



MINISTÈRE DE L' AGRICULTURE,
DE L' ALIMENTATION, DE LA PÊCHE ET DES AFFAIRES RURALES

| | |
|---|---|
| <p>Direction Générale de l'Alimentation</p> <p>Sous-direction de la Santé et de la Protection Animales Bureau de la Pharmacie Vétérinaire et de l'Alimentation Animale</p> <p>Sous-direction de la Sécurité Sanitaire des Aliments Bureau des Matières Premières</p> <p>Adresse : 251, rue de Vaugirard 75 732 PARIS CÉDEX 15</p> <p>Dossier suivi par : Charles MARTINS FERREIRA Pascale GILLI - DUNOYER</p> <p>Tél. : 01.49.55.58.73 / 84.28</p> <p>Réf. interne :</p> | <p>NOTE DE SERVICE</p> <p>DGAL/SDSPA/SDSSA/N2003-8189</p> <p>Date : 09 DECEMBRE 2003</p> |
|---|---|

Date de mise en application : Immédiate

☞ Nombre d'annexes : 7

Degré et période de confidentialité : Aucun

Objet : Application du règlement (CE) n°1774/2002 en abattoir : guide pour le tri des sous-produits

Bases juridiques :

Règlement (CE) n°1774/2002 du Parlement européen et du Conseil du 3 octobre 2002 établissant des règles sanitaires aux sous-produits animaux non destinés à la consommation humaine.

Règlement (CE) n°808/2003 de la Commission du 12 mai 2003 modifiant le règlement (CE) n°1774/2002 du Parlement et du Conseil établissant des règles sanitaires aux sous-produits animaux non destinés à la consommation humaine.

Décision 2003/334/CE de la Commission du 13 mai 2003 portant mesures transitoires, en vertu du règlement (CE) n°1774/2002 du Parlement européen et du Conseil, en ce qui concerne les matières recueillies lors du traitement des eaux résiduaires.

Arrêté du 17 mars 1992 relatif aux conditions 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.

Arrêté du 14 janvier 1994 fixant les conditions sanitaires auxquelles doivent satisfaire les établissements d'abattage de volailles.

Arrêté du 8 juin 1996 déterminant les conditions de l'inspection sanitaire post-mortem des volailles.

MOTS-CLES : Sous-produits animaux – matières de catégorie 1, 2 et 3 – tri et orientation – devenir.

Résumé :

La présente note explicite 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 vient en complément d'une note générale d'interprétation dudit règlement, diffusée concomitamment aux services vétérinaires.

| Destinataires | |
|--|---|
| <p>Pour exécution :</p> <p>- les directeurs départementaux des services vétérinaires</p> | <p>Pour information :</p> <ul style="list-style-type: none"> - les préfets - les directeurs régionaux de l'agriculture et de la forêt - les directeurs départementaux de l'agriculture et de la forêt - le directeur général de l'AFSSA - le directeur de l'ENSV - le directeur de l'INFOMA, - le chef de la brigade nationale d'enquête vétérinaire et phytosanitaire - le directeur général de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes |

Plan

I. Classification des matières

I.1. Matières de catégorie 1 (article 4-1)

I.1.1. Matières présentant ou susceptibles de présenter un risque au regard des ESST

I.1.1.1. Généralités

I.1.1.2. Cas particuliers

a) Cadavres de ruminants

b) Carcasses de ruminants

c) Matières animales collectées des eaux résiduaires issues d'établissements traitant des MRS

 ⊇ Généralités concernant la filtration des eaux résiduaires

 ⊄ Mise en application

I.1.2. Matières contenant des substances interdites ou réglementées

I.1.3. Mélanges de matières

I.2. Matières de catégorie 2 (article 5-1)

I.2.1. Cadavres d'animaux

I.2.2. Saisies sanitaires d'abattoir

I.2.3. Matières contenant des résidus de médicaments vétérinaires

I.2.4. Matières issues des eaux résiduaires d'abattoir

I.2.5. Lisiers et matières stercoraires

I.2.6. Mélanges de matières de catégories 2 et 3

I.2.7. Sous-produits autres que les matières de catégories 1 et 3

I.3. Matières de catégorie 3 (article 6-1)

I.3.1. Généralités

a) Sous-produits propres à la consommation humaine

b) Sous-produits de ruminants soumis aux tests de dépistage des EST

c) Saisies techniques

d) Inspection *ante-mortem* nécessitant confirmation

I.3.2. Cas particuliers

a) Orientation déterminée par le résultat de l'inspection *post-mortem* des sous-produits eux-mêmes et de la carcasse correspondante

b) Orientation déterminée par le résultat de l'inspection *post-mortem* de la carcasse correspondante

c) Orientation déterminée par le résultat de l'inspection *post-mortem* du lot de carcasses correspondant

d) Orientation déterminée par le résultat de l'inspection *ante-mortem*

e) Orientation des tissus adipeux de ruminants, interdits en alimentation humaine et animale

II. Devenir des matières

II.1. Matières de catégories 1 et 2

II.1.1. Filière de destruction

II.1.2. Articulation entre règlement (CE) n°1774/2002 et code rural (article L.226-1)

II.1.3. Mélanges de sangs de catégorie 2

II.1.4. Lisiers et matières stercoraires

II. 2. Matières de catégorie 3

La présente note apporte des indications sur le tri des sous-produits animaux dans les abattoirs et sur leur devenir, conformément aux dispositions du règlement (CE) n°1774/2002 établissant des règles sanitaires applicables aux sous-produits animaux non destinés à la consommation humaine.

Cette note vient en complément d'une note de service d'interprétation générale dudit règlement, en ce qui concerne son champ d'application, ainsi que la classification et le devenir des sous-produits. Certains passages y ont été repris en intégralité, pour être replacés dans la présente note ; dans un souci de simplification, il a été en effet jugé préférable de faire une note différenciée à l'usage des services d'inspection en abattoir.

Les prescriptions du règlement en matière de tri, plus particulièrement en abattoir, pourront paraître contraignantes et difficilement applicables. Notamment, l'orientation des sous-produits en catégorie 3 requiert un niveau d'exigence élevé, en termes de contrôle, de traçage et d'allotissement des matières.

Aussi, a-t-il été décidé qu'à compter de la parution de la présente note, les services vétérinaires en abattoir sensibiliseraient dans un premier temps les opérateurs au tri des matières, tel qu'il est interprété du règlement.

un bilan d'étape devra-t-il être effectué courant 2004 pour apprécier le degré d'application du règlement dans les abattoirs, et juger, le cas échéant, des limites techniques à son application. De même, l'orientation des sous-produits, selon leur statut sanitaire, pourra être affinée dans le cadre de groupe de travail *ad hoc*, au travers notamment du réseau des correspondants régionaux.

Le Directeur Général de l'Alimentation

Thierry KLINGER

I. CLASSIFICATION DES MATIERES

La classification des matières apparaît aux articles 4, 5 et 6 du règlement (CE) n°1774/2002.

I.1. Matières de catégorie 1 (article 4-1)

La gestion de matières de catégorie 1 intéresse au premier chef les abattoirs de ruminants. La liste des matières de catégorie regroupe essentiellement les matières susceptibles de présenter un risque à l'égard du prion. D'autres types de danger sont néanmoins visés.

I.1.1. Matières présentant ou susceptibles de présenter un risque au regard des EST

I.1.1.1. Généralités

Il s'agit :

- des cadavres ou partie de cadavres issus d'animaux atteints ou suspects d'être atteints d'EST ;
- des cadavres d'animaux abattus dans le cadre de mesure d'éradication d'EST ;
- des matériels à risque spécifiés (MRS), dont la liste figure à l'arrêté du 17 mars 1992 susvisé ;
- des cadavres ou partie de cadavres qui, au moment de leur élimination finale, contiennent des MRS ;
- de certains déchets collectés des eaux résiduaires issus des sites d'équarrissage et d'établissements retirant des MRS, dès lors que les déchets collectés contiennent des MRS.

I.1.1.2. Cas particuliers

a) Cadavres de ruminants

Les cadavres de ruminants sont de catégorie 1 dans les cas suivants :

- lorsqu'ils sont issus d'animaux suspects ou atteints d'EST ;
- lorsqu'ils sont issus d'animaux abattus dans le cadre de l'éradication des EST ;
- dans tous les cas, au moment de leur élimination finale, s'ils contiennent encore des MRS.

*** Ainsi, au sortir d'un abattoir, un cadavre de ruminant ni suspect, ni atteint d'EST est-il de catégorie 2, tel un cadavre d'un animal saisi après inspection *ante-mortem*.**

Certaines pièces du cadavre, hormis les MRS, pourront être retirées à des fins de valorisation (peaux, parties charnues pour le nourrissage des asticots).

Au moment de son élimination (on peut considérer que l'élimination débute à la transformation en équarrissage), le cadavre, contenant les MRS, acquiert le statut de catégorie 1 puisqu'il suit alors le même circuit d'élimination que les MRS.

b) Carcasses de ruminants

1- Les carcasses et sous-produits correspondants, y compris le fœtus, issus d'un animal ayant présenté un résultat non négatif au test EST, sont de catégorie 1, dès connaissance du résultat du test.

Les carcasses et les sous-produits correspondants sont aussi de catégorie 1, si le résultat du test est inconnu (suite à un prélèvement non analysable).

2- Les carcasses de ruminants saisies, pour motif sanitaire, sont de catégorie 2 en sortie d'abattoir.

Si, au moment de leur élimination finale, elles contiennent des MRS (notamment la colonne vertébrale), elles deviennent matières de catégorie 1 (même raisonnement que pour les cadavres).

3- De même, les carcasses de ruminants écartées de la consommation humaine, mais non débarrassées de leur MRS – y compris de la colonne vertébrale pour les bovins de plus de 12 mois –, devront *in fine* être détruites puisque étant de catégorie 1.

MRS

❶ Généralités concernant la filtration des eaux résiduaires

D'emblée, il convient de préciser que le règlement (CE) n°1774/2002 ne s'applique pas aux eaux résiduaires en tant que telles, mais à certaines matières animales qu'elles peuvent contenir (articles 4-1d) et 5-1b) du règlement).

Seules les matières animales d'une taille supérieure à 6 mm, récupérées du pré-traitement de l'abattoir (au sens « installations classées »), sont soumises aux dispositions du règlement. Les matières recueillies seront constituées de matières solides, de graisses, de sables mélangés à des matières animales..., récupérés dans les égouts ou en d'autres endroits du système de pré-traitement, situés en amont du système de filtration (puisards ou cribles) de 6 mm de calibre.

En tout état de cause, les seules boues visées par le règlement sont **les boues de curage des systèmes d'égouts en amont du dispositif de filtration à 6 mm**, tel que précisé par la définition 62, de l'annexe I (introduite par le règlement (CE) n°808/2003).

Ainsi, ne sont pas visées les boues issues du traitement des eaux résiduaires, en l'occurrence les boues de station d'épuration (boues biologiques, ou physico-chimiques) et d'une façon générale, toutes les matières animales collectées après le filtre de 6 mm.

∄ Mise en application

Les mesures applicables aux matières animales, recueillies des effluents et contenant des fragments de MRS, affectent les abattoirs de ruminants ou mixtes et tous les autres locaux où sont retirés les colonnes vertébrales de ruminants (ateliers de découpe, boucheries autorisées pour le retrait de la colonne vertébrale). Le cas des équarrissages ne sera pas évoqué ci-après.

7 Abattoirs de ruminants

A ce jour, les abattoirs de ruminants ou mixtes sont tous visés par cet article, dans la mesure où il ne peut être assuré l'absence de MRS, aussi petits soient-ils, dans l'agglomérat de matières collectées.

En dépit d'un retrait de moelle épinière sécurisé, les abattoirs de ruminants ne disposent pas forcément de système de captage sélectif des eaux usées provenant des postes à risque, à savoir les postes de retrait des MRS, de manipulation des MRS ou de lavage des bacs de MRS.

Dès lors, les matières de 6 mm et plus, collectées des eaux résiduaires par le système de filtre, doivent être considérées comme étant de catégorie 1.

Par la décision 2003/334/CE, il a été octroyé à la France, sous certaines conditions, un délai transitoire jusqu'au 31 décembre 2003, pour l'application de la mise en œuvre de la filtration à 6 mm des effluents. Le délai transitoire ne peut être accordé qu'aux établissements existant avant le 1^{er} novembre 2002. Ce délai devrait permettre aux établissements concernés de s'équiper en conséquence.

* La direction de la prévention de la pollution et des risques (ministère de l'écologie et du développement durable) précisera par circulaire les modalités d'application des dispositions relatives à la récupération des matières animales des eaux résiduaires.

Dans la mesure où ces établissements relèvent du régime de l'autorisation au titre de la législation sur les installations classées, il sera de bonne administration que leur arrêté d'autorisation reprenne les dispositions relatives aux matières animales collectées des eaux résiduaires.

8 Ateliers de découpe

Les ateliers de découpe où sont retirées des colonnes vertébrales de bovins de plus de 12 mois, sont concernés par l'application de l'article 4-1d).

Toutefois, il conviendra de considérer que les matières animales récupérées des effluents ne sont pas couvertes par l'article 4-1 d), dans la mesure où les prescriptions suivantes sont respectées :

- les MRS sont retirés dans un endroit bien identifié et circonscrit ;
- il existe un système de récupération des débris ou esquilles d'os de la colonne vertébrale, avant que ces déchets ne soient évacués par le réseau des eaux usées (récupération par raclage à sec du sol avant nettoyage et désinfection du local, par la mise en place au sol d'un revêtement jetable, de bacs de récupération des débris ou esquilles....) ;
- et des procédures, de type « assurance qualité », sont mises en œuvre pour vérifier l'efficacité et l'effectivité de la récupération de ces déchets avant évacuation par les eaux de lavages.

Les sous-produits ainsi récupérés, dans les locaux où sont retirées les colonnes vertébrales, sont placés dans les contenants affectés aux matières de catégorie 1. Les eaux d'évacuation, quant à elles, peuvent être considérées comme ne contenant pas de MRS.

I.1.2. Matières contenant des substances interdites ou réglementées

Les sous-produits :

- provenant d'animaux ayant reçu des substances visées par les directives 96/22/CEE,
- contenant des résidus de substances visées par la directive 96/23/CEE (annexe I, groupe B, point 3), si ces résidus dépassent les seuils autorisés par la réglementation communautaire ou nationale,
- contenant des contaminants dangereux pour l'environnement,

sont de catégorie 1.

1- Les substances visées par la directive 96/22/CEE le sont également à l'article L. 234-2 du code rural. Ce sont les stilbènes, les thyrostatiques, ainsi que les anabolisants, les bêta-agonistes et les anticatabolisants qui ne respecteraient pas les conditions d'utilisation thérapeutiques ou zootechniques prévues par les articles R. 234-6 à R*. 234-8 du code rural.

2- Les substances inscrites au groupe B, point 3) de l'annexe I de la directive 96/23/CEE sont :

- les composés organochlorés, y compris les PCB ;
- les composés organophosphorés (dont l'utilisation ne respecterait pas les LMR) ;
- les éléments chimiques ;
- les mycotoxines ;
- les colorants ;
- *d'autres substances.*

* Les sous-produits animaux contaminés par des substances, non visées par la directive 96/22/CEE, ni par la directive 96/23/CEE - annexe I, groupe B, point 3 -, mais figurant en annexe IV (ou ne figurant pas dans les annexes I, II ou III) du **règlement (CE) n°2377/90** du Conseil du 26 juin 1990, peuvent être considérés comme des matières de catégorie 1 et traités en tant que tels.

Il s'agit notamment des substances suivantes : nitrofuranes, chloramphénicol, ronidazole, dapsone, dimétridazole, colchicine, chlorpromazine, chloroforme, métronidazole, aristolochia spp. et l'ensemble de ses préparations.

3- Les contaminants dangereux pour l'environnement sont notamment les substances indésirables qui font l'objet de recherche dans le cadre de plan de surveillance (dioxine, métaux lourds...).

I.1.3. Mélanges de matières

Les mélanges de matières de catégorie 1 et de matières d'autres catégories sont considérés comme des matières de catégorie 1.

Ce principe s'applique à tout lot de sous-produits non tracés individuellement.

A contrario, le principe ne s'applique pas pour les lots ou chaque unité est identifiée et que le tri est possible. Ainsi, un lot de peaux identifiées individuellement, contenant une peau issue d'un animal suspect

ou atteint d'ESB (peau de catégorie 1), n'est pour autant pas déclassé en catégorie 1. Les autres peaux du lot pourront être valorisées.

De même, un lot de cadavres de bovins identifiés individuellement, dans lequel se trouve un cadavre de bovin suspect ou atteint d'ESB, n'est pas déclassé en catégorie 1. Les autres cadavres pourront, le cas échéant, faire l'objet d'un retrait de la peau pour valorisation.

I. 2. Matières de catégorie 2 (article 5-1)

Certaines matières sont explicitement citées sur la liste des matières de catégorie 2. Cependant, comme précisé à l'article 5-1 g) du règlement, les sous-produits animaux, autres que les matières de catégorie 1 ou 3, sont de catégorie 2. Il s'agit donc d'une classification par défaut.

I.2.1. Cadavres d'animaux

Sont de catégorie 2 les cadavres d'animaux d'élevage, à savoir :

- les monogastriques,
- les ruminants non suspects ou non atteints d'EST, durant la phase de collecte qui précède leur élimination finale (explication développée au § I.1.1.2.a).

Les volailles étouffées ou en état de mort apparente sont considérées comme étant de catégorie 2.

* Cas particulier des fœtus en abattoir

Sauf résultat de test EST non négatif (suite au prélèvement sur la mère), il convient de considérer le fœtus, supposé mort avant que la mère ne soit abattue, comme étant matière de catégorie 2. Les tissus - dont le sérum et la peau -, sont de catégorie 2.

Le vétérinaire inspecteur en poste à l'abattoir jugera si le fœtus était mort ou vivant avant abattage de la mère.

[N.B. : sauf instruction contraire, les fœtus seront considérés comme dépourvus de MRS.]

I.2.2. Saisies sanitaires d'abattoirs

Les tissus ou organes saisis pour motif sanitaire pour des motifs autres que liés aux EST, ne figurent ni sur la liste des matières de catégorie 1, ni sur celle des matières de catégorie 3. De fait, ces sous-produits sont des matières de catégorie 2.

[N.B. : Les sous-produits saisis pour présence de résidus de substances interdites ou réglementées relevant des directives 96/22/CEE et 96/23/CEE (voir § I.1.2) sont de catégorie 1.]

S'agissant des abattoirs de boucherie, les saisies effectuées pour motif sanitaire sont décrites en annexe de la note de service DGAL/SDHA/N96-8171 du 25 juillet 1996 (liste indicative).

Concernant les abattoirs de volailles, une liste indicative de saisies sanitaires figure en annexe I de la présente note. Les matières de catégories 2 correspondront :

- aux saisies sanitaires effectuées pour chacune des volailles ;
- à l'ensemble du lot des carcasses et de leurs sous-produits correspondant lorsque le pourcentage de saisies sanitaires est supérieur à 2% du lot.

Les sous-produits saisis pour présence de résidus de substances médicamenteuses à des seuils supérieurs à ceux autorisés (motif sanitaire) sont de catégorie 2 et évoqués au paragraphe I.2.3.

I.2.3. Matières contenant des résidus de médicaments vétérinaires

Les matières contenant des résidus de médicaments vétérinaires, dont les taux dépassent les limites maximales de résidus (LMR) fixées par le règlement (CE) n°2377/90, sont de catégorie 2.

Il s'agit notamment des :

- substances antibactériennes, y compris sulfamides et quinolones ;
- d'autres médicaments vétérinaires, tels que les :
 - anthelminthiques ;
 - anticoccidiens, y compris les nitroimidazoles ;
 - carbamates et pyréthroïdes
 - tranquillisants ;
 - anti-inflammatoires non stéroïdiens (AINS) ;
 - autres substances exerçant une activité pharmacologique.

Seront également considérés de catégorie 2, les sous-produits contenant des résidus de substances pharmacologiquement actives, au sens du règlement (CE) n°2377/90, pour lesquelles il n'y a pas de LMR établie. Pour autant, ces substances ne sont pas inscrites en annexe IV dudit règlement.

I.2.4. Matières issues des eaux résiduaires d'abattoir (voir également § I.1.1.2.c)

Les matières animales d'une taille supérieure ou égale à 6 mm, collectées des eaux résiduaires d'abattoirs pour lesquelles la présence de MRS est exclue, sont de catégorie 2 (article 5-1b) du règlement). Cette mesure affecte par conséquent les abattoirs de porcs, de volailles et de solipèdes.

Au titre de la décision 2003/334/CE (dérogation octroyée à la France), les abattoirs bénéficient d'un délai jusqu'au 31 décembre 2003 pour mettre en place les équipements adéquats, afin de pouvoir recueillir les matières de plus de 6 mm. Comme mentionné au paragraphe I.1.1.2.c) de la présente note, les dispositions applicables aux abatteurs seront précisées par circulaire de la DPPR du ministère de l'écologie.

*** Concrètement, au 1^{er} janvier 2004, il n'y aura pas de gestion différenciée des matières animales collectées des eaux résiduaires d'abattoirs de porcs, de volailles ou de solipèdes, de celles issues d'abattoirs de ruminants, compte tenu de l'inexistence d'une filière de catégorie 2 opérationnelle. Les matières collectées de plus de 6 mm devront emprunter la voie de la destruction, telle que prévue pour les matières de catégorie 1.**

I.2.5. Lisier et matières stercoraires

Le lisier et les matières stercoraires relèvent du règlement. Ces produits sont en catégorie 2, quel que soit le statut sanitaire de l'animal.

Seules les matières stercoraires des mammifères et des ratites sont couvertes par le règlement, telles que les mentionne la définition de « contenu de l'appareil digestif » de l'annexe I du règlement (point 21).

Bien qu'étant des matières de catégorie 2, ces matières peuvent faire l'objet de valorisations particulières (voir § II.2.3.).

I.2.6. Mélanges de sous-produits de catégories 2 et 3

Tout mélange de matières de catégorie 2 et de matières de catégorie 3 doit être considéré comme un ensemble de matières de catégorie 2.

Ce principe s'applique à tout lot de sous-produits non tracés individuellement (voir également § I.1.3.).

I.2.7. Sous-produits autres que les matières de catégories 1 et 3

La liste des matières de catégorie 2 est une liste ouverte, puisque, par défaut, les produits, exclus des listes de catégories 1 et 3, relèvent de la catégorie 2. Y figurent notamment les saisies sanitaires (voir § I.2.2).

I.3. Matières de catégorie 3 (article 6-1)

La liste des matières de catégorie 3 est une liste positive fermée. Les matières, couvertes par le règlement et qui n'y figurent pas, relèvent alors de la catégorie 1 ou de la catégorie 2.

La liste de catégorie 3 sous-tend un principe majeur du règlement : **seuls y figurent des sous-produits issus d'animaux sains, ou des sous-produits au travers desquels il ne peut être véhiculé de maladie transmissible à l'homme ou à l'animal.**

C'est au sein de cette liste de catégorie 3 que pourront être valorisées des matières en alimentation animale, et plus particulièrement en alimentation des animaux familiers.

I.3.1. Généralités

Les sous-produits de catégorie 3, générés en abattoir et potentiellement valorisables en alimentation animale, sont, en grande majorité, issus d'animaux sains, et, en l'occurrence, de carcasses propres à la consommation humaine.

a) Sous-produits propres à la consommation humaine

Tous les sous-produits, propres à la consommation humaine, mais qui en sont écartés pour des raisons autres que sanitaires, sont des matières de catégorie 3. Si tel est le cas, l'estampillage des sous-produits (directement dessus ou sur un conditionnement) est à proscrire.

A contrario, les sous-produits écartés du circuit de la consommation humaine pour des raisons sanitaires, deviennent des matières de catégorie 2, voire de catégorie 1. Ce principe est à nuancer pour les peaux, phanères et sangs de monogastriques, comme précisé ci-après.

b) Sous-produits de ruminants soumis aux tests de dépistage des EST

Les sous-produits de ruminants, quels qu'ils soient, ne peuvent être orientés vers une catégorie autres que la catégorie 1 avant que ne soit connu le résultat du test EST.

Si le résultat du test est non négatif ou inconnu (suite à un prélèvement non analysable), l'ensemble des sous-produits, correspondant à la carcasse incriminée, est de catégorie 1.

c) Saisies techniques

*** Les sous-produits, y compris la carcasse entière, saisis en abattoir pour un motif autre que sanitaire, sont des matières de catégorie 3.**

En effet, il pourra être considéré que les sous-produits saisis pour un motif technique, sont écartés du circuit de l'alimentation humaine pour des raisons commerciales, en tout état de cause pour des raisons autres que sanitaires (article 6, point 1, lettres a et b). C'est le cas par exemple des saisies pour cause de purpura.

c-1) Abattoirs d'animaux de boucherie

Une liste indicative des motifs de saisies techniques est reprise à l'annexe II de la présente note.

En ce qui concerne les abattoirs de boucherie, les saisies « techniques » sont les viandes et abats écartées de la consommation humaine, visées à l'article 31 de l'arrêté du 17 mars 1992, à l'exception :

- des saisies effectuées pour motif sanitaire, décrites en annexe de la note de service DGA/SDHA/N96-8171 du 25 juillet 1996 ;
- des matériels à risque spécifiés ;
- des viandes et sous-produits visés à l'article 31, points q) à u) de l'arrêté du 17 mars 1992.

* Les carcasses de ruminants saisies pour motif technique seront considérées de catégorie 3. Néanmoins, si elles contiennent la colonne vertébrale au moment de leur élimination finale, elle seront considérées de catégorie 1.

c-2) Abattoir de volailles

Si un lot de carcasses est écarté de la consommation humaine (taux de saisies ayant dépassé le seuil acceptable), et que les saisies ont été prononcées pour des raisons autres que sanitaires, les carcasses et les sous-produits correspondant peuvent être considérés comme matières de catégorie 3.

d) Inspection ante-mortem nécessitant « confirmation »

Les animaux ayant été admis sur la chaîne d'abattage, après une inspection *ante-mortem* ayant donné lieu à un jugement nécessitant une confirmation au travers de l'inspection *post-mortem*, et pour lesquels l'euthanasie immédiate n'est pas justifiée, seront abattus isolément, en fin de chaîne par exemple.

Les sous-produits seront isolés, compte tenu de la probabilité plus élevée de saisies sanitaires, tant sur la carcasse que sur les sous-produits correspondants. Cette mesure devrait permettre de limiter le déclassement de sous-produits de la catégorie 3 vers la catégorie 2.

I.3.2. Cas particuliers (cf annexe III, tableaux a), b) et c) de la présente note)

a) Orientation déterminée par le résultat de l'inspection **post-mortem des sous-produits eux mêmes et de la carcasse correspondante** (article 6-1, lettres a et b du règlement)

Pour certains sous-produits, l'orientation vers la catégorie 3 n'est possible que si les sous-produits :

- n'ont pas été saisis pour motif sanitaire ;
- et correspondent à des carcasses reconnues propres à la consommation.

Il s'agit notamment des **têtes, abats rouges, mamelles, panses et estomacs, intestins, vessies et organes génitaux**, tissus ou organes non explicitement visés par le règlement. Sont concernés les abattoirs d'animaux de boucherie.

Avant orientation en catégorie 3, ces sous-produits sont soumis aux résultats de deux inspections post-mortem :

- **inspection post-mortem individuelle** des sous-produits. Certains d'entre eux font d'ailleurs l'objet de valorisation en consommation humaine ;
- **inspection post-mortem de la carcasse** correspondante, y compris le résultat du test EST.

Cette double inspection *post-mortem* aura pour conséquence :

① **L'éventuelle réorganisation de l'inspection post-mortem des sous-produits, lorsqu'il y a lieu d'exercer un contrôle au cas par cas.**

Compte tenu de la configuration de certains abattoirs, ou de la cadence d'abattage, notamment en abattoir de porcs, l'inspection *post-mortem* individuelle des sous-produits est de réalisation délicate.

* Aussi, dans le cas de sous-produits qui ne peuvent être correctement inspectés au cas par cas par les services d'inspection, une inspection de premier niveau, effectuée sous la responsabilité de l'opérateur, pourra être admise. L'inspection réalisée par l'opérateur devra se conformer à des procédures, dont la pertinence aura été préalablement évaluée par les services d'inspection.

Les services d'inspection pourront, à tout moment, vérifier sur la chaîne l'effectivité et l'efficacité du système d'inspection de sous-produits. En cas de non-conformité avérée, les produits, qui auraient été classés en catégorie 3, seront déclassés en catégorie 2, voire en catégorie 1.

Il est probable que cette approche d'inspection nécessite un délai de plusieurs mois pour être opérationnelle et permettre un tri des sous-produits conforme aux dispositions du règlement. Une telle approche devra être intégrée dans les méthodes d'inspection en abattoir.

② Le traçage des sous-produits

Les sous-produits, dont l'inspection a pu être favorable, ne peuvent finalement être de catégorie 3, si la carcasse correspondante est saisie pour motif sanitaire.

Ceci implique la possibilité, dans l'attente du résultat de l'inspection de la carcasse, de récupérer les sous-produits correspondants, pour éventuellement les déclasser en catégorie 2, voire en catégorie 1. Par conséquent, un traçage, dans la mesure du possible, doit être mis en œuvre afin de pouvoir écarter du circuit de l'alimentation animale des sous-produits correspondant aux carcasses saisies.

S'il est décidé de ne pas attendre le résultat de l'inspection de la carcasse, les sous-produits correspondants pourront alors être orientés vers la catégorie 2, voire vers la catégorie 1.

L'inspection *ante-mortem* s'avère alors de première importance lorsqu'elle permet de sélectionner certains abattages en fin de chaîne ou en fin de lots.

③ L'allotissement des sous-produits

En corollaire au paragraphe ② précédent, le contenu d'un bac (ou autre contenant) de sous-produits non identifiés individuellement sera déclassé en catégorie 2, voire en catégorie 1, si au moins un des sous-produits provient d'une carcasse saisie.

De fait, la quantité de sous-produits non valorisés sera d'autant moins importante que le lot sera petit. Par conséquent, l'opérateur doit définir, par type de sous-produits, une taille de lot adéquate, limitant le déclassement d'une trop grande quantité de sous-produits, tout en permettant un fonctionnement « normal » de l'abattoir.

**** On estime que l'application du règlement nécessite un temps d'adaptation de plusieurs mois, tant pour les opérateurs que pour les services d'inspection.***

Aussi, à compter de la date de parution de la présente note, il conviendra d'apprécier les mesures prises par les opérateurs pour atteindre l'objectif fixé par le règlement (procédures d'application, autocontrôles, mesures correctives...). Les services vétérinaires en abattoir devront identifier les non-conformités à l'application du règlement, s'agissant du tri des matières et enjoindre les opérateurs à corriger les mesures prises.

Il pourra être considéré, qu'à partir du 1^{er} février 2004, la période d'adaptation sera achevée et que toute non-conformité devra se traduire par un déclassement des matières, supposées être de catégorie 3, en catégorie 2.

En tout état de cause, depuis le 1^{er} mai 2003, tous les sous-produits correspondant à des carcasses, dont le résultat du test EST est non négatif, doivent avoir été déclassés en catégorie 1.

**** Cas particulier des fœtus***

Un fœtus, supposé vivant avant que la mère n'ait été abattue, est considéré comme matière de catégorie 3, si l'inspection *post-mortem* de la carcasse de la mère a été favorable.

De la même manière, le vétérinaire inspecteur en poste à l'abattoir devra juger de la vitalité ou de la mortalité du fœtus avant abattage de la mère.

b) Orientation uniquement déterminée par le résultat de l'inspection **post-mortem** de la carcasse correspondante (article 6-1, lettre a et b)

Pour l'orientation des sous-produits vers la catégorie 3, seule est prise en considération l'inspection *post-mortem* de la carcasse correspondante

Les sous-produits visés par cette mesure sont notamment le **sang de ruminants, les plaies de saignées**, ainsi que **les cous et les pattes** en filière volaille.

Comme explicité au paragraphe a) précédent (point ② et ③), le traçage et l'allotissement *a minima* des matières devra être effectué pour limiter le déclassement de sous-produits en catégorie 2, voire 1.

Ainsi, le sang de ruminants ayant subi une inspection *ante-mortem* favorable et pour lesquels la carcasse a été jugée propre à la consommation humaine est de catégorie 3. (*Rappel : pour être admis dans le circuit de l'alimentation humaine, le sang devra également avoir été collecté de façon hygiénique.*)

Le sang d'égouttage est de catégorie 3, s'il peut être assuré que le mélange ne contient pas de sang issu d'une carcasse saisie et qu'il est recueilli dans des conditions hygiéniques acceptables.

*** Concernant le contrôle du tri des matières citées dans ce paragraphe, les services d'inspection adapteront la même approche que pour les sous-produits visés au paragraphe précédent (I.3.2.a).**

c) Orientation déterminée par le résultat de l'inspection **post-mortem** du lot de carcasses correspondant

Cette orientation des sous-produits en catégorie 3 n'est envisageable que pour les abattoirs de volailles.

⊃ 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 (voir § I.2.2.a) et annexe I).

Lorsque les lots sont saisis pour un motif autre que sanitaire, les sous-produits peuvent être considérés de catégorie 3 (voir § I.3.1.c).

⊄ Les intestins de volailles, issus de lots n'ayant pas fait l'objet d'une saisie sanitaire, seront considérés comme matières de catégorie 3 à leur sortie d'abattoir, même incomplètement vides en dépit du jeûne imposé. En tout cas, la mise à jeun des volailles doit être respectée par les opérateurs.

La définition donnée par le règlement de « contenu de l'appareil digestif » exclut l'espèce « volailles » (annexe I, point 21). La présence éventuelle de matières stercoraires, en faible quantité, dans les intestins (matières de catégorie 2 pour les espèces mammifères et ratites) ne modifient pas pour autant le statut du tractus digestif.

d) Orientation seulement déterminée par le résultat de l'inspection **ante-mortem** (article 6-1, lettres c et d)

Le sang de monogastriques, les peaux, les sabots et les cornes, les soies de porcs et plumes sont de catégorie 3 :

- dès lors que l'animal a été admis sur la chaîne d'abattage,
- ou dans la mesure où les lésions anatomo-pathologiques, justifiant la saisie totale des carcasses, n'ont pas été corrélées à des signes cliniques qui auraient pu être constatés sur les animaux vivants.

Le sang recueilli des monogastriques admis sur la chaîne d'abattage est un sang valorisable en alimentation animale, quelle que soit la sanction de l'inspection *post-mortem*.

* S'agissant des peaux de ruminants, elles ne peuvent être de catégorie 3 si le résultat aux tests EST a été défavorable (dans ce cas, elles sont de catégorie 1).

[N.B. : Le sang de monogastriques, destiné à la consommation humaine, provient d'animaux dont la carcasse est propre à la consommation humaine, après inspection ante- et post-mortem.

Ce principe est également valable pour les peaux, destinées à la fabrication de gélatines alimentaires.]

* Les **pieds** de ruminants pourront être rangés dans la même classe de sous-produits que les onglons, cornes et peaux. Ils seront orientés en catégorie 3, quel que soit le résultat de l'inspection *post-mortem*.

Toutefois, si des lésions sont mises en évidence sur les pieds et signent la présence d'agents pathogènes, ils seront de catégorie 2. Au besoin, il peut y avoir délégation d'inspection à l'opérateur et supervision de second niveau par les services vétérinaires, notamment des procédures de contrôle mises en œuvre par l'opérateur.

De la même façon, les pieds de ruminants ne pourront être orientés en catégorie 3 si le résultat du test EST est non négatif.

e) Orientation des tissus adipeux de ruminants, interdits en alimentation humaine et animale

Les tissus adipeux de ruminants, collectés après fente de la colonne vertébrale des bovins de 12 mois et plus, seuls ou en mélange avec d'autres tissus adipeux, sont réglementairement interdits en l'alimentation humaine⁽¹⁾ et animale⁽²⁾.

* C'est la raison pour laquelle on admettra que les tissus adipeux collectés après fente de la colonne vertébrale, seuls ou en mélange, pourront être orientés en catégorie 3, quel que soit le résultat de l'inspection *post-mortem* de la carcasse correspondante - hormis test EST non négatif.

(1) Arrêté ministériel du 6 juin 2001 modifiant l'arrêté ministériel du 22 décembre 1992 relatif aux conditions hygiéniques et sanitaires de production et d'échanges de graisses animales fondues, d'extraits de viandes ou de produits à base d'issues autres que ceux présentés à l'état frais, réfrigérés ou congelés.

(2) Arrêté ministériel du 23 août 2001 modifiant l'arrêté ministériel du 24 juillet 1990 portant interdiction de l'emploi de certaines protéines et graisses d'origine animale dans l'alimentation et la fabrication d'aliments des animaux et fixant des conditions supplémentaires à la commercialisation, aux échanges, aux importations et aux exportations de certains produits d'origine animale destinés à l'alimentation animale et à la fabrication d'aliments des animaux.

II. DEVENIR DES MATIERES

Le devenir des sous-produits issus des abattoirs est explicité dans la note de service d'interprétation générale du règlement (CE) n°1774/2002. Quelques éléments clés sont néanmoins rapportés ci-après et des schémas d'explication sont joints à cette note (annexes IV à VII).

Le règlement prévoit, pour l'ensemble des catégories de sous-produits, des obligations de filière.

Des dérogations sont toutefois permises, en particulier la valorisation des sous-produits pour le nourrissage de certaines espèces animales (animaux de zoos ou de cirques, rapaces, verminières...). **Les dérogations ne seront pas abordées dans la présente note.**

II.1 Matières de catégorie 1 et de catégorie 2

En France, compte tenu de l'absence à ce jour de filière de catégorie 2 opérationnelle, les matières de catégorie 2 empruntent le circuit de destruction des matières de catégorie 1. Les circuits prévus par le règlement (CE) n°1774/2002, ainsi que les circuits nationaux pour ce qui est des matières de catégorie 2, figurent en annexes IV, V et VI.

De plus, les valorisations qui seraient prévues par le règlement (CE) n°1774/2002 ne pourraient être envisageables qu'après modification du code rural, notamment de son article L.226-1 relatif au service public de l'équarrissage en ce qui concerne les cadavres, les saisies sanitaires d'abattoirs et les MRS.

Toutefois, le lisier et les matières stercoraires, générés dans les abattoirs, pourront bénéficier d'une voie de valorisation particulière.

II.1.1 Filière de destruction

A ce jour, les matières de catégorie 1, ainsi que les matières de catégorie 2 issues des abattoirs autres que les lisiers et matières stercoraires, sont détruites par co-incinération dans une usine de co-incinération agréée (cimenterie), après traitement dans une usine de transformation agréée (équarrissage).

II.1.2. Articulation entre règlement n°1774/2002 et code rural (article L.226-1)

Les matières visées à l'article L.226-1 du code rural sont celles dont l'élimination relève du service public de l'équarrissage (SPE).

Il s'agit :

7pour ce qui est des matières de catégorie 1 :

- des cadavres, ou lots de cadavres, relevant de la catégorie 1,
- des carcasses et sous-produits correspondants, saisis en abattoir au titre de l'éradication des EST,
- des matériels à risque spécifiés.

7pour ce qui est des matières de catégorie 2 :

- des cadavres, ou lots de cadavres, relevant de la catégorie 2,
- des carcasses et sous-produits correspondants, saisis en abattoir pour des motifs sanitaires autres que ceux liés au risque EST.

[N.B. : Il ne peut être exclu que les dispositions contenues dans les articles L.226-1 à L.226-10 du Code rural soient amendées à terme.]

II.1.3. Mélanges de sangs de catégorie 2

Du fait de l'indication apportée par le règlement quant à la classification du sang, les mélanges de sangs de catégorie 2 apparaîtront essentiellement dans les abattoirs de ruminants.

Le sang est soumis à obligation de filière, comme les autres sous-produits animaux notamment de catégorie 2.

Tout mélange contenant du sang issu d'un ruminant saisi, pour un motif autre que lié aux EST, est de catégorie 2. Le mélange doit donc faire l'objet d'une destruction (à défaut de pouvoir être valorisé en filière de catégorie 2).

L'envoi direct de sangs de catégorie 2 (voire de catégorie 3), quelle que soit l'espèce, vers la station d'épuration ou la station de « pré-traitement » ne peut être accepté au titre du règlement (CE) n°1774/2002, ni au titre de la réglementation relative à la protection de l'environnement. Rien ne l'autorise, ni à l'article 5-2, ni à l'article 6-2 du règlement « sous-produits ».

Le sang ne peut non plus être considéré comme effluent, ou comme une matière animale véhiculée par les effluents, lorsqu'il est acheminé directement vers la station d'épuration. Tout au plus, ce raisonnement pourra être accepté pour les quelques parties du sang d'égouttage, évacuées du hall d'abattage, ou d'autres locaux, avec les eaux de lavage.

II.2.3. Lisiers et matières stercoraires

Les lisiers, quelles qu'en soient les espèces animales, et les matières stercoraires de mammifères et de ratites sont de catégorie 2.

Outre la possibilité d'être détruites, et sans préjudice de la réglementation relative à la protection de l'environnement, ces matières peuvent faire l'objet de valorisation agronomique :

- soit par application directe au sol,
- soit après traitement dans une unité de compost ou de production de biogaz.

Aucune stérilisation (133°C, 3 bars, 20 mn) n'est requise préalablement.

Les matières peuvent également être directement acheminées dans une usine de produits techniques agréée.

II.1 Matières de catégorie 3

Le devenir schématisé des matières de catégorie 3 figure à l'annexe VII.

Les valorisations sont multiples, l'alimentation animale est un débouché parmi d'autres.

Compte tenu des restrictions d'utilisation de certaines matières dans le secteur de l'alimentation animale, le tri des matières en catégorie 3, dans les abattoirs, doit être scrupuleusement appliqué. Les sous-produits de ruminants sont détruits pour ce qui est de la partie « farine » ; néanmoins, les graisses, récupérées notamment lors du dégraissage des farines, peuvent être valorisées en oléochimie ou lipochimie.

* Les matières de catégorie 3 sont placées dans un contenant dûment identifié. Durant la collecte, le contenant porte *a minima* la mention « *impropre à la consommation humaine* » et est accompagné d'un document commercial. Ce qui y est déclaré engage la responsabilité de l'abatteur, plus particulièrement pour ce qui est de la description des produits.

Les carcasses d'animaux de boucheries, saisies en totalité pour des raisons techniques, peuvent être valorisées en alimentation animale, notamment en « petfood ».

*** Les carcasses de ruminants pourront connaître de telles valorisations, si elles sont débarrassées de leurs MRS. Les MRS, y compris les colonnes vertébrales des carcasses de bovins de plus de 12 mois, devront être retirés à l'abattoir. Dans le cas contraire, les carcasses seront à détruire, puisqu'elles devront emprunter le circuit d'élimination des matières de catégorie 1.**

Des précisions seront apportées dans une instruction spécifique concernant les dérogations à l'obligation de filière. Des mesures particulières seront mentionnées dans le cas du nourrissage des oiseaux nécrophages et des verminières.

Ø &

Compte tenu des éléments qui vous ont été présentés, je vous saurais gré de bien vouloir me tenir informé des difficultés que seriez amenés à rencontrer dans l'application du règlement (CE) n°1774/2002, ainsi que de la présente note. Comme précisé en introduction, un bilan d'étape sera nécessaire, courant 2004, pour juger des limites techniques à l'application du règlement en termes de tri et d'orientation des sous-produits dans les abattoirs.

Le Directeur Générale de l'Alimentation
Thierry KLINGER

Annexe I : Liste indicative des motifs de saisie sanitaire (catégorie 2) pouvant être prononcées en abattoir de volailles

1- Sont de catégorie 2,

a) les viandes ou sous-produits dont l'inspection *post-mortem* révèle un des cas suivants :

- maladies infectieuses généralisées ;
- localisations chroniques de micro-organismes pathogènes transmissibles à l'homme ;
- mycoses systémiques et lésions locales dans les organes suspectées d'avoir été causées par des agents pathogènes transmissibles à l'homme ou leurs toxines ;
- tumeurs malignes ou multiples ;
- lésions cutanées infectées ainsi que carcasses, parties de carcasse ou abats présentant des abcès ;

b) l'ensemble des viandes saisies sur les volailles appartenant à un lot sur lequel un pourcentage élevé d'animaux (supérieur à 2%) :

- présente l'une des lésions énumérées au point a) précédent ;
- est porteur d'autres lésions chroniques graves

c) les carcasses et les sous-produits correspondants retirés de la consommation humaine dans les petits établissements non soumis à l'inspection vétérinaire permanente.

2- Sont de catégorie 3 le sang, la peau et les plumes des volailles ou lots de volailles ayant fait l'objet de saisie sanitaire, dans la mesure où les lésions anatomo-pathologiques, justifiant les saisies, n'ont pas été corrélées à des signes cliniques qui auraient pu être constatés du vivant des animaux.

Annexe II : Liste indicative des motifs de saisies, autres que sanitaires

(issue en partie de l'arrêté du 3 mai 1957 *relatif à la livraison à l'état cru, pour la nourriture des animaux, de certaines viandes saisies dans les abattoirs publics*)

- Viandes fœtales ;
- Viandes immatures ;
- Viandes cachectiques (cachexie sèche, infiltration séreuse, hydrohémie, hydrocachexie) ;
- Viandes à fibro-lipomatose musculaire ;
- Viandes présentant des lésions inflammatoires chroniques ;
- Viandes néoplasiques ;
- Viandes saigneuses et viandes fiévreuses, lorsque l'état saigneux ou fiévreux n'est pas conséquence d'une maladie infectieuse ;
- Viandes surmenées ;
- Viandes à odeurs anormales, à l'exception des viandes en voie de putréfaction ;
- Viandes à colorations anormales.

Annexe III-a : Abattoir de ruminants - classement des sous-produits (non exhaustif)

| STADE D'INSPECTION | TYPES D'ANIMAUX | SOUS-PRODUITS | CATEGORIE |
|--|--|---|-----------|
| Inspection avant abattage | Animaux morts pendant transport, en bouverie | Cadavres entiers | 2* |
| | Animaux euthanasiés, pour des motifs autres que les EST | | 2* |
| | Animaux euthanasiés pour motif d'EST | Cadavres entiers | 1 |
| Inspection après abattage | Animaux propres à la consommation humaine et animaux dont la carcasse est écartée de la consommation humaine, pour des <u>motifs autres que sanitaires</u> | Carcasse écartée de la consommation humaine pour motifs autres que sanitaires | 3 |
| | | Abats, appareil uro-génital, mamelles | 3 |
| | | Parties de tête autres que MRS | 3 |
| | | Estomacs et intestins autres que MRS, vidés | 3 |
| | | Tissus adipeux d'après fente, seuls ou en mélange | 3 |
| | | Sang de saignée, plaies de saignées | 3 |
| | | Cornes, onglons, peaux, pieds, fouet | 3 |
| | | Fœtus vivant avant abattage (dont sérum) | 3 |
| | | Saisies partielles pour motif "technique" | 3 |
| | | Saisies partielles sanitaires | 2 |
| | | Estomacs et intestins autres que MRS, non vidés | 2 |
| | | Fœtus mort avant abattage | 2 |
| | | MRS | 1 |
| | Animaux impropres à la consommation humaine, pour des <u>motifs sanitaires autres que liés aux EST</u> | Cornes, onglons, peaux, pieds, fouet | 3 |
| | | Tissus adipeux d'après fente, seuls ou en mélange | 3 |
| | | Abats, appareil uro-génital, mamelles | 2 |
| | | Parties de tête autres que MRS | 2 |
| | | Estomacs et intestins autres que MRS, vidés ou non | 2 |
| | | Sang de saignée, plaies de saignées | 2 |
| | | Fœtus | 2 |
| | | Carcasse saisie pour motif sanitaire | 2 |
| | MRS | 1 | |
| Animaux impropres à la consommation, pour motif d'EST | Carcasse et tous les sous-produits correspondants | 1 | |
| Matières animales, de plus de 6 mm, collectées des effluents | <i>non susceptibles de contenir des MRS</i> | 2 | |
| | susceptibles de contenir des MRS | 1 | |

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

** : Le cas échéant, les sous-produits ont fait individuellement l'objet d'une inspection post-mortem

Annexe III-b : Abattoirs de porcs - classement des sous-produits (non exhaustif)

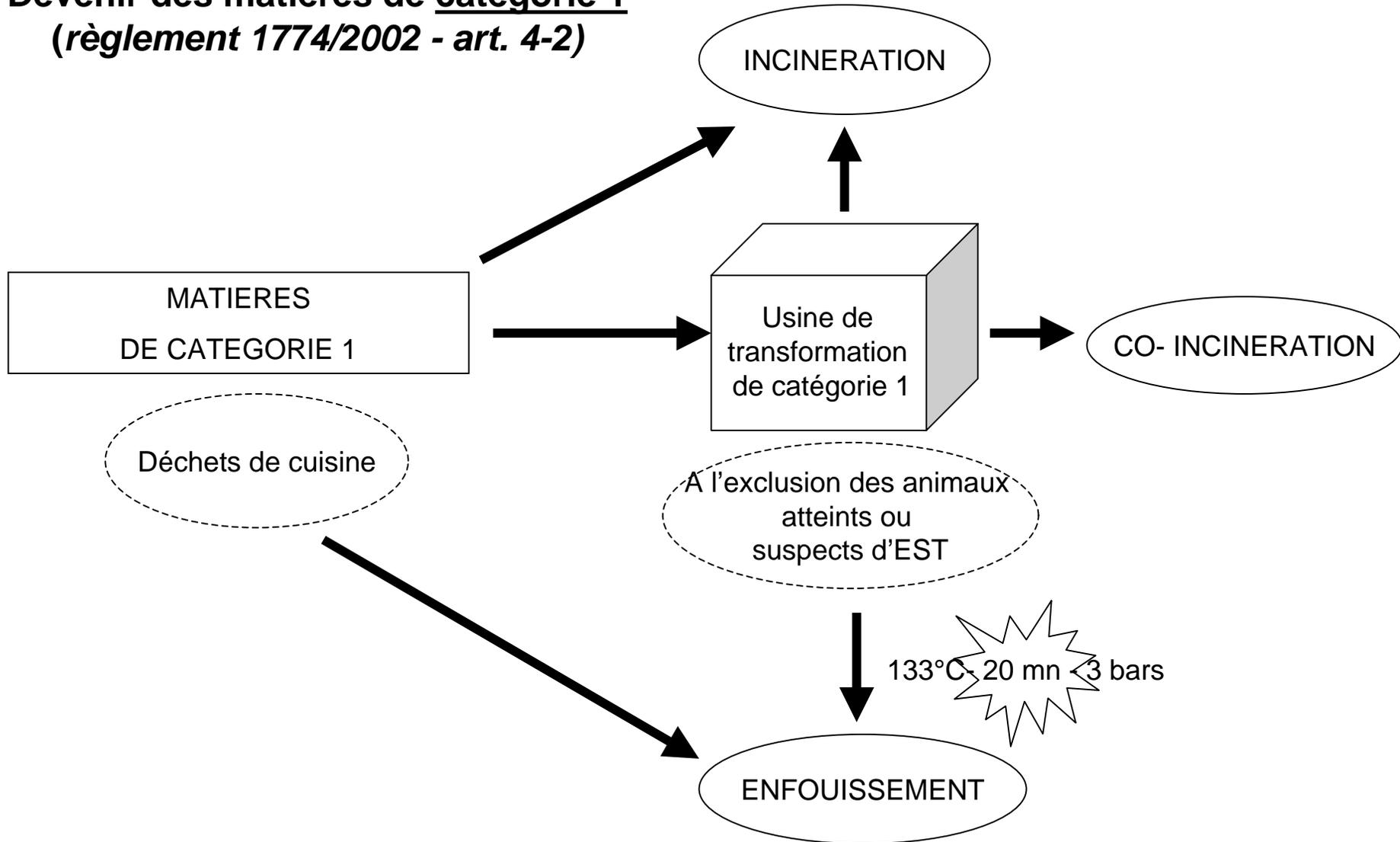
| STADE D'INSPECTION | TYPES D'ANIMAUX | SOUS-PRODUITS | CATEGORIE |
|--|---|--|-----------|
| Inspection avant abattage | Animaux morts pendant transport, en stabulation | Cadavres entiers | 2 |
| | Animaux euthanasiés | | 2 |
| Inspection après abattage | Animaux propres à la consommation humaine et animaux dont la carcasse est écartée de la consommation humaine pour des <u>motifs autres que sanitaires</u> | Carcasse écartée de la consommation humaine pour des raisons autres que sanitaires | 3 |
| | | Abats, appareil uro-génital, estomacs et intestins vidés | 3 |
| | | Têtes, plaies de saignées | 3 |
| | | Sang de saignée | 3 |
| | | Onglons, soies | 3 |
| | | Saisies partielles, pour motif "technique" | 3 |
| | | Saisies partielles sanitaires | 2 |
| | | Boyaux non vidés | 2 |
| | Animaux impropres à la consommation humaine, <u>pour motif sanitaire</u> | Sang de saignée | 3 |
| | | Onglons, soies | 3 |
| | | Abats, appareil uro-génital, estomacs et intestins vidés ou non | 2 |
| | | Tête, plaies de saignées | 2 |
| | | Carcasse saisie pour motif sanitaire | 2 |
| Matières animales, de plus de 6 mm, collectées des effluents | Résidus de siphons, de curage d'égouts, du "filtre" à 6 mm. | 2 | |

* : Le cas échéant, les sous-produits ont fait individuellement l'objet d'une inspection post-mortem

Annexe III-c : Abattoirs de volailles - classement des sous-produits (non exhaustif)

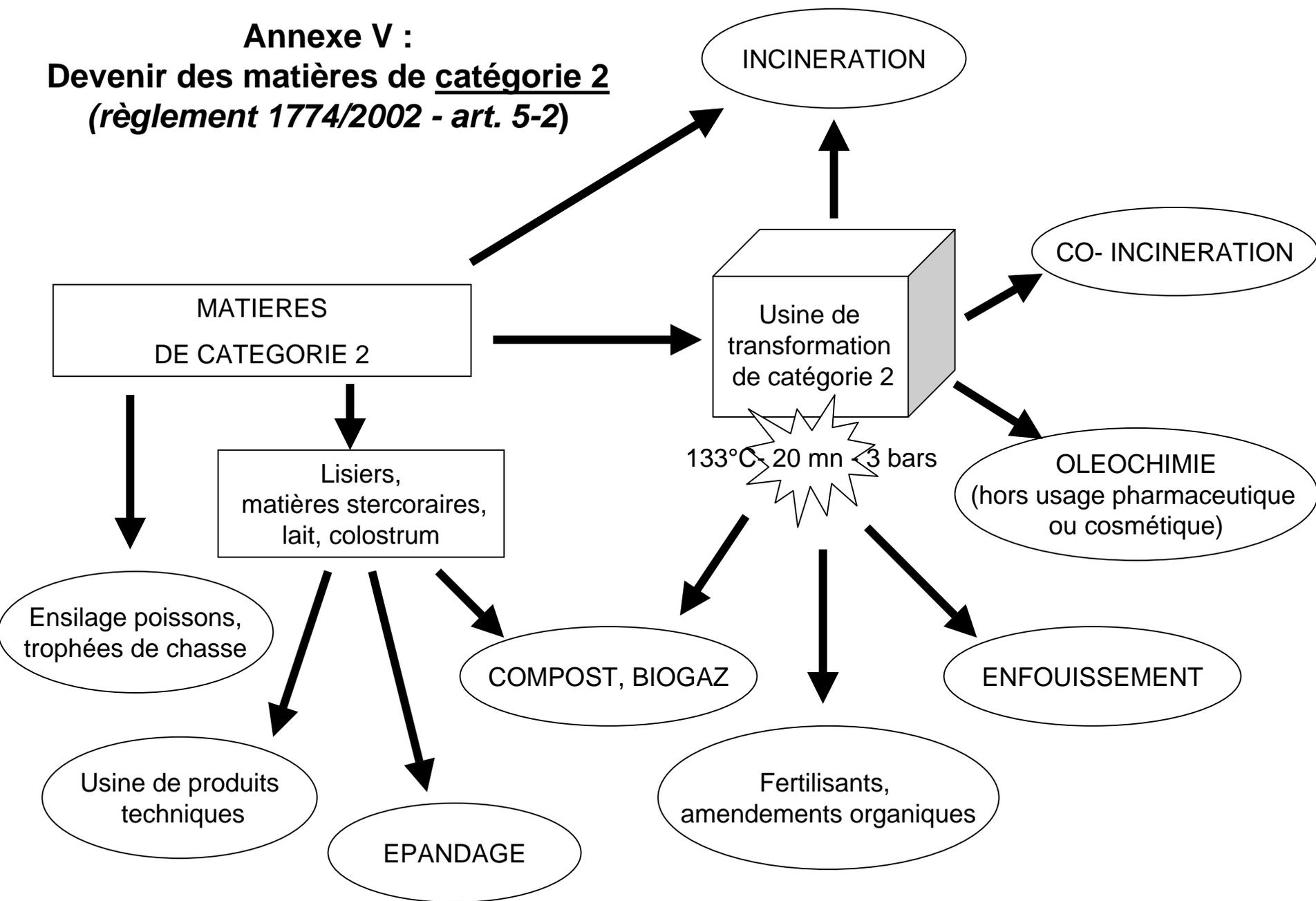
| STADE D'INSPECTION | TYPES D'ANIMAUX | SOUS-PRODUITS DE L'ENSEMBLE DU LOT | CATEGORIE |
|---------------------------|---|---|-----------|
| Inspection avant abattage | Cadavres, volailles étouffées, et volailles inaptes à être abattues | Cadavres entiers | 2 |
| Inspection après abattage | Lots de volailles propres à la consommation humaine | Abats, viscères "vides", tête et pattes | 3 |
| | | Plumes et sang | 3 |
| | | Carcasses saisies pour motif "technique" | 3 |
| | | Carcasses saisies pour motif sanitaire, le cas échéant | 2 |
| | Lots de volailles écartés de la consommation humaine (pour motif "technique") | Abats, viscères "vides", tête et pattes | 3 |
| | | Plumes et sang | 3 |
| | | Carcasses saisies pour motif "technique" | 3 |
| | | Carcasses saisies pour motif sanitaire, le cas échéant | 2 |
| | Lots de volailles impropres à la consommation humaine (pour motif sanitaire) | Plumes et sang | 3 |
| | | Carcasses, abats, viscères "vides", tête et pattes | 2 |
| | Matières animales, de plus de 6 mm, collectées des effluents | Résidus de siphons, de curage d'égouts, du "filtre" à 6 mm. | 2 |

Annexe IV :
Devenir des matières de catégorie 1
(règlement 1774/2002 - art. 4-2)

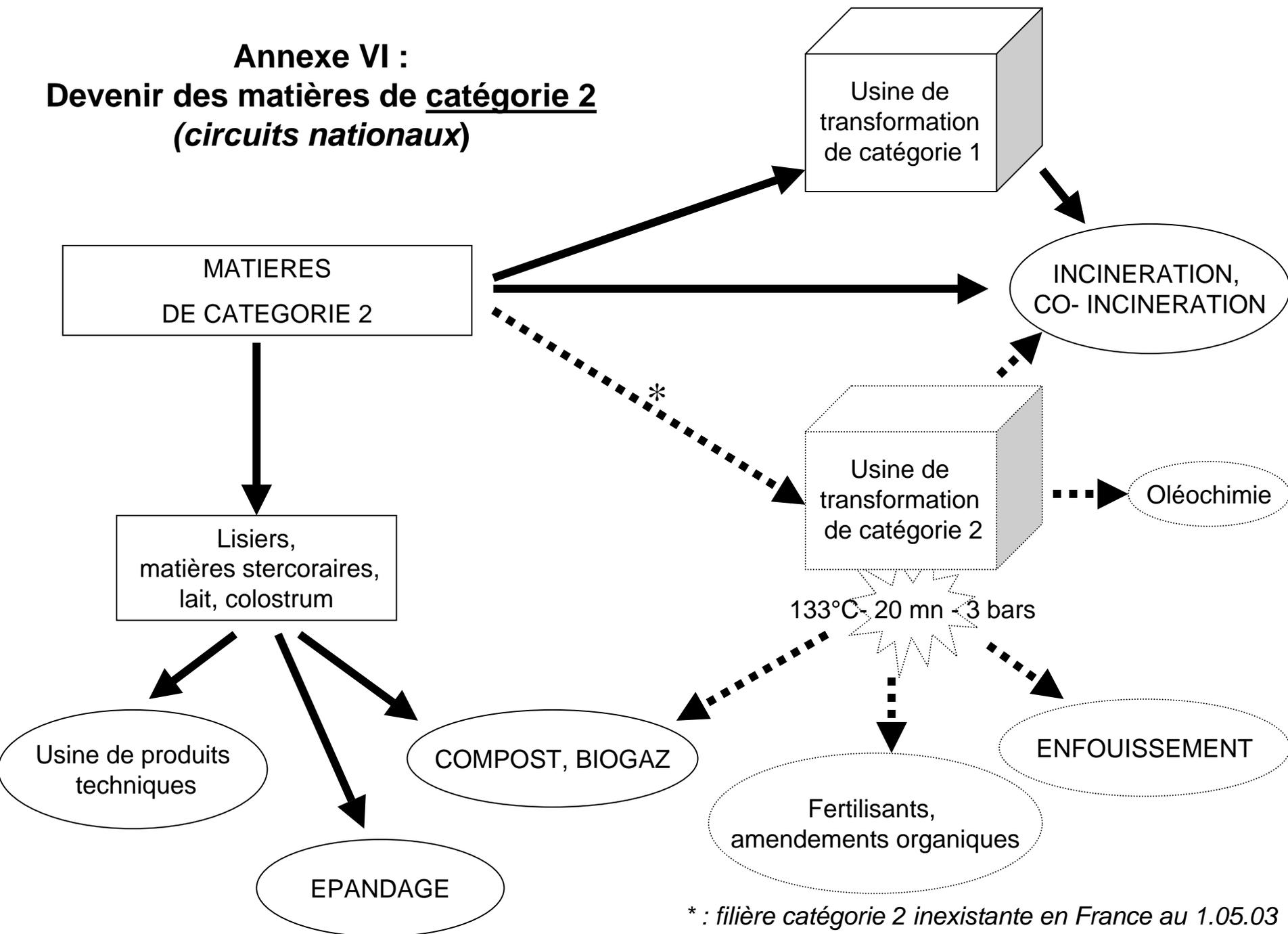


Commentaires : l'enfouissement de matières transformées n'est pas une voie usitée en France

Annexe V :
Devenir des matières de catégorie 2
(règlement 1774/2002 - art. 5-2)



Annexe VI :
Devenir des matières de catégorie 2
(circuits nationaux)



* : filière catégorie 2 inexistante en France au 1.05.03

Annexe VII :
Devenir des matières de catégorie 3
(règlement 1774/2002 - art. 6-2 -)

