ORDRE DE SERVICE

Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

Direction générale de l'alimentation **Sous-direction de la Sécurité Sanitaire des Aliments** **Bureau des matières premières** **Adresse :** 251, rue de Vaugirard 75732 PARIS CEDEX 15 **Dossier suivi par :** C CHAPOUX 84 08 **N/Réf. :**	**NOTE DE SERVICE** **DGAL/SDSSA/N2003-8138** **Date : 06 AOÛT 2003** **Classement :**

Date de mise en application :	Immédiate.
Abroge et remplace :	
Date limite de réponse :	15 octobre 2003
Nombre d'annexes :	3
Degré et période de confidentialité :	DGAl et services déconcentrés

Objet : Modification de la réglementation relative aux MRS et aux conditions hygiéniques de travail en abattoir ; enquête sur la certification relative au thymus ; précision sur les conditions d'entrée des viandes DBES en provenance d'Irlande du Nord.

Références :

- Règlement (CE) n°999/2001 modifié 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

- 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 10 août 2001 relatif à l'interdiction d'importation de certains tissus de ruminants à risques au regard des encéphalopathies spongiformes subaiguës transmissibles destinés à l'alimentation humaine .

- Note de Service DGAL/SDSSA/N 2003-8064 du 14 avril 2003 relative à la levée de l'embargo sur les viandes et produits d'origine bovine du Royaume-Uni.

Mots-clefs : EST – MRS – abattoirs- iléon – petits ruminants – thymus des bovins- embargo sur les viandes britanniques.

Résumé :

Cette note récapitule les dernières évolutions réglementaires relatives à la liste des MRS. Elle demande l'établissement d'un bilan des contrôles relatifs à la certification des thymus introduits en France. Elle apporte des précisions sur les conditions d'introduction en France des viandes britanniques soumises aux mesures d'embargo.

Plan de diffusion	
Pour exécution : - Directeurs départementaux des services vétérinaires	Pour information : - Préfets - DRAF/DAF - DDAF - Inspecteurs généraux vétérinaires inter régionaux - Brigade nationale d'enquêtes vétérinaires et

	phytosanitaires - Directeur de l'École nationale des services vétérinaires - Directeur de l'INFOMA

I Évolution de la réglementation relative à la protection du consommateur vis-à-vis du risque ESB

De nouvelles dispositions concernant la liste des matériels à risque spécifiés (MRS) et la prévention des contaminations par du tissu nerveux central en abattoir vont entrer en vigueur le **1er octobre 2003**. Le règlement (CE) n°999/2001 modifié 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 a en effet été récemment modifié par le règlement (CE) N°1139 du 27 juin 2003.

Les dispositions de ce règlement prévoient désormais :

- que **l'iléon** des petits ruminants abattus **à partir du 1er octobre 2003**, quel que soit leur âge, sera retiré de la consommation et détruit (classement dans la catégorie des MRS) ;
- que le retrait des **amygdales** sera effectué par une **coupe courte** de la langue (section en avant de l'os basihyioïde). Cette technique de préparation de la langue, qui faisait déjà l'objet de recommandations en France, devient désormais obligatoire pour tous les États Membres ; la section de la langue, conformément au règlement, doit avoir lieu en avant du processus lingual de l'os basihyoïde (voir schémas en annexe I).
- que la récolte les **viandes de têtes de bovins âgés de plus de douze mois** fera l'objet de procédures permettant de limiter la contamination de ces viandes par du tissu nerveux susceptibles de s'écouler lors du travail des têtes (pose obligatoire de bouchons sur les orifices frontaux et occipitaux, possibilité de dérogation en cas de travail sur convoyeur ou crochet).

Vous voudrez bien vous rapprocher des directions des abattoirs dont vous assurez l'inspection afin d'envisager avant le 1er octobre 2003 les modalités pratiques de mise en œuvre du retrait des iléons et de leur élimination en MRS et de systématisation de la coupe courte de la langue. Il conviendra de veiller en particulier à la bonne application de cette méthode sur les **têtes de veau**.

En ce qui concerne l'iléon, d'un point de vue pratique, la démarcation entre la fin du jéjunum et le début de l'iléon étant peu distincte, on considérera qu'un retrait d'une longueur de **un mètre** en remontant à partir de la valvule iléo-caecale comprise permet d'éliminer l'intégralité de l'iléon. Un schéma en annexe II rappelle les rapports anatomiques entre iléon et caecum.

Concernant le travail des viandes de têtes, celui ci ne peut avoir lieu qu'en abattoir, la sortie des têtes pour être traitées en atelier de découpe ne pouvant plus faire l'objet de dérogation depuis janvier 2001.

Afin de disposer rapidement de méthodes alternatives à la pose des bouchons sur le trou frontal et le trou occipital, qui est prévue par le règlement, la définition de bonnes pratiques du travail des têtes doit être validée par un plan d'échantillonnage démontrant leur efficacité équivalente au système de bouchonnage des têtes pour prévenir la contamination par du système nerveux central. La description détaillée de ces bonnes pratiques doit être faite au niveau national par les fédérations d'abattoirs, ainsi que la reconnaissance de leur validité au regard des objectifs fixés par le règlement. En l'absence d'adhésion d'un abattoir à ces bonne pratiques définies au plan national, celui ci devra se conformer à l'obligation de pose de bouchons sur le trou occipital et sur le trou frontal,. Seul le travail intégral des viandes de tête sur crochet ou convoyeur sans possibilité de contamination d'une

tête à l'autre, pourra bénéficier d'emblée de cette dérogation (point 9, annexe XI, partie A du règlement modifié).

Les trois points du règlement évoqués ci dessus s'appliqueront au **1er octobre 2003**. Ils feront l'objet de modification des textes français, par souci de clarté et de cohérence de ceux-ci, (arrêtés du 17 mars 1992 et du 10 août 2001). Toutefois, s'agissant d'un règlement, son application ne sera pas subordonnée à la publication de ces arrêtés modifiés qui n'interviendra peut être pas avant la date du 1er octobre 2003.

À noter enfin que la modification concernant l'iléon s'applique aux animaux **abattus après** le 1er octobre 2003. Le produits issus d'animaux abattus **avant cette date** pourront rester sur le marché après le 1er octobre 2003, quand bien même ils contiendraient l'iléon. Pour les animaux abattus à compter du 1er octobre 2003, la mention sur les certificats précisant la conformité à l'annexe XI du règlement 999/01 modifié sous-entend l'absence d'iléon.

II Enquête sur la certification du thymus des bovins.

Les prescriptions des arrêtés du 17 mars 1992 et du 10 août 2001 relatives aux thymus des bovins étrangers prévoient la production de certificats sanitaires pour autoriser la valorisation en France de ces produits. Il est important que cette exigence soit uniformément respectée sur l'ensemble du territoire, aussi vous voudrez bien vous assurer que ces certificats sont bien produits pour les thymus introduits dans votre département en provenance d'autres États Membres. Afin d'apprécier la sensibilisation des opérateurs à cette exigence, je vous demande de réaliser dans votre département 10 contrôles sur les thymus introduits par les opérateurs (premiers introducteurs physiques des denrées) et de recenser les cas où les certificats n'ont pas été produits. Vous voudrez bien me retourner pour le **15 octobre 2003** le bilan de ces contrôles (un fichier de réponse vous sera transmis par messagerie).

III Précision sur les viandes DBES originaires d'Irlande du Nord.

Une précision doit être apportée à la note susvisée relative à la levée de l'embargo britannique : les scellés portés par les denrées expédiées du Royaume Uni dans le cadre du schéma d'exportation basé sur la date (DBES) sont différents selon que ces viandes proviennent de Grande Bretagne ou d'Irlande du Nord. Dans ce dernier cas, les autorités apposent un scellé portant les lettres « DARD » et un numéro de série unique, reporté sur le certificat. Dans le cas des viandes de Grande Bretagne, ce scellé porte les lettres XAPD, le numéro d'agrément de l'établissement et un numéro de série. Une version modifiée en conséquence du tableau récapitulatif annexé à la Note de Service DGAL/SDSSA/N° 8064 susvisée est jointe en annexe III à la présente note.

Il est à noter que la plupart des établissements actuellement agréés pour la production des viandes DBES se trouvent en Irlande du Nord. Je vous rappelle que les listes réactualisées de ces établissements figurent sur le site intranet de la DGAl (rubrique sécurité des aliments, section 3 des listes d'établissements agréés selon la décision 98/256/CE).

IV Renouvellement de l'enquête MRS en abattoir.

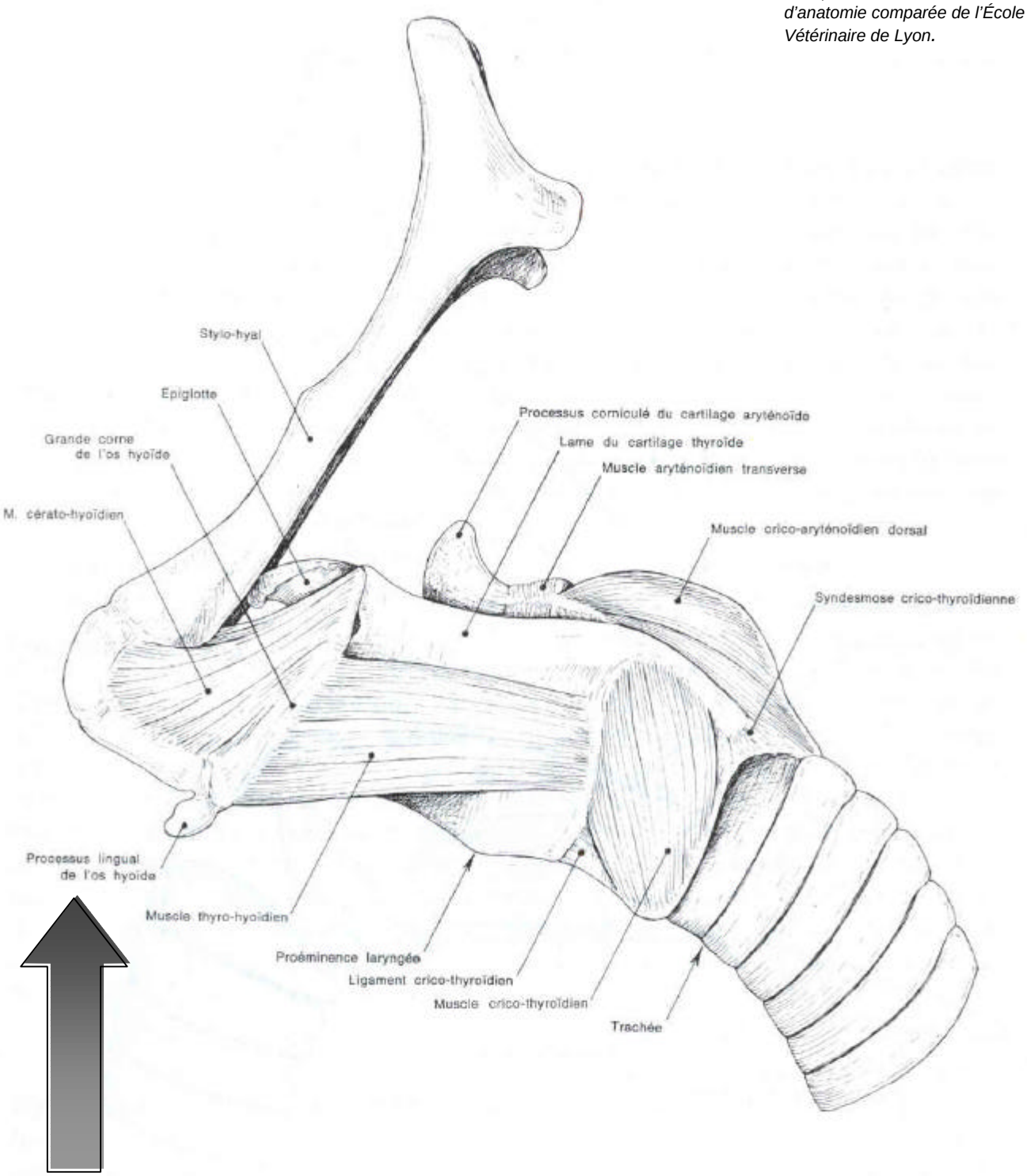
Une nouvelle enquête en abattoirs sera conduite à l'automne, par 2 agents de la BNEVP qui seront mis à disposition de la DGAl. Il s'agira d'une enquête de « suivis » de celle qui avait été menée en 2001 et dont les résultats avaient été évalués par l'Afssa.

Le Sous Directeur de la Sécurité Sanitaire des Aliments

Loïc EVAIN

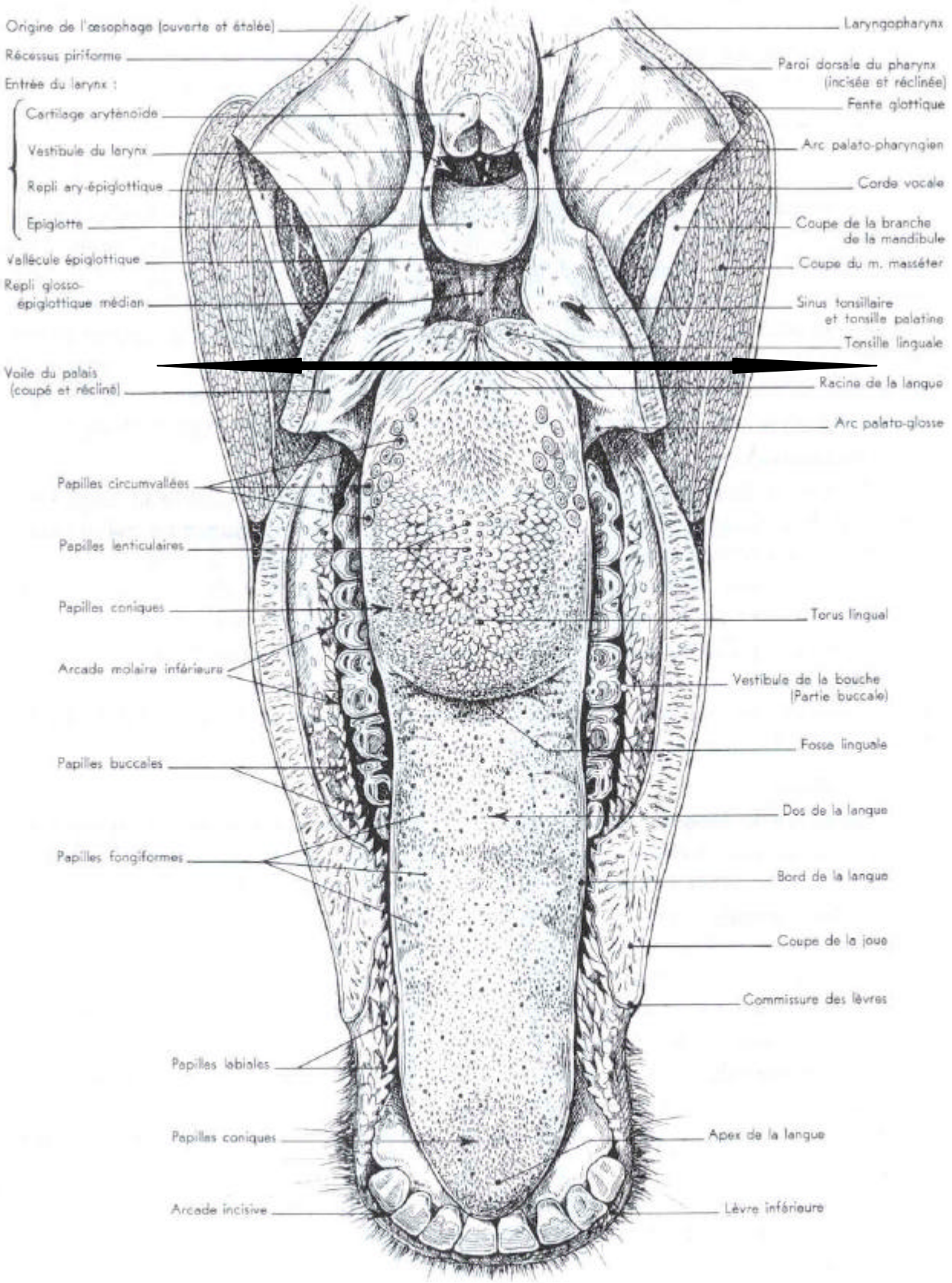
Annexe I : planches anatomiques du larynx et de la langue des bovins

Extraits de « L'anatomie comparée des mammifères domestiques » Tome III, R Barone, 1976, avec l'aimable autorisation du laboratoire d'anatomie comparée de l'École Nationale Vétérinaire de Lyon.



MUSCLES DU LARYNX DU BŒUF

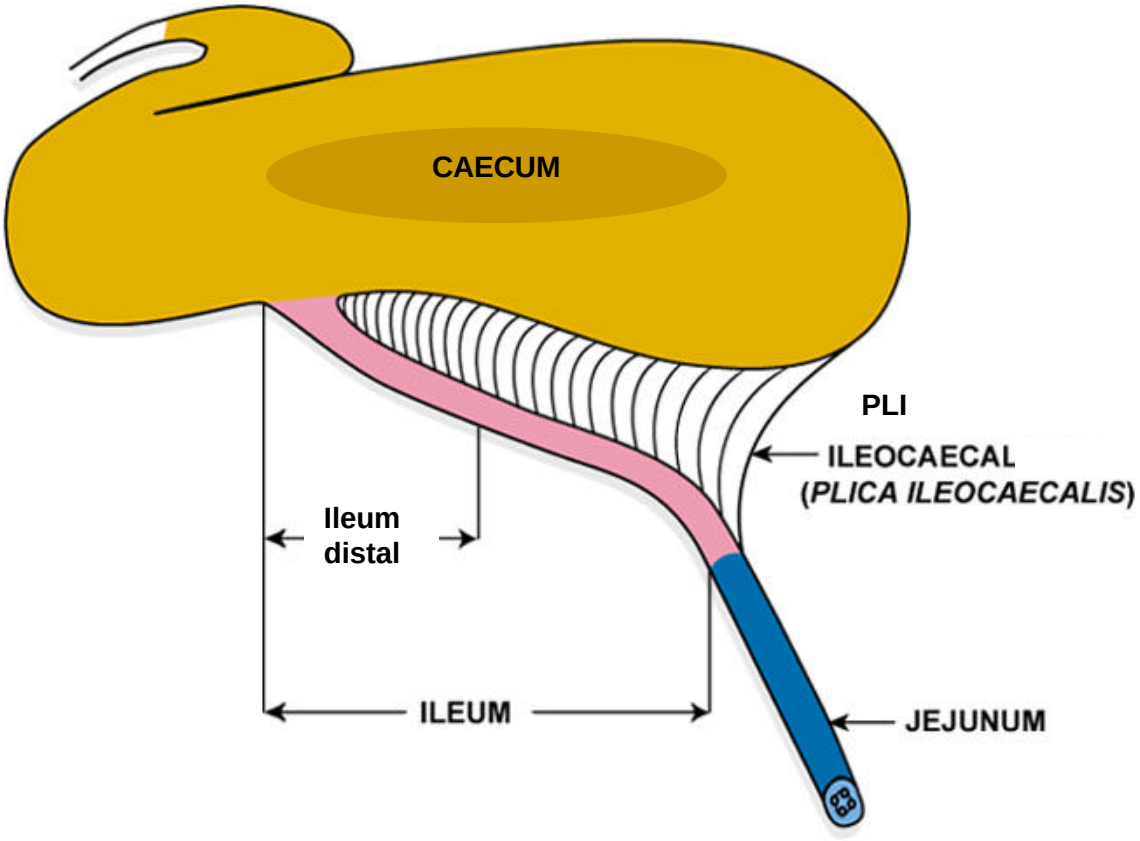
(VUE LATÉRALE GAUCHE)



LANGUE ET PLANCHER PHARYNGIEN DU BŒUF

(VUE DORSALE, APRÈS ISOLEMENT PAR SECTION DES JOUES ET DES BRANCHES MANDIBULAIRES)
LA PAROI DORSALE DU PHARYNX ET LE PALAIS MOU ONT ÉTÉ INCISÉS PAR LE MILIEU ET RABATTUS

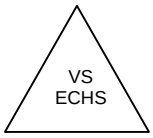
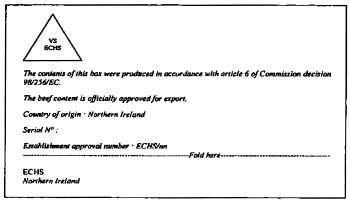
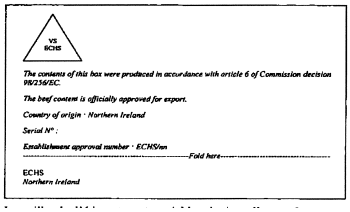
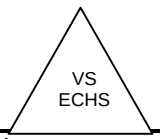
Annexe II : schéma de l'iléon et du caecum



Annexe III (page suivante) : tableau à substituer à l'annexe III de la Note de Service DGAL/SDSSA/N 2003-8064

CONTRÔLE A DESTINATION DES PRODUITS BOVINS BRITANNIQUES

VIANDES FRAICHES, VIANDES HACHEES, PREPARATIONS DE VIANDES
ET PRODUITS A BASE DE VIANDE

Origine	BOVINS ABATTUS AU ROYAUME-UNI		BOVINS NON ABATTUS AU ROYAUME-UNI
	Schéma ECHS	**Schéma DBES**	
ÉTABLISSEMENTS	Établissements (abattoirs, ateliers de découpe*, de transformation*, entrepôts*) agréés spécifiquement et sur liste notifiée aux autorités françaises		Établissements (ateliers de découpe*, de transformation*, entrepôts*) agréés spécifiquement et sur liste notifiée aux autorités françaises
Présentation			
Carcasses, demi-carcasses, quartiers ou morceaux de découpe non désossés et (y compris pour les abats) non dénervés et non débarrassés des tissus lymphoïdes	Possible si animaux âgés de **6 à 9 mois** Impossible pour thymus et tête (sauf la langue), qui sont interdits		Non autorisé** (annexe 1)
Viandes fraîches conditionnées désossées et (y compris pour les abats) dénervées et débarrassées tissus lymphoïdes	POSSIBLE EN GENERAL. **OBLIGATOIRE** POUR ANIMAUX AGES DE **9 A 30 MOIS** IMPOSSIBLE POUR THYMUS ET TETE (SAUF LA LANGUE), QUI SONT INTERDITS		Possible
Viandes fraîches conditionnées non désossées et (y compris pour les abats) non dénervées ni débarrassées tissus lymphoïdes	Possible si animaux âgés de **6 à 9 mois** Impossible pour thymus et tête (sauf la langue), qui sont interdits		Non autorisé** (annexe 1)
Marque supplémentaire distincte de la marque de salubrité		 Longueur : 8,5 cm Largeur : 4,5 cm	 Longueur : 8,5 cm Largeur : 4,5 cm
Carcasses, demi carcasses, quartiers	Étiquette sur papier vert apposée sur morceaux 	Marquage au feu ou à l'encre Emplacement : cuisse + épaule (deux marques par demi-carcasse)	Non autorisé (annexe 1)**
Viandes fraîches et denrées conditionnées, emballées	Étiquette sur papier vert détruite à l'ouverture de l'emballage 	Étiquette détruite à l'ouverture de l'emballage avec numéro de série unique **ou** étiquette avec numéro de série sur emballage non réutilisable Possibilité de préimpression sur emballage individuel de chaque produit sans numéro de série	Mention sur étiquette : « the contents of this package/box were produced in accordance with Council 98/256/CE » Étiquette détruite à l'ouverture de l'emballage **ou** étiquette sur emballage non réutilisable
Unités de vente destinées au consommateur final		Taille réduite Étiquette détruite à l'ouverture de l'emballage avec numéro de série unique **ou** étiquette avec numéro de série sur emballage non réutilisable Possibilité de préimpression sur emballage individuel de chaque produit sans numéro de série	
Moyen de transport scellé	Scellés	Scellés portant : Lettres « XAPD » -Numéro d'agrément -Numéro de série unique ou « DARD » ou n° de série 6 chiffres	Scellés portant : Lettres « XAP » Numéro d'agrément Numéro de série unique
Certificat sanitaire	Numéro(s) de lot et étiquettes garantissant la traçabilité de chaque unité individuelle Mention « Produit conformément aux dispositions de la décision 98/256/CE de la Commission » Pour Viandes Fraîches : annexe II de l'AM du 17 mars 1992		

* : le cas échéant ** : La législation britannique n'autorise pas ce type d'expédition