



MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE, DE L'AGROALIMENTAIRE ET DE LA FORÊT

<p><b>Direction générale de l'alimentation</b>  <b>Service de l'alimentation</b>  <b>Sous-direction de la Sécurité Sanitaire des Aliments</b>  <b>Bureau des établissements d'abattage et de découpe</b></p> <p>Adresse : 251, rue de Vaugirard, 75 732 PARIS CEDEX 15  Dossier suivi par : Davy LIGER  Courriel institutionnel : bead.sdssa.dgal@agriculture.gouv.fr  Tél. : 01 49 55 84 08  Réf. interne : MOD10.21 F 20/07/12</p>	<p style="text-align: center;"><b>NOTE DE SERVICE</b></p> <p style="text-align: center;"><b>DGAL/SDSSA/N2013-8074</b></p> <p style="text-align: center;"><b>Date: 17 avril 2013</b></p>
--	---

NOR : AGRG1310067N

A l'attention de mesdames et messieurs les Préfets

Date de mise en application	immédiate
Abroge et remplace	DGAL/SDHA/N8052 du 8 mars 1993 : abattage des animaux de boucherie, paragraphe de plaie de saignée DGAL/SDHA/N99-8047 du 9 avril 1999 : paragraphe de la plaie de saignée
Date d'expiration	récurrent
Date limite de réponse/réalisation	Sans objet
Nombre d'annexe	0
Degré et période de confidentialité	Tout public

**Objet : Gestion du paragraphe de la plaie de saignée des bovins – réalisation d'un guide de bonnes pratiques spécifique.**

**Références réglementaires**

- 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°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°1249/2008 de la Commission du 10 décembre 2008 portant modalités d'application des grilles communautaires de classement des carcasses de bovins, de porcins d'ovins et de la communication de prix y afférents ;
- Arrêté du 26 décembre 2000 relatif à la pesée et à la présentation des carcasses de bovins.

**Résumé :** Un guide de bonnes pratiques pour la présentation de la plaie de saignée et de la gouttière jugulaire des gros bovins à l'abattoir a été élaboré par l'interprofession bovine. Il doit permettre d'optimiser les méthodes de saignée afin de limiter la quantité de matière devant faire l'objet d'un paragraphe.

**Mots-Clés :** bovins, abattoir, plaie de saignée, saisie, pesée fiscale, GBPH

Destinataires	
<p><b>Pour exécution :</b></p> <p>- DD(CS)PP</p>	<p><b>Pour information :</b></p> <p>- Anses  - SRAL  - Directeurs des Ecoles nationales vétérinaires  - Directeur de l'INFOMA  - Directeur de l'ENSV  - Référents Nationaux Abattoir</p>

## **I - Présentation du guide de bonnes pratiques pour la présentation de la plaie de saignée et de la gouttière jugulaire des gros bovins à l'abattoir**

Un guide de bonnes pratiques pour la présentation de la plaie de saignée et de la gouttière jugulaire des gros bovins à l'abattoir a été élaboré par l'interprofession bovine. Il doit être bientôt diffusé.

Ce guide a pour objectif l'amélioration et l'harmonisation des pratiques de saignée des bovins afin de limiter au maximum la quantité de tissus devant être parée autour de la plaie de saignée. Il définit à cette fin les aspects techniques permettant la maîtrise des opérations de parage de la plaie de saignée et de la gouttière jugulaire et intègre toutes les étapes du process d'abattage concernées. Il convient de noter que la réalisation ou non d'un étourdissement préalable n'impacte pas, en soi, le poids de la plaie de saignée.

Un travail similaire par l'interprofession ovine est en cours.

## **II - Conduite à tenir par les services d'inspection**

Le parage de la plaie de saignée est une mesure de protection de la santé du consommateur et doit être réalisé après la saignée des bovins afin d'enlever tous les tissus hémorragiques ou souillés : la viande résultant du parage de la plaie de saignée est considérée comme impropre à la consommation humaine (annexe I, section II, chapitre V, point 1.d du règlement (CE) n° 854/2004).

Ce parage peut être réalisé sur la chaîne d'abattage avant l'inspection sanitaire des carcasses, mais sous la surveillance des services vétérinaires.

Le parage de la plaie de saignée et la quantité finale de tissus devant être éliminée reste donc *in fine* à l'appréciation des services vétérinaires.

La bonne application du guide par les opérateurs, y compris au poste de saignée, doit permettre de limiter la quantité de tissus devant être parée autour de la plaie de saignée, afin d'obtenir un parage nécessaire et suffisant. Toutefois, pour des raisons sanitaires, les services vétérinaires, ou les opérateurs supervisés par les services vétérinaires, peuvent être amenés à réaliser un parage supplémentaire : ce parage supplémentaire, qui sera réalisé avant la pesée fiscale, fera l'objet d'un certificat de saisie sur lequel le poids de la saisie sera mentionné, un système de pesée devant obligatoirement être mis à la disposition des services vétérinaires par le professionnel.

J'attire votre attention sur la nécessité de contrôler à une fréquence suffisante la réalisation de la saignée, attendu qu'une saignée correctement effectuée permet *de facto* de limiter les risques de lésions hémorragiques nécessitant un parage sanitaire important.

Enfin, il convient aussi de s'assurer de l'orientation en catégorie 3 des tissus issus du parage de la plaie de saignée.

\*\*\*\*\*

Je vous remercie de me tenir informé de toute difficulté d'application de cette note.

Le Directeur Général de l'Alimentation  
Signé : Patrick DEHAUMONT