ORDRE DE SERVICE

Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

MINISTERE DE L'AGRICULTURE,
DE L'ALIMENTATION, DE LA PECHE ET DES AFFAIRES RURALES

Direction générale de l'alimentation **Sous-direction de la Santé et de la Protection Animales** **Bureau de la Pharmacie Vétérinaire et de l'Alimentation Animale** Adresse : 251, rue de Vaugirard 75 732 PARIS CEDEX 15 Dossier suivi par : Charles MARTINS FERREIRA Tél. : 01.49.55.58.73 / Fax : 01.49.55.43.98 Réf. interne :	**NOTE DE SERVICE** **DGAL/SDSPA/N2004-8165** **Date: 28 juin 2004** **Classement :**

Date de mise en application : Immédiate
Nombre d'annexes : 3
Degré et période de confidentialité : Aucune

Objet : Agréments des usines de transformation et établissements intermédiaires, au sens du règlement (CE) n°1774/2002

Bases juridiques :

- Règlement (CE) n°1774/2002 du Parlement européen et du Conseil du 3 octobre 2002 établissant des règles sanitaires applicables aux sous-produits animaux non destinés à la consommation humaine.
- Règlement (CE) n°808/2003 de la Commission du 12 mai 2003 modifiant le règlement (CE) n°1774/2002.
- Décision 2003/323/CE de la Commission du 12 mai 2003 portant mesures transitoires, en vertu du règlement (CE) n°1774/2002, en ce qui concerne la séparation totale entre les matières de catégories 1 et 2 et les matières de catégorie 3 dans les établissements intermédiaires.
- Décision 2003/325/CE de la Commission du 12 mai 2003 portant mesures transitoires, en vertu du règlement (CE) n°1774/2002, en ce quoi concerne la séparation des usines de transformation des catégories 1, 2 et 3.
- Arrêté du 1er septembre 2003 relatif aux modalités de délivrance de l'agrément sanitaire et de l'autorisation de certains établissements visés par l règlement (CE) n°1774/2002.
- Note de service DGAL/SDSPA/N°2003-8094 du 27 mai 2003 relative à la délivrance des agréments.
- Note de service DGAL/SDSPA/N°2003-8188 du 9 décembre 2003 relative à l'application des dispositions générales du règlement (CE) n°1774/2002.

MOTS-CLES : Usines de transformation – établissements intermédiaires – matières de catégorie 1, 2 et 3 – séparation des circuits – dérogations communautaires – abattoirs – peaux.

Résumé :
La présente note rappelle les conditions de délivrance de l'agrément aux usines de transformation et établissements intermédiaires, compte tenu de l'expiration de la période de dérogation communautaire. Elle précise les mesures que doivent respecter les opérateurs si les peaux et autres tissus sont récupérés des cadavres à des fins de valorisation.

Destinataires	
Pour exécution : les Directeurs départementaux des services vétérinaires	Pour information : - les Préfets - les Directeurs régionaux de l'agriculture et de la forêt - les Directeurs départementaux de l'agriculture et de la forêt - le Directeur général de l'AFSSA - le Directeur de l'ENSV - le Directeur de l'INFOMA, - le Chef de la Brigade nationale d'enquête vétérinaire et phytosanitaire - le Directeur général de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes

Plan

I. Dérogation à l'obligation de séparation des matières de catégories 1 et 2 et des matières de catégorie 3

I.1. Rappel
I.2. Mesures applicables à compter du 1er mai 2004

II. Séparation entre établissements de production de denrées alimentaires et établissements intermédiaires / usines de transformation

II.1. Production de denrées alimentaires et entreposage / manipulation de sous-produits
- *a) Simple conservation et emballages des sous-produits*
- *b) Activités plus élaborées*
- c) *Collecte et entreposage*

II.2. Production de denrées alimentaires et transformation de sous-produits
- *a) Coexistence abattoir / usine de transformation sur un même site*
- *b) Equipements de transformation de sous-produits au sein des abattoirs*

III. Agréments d'établissements intermédiaires de catégorie 2 – valorisation de certains sous-produits animaux

III.1. Rappels sur la valorisation de certaines matières de catégorie 2
- *a) Valorisation de peaux de cadavres de ruminants*
- b) *Valorisation de cadavres (ou parties de cadavres) pour le nourrissage des asticots servant d'appâts de pêche*

III.2. Nécessité d'une filière de catégorie 2

III.3. Transport de matières de catégorie 2

III.4. Agrément des établissements intermédiaires de catégorie 2
- *a) Articulation avec la décision 2003/323/CE*
- *b) Articulation avec l'article R* 226-3 du code rural*
- *c) Simple transit de matières de catégorie 2, sans dépeçage des cadavres*
- *d) Transit et dépeçage des cadavres en établissement intermédiaire*
- *e) Dépeçage de cadavres sur le site de transformation*

IV. Numéro d'identification individuel

La présente note rappelle les modalités de délivrance de l'agrément définitif pour les établissements intermédiaires et les usines de transformation ayant bénéficié d'une dérogation au titre des décisions 2003/323/CE et 2003/325/CE.

Elle précise en outre l'attitude à adopter à l'égard des abattoirs qui entreposeraient ou transformeraient des sous-produits animaux non destinés à la consommation humaine.

Enfin, elle apporte des éclaircissements sur la filière de catégorie 2, lorsque certaines matières, notamment les peaux, sont retirées des cadavres en vue de leur valorisation.

I. Dérogation à l'obligation de séparation des matières de catégories 1 et 2 et les matières de catégorie 3.

I.1. Rappel

Les décisions communautaires 2003/323/CE et 2003/325/CE accordaient à l'Etat français une période dérogatoire à l'obligation de séparer les établissements traitant (manipulation, découpe et /ou transformation) des matières de catégories 1 et 2 et des matières de catégorie 3. La décision 2003/323/CE visait les établissements intermédiaires ; les usines de transformation, quant à elles, étaient couvertes par la décision 2003/325/CE. La période transitoire d'un an a échu au 1er mai 2004.

Par note de service n°2003-8094, avaient été précisés les moyens devant être mis en œuvre par les opérateurs des sites concernés, pour atteindre la séparation physique totale entre les lignes de traitement des matières de catégories 1 et 2 et les matières de catégorie 3.

I.2. Mesures applicables depuis le 1er mai 2004

Au-delà du 1er mai 2004, les établissements intermédiaires et les usines de transformation, qui bénéficiaient de la dérogation et traitent des matières de catégories 1 et 2 et des matières de catégorie 3, doivent être physiquement scindés en deux, depuis la zone de réception des matières entrantes jusqu'à la zone d'expédition des produits sortants, s'ils prétendent à être agréés pour traiter, sur un même site, des matières de catégories 1 et 2 et des matières de catégorie.3.

∗ Si la séparation totale n'a pas été mise en œuvre à temps (parce que notamment elle ne vous semble pas effective en tout point), il conviendra d'agréer le site dans sa totalité en tant qu'établissement intermédiaire ou usine de transformation de catégorie 1. Les produits issus de ces établissements ou usines ne pourront connaître de destinations autres que la destruction.

Si l'établissement intermédiaire assure néanmoins une séparation entre les matières de catégorie 1 et les matières de catégorie 2 conformément à l'annexe III du règlement (cadavres dont sont retirées les peaux par exemple – voir paragraphe III.4 de la présente note), il conviendra d'agréer l'établissement en tant qu'établissement intermédiaire de catégories 1 et 2.

II. Séparation entre établissements de production de denrées alimentaires et établissements intermédiaires ou usines de transformation

Il apparaît que des activités connexes à la mise sur le marché de denrées alimentaires, activités qui ont à trait l'entreposage ou à la transformation de sous-produits non destinés à la consommation humaine, ont lieu sur le site de production desdites denrées. Ces activités connexes se rencontrent fréquemment dans les abattoirs. Dans la suite de l'exposé, les établissements de production de denrées alimentaires seront dénommés « établissements agroalimentaires ».

Certaines de ces activités tombent dans le champ d'application du règlement (CE) n°1774/2002, pour lesquelles sont applicables des dispositions sanitaires en termes de locaux ou d'équipements.

II.1. Production de denrées alimentaires et entreposage / manipulation de sous-produits

a) Simple conservation et emballages des sous-produits

D'une façon générale, l'entreposage de sous-produits animaux non destinés à la consommation humaine dans des locaux appropriés d'un établissement « agroalimentaire » ne relèvent pas du règlement (CE) n°1774/2002.

Ainsi, il conviendra de considérer que les activités de conservation (régime du froid, salage ou saumurage), voire d'emballage (par exemple, palettisation avant expédition), ne relèvent pas d'activités menées dans les établissements intermédiaires, au sens du règlement (CE) n°1774/2002. Il est rappelé que les sous-produits non destinés à la consommation humaine, sortant de ces établissements, ne peuvent être revêtus d'une marque de salubrité.

b) Activités plus élaborées

En revanche, des activités plus élaborées de manipulation ou de conservation pourront, au cas par cas, être considérées comme relevant du règlement (CE) n°1774/2002, et plus particulièrement de l'article 10 afférent aux établissements intermédiaires.

Sur un site d'abattage par exemple, le retrait de cervelle de monogastriques à des fins techniques (préparation de milieu de culture), suivi d'une conservation dans le formol et d'un conditionnement spécifique, constituent une activité « intermédiaire », avant expédition des sous-produits vers une usine de produits techniques.

Cette activité « intermédiaire » doit avoir lieu dans un établissement intermédiaire de catégorie 3, respectant les règles prescrites à l'annexe III et soumis à l'agrément prévu à l'article 10 du règlement. De fait, la séparation des locaux d'abattage et manipulation desdits sous-produits est de mise, comme mentionnée au point 1(a), chapitre I de l'annexe III du règlement.

c) Collecte et entreposage

Les établissements « agroalimentaires » collectant des sous-produits auprès d'autres établissements doivent, quant à eux, être agréés en tant qu'établissements intermédiaires. Les prescriptions de l'annexe III s'appliquent de plein droit : la séparation totale et physique des locaux de production de denrées (abattoir par exemple) et d'entreposage des sous-produits collectés doit notamment être respectée.

II.2. Production de denrées alimentaires et transformation de sous-produits

a) Coexistence abattoir / usine de transformation sur un même site

Le règlement (CE) n°1774/2002, amendé en son annexe V, chapitre I, par le règlement (CE) n°808/2003, autorise la coexistence de locaux d'abattage et de bâtiments de transformation de sous-produits sur un même site.

Cette possibilité d'aménagement est assortie de trois conditions majeures :

- l'usine de transformation n'accepte que des sous-produits générés par l'abattoir « annexe » ;
- un système de convoyage entre l'abattoir et l'usine de transformation permet l'approvisionnement de cette dernière, en évitant toute contamination des denrées alimentaires ;
- l'abattoir et l'usine de transformation disposent d'entrées, d'aires de réception, de sorties et d'équipements séparés, et n'emploient pas le même personnel.

Dès lors qu'il y a collecte de sous-produits auprès d'autres établissements « agroalimentaires », comme des abattoirs, la coexistence abattoir / usine de transformation ne peut avoir lieu sur un même site.

∗ Compte tenu de l'impact de cette mesure sur bon nombre de sites où coexistent abattoir et usine de transformation, une instruction particulière à leur égard sera rédigée.

b) Equipements de transformation de certains sous-produits au sein des abattoirs

Certains opérateurs ont émis le souhait de pouvoir transformer une partie de leurs sous-produits de **catégorie 3** *in situ*, notamment dans les abattoirs. Ces produits ne seraient pas destinés à la consommation alimentaire et leur transformation ne conduirait pas nécessairement à la production de protéines animales transformées. Par exemple, des demandes ont émané de la profession concernant la thermocoagulation du sang avant valorisation en petfood ou en usage technique.

Il convient de rappeler que l'activité première des abattoirs est la mise sur le marché de viandes, au sens de l'arrêté du 17 mars 1992[1], destinés à la consommation humaine. Concomitamment, les abattoirs génèrent d'importantes quantités de matières animales non destinés à la consommation humaine, du fait même de leur activité et plus particulièrement pour l'espèce ruminant. Pour autant, la transformation de sous-produits *in situ* doit s'entendre comme étant une activité à part, différente de celle de la production de viandes pour la consommation humaine.

C'est la raison pour laquelle, si la transformation de sous-produits venait à être réalisée sur le site d'abattage, les opérateurs seraient soumis aux conditions citées ci-avant, à savoir :

- transformation exclusive de sous-produits issus de l'abattoir ;
- système de convoyage des sous-produits depuis l'abattoir vers le local de transformation,
- séparation physique entre les locaux d'abattage et le local de transformation, avec des circuits et personnels propres à chacune des activités.

Aussi, je vous demanderais de bien vouloir en informer les opérateurs qui soumettraient à votre avis des projets d'extension d'activité sur les sites d'abattages. **Seules les matières de catégorie 3 seraient autorisées à être transformées sur le site de l'abattoir**.

L'activité de transformation, dans ces conditions, est soumise à agrément au titre de l'article 17 du règlement (CE) n°1774/2002 ; le numéro d'identification individuel, corrélé à un tel agrément, serait celui de l'abattoir, si les raisons sociales sont les mêmes –voir § IV de la présente note).

III. Agrément d'établissements intermédiaires de catégorie 2 – valorisation de certains sous-produits animaux

III.1. Rappels sur la valorisation de certaines matières de catégorie 2

a) Valorisation de peaux de cadavres de ruminants

Les cadavres de ruminants sont des matières de catégorie 2 : au moment de leur élimination finale (qui commence au moment de la transformation en farines), ils passent en catégorie 1 s'ils n'ont pas été débarrassés de leur MRS.

En revanche, les cadavres de ruminants sont d'emblée de catégorie 1, si la cause de leur mort est liée notamment aux EST (cf. note de service DGAL/SDSPA/N°2003-8188).

Pour les cadavres de ruminants de catégorie 2, le retrait des peaux est autorisé au titre du règlement (CE) n°1774/2002. La peau alors retirée acquiert le statut de matière de catégorie 3, dans la mesure où elle n'est pas susceptible de transmettre des maladies aux Hommes et aux animaux (cf article 6(1)(k) du règlement et note de service DGAL/SDSPA/N°2003-8188).

∗ An plan national, seul est autorisé le retrait des peaux de cadavres de ruminants non éligibles aux tests EST (cadavres d'animaux de moins de 24 mois, dans le cas des bovins).

b) Valorisation de cadavres (ou parties de cadavres) pour le nourrissage des asticots pour appâts de pêche.

Par voie d'arrêté et conformément à l'article 23 du règlement, il sera autorisé l'emploi de matières de catégorie 2 pour le nourrissage des asticots d'appâts de pêche.

1 : Arrêté ministériel 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.

Dans le cas où des cadavres de ruminants viendraient à être valorisés à de telles fins, les MRS devraient être retirés [*et les résultats des tests EST connus / Seuls les cadavres de ruminants non éligibles aux tests EST pourraient connaître une telle valorisation*.].

Une note de service précisera également les modalités d'application de l'arrêté et de l'article 23 du règlement (CE) n°1774/2002.

III.2. Nécessité d'une filière de collecte de catégorie 2

Comme indiqué dans la note de service DGAL/SDSPA/N°2003-8188, la filière 2 en France est quasi inexistante ; la destruction de grands nombres de matières de catégorie 2 est imposée par la législation (article L.226-1 du code rural relatif à l'équarrissage). En outre, la valorisation des matières de catégorie 2, autres que les lisiers et les matières stercoraires, pour la production de matières fertilisantes est prohibée au titre de l'arrêté du 5 juin 2003[2]. De fait, les matières de catégorie 2 connaissent le même sort que les matières de catégorie 1 et empruntent les mêmes circuits d'élimination.

Il convient de rappeler également que, selon l'article 3(1)(f) du règlement (CE) n°1774/2002, *« les mélanges de matières de catégorie 1 et de matières de catégorie 2 et/ou 3, y compris toute matière destinée à être transformée dans une usine de transformation de catégorie 1 »* sont des matières de catégorie 1.

Comme mentionné au paragraphe précédent (§ III.1.), certaines valorisations de matières de catégorie 2 sont maintenues. Elles ne peuvent néanmoins être effectuées que si ces matières de catégorie 2 :

- ne sont pas mélangées à des matières de catégorie 1, notamment durant leur transport ;
- ne sont pas destinées à être directement transformées dans une usine de transformation de catégorie 1.

Par voie de conséquence, la valorisation de matières de cadavres de catégorie 2 est envisageable aux conditions suivantes :

- les cadavres « valorisables » sont transportés dans des conteneurs utilisés pour le transport de matières de catégorie 2 ;
- les retraits de peaux de ruminants, ou les retraits de MRS (ou plutôt, le dépeçage des cadavres de ruminants et le retrait des parties « charnues » hors MRS) en vue du nourrissage d'asticots, s'effectuent dans des établissements intermédiaires de catégorie 2.

Le retrait des peaux de cadavres de ruminants ou de parties charnues des mêmes cadavres pour le nourrissage des asticots, dans des établissements intermédiaires de catégorie 2, sont conformes à la définition n° 8 d'« *établissements intermédiaires de catégorie 1 ou 2* » de l'annexe I du règlement (CE) n°1774/2002.

Ainsi, les cadavres de ruminants dont sera retirée la peau ou des parties charnues resteront cloisonnés dans une filière de collecte et de manipulation de catégorie avant transformation, et donc élimination, dans la filière de catégorie 1.

III.3. Transport de matières de catégorie 2

Comme indiqué ci-avant, les cadavres, dont seront retirées peaux ou autres parties charnues, sont transportées dans des conteneurs identifiés « *matières de catégorie 2* ».

Conformément à l'annexe II, chapitre II du règlement (CE) n°1774/2002, la mention « *impropre à la consommation animale* » devra y figurer.
Dans le cas de transport de cadavres ou parties de cadavres **exclusivement** destinés au nourrissage des asticots, la mention *« matières de catégorie 2 – destinées à l'alimentation d'asticots servant d'appâts de pêche* », comme prévue par le règlement (CE) n°808/2003 amendant l'annexe II, chapitre I du règlement (CE) n°1774/2002, devra figurer sur le conteneur.

Dans la mesure nécessaire, les conteneurs servant au transport de matières de catégorie 2 ne servent pas au transport de matières de catégorie 1.

En termes concrets, la collecte des cadavres en fermes, dans les abattoirs, en centres de rassemblement…, s'effectuera avec des conteneurs de catégorie 2.

Si les cadavres transitent par un établissement intermédiaire alors que le dépeçage a lieu ultérieurement sur le site de transformation, ils devront être transportés dans des conteneurs de catégorie 2, entre l'établissement intermédiaire et l'usine de transformation de catégorie 1.

Si, à l'inverse, ils sont dépecés dans un établissement intermédiaire non attenant à une usine de transformation, ils pourront être transportés après dépeçage dans un conteneur de catégorie 1, entre l'établissement intermédiaire et l'usine de transformation de catégorie 1.

Lorsque, dans les abattoirs, des cadavres sont déversés dans les mêmes bennes que les MRS, ces cadavres ne pourront faire l'objet de dépeçage. Egalement, les carcasses saisies pour motif autre que sanitaire (matières de catégorie 3) ne pourront être employées pour le nourrissage des asticots, chiens de meutes, animaux de cirque ou de zoo… si elles sont en mélange avec des matières de catégorie 1 dans les mêmes conteneurs.

Les matières de catégorie 2 dépourvues de MRS (cadavres de porcs, de volailles…, parties de cadavres de ruminants sans MRS, carcasses de ruminants sans MRS) pourront être transportées directement depuis le lieu où elles sont générées (exploitation agricole, abattoir, établissements intermédiaire, usine de transformation) vers une verminière.

III.4. Agrément des établissements intermédiaires de catégorie 2

a) Articulation avec la décision 2003/323/CE

La décision 2003/323/CE ne concerne pas la séparation entre matières de catégorie 1 et matières de catégorie 2 dans les établissements intermédiaires ; elle ne vise que la séparation entre matières de catégories 1 et 2 et matières de catégorie 3.

Par conséquent, la date butoir du 1er mai 2004, à partir de laquelle prend fin la période dérogataire accordée aux établissements intermédiaires traitant des matières de catégories 1, 2 et 3, et devant se conformer à l'annexe III du règlement, n'est pas applicable à la séparation des circuits 1 et 2 au sein de ces mêmes établissements.

Il convient néanmoins de vérifier, si ce n'est déjà fait, que les opérateurs assurent la séparation des matières de catégories 1 et 2, lorsqu'il y a retrait de peaux et/ou parties charnues de cadavres.

b) Articulation avec l'article R 226-3 du code rural*

L'article R* 226-3 du code rural, issu de la codification de l'article 24 du décret n°71-636 du 21 juillet 1971[3], prévoit, comme règle générale, que *« le dépeçage et l'éviscération des animaux sont interdits en dépôts de cadavres d'animaux et* [que] *les cadavres doivent être transportés entiers dans les établissements chargés du service public de l'équarrissage* ».

Toutefois, le dépeçage serait autorisé dans les établissements intermédiaires par « *dérogation accordée par le préfet en fonction de normes techniques d'équipements fixées par le ministre de l'agriculture* ».

Il convient d'entendre par dépeçage la mise en pièces ou morceaux, ainsi que le retrait de la peau des cadavres.

De façon à rendre cohérent le dispositif communautaire et le code rural, l'agrément délivré aux établissements intermédiaires de catégorie 2, selon le règlement (CE) n°1774/2002, couvrira l'activité de dépeçage, si cette dernière répond *a minima* aux mesures prescrites à l'annexe 1 de la présente note (ces mesures figureront également en annexe d'un arrêté ministériel).

3 : Décret n°71-636 du21 juillet 1971 pris pour l'application des articles 258, 259 et 262 du code rural et relatif à l'inspection sanitaire et qualitative des animaux vivants et des denrées animales ou d'origine animale.

[N.B. : l'article R 226-3 prescrit l'obligation de doter les établissements intermédiaires d'un local réfrigéré pour la conservation des cadavres. Cette disposition est reprise aux arrêtés du 12 février 2003[4] - rubriques 2730 / 2731 - relatif aux installations classées, notamment en leur article 13. A ce titre, l'obligation de réfrigération s'applique si le délai stockage des cadavres et autres matières est supérieur à 24 heures. Il conviendra de s'en remettre à la réglementation « environnementale », plus explicite que le code rural, pour faire appliquer une telle obligation.]*

c) Simple transit de matières de catégorie 2, sans dépeçage des cadavres

Les établissements intermédiaires de catégories 1 et 2, par lesquels transitent des cadavres de catégorie 2, sont soumis aux prescriptions de l'annexe III, chapitres I et II(B), du règlement (CE) n°1774/2002. Si le dépeçage des cadavres n'est pas réalisé dans l'établissement, mais ultérieurement sur le site de transformation, ils devront être maintenus séparées des matières de catégorie 1.

Ainsi, les cadavres destinés *in fine* à être dépecés doivent-ils être manipulés sur une « aire » séparée de catégorie 2, sur laquelle ne pourront être déposées des matières de catégorie 1. Elle sera dûment identifiée et *a minima* sécurisée au travers de procédures établies par l'opérateur.

d) Transit et dépeçage des cadavres en établissement intermédiaire

Les cadavres de catégorie 2, transitant par un établissement intermédiaire de catégories 1 et 2 et subissant un dépeçage, seront réceptionnés, manipulés et dépecés sur une « aire » de catégorie 2, séparée de l'aire de réception des matières de catégorie 1.

Les peaux et autres parties charnues éventuellement retirées suivront un circuit respectant « la marche en avant » et évitant la contamination de ces matières par les sous-produits du secteur « souillé » (matières de catégorie 1 notamment).

Un schéma à l'annexe 2 de la présente note illustre ce propos.

[N.B. : l'éviscération des cadavres à des fins d'autopsie, ainsi que la section de la tête des ruminants en vue du prélèvement de l'obex, s'effectueront, dans la mesure du possible, sur les « aires » de dépeçage de catégorie 2.
En cas de suspicion d'EST (animaux détectés par surveillance « passive » ou animaux abattus en cohorte au titre de mesures de police sanitaire) et de prélèvement de l'obex, la manipulation devra être, dans la mesure du possible, réalisée sur « l'aire » de catégorie 1.]

e) *Dépeçage de cadavres sur le site de transformation*

Si les cadavres de catégorie 2 sont dépecés sur le site de transformation, ils seront manipulés sur une « aire » de catégorie 2 séparée et identifiée, qui devra être assimilée à un établissement intermédiaire de catégorie 2 agréée en tant que telle. L'accès en sera sécurisé, et seules des matières de catégorie 2 pourront y être déversées.

Une fois le dépeçage réalisé, les parties de cadavres rejoindront la trémie de l'usine de transformation de catégorie 1, où elles seront mélangées à d'autres matières, dont des matières de catégorie 1.

Les peaux et autres parties charnues retirées des cadavres (ou des carcasses saisies) suivront également un circuit respectant « la marche en avant ». Un schéma figurant à l'annexe 3 de la présente note explicite ce circuit.

[N.B. : En cas d'autopsie ou de prélèvement de l'obex sur le site de transformation, voir N.B. du § d ci-avant.]

4 : - Arrêté du 12 février 2003 relatif aux prescriptions applicables aux installations classées soumises à autorisation sous la rubrique 2730 (traitement des cadavres, des déchets ou des sous-produits d'origine animale à l'exclusion des activités visées par d'autres rubriques de la nomenclature).
- Arrêté du 12 février 2003 relatif aux prescriptions applicables aux installations classées soumises à autorisation sous la rubrique 2731 (dépôts de chairs, cadavres, débris ou issues d'origine animale à l'exclusion des dépôts de peaux).

a) Entreposage des peaux avant expédition

Quel que soit l'établissement où sont retirées les peaux, et dans le cas d'un entreposage de ces peaux, le stockage devra être réalisé dans un local à part, ne contenant que des matières de catégorie 3 (lesdites peaux en cours de salage ou de saumurage).

I. Numéro d'identification individuel

Dans un but de simplification et de saisies des données sur SIGAL, il conviendra de donner un numéro d'identification par site et par raison sociale, quelles que soient les activités qui sont menées sur le site. Cette disposition annule et remplace ce qui a été prévu dans la note de service DGAL/SDSPA/N°2002-8094 du 27 mai 2002.

Autrement dit, si deux usines de transformation, de catégorie 1 d'une part, et de catégorie 3 d'autre part, coexistent sur un même site, seul un numéro sera donné dans la mesure où les deux usines sont déclarées sous la même raison sociale.

De la même manière, si sur un même site coexistent établissement intermédiaire et usine de transformation de même raison sociale, un seul numéro d'identification sera donné pour l'ensemble des activités exercées.

Les usines de transformation, qui pourraient, le cas échéant, se réduire à un local de transformation, et ne traitant que des sous-produits de l'abattoir du site, auront le même numéro individuel d'identification que ledit abattoir (voir paragraphe II.2.b) de la présente note).

En tout état de cause, dans les arrêtés de délivrance d'agrément, les activités menées par les usines et établissements réunis sur un même site seront explicitement mentionnées.

∗ Lors de l'attribution du numéro d'identification, les lettres FR précéderont le numéro d'identification individuelle (à cet égard, une modification sera apportée à l'arrêté du 1er septembre 2003). Lors de la publication des numéros d'agrément au *Journal officiel de la République française*, les lettres FR seront mentionnées pour tous les établissements, y compris pour ceux déjà agréés.

Je vous demanderais de bien vouloir me rendre compte des difficultés que vous seriez amenés à rencontrer dans l'application de la présente note de service.

Le Directeur Général de l'Alimentation
Thierry KLINGER

Annexe 1
Normes techniques d'installation et d'équipement pour le dépeçage et l'éviscération de cadavres en établissements intermédiaires.

A. Opération de dépeçage et d'éviscération

Le dépeçage et d'éviscération des cadavres sont autorisés dans les établissements intermédiaires aux fins de :

- décapitation des cadavres pour prélèvement de l'obex ;
- autopsie dans le cadre de l'intervention d'un vétérinaire sanitaire ;
- retrait des peaux ;
- retrait de parties des cadavres, autres que les matériels à risque spécifiés, destinées au nourrisage des asticots servant d'appâts de pêche.

B. Normes d'installation et d'équipement

1- Installations

Sans préjudice des dispositions relatives à la protection de l'environnement et des dispositions du code du travail, l'emplacement voué au dépeçage et à l'éviscération, au sein des établissements intermédiaires, doit satisfaire aux exigences suivantes :

- l'emplacement est situé dans un bâtiment couvert, doté de dispositifs appropriés de protection contre les animaux nuisibles, tels que les insectes, les rongeurs et les oiseaux ;
- l'emplacement est de taille suffisante, et est doté d'une ventilation et d'un éclairage appropriés et d'un sol antidérapant, permettant la réalisation des opérations dans des conditions répondant aux exigences de sécurité du personnel ;
- l'emplacement est délimité par des surfaces faciles à nettoyer et à désinfecter, et est doté d'un dispositif d'évacuation des eaux résiduaires et des jutosités de cadavres ;
- un local particulier, permettant un accès aisé sans que les véhicules n'aient à traverser la zone souillée, est prévu pour l'entreposage des cuirs destinés à la valorisation technique, ou aux parties de cadavres destinées au nourrissage d'asticots servant d'appâts de pêche.

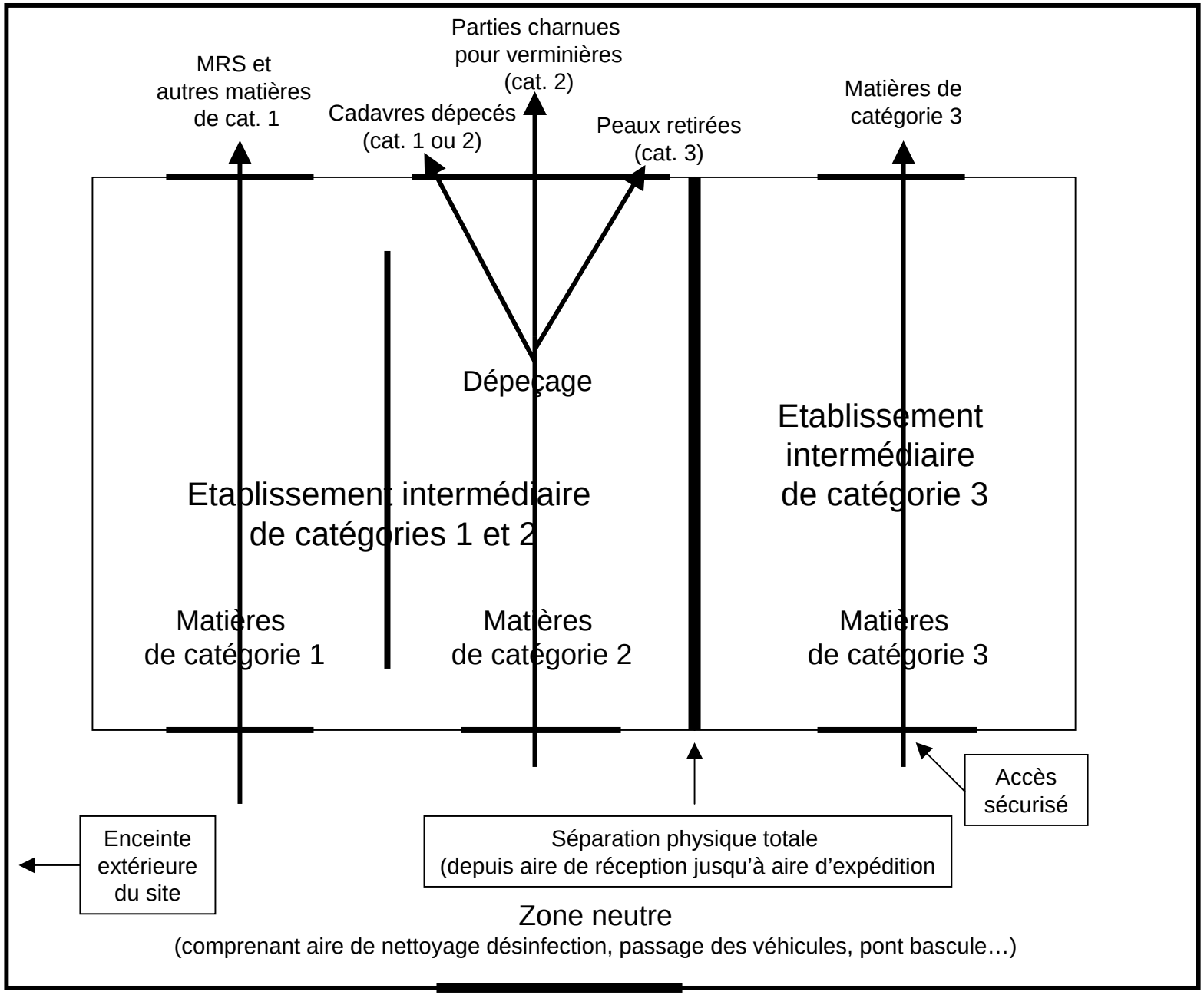
2- Equipements

L'emplacement voué au dépeçage et à l'éviscération est doté des équipements suivants :

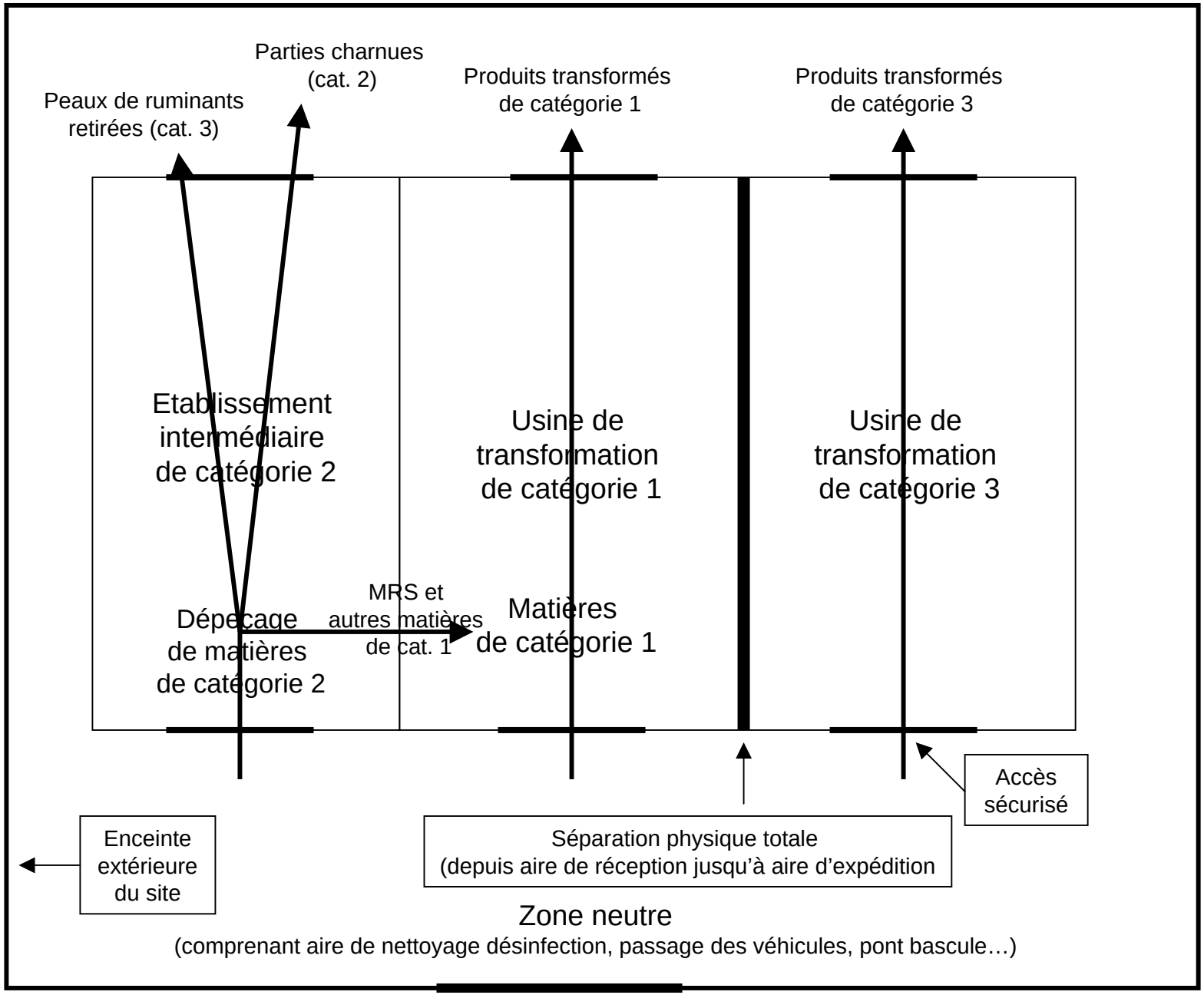
- des dispositifs permettant, autant que de besoin, la contention et la suspension des cadavres ;
- des conteneurs dûment identifiés, dans lesquels seront placées les matières destinées :
  - à la valorisation, tels que les cuirs, les parties de cadavres servant aux nourrissage des asticots ;
  - à la destruction.
- des dispositifs adéquats pour nettoyer et désinfecter les conteneurs dans lesquels les sous-produits ont été placés.

3- Matériel

Le responsable de l'établissement intermédiaire met à la disposition du personnel tout matériel adéquat, permettant la bonne réalisation des opérations de dépeçage ou d'éviscération dans le respect des règles de sécurité du personnel.



Annexe 2 : Schématisation de la séparation des circuits en établissements intermédiaires



Annexe 3 : Schématisation de la séparation des circuits en usine de transformation