



MINISTÈRE DE L'ALIMENTATION, DE L'AGRICULTURE ET DE LA PÊCHE

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**

Suivi par : - Michèle CHEVALIER - Pascale PIETTE - Pascale
GILLI-DUNOYER - Tél : 01.49.55.84.28

Courriel : bead.sdssa.dgal@agriculture.gouv.fr

Adresse: 251, rue de Vaugirard - 75 732 PARIS CEDEX 15

Réf. interne: SDSSA/BEAD/PGD

MOD 10.23 A 03/09/08

Agence de Service et de Paiement**Direction des Contrôles****Service Contrôles Entreprises**

Suivi par : Laurent ZORN

Tél : 01 73 02 19 08

laurent.zorn@asp-public.fr

**NOTE DE SERVICE
DGAL/SDSSA/ASP/N2009-8283
Date: 13 octobre 2009**

Date de mise en application : immédiate
 Abroge et remplace : -
 Date limite de réponse : -
 Nombre d'annexes : 5
 Degré et période de confidentialité : **aucun**

Objet : Ordre de méthode relatif à l'ordre de service d'inspection DGAL/SDSSA/N2009-8282 du 13 octobre 2009 sur les modalités de réalisation du contrôle officiel de la traçabilité bovine en abattoir.

Références :

- Règlement (CE) 1254/1999 portant organisation commune des marchés dans le secteur de la viande bovine
- Règlement (CE) n2342/1999 du 28 octobre 1999 établissant les modalités d'application du règlement 1254/1999 pour ce qui concerne le régime des primes
- Règlement (CE) n1760/2000 du Parlement européen et du Conseil du 17 juillet 2000 établissant un système d'identification et d'enregistrement des bovins et concernant l'étiquetage de la viande bovine et des produits à base de viande bovine et abrogeant le règlement (CE) n 820/97 du conseil
- Règlement (CE) n178/2002 du Parlement européen et du Conseil du 28 janvier 2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'Autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité 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) n796/2004 du Conseil du 21 avril 2004 portant modalités d'application de la conditionnalité, de la modulation et du système intégré de gestion et de contrôle prévus par le règlement (CE) n1782/2003 du Conseil

- Décret n99-260 du 2 avril 1999 relatif à l'étiquetage et à la traçabilité des viandes bovines.
- Arrêté ministériel du 9 mai 2006 abrogeant l'arrêté ministériel du 3 septembre 1998 modifié relatif aux modalités de réalisation de l'identification du cheptel bovin
- Arrêté ministériel du 26 décembre 2000 modifié relatif à la pesée et à la présentation des carcasses de bovins.
- Arrêté du 5 octobre 2007 portant extension de l'accord interprofessionnel du 5 avril 2007 relatif à l'achat et l'enlèvement des gros bovins et à la circulation des informations d'abattage.
- Note de service DGAL/SDHA/N96-8246 du 31 décembre 1996 relative à la collecte des documents d'identification et des boucles de bovins en abattoir.
- Note de service DGAL/SDSPA/N 2005/8229 du 04 octobre 2005 sur le contrôle sur place de l'identification dans les exploitations bovines autres que les élevages.
- Note de service DGAL/SDSSA/N 2007-8013 du 11 janvier 2007 sur l'entrée en application de l'arrêté du 8 juin 2006 relatif à l'agrément des établissements mettant sur le marché des produits d'origine animale ou des denrées contenant des produits d'origine animale publié au JORF du 8 août 2006.
- Note de service DGAL/SDSPA/N2008-8280 du 04 novembre 2008 sur les modalités de conservation des documents d'accompagnement des bovins abattus.
- Note de service DGAL/SDSPA/N2008- 8232 du 10 septembre 2008 : contrôle sur place de l'identification dans les exploitations bovines, ovines et caprines autres que les élevages et suites à donner lors de constat d'anomalie d'identification dans ces établissements, hormis en abattoir.

Résumé : La présente note définit les modalités du contrôle officiel de la traçabilité dans les abattoirs de gros bovins et de veaux ainsi que celles de l'enquête relative à la prime à l'abattage, conformément à l'ordre de service d'inspection DGAL/SDSSA/N2009-8282. Elle fournit notamment les lignes directrices permettant l'harmonisation des contrôles sur le territoire national ainsi que les supports d'enregistrement nationaux harmonisés à compléter par l'inspecteur à l'issue du contrôle (grilles alimentant les items G08 et E13 de la grille nationale abattoir animaux de boucherie et fiche d'enquête relative à la prime à l'abattage) et une aide à leur utilisation. Les deux mini-grilles sont intégrées dans le référentiel métier en tant que «grilles terrain».

Mots-clés : abattoir – bovin – veau – traçabilité – identification – contrôle officiel – oreilles – prime à l'abattage

Destinataires	
<p>Pour exécution :</p> <ul style="list-style-type: none"> - DRAAF - Directeurs Départementaux des Services Vétérinaires - Directeurs des Services Vétérinaires 	<p>Pour information :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Préfets - IGAPS - UAS - ENV - BNEVP - ENSV - INFOMA - FranceAgriMer - Agence de services et de paiement (ASP) - Référents nationaux abattoir

Plan de la note :

I Le contrôle des procédures liées à la traçabilité

II Le contrôle de l'application des procédures liées à la traçabilité

- A. Mise en œuvre de la traçabilité par l'exploitant sur l'animal vivant
- B. Mise en œuvre de la traçabilité par l'exploitant sur la chaîne d'abattage
 - 1 : Apposition du numéro de carcasse à l'encre alimentaire
 - 2 : Cas particulier du retrait des oreilles avant la pesée fiscale.

III L'enquête relative à la Prime à l'Abattage des Bovins (PAB)

Liste des annexes :

ANNEXE I : Mini-grille G08 : Procédures de traçabilité et de gestion des non conformités – abattage de bovins – de l'arrivée des animaux à la pesée.

ANNEXE II : Mini-grille E13 : Mise en œuvre des procédures de traçabilité – abattage de bovins – de l'arrivée des animaux à la pesée.

ANNEXE III : Prime à l'abattage : fiche d'enquête

ANNEXE IV : Extraits de l'annexe à l'Arrêté ministériel du 5 octobre 2007 relatifs aux informations figurant sur le document de pesée et la bande de contrôle ainsi que celles devant faire l'objet d'une transmission à la BDNi

ANNEXE V : Illustration des conditions de présentation des carcasses de veaux à la pesée

La présente note fournit une aide méthodologique ainsi que les supports d'enregistrement pour la mise en œuvre du contrôle de la traçabilité en abattoir de bovins tel que défini dans l'OSI DGAL/SDSSA/N2009-8282. Le champ de ce contrôle couvre la traçabilité mise en œuvre pour les opérations comprises entre l'introduction de l'animal vivant et la pesée fiscale de la carcasse. La traçabilité à partir de la découpe de la carcasse ainsi que les procédures de retrait/rappel que l'exploitant doit mettre en œuvre au titre du règlement (CE) n178/2002 ne sont pas traitées dans cette note.

Les mini-grilles jointes en annexes I et II portant sur les items G08 et E13 de la grille nationale abattoirs d'animaux de boucherie valent rapport d'inspection lorsqu'elles sont transmises à l'exploitant accompagnées de la page de garde. **Le contenu de ces grilles complétées est de saisie obligatoire dans SIGAL.** Dès lors que des inspections portant sur le contrôle de la traçabilité en abattoir de bovins sont effectuées, ces rapports doivent être utilisés **à l'exclusion de tout autre.**

Les éventuelles améliorations que vous pensez devoir apporter à ces documents seront transmises par courriel à bead.sdssa.dgal@agriculture.gouv.fr avec copie à assurance-qualite.dgal@agriculture.gouv.fr. Les propositions seront examinées au cas par cas en concertation avec les référents nationaux abattoirs et, le cas échéant, le référentiel sera modifié.

La fiche d'enquête relative à la Prime à l'Abattage (PAB) est jointe en annexe III.

Le contrôle officiel de la traçabilité en abattoir tel que demandé dans l'OSI DGAL/SDSSA/N2009-8282, se déroule en trois temps :

- le contrôle des procédures de traçabilité figurant dans le plan de maîtrise sanitaire de l'abattoir,
- le contrôle sur site de l'application de ces procédures de traçabilité,
- l'enquête relative à la prime à l'abattage.

Remarques importantes

1. Lien entre la présente note et la note de service 2008-8232 du 10 septembre 2008 relative au contrôle sur place de l'identification dans les exploitations bovines, ovines et caprines autres que les élevages et suites à donner lors de constat d'anomalie d'identification dans ces établissements, hormis en abattoir .

Les relevés de constats demandés dans chacune de ces deux notes sont complémentaires; les objectifs de ces notes sont différents :

- la grille IPG de la note de service du 10 septembre 2009 constitue un relevé de constats sur les boucles des animaux et les passeports à un instant t afin d'évaluer les types d'anomalie rencontrés et leur fréquence. Il s'agit dans ce cas d'un contrôle officiel de 1^{er} niveau réalisé par l'inspecteur à un instant t.
- Les mini grilles de la présente note sont construites afin d'évaluer les modalités de contrôle de la traçabilité et donc la fiabilité du système mise en place dans le cadre du paquet hygiène (règlement n853/2003 du 29 avril 2009 annexe II section II). Elles se décomposent en un contrôle de procédure et un contrôle de l'application de ces procédures. Il s'agit dans ce cas d'un contrôle de second niveau réalisé par l'inspecteur.

2. Les guides d'évaluation qui s'appliquent aux mini grilles relatives aux items G08 – Procédures de traçabilité et de gestion des non conformités et E13 – Mise en œuvre des procédures de traçabilité sont disponibles sur le référentiel métier accessible par le lien suivant : http://10.200.91.241/article.php3?id_article=1570&rub=600&id_rubrique=600&menu=3

I – Le contrôle des procédures liées à la traçabilité

Le règlement (CE) n178/2002 en son article 18 impose au professionnel que la traçabilité des denrées alimentaires soit établie à toutes les étapes de la production, de la transformation et de la distribution. L'exploitant doit disposer d'**un système de traçabilité interne** et de **procédures associées**.

Avant la réalisation du contrôle sur site de la mise en œuvre de la traçabilité, il est indispensable que l'inspecteur examine attentivement la (ou les) procédure(s) de traçabilité figurant dans le plan de maîtrise sanitaire de l'abattoir concerné par le contrôle, ainsi que les instructions, fiches de poste et documents d'enregistrement liés.

Ces documents, prévus à l'annexe 3 point 3.3 de la note de service DGAL/SDSSA 2007-8013 du 11 janvier 2007 portant sur l'entrée en application de l'arrêté du 8 juin 2006 relatif à l'agrément des établissements mettant sur le marché des produits d'origine animale ou des denrées contenant des produits d'origine animale publié au JORF du 8 août 2006 qui donne les pièces constitutives d'un dossier d'agrément, doivent fournir une description complète du système de traçabilité interne depuis l'introduction de l'animal vivant jusqu'à la pesée fiscale de la carcasse (y compris les abats sur chaîne). Ils doivent également expliciter la gestion des anomalies ainsi que les éléments de la vérification mise en place par l'exploitant afin de s'assurer de la fiabilité constante de son système.

Cette phase préliminaire est en effet indispensable pour conduire la suite du contrôle de manière avertie car elle permet d'identifier les étapes de « traçabilité » clés sur lesquelles porteront spécifiquement les contrôles de terrain, et notamment de comprendre les modalités

d'attribution par l'exploitant, selon des règles qui lui sont propres, du ou des numéros interne(s) de traçabilité .

Le décret n99-260 du 2 avril 1999 relatif à l'étiquetage et à la traçabilité des viandes bovines stipule, dans son 1^{er} article, que « les carcasses, demi-carcasses, quartiers et découpes de gros avec os, issus de bovins abattus en France, sont marqués d'un identifiant à l'encre alimentaire indélébile, ou par tout autre moyen agréé par arrêté conjoint du ministre chargé de la consommation et du ministre chargé de l'agriculture». **Il importe donc qu'un numéro soit apposé sur chaque carcasse de manière indélébile avec de l'encre alimentaire et antérieurement au retrait des marques auriculaires.** Ce numéro est de manière courante appelé « numéro de tuerie ». Il doit être individuel et unique sur une période donnée (aucune possibilité de doublon sur un même site et dans le temps), et obligatoirement, via le contrôle d'identification, relié au système d'identification et d'enregistrement des bovins défini par le règlement (CE) n1760/2000 susvisé.

Cependant, il est à souligner que la prise en charge de la traçabilité par l'exploitant, débute à l'introduction de l'animal vivant, et c'est donc dès cette phase au minimum, qu'il doit mettre en place son propre système de traçabilité. Ainsi, il est fortement souhaitable qu'un numéro interne de traçabilité soit affecté à l'animal vivant en respectant les mêmes conditions que pour la carcasse, c'est à dire le principe de l'unicité sur une période donnée, et le lien, via le contrôle d'identification, au système d'identification et d'enregistrement des bovins du pays d'origine. Ce numéro est généralement appelé « numéro de bouverie ». Afin d'assurer la continuité du système de traçabilité, le lien avec le « numéro de tuerie » doit être défini.

Toutes les opérations relatives à l'animal (y compris le contrôle d'identification) seront donc rattachées à ces numéros internes, qui constituent le socle de la traçabilité interne et le support des enregistrements .

Le choix du système de traçabilité interne est du ressort de l'exploitant, du moment qu'il prend en charge celle-ci à toutes les phases de la production (animal vivant, carcasse, abats). Pour autant, par souci de simplification, il est souhaitable que l'exploitant, dans le cadre de sa réflexion sur l'élaboration de son système, choisisse un seul numéro de traçabilité interne, avec apposition sur l'animal vivant et sur la carcasse, de ce numéro unique ou tout au moins de ses derniers chiffres. Ce choix faciliterait le suivi global de la traçabilité et est indispensable lorsqu'une application informatique de gestion des informations relatives au flux de production fonctionne au sein de l'établissement.

Les principales « étapes clé » de traçabilité qui doivent être décrites dans le plan de maîtrise sanitaire sont les suivantes :

1. la réalisation du contrôle d'identification sur l'animal vivant : Son objectif est de permettre d'une part de s'assurer, avant l'abattage de tout animal, de la conformité de son identification et d'autre part de la cohérence des informations figurant sur les documents (âge, sexe, type racial) avec ledit animal, conformément à l'article 39 de l'arrêté ministériel du 9 mai 2006 relatif aux modalités de réalisation de l'identification du cheptel bovin. Elle se décompose en plusieurs opérations : le contrôle physique d'identification, avec lecture des deux marques auriculaires, le contrôle documentaire, l'enregistrement des informations du passeport, la gestion des anomalies d'identification et les enregistrements associés, les procédures de signalement systématique des anomalies d'identification aux services d'inspection de l'abattoir et des cas d'absence d'identification. C'est à ce stade que doit être attribué et apposer un numéro de traçabilité interne sur l'animal vivant.

2. la lecture de la seconde marque auriculaire en cas de non réalisation de cette opération sur l'animal vivant lors de l'étape 1, le système doit prévoir que cette seconde oreille soit lue avant l'apposition à l'encre du numéro de carcasse (étape 5).

3. sur chaîne : le contrôle de correspondance entre le numéro d'identification national lu sur la marque auriculaire et les données enregistrées (numéro d'identification national, numéro de traçabilité interne sur carcasse, numéro de carcasse) disponibles sur la chaîne. Il s'agit d'un second contrôle d'identification réalisé sur l'animal abattu et portant sur une comparaison entre le numéro lu sur la marque auriculaire et les données enregistrées à l'introduction. Ce contrôle de correspondance doit impérativement être fait avant l'apposition du numéro de carcasse à l'encre, même s'il est suivi d'un contrôle complémentaire au poste de pesée fiscale. (Cette étape peut inclure l'étape 2).

4. le lien entre les numéros apposés sur l'animal vivant et sur la carcasse (à l'encre) dans le cas où ils sont différents. Ce lien doit être établi et disponible.

5. l'apposition du numéro carcasse à l'encre alimentaire sur chaque quartier de la carcasse (étape parfois répartie sur plusieurs postes et donc réalisée par plusieurs opérateurs).

6. l'identification des abats permettant une correspondance fiable avec la carcasse : seule l'apposition d'un repérage physique au moment de la séparation des abats est à même de garantir la fiabilité de cette correspondance. Pour tout autre procédé, l'exploitant doit apporter la preuve de la maîtrise de la traçabilité.

7. l'enregistrement informatique des données de pesée et l'archivage des passeports : Respect par l'exploitant de l'abattoir des obligations prévues dans l'accord interprofessionnel étendu du 5 avril 2007 qui prévoit, pour chaque bovin abattu, l'enregistrement d'un certain nombre d'informations devant figurer sur le document de pesée et dans la bande de contrôle (annexe IV).

Il conviendra également de vérifier les modalités de transfert des passeports aux services vétérinaires pour archivage (Note de service DGAL/SDSPA/N2008-8280 du 04 novembre 2008) et celles de destruction des marques auriculaires des animaux abattus conformément à la Note de Service N96-8146 du 31 décembre 1996 susvisées.

Cas particulier :

Dans le cas des abattoirs non équipés en secteur vif d'un système informatique permettant l'enregistrement des données à l'introduction de l'animal, les étapes de traçabilité concernant les enregistrements décrites aux points 3 et 7 peuvent être réalisées au poste de pesée fiscale. Les marques auriculaires doivent dans ce cas rester présentes sur la carcasse jusqu'à ce poste.

Les résultats du contrôle des procédures effectués par le vétérinaire officiel sont enregistrés sur la mini-grille jointe en annexe I (item G08). Un guide d'évaluation pour les différents constats relevés est disponible dans le référentiel métier.

II – Le contrôle de l'application des procédures liées à la traçabilité

Le contrôle sur site, vise ensuite à vérifier l'effectivité et l'efficacité de l'application des procédures de traçabilité. Il portera d'une part sur l'animal vivant (étape 1) et d'autre part sur la chaîne d'abattage (étapes 2 à 7).

A la réalisation de chacune des étapes décrites dans le chapitre précédent, l'observation portera sur un certain nombre d'animaux (N) afin de détecter raisonnablement les risques d'erreur. Ce nombre N dépend donc du volume total abattu. Les chiffres indiqués au tableau suivant seront *a minima* respectés :

Nombre moyen de bovins abattus par jour	Nombre minimal de bovins à contrôler aux différentes étapes	Observations
0 - 5	N = 5	Le contrôle pourra porter sur plusieurs jours d'abattage afin d'atteindre les objectifs chiffrés.
6 - 50	N = 10	
51 - 100	N = 15	
101- 200	N = 20	
201-500	N = 30	
Plus de 500	N = 40	

La mini-grille jointe en annexe II est le support des constats relatifs à l'application par l'exploitant de son système de traçabilité, elle vient alimenter l'évaluation de l'item E13 de la grille nationale animaux de boucherie. Un guide d'évaluation pour les différents constats relevés est disponible dans le référentiel métier.

Lorsque cela est précisé dans la mini-grille, les constats sont transcrits en précisant le rapport entre le nombre d'animaux ou de carcasses pour lesquels le contrôle est non satisfaisant (NS) et le nombre d'animaux ou de carcasses contrôlés (N) sous la forme du rapport NS/N, N devant être systématiquement renseigné.

Cette façon de procéder permettra à l'inspecteur d'objectiver et de pondérer ensuite l'importance d'une non-conformité observée.

A. Mise en œuvre de la traçabilité par l'exploitant **sur l'animal vivant**

Il est rappelé que les exigences réglementaires en matière d'enregistrement des décisions prises suite à l'inspection *ante mortem*, prévues au règlement (CE) n854/2004 nécessitent des données fiables sur le relevé d'identification des animaux concernés.

L'exploitant veillera à ce que le contrôle d'identification se fasse à la fois :

- le plus rapidement possible après l'introduction de l'animal en bouverie,
- et le plus en amont possible de l'étape d'assomage.

Ainsi, pour une réalisation optimale du contrôle de l'identification, les conditions suivantes doivent être respectées :

- La tête de l'animal est suffisamment immobilisée (passage dans un piège de contention) pour permettre la lecture des deux marques auriculaires correctement (lecture exhaustive des lettres et chiffres) et sans risque pour l'opérateur.

La lecture se fait sur les deux oreilles. Si les conditions pratiques ne permettent pas une lecture sur les deux oreilles au moment du contrôle d'identification, la lecture systématique de la seconde oreille doit impérativement être prévue lors d'une étape ultérieure (éventuellement à l'assomage ou sur la chaîne). La lecture peut se faire sur une seule oreille dans le cas d'un animal identifié électroniquement.

- La lecture des marques auriculaires de l'animal se fait dans la mesure du possible en aveugle (pas de passeport sous les yeux), soit en relevant manuellement les lettres et chiffres lus, soit en les notifiant oralement à un autre opérateur qui détient le passeport, soit en les saisissant informatiquement sur un clavier ou par lecture optique. Le contrôle de correspondance avec le passeport est indépendant de la lecture et se fait donc seulement dans un second temps (même si l'informatisation permet de le faire en quasi simultanéité) soit directement sur le passeport ou soit sur les données préalablement enregistrées du passeport.

- L'attribution du ou des numéro(s) de traçabilité interne est, suivant les cas, soit générée à l'enregistrement du passeport dès l'arrivée de l'animal ou parfois même dès l'annonce de l'animal (avant arrivée), soit générée par le bouvier. Dans tous les cas il s'agit bien de numéro(s) unique(s), il(s) ne peut (peuvent) être attribué(s) qu'une seule et unique fois par journée d'activité et dans un même lieu d'abattage : il s'agit le plus souvent de numéro(s) d'ordre rattaché(s) à l'année ou au mois en cours, ou à un code abattoir. Il conviendra donc de vérifier leurs modalités d'enregistrement afin de s'assurer qu'il ne puisse pas y avoir création de doublons. Si plusieurs numéros internes de traçabilité sont attribués à un même animal, les liens entre ces numéros doivent être parfaitement identifiables et sans équivoque.

- L'apposition physique du numéro de traçabilité interne sur l'animal vivant (éventuellement appelé numéro de « bouverie ») doit se faire le plus tôt possible après son introduction : ceci se fait le plus souvent au moment du contrôle d'identification par le biais d'une étiquette ou tout autre moyen (crayon marqueur, bombe colorée...) sur l'oreille, les flancs ou la croupe (quel que soit ce moyen il doit être suffisamment performant pour qu'il ne se perde pas ou ne s'efface pas pendant la phase d'attente en bouverie). En tout état de cause, une fois attribué et apposé, il ne doit plus être modifié : toute anomalie d'identification détectée sera donc reliée à ce numéro interne attribué à l'animal vivant. Les pratiques qui consistent lors d'anomalies d'identification à attendre la régularisation avant d'attribuer un numéro de traçabilité interne ou à changer celui-ci pour des commodités physiques ou informatiques sont à proscrire car elles ne sont pas en accord avec les exigences de traçabilité. **L'attribution d'un numéro de traçabilité interne n'équivaut en rien en une validation d'une anomalie d'identification** ; ce numéro permet de tracer le devenir de l'animal au sein de l'abattoir y compris si la destination finale est l'équarrissage. Dans l'hypothèse d'une gestion d'anomalie d'identification, la régularisation se fera en gardant ce numéro de traçabilité interne.

Enfin il est rappelé que le contrôle d'identification inclut le contrôle de cohérence des informations figurant sur le passeport et sur l'animal et relatives au sexe, type racial et âge apparent.

B. Mise en œuvre de la traçabilité par l'exploitant sur la chaîne d'abattage

1 : l'apposition du numéro de carcasse à l'encre alimentaire :

L'inspecteur veillera à :

- proscrire l'utilisation du marquage manuel au crayon qui entraîne de fréquentes confusions dans la lecture des chiffres (préconiser l'utilisation de tampons encreurs),
- s'assurer de la lisibilité des chiffres aux différents endroits où est apposé le numéro de carcasse,
- s'assurer que l'apposition du numéro de carcasse est réalisée avant le retrait des oreilles, notamment lorsque les deux opérations sont effectuées au poste de l'arrache cuir (proscrire la pratique qui consiste à effectuer d'abord l'arrachage total du cuir incluant les oreilles et ensuite seulement l'apposition de l'identifiant, même si ces deux opérations sont réalisées au même poste et par le même opérateur),
- préconiser l'apposition du numéro carcasse sur les différentes parties de la carcasse par un seul opérateur.

Remarque : L'application sur la carcasse d'une étiquette reprenant les indications de traçabilité ne se substitue pas à l'obligation de marquage à l'encre alimentaire.

2 : Cas particulier du retrait des oreilles avant la pesée fiscale.

Il n'existe aucune réglementation imposant la présence des oreilles de bovins au poste de pesée fiscale.

L'arrêté ministériel du 26 décembre 2000 modifié relatif à la pesée et à la présentation des carcasses de bovins prévoit, dans son article 2 : la pesée de la carcasse, défalcation faite de la tête. Les oreilles peuvent donc être retirées avant la pesée fiscale. Par ailleurs, l'accord interprofessionnel sur la pesée des carcasses du 20 juillet 1978 prévoit la possibilité de déduire du poids de la carcasse 500 g par demi-carcasse dans le cas où l'oreille est maintenue attenante lors de la pesée.

Certains opérateurs souhaitent pouvoir retirer les oreilles des bovins dès la fin de la dépouille afin d'améliorer l'hygiène du process d'abattage en évitant la présence d'oreilles non dépouillées potentiellement souillées en aval de la chaîne d'abattage et au contact des carcasses. Les oreilles sont en effet le plus souvent maintenues attenantes à la carcasse jusqu'au poste de pesée et constituent, même lorsqu'elles sont protégées par des sachets plastiques, une source potentielle de contamination.

Il conviendra donc, préalablement à la mise en place du retrait précoce des oreilles, d'une part qu'un contrôle de traçabilité complet tel que décrit dans la présente note (examen des procédures y compris celles relevant de la vérification et de la bonne application des procédures sur site) ait été conduit par le vétérinaire officiel et que les résultats obtenus soient satisfaisants (procédure jugée conforme – A ou B - pour les deux mini-grilles).

En particulier, l'inspecteur s'attachera à contrôler :

- que le second contrôle d'identification basé sur la lecture du numéro national unique sur la marque auriculaire (étape 3) soit effectué sur la chaîne par l'exploitant avant le retrait des oreilles (en aucun cas, par exemple, un contrôle fait par les services vétérinaires au poste de prélèvement de l'obex ne peut le remplacer). Ce contrôle des services vétérinaires est un contrôle de 2nd niveau nonsystématique.
- que l'apposition du numéro de carcasse soit réalisée antérieurement au retrait des oreilles, de manière très lisible et indélébile avec de l'encre alimentaire et sans sources d'erreurs possibles.

Dans le cas particulier d'un bovin reconnu non identifié auquel est appliqué la procédure de l'article L221-4 du Code Rural, il ne peut être procédé au retrait des oreilles avant le délai de deux jours francs après que la saisie de la carcasse a été prononcée.

Remarque : Lorsque le procédé d'habillage prévoit le retrait des oreilles par l'arrache cuir, s'il n'y a pas eu de traçage préalable au niveau des paupières, cela génère un risque d'arrachage des yeux qui peuvent se retrouver accrochés au cuir (qui dans ce cas devient un sous produit de catégorie1).

III. L'enquête relative à la prime à l'abattage (PAB)

Le nombre de carcasses à contrôler est basé sur les chiffres fournis dans le même tableau que celui utilisé pour le contrôle de l'application des procédures, à savoir :

Nombre moyen de bovins abattus par jour	Nombre de bovins à contrôler	Observations
0 - 5	5	Le contrôle pourra porter sur plusieurs jours d'abattage afin d'atteindre les objectifs chiffrés.
6 - 50	10	
51 - 100	15	
101- 200	20	
201-500	30	
Plus de 500	40	

La fiche d'enquête associée au contrôle PAB jointe en annexe III est le support de l'enregistrement de ce contrôle.

Une fiche d'enquête ne porte que sur une catégorie d'animaux « veaux » ou « gros bovins » abattus le jour du contrôle. Par conséquent :

- Si parmi les carcasses contrôlées il y a des carcasses de veaux et de gros bovins, deux fiches d'enquête seront remplies ;
- Si les carcasses contrôlées sont issues d'animaux abattus à des dates différentes, il faudra également, par catégorie d'animaux, remplir autant de fiches d'enquêtes que de journées d'abattage ;
- Lorsque deux chaînes fonctionnent simultanément (par exemple : gros bovins et veaux), le contrôle concernera une seule chaîne d'abattage (au choix de l'inspecteur).

Par conséquent, une fiche d'enquête ne traite qu'une catégorie de bovins par journée d'abattage.

Pour le nombre de carcasses à contrôler, l'inspecteur se procure les documents suivants :

- les documents de suivi des opérations d'abattage (soit les listings de tuerie, soit les tickets de pesée appelés aussi « documents de pesée », soit le listing mouchard appelé aussi « bande de contrôle »).
- les passeports.

Puis, il procède ensuite aux opérations suivantes :

a) Relevé des données présentes sur le(s) document(s) de suivi des opérations d'abattage

L'agent note sur la fiche d'enquête:

- le(s) type(s) de document(s) de suivi contrôlé(s),
- la date d'abattage, le numéro de tuerie (numéro de carcasse), le poids froid et le numéro national d'identification.

b) Relevé effectué sur les carcasses

- L'agent vérifie après la pesée fiscale la présence de toutes les carcasses de la série (*colonne « carcasses présentes », réponse: Oui ou Non*).
- Il effectue la reconnaissance du sexe sur la carcasse (*colonne « sexe relevé sur la carcasse », réponse: M ou F*).

- Pour les veaux âgés de 6 à 8 mois, il vérifie la présentation des carcasses à la pesée conformément à l'article 5 de l' Arrêté du 26 décembre 2000 modifié relatif à la pesée et à la présentation des carcasses de bovins (*colonne « présentation des carcasses conforme » réponse Oui ou Non*), à savoir :

- La carcasse après dépouillement, éviscération et saignée, est présentée à la pesée sans la tête et sans les pieds, sans le foie, avec les rognons et le gras de rognons ;
- Aucune ablation, ni aucun parage (y compris sanitaire), ne doivent être effectués sur la carcasse préalablement à la pesée exceptées :
 - l'extrémité de la queue (sous réserve de maintien sur la carcasse d'au moins 13 vertèbres caudales) ;
 - les graisses externes : gras de couronne de la noix et pourtours de la région ano-génitale et queue ;
 - les graisses internes : gras de coeur, gras de bassin jusqu'à l'artère iliaque.

En effet, le poids est un critère déterminant pour l'attribution des primes à l'abattage pour les veaux entre 6 et 8 mois (poids net devant être inférieur à 181,5 kg dans les conditions de présentation nationale à la pesée résumées à l' Annexe V).

Remarque : Dans le cas où une carcasse ne serait pas physiquement présente, l'agent demande un justificatif à l'exploitant et en joint une copie à la fiche d'enquête.

c) Relevé des données sur le passeport

Le jour du contrôle physique, les passeports des animaux contrôlés doivent être présents sur le site de l'abattoir. Toute absence doit être notée et justifiée .

L'agent examine les passeports des carcasses contrôlées et vérifie :

- que chaque passeport correspondant à la carcasse est présent (*colonne «passeport présent» : réponse Oui ou Non*) ;
- que le sexe indiqué sur le passeport correspond à celui relevé sur la carcasse (*colonne «correspondance sexe avec celui du passeport» réponse Oui ou Non*) ;
- que le numéro d'identification national présent sur le passeport est le même que celui présent sur le document de suivi des opérations d'abattage (*colonne «concordance numéro passeport», réponse Oui ou Non*) ;
- que le code race des parents présent sur le passeport est le même que celui sur le document de suivi des opérations d'abattage (*colonne «concordance code race des parents» réponse Oui ou Non*).

Il reporte la date de naissance présente sur le passeport (*dans la colonne «date de naissance»*).

Lors de ces vérifications et relevés, s'il rencontre une anomalie, il la qualifie selon les codes figurant en bas de la fiche d'enquête et la reporte dans la dernière colonne « code des anomalies ».

Dans tous les cas l'agent fait signer le représentant de l'exploitant (le responsable de l'abattoir, son adjoint ou tout autre personne désignée par ses soins).

La Directrice Générale de l'Alimentation

Pascale BRIAND

ANNEXE I


**PREFECTURE DE
SERVICES VETERINAIRES**

adresse

RAPPORT D'INSPECTION OPERATIONNELLE
G08 : procédures de traçabilité et de gestion des non conformités
- abattage de bovins – de l'arrivée des animaux vivants à la pesée

Partie administrative	
Date et heure de l'inspection :	Numéro du rapport :
Nom (s) de(s) l'inspecteur(s) :	Motif de l'inspection :
Accompagné(s) de :	Organisme d'inspection : Service vétérinaire de l'abattoir xx
Représentant(s) de l'entreprise ayant accompagné le(s) inspecteur(s) :	
Références réglementaires :	REGLEMENT (CE) N°178/2002 DU PARLEMENT EUROPEEN ET DU CONSEIL du 28 janvier 2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'Autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires REGLEMENT (CE) n°1760/2000 du Parlement européen et du Conseil du 17 juillet 2000 établissant un système d'identification et d'enregistrement des bovins et concernant l'étiquetage de la viande bovine et des produits à base de viande bovine et abrogeant le règlement (CE) n° 820/97 du conseil REGLEMENT (CE) N° 853/2004 DU PARLEMENT EUROPEEN ET DU CONSEIL du 29 avril 2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale
Méthode :	Grille « Inspection opérationnelle » Vade-mecum « Abattoir d'animaux de boucherie »
Etablissement	
N° agrément :	Abattoir
Zone ou secteur non inspecté :	
Légende	
<i>Le résultat de l'observation est libellé sous une des formes suivantes :</i>	<i>A la fin de l'inspection, une évaluation globale de l'item G 08 est effectuée :</i>
Conforme : CO Non conforme : NC Pas observé : PO Sans objet : SO	A = absence de non-conformité mineure B = non-conformité C = non-conformité moyenne D = non-conformité majeure

DECISION ET TRANSMISSION**Services vétérinaires**

Nom et fonction :

Date et signature :

Abattoir

Nom et qualité :

Date et signature :

Courrier n°

Transmis le :

DDSV ABATTOIR	Relevé de constats G08 : procédures de traçabilité et de gestion des non conformités – abattage bovins	Numéro du rapport :			
		Note globale de l'item :			
		A	B	C	D

ETAPE CLE	POINTS SPECIFIQUES A CONTROLER	RESULTAT			
		CO	NC	PO	SO
CONTROLE D'IDENTIFICATION	Existence d'une description complète de la réalisation du contrôle d'identification (lecture des marques auriculaires, lecture du passeport, enregistrement des données du passeport, concordance entre numéro lu et numéro passeport, modalités d'attribution et d'apposition d'un numéro sur animal vivant, gestion des anomalies d'identification depuis l'isolement de l'animal vivant, la transmission aux services de contrôle et jusqu'à la régularisation)				
	Existence d'un registre d'enregistrement de la gestion des anomalies (incluant la liste des anomalies d'identification et les actions correctives)				
	Modalités d'attribution du numéro de traçabilité interne attribué à l'animal vivant par l'exploitant compatibles avec son unicité, absence de possibilité de création de doublon				
	Description des opérations de vérification prévues (responsable, fréquence, modalités, enregistrement, gestion des suites à donner)				
LECTURE DE LA SECONDE OREILLE	Description des modalités de la lecture de la seconde oreille (en bouverie ou sur la chaîne)				
	Description de la gestion des anomalies et actions correctives, avec enregistrements prévus				
	Description des opérations de vérification prévues (responsable, fréquence, modalités, enregistrement, gestion des suites à donner)				
LE CONTROLE DE CORRESPONDANCE ENTRE LE NUMERO D'IDENTIFICATION NATIONAL LU SUR LA MARQUE AURICULAIRE ET LES DONNEES ENREGISTREES	Description de la réalisation de ce contrôle.				
	Description de la gestion des anomalies et actions correctives, avec enregistrements				
	Description des opérations de vérification prévues (responsable, fréquence, modalités, enregistrement, gestion des suites à donner)				
LE LIEN ENTRE LES NUMEROS DE TRACABILITE INTERNES APPOSES SUR L'ANIMAL VIVANT ET SUR LA CARCASSE	Description du lien permettant d'effectuer la correspondance entre ces numéros quand ils sont différents, et modalités d'attribution du numéro de carcasse				
	Description des opérations de vérification prévues (responsable, fréquence, modalités, enregistrement, gestion des suites à donner)				
L'APPOSITION DU NUMERO CARCASSE A L'ENCRE ALIMENTAIRE	Description exhaustive des modalités de réalisation de cette opération (où, qui, comment ?)				
	Description de la gestion des anomalies et actions correctives, enregistrements				

		Numéro du rapport :			
	Description des opérations de vérification prévues (responsable, fréquence, modalités, enregistrement, gestion des suites à donner)				
PESEE	Description des opérations réalisées lors de la pesée				
	Description des opérations de vérification prévues (responsable, fréquence, modalités, enregistrement, gestion des suites à donner)				
	Description des modalités de transmission pour archivage des passeports et de collecte et destruction des marques auriculaires				
IDENTIFICATION DES ABATS	Description de la gestion de la traçabilité des abats rouges et blancs sur chaîne				
	Description des opérations de vérification prévues (responsable, fréquence, modalités, enregistrement, gestion des suites à donner)				

ANNEXE II



Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

PREFECTURE DE

Services Vétérinaires

adresse

RAPPORT D'INSPECTION OPERATIONNELLE

E13 : Mise en œuvre des procédures de traçabilité - abattage de bovins – de l'arrivée des animaux à la pesée -

Partie administrative	
Date et heure de l'inspection :	Numéro du rapport :
Nom(s) de(s) l'inspecteur(s) :	Motif de l'inspection :
Accompagné(s) de :	Organisme d'inspection : Service vétérinaire de l'abattoir
Représentant(s) de l'entreprise ayant accompagné le(s) inspecteur(s) :	
Références réglementaires :	REGLEMENT (CE) N°178/2002 DU PARLEMENT EUROPEEN ET DU CONSEIL du 28 janvier 2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'Autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires REGLEMENT (CE) n°1760/2000 du Parlement européen et du Conseil du 17 juillet 2000 établissant un système d'identification et d'enregistrement des bovins et concernant l'étiquetage de la viande bovine et des produits à base de viande bovine et abrogeant le règlement (CE) n° 820/97 du conseil REGLEMENT (CE) N° 853/2004 DU PARLEMENT EUROPEEN ET DU CONSEIL du 29 avril 2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale
Méthode :	Grille « Inspection opérationnelle » Vade-mecum « Abattoir d'animaux de boucherie »
Etablissement	
N° agrément :	Abattoir
Zone ou secteur non inspecté :	
Légende	
Le résultat de l'observation est libellé sous une des formes suivantes :	A la fin de l'inspection, une évaluation globale de l'item E03e st effectuée :
Conforme : CO Non conforme : NC Pas observé : PO Sans objet : SO NS/N : nbre d'animaux ou de carcasses contrôlés non satisfaisants/nombre d'animaux ou de carcasses contrôlés	A = absence de non-conformité B = non-conformité mineure C = non-conformité moyenne D = non-conformité majeure
DECISION ET TRANSMISSION	
Services vétérinaires	Abattoir
Nom et fonction :	Nom et qualité :
Date et signature :	Date et signature :
Courrier n°	Transmis le :

DDSV ABATTOIR	Relevé de constats E13 : Respect des procédures de traçabilité concernant l'abattage des bovins	Numéro du rapport :			
		Note globale de l'item :			
		A	B	C	D

ETAPE CLE	POINTS SPECIFIQUES A CONTROLER	RESULTAT			
		CO	NC	PO	SO
CONTROLE D'IDENTIFICATION	Connaissance effective (et donc application) par les opérateurs de la procédure de l'exploitant pour la réalisation du contrôle physique d'identification (NS/N)				
NS/N =					
	Réalisation du contrôle d'identification après introduction de l'animal dans des délais compatibles avec la réalisation de l'inspection ante mortem (NS/N)				
NS/N =					
	Lecture correcte des deux marques auriculaires possible par une contention suffisante de l'animal (NS/N)				
NS/N =					
	Si lecture d'une seule marque, existence d'une étape ultérieure pour la lecture systématique et complète de la marque de l'autre oreille (NS/N)				
NS/N =					
	Lecture en aveugle d'une ou des marques auriculaires sans le passeport (NS/N)				
NS/N =					
	Lecture de <u>la totalité</u> des lettres et chiffres (NS/N)				
NS/N =					
	Vérification de la correspondance entre la lecture faite et le numéro du passeport (NS/N)				
NS/N =					
	Vérification de la concordance entre le sexe, l'âge apparent et le type racial de l'animal et les mentions du passeport (NS/N)				
NS/N =					
	Apposition sur l'animal d'un numéro interne (numéro de « bouverie ») support de la traçabilité de l'animal vivant. Absence de risque de doublons.				
	Enregistrement correct des informations du passeport : données du passeport obligatoires dans le cadre de l'accord interprofessionnel (code pays et numéro national de l'animal, catégorie, code pays et numéro du cheptel de provenance) (NS/N)				
NS/N =					
	En cas d'anomalie d'identification : isolement, repérage de l'animal, enregistrement de l'anomalie et de sa gestion rattachée au numéro de traçabilité interne attribué à l'animal vivant, information des services vétérinaires, suivi des décisions vétérinaires.				
	Lors de la régularisation d'anomalie d'identification, absence de changement du numéro de traçabilité interne attribué à l'animal vivant.				

		Numéro du rapport :			
LECTURE DE LA SECONDE MARQUE AURICULAIRE	Existence d'un contrôle d'identification sur la seconde marque lorsque celle-ci n'est pas lue en bouverie				
	Application des modalités de gestion en cas d'anomalies détectées				
CONTROLE DE CORRESPONDANCE ENTRE LE NUMERO D'IDENTIFICATION LU ET LES DONNES ENREGISTREES	Existence d'un contrôle de concordance fiable entre le numéro national unique sur la ou les marque(s) auriculaire(s) et celui enregistré à partir du passeport, sur chaîne, avant le retrait des oreilles.				
	Application des modalités de gestion en cas d'anomalies détectées				
LE LIEN ENTRE LES NUMEROS DE TRACABILITE INTERNE APPOSES SUR L'ANIMAL VIVANT ET SUR LA CARCASSE	Dans le cas où les numéros apposés sur l'animal vivant (numéro de bouverie) et la carcasse (numéro de tuerie) sont différents, existence d'un lien entre les deux et avec le numéro national d'identification (support manuel ou informatique) (NS/N)				
	NS/N =				
APPOSITION DU NUMERO CARCASSE A L'ENCRE ALIMENTAIRE	Absence d'erreur entre le numéro apposé à l'encre sur la carcasse et le numéro carcasse théoriquement attribué (lisible par l'opérateur sur le support manuel ou informatique) (NS/N)				
	NS/N =				
	En cas d'apposition du numéro carcasse par plusieurs opérateurs, absence de carcasses portant deux numéros différents (à vérifier sur chaîne et en chambre froide) (NS/N)				
	NS/N =				
	Numéro apposé à l'encre sur chaque quartier et parfaitement lisible (NS/N)				
	NS/N =				
	Lors d'apposition d'étiquettes sur la carcasse, correspondance entre les numéros présents sur l'étiquette et sur la carcasse (NS/N)				
	NS/N =				
	Apposition du numéro carcasse à l'encre AVANT le retrait des oreilles				
	Respect des modalités de destruction des boucles auriculaires				
	NS/N =				
PESEE	Saisie complète des informations obligatoires (NS/N)				
	NS/N =				
	Passeports et listing de pesée de tous les animaux abattus le jour disponibles et transmission pour archivage des passeports aux services vétérinaires correctement réalisée.				

		Numéro du rapport :			
IDENTIFICATION ABATS	DES	identification des abats rouges et blancs permettant un lien fiable avec la carcasse correspondante jusqu'à la fin de l'IPM (NS/N)			
NS/N =					

Date et heure :

Nom, fonction et signature du ou des inspecteurs :

ANNEXE III : FICHE D'ENQUETE RELATIVE A LA PRIME D'ABATTAGE

CONTROLE OFFICIEL DE TRACABILITE EN ABATTOIR



FICHE D'ENQUETE PHYSIQUE EN ABATTOIR

Agence de Services
et de Paiement

(Règlement (CE) n° 796/2004 de la Commission du 21 Avril 2004)

NS DGAL/SDSSA/ N° 2009-

Numéro d'agrément	
Nom de l'abattoir	
Annexe au contrôle du	

Nb moyen animaux abattus par jour	
Nb total d'animaux contrôlés	

Observations des Services Vétérinaires :

Observations du représentant de l'abattoir :

Services vétérinaires	Abattoir
Nom et fonction :	Nom et qualité :
Date et signature :	Date et signature :





ANNEXE III : FICHE D'ENQUETE RELATIVE A LA PRIME A L'ABATTAGE
NS /DGAL/SDSSA/N° 2009-

Agence de Services
et de Paiement

Numéro de série	DONNEES RELEVES SUR LE DOCUMENT D'ABATTAGE*						DONNEES RELEVES SUR LA CARCASSE			DONNEES RELEVES SUR LE PASSEPORT						Codes anomalies	
	ABATTOIR:						Carcasse présente	Sexe relevé sur la carcasse	Présentation conforme des carcasses de veau (âgés entre 6 et 8 mois)	Passport présent	Correspondance sexe avec celui du passeport	Concordance numéro national identification	Concordance code race des parents	Date de naissance			
	Tickets de pesée	<input type="checkbox"/>	Listing mouchard	<input type="checkbox"/>	Listing de tuerie	<input type="checkbox"/>								Date d'abattage	N° de Tuerie		Poids froid (kg)
	JJ	MM	AA				O/N	M/F	O/N	O/N	O/N	O/N	O/N	JJ	MM		AA
1																	
2																	
3																	
4																	
5																	
6																	
7																	
8																	
9																	
10																	
11																	
12																	
13																	
14																	
15																	
16																	
17																	
18																	
19																	
20																	
21																	
22																	
23																	
24																	
25																	
26																	
27																	
28																	
29																	
30																	
31																	
32																	
33																	
34																	
35																	
36																	
37																	
38																	
39																	
40																	

0 : pas d'anomalie
 1 : carcasse absente sans justificatif de sortie
 2 : carcasse absente avec justificatif de sortie
 3 : sexe observé différent sur la carcasse

4 : numéro national d'identification mal reporté sur le document de tuerie
 5 : pas de passeport original
 6 : date de naissance incomplète

7 : ID < 10 chiffres sur doc. Abattage
 8 : poids indisponible
 9 : autres (à préciser)

ANNEXE IV :Extraits de l'annexe à l'Arrêté ministériel du 5 octobre 2007 relatifs aux informations figurant sur le document de pesée et la bande de contrôle ainsi que celles devant faire l'objet d'une transmission à la BDNI.

INFORMATIONS PRINCIPALES

Informations	Document de pesée	Bande de contrôle	Destinataire BDNI
Raison sociale	O	F	
Numéros de téléphone et de télécopie	O	F	
Numéro sanitaire	O	O	O
Numéro SIRET	F	F	
Dénomination sociale ou code du détenteur ou du propriétaire de l'animal au moment de l'abattage	O		
N° de référence du document de pesée	O		
Code pays du bovin	O		O
Numéro national du bovin (12 chiffres)	O	O	O
Catégorie	O	O	
Date d'entrée en bouverie			F
Numéro de tuerie	O	O*	F
Code pays du cheptel de provenance			O
Numéro du cheptel de provenance			O
Date de la pesée	O	O	O
Heure de la pesée	O	O	
Poids de la tare déduit pour le calcul du poids net		O	
Poids déduit dans le cas du maintien d'une ou des oreilles sur la carcasse		O	
Poids des déductions complémentaires correspondant au matériel utilisé pour la présentation des carcasses (esses...)		O	
Taux d'abattement pratiqué pour tenir compte du ressuage de la carcasse**		O	
Poids brut chaud		O	
Poids net après abattement (poids fiscal ou froid)	O		O
Conformation	O	O	
Tiers de classe de confirmation	O	O	
Etat d'engraissement	O	O	
Propreté de la peau	O	O	

O : informations obligatoires minimales

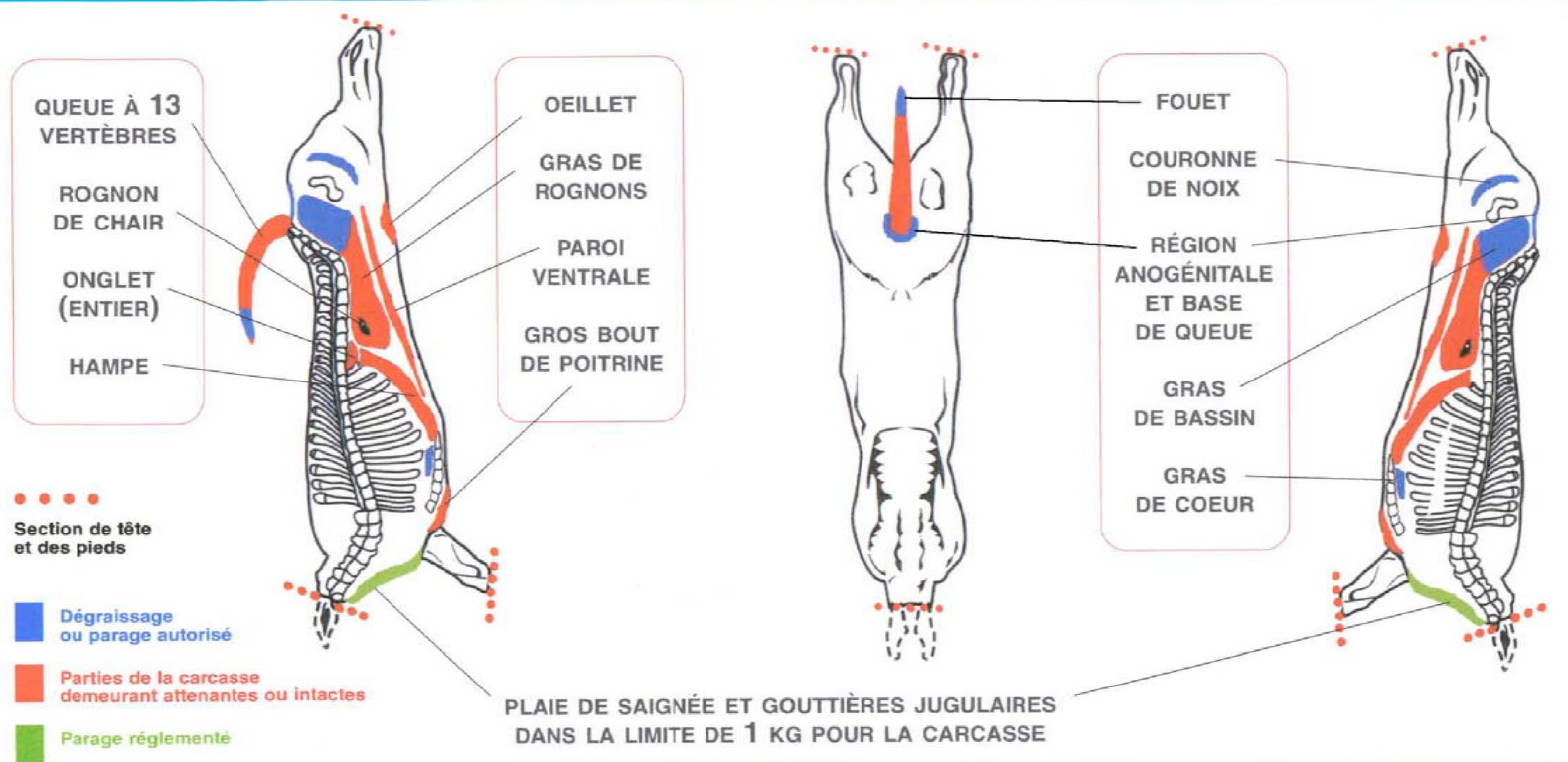
F : informations facultatives

*: ce n° doit être attribué avant la machine en cas de machine à classer

** : Pour les carcasses qui ne passent pas devant le poste de pesée fiscale pour des raisons sanitaires et qui ne sont pas pesées dans l'heure suivant l'étourdissement (carcasses consignées, abattages d'urgence), il ne peut être appliqué d'abattement pour compenser les pertes de ressuage (taux de ressuage=0).

CONDITIONS DE PRÉSENTATION DES CARCASSES DE VEAUX À LA PESÉE

ARRÊTÉ DU 26/12/2000 MODIFIÉ PAR L'ARRÊTÉ DU 30 JUILLET 2003 ET PAR L'ARRÊTÉ DU 16 MAI 2006



La queue, l'onglet, les hampes, les rognons de chair ainsi que le gras de rognons doivent rester attachés à la carcasse.

La fente de la carcasse est interdite avant la pesée fiscale, à l'exception de la fente du sternum et de l'os de la symphyse.

TRÈS IMPORTANT



OFFICE DE L'ÉLEVAGE

SONT AUTORISÉS :

- Chez les femelles, l'ablation de la vulve et de ses muscles annexes, de la mamelle et de la masse graisseuse mammaire.
- Chez les mâles et les neutres, l'ablation de la verge de ses muscles annexes et le cas échéant des testicules.
- L'ablation du fouet (maintien d'au moins 13 vertèbres caudales sur la carcasse).
- Le dégraissage du gras de couronne de noix, du pourtour de la région anogénitale et de la queue, du gras de coeur, du gras de bassin jusqu'à l'artère iliaque.