ORDRE DE SERVICE

Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

MINISTERE DE L'AGRICULTURE,
ET DE LA PECHE

Direction générale de l'alimentation **Sous-direction de la santé et de la protection animales** **Sous-direction de la sécurité sanitaire des aliments** **Bureau de la pharmacie vétérinaire et de l'alimentation animale** **Bureau des matières premières** **Bureau des établissements de transformation** Adresse : 251, rue de Vaugirard 75 732 PARIS CEDEX 15 Dossier suivi par : Karen BUCHER Jocelyn MEROT Stéphanie FLAUTO Tél. : 01.49.55.83.77 / 84.08 / 81.34	**NOTE DE SERVICE** **DGAL/SDSPA/SDSSA/N2007-8150** **Date: 18 juin 2007**

Date de mise en application : immédiate
Abroge et remplace : Note de service DGAl/SDHA/N°2001-8076 du 7 juin 2001
Note de service DGAL/SDSPA/SDSSA/N2004-8290 du 22 décembre 2004
Date limite de réponse :
Nombre d'annexes : 6
Degré et période de confidentialité : Aucun

OBJET : Fabrication de gélatine et collagène destinés à la consommation humaine, à l'alimentation animale et pour des usages techniques : articulation entre les règlements du Paquet Hygiène (CE) n°852/2004, n°853/2004 et n°853/2004 et le règlement (CE) n°1774/2002.

Bases juridiques :

- Règlement (CE) n°852/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires ;
- Règlement (CE) n°853/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale ;
- Règlement (CE) n°854/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 fixant les règles spécifiques d'organisation des contrôles officiels concernant les produits d'origine animale destinés à la consommation humaine ;
- Règlement (CE) n°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°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 ;
- Arrêté du 6 août 2005 établissant des règles sanitaires applicables à certains sous-produits animaux non destinés à la consommation humaine ;
- Arrêté du 17 mars 1992 relatif aux conditions sanitaires auxquelles doivent satisfaire les abattoirs d'animaux de boucherie pour la production et la mise sur le marché de viandes fraîches et déterminant les conditions de l'inspection sanitaire de ces établissements ;

- Note de service DGAL/SDSSA/N2006-8139 du 07 juin 2006 relative aux modalités d'utilisation d'une liste harmonisée caractérisant les lésions et autres non-conformités rencontrées en abattoir d'animaux de boucherie et à l'origine de saisies vétérinaires.
- Note de service DGAL/SDSPA/N°2004-8165 du 28 juin 2004 relative à l'agrément des usines de transformation et établissements intermédiaires, au sens du règlement (CE) n°1774/2002.
- Note de service DGAL/SDSPA/SDSSA/N2003-8189 du 09 décembre 2003 relative à l'application du règlement (CE) n°1774/2002 en abattoir : guide pour le tri des sous-produits ;
- Note de service DGAl/SDHA/N°2002-8001 du 2 janvier 2002 relative notamment à la consigne des cuirs des animaux soumis à un test de dépistage rapide de l'ESB.

MOTS-CLES : Peaux – gélatines alimentaires/non alimentaires – abattoirs – centres de collecte - établissements intermédiaires – tanneries – agrément et enregistrement – circuits et document d'accompagnement.

Destinataires	
Pour exécution : - Directeurs départementaux des services vétérinaires - Postes d'inspection frontaliers	Pour information : - Inspecteurs généraux de la santé publique vétérinaire chargés de mission d'inspection interrégionale - Brigade Nationale d'Enquêtes Vétérinaires et Phytosanitaires - Directrice de l'Ecole nationale des services vétérinaires - Directeur de l'INFOMA - Directeur général de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes

Résumé

Cette note concerne les filières de fabrication de gélatine et collagène destinés à la consommation humaine, à l'alimentation animale et à des usages techniques.

Elle explicite ainsi l'articulation entre, d'une part, les dispositions des règlements (CE) n°852/2004 et n°853/2004, applicables au secteur de l'alimentation humaine, et, d'autre part, les dispositions du règlement (CE) n°1774/2002 relatif aux sous-produits animaux non destinés à la consommation humaine.

La présente note de service est séparée en trois volets :

Un préambule présente les éléments généraux communs aux filières de fabrication de gélatine et collagène destinés à la consommation humaine et destinés à l'alimentation animale ou à des usages techniques.

Une première partie portant spécifiquement sur la filière de traitement des peaux de ruminants d'élevage et de gibier sauvage vise ensuite :

- ❑ A clarifier le statut des peaux en sortie d'abattoir et en sortie d'équarrissage. Ainsi, on distingue deux circuits :
- Le circuit des peaux issues d'animaux abattus en abattoir, propres à la consommation humaine et pouvant être destinées à la fabrication de gélatine/collagène alimentaire.
- Le circuit des peaux impropres à la consommation humaine, issus de cadavres d'animaux morts en élevage, euthanasiés à l'abattoir ou d'animaux abattus faisant l'objet d'une saisie totale, pouvant être uniquement valorisées à des fins techniques ou d'alimentation animale.

- ❑ A définir les autorisations administratives des établissements :
- Les centres de collecte et tanneries qui manipulent des peaux propres à la consommation humaine à des fins de fabrication de gélatine/collagène alimentaire doivent être autorisés conformément au règlement (CE) n°853/2004.
- Les établissements qui manipulent des peaux impropres à la consommation humaine pour une valorisation en alimentation animale ou pour des usages techniques doivent être agréés au titre du règlement (CE) n°1774/2002.

- ❑ A définir les conditions dans lesquelles les deux circuits peuvent coexister au sein d'un même établissement.

La deuxième partie vise à clarifier le statut et les circuits des matières premières à l'exclusion des peaux de ruminants d'élevage et de gibier sauvage, à définir les autorisations administratives des établissements et les possibilités de coexistence de circuits alimentaires et non alimentaires au sein de certains établissements.

Lors des inspections, les contrôles devront particulièrement porter sur les points suivants :

- **Séparation des circuits alimentaire et non alimentaire ;**
- **Utilisation de documents d'accompagnement conformes au statut et à la destination des matières premières ;**
- **Respect des dispositions relatives aux ESST.**

PLAN

PREAMBULE

I. CHAMP D'APPLICATION

II. DEFINITIONS

II.1. Matières

II.2. Etablissements

III. STATUT DES MATIERES PREMIERES

III.1. Matières premières issues d'animaux abattus en abattoir, à l'exclusion des peaux

III.2. Peaux issues d'animaux abattus en abattoir

III.3. Déclassements commerciaux d'une catégorie propre à la consommation humaine en sous-produit

III.4. Peaux issues de cadavres

IV. TRANSPORT

IV.1. Transporteurs de matières premières destinées à la filière gélatine/collagène consommation humaine.

IV.2. Transport simultané de matières propres à la consommation humaine et de sous-produits animaux impropres à la consommation humaine

V. TRACABILITE

V.1. Des matières premières

V.1.1. Filière consommation humaine

V.1.2. Filière sous-produits animaux

V.2. Des produits finis

V.2.1. Gélatines pour la consommation humaine

V.2.2. Gélatines pour l'alimentation animale ou pour usage technique

PARTIE I - Filière de traitement des peaux de ruminants d'élevage et de gibier sauvage

I. ETABLISSEMENTS FOURNISSEURS DE PEAUX

I.1. Abattoirs

I.1.1. Principe général

I.1.2. Expédition des peaux avant connaissance des résultats des tests EST

I.1.3. Expédition des peaux de bovins dont la carcasse est consignée pour un motif autre que lié aux EST.

I.2. Etablissements intermédiaires de catégorie 2, pratiquant le dépeçage de cadavres

I.2.1. Agrément

I.2.2. Activité de retrait des peaux

II. ETABLISSEMENTS INTERMEDIAIRES

II.1. Centres de collecte autorisés conformément au règlement (CE) n°853/2004

II.1.1. Généralités

II.1.2. Consignation des peaux en centre de collecte – Tests EST ; autres motifs de consignation

II.2. Tanneries

II.2.1. Activité de pré-tannage (ou travail de « rivière »)

II.2.2. Activité de tannage

II.3. Etablissements intermédiaires de catégorie 3 agréés au titre du règlement (CE) n°1774/2002

II.4. Coexistence de matières propres à la consommation humaine et de matières de catégorie 3

II.4.1. Dans un centre de collecte

II.4.2. Dans une tannerie

III. ETABLISSEMENTS FABRIQUANT DES PRODUITS FINIS

III.1. Usines de production de gélatine/collagène pour la consommation humaine
III.2. Usine produisant de la gélatine pour l'alimentation animale ou des usages techniques
III.2.1. Usines de transformation catégorie 3
III.2.2. Usines de produits techniques

IV TRAÇABILITE : ECHANGES INTRA-COMMUNAUTAIRES DE PEAUX

IV.1. Peaux propres à la consommation humaine
IV.2. Peaux impropres à la consommation humaine
IV.2.1. Peaux fraîches ou réfrigérées
IV.2.2. Peaux traitées

PARTIE II - Filière de traitement des matières premières (hors peaux de ruminants d'élevage et de gibier susceptibles d'être tannées) destinées à la fabrication de gélatine et collagène pour la consommation humaine, l'alimentation animale ou pour des usages techniques

I. ETABLISSEMENTS FOURNISSEURS DE MATIERES PREMIERES
II. ETABLISSEMENTS INTERMEDIAIRES
III. ETABLISSEMENTS FABRIQUANT DES PRODUITS FINIS OU SEMI-FINIS

III.1. Etablissements de dégraissage d'os et de fabrication d'osséine
III.2. Usines de production de gélatine – collagène
III.2.1. Usines de production de gélatine/collagène propre à la consommation humaine
III.2.2. Usines produisant de la gélatine pour l'alimentation animale ou des usages techniques

Annexes :

Annexe I – Les procédés techniques relatifs aux peaux
Annexe II – Procédés technologiques pour la fabrication de gélatine
Annexe III : Classification des peaux de ruminants en sortie d'abattoir
Annexe IV : Description des filières de traitement des peaux
Annexe V : Mouvements de matières premières issues d'abattoir
Annexe VI : Mouvements de matières premières (cas particulier des peaux de ruminants sortant des abattoirs avant connaissance du résultat EST / IPM)
Annexe VII : Mouvements de matières premières (peaux impropres à la consommation humaine)

PREAMBULE

I. CHAMP D'APPLICATION

Cette note concerne les filières de fabrication de gélatine et de collagène destinés à la consommation humaine, à l'alimentation animale et pour des usages techniques (gélatine photographique, secteur pharmaceutique, produits cosmétiques, adhésif, allumettes, …). Les aspects relatifs à la filière de destruction des sous-produits animaux et aux importations de gélatine/collagène ou des matières premières pour la fabrication de gélatine/collagène ne sont pas traités dans la présente note.

Les matières premières concernées sont celles prévues au règlement (CE) n°853/2004 (Annexe III sections XIV gélatine et XV collagène) et au règlement (CE) n°1774/2002 :

Fabrication de gélatine	Fabrication de collagène
- les os, - les peaux de ruminants d'élevage, - les peaux de porcs (couennes), - les peaux de volaille, - les peaux de gibier sauvage - les peaux et arêtes de poisson - les tendons et les nerfs	- les peaux de ruminants d'élevage, - les peaux (couennes) et os de porcs, - les peaux et os de volaille, - les peaux de gibier sauvage - les peaux et arêtes de poisson, - les tendons

Par commodité, ces produits seront appelés matières premières.

Les filières de traitement des « matières premières » se dessinent de la façon suivante :

- **Filière de traitement de matières premières propres à la consommation humaine pour la production de gélatine/collagène (Règlements (CE) n°852/2004 et n°853/2004) :**

La gélatine et le collagène qui en sont dérivés peuvent être utilisés en alimentation humaine, en alimentation animale, également pour un usage technique (pharmaceutique).

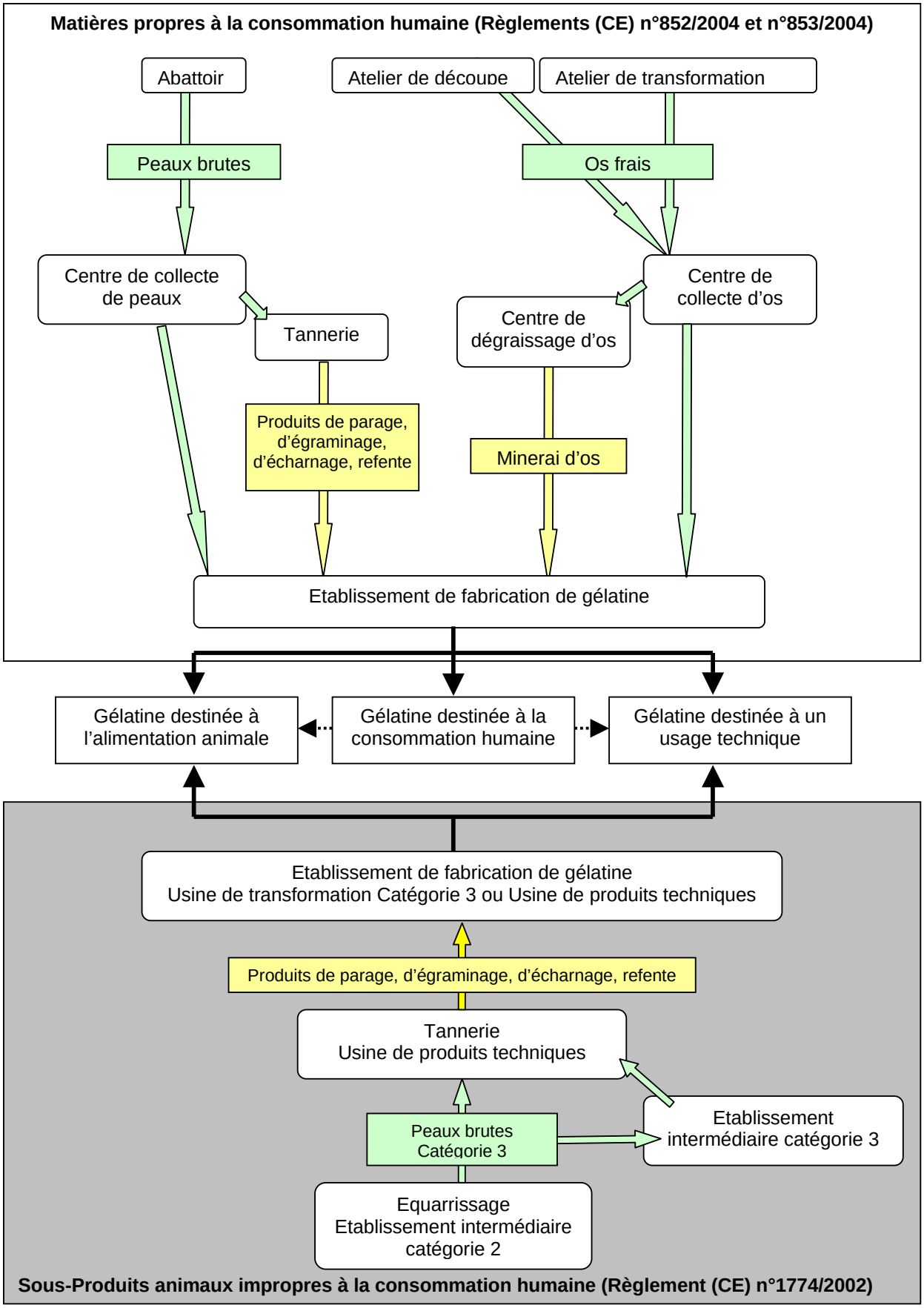
- **Filières de traitement de matières premières impropres à la consommation humaine (Règlement (CE) n°1774/2002) :**
  - pour la production de **gélatine** destinées à l'alimentation animale ou pour des usages techniques ;
  - pour la production de protéines hydrolysées destinées à l'alimentation animale ou pour des usages techniques (fertilisants) ; la production de protéines hydrolysées ne sera pas traitée dans la présente note.

En matière d'alimentation animale, l'arrêté du 18 juillet 2006 a levé les restrictions sur l'alimentation des animaux d'élevage, en vue de s'aligner sur le règlement (CE) n°999/2001. Ainsi, les règles suivantes s'appliquent :

- La gélatine de ruminants est interdite dans l'alimentation des animaux d'élevage mais autorisée en alimentation des animaux familiers ;
- La gélatine de non ruminants est autorisée dans l'alimentation des animaux d'élevage et des animaux familiers ;
- Les protéines hydrolysées de cuir et de peaux de ruminants et les protéines hydrolysées de non ruminants sont autorisées dans l'alimentation des animaux d'élevage et des animaux familiers.

Le schéma qui suit illustre plusieurs types de circuits possibles. Toutes les matières premières utilisables n'y figurent pas.

Schéma réglementaire de production de gélatine et collagène



II. DEFINITIONS

II.1. Matières

- **Peaux et cuirs [1] :** Le terme « peaux », au sens des règlements (CE) n°852/2004 et n°853/2004 et du règlement (CE) n°1774/2002, désigne tous les tissus cutanés et sous-cutanés.
  Les cuirs sont issus du durcissement des peaux par tannage ; à la différence des peaux, les cuirs sont imputrescibles.
  Les différentes étapes de traitement des peaux réalisées en tannerie sont décrites en annexe I de la présente note.

- **Protéines hydrolysées :** Les polypeptides, peptides et acides aminés ainsi que leurs mélanges, obtenus par hydrolyse de sous-produits animaux.

- **Gélatine :** La protéine naturelle et soluble, gélifiée ou non, obtenue par hydrolyse partielle du collagène produit à partir d'os, de peaux et de tendons d'animaux. Cette définition inclut la gélatine sous toutes ses formes, solubilisée ou non. Ainsi, le produit de la phase aqueuse de l'extraction qui se présente sous forme de "bouillon de gélatine" est considéré comme de la gélatine.
  Les gélatines ne sont pas des protéines animales transformées, au sens de la définition n°42 du règlement (CE) n°1774/2002.
  Les procédés technologiques de fabrication de gélatine sont décrits en annexe II de la présente note.

- **Collagène :** produit à base de protéines dérivé des os, peaux et tendons d'animaux.

- **Couennes :** peaux de porcs, les carcasses ayant été traitées par échaudage à l'abattoir.

II.2. Etablissements

Il convient de distinguer :

- Les <u>établissements fournisseurs de matières premières brutes</u>, qui sont sources de matières premières brutes (ex : *os frais, peaux non traitées, tendons, arêtes et peaux de poissons*) et au sein desquels ces matières premières peuvent subir un premier traitement en vue de leur conservation (salage des peaux). Ces matières premières brutes sont soit propres à la consommation humaine, soit classées comme sous-produits animaux pour des raisons commerciales, techniques ou sanitaires. Ce sont :
  - Les **« établissements agréés ou enregistrés relevant du règlement (CE) n°852/2004 et du règlement (CE) n°853/2004 »** (ex : abattoirs, ateliers de découpe, établissements de transformation de viandes, ateliers de boucherie, restaurateurs, établissements de fabrication de produits à base de poisson, commerces de détail ou les installations jouxtant des points de vente, où les viandes sont découpées et stockées exclusivement pour l'approvisionnement direct du consommateur final…),
  - Les **« établissements intermédiaires de catégorie 2 »** relevant du règlement (CE) n°1774/2002, qui réalisent le dépeçage de cadavres et sont annexés ou non à un établissement d'équarrissage (usine de transformation de catégorie 1).

[1] La signification d'usage des termes « peaux » et « cuirs » diffère de la signification réglementaire. Traditionnellement, les professionnels de l'abattage désignent par « cuirs » les peaux brutes qui sortent des abattoirs et parlent de « peaux » une fois que ces peaux ont été traitées en tanneries et transformées en cuirs.

- Les établissements intermédiaires qui, sans être source directe de matières premières brutes, les collectent, les stockent et/ou leur font subir des traitements permettant d'assurer leur conservation avant de les réexpédier pour la fabrication de gélatine/collagène. Il convient de distinguer :
  - Pour la filière de production de gélatine/collagène alimentaire humaine : les « **centres de collecte** et les **« tanneries »** qui manipulent des matières propres à la consommation humaine et relèvent du règlement (CE) n°853/2004, ces établissements sont exclus du champ d'application du règlement (CE) n° 852/2004 ;
  - Pour la filière de production de gélatine impropre à la consommation humaine : les « **établissements intermédiaires** » et les tanneries agréées comme **« usines de produits techniques »,** qui manipulent des matières impropres à la consommation et relèvent du règlement (CE) n°1774/2002.

- Les établissements fabriquant des produits finis ou semi-finis. Il convient de distinguer :
  - Pour la filière de production de gélatine alimentaire humaine :
    - Les établissements assurant une première étape de transformation des matières premières comme les **établissements de dégraissage d'os et les établissements de fabrication d'osséine**
    - Les « **établissements produisant de la gélatine ou du collagène destinée à la consommation humaine** ».
  - Pour la filière de production de gélatine impropre à la consommation humaine :
    - Les « **usines de transformation catégorie 3** » produisant de la gélatine pour l'alimentation animale ou pour des usages techniques
    - Les « **usines de produits techniques** » produisant de la gélatine pour des usages techniques.

- Les courtiers. Ils exercent une activité de négoce de matières premières pour la filière gélatine, notamment dans la filière « peaux » et sont soumis, en tant qu'exploitant du secteur alimentaire, à l'enregistrement au titre de l'article 6 du règlement (CE) n°852/2004.

III. STATUT DES MATIERES PREMIERES

Les matières premières proviennent :
- soit des animaux abattus en abattoir
- soit des cadavres d'animaux collectés en équarrissage.

III.1. Matières premières issues d'animaux abattus en abattoir, à l'exclusion des peaux

Les matières premières issues d'animaux abattus acquièrent un statut sanitaire qui dépend des résultats des inspections *ante* et *post mortem* de la carcasse comme suit :

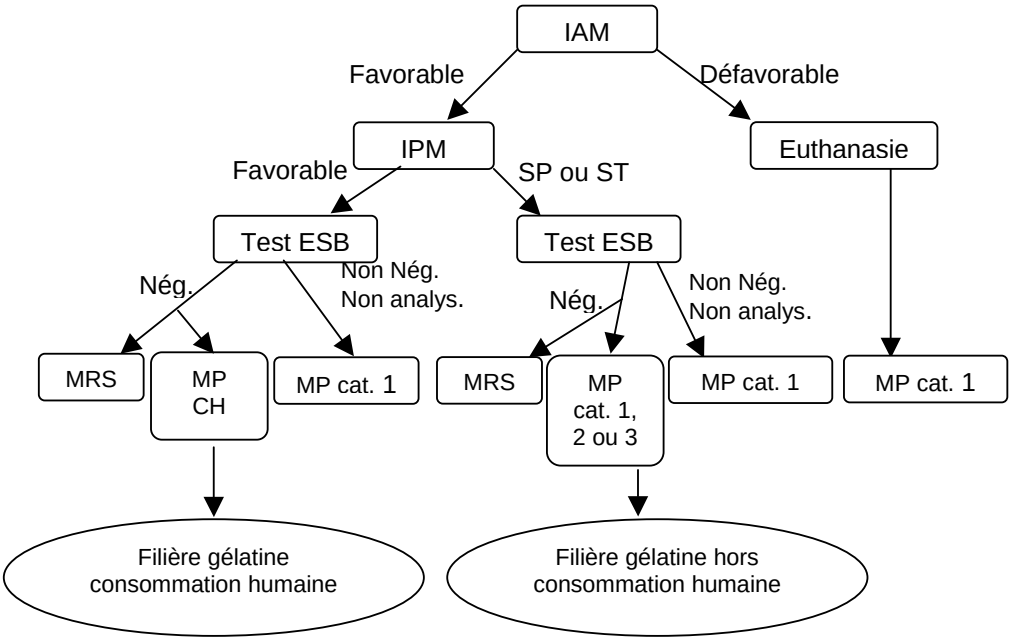
- si l'inspection *ante et post mortem* est favorable, (y compris le résultat du test EST dans le cas des ruminants), les matières premières sont considérées comme propres à la consommation humaine et peuvent être destinées à la production de gélatine/collagène alimentaires, **à l'exclusion des MRS pour les espèces concernées**.

- si le résultat du test EST est non négatif ou inconnu (prélèvement non analysable), les os et les peaux sont classées comme sous-produits de catégorie 1.

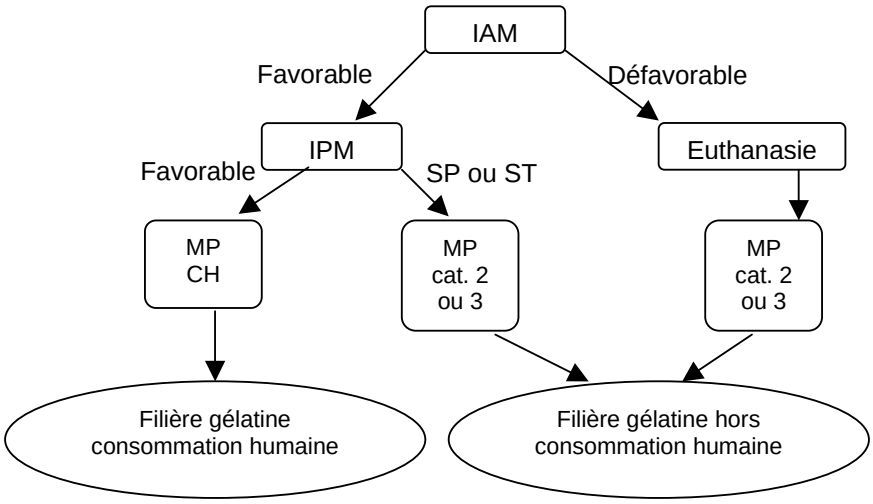
- si à l'issue de l'inspection post mortem, une saisie totale ou une saisie partielle de la carcasse a été prononcée, mais que le résultat du test EST (lorsqu'il est réalisé) est négatif, la carcasse ou les produits saisis sont classées, suivant les cas, comme sous-produits de catégorie 1, 2 ou 3, selon les règles définies dans la note de service DGAL/SDSSA/N2006-8139 du 07 juin 2006.

Ces éléments sont résumés dans les schémas suivants :

Statut sanitaire des matières premières issues de l'abattage de ruminants :



Statut sanitaire des matières premières issues de l'abattage de non ruminants :



Cas particuliers :

- Les peaux issues de gibier sauvage doivent provenir de carcasses propres à la consommation humaine, à l'issue de l'inspection réalisée dans les ateliers de traitement du gibier.
- Les peaux et les arêtes de poissons ne sont pas soumises à l'obligation d'être jugées propres à la consommation humaine.

IAM : inspection antemortem ; IPM : inspection postmortem ; SP : saisie partielle ; ST : saisie totale ; MP : matières premières ; MRS : matières à risque spécifié ; cat. : catégorie ; CH : consommation humaine

Les peaux issues de bovins abattus acquièrent un statut sanitaire qui dépend des résultats des inspections *ante* et *post mortem* de la carcasse dont elles sont issues, comme suit :

- si l'inspection *post mortem* (IPM) est favorable, y compris le résultat du test EST dans le cas des ruminants, les peaux sont considérées comme propres à la consommation humaine et peuvent être destinées à la production de gélatines alimentaires.

- si le résultat du test EST est non négatif ou inconnu (prélèvement non analysable), les peaux sont classées comme sous-produits de catégorie 1.

- si à l'issue de l'inspection *post mortem,* une saisie totale ou une saisie partielle de la carcasse a été prononcée, mais que le résultat du test EST est négatif, les peaux sont classées comme sous-produits de 3 selon les règles définies en annexe III de la présente note.
  A noter que les peaux classées comme sous-produits de catégorie 3 au titre du paragraphe 1. k) de l'article 6 du règlement (CE) n°1774/2002[2] ne peuvent être destinées qu'à la production de gélatines techniques.

III.3. Déclassements commerciaux d'une catégorie propre à la consommation en sous-produit

Les matières premières propres à la consommation humaine peuvent, en fonction des contraintes commerciales, être déclassées en sous-produits de catégorie 3 au titre du paragraphe 1. a) de l'article 6 du règlement (CE) n°1774/2002 et être orientés vers des établissements de traitement des sous produits animaux ; les produits qui en seront issus seront alors valorisés hors alimentation humaine.

III.4. Peaux issues de cadavres

Les peaux de cadavres, non susceptibles de transmettre de maladie à l'homme ou l'animal, sont de catégorie 3 au titre du paragraphe 1. k) de l'article 6 du règlement (CE) n°1774/2002. Elles peuvent provenir d'animaux morts pendant le transport ou en bouverie sans avoir présenté de signes cliniques de maladies.

Les peaux de cadavres dont le résultat du test EST est non négatif ou inconnu, ou issues d'animaux présentant des symptômes d'EST sont de catégorie 1.
Les peaux de cadavres d'animaux abattus dans le cadre de mesures de police sanitaire (hors EST) ou d'animaux euthanasiés à l'abattoir à l'issue d'une inspection ante mortem défavorable sont de catégorie 2.

Pour ce qui est des cadavres prélevés au regard des EST en équarrissage, la mise en œuvre d'un suivi des peaux, et d'un éventuel rappel en cas de résultats non négatifs, paraît difficile, voire impossible. C'est la raison pour laquelle **l'arrêté du 6 août 2005 interdit le retrait des peaux, à des fins de valorisation, des cadavres éligibles aux tests EST** (en l'occurrence, les cadavres d'animaux de plus de 24 mois).

En pratique, les peaux de cadavres de veaux ne seraient pas suffisamment épaisses pour être employées à la production de gélatine ; celles issues de « broutards », proches des 24 mois, pourraient en revanche y contribuer, mais en faible proportion.

[2] Article 6, paragraphe 1. k) : « […] les peaux […] issus d'animaux n'ayant présenté aucun signe clinique de maladie transmissible aux êtres humains ou aux animaux par le biais de ces produits. »

IV. TRANSPORT

IV.1. Transporteurs de matières premières destinées à la filière gélatine/collagène consommation humaine.

Ces transporteurs entrent dans le champ du règlement (CE) n°852/2004 et doivent être enregistrés conformément aux dispositions nationales prévues en application de ce règlement.

IV.2. Transport simultané de matières propres à la consommation humaine et de sous-produits animaux impropres à la consommation humaine

Le transport simultané de matières propres et impropres à la consommation humaine est autorisé dans la mesure où, tout au long des opérations de transport, les matières sont transportées dans des conteneurs étanches, couverts et identifiés conformément à la réglementation pertinente.

V. TRACABILITE

Les documents d'accompagnement et certificats sanitaires constituent des éléments clés dans le dispositif de traçage des matières et de séparation des filières « consommation humaine » / « autres usages ».

Ces documents doivent faire apparaître les établissements d'origine et de destination des produits qui détiennent effectivement les marchandises et les accompagner au cours du transport ; les courtiers n'apparaissent donc pas sur ces documents.

C'est sur l'existence de tels documents que sera basée la comptabilité matière « sanitaire », mise en œuvre par les opérateurs à chacun des maillons de la chaîne.

V.1. Des matières premières

V.1.1. Filière consommation humaine

Sont accompagnées par un document d'accompagnement visé à l'annexe III du règlement (CE) n°853/2004, les matières premières :

- issues d'animaux propres à la consommation humaine, et
- provenant d'établissements mettant sur le marché des denrées alimentaires d'origine animale,
- et destinées à un établissement de collecte ou une tannerie autorisé au titre du règlement (CE) n° 853/2004 et enregistré ou destinées à un établissement de transformation agréé au titre du règlement (CE) n°853/2004 (ex :production de gélatine…).

Ce document accompagne les matières destinées à la production de gélatines alimentaires à tous les stades. Il accompagne ainsi les os, les peaux « brutes », les peaux traitées (salées, saumurés), les produits de parage, écharnage, refente issues de peaux propres à la consommation humaine.

Lorsque des matières premières convenant pour la filière consommation humaine sont adressées à un établissement relevant uniquement du règlement (CE) n°1774/2002, elles doivent être « déclassées » en tant que sous-produits et accompagnées du document commercial conforme à ce règlement.

Dans le cas particulier de la sortie des peaux d'abattoir avant connaissance du résultat EST, un document d'accompagnement visé par le service d'inspection et qui tient lieu de **laissez-passer** visé par les services d'inspection, les accompagne jusqu'à l'établissement intermédiaire. Les mentions devant figurer sur le document d'accompagnement ont été définies dans la note **DGAL/SDHA/N°2002-8001** et seront actualisées dans le futur arrêté relatif aux règles sanitaires applicables aux produits d'origine animale et aux denrées alimentaires en contenant actuellement en cours de validation.

V.1.2. Filière sous-produits animaux

Les sous-produits animaux sont accompagnées d'un document commercial, tel que décrit à l'annexe II, chapitre III du règlement (CE) n°1774/2002.
En particulier, sur le document commercial pour les peaux de catégorie 3, devra être spécifié la lettre du paragraphe de l'article 6 au titre duquel relèvent les peaux ; ceci a un impact sur les destinations. En effet, les peaux classées en catégorie 3 au titre du paragraphe 1. k) de l'article 6 du règlement (CE) n°1774/2002 ne peuvent être destinées qu'à la production de gélatines techniques.

Les mentions portées sur des documents commerciaux de type factures ne doivent pas être en contradiction avec la classification des produits qui repose sur le type de document d'accompagnement réglementaire.

En d'autres termes, les matières accompagnées d'un document d'accompagnement relevant du règlement (CE) n°1774/2002 ne pourront pas être dirigées vers des établissements enregistrés ou agréés au titre des règlements (CE) n°852/2004 et 853/2004, sauf si les établissements sont agréées au titre du règlement (CE) n°1774/2002 et disposent d'une séparation étanche des circuits, de procédures pertinentes et appliquées en interne, ainsi que d'une comptabilité – matière « sanitaire » démontrant la fiabilité du système.

V.2 Des produits finis

V.2.1. Gélatines pour la consommation humaine

Les gélatines destinées à l'alimentation humaine sont soumises aux obligations d'étiquetage prévues à l'annexe XIV du règlement (CE) n°853/2004. Dans le cadre des modifications en cours du règlement (CE) n°853/2004, la mention de la date de fabrication devrait être remplacée par la DLUO.

Lorsque les gélatines sont de qualité alimentaire humaine mais destinées, pour des raisons commerciales, à l'alimentation animale ou pour des usages techniques, elles doivent être classées comme sous-produits de catégorie 3 et doivent être accompagnées du document commercial prévu à l'annexe II du règlement (CE) n°1774/2002.
L'obligation de faire figurer la mention « *impropres à la consommation humaine* » sur les véhicules, conteneur, caisse ou autre emballage, bien que préconisée par le règlement pour les matières de catégorie 3, ne sera pas imposée à l'opérateur, puisque les gélatines sont de qualité alimentaire. Le numéro d'agrément à mentionner sur le document commercial est celui délivré au titre de l'arrêté du règlement (CE) n°853/2004.

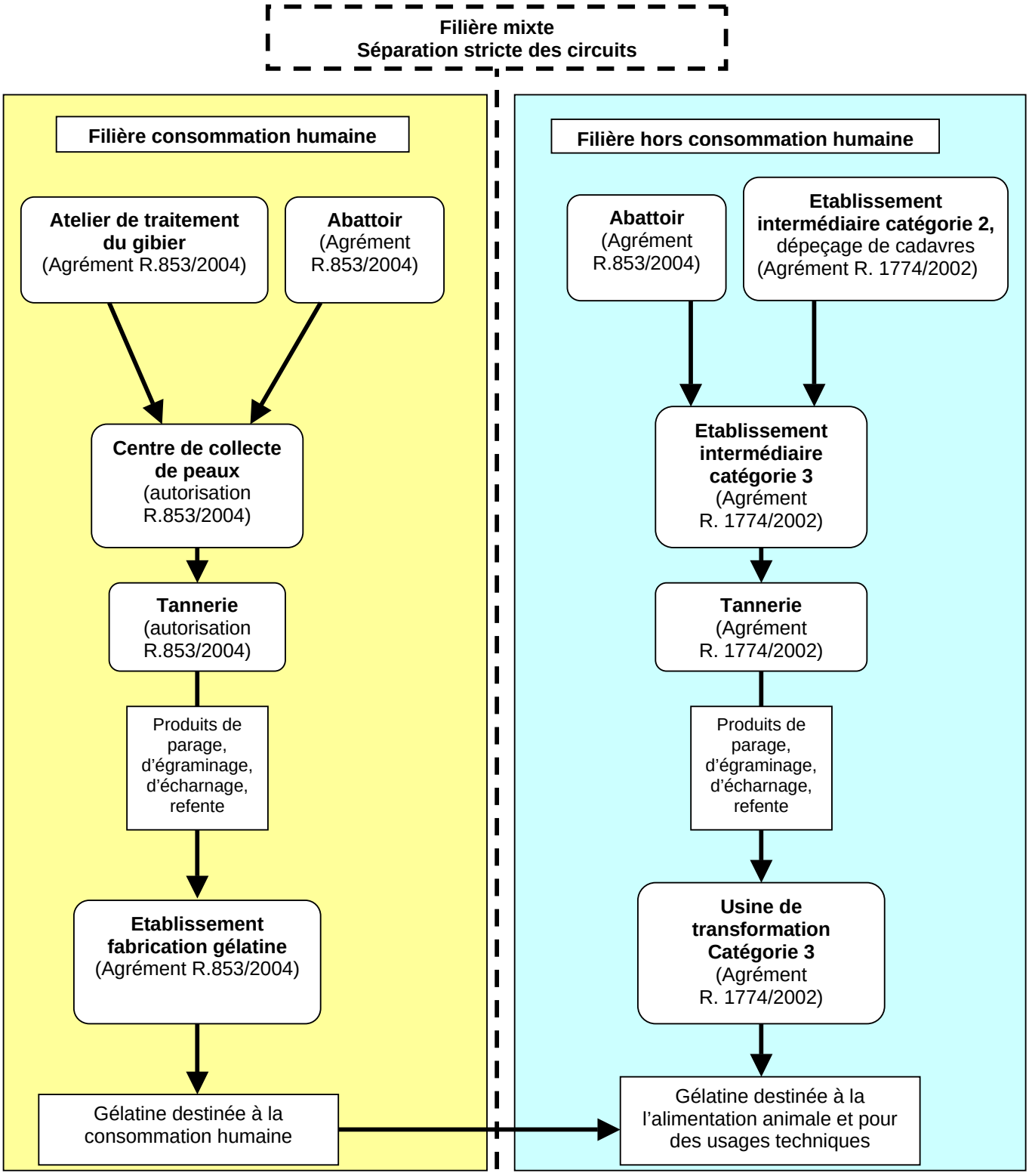
V.2.2. Gélatines pour l'alimentation animale ou pour usage technique

Les produits transformés, issus des usines de transformation de catégorie 3, sont accompagnés d'un document commercial tel que prévu à l'annexe II, chapitre III du règlement (CE) n°1774/2002.

PARTIE I - Filière de traitement des peaux de ruminants d'élevage et de gibier sauvage

Les filières de traitement des peaux de ruminants d'élevage et de gibier sauvage sont schématisées ci-dessous et à l'annexe IV de la présente note.
Comme démontré ci-après, les filières « alimentation humaine », « alimentation animale » et « usages techniques » peuvent, à certains stades, co-exister sur un même site.

Vue d'ensemble de la filière de traitement des peaux



I. ETABLISSEMENTS FOURNISSEURS DE PEAUX

Il s'agit des établissements exerçant le retrait des peaux et leur mise sur le marché :

- Abattoirs ;
- Centres de collecte et tanneries autorisées au titre du règlement (CE) n°853/2004 ;
- Etablissements intermédiaires de catégorie 2 agréés au titre du règlement n°1774/2002.

I.1. Abattoirs

I.1.1. Principe général

Les peaux ne peuvent être orientées vers la production de gélatine ou collagène destinés à l'alimentation humaine qu'après un examen favorable des carcasses dont elles sont issues.

En d'autres termes, les peaux, dont l'usage attendu est la production de gélatine alimentaire, ne peuvent sortir de l'abattoir avant que ne soient connus les résultats des tests EST.
De même, ne pourront sortir d'un abattoir, à destination d'un centre de collecte autorisé conformément au règlement (CE) n°853/2004, les peaux provenant des bovins dont la carcasse est consignée pour un motif autre que lié au EST.

Le stockage des peaux s'accompagne, le cas échéant, d'une conservation, par salage ou saumurage comme suit :

- salage à sec ou en saumure pendant au moins 14 jours ;
- salage au sel de mer additionné de 2% de carbonate de soude pendant 7 jours.

Les peaux non destinées à la production de gélatine ou de collagène destinés à l'alimentation humaine, pour des raisons commerciales ou bien pour des motifs techniques ou sanitaires doivent être stockées séparément des peaux orientées vers la production de gélatine alimentaire humaine.

Pour les abattoirs pratiquant l'entreposage, voire la conservation des peaux, il n'est requis pour cette opération ni autorisation conformément au règlement (CE) n°853/2004 ni même agrément au titre de l'article 10 du règlement (CE) n°1774/2002, dans la mesure où l'établissement d'origine ne se livre pas à la collecte de peaux auprès d'autres établissements fournisseurs de matières premières.

I.1.2. Expédition des peaux avant connaissance des résultats des tests EST

Par dérogation au principe général énoncé ci-avant, certains abattoirs sont autorisés à expédier leurs peaux vers des centres de collecte autorisés conformément au règlement (CE) n°853/2004, avant que les résultats des tests EST ne soient connus. Les peaux, qui y sont expédiées, sont destinées *a priori* à la production de gélatines alimentaires.

Les procédures d'autorisation, de canalisation, de consignation des peaux sur le lieu de stockage, et de destruction le cas échéant sont précisées dans la note de service **DGAL/SDHA/N°2002-8001**. Elles ne sont pas reprises par la présente note.

Il conviendra de vérifier, autant que de besoin, que les procédures de canalisation et d'information entre parties concernées (abattoirs et centres de collecte), sont bien respectées. Dans le cas contraire, l'autorisation est à suspendre sans délai.

I.1.3. Expédition des peaux de bovins dont la carcasse est consignée pour un motif autre que lié aux EST.

Par dérogation au principe général énoncé, les peaux de bovins, dont la carcasse est consignée pour un motif autre que lié aux EST (motif sanitaire, technique, problème d'identification…), peuvent sortir de l'abattoir vers un centre de collecte ou une tannerie autorisé conformément au règlement (CE) n°853/2004.

La sortie de l'abattoir des peaux est conditionnée :

- à l'autorisation de l'abattoir (identique à celle prévalant pour la sortie des peaux avant connaissance des résultats des tests EST) ;

- à la traçabilité et à la non-utilisation des peaux avant connaissance du résultat définitif de l'IPM ;
- à la notification de la consigne, selon le schéma prévu pour la sortie des peaux avant connaissance des tests EST .

I.2. Etablissements intermédiaires de catégorie 2, pratiquant le dépeçage de cadavres

I.2.1. Agrément

Les établissements intermédiaires de catégorie 2, au sens du règlement (CE) n°1774/2002, qu'ils soient annexés ou non à une usine de transformation de catégorie 1 (voir NS DGAL/SDSPA/N°2004-8165) sont considérés comme « établissements d'origine » lorsque des peaux y sont retirées pour être mises sur le marché.

Les établissements sont agréés au titre de l'article 10 du règlement (CE) n°1774/2002. Le stockage *in situ* des peaux, et le cas échéant leur salage ou saumurage, ne requièrent aucune autre forme d'agrément.

I.2.2. Activité de retrait des peaux

Les conditions sanitaires de retrait des peaux de cadavres dans les établissements intermédiaires de catégorie 2 sont détaillées dans l'annexe I de l'arrêté du 6 août 2005.

Une attention particulière sera portée au stockage des peaux (matières de catégorie 3, selon l'article 6-1 k) du règlement (CE) n°1774/2002), et plus particulièrement sur un site où est implantée une usine de transformation de catégorie 1.

Un emplacement d'entreposage séparé physiquement, ne pouvant être souillé par des matières de catégorie 1, doit être délimité. L'accès aux peaux doit être aisé de façon à limiter le mouvement des conteneurs, servant au transport des peaux, dans les zones de catégorie 2, voire de catégorie 1 si l'établissement intermédiaire est annexé à une usine de transformation de catégorie 1.

II. ETABLISSEMENTS INTERMEDIAIRES

II.1. Centres de collecte autorisés conformément au règlement (CE) n°853/2004

Les centres de collecte, considérés comme établissements « intermédiaires », participent à la collecte, au stockage temporaire et, le cas échéant, à la conservation par salage ou saumurage des peaux destinées à la production de gélatine pour la consommation humaine.

II.1.1. Généralités

Les dépôts de cuirs, dits « centres de collecte », autorisés conformément au point 5 du chapitre Ier de la section XIV de l'annexe III du règlement (CE) n°853/2004 et enregistrés selon les dispositions de l'arrêté du 8 juin 2006, reçoivent des abattoirs des peaux « vertes », non traitées, provenant d'animaux dont les carcasses ont été jugées propres à la consommation humaine à la suite d'inspections *ante* et *post mortem* favorables. Les peaux pourront être employées à la production de gélatine propre à la consommation humaine.

Ces établissements n'entrent pas dans le champ d'application du règlement (CE) n° 852/2004 et doivent être enregistrés en application des dispositions nationales prévues à l'arrêté du 8 juin 2006 (Titre IV).

Quand bien même les établissements destineraient une partie des peaux à des fins de valorisation technique (par exemple, vers des tanneries agréées au titre du règlement (CE) n°1774/2002), ils n'ont pas à être agréés au titre du règlement (CE) n°1774/2002.

Dans ces établissements, se produit un salage ou un saumurage dans les conditions indiquées *supra*.

II.1.2. Consignation des peaux en centre de collecte – Tests EST ; autres motifs de consignation

Certains centres de collecte, autorisés conformément au règlement (CE) n°853/2004, reçoivent des abattoirs des peaux, avant même que les résultats des tests EST, ou le résultat de l'IPM, ne soient connus. La procédure de canalisation et de sécurisation est décrite par note de service **DGAL/SDHA/N°2002-8001**.

En pratique, il s'avère que les peaux sont salées ou saumurées à leur arrivée au centre de collecte.

Dans l'attente du résultat des tests EST et des résultats de l'IPM, la mise en consigne dans les centres de collecte s'impose.
L'utilisation des peaux et leur expédition depuis le centre de collecte est subordonnée à la notification de levée de consigne par les services vétérinaires de l'abattoir de provenance. Si au final la carcasse du bovin est saisie, la peau devient matière de catégorie 2 (si motif sanitaire), matière de catégorie 3 (si motif technique) ou matière de catégorie 1 (si résultat du test EST non négatif) et doit rejoindre la filière des sous-produits animaux correspondante.

C'est au « relevé de pile » (vérification de l'état du salage ou du saumurage des peaux) avant expédition, que les peaux, individuellement tracées, sont orientées vers une destination définie selon le résultat de l'IPM.

A cette fin, l'opérateur doit mettre en œuvre des procédures de traçabilité et de contrôle de chacune des peaux. De la même façon que pour les abattoirs, il conviendra de vérifier, en tant que de besoin, les procédures de consignation et de traçabilité mises en œuvre dans les centres de collecte.

II.2. Tanneries

L'activité des tanneries consiste à transformer les peaux en cuirs en deux temps, le pré-tannage puis le tannage :
- **Le pré-tannage** (ou travail de « rivière ») correspond aux étapes de parage, dessalage, trempe, égraminage, chaulage, écharnage, déchaulage, refente en tripe et picklage des peaux. L'étape de chaulage correspond à l'étape d'assainissement ; les produits d'écharnage et de refente, obtenus après l'opération de chaulage, sont donc à considérer comme des produits assainis.
- **Le tannage,** proprement dit, consiste en un traitement chimique rendant la peau imputrescible.

II.2.1. Activité de pré-tannage (ou travail de « rivière »)

Au cours du pré-tannage, sont produits des peaux assainies qui seront ensuite tannées et de nouvelles matières premières (produits de parage, d'égraminage, d'écharnage, refente en tripe et peaux picklées) qui peuvent servir notamment à la production de gélatine.
- Dès lors que les produits de parage, de parage, d'égraminage, d'écharnage, de refente sont issus du traitement de peaux propres à la consommation humaine, ils convient de les considérer de qualité alimentaire humaine.
- Dès lors que les produits de parage, de parage, d'égraminage, d'écharnage, de refente sont issus du traitement de peaux impropres à la consommation humaine, ils convient de les considérer comme des produits impropres à la consommation humaine, relevant du règlement 1774/2002.

Ainsi, lors du travail de rivière, les tanneries effectuent l'étape de chaulage, qui est l'étape d'assainissement des peaux. Les peaux pré-tannées sont donc des produits techniques et, à ce titre, les tanneries qui effectuent l'étape de pré-tannage doivent être agréées en tant qu'usines de produits techniques conformément à l'article 18 du règlement (CE) n°1774/2002.
Les tanneries qui manipulent des peaux propres à la consommation humaine pour la production de gélatine alimentaire doivent être autorisées à cette fin, conformément au règlement (CE) n°853/2004.

Les tanneries qui effectuent l'étape de pré-tannage seront donc :
- agréées en tant qu'usine de produits techniques, au titre de l'article 18 du règlement (CE) n°1774/2002 ;
- autorisées conformément au règlement (CE) n°853/2004, si des peaux issues d'animaux propres à la consommation humaine y sont réceptionnées et que les produits de parage,

d'égraminage, d'écharnage, de refente sont destinés à la production de gélatine pour la consommation humaine ;

II.2.2. Activité de tannage

Le tannage, qui consiste exclusivement en un traitement chimique des peaux préalablement assainies, sort du champ d'application du règlement (CE) n°1774/2002.

Les tanneries qui effectuent uniquement le traitement chimique à partir de peaux picklés ou tannées ne nécessitent pas un agrément au titre du règlement (CE) n°1774/2002.

II.3. Etablissements intermédiaires de catégorie 3 agréés au titre du règlement (CE) n°1774/2002

Les établissements assurant la collecte de peaux de catégorie 3 :

- issues de cadavres dépouillés dans les établissements intermédiaires de catégorie 2,
- provenant d'animaux abattus en abattoir mais impropres à la consommation humaine selon les règles définies en annexe III de la présente note,

sont des établissements intermédiaires de catégorie 3, agréés au titre du règlement (CE) n°1774/2002.

Les activités de salage ou de saumurage peuvent être exercées au sein de ces établissements (notion de « manipulation », reprise au point B-6, chapitre II de l'annexe III du règlement (CE) n°1774/2002).

Les peaux de cadavres ne peuvent pas connaître des valorisations en alimentation animale. Par conséquent, il y a lieu d'exiger une séparation entre les peaux de catégorie 3 relevant de l'article 6.1.a), qui peuvent être valorisées aussi bien en alimentation animale que pour des usages techniques, et les peaux de catégorie 3 relevant de l'article 6. 1. k), qui peuvent uniquement être valorisées pour des usages techniques. Cette séparation a d'autant plus d'importance que la majorité des peaux en France est expédiée vers d'autres Etats membres ; par conséquent, l'information sur le statut des peaux doit être conservée.

II.4. Coexistence de matières propres à la consommation humaine et de matières de catégorie 3

II.4.1. Dans un centre de collecte

Le règlement (CE) n°853/2004, au point 5. c) du chapitre I de la section XIV de l'annexe III, permet la présence de matières non conformes à la production de gélatines alimentaires dans des établissements enregistrés au titre dudit règlement.

Ainsi, des centres de collecte autorisés conformément au règlement (CE) n°853/2004, peuvent-ils, en plus de l'activité liée aux peaux propres à la consommation humaine, collecter, réceptionner, entreposer, transformer et expédier des peaux issues d'animaux impropres à la consommation humaine, dès lors que ces peaux sont maintenues séparées, à chacune des phases, des peaux d'animaux propres à la consommation humaine. **Une « comptabilité – matière » scrupuleuse des intrants et des sortants doit être tenue.**

Les voies d'entrée et de sortie aux différentes aires de chargement ou de déchargement sont séparées physiquement ou séparées dans le temps pour éviter toute erreur de circuit.
Les conteneurs ou véhicules sont « dédiés » à un usage alimentaire ou non alimentaire ; ceux servant aux matières non destinés à la consommation humaine portent la mention « *impropre à la consommation humaine* » (matières de catégorie 3), conformément au chapitre I de l'annexe II du règlement (CE) n°1774/2002.

Ces établissements « mixtes » doivent également être agréés au titre du règlement (CE) n°1774/2002, article 10, en tant qu'établissements intermédiaires de catégorie 3.

Si les garanties, en termes de séparation de filière, apportées par l'opérateur ne sont pas suffisantes, il revient aux services de contrôle d'interdire la présence de peaux « impropres » à la consommation humaine dans un établissement manipulant des peaux destinées à la production de gélatines alimentaires.

Si l'opérateur n'obtempère pas pour améliorer la situation, l'autorisation délivrée conformément au règlement (CE) n°853/2004 est retirée et seul est conservé l'agrément « sous-produits ». Les peaux qui sortent de l'établissement ne peuvent alors pas être employées pour la production de gélatines alimentaires.

II.4.2. Dans une tannerie

Il convient d'encourager les responsables de tannerie, autorisée conformément au règlement (CE) n°853/2004, à ne réceptionner que des peaux issues d'animaux propres à la consommation humaine.

Dans certains cas néanmoins, des peaux issues d'animaux impropres à la consommation humaine, y compris de cadavres, sont traitées dans des tanneries autorisées conformément au règlement (CE) n°853/2004. La suppression totale de ces peaux au sein de la tannerie pourrait être préjudiciable à l'activité de l'entreprise.

Les opérations de pré-tannage et tannage de peaux impropres à la consommation humaine pourront donc être acceptées dans les tanneries autorisées, dès l'instant où les circuits alimentaires / non alimentaires sont clairement identifiés et séparés (séparation physique et/ou temporelle), depuis la réception des peaux entrantes, jusqu'à l'expédition des matières premières pour la fabrication de gélatine/collagène. **Une comptabilité – matière scrupuleuse des intrants et des sortants doit être tenue.**

1- Si les tanneries reçoivent et traitent des peaux propres et impropres à la consommation humaine, selon des circuits séparés et étanches (**séparation physique et/ou temporelle), les produits de parage, de parage, d'égraminage, d'écharnage, de refente pourront être respectivement expédiées vers :**

- **une usine de production de gélatines alimentaires, agréée au titre du règlement (CE) n°853/2004 ;**
- **une usine de produits techniques, agréée au titre du règlement (CE) n°1774/2002.**

En l'absence de séparation suffisante, l'ensemble des matières premières pour la fabrication de gélatine sera écarté du circuit alimentaire et, le cas échéant, orienté vers une usine de produits techniques.

2- Les tanneries recevant exclusivement des peaux impropres à la consommation humaine expédieront les produits de parage, de parage, d'égraminage, d'écharnage, de refente uniquement vers une usine de transformation catégorie 3 ou une usine de produits techniques agréée.

III. ETABLISSEMENTS FABRIQUANT DES PRODUITS FINIS

III.1. Usines de production de gélatine/collagène pour la consommation humaine

Les usines de production de gélatine/collagène, agréées au titre du règlement (CE) n°853/2004, ne peuvent recevoir que des matières premières issues d'animaux propres à la consommation humaine (à l'exception des peaux et arêtes de poisson) et appliquer les traitements préconisés par le règlement (CE) n°853/2004.

Ces usines mettent sur le marché de la gélatine ou du collagène propres à la consommation humaine, qui peuvent finalement être destinées à l'alimentation animale ou pour un usage technique (secteur pharmaceutique, pellicules photographiques). Dans ce cas de figure, ces usines ne doivent pas être agréées au titre du règlement (CE) n°1774/2002, puisque les matières entrantes, comme les produits transformés, sont de qualité alimentaire.

Au cours du procédé de fabrication de gélatine destinée à la consommation humaine, ces usines produisent des sous-produits tels que le phosphate dicalcique, qui doivent quitter l'usine avec un document d'accompagnement conforme aux dispositions du règlement (CE) n° 1774/2002.
Pour autant, ces usines ne doivent pas être agréées au titre du règlement (CE) n° 1774/2002.

III.2. Usine produisant de la gélatine pour l'alimentation animale ou des usages techniques

Il n'existe pas en France de filière spécifique de fabrication de gélatine destinée à l'alimentation animale ou pour des usages techniques à partir de sous-produits animaux. En effet, la majorité des peaux de catégorie 3 produites en France est expédiée vers d'autres Etats membres (en majorité vers l'Italie) ou vers des pays tiers.

Ainsi, la fabrication de gélatine destinée à l'alimentation animale ou pour des usages techniques par des **« usines de transformation catégorie 3 »** ou des **« usines de produits techniques »** est pour l'instant purement théorique ; elle est, en réalité, fabriquée par des établissements dont l'activité principale est de fabriquer de la gélatine destinée à l'alimentation humaine, à partir de matières de qualité alimentaire humaine.

III.2.1. Usines de transformation catégorie 3

Les gélatines destinées à l'alimentation animale sont fabriquées par des usines de transformation de catégorie 3, agréées au titre de l'article 17 du règlement (CE) n°1774/2002 et respectant les prescriptions du chapitre VI de l'annexe VII.

III.2.2. Usines de produits techniques

Les gélatines destinées exclusivement à un usage technique sont produites par des usines de produits techniques, agréées au titre de **l'article 18** du règlement (CE) n°1774/2002.

- Les exigences sanitaires **générales** applicables sont celles figurant à **l'annexe VIII, chapitre I** du règlement.
- Les exigences sanitaires **spécifiques** (critères microbiologiques, processus de traitement) apparaissent, quant à elles, à **l'annexe VII, chapitre VI**, conformément à l'article 20 du règlement.

L'article 20 du règlement précise, en effet, qu'en l'absence de prescriptions spécifiques pour la fabrication de produits techniques, et si ces mêmes produits sont susceptibles d'être employés comme aliments pour animaux, les dispositions de l'annexe VII sont applicables.

IV TRAÇABILITE (annexes V, VI et VII)

IV.1. Echanges intra-communautaires de peaux propres à la consommation humaine

Les conditions sanitaires d'échanges intracommunautaires de peaux pour la consommation humaine sont édictées par les règlements (CE) n°852/2004 et n°853/2004.

IV.2. Echanges intra-communautaires de peaux impropres à la consommation humaine

IV.2.1. Peaux fraîches ou réfrigérées

Les conditions sanitaires d'échanges intracommunautaires de peaux d'ongulés, écartées du circuit de la consommation humaine, sont précisées au chapitre VI de l'annexe VIII du règlement (CE) n°1774/2002.

Les peaux fraîches ou réfrigérées impropres à la consommation humaine sont soumises aux mêmes conditions sanitaires que celles applicables aux peaux propres à la consommation humaine définies par les règlements (CE) n°852/2004 et n°853/2004.

Les peaux fraîches ou réfrigérées, au sens du règlement (CE) n°1774/2002, sont celles qui sortiraient directement des établissements d'origine pour être transportées en l'état, sous régime du froid le cas échéant, vers un autre Etat membre. Cette situation se rencontre lors de collecte de peaux « brutes », non salées, auprès d'abattoirs proches de la frontière avec un autre Etat membre.

Elles devront être accompagnées d'un document commercial, conforme au modèle figurant au chapitre X de l'annexe II du règlement (CE) n°1774/2002.

IV.2.2. Peaux traitées

Les peaux traitées, au sens du règlement (CE) n°1774/2002, sont les peaux qui ont été :

- séchées,
- ou salées à sec ou en saumure pendant au moins 14 jours avant expédition,
- ou soumises pendant 7 jours à un salage au sel de mer additionné de 2% de carbonate de soude,
- ou séchées pendant 42 jours à une température d'au moins 20°C, ou
- ou conservées par un autre procédé que le tannage, procédé qui aurait été adopté par le Comité permanent de la chaîne alimentaire et de la santé animale.

Les peaux traitées expédiées depuis les établissements intermédiaires vers des tanneries situées dans les autres Etats membres doivent être accompagnées d'un document commercial conforme au modèle figurant au chapitre X de l'annexe II du règlement (CE) n°1774/2002.

Sur ce document, doivent figurer, outre les indications prévues à l'annexe II du règlement (CE) n°1774/2002 :

- le traitement appliqué aux peaux ;
- une mention précisant que « *l'envoi n'a pas été en contact avec d'autres produits animaux ou avec les animaux vivants présentant un risque de propagation d'une maladie transmissible grave* ».

Il sera fait état du numéro d'agrément de l'établissement intermédiaire.

Lors d'échanges de peaux, depuis des centres de collecte autorisés au titre du règlement (CE) n°853/2004 vers des tanneries agréées au titre du règlement (CE) n°1774/2002, un document commercial, tel que décrit au chapitre X de l'annexe II du règlement (CE) n°1774/2002, accompagnera les produits. Les mentions citées ci-avant, ainsi que le numéro d'enregistrement, y seront portées.

PARTIE II - Filière de traitement des matières premières (hors peaux de ruminants d'élevage et de gibier susceptibles d'être tannées) destinées à la fabrication de gélatine et collagène pour la consommation humaine, l'alimentation animale ou pour des usages techniques

I. ETABLISSEMENTS FOURNISSEURS DE MATIERES PREMIERES

Les établissements d'origine **de la filière alimentaire** sont les établissements produisant et mettant sur le marché les matières premières suivantes :

- pour la fabrication de gélatine, les os, les peaux de porcs (couennes), les peaux de volaille, les tendons et les nerfs, les peaux de gibier sauvage ainsi que les peaux et arêtes de poisson ;
- pour la fabrication de collagène, les peaux (couennes) et os de porcs, les peaux et os de volaille, les tendons, les peaux de gibier sauvage ainsi que les peaux et arêtes de poisson.

En France, il n'existe pas de filière spécifique de fabrication de gélatine non destinée à la consommation humaine à partir des matières premières citées ci-dessus. Le produit fini, fabriqué dans un établissement agréé au titre du règlement (CE) n°853/2004, peut toutefois être destiné in fine à une utilisation autre que la consommation humaine.

Les établissements fournisseurs de matières premières de la filière alimentaire sont donc agréés ou enregistrés conformément au règlement (CE) n°852/2004 et au règlement (CE) n°853/2004.

Les matières premières ne peuvent être orientées vers la production de gélatine/collagène alimentaire humaine qu'après un examen favorable en abattoir des carcasses dont elles sont issues.

Pour les espèces concernées, les MRS ne doivent pas être orientées vers la filière gélatine/collagène alimentaire

II. ETABLISSEMENTS INTERMEDIAIRES

Les « centres de collecte », autorisés conformément au point 5 du chapitre Ier de la section XIV de l'annexe III du règlement (CE) n°853/2004, reçoivent de différents établissements des matières premières provenant d'animaux dont les carcasses ont été jugées propres à la consommation humaine à la suite d'inspections *ante* et *post mortem* favorables sauf pour les peaux et arêtes de poisson non concernés par cette disposition. Les matières premières pourront être employées à la production de gélatine/collagène propre à la consommation humaine.

Ces établissements n'entrent pas dans le champ d'application du règlement (CE) n° 852/2004 et doivent être enregistrés en application des dispositions nationales prévues au titre IV de l'arrêté du 8 juin 2006.

Quand bien même les établissements destineraient une partie des matières premières à des fins de valorisation hors consommation humaine (par exemple, vers des établissements agréés au titre du règlement (CE) n°1774/2002), ils n'ont pas à être agréés au titre du règlement (CE) n°1774/2002.

III. ETABLISSEMENTS FABRIQUANT DES PRODUITS FINIS OU SEMI-FINIS

III.1. Etablissements de dégraissage d'os et de fabrication d'osséine

Ces établissements assurent des étapes de transformation de matières premières en vue de la fabrication de gélatine/collagène et à ce titre, doivent être agréés conformément aux dispositions du règlement (CE) n° 853/2004.

Au cours du procédé de transformation, ces établissements produisent des sous-produits de type graisses d'os, graviers d'os ou phosphate bicalcique non valorisables en alimentation humaine, qui

doivent quitter l'établissement avec un document d'accompagnement conforme aux dispositions du règlement (CE) n° 1774/2002.
Pour autant, ces établissements ne doivent pas être agréés au titre du règlement (CE) n° 1774/2002.

III.2. Usines de production de gélatine – collagène

III.2.1. Usines de production de gélatine/collagène propre à la consommation humaine

Les usines de production de gélatine/ collagène, agréées au titre du règlement (CE) n°853/2004, ne peuvent recevoir que des matières premières issues d'animaux propres à la consommation humaine (sauf pour les poissons) et appliquer les traitements préconisés par le règlement (CE) n°853/2004.

Chapitre III - point 1 a) - section XIV gélatine - annexe III du règlement (CE) n° 853/2004

Le traitement des os de ruminants en vue de la production de gélatine dépend du statut « ESB » du pays d'origine des animaux.
La notion de « faible incidence d'ESB » devrait être remplacée par la notion de « risque contrôlé ou indéterminé », compte tenu de la classification retenue au règlement (CE) n° 999/2001. Dans l'attente de la classification « ESB » des pays, il convient de maintenir pour les pays non classés les dispositions basées sur la classification GBR.
Par ailleurs, la Commission prévoit la suppression d'obligation du traitement alcalin .

Ces usines mettent sur le marché du collagène ou de la gélatine propres à la consommation humaine, qui peuvent finalement être destinées à l'alimentation animale ou pour un usage technique (secteur pharmaceutique, pellicules photographiques). Dans ce cas de figure, ces usines ne doivent pas être agréées au titre du règlement (CE) n°1774/2002, puisque les matières entrantes, comme les produits transformés, sont de qualité alimentaire.

Au cours du procédé de fabrication de gélatine destinée à la consommation humaine, ces usines produisent des sous-produits tels que le phosphate dicalcique, qui doivent quitter l'usine avec un document d'accompagnement conforme aux dispositions du règlement (CE) n° 1774/2002.
Pour autant, ces usines ne doivent pas être agréées au titre du règlement (CE) n° 1774/2002

III.2.2. Usines produisant de la gélatine pour l'alimentation animale ou des usages techniques

La fabrication de gélatine destinée à l'alimentation animale ou pour des usages techniques par des **« usines de transformation catégorie 3 »** ou des **« usines de produits techniques »** est pour l'instant purement théorique ; elle est, en réalité, fabriquée par des établissements dont l'activité principale est de fabriquer de la gélatine destinée à l'alimentation humaine, à partir de matières de qualité alimentaire humaine.

❑ ***Usines de transformation catégorie 3***

Les gélatines destinées à l'alimentation animale sont fabriquées par des usines de transformation de catégorie 3, agréées au titre de l'article 17 du règlement (CE) n°1774/2002 et respectant les prescriptions du chapitre VI de l'annexe VII.

❑ ***Usines de produits techniques***

Les gélatines destinées exclusivement à un usage technique sont produites par des usines de produits techniques, agréées au titre de **l'article 18** du règlement (CE) n°1774/2002.

- Les exigences sanitaires **générales** applicables sont celles figurant à **l'annexe VIII, chapitre I** du règlement.
- Les exigences sanitaires **spécifiques** (critères microbiologiques, processus de traitement) apparaissent, quant à elles, à **l'annexe VII, chapitre VI**, conformément à l'article 20 du règlement.

L’article 20 du règlement précise, en effet, qu’en l’absence de prescriptions spécifiques pour la fabrication de produits techniques, et si ces mêmes produits sont susceptibles d’être employés comme aliments pour animaux, les dispositions de l’annexe VII sont applicables.

Je vous saurais gré de bien vouloir m’informer des difficultés que vous seriez amenés à rencontrer dans l’application de la présente note.

La Directrice Générale Adjointe
C.V.O.

Monique ELOIT

ANNEXE I – LES PROCEDES TECHNIQUES RELATIFS AUX PEAUX

Les peaux subissent de nombreuses étapes de transformation entre la phase de dépouillement à l'abattoir et leur arrivée dans un établissement de fabrication de gélatine.

Différents acteurs interviennent dans cette filière, à savoir :

- *les abattoirs ;*
- *les centres de collecte ;*
- *les tanneries ;*
- *les établissements de fabrication de gélatine.*

A chaque étape, des traitements ou un simple stockage peuvent intervenir.

Vous trouverez ci-dessous un descriptif succinct des principales opérations réalisées sur les peaux.

1. Salage initial des peaux au sein des abattoirs ou centres de collecte

Après le dépouillement, le salage des peaux peut intervenir au sein de l'abattoir ou au sein d'un établissement assurant la collecte des peaux non salées issues de différents abattoirs. Le salage correspond à un mode de conservation permettant ensuite le stockage et le transport des peaux à température ambiante.

Les peaux sont alors mises en lot par catégories de poids et de sexe pour entrer dans le circuit commercial et être vendues aux tanneries en fonction du type de produits finis recherchés.

2. Opérations sur les cuirs au sein des tanneries

Différentes opérations interviennent avant le tannage proprement dit. Les produits obtenus à la suite de ces opérations intervenant avant le tannage peuvent être commercialisés en vue de l'obtention de gélatine.

2.1. Reverdissage

Le salage a eu pour effet d'éliminer une partie de l'eau contenue dans les peaux (20 à 25%). Le reverdissage correspond à une étape de réhydratation des peaux, pour en permettre le travail ultérieur. En effet, la reprise d'eau est indispensable pour permettre une pénétration régulière et complète des différents produits chimiques utilisés au cours des étapes ultérieures. Cette opération permet par ailleurs d'éliminer le sel de conservation, ainsi que les salissures (sang, fèces, terre…) adhérant aux poils.

Cette opération dure entre 20 et 30 heures.

2.2. Egraminage

Il s'agit d'une opération mécanique consistant à éliminer, du côté «chair » des peaux les résidus de viande et de graisse encore présents. Lorsque cette opération est réalisée après l'opération de pelanage, il s'agit d'écharnage.

2.3. Pelanage

Cette opération a pour but l'élimination des poils. Deux produits chimiques de base sont utilisés, à savoir le sulfure de sodium (2 à 2,5%) et la chaux (2%) dans un volume d'eau d'environ 400% (les pourcentages sont calculés sur le poids des cuirs salés).

Les cuirs restent dans ce bain pendant 20 à 50 heures, en fonction de la matière première utilisée et de la température de travail.

Ce traitement en bain de chaux et de sulfure de sodium est un traitement chimique à pH supérieur à 12.

A partir de cette étape, ces matières premières ayant subit un traitement de chaulage sont considérés comme des produits assainis.

Les peaux subissent ensuite un rinçage.

2.4. Echarnage

Il s'agit de la première opération mécanique. Elle consiste à éliminer, du côté "chair" des peaux les résidus de viande et de graisse encore présents. Dans certains cas, un écharnage préliminaire peut intervenir avant le pelanage ; il s'agit de l'opération d'égrminage.

2.5. Refendage

Cette opération a pour objectif de séparer, par coupe mécanique dans l'épaisseur de la peau, la fleur du cuir, partie noble pour les tanneurs correspondant à la face extérieure d'un cuir (côté poils) de la croûte, qui correspond à la partie du cuir face intérieure de la peau (côté chair).

Les cuirs sont refendus de manière à obtenir une fleur plus ou moins épaisse correspondant à la qualité de cuir recherchée pour une utilisation donnée par le tanneur.

La croûte obtenue, en fonction de son épaisseur et de sa résistance à la déchirure, peut être destinée soit à la tannerie (forte épaisseur et résistante), soit à la production de boyaux artificiels (forte épaisseur mais peu résistante) ou de gélatine (peu résistante, quelle que soit l'épaisseur).

2.6. Picklage

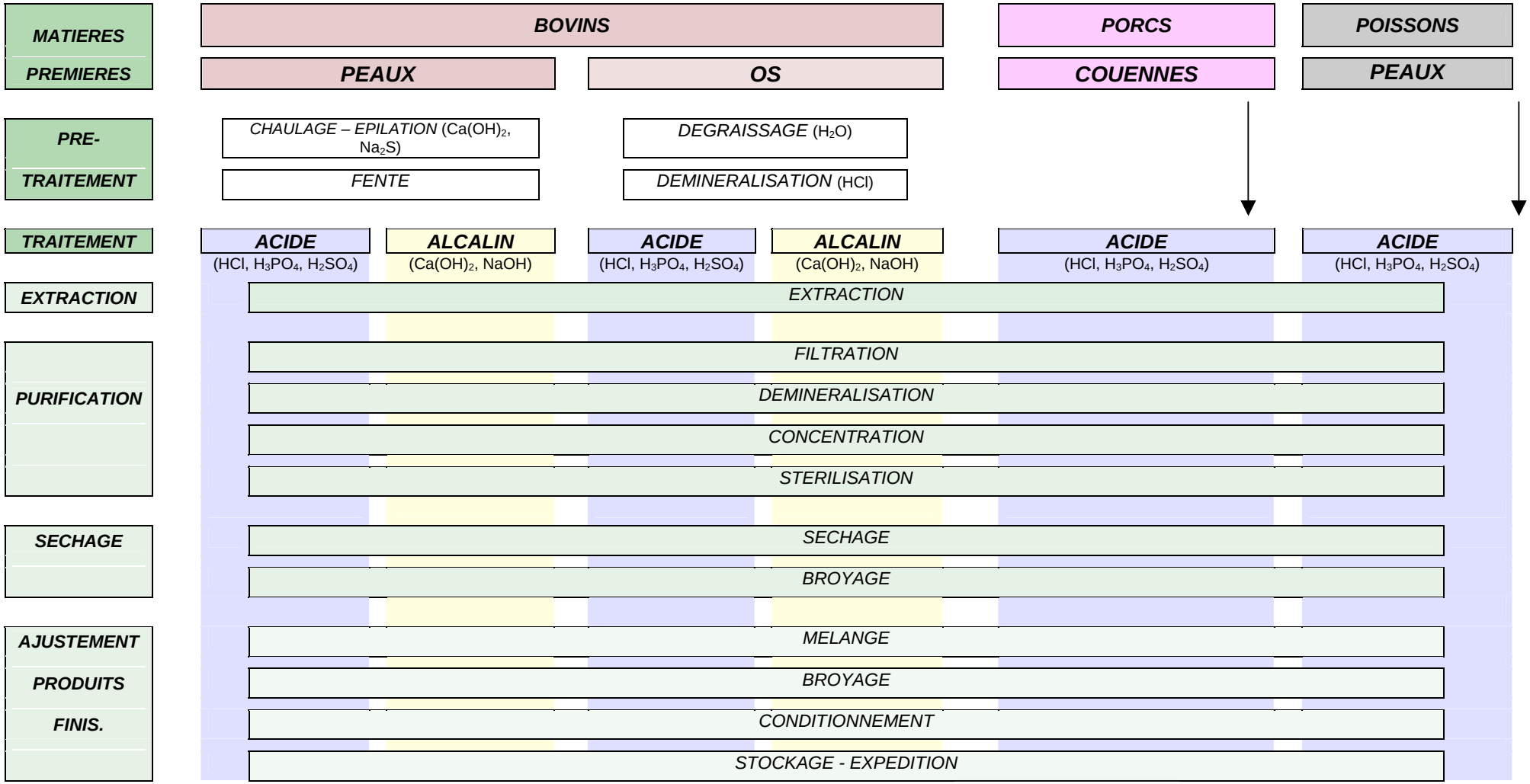
Le picklage est une opération réalisée en foulons consistant en une acidification du pH avant l'opération de tannag.e

2.7. Tannage

Les croûtes épaisses et résistantes et les fleurs subissent un tannage défini comme le durcissement de peaux à l'aide de matières de tannage végétales, sels de chrome ou autres substances telles que les sels d'aluminium, sels ferriques, sels siliciques, aldéhydes et quinones, ou autres agents de durcissement synthétiques.

A partir de ce moment, ces matières premières subissant un traitement de tannage ne peuvent plus être utilisées pour la production de gélatine.

ANNEXE II– PROCEDES TECHNOLOGIQUES POUR LA FABRICATION DE GELATINE

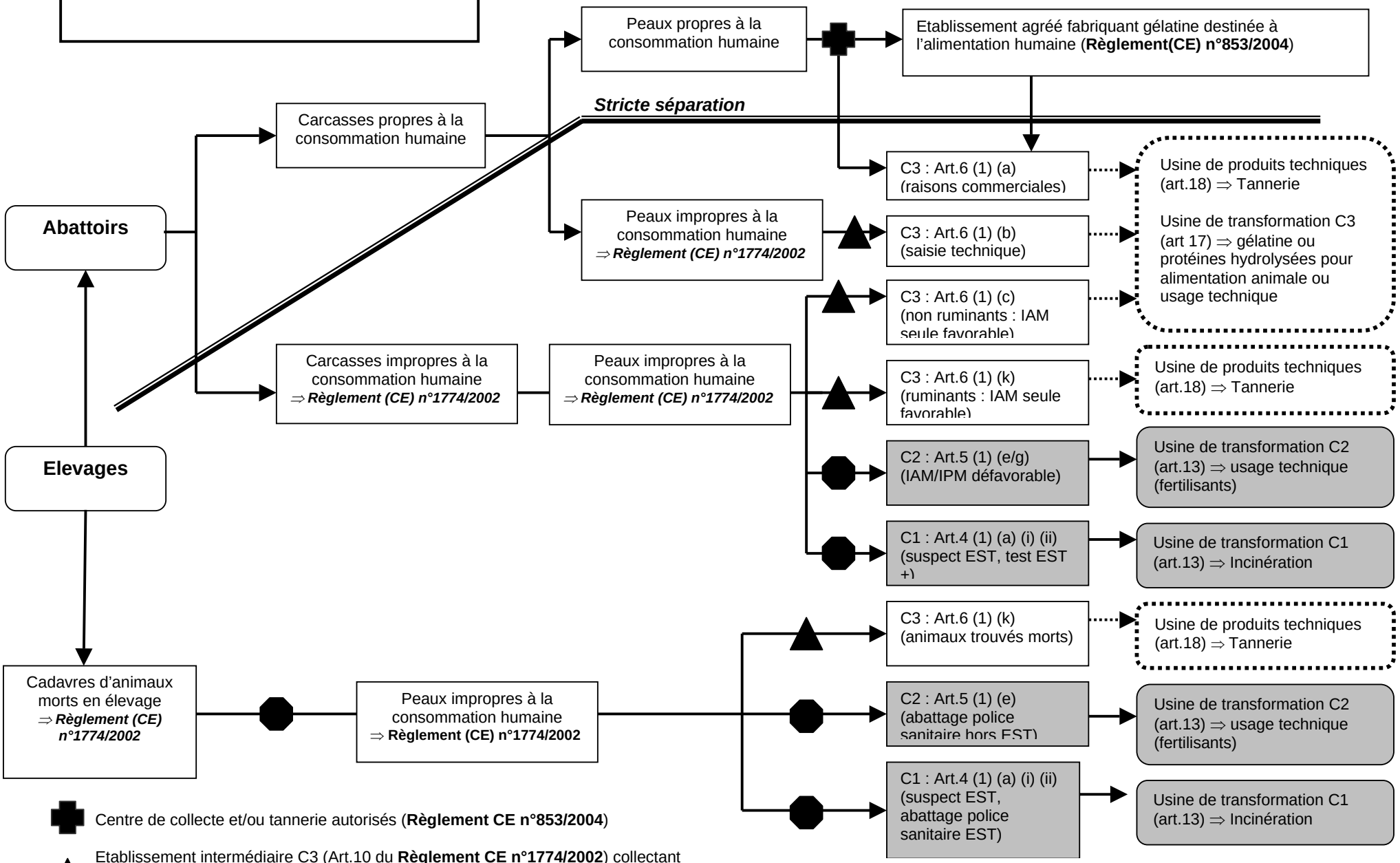


Annexe III : Classification des peaux de ruminants en sortie d'abattoir

STADE D'INSPECTION	Résultats de l'inspection	Orientation des peaux	Référence réglementaire	Débouchés
Inspection ante mortem	**Animaux morts pendant transport, en bouverie sans signes cliniques de maladies**	Absence de risque sanitaire sur la base de l'IAM seule ⇒ Filière sous-produits **Catégorie 3**	R. 1774/2002 Art. 6.1.k	Usage technique Cat. 3
	Animaux euthanasiés, pour des motifs autres que les EST	Filière sous-produits **Catégorie 2***	R. 1774/2002 Art. 5.1.g	Destruction
	Animaux euthanasiés pour motif d'EST	Filière sous-produits **Catégorie 1**	R. 1774/2002 Art. 4.1.a.i)	Destruction
Inspection ante et post mortem de la carcasse	**Carcasses propres à la consommation humaine**	**Destinées à la consommation humaine**	R.852/2004 et R.853/2004	Consommation humaine
		Non destinées à la consommation humaine pour des raisons commerciales ⇒ Filière sous-produits **Catégorie 3**	R. 1774/2002 Art. 6.1.a	Alimentation animale Usage technique Cat. 3
	Saisie partielle de la carcasse pour motif technique ou sanitaire	**Destinées à la consommation humaine**	R.852/2004 et R.853/2004	Consommation humaine
	Saisie totale de la carcasse pour des motifs techniques ou pour des motifs sanitaires autres que liés aux EST	Absence de risque sanitaire sur la base de l'IAM seule ⇒ Filière sous-produits **Catégorie 3**	R. 1774/2002 Art. 6.1.k	Usage technique Cat. 3
	Saisie totale de la carcasse pour motifs d'EST	Filière sous-produits **Catégorie 1**	R. 1774/2002 Art. 4.1.a.i)	Destruction
	Saisie totale de la carcasse pour substances interdites ou contaminants environnementaux	Filière sous-produits **Catégorie 1 ou 2**	R. 1774/2002 Art. 4.1.c) Ou art. 5.1.c)	Destruction ou Usage technique Cat. 2

* : Cadavres de ruminants de catégorie 2, jusqu'au moment de leur élimination finale

Annexe IV : Description des filières de traitement des peaux

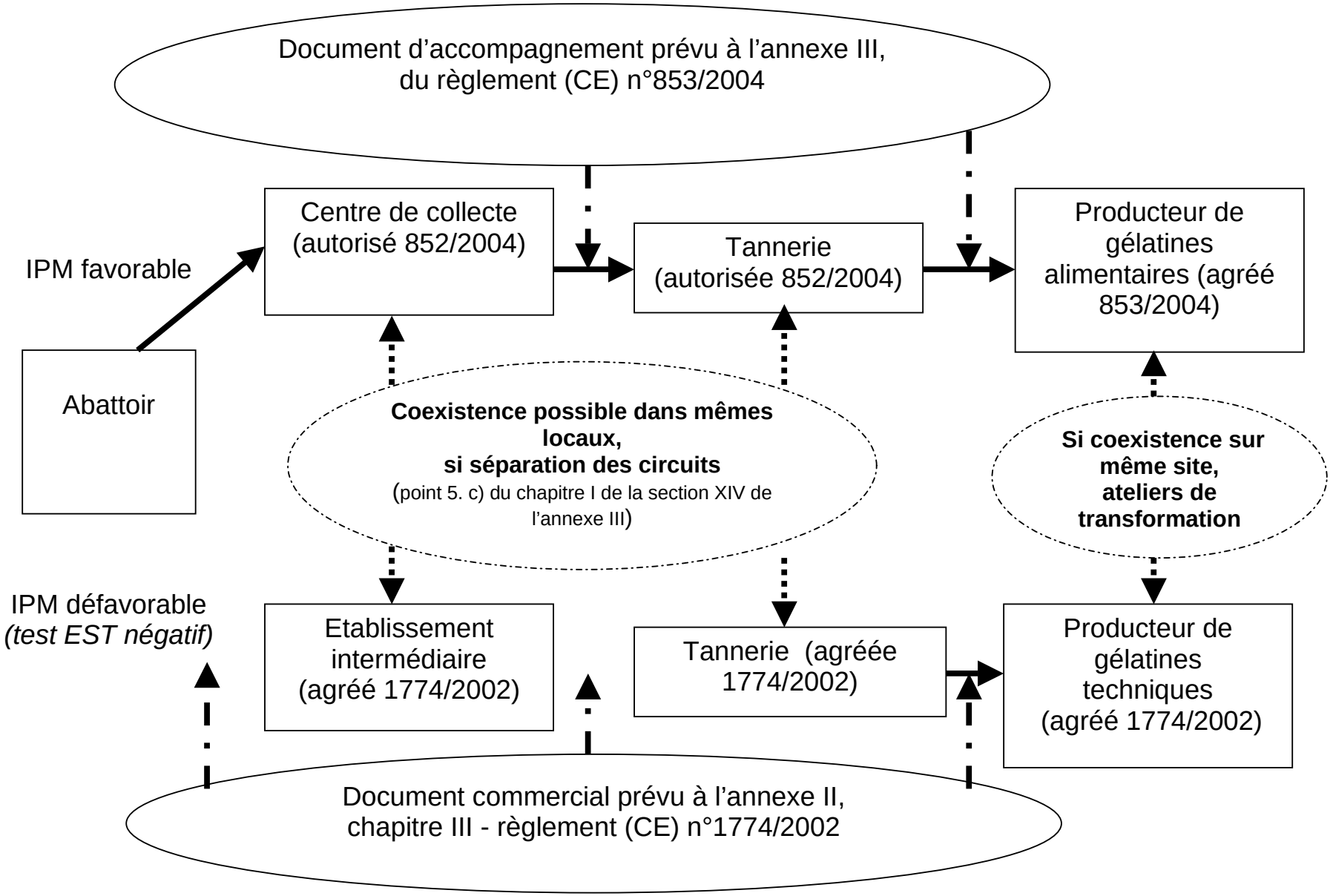


Centre de collecte et/ou tannerie autorisés (**Règlement CE n°853/2004**)

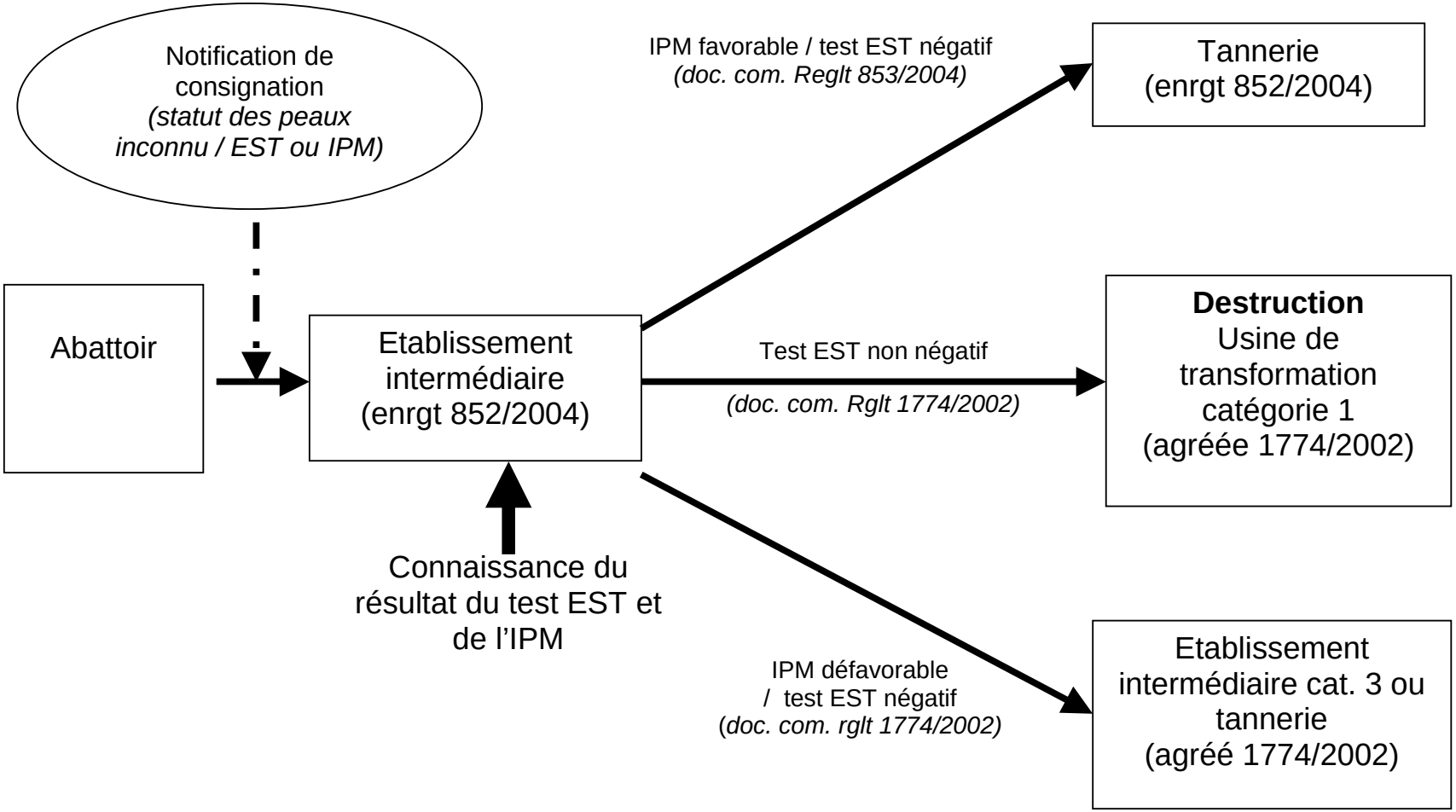
Etablissement intermédiaire C3 (Art.10 du **Règlement CE n°1774/2002**) collectant peaux impropres à la consommation humaine et tanneries (Art. 18 du Règlement CE n°1774/2002

Usine de transformation C1 et/ou C2 (Art. 13 du **Règlement CE n°1774/2002**) ou Etablissement intermédiaire C1 et/ou C2 (Art.10 du **Règlement CE n°1774/2002**) collectant cadavres et ayant une activité de dépeçage

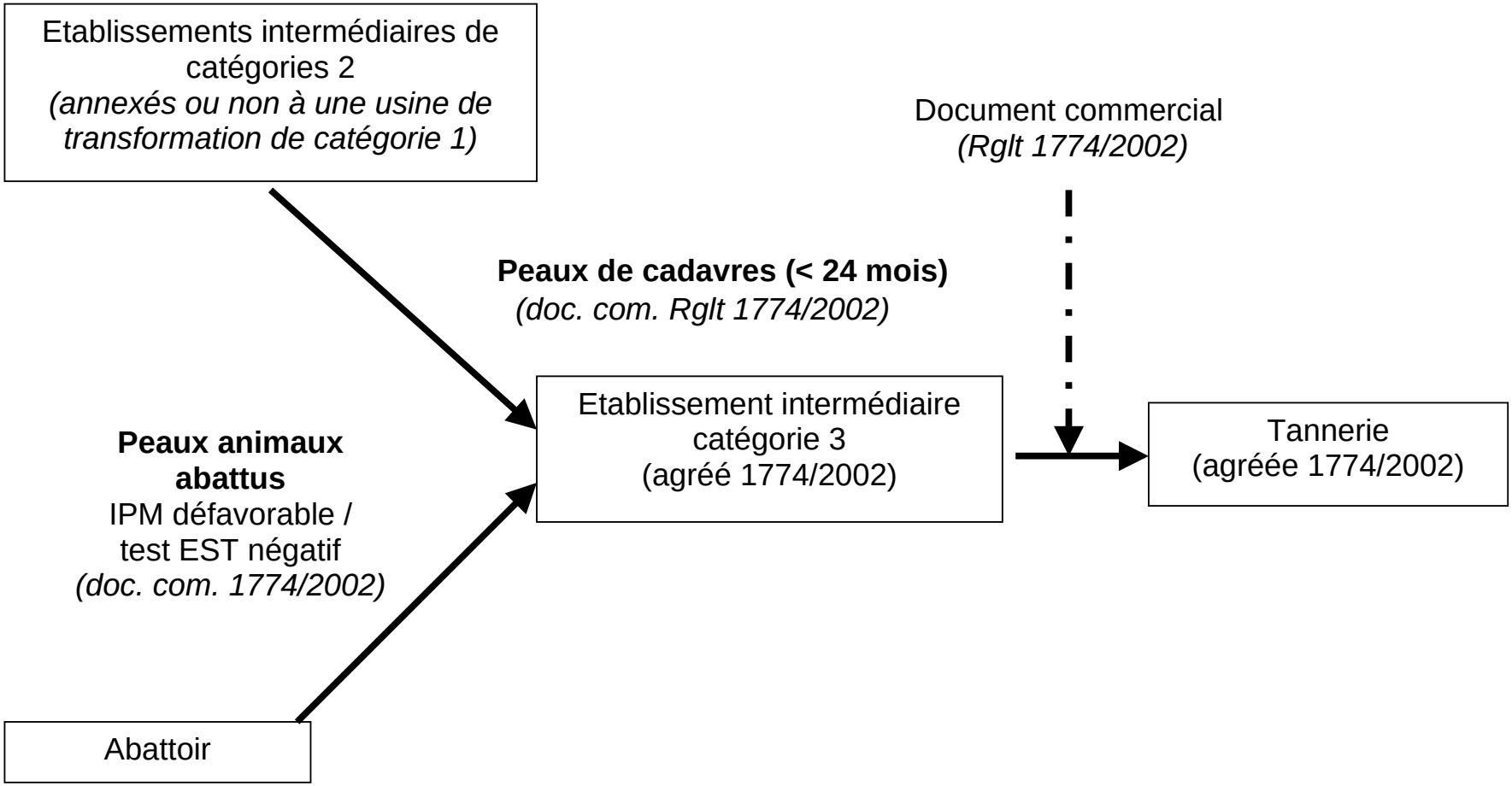
Flux majoritaires vers l'étranger



Annexe V : Mouvements de matières premières issues d'abattoir



Annexe VI : Mouvements de matières premières
(cas particulier des peaux de ruminants sortant des abattoirs avant connaissance du résultat EST / IPM)



Annexe VII : Mouvements de matières premières (peaux impropres à la consommation humaine)