Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE, DE L'AGRO-ALIMENTAIRE ET DE LA FORÊT

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

Adresse : 251 rue de Vaugirard
75 732 PARIS CEDEX 15
Suivi par : Aurélien ALLAERT / Claire MORLOT
Tél : 01.49.55.45.85 / 55.64
Courriel institutionnel : bead.sdssa.dgal@agriculture.gouv.fr

Réf. Interne : MOD10.21 F 20/07/12

NOTE DE SERVICE
DGAL/SDSSA/N2013-8041
Date: 18 février 2013

NOR : AGRG1304188N

A l'attention de mesdames et messieurs les Préfets

Date de mise en application :	Immédiate
Abroge et remplace :	Note de service № DQ/SVHA/N86-8078 du 7 mai 1986 relative au premier traitement des abats et issues destinés à la consommation humaine.
Date d'expiration :	-
Date limite de réponse/réalisation :	
Nombre d'annexes :	0
Degré et période de confidentialité :	Tous publics

Objet : Traitement en abattoir des estomacs, vessies et boyaux destinés à la consommation humaine.

Références :

- Règlement (CE) № 853/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 modifié fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale ;
- règlement (CE) № 1069/2009 du Parlement européen et du Conseil du 21 octobre 2009 établissant des règles sanitaires applicables aux sous-produits animaux et produits dérivés non destinés à la consommation humaine et abrogeant le règlement (CE) № 1774/2002 (règlement relatif aux sous-produits animaux).

Résumé : La présente note rappelle les obligations de traitement applicables aux estomacs, vessies et boyaux d'ongulés et vous demande de veiller au respect de l'interdiction de livraison au consommateur final ou au commerçant de détail de panses lavées mais non blanchies (panses vertes).

Mots-clés : ESTOMACS – VESSIES – BOYAUX – TRAITEMENT – PANSES VERTES – ABATTOIR.

Destinataires	
Pour exécution : DDPP/DDCSPP DAAF DRAAF : Suivi d'exécution	**Pour information :** RNA ; BNEVP ; INFOMA ; ENSV ; ENV.

Le paragraphe 18) du chapitre IV de la section I de l'annexe III du règlement (CE) № 853/2004 susvisé dispose :

« Lorsqu'ils sont destinés à subir un traitement ultérieur :
a) les estomacs doivent être blanchis ou nettoyés ;
b) les intestins doivent être vidés et nettoyés ;
(…) »

Le paragraphe 1. b) de la section XIII du même règlement dispose :

« les boyaux, vessies et estomacs d'animaux peuvent être mis sur le marché uniquement si :
(…)
b) ils sont salés, blanchis ou séchés,
(…) »

J'attire votre attention sur le fait qu'aucune dérogation particulière à ces règles n'est prévue dans le cadre de l'abattage rituel.

En conséquence, en abattoir, deux situations peuvent se présenter :
- l'abattoir met sur le marché des estomacs ou boyaux destinés à un établissement agréé qui en assurera le traitement ultérieur. Dans ce cas, les estomacs peuvent être simplement nettoyés (panses vertes) ou blanchis, et les boyaux doivent être vidés et nettoyés ;
- l'abattoir met sur le marché des estomacs ou boyaux prêts à l'emploi, à destination de consommateurs finaux, de détaillants ou d'établissements agréés ne réalisant pas le traitement des estomacs ou boyaux, ou met sur le marché des vessies destinées à la consommation humaine. Dans ce cas, il doit être considéré comme un établissement traitant ces produits et donc soumis aux dispositions de la section XIII de l'annexe III du règlement (CE) № 853/2004 susvisé. Les estomacs, vessies ou boyaux ne peuvent donc être livrés que salés, blanchis ou séchés.

Si les estomacs, vessies et boyaux ne sont pas destinés à la consommation humaine, ils doivent suivre les circuits définis pour les matières de deuxième catégorie (s'ils ne sont pas vidés) ou de troisième catégorie (s'ils sont vidés, même non lavés) par le règlement (CE) № 1069/2009 susvisé.

Sans préjudice des instructions particulières relatives à l'organisation et au déroulement de la fête de l'Aïd al-Adha, je vous demande donc de veiller à ce qu'aucun estomac, vessie ou boyau destiné à la consommation humaine ne quitte l'abattoir sans avoir été salé, blanchi ou séché, sinon à destination d'un atelier agréé de traitement de ces produits.

Si des produits ne respectant pas ces instructions sont découverts, ils seront soit consignés en attente du traitement adapté, soit retirés de la consommation et reclassés en sous-produits non destinés à la consommation humaine de troisième catégorie.

Vous voudrez bien me faire part de toute difficulté dans l'exécution de ces instructions.

Le Directeur Général Adjoint
Chef du Service de la Coordination
des Actions Sanitaires – C.V.O.

Signé : Jean-Luc ANGOT