Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

MINISTERE DE L'AGRICULTURE
ET DE LA PECHE

Direction Générale de l'Alimentation
Service de l'alimentation
Sous-Direction de la Sécurité Sanitaire des Aliments
Bureau des établissements d'abattage et de découpe

Service de la prévention des risques sanitaires en production primaire
Sous-Direction de la Santé et de la Protection Animales
Bureau des Intrants et de la Santé Publique en Elevage

Adresse : 251 rue de Vaugirard
75 732 Paris cedex 15

Suivi par : Vincent HERAU / Karen BUCHER
Tél : 01 49 55 84 01 / 83 77
Fax : 01 49 55 56 80
Réf. Interne : SA/SDSSA/BEAD/VH n°MOD10.23 A 03/09/08

NOTE DE SERVICE

DGAL/SDSSA/SDSPA/N2009-8069

Date: 18 février 2009

Date de mise en application :	Immédiate
Annule et remplace :	-
Date limite de réponse :	-
Nombre d'annexe :	0
Degré / Période de confidentialité :	Tout public

Objet : Devenir des sous-produits en abattoir de volailles. Orientation C2 ou C3 et taux de saisie.

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°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*.
- Note de service DGAL/SDSPA/N2003-8189 du 12/12/2003 relative à l'application du règlement (CE) n°1774/2002 en abattoir : guide pour le tri des sous-produits

Résumé : Cette note re-précise les conditions dans lesquelles les sous-produits obtenus en abattoir de volailles peuvent être destinés à être traités en sous-produits de catégorie 3.

Mots-clefs : abattoir - volailles – sous-produits – catégorie 3 – catégorie 2 – tri - 2%.

Destinataires	
Pour exécution : - DDSV	Pour information : – DRAAF – BNEVP – RNA – INFOMA – ENSV

La note de service DGAL/SDSPA/N2003-8189 du 12/12/2003 susvisée explicitait certaines dispositions générales contenues dans le règlement (CE) n°1774/2002, applicables aux sous-produits animaux non destinés à la consommation humaine, issus des abattoirs.

Cette note précise dans son point I.2.2 (Saisies sanitaires d'abattoirs) que « les matières de catégorie 2 correspondront :

- [...]
- à l'ensemble du lot des carcasses et de leurs sous-produits correspondants lorsque le pourcentage de saisies sanitaires est supérieur à 2% du lot ».

J'attire votre attention sur le fait que cette mention, également reprise dans l'annexe I de ladite note, ne signifie pas que l'ensemble des sous-produits issus de lots pour lesquels le taux de saisie a été inférieur à 2% peut être destiné aux sous-produits de catégorie C3.

En effet, la même note précise bien :

> 1/ au même point I.2.2 que « les matières de catégories 2 correspondront aux saisies sanitaires effectuées pour chacune des volailles » ;
>
> 2/ au point I.2.6., que « tout mélange de sous-produits de catégories 2 et 3 doit être considéré comme un ensemble de matières de catégorie 2 ».
>
> 3/ au paragraphe I.3.2 que « les sous-produits issus des abattoirs de volailles seront jugés de catégorie 3 si l'ensemble du lot de carcasses est propre à la consommation humaine. Le cas échéant, si quelques carcasses sont saisies pour motif sanitaire, ces saisies seront classées en catégorie 2. Dès lors que le lot est saisi pour motif sanitaire, la totalité des sous-produits est de catégorie 2, à l'exception des plumes et du sang.

Ainsi, seuls les lots pour lesquels l'ensemble des retraits de carcasses a été effectué pour un motif autre que sanitaire, peuvent donner lieu à une orientation C3 des sous-produits. Ce cas est rarissime.

Il convient donc de considérer qu'en l'absence de tri individuel des carcasses retirées entre le C2 et le C3, l'ensemble des sous-produits est destiné à être traité en C2.

S'agissant des carcasses, la saisie totale d'un lot ne saurait être prononcée sur la seule constatation d'un taux de retrait supérieur à 2%. En revanche, considérant l'interdiction de l'abattage d'un lot d'animaux malades (arrêté du 30/05/08 relatif aux conditions auxquelles doivent satisfaire les lots de volailles et de lagomorphes pour être abattus en vue de la consommation humaine), il conviendra de rechercher plus précisément les motifs de retrait et d'écarter l'hypothèse d'une maladie infectieuse contagieuse, dont la constatation constitue, elle, un motif de retrait pour impropriété à la consommation humaine (règlement (CE) n°854/2004, annexe I, section II chapitre V point 1e) et f)).

Je vous invite également à vous référer à la note de service DGAL/SDSSA/SDSPA/N2008-8155 du 27 juin 2008 *relative aux modalités d'utilisation d'une liste harmonisée caractérisant les anomalies et autres non conformités rencontrées en abattoir de volailles et de lagomorphes et à l'origine de retraits de la consommation humaine* et au CD rom y afférent.

Pour information, une filière de transformation des sous-produits animaux de catégorie 2 commence à se mettre en place en France. Ainsi les sous-produits animaux de catégorie 2 pourront dès 2009 être transformés dans des usines de transformation catégorie 2, qui mettront sur le marché des farines de catégorie 2 valorisées comme engrais organiques et amendements et des graisses de catégorie 2 valorisées en oléochimie.

Le Directeur Général de l'Alimentation
Jean-Marc BOURNIGAL