibier d'élevage ongulé accidenté depuis plus de 48h	**2**	Règlement d'exécution (UE) 2019/627 de la commission du 15 mars 2019 – Article 45 alinéa t) *Le vétérinaire officiel déclare des viandes fraîches impropres à la consommation humaine si elles peuvent, selon l'avis du vétérinaire officiel, après examen de toutes les informations pertinentes, constituer un risque pour la santé humaine ou la santé animale ou sont, pour tout autre motif, impropres 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, section III chapitre I – § 1 *Seuls les animaux accidentés depuis moins de 48 heures, des espèces bovine, équine et des grands gibiers d'élevage ongulés peuvent être abattus pour cause d'accident dans un abattoir*	Décision d'euthanasie à l'issue de l'inspection *ante mortem (*ou mise à mort par l'exploitant selon un procédé autorisé).
B6	Viandes provenant d'un bovin, solipède, porcin ou grand gibier d'élevage ongulé accidenté présenté sans certificat vétérinaire d'information dûment renseigné	2	Arrêté du 18 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux produits d'origine animale et aux denrées alimentaires en contenant Annexe V, section I – § 15 *Si un animal […] non accompagné d'un certificat vétérinaire d'information tel que défini au point 2 du chapitre I^{er} de la section III de la présente annexe dûment renseigné par le vétérinaire qui l'a examiné personnellement, est introduit à l'abattoir, le vétérinaire officiel refuse la préparation de cet animal en vue de la consommation humaine*	Décision d'euthanasie à l'issue de l'inspection *ante mortem (*ou mise à mort par l'exploitant selon un procédé autorisé). Le CVI doit accompagner l'animal durant son transport et être remis à l'exploitant à son arrivée pour transmission immédiate au VO *(Arrêté du 18 décembre 2009, Annexe V, section III, chapitre 1, point 2).* Le VO vérifie que tous les points du CVI sont correctement renseignés.

* Classement repris par SI2A et indicatif au regard de la nomenclature des sous-produits animaux conformément au règlement (CE) n°1069/2009 (l'absence de classement indique que celui est laissé à l'appréciation du service d'inspection selon des éléments complémentaires). Dans le cas d'une pièce saisie pour plusieurs motifs, c'est la catégorie la plus défavorable qui s'applique.

Code SI2A	Motivation en fait	Cat * SPAn	Motivation en droit	Définition/Précisions/Observations
B7	Viandes provenant d'un ovin accidenté	3	Arrêté du 18 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux produits d'origine animale et aux denrées alimentaires en contenant section I – § 14 – alinéa c) : *Il est interdit de destiner et d'introduire à l'abattoir […] tout ovin […] accidenté* Section I - § 15 : *Si un animal tel que défini au point 14 de la section I de la présente annexe, […] le vétérinaire officiel refuse la préparation de cet animal en vue de la consommation humaine* , section III chapitre I – § 1 *Seuls les animaux accidentés depuis moins de 48 heures, des espèces bovine, équine et des grands gibiers d'élevage ongulés peuvent être abattus pour cause d'accident dans un abattoir*	Décision d'euthanasie à l'issue de l'inspection *ante mortem (*ou mise à mort par l'exploitant selon un procédé autorisé).
B8	Viandes provenant d'un caprin accidenté	3	Arrêté du 18 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux produits d'origine animale et aux denrées alimentaires en contenant section I – § 14 -alinéa c) *Il est interdit de destiner et d'introduire à l'abattoir […] tout caprin […] accidenté* Section I- § 15 *Si un animal tel que défini au point 14 de la section I de la présente annexe, […] le vétérinaire officiel refuse la préparation de cet animal en vue de la consommation humaine* , section III chapitre I – § 1 *Seuls les animaux accidentés depuis moins de 48 heures, des espèces bovine, équine et des grands gibiers d'élevage ongulés peuvent être abattus pour cause d'accident dans un abattoir*	Décision d'euthanasie à l'issue de l'inspection *ante mortem (*ou mise à mort par l'exploitant selon un procédé autorisé).

* Classement repris par SI2A et indicatif au regard de la nomenclature des sous-produits animaux conformément au règlement (CE) n°1069/2009 (l'absence de classement indique que celui est laissé à l'appréciation du service d'inspection selon des éléments complémentaires). Dans le cas d'une pièce saisie pour plusieurs motifs, c'est la catégorie la plus défavorable qui s'applique.

Code SI2A	Motivation en fait	Cat * SPAn	Motivation en droit	Définition/Précisions/Observations
B9	Viandes provenant d'un ongulé domestique abattu d'urgence hors abattoir : préparation des viandes non conforme	**3**	Règlement d'exécution (UE) 2019/627 de la commission du 15 mars 2019 – Article 45 alinéa t) *Le vétérinaire officiel déclare des viandes fraîches impropres à la consommation humaine si elles peuvent, selon l'avis du vétérinaire officiel, après examen de toutes les informations pertinentes, constituer un risque pour la santé humaine ou la santé animale ou sont, pour tout autre motif, impropres à la consommation humaine*	Éléments *réglementaires liées à la non-conformité :* *Règlement (CE) 853/2004 du 29 avril 2004 Annexe III Section I Chapitre VI – § 3 et 4* *L'animal abattu et saigné doit être transporté vers l'abattoir dans des conditions hygiéniques et sans retard indu. Le prélèvement de l'estomac et des intestins, à l'exception de tout autre habillage, peut être pratiqué sur place, sous contrôle vétérinaire. Tous les viscères enlevés doivent accompagner l'animal abattu jusqu'à l'abattoir et être signalés comme lui appartenant* **Arrêté du 18 décembre 2009 :** *Les viscères, le sang et le cuir des animaux abattus d'urgence en dehors d'un abattoir ne peuvent en aucun cas être destinés à la consommation humaine.*
B10	Viandes provenant d'un grand gibier d'élevage ongulé ou ratite ou bison abattu hors abattoir : préparation des viandes non conforme	**3**	Règlement d'exécution (UE) 2019/627 de la commission du 15 mars 2019 – Article 45 alinéa t) *Le vétérinaire officiel déclare des viandes fraîches impropres à la consommation humaine si elles peuvent, selon l'avis du vétérinaire officiel, après examen de toutes les informations pertinentes, constituer un risque pour la santé humaine ou la santé animale ou sont, pour tout autre motif, impropres à la consommation humaine*	L'ensemble des conditions d'abattage et de préparation des viandes sont définies dans le règlement (CE) 853/2004 du 29 avril 2004, annexe III section III paragraphe 3 alinéa a) à j). Leur respect est soumis à examen et autorisation préalable de l'autorité compétente.
B11	Viandes provenant d'un ongulé domestique abattu d'urgence hors abattoir : transport des viandes non conforme		Règlement d'exécution (UE) 2019/627 de la commission du 15 mars 2019 – Article 45 alinéa t) *Le vétérinaire officiel déclare des viandes fraîches impropres à la consommation humaine si elles peuvent, selon l'avis du vétérinaire officiel, après examen de toutes les informations pertinentes, constituer un risque pour la santé humaine ou la santé animale ou sont, pour tout autre motif, impropres à la consommation humaine*	*Éléments réglementaires liées à la non-conformité :* Règlement (CE) 853/2004 du 29 avril 2004 Annexe III Section I Chapitre VI – § 3 *L'animal abattu et saigné doit être transporté vers l'abattoir dans des conditions hygiéniques et sans retard indu.* Règlement (CE) 853/2004 du 29 avril 2004 Annexe III Section I Chapitre VI – § 4 *Si plus de deux heures s'écoulent entre l'abattage et l'arrivée à l'abattoir, l'animal doit être réfrigéré. Si les conditions climatiques le permettent, la réfrigération active n'est pas nécessaire* Ce motif recouvre les conditions hygiéniques et de réfrigération lors du transport des viandes.

* Classement repris par SI2A et indicatif au regard de la nomenclature des sous-produits animaux conformément au règlement (CE) n°1069/2009 (l'absence de classement indique que celui est laissé à l'appréciation du service d'inspection selon des éléments complémentaires). Dans le cas d'une pièce saisie pour plusieurs motifs, c'est la catégorie la plus défavorable qui s'applique.

Code SI2A	Motivation en fait	Cat * SPAn	Motivation en droit	Définition/Précisions/Observations
B12	Viandes provenant d'un grand gibier d'élevage ongulé ou ratite ou bison abattu hors abattoir : transport des viandes non conforme	3	Règlement d'exécution (UE) 2019/627 de la commission du 15 mars 2019 – Article 45 alinéa t) *Le vétérinaire officiel déclare des viandes fraîches impropres à la consommation humaine si elles peuvent, selon l'avis du vétérinaire officiel, après examen de toutes les informations pertinentes, constituer un risque pour la santé humaine ou la santé animale ou sont, pour tout autre motif, impropres à la consommation humaine*	*<u>Éléments réglementaires liées à la non-conformité</u> :* Règlement (CE) 853/2004 du 29 avril 2004 Annexe III Section III – § 3 – alinéa h) *Les animaux abattus et saignés sont transportés vers l'abattoir dans des conditions hygiéniques et sans retard indu. Si le transport dure plus de deux heures, les animaux sont, le cas échéant, réfrigérés.* Ce motif recouvre essentiellement les conditions hygiéniques et de réfrigération lors du transport des viandes.
B15	Viandes provenant d'un ongulé domestique abattu d'urgence hors abattoir présenté sans certificat vétérinaire d'information dûment renseigné	2	Règlement d'exécution (UE) 2019/627 de la commission du 15 mars 2019 – Article 45 alinéa t) *Le vétérinaire officiel déclare des viandes fraîches impropres à la consommation humaine si elles peuvent, selon l'avis du vétérinaire officiel, après examen de toutes les informations pertinentes, constituer un risque pour la santé humaine ou la santé animale ou sont, pour tout autre motif, impropres 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 Annexe V, section I – § 15** ***Si un animal non accompagné d'un certificat vétérinaire d'information tel que défini au point 2 du chapitre Ier de la section III de la présente annexe dûment renseigné, est introduit à l'abattoir, le vétérinaire officiel refuse la préparation de cet animal en vue de la consommation humaine***	*<u>Éléments réglementaires liées à la non-conformité</u> :* Règlement (CE) 853/2004 du 29 avril 2004 Annexe III Section I Chapitre VI - § 6 *Le certificat officiel prévu à l'annexe IV, chapitre 5, du règlement d'exécution (UE) 2020/2235 de la Commission du 16 décembre 2020 doit être acheminé avec l'animal abattu jusqu'à l'abattoir ou être envoyé à l'avance sous quelque forme que ce soit ;* Le document doit être remis à l'exploitant à son arrivée à l'abattoir pour transmission immédiate aux services vétérinaires. Le document doit comporter toutes les informations requises et doit être signé par le vétérinaire ayant effectué l'inspection *ante mortem.*

* Classement repris par SI2A et indicatif au regard de la nomenclature des sous-produits animaux conformément au règlement (CE) n°1069/2009 (l'absence de classement indique que celui est laissé à l'appréciation du service d'inspection selon des éléments complémentaires). Dans le cas d'une pièce saisie pour plusieurs motifs, c'est la catégorie la plus défavorable qui s'applique.

Code SI2A	Motivation en fait	Cat * SPAn	Motivation en droit	Définition/Précisions/Observations
B51	**Viandes provenant d'un gibier d'élevage abattu hors abattoir présenté sans certificat vétérinaire d'information dûment renseigné**	**2**	Règlement d'exécution (UE) 2019/627 de la commission du 15 mars 2019 – Article 45 alinéa t) *Le vétérinaire officiel déclare des viandes fraîches impropres à la consommation humaine si elles peuvent, selon l'avis du vétérinaire officiel, après examen de toutes les informations pertinentes, constituer un risque pour la santé humaine ou la santé animale ou sont, pour tout autre motif, impropres 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 Annexe V, section I – § 15** ***Si un animal non accompagné d'un certificat vétérinaire d'information tel que défini au point 2 du chapitre Ier de la section III de la présente annexe dûment renseigné, est introduit à l'abattoir, le vétérinaire officiel refuse la préparation de cet animal en vue de la consommation humaine***	*<u>Éléments réglementaires liées à la non-conformité</u> :* Règlement (CE) 853/2004 du 29 avril 2004 Annexe III Section III *Le certificat officiel prévu à l'annexe IV, chapitre 3, du règlement d'exécution (UE) 2020/2235, délivré et signé par le vétérinaire officiel, attestant que le résultat de l'inspection ante mortem est favorable et que l'abattage et la saignée ont été effectués correctement et indiquant la date et l'heure de l'abattage, accompagne l'animal abattu jusqu'à l'abattoir ou a été envoyé à l'avance sous quelque forme que ce soit.* Le document doit être remis à l'exploitant à son arrivée à l'abattoir pour transmission immédiate aux services vétérinaires. Le document doit comporter toutes les informations requises et doit être signé par le vétérinaire ayant effectué l'inspection *ante mortem.*
B17	Viandes provenant d'un animal malade (autre que maladie des listes de l'OIE)	2	Règlement d'exécution (UE) 2019/627 de la commission du 15 mars 2019 – Article 45 alinéa f) *Le vétérinaire officiel déclare des viandes fraîches impropres à la consommation humaine si elles proviennent d'animaux atteints d'une maladie généralisée, telle que la septicémie, la pyohémie, la toxémie ou la virémie généralisée*	Décision d'euthanasie à l'issue de l'inspection *ante mortem (*ou mise à mort par l'exploitant selon un procédé autorisé) Par animal malade, il faut comprendre « animal présentant des signes cliniques pathologiques avec répercussion sur l'état général » hors maladies figurant sur la liste de l'OIE
B18	Viandes provenant d'un animal atteint d'une maladie de la liste de l'OIE	2	Règlement d'exécution (UE) 2019/627 de la commission du 15 mars 2019 – Article 45 alinéa e) *Le vétérinaire officiel déclare des viandes fraîches impropres à la consommation humaine si elles proviennent d'animaux atteints d'une maladie pour laquelle des règles relatives à la santé des animaux sont établies dans les actes de l'Union cités à l'annexe I de la directive 2002/99/CE,*	Décision d'euthanasie à l'issue de l'inspection *ante mortem (*ou mise à mort par l'exploitant selon un procédé autorisé) après mise en œuvre de tous les examens complémentaires nécessaires à l'établissement du diagnostic de la maladie et de sa gestion. La liste est disponible sur le site de l'OIE (les listes A et B ont été fusionnées).

* Classement repris par SI2A et indicatif au regard de la nomenclature des sous-produits animaux conformément au règlement (CE) n°1069/2009 (l'absence de classement indique que celui est laissé à l'appréciation du service d'inspection selon des éléments complémentaires). Dans le cas d'une pièce saisie pour plusieurs motifs, c'est la catégorie la plus défavorable qui s'applique.

Code SI2A	Motivation en fait	Cat * SPAn	Motivation en droit	Définition/Précisions/Observations
B19	Conditions de préparation des viandes à l'abattoir non conformes aux dispositions réglementaires en matière d'hygiène	3	Règlement d'exécution (UE) 2019/627 de la commission du 15 mars 2019 – Article 45 alinéa t) *Le vétérinaire officiel déclare des viandes fraîches impropres à la consommation humaine si elles peuvent, selon l'avis du vétérinaire officiel, après examen de toutes les informations pertinentes, constituer un risque pour la santé humaine ou la santé animale ou sont, pour tout autre motif, impropres à la consommation humaine*	*Éléments réglementaires liées à la non-conformité :* Règlement (CE) 853/2004 du 29 avril 2004 Annexe III - Section I Chapitre IV « hygiène de l'abattage » Motif à réserver pour les situations particulières ne permettant pas la maîtrise des risques sanitaires. L'exploitant n'a pu appliquer son PMS : pannes de chaîne, pannes de réfrigération…. Lorsque l'analyse de la situation conduit au retrait de la consommation de ces viandes, celui-ci relève normalement de la responsabilité de l'exploitant. S'il n'effectue pas ce retrait, une saisie est effectuée. Les anomalies constatées conduisant à la saisie seront décrites sur le certificat de saisie.
B20	Carcasse dont les abats n'ont pas été soumis à l'inspection *post mortem*	3	Règlement d'exécution (UE) 2019/627 de la commission du 15 mars 2019 – Article 45 alinéa b) *Le vétérinaire officiel déclare des viandes fraîches impropres à la consommation humaine si elles proviennent d'animaux dont les abats n'ont pas été soumis à une inspection post mortem conformément à l'article 18, paragraphe 2, point c), du règlement (UE) 2017/625, à l'exception des viscères du gros gibier sauvage qui ne doivent pas accompagner le corps jusqu'à l'établissement de traitement du gibier conformément à l'annexe III, section IV, chapitre II, point 4, du règlement (CE) no 853/2004*	Concerne notamment les abattages effectués à l'abattoir sanitaire : Pour prévenir cette non-conformité, veiller à ce que la consigne soit établie et que les abats soient conservés en vue de la réalisation de l'inspection *post mortem*.
B21	Viandes provenant d'animaux présentant des corps étrangers ou déclarés comme tels	2	Règlement d'exécution (UE) 2019/627 de la commission du 15 mars 2019 – Article 45 alinéa m) *Le vétérinaire officiel déclare des viandes fraîches impropres à la consommation humaine si elles contiennent des corps étrangers, à l'exception, dans le cas du gibier sauvage, d'instruments ayant servi à chasser l'animal;*	Corps étrangers déclarés : cas de porcs qui sont marqués 5X ou 6X et d'une boucle ronde à chaque oreille (saisie préventive de la ou les pièces concernée (s)). Chevaux : saisie du muscle ou pièce de muscle lorsque la puce électronique ne peut être localisée précisément et retirée.

* Classement repris par SI2A et indicatif au regard de la nomenclature des sous-produits animaux conformément au règlement (CE) n°1069/2009 (l'absence de classement indique que celui est laissé à l'appréciation du service d'inspection selon des éléments complémentaires). Dans le cas d'une pièce saisie pour plusieurs motifs, c'est la catégorie la plus défavorable qui s'applique.

Code SI2A	Motivation en fait	Cat * SPAn	Motivation en droit	Définition/Précisions/Observations
B22	Viandes contenant des résidus de substances à activité anabolisante	1	Règlement d'exécution (UE) 2019/627 de la commission du 15 mars 2019 – Article 45 alinéa i) *Le vétérinaire officiel déclare des viandes fraîches impropres à la consommation humaine si elles présentent des résidus chimiques ou des contaminants en quantité supérieure aux niveaux fixés par les règlements (UE) no 37/2010, (CE) no 396/2005, (CE) no 1881/2006 et (CE) no 124/2009, ou des résidus de substances interdites ou non autorisées selon les dispositions du règlement (UE) no 37/2010 ou de la directive 96/22/CE*	*Éléments réglementaires liées à la non-conformité :* Code rural et de la pêche maritime, articles L 234-2, L 234-3, L234-4 Ce motif inclut les substances à activité anabolisante, anti-catabolisante et bêta agoniste selon l'article L 234-2 II du Code rural et de la pêche maritime La saisie de viande pour ce motif se fera après confirmation de la présence de ces substances par le laboratoire national de référence. Les modalités de prélèvements sont celles indiquées dans la note de service relative aux plans de contrôle pour les animaux de boucherie de l'année en cours.
B23	Viandes contenant des résidus de substances interdites ou non autorisées	1	Règlement d'exécution (UE) 2019/627 de la commission du 15 mars 2019 – Article 45 alinéa i) *Le vétérinaire officiel déclare des viandes fraîches impropres à la consommation humaine si elles présentent des résidus chimiques ou des contaminants en quantité supérieure aux niveaux fixés par les règlements (UE) no 37/2010, (CE) no 396/2005, (CE) no 1881/2006 et (CE) no 124/2009, ou des résidus de substances interdites ou non autorisées selon les dispositions du règlement (UE) no 37/2010 ou de la directive 96/22/CE*	*Éléments réglementaires liées à la non-conformité :* Code rural et de la pêche maritime : articles L 234-2, 234-3, L234-4 Règlement 470/2009 du 06 mai 2009 Règlement 37/2010 du 22 décembre 2009 Concerne les résidus de substances interdites autres que celles à activité anabolisante, antiabolitionniste ou bêta agoniste (ex : stilbènes, thyréostatiques) selon l'article L234-2 I du Code rural et de la pêche maritime mais aussi celles figurant dans le tableau 2 du Règlement 37/ 2010 du 22 décembre 2009 La saisie de viande pour ce motif se fera après confirmation de la présence de ces substances par le laboratoire national de référence. Les modalités de prélèvements sont celles indiquées dans la note de service relative aux plans de contrôle pour les animaux de boucherie de l'année en cours. Les frais d'analyse effectués sur les carcasses sont à la charge de l'exploitant (cf articles 234-3 du Code rural et de la pêche maritime).

* Classement repris par SI2A et indicatif au regard de la nomenclature des sous-produits animaux conformément au règlement (CE) n°1069/2009 (l'absence de classement indique que celui est laissé à l'appréciation du service d'inspection selon des éléments complémentaires). Dans le cas d'une pièce saisie pour plusieurs motifs, c'est la catégorie la plus défavorable qui s'applique.

Code SI2A	Motivation en fait	Cat * SPAn	Motivation en droit	Définition/Précisions/Observations
B24	Viandes provenant d'un animal issu d'un même lot qu'un animal positif en substances interdites ou non autorisées	1	Règlement d'exécution (UE) 2019/627 de la commission du 15 mars 2019 – Article 45 alinéa i) *Le vétérinaire officiel déclare des viandes fraîches impropres à la consommation humaine si elles présentent des résidus chimiques ou des contaminants en quantité supérieure aux niveaux fixés par les règlements (UE) no 37/2010, (CE) no 396/2005, (CE) no 1881/2006 et (CE) no 124/2009, ou des résidus de substances interdites ou non autorisées selon les dispositions du règlement (UE) no 37/2010 ou de la directive 96/22/CE*	*Éléments réglementaires liées à la non-conformité :* Règlement 470/2009 du 6 mai 2009 Règlement 37/2010 du 22 décembre 2009 Code rural et de la pêche maritime : articles L 234-2, L 234-3, L234-4 Situation très exceptionnelle qui fait suite à des contrôles effectués en élevage. De telles mesures ne seront prises qu'après information de la brigade nationale d'enquête vétérinaire et phytosanitaire et un début d'enquête de sa part, qui apporterait des preuves de fraudes. Un plan d'échantillonnage pour recherche des substances pourrait être décidé sur les carcasses d'animaux du lot de l'élevage présents à l'abattoir. La gestion relève donc de l'autorité compétente. (Directive 96/23, article 16) Les frais d'analyse effectués sur les carcasses sont à la charge de l'exploitant (cf articles 234-3 du Code rural et de la pêche maritime et la directive 96/23, article 19).
B25	Viandes contenant des résidus de substances pharmaceutiques vétérinaires dépassant la LMR (Limite Maximale de Résidus)	**2**	Règlement d'exécution (UE) 2019/627 de la commission du 15 mars 2019 – Article 45 alinéa i) *Le vétérinaire officiel déclare des viandes fraîches impropres à la consommation humaine si elles présentent des résidus chimiques ou des contaminants en quantité supérieure aux niveaux fixés par les règlements (UE) no 37/2010, (CE) no 396/2005, (CE) no 1881/2006 et (CE) no 124/2009, ou des résidus de substances interdites ou non autorisées selon les dispositions du règlement (UE) no 37/2010 ou de la directive 96/22/CE* Règlement 470/2009 du 06 mai 2009 Règlement 37/2010 du 22 décembre 2009 Code rural et de la pêche maritime : articles L 234-2, L 234-3, L234-4	La saisie de viande pour ce motif se fera après confirmation de la présence de ces substances et dosage. Les modalités de prélèvements sont celles indiquées dans la note de service relative aux plans de contrôle pour les animaux de boucherie de l'année en cours. Liste des substances et LMR : Voir tableau I du Règlement (CE) n°37/2010 du 22 décembre 2009 Il s'agit notamment des animaux ayant reçu un traitement médicamenteux et pour lequel le temps d'attente n'est pas dépassé. Le vétérinaire peut décider de différer l'abattage en attendant a minima que ce délai soit respecté. Cependant, si l'état de l'animal ou les conditions de bien-traitance exigent un abattage avant ce délai, le non-respect du temps d'attente n'est qu'un élément de suspicion et ne suffit pas à prononcer la saisie, l'analyse est indispensable. En attendant la carcasse est consignée (directive 96/23 CEE article 24 Les frais d'analyse effectués sur les carcasses sont à la charge de l'exploitant (cf articles 234-3 du Code rural et de la pêche maritime)

* Classement repris par SI2A et indicatif au regard de la nomenclature des sous-produits animaux conformément au règlement (CE) n°1069/2009 (l'absence de classement indique que celui est laissé à l'appréciation du service d'inspection selon des éléments complémentaires). Dans le cas d'une pièce saisie pour plusieurs motifs, c'est la catégorie la plus défavorable qui s'applique.

Code SI2A	Motivation en fait	Cat * SPAn	Motivation en droit	Définition/Précisions/Observations
B26	Viandes contenant des résidus de contaminants dépassant la TM (teneur maximale) ou la LMR (Limite Maximale de Résidus)	1 ou 2	Règlement d'exécution (UE) 2019/627 de la commission du 15 mars 2019 – Article 45 alinéa i) *Le vétérinaire officiel déclare des viandes fraîches impropres à la consommation humaine si elles présentent des résidus chimiques ou des contaminants en quantité supérieure aux niveaux fixés par les règlements (UE) no 37/2010, (CE) no 396/2005, (CE) no 1881/2006 et (CE) no 124/2009, ou des résidus de substances interdites ou non autorisées selon les dispositions du règlement (UE) no 37/2010 ou de la directive 96/22/CE*	*Éléments réglementaires liées à la non-conformité :* Règlement 396/2005 du 23 février 2005 Règlement 1881/2006 du 19 décembre 2006 Règlement 315/93 du Conseil du 8 février 1993 portant établissement des procédures communautaires relatives aux contaminants dans les denrées alimentaires Code rural et de la pêche maritime : article L234-4 Les viandes contenant des substances inscrites au groupe B point 3 de l'annexe I de la Directive 96/23/CEE, notamment les composés organochlorés (y compris les PCB), les composés organophosphorés, et des éléments chimiques sont de catégorie 1 (Se référer au règlement (CE) 1069/2009 article 8 et 9) Les viandes contenant des résidus de pyréthrinoïdes dont le taux dépasse la LMR sont à classer en catégorie 2 (Se référer au règlement (CE) 1069/2009 article 8 et 9) Liste des pesticides et leur LMR dans Règlement 396/2005, annexe I Liste des contaminants et leur TM dans l'annexe du règlement 1881/2006 PCB et dioxines : cf la Note de service DGAL/SDPAL/N2011-8245 du 22 novembre 2011 Autres contaminants environnementaux : Voir la Note de service DGAL/SDQA/N2008-8259 du 1er octobre 2008 Les prélèvements pour analyses de contaminants environnementaux (PCB, dioxines, métaux lourds par exemple…) peuvent être effectués par les inspecteurs : dans le cadre d'un plan de surveillance, ou dans le cadre d'un contrôle renforcé d'un élevage dans lequel une telle contamination est suspectée ou confirmée. Les carcasses prélevées dans le cadre d'un plan de surveillance ne sont pas consignées dans l'attente des résultats.

* Classement repris par SI2A et indicatif au regard de la nomenclature des sous-produits animaux conformément au règlement (CE) n°1069/2009 (l'absence de classement indique que celui est laissé à l'appréciation du service d'inspection selon des éléments complémentaires). Dans le cas d'une pièce saisie pour plusieurs motifs, c'est la catégorie la plus défavorable qui s'applique.

Code SI2A	Motivation en fait	Cat * SPAn	Motivation en droit	Définition/Précisions/Observations
				Les carcasses prélevées dans le cadre d'un contrôle renforcé d'un élevage sont consignées dans l'attente des résultats. La saisie ou le retrait/rappel de viande pour ce motif se fera après confirmation de la présence de ces substances et dosage par le laboratoire national de référence ou par un laboratoire agréé pour les contaminants chimiques environnementaux listés dans le Règlement 1881/2006.
B29	Viandes provenant d'un animal ayant reçu des substances à effet d'attendrisseurs	1	Règlement d'exécution (UE) 2019/627 de la commission du 15 mars 2019 – Article 45 alinéa i) *Le vétérinaire officiel déclare des viandes fraîches impropres à la consommation humaine si elles présentent des résidus chimiques ou des contaminants en quantité supérieure aux niveaux fixés par les règlements (UE) no 37/2010, (CE) no 396/2005, (CE) no 1881/2006 et (CE) no 124/2009, ou des résidus de substances interdites ou non autorisées selon les dispositions du règlement (UE) no 37/2010 ou de la directive 96/22/CE*	Peut concerner des animaux d'importation.
B30	Viandes traitées illégalement aux radiations ionisantes ou aux ultra-violets	1	Règlement d'exécution (UE) 2019/627 de la commission du 15 mars 2019 – Article 45 alinéa l) *Le vétérinaire officiel déclare des viandes fraîches impropres à la consommation humaine si elles ont été traitées illégalement au moyen de rayonnements ionisants, notamment des ultraviolets*	*Éléments réglementaires liées à la non-conformité :* Directive 1999/2/CE du Parlement Européen et du Conseil du 22 février 1999 Seules la viande de volaille et les cuisses de grenouille (pour les denrées animales) peuvent subir un traitement par ionisation, dans une unité agréée

* Classement repris par SI2A et indicatif au regard de la nomenclature des sous-produits animaux conformément au règlement (CE) n°1069/2009 (l'absence de classement indique que celui est laissé à l'appréciation du service d'inspection selon des éléments complémentaires). Dans le cas d'une pièce saisie pour plusieurs motifs, c'est la catégorie la plus défavorable qui s'applique.

Code SI2A	Motivation en fait	Cat * SPAn	Motivation en droit	Définition/Précisions/Observations
B31	Viandes illégalement traitées au moyen de substances décontaminantes autres que l'eau potable et l'acide lactique	1	Règlement d'exécution (UE) 2019/627 de la commission du 15 mars 2019 – Article 45 alinéa k) *Le vétérinaire officiel déclare des viandes fraîches impropres à la consommation humaine si elles ont été traitées illégalement au moyen de substances décontaminantes* Règlement (UE) n°101/2013 de la Commission du 4 février 2013 *Les exploitants du secteur alimentaire sont autorisés à utiliser de l'acide lactique pour réduire la contamination microbiologique de surface des carcasses, demi-carcasses ou quartiers de bovins à l'abattoir, dans le respect des conditions énoncées à l'annexe du présent règlement.*	*<u>Éléments réglementaires liées à la non-conformité</u> :* Règlement (CE) 853/2004 du 29 avril 2004 – Chapitre II – Article 3 - § 2 *Les exploitants du secteur alimentaire n'utilisent aucune substance autre que l'eau potable, ou, si le règlement (CE) n°852/2004 ou le présent règlement l'autorise, que l'eau propre, pour éliminer la contamination de la surface des produits d'origine animale, sauf si l'utilisation de cette substance a été approuvée par la Commission.*
B32	Viandes contenant des matériels à risque spécifiés	1	Règlement d'exécution (UE) 2019/627 de la commission du 15 mars 2019 – Article 45 alinéa q) *Le vétérinaire officiel déclare des viandes fraîches impropres à la consommation humaine si elles contiennent des matériels à risques spécifiés, sauf si leur retrait est autorisé dans un autre établissement conformément à l'annexe V, point 4.3, du règlement (CE) no 999/2001 et que les viandes fraîches restent sous le contrôle des autorités compétentes*	

* Classement repris par SI2A et indicatif au regard de la nomenclature des sous-produits animaux conformément au règlement (CE) n°1069/2009 (l'absence de classement indique que celui est laissé à l'appréciation du service d'inspection selon des éléments complémentaires). Dans le cas d'une pièce saisie pour plusieurs motifs, c'est la catégorie la plus défavorable qui s'applique.

Code SI2A	Motivation en fait	Cat * SPAn	Motivation en droit	Définition/Précisions/Observations
B33	Bovin soumis à un test de dépistage des ESST avec résultat non négatif au test de dépistage des ESST	1	Règlement (CE) 999/2001 du Parlement Européen et du Conseil du 22 mai 2002, Annexe III Chapitre I- § 6.4 *Toutes les parties du corps d'un animal qui a été soumis à un test rapide dont le résultat est positif ou non probant, y compris la peau, sont éliminées conformément à l'article 4, paragraphe 2, points a) et b), du règlement (CE) n° 1774/2002, à l'exception des matériels conservés pour les registres conformément au chapitre B, partie III.* Arrêté du 17 mars 1992, article 7 *Sont considérées impropres à la consommation humaine[…] les viandes et tous les sous-produits, y compris le cuir, provenant d'animaux de l'espèce bovine devant être soumis à un test de dépistage de l'encéphalopathie spongiforme bovine, mais pour lesquels le test de dépistage de l'encéphalopathie spongiforme bovine n'a pas donné lieu à un résultat négatif*	Concerne les viandes, sous-produits animaux(dont sang) et cuirs.
B34	Bovin soumis à un test de dépistage des ESST avec prélèvement non analysable	1	Règlement (CE) 999/2001 du Parlement Européen et du Conseil du 22 mai 2002 Annexe III – Chapitre I- §6.4. *Toutes les parties du corps d'un animal qui a été soumis à un test rapide dont le résultat est positif ou non probant, y compris la peau, sont éliminées conformément à l'article 4, paragraphe 2, points a) et b), du règlement (CE) n° 1774/2002, à l'exception des matériels conservés pour les registres conformément au chapitre B, partie III.*	Concerne viandes, sous-produits animaux (dont sang) et cuir. Cf Note de service DGAL/SDSSA/SDSPA/N2008-8176 du 16 juillet 2008. On entend par résultat « non probant » un résultat qui ne permettrait pas d'exclure avec certitude à l'absence d'ESB. Cela englobe les résultats « non analysables » qui concernent des bovins pour lesquels la qualité du prélèvement de tronc cérébral ne permet pas d'obtenir un résultat d'analyse.

* Classement repris par SI2A et indicatif au regard de la nomenclature des sous-produits animaux conformément au règlement (CE) n°1069/2009 (l'absence de classement indique que celui est laissé à l'appréciation du service d'inspection selon des éléments complémentaires). Dans le cas d'une pièce saisie pour plusieurs motifs, c'est la catégorie la plus défavorable qui s'applique.

Code SI2A	Motivation en fait	Cat * SPAn	Motivation en droit	Définition/Précisions/Observations
B35	Bovin non soumis à un test de dépistage des ESST alors que la réglementation en vigueur le prévoit	1	Arrêté du 17 mars 1992, article 7 *Sont considérées impropres à la consommation humaine[…]les viandes et tous les sous-produits, y compris le cuir, provenant d'animaux de l'espèce bovine devant être soumis à un test de dépistage de l'encéphalopathie spongiforme bovine, mais pour lesquels le test de dépistage de l'encéphalopathie spongiforme bovine […]n'a pas été réalisé*	*Éléments réglementaires liées à la non-conformité :* Règlement (CE) 999/2001 du Parlement Européen et du Conseil du 22 mai 2002, Annexe III - chapitre A Chapitre I -§-2.2 *Tous les bovins âgés de […] abattus dans des conditions normales à des fins de consommation humaine sont soumis à un test de dépistage de l'ESB.* L'âge des bovins soumis au test de dépistage est évolutif. Consulter la dernière version du Règlement (CE) 999/2001 et de l'arrêté du 17 mars 1992. En ce qui concerne certaines catégories de bovins dites « à risque » (accidentés, abattus d'urgence en dehors de l'abattoir, taureaux mis à mort dans le cadre de corridas et bovins présentant une ou plusieurs anomalies IAM), l'âge est fixé dans l'arrêté du 17 mars 1992, article 5. Concerne viandes, sous-produits animaux (dont sang) et le cuir.
B36	Bovin du même élevage qu'un bovin positif au test de dépistage de l'ESB et qui aurait fait l'objet d'un marquage	1	*Sont considérées impropres à la consommation humaine[…] les viandes et tous les sous-produits, y compris le cuir, encore présents à l'abattoir, et consignés conformément à l'article 5 du présent arrêté provenant d'animaux de l'espèce bovine qui auraient été concernés par le marquage effectué conformément aux dispositions de l'article 9 de l'arrêté du 3 décembre 1990 susvisé s'ils avaient été présents dans l'exploitation identifiée à risque au moment de la confirmation du résultat du test de dépistage de l'encéphalopathie spongiforme bovine par le laboratoire de référence français pour les recherches relatives au diagnostic et à l'épidémiologie animale de l'encéphalopathie spongiforme bovine ;*	

* Classement repris par SI2A et indicatif au regard de la nomenclature des sous-produits animaux conformément au règlement (CE) n°1069/2009 (l'absence de classement indique que celui est laissé à l'appréciation du service d'inspection selon des éléments complémentaires). Dans le cas d'une pièce saisie pour plusieurs motifs, c'est la catégorie la plus défavorable qui s'applique.

Code SI2A	Motivation en fait	Cat * SPAn	Motivation en droit	Définition/Précisions/Observations
B37	Bovin abattu juste avant le bovin ayant un résultat non négatif (confirmé par la laboratoire de référence) au test de dépistage des ESST dans un abattoir dans lequel un procédé de décontamination entre carcasses n'est pas validé ou efficace.	1	Arrêté du 17 mars 1992, article 7	Ne concerne pas le cuir Ce motif s'applique également dans un abattoir dans lequel le procédé de décontamination entre carcasses est validé mais en l'absence de preuve de l'application d'un système de surveillance (auto contrôles) et de vérification de l'efficacité du retrait de la moelle épinière le jour de l'abattage concerné. A la date de parution de cette note, le seul procédé de décontamination entre carcasses reconnu est la démédullation avant fente de la carcasse.
B38	Bovin abattu juste avant le bovin ayant un résultat non analysable (confirmé par le laboratoire de référence au test de dépistage) des ESST dans un abattoir dans lequel un procédé de décontamination entre carcasses n'est pas validé ou efficace.		Arrêté du 17 mars 1992 article 7	Ne concerne pas le cuir Ce motif s'applique également dans un abattoir dans lequel le procédé de décontamination entre carcasses est validé mais en l'absence de preuve de l'application d'un système de surveillance (auto contrôles) et de vérification de l'efficacité du retrait de la moelle épinière le jour de l'abattage concerné. A la date de parution de cette note, le seul procédé de décontamination entre carcasses reconnu est la démédullation avant fente de la carcasse.
B39	Premier bovin abattu après le bovin ayant un résultat non négatif (confirmé par la laboratoire de référence) au test de dépistage des ESST dans un abattoir dans lequel un procédé de décontamination entre carcasses n'est pas validé ou efficace.	1	Arrêté du 17 mars 1992, article	Ne concerne pas le cuir Ce motif s'applique également dans un abattoir dans lequel le procédé de décontamination entre carcasses est validé mais en l'absence de preuve de l'application d'un système de surveillance (auto contrôles) et de vérification de l'efficacité du retrait de la moelle épinière le jour de l'abattage concerné. A la date de parution de cette note, le seul procédé de décontamination entre carcasses reconnu est la démédullation avant fente de la carcasse.

* Classement repris par SI2A et indicatif au regard de la nomenclature des sous-produits animaux conformément au règlement (CE) n°1069/2009 (l'absence de classement indique que celui est laissé à l'appréciation du service d'inspection selon des éléments complémentaires). Dans le cas d'une pièce saisie pour plusieurs motifs, c'est la catégorie la plus défavorable qui s'applique.

Code SI2A	Motivation en fait	Cat * SPAn	Motivation en droit	Définition/Précisions/Observations
B40	Premier bovin abattu après le bovin ayant un résultat non analysable (confirmé par la laboratoire de référence) au test de dépistage des ESST dans un abattoir dans lequel un procédé de décontamination entre carcasses n'est pas validé ou efficace.	1	Arrêté du 17 mars 1992, article 7	Ne concerne pas le cuir Ce motif s'applique également dans un abattoir dans lequel le procédé de décontamination entre carcasses est validé mais en l'absence de preuve de l'application d'un système de surveillance (auto contrôles) et de vérification de l'efficacité du retrait de la moelle épinière le jour de l'abattage concerné. A la date de parution de cette note, le seul procédé de décontamination entre carcasses reconnu est la démédullation avant fente de la carcasse.
B41	Second bovin abattu après le bovin ayant un résultat non négatif (confirmé par la laboratoire de référence) au test de dépistage des ESST dans un abattoir dans lequel le procédé de démédullation n'est pas validé ou efficace	1	Arrêté du 17 mars 1992, article 7	Ne concerne pas le cuir Ce motif s'applique également dans un abattoir dans lequel le procédé de décontamination entre carcasses est validé mais en l'absence de preuve de l'application d'un système de surveillance (auto contrôles) et de vérification de l'efficacité du retrait de la moelle épinière le jour de l'abattage concerné. A la date de parution de cette note, le seul procédé de décontamination entre carcasses reconnu est la démédullation avant fente de la carcasse.
B42	Second bovin abattu après le bovin ayant un résultat non analysable (confirmé par le laboratoire de référence) au test de dépistage des ESST dans un abattoir dans lequel un procédé de décontamination entre carcasses n'est pas validé ou efficace.	1	Arrêté du 17 mars 1992, article 7	Ne concerne pas le cuir Ce motif s'applique également dans un abattoir dans lequel le procédé de décontamination entre carcasses est validé mais en l'absence de preuve de l'application d'un système de surveillance (auto contrôles) et de vérification de l'efficacité du retrait de la moelle épinière le jour de l'abattage concerné A la date de parution de cette note, le seul procédé de décontamination entre carcasses reconnu est la démédullation avant fente de la carcasse.

* Classement repris par SI2A et indicatif au regard de la nomenclature des sous-produits animaux conformément au règlement (CE) n°1069/2009 (l'absence de classement indique que celui est laissé à l'appréciation du service d'inspection selon des éléments complémentaires). Dans le cas d'une pièce saisie pour plusieurs motifs, c'est la catégorie la plus défavorable qui s'applique.

Code SI2A	Motivation en fait	Cat * SPAn	Motivation en droit	Définition/Précisions/Observations
B43	Ovin soumis à un test de dépistage des ESST avec résultat non négatif	1	Arrêté ministériel du 17 mars 1992, article 7 *Sont déclarés impropres à la consommation humaine […]* *les viandes et tous les sous-produits, y compris le cuir, des animaux des espèces ovine et caprine soumis à un test de dépistage des encéphalopathies spongiformes transmissibles et n'ayant pas donné lieu à un résultat négatif ;*	
B44	Caprin soumis à un test de dépistage des ESST avec résultat non négatif	1	Arrêté ministériel du 17 mars 1992, article 7 *Sont déclarés impropres à la consommation humaine […] les viandes et tous les sous-produits, y compris le cuir, des animaux des espèces ovine et caprine soumis à un test de dépistage des encéphalopathies spongiformes transmissibles et n'ayant pas donné lieu à un résultat négatif*	
B45	Viandes issues d'un porcin ou solipède n'ayant pas fait l'objet d'une recherche de trichinellose selon la réglementation en vigueur	2	Règlement d'exécution (UE) 2019/627 de la commission du 15 mars 2019 – Article 45 alinéa t) *Le vétérinaire officiel déclare des viandes fraîches impropres à la consommation humaine si elles peuvent, selon l'avis du vétérinaire officiel, après examen de toutes les informations pertinentes, constituer un risque pour la santé humaine ou la santé animale ou sont, pour tout autre motif, impropres à la consommation humaine*	*Éléments réglementaires liées à la non-conformité :* Règlement d'exécution (UE) 2019/627 de la commission du 15 mars 2019 – Article 31 §1 *Les carcasses de suidés, de solipèdes et d'autres espèces sensibles à l'infestation par Trichinella sont soumises à un examen visant à détecter la présence de Trichinella, conformément au règlement (UE) 2015/1375, à moins que l'une des dérogations établies à l'article 3 de ce règlement ne s'applique.* Animaux soumis à une recherche de trichinellose : Voir Règlement (UE) n°2015/1375 de la Commission du 10 août 2015 et la dernière instruction technique en vigueur à ce sujet.
B46	**Viandes issues d'un porcin ou solipède soumis à un test de dépistage de la trichinellose pour lequel le résultat du LNR est positif**	2	Règlement d'exécution (UE) 2019/627 de la commission du 15 mars 2019 – Article 31 §2 *Les viandes provenant d'animaux infectés par les trichines sont déclarées impropres à la consommation humaine*	Animaux soumis à une recherche de trichinellose : Voir Règlement (UE) n°2015/1375 de la Commission du 10 août 2015 et la dernière instruction technique en vigueur à ce sujet.

* Classement repris par SI2A et indicatif au regard de la nomenclature des sous-produits animaux conformément au règlement (CE) n°1069/2009 (l'absence de classement indique que celui est laissé à l'appréciation du service d'inspection selon des éléments complémentaires). Dans le cas d'une pièce saisie pour plusieurs motifs, c'est la catégorie la plus défavorable qui s'applique.

Code SI2A	Motivation en fait	Cat * SPAn	Motivation en droit	Définition/Précisions/Observations
B50	**Viandes issues d'un porcin ou solipède soumis à un test de dépistage de la trichinellose pour lequel le résultat du LNR est non négatif**	**2**	**Règlement d'exécution (UE) 2019/627 de la Commission du 15 mars 2019 - article 45 alinéa h)** ***Le vétérinaire officiel déclare des viandes fraîches impropres à la consommation humaine si elles présentent une infestation parasitaire, sauf indication contraire des exigences relatives aux contrôles officiels en ce qui concerne la cysticercose visées à l'article 30***	Animaux soumis à une recherche de trichinellose : Voir Règlement-(UE) n°2015/1375 de la Commission du 10 août 2015 et la dernière instruction technique en vigueur à ce sujet.
B47	Mesure de retrait liée à l'abattage de suidés (mesure de police sanitaire liée à la maladie d'Aujeszky)	2	Arrêté du 28 janvier 2009, article 18, point 6 *L'abattage dans les meilleurs délais de tous les porcins détenus dans l'exploitation. La tête et les viscères thoraciques et abdominaux devront faire l'objet d'une saisie par les services vétérinaires d'inspection*	*Éléments réglementaires liées à la non-conformité :* Arrêté du 28 janvier 2009, article 14 point 3 *Lorsqu'un site d'élevage porcin est déclaré suspect d'être infecté par la maladie d'Aujeszky […] L'interdiction de sortie de l'exploitation des porcins, sauf à destination directe d'un établissement d'équarrissage ou d'un abattoir sous couvert d'un laissez-passer.* Saisie de la tête, des viscères thoraciques et abdominaux (animaux dirigés à l'abattoir sous LPS)
B48	Mesure de retrait liée à l'abattage de bovinés (mesure de police sanitaire liée à la brucellose)	2	Règlement d'exécution (UE) 2019/627 de la commission du 15 mars 2019 – Article 34 §2 *En ce qui concerne les animaux présentant une réaction positive ou douteuse au test de dépistage de la brucellose, les mamelles, le tractus génital et le sang sont déclarés impropres à la consommation humaine, même si aucune lésion de ce type n'est détectée.* Arrêté du 22 avril 2008 fixant les mesures techniques et administratives relatives à la prophylaxie collective et la police sanitaire de la brucellose des bovinés (section 3, article 33, II) […]*En ce qui concerne les bovinés visés au I, les mamelles, le tractus génital, le foie, la rate, les reins et le sang doivent être déclarés impropres à la consommation humaine et saisis, même si aucune lésion de brucellose aiguë n'est détectée*	Bovinés dirigés à l'abattoir sous LPS, pour lesquels aucune lésion de brucellose n'est détectée : La mesure de retrait concerne les mamelles, et le tractus génital, le foie, la rate, les reins ainsi que leurs nœuds lymphatiques et le sang.

* Classement repris par SI2A et indicatif au regard de la nomenclature des sous-produits animaux conformément au règlement (CE) n°1069/2009 (l'absence de classement indique que celui est laissé à l'appréciation du service d'inspection selon des éléments complémentaires). Dans le cas d'une pièce saisie pour plusieurs motifs, c'est la catégorie la plus défavorable qui s'applique.

Code SI2A	Motivation en fait	Cat * SPAn	Motivation en droit	Définition/Précisions/Observations
B49	Viande suspecte de présenter un danger pour la santé publique ou animale	2 ou 3	Règlement d'exécution (UE) 2019/627 de la commission du 15 mars 2019 – Article 45 alinéa t) *Le vétérinaire officiel déclare des viandes fraîches impropres à la consommation humaine si elles peuvent, selon l'avis du vétérinaire officiel, après examen de toutes les informations pertinentes, constituer un risque pour la santé humaine ou la santé animale ou sont, pour tout autre motif, impropres à la consommation humaine* Règlement (CE) 178/2002 du 28 janvier 2002, Article 14 point 8 *La conformité d'une denrée alimentaire à des dispositions spécifiques applicables à cette denrée n'interdit pas aux autorités compétentes de prendre des mesures appropriées pour imposer des restrictions à sa mise sur le marché ou pour exiger son retrait du marché s'il existe des raisons de soupçonner que, malgré cette conformité, cette denrée alimentaire est dangereuse*	*<u>Éléments réglementaires liées à la non-conformité</u> :* À utiliser pour des cas particuliers quand aucun motif de la liste ne correspond à la motivation de la saisie de viandes. Motif devant être détaillé sur le certificat de saisie. Catégorie à définir en fonction du danger identifié et destination des sous-produits animaux. **Arrêté du 18 décembre 2009 :** **Les foies et les reins de tous les solipèdes domestiques, quel que soit leur âge, sont déclarés impropres à la consommation humaine lorsque les animaux sont originaires du territoire national (ou lorsqu'ils ont été élevés sur celui-ci au moins 3 mois).**

* Classement repris par SI2A et indicatif au regard de la nomenclature des sous-produits animaux conformément au règlement (CE) n°1069/2009 (l'absence de classement indique que celui est laissé à l'appréciation du service d'inspection selon des éléments complémentaires). Dans le cas d'une pièce saisie pour plusieurs motifs, c'est la catégorie la plus défavorable qui s'applique.