



Circulaire relative à l'élimination des matériels à risque spécifiés (MRS) dans les abattoirs, les ateliers de découpe, les établissements de fabrication de viande hachée, de préparations de viande et de produits de viande et les débits de viande

Référence	PCCB/S3/JWS/1340075	Date	10/01/2017
Version actuelle	1.3	Applicable à partir de	Date de publication
Mots clefs	MRS – Elimination – Abattoirs, ateliers de découpe, établissements de fabrication de viande hachée, préparations de viande et produits de viande et débits de viande		

Rédigé par	Approuvé par
Wits Julie, attaché	Lefevre Vicky, directeur général

1. But

La présente circulaire a pour but de clarifier les exigences relatives au retrait des matériels à risque spécifiés établies par le Règlement (CE) N° 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.

Cette circulaire remplace la circulaire du 25/04/2008 référencée PCCB/S2/JHS/JVE/PPS/217975.

2. Champ d'application

La présente circulaire concerne les animaux de boucherie des espèces sensibles aux encéphalopathies spongiformes transmissibles (EST), à savoir :

- les bovins, y compris les bisons (encéphalopathie spongiforme bovine ou ESB) ;
- les ovins et caprins (tremlante ou *scrapie*).

Sont considérés comme matériels à risque spécifiés :

- chez les bovins nés et élevés dans un Etat membre à risque ESB négligeable (liste en annexe) :
 - le crâne, à l'exclusion de la mandibule, y compris l'encéphale et les yeux, ainsi que la moelle épinière des animaux âgés de plus de 12 mois.
- chez les bovins nés et/ou élevés dans un Etat membre ou un Pays tiers à risque ESB contrôlé ou indéterminé (liste en annexe) :
 - le crâne, à l'exclusion de la mandibule, y compris l'encéphale et les yeux, ainsi que la moelle épinière des animaux âgés de plus de 12 mois ;
 - la colonne vertébrale des animaux âgés de plus de 30 mois, à l'exclusion des vertèbres caudales, des apophyses épineuses et transversales des vertèbres

cervicales, thoraciques et lombaires et de la crête sacrée médiane et des ailes du sacrum, mais y compris les ganglions rachidiens ;

- les amygdales, les quatre derniers mètres de l'intestin grêle, le caecum et le mésentère des animaux de tous âges.
- chez les ovins et les caprins (toute origine) :
 - le crâne, y compris l'encéphale et les yeux, les amygdales et la moelle épinière des animaux âgés de plus de 12 mois ou qui présentent une incisive permanente ayant percé la gencive ;
 - la rate et l'iléon des animaux de tous âges.

Dans les abattoirs, l'âge des animaux est déterminé, sous le contrôle du vétérinaire officiel :

- pour les bovins : par la date de naissance qui figure sur le passeport ou le document d'accompagnement « SANITEL » ; toutefois, l'expert vérifie si l'âge ainsi déterminé correspond à celui qui peut être déduit de l'aspect extérieur de l'animal ; en cas de doute, il procède à l'examen de la dentition ;
- pour les ovins et caprins : par l'examen de la dentition, l'aspect extérieur de l'animal ou tout autre moyen jugé utile.

Dans les autres établissements agréés (ainsi que dans les débits de viande autorisés pour le retrait de la colonne vertébrale), l'âge des bovins dont proviennent les viandes est déterminé à l'aide des informations fournies par l'étiquetage obligatoire des viandes et celles figurant aux documents d'accompagnement commerciaux, conformément aux dispositions du Règlement (CE) N° 999/2001.

Afin de déterminer la liste des tissus devant être considérés comme MRS, il s'agira de vérifier le pays de naissance du bovin (code ISO du pays indiqué sur la boucle auriculaire).

Sont également traités dans leur intégralité comme MRS :

- les cadavres et les carcasses, les abats ainsi que les peaux, pattes, cornes et sang des bovins, ovins et caprins :
 - atteints ou suspects d'être atteints d'une encéphalite spongiforme transmissible ou assimilés ;
 - qui n'ont pas été soumis au test rapide de dépistage ESB alors que celui-ci était obligatoire ;
 - qui ont été soumis à un test rapide de dépistage d'une EST dont le résultat est défavorable ou douteux ;
 - dont les MRS n'ont pas été retirés.
- chez les bovins, les carcasses saisies par l'expert en tant que « carcasses voisines », à savoir la carcasse qui précédait immédiatement et les deux carcasses qui suivaient immédiatement sur la chaîne d'abattage la carcasse dont le test rapide s'est avéré défavorable.

Les matériels à risque spécifiés sont des matières de catégorie 1 au sens du règlement (CE) N° 1069/2009.

3. Références

3.1. Législation

Règlement (CE) N° 999/2001 du Parlement européen et du Conseil du 22 mai 2001 fixant les règles pour la prévention, le contrôle et l'éradication de certaines encéphalopathies spongiformes transmissibles.

Règlement (CE) N° 178/2002 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° 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) N° 1774/2002.

Règlement (UE) N° 142/2011 de la Commission du 25 février 2011 portant application du règlement (CE) N° 1069/2009 du Parlement européen et du Conseil établissant des règles sanitaires applicables aux sous-produits animaux et produits dérivés non destinés à la consommation humaine et portant application de la directive 97/78/CE du Conseil en ce qui concerne certains échantillons et articles exemptés de contrôles vétérinaires effectués aux frontières en vertu de cette directive.

Décision de la Commission du 29 juin 2007 déterminant le statut au regard de l'ESB des Etats membres ou des pays tiers, ou de leurs régions, en fonction de leur risque ESB (2007/453/CE).

Arrêté ministériel du 9 juillet 2003 déterminant la substance pour dénaturer certains sous-produits animaux non destinés à la consommation humaine.

Arrêté royal du 22 décembre 2005 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires d'origine animale.

Arrêté royal du 16 janvier 2006 fixant les modalités des agréments, des autorisations et des enregistrements préalables délivrés par l'Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire.

Arrêté royal du 13 juillet 2014 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires.

3.2. Autres

Circulaire PCCB/S1/CKS/592257 relative au document commercial pour les sous-produits animaux non destinés à la consommation humaine en Belgique : exigences de forme – modèle.

4. Définitions et abréviations

Abattage privé : l'abattage d'un animal dont les viandes sont exclusivement destinées aux besoins du propriétaire et de son ménage.

Crâne : os formant la boîte crânienne

Mésentère : totalité des tissus mésothéliaux assurant l'insertion des viscères digestifs, y compris la graisse qu'il renferme, mais à l'exception du petit épiploon et du grand épiploon.

Iléon : partie rectiligne de la portion terminale de l'intestin grêle, d'une longueur maximale d'environ 40 cm.

5. Retrait des MRS

Les MRS peuvent ou doivent selon les cas être retirés dans les établissements suivants pour autant que ces derniers satisfassent aux conditions fixées :

- Abattoirs :
 - amygdales, quatre derniers mètres de l'intestin grêle, caecum et mésentère des bovins de tous âges originaires de pays à risque d'ESB contrôlé ou indéterminé, (obligatoire) ;
 - moelle épinière des bovins, ovins et caprins âgés de plus de 12 mois (obligatoire) ;
 - rate et iléon des ovins et caprins de tous âges, amygdales des ovins et caprins âgés de plus de 12 mois, tête entière des ovins et caprins âgés de plus de 12 mois (obligatoire) ;
 - crâne des bovins âgés de plus de 12 mois (pas d'autorisation requise) ;
 - MRS osseux de la colonne vertébrale des bovins âgés de plus de 30 mois originaires de pays à risque d'ESB contrôlé ou indéterminé (moyennant autorisation spéciale).
- Ateliers de découpe : crâne des bovins âgés de plus de 12 mois (moyennant agrément pour les têtes de bovins de plus de 12 mois contenant des matériels à risque spécifiés) et MRS osseux de la colonne vertébrale des bovins âgés de plus de 30 mois chez les bovins originaires de pays à risque d'ESB contrôlé ou indéterminé (pas d'autorisation requise).
- Établissements de fabrication de viande hachée, de préparations de viande et de produits à base de viande : MRS osseux de la colonne vertébrale des bovins âgés de plus de 30 mois originaires de pays à risque d'ESB contrôlé ou indéterminé (pas d'autorisation requise).
- Débites de viande (boucheries) : MRS osseux de la colonne vertébrale des bovins âgés de plus de 30 mois originaires de pays à risque d'ESB contrôlé ou indéterminé (moyennant autorisation pour le retrait de la colonne vertébrale dans le cadre des mesures de protection contre les encéphalopathies spongiformes transmissibles).

5.1. Retrait de la langue, de la viande des joues et des matériels à risque spécifiés de la tête

Chez les bovins âgés de plus de 12 mois, ni la langue, ni la mâchoire inférieure, ni les muscles de la tête, ni les muscles masticateurs ne sont classés parmi les matériels à risque spécifiés. Toutefois, la tête des bovins âgés de plus de 12 mois, à l'exception de la langue, doit être traitée dans sa totalité comme matériel à risque spécifié s'il n'est pas fait usage de la faculté :

- soit de collecter les muscles masticateurs à l'abattoir, sans ôter les têtes des bovins du convoyeur ou des crochets ou de collecter tous les muscles de la tête dans un emplacement réservé et physiquement séparé des autres parties de la chaîne d'abattage aux conditions fixées dans la présente circulaire au point 5.7.3. ;
- soit de collecter la viande de la tête dans un atelier de découpe spécialement agréé à cet effet.

Pour éviter toute contamination par l'amygdale (tonsille linguale), la langue des bovins de tous âges doit être collectée dans les abattoirs par une section transversale en avant du processus lingual de l'os hyoïde, sauf chez les bovins originaires d'États membres à risque d'ESB négligeable. Il faut veiller à ce que tous les tissus amygdaliens soient retirés de la langue ainsi détachée.

Dans les abattoirs, la viande de la tête des bovins âgés de plus de 12 mois doit être récoltée de manière à empêcher la contamination de la viande par des tissus du système nerveux central.

Il est interdit de retirer l'encéphale et les yeux des os du crâne tant dans les abattoirs de bovins, d'ovins et de caprins que dans les ateliers de découpe spécialement agréés pour le désossage des têtes de bovins.

La collecte de la viande de tête de bovins âgés de plus de 12 mois peut aussi avoir lieu, selon la procédure exposée au point 5.7.4., dans des ateliers de découpe spécialement agréés à cette fin excepté pour les têtes de bovins qui ont fait l'objet d'un abattage privé.

La présence de têtes d'ovins ou de caprins âgés de plus de 12 mois n'est pas autorisée dans un autre établissement qu'un abattoir.

5.2. Retrait des matériels à risque spécifiés de la colonne vertébrale

5.2.1. Moelle épinière

La moelle épinière des bovins, ovins et caprins âgés de plus de 12 mois doit être retirée à l'abattoir (attention : la dure mère ne fait pas partie des matériels à risque spécifiés). Dès lors, aucune carcasse ou partie de carcasse de bovins, d'ovins et de caprins de plus de 12 mois dans laquelle la moelle épinière est encore présente ne peut quitter l'abattoir.

5.2.2. MRS osseux de la colonne vertébrale pour les bovins âgés de plus de 30 mois originaires de pays à risque d'ESB contrôlé ou indéterminé

En vue du retrait des apophyses épineuses et transverses des vertèbres cervicales, thoraciques et lombaires, le trait de scie doit être suffisamment éloigné du corps vertébral pour éviter toute incision des ganglions rachidiens.

Il est interdit de procéder dans un abattoir à des opérations de découpe classiques visant à retirer les matériels à risque spécifiés osseux de la colonne vertébrale. De telles opérations ne peuvent avoir lieu que dans les ateliers de découpe, les locaux affectés au désossage et à la découpe des viandes fraîches dans les ateliers de fabrication de viandes hachées, préparations de viande ou produits à base de viande aux conditions fixées au point 5.7.2.. Aucune autorisation spécifique n'est exigée à cette fin.

L'exploitant d'un débit de viande peut aussi retirer la colonne vertébrale des bovins âgés de plus de 30 mois (sauf abattages privés) à condition de satisfaire aux dispositions suivantes :

- l'exploitant dispose d'une autorisation pour le retrait de la colonne vertébrale dans le cadre des mesures de protection contre les encéphalopathies spongiformes transmissibles ;
- il enregistre les viandes fraîches bovines auxquelles restent attachées des parties de la colonne vertébrale avec la mention du nombre de carcasses ou de parties de carcasses de bovins dont le retrait de la colonne vertébrale est exigé et du nombre de celles dont le retrait de la colonne vertébrale n'est pas exigé ;

- il garantit une méthode de travail hygiénique permettant de limiter autant que possible la contamination des viandes, des outils, des équipements, des locaux et des personnes par des matériels à risque spécifiés ; à cette fin, il se base sur les recommandations formulées par le Conseil supérieur d'Hygiène pour la protection du personnel manipulant des matériels à risque spécifiés, dont un exemplaire est présent dans le débit de viandes ;
- la colonne vertébrale est retirée avant l'étalage en vue de la vente ;
- il rassemble, dénature et entrepose dans des récipients destinés exclusivement à cette fin tous les sous-produits animaux visés dans le Règlement (CE) N° 1069/2009 ; la totalité des sous-produits animaux ainsi rassemblés sont traités comme des sous-produits animaux de catégorie 1.

5.2.3. Colonne vertébrale pour les bovins âgés de moins de 30 mois et de plus de 30 mois originaires de pays à risque ESB négligeable

Jusqu'au 30 juin 2017, lorsque le retrait de la colonne vertébrale n'est pas exigé (bovins de moins de 30 mois, quel que soit son pays de naissance et de provenance et bovins de plus de 30 mois nés et élevés dans un Etat membre à risque ESB négligeable), les carcasses ou les coupes de gros de carcasses de bovins contenant la colonne vertébrale doivent être identifiés par une bande bleue clairement visible sur l'étiquette de traçabilité.

À partir du 1^{er} juillet 2017, lorsque le retrait de la colonne vertébrale est exigé, les carcasses ou les coupes de gros de carcasses de bovins contenant la colonne vertébrale sont identifiées par une bande rouge clairement visible sur l'étiquette de traçabilité.

5.3. Matériels à risque spécifiés du tube digestif

Les matériels à risque spécifiés du tube digestif ne peuvent être retirés qu'à l'abattoir aux conditions fixées au 5.6..

5.4. Amygdales

Les amygdales des bovins de tous âges originaires de pays à risque d'ESB contrôlé ou indéterminé et des ovins et caprins âgés de plus de 12 mois (toute origine) doivent et ne peuvent être retirées qu'à l'abattoir aux conditions fixées au 5.6..

5.5. Rate

La rate des ovins et des caprins de tous âges ne peut être retirée qu'à l'abattoir aux conditions fixées au 5.6..

5.6. Conditions générales pour le retrait des MRS

Lors du retrait des matériels à risque spécifiés, les exigences suivantes sont d'application dans tous les établissements :

- au fur et à mesure de leur production, collecter les matériels à risque spécifiés dans des récipients étanches, résistants à la corrosion et pouvant être fermés, spécialement réservés à cet usage portant un code couleur (code couleur noir exigé dans le cadre des échanges intra-communautaires) spécifiquement réservé à cette fin, et portant la mention « Catégorie 1 – Exclusivement pour élimination » ;

- dénaturer les matériels à risque spécifiés à l'aide d'une solution de bleu de méthylène à 0,5%¹ ou de toute autre substance dont l'utilisation est autorisée ou prescrite à cette fin par le Ministre qui a la Santé publique dans ses attributions ;
- compléter, en vue de l'enlèvement des matériels à risque spécifiés par un collecteur ou transporteur, les rubriques qui concernent l'établissement de production de ces matériels à risque spécifiés du document commercial de traçabilité.

Une attention particulière doit être portée à l'hygiène et à la qualité de la collecte des matériels à risque spécifiés, qui doivent être retirés dans leur totalité. Les précautions nécessaires doivent être prises en vue d'éviter de souiller ou de contaminer les produits destinés à la consommation humaine, les équipements et les locaux.

Les exploitants des établissements sont tenus de prendre en considération les « Recommandations du Conseil supérieur d'Hygiène pour le personnel des abattoirs, ateliers de découpe, et boucheries dans le cadre des encéphalopathies spongiformes transmissibles » (disponible sur le site de l'Agence : Accueil > Professionnels > Production animale > Animaux > Santé animale > E.S.T .> Informations scientifiques et techniques).

Les déchets de dégrillage recueillis dans les canaux de dérivation des locaux où sont retirés des MRS doivent être collectés et éliminés comme matières de catégorie 1 conformément aux dispositions du Règlement (CE) N° 1069/2009.

5.7. Conditions spéciales pour le retrait des MRS

5.7.1. Conditions spéciales pour le retrait des MRS dans les abattoirs

Indépendamment des conditions générales exposées plus haut, les conditions suivantes sont d'application pour le retrait des MRS dans les abattoirs :

- La moelle épinière des bovins, des ovins et des caprins âgés de plus de 12 mois doit être retirée aussitôt après l'abattage, avant l'expertise post mortem.
Une des techniques suivantes doit être appliquée à cette fin :
 - le retrait de la moelle épinière après la fente de la carcasse : l'usage d'un grattoir doublé d'un aspirateur est alors vivement recommandé ;
 - le retrait total de la moelle épinière avec les vertèbres sans ouverture du canal médullaire, par ex. en utilisant une scie à deux lames parallèles ou une scie cylindrique ;
 - le retrait de la moelle épinière par aspiration avant la fente de la carcasse.
- Les outils utilisés pour fendre les carcasses et retirer la moelle doivent être nettoyés et désinfectés après chaque animal. Des dispositifs adéquats doivent permettre d'éviter de disperser ce MRS par des jets d'eau, des éclaboussures ou de toute autre manière.

¹ Cette exigence concerne également les débits de viande mais uniquement les bouchers qui sont autorisés à retirer la colonne vertébrale dans le cadre des mesures de protection contre les encéphalopathies spongiformes transmissibles

Les carcasses de bovins dont la moelle épinière constitue un MRS sont toujours fendues ; les carcasses d'ovins et de caprins dont la moelle épinière constitue un MRS ne sont pas nécessairement fendues.

L'abattoir doit disposer d'une autorisation spéciale pour mettre en œuvre une technique de retrait de la colonne vertébrale à canal médullaire fermé ou une technique éliminant la totalité de la moelle épinière sans procéder à la fente de la carcasse. Aux fins d'obtenir une telle autorisation, l'exploitant de l'abattoir introduit une demande auprès de l'unité provinciale de contrôle.

Si la technique par aspiration est utilisée en vue d'éliminer la moelle épinière sans procéder à la fente de la carcasse chez les ovins et les caprins âgés de plus de 12 mois, l'expert procède régulièrement, par sondage, à des contrôles de l'efficacité du processus en ordonnant la fente d'un nombre représentatif de carcasses, pour vérifier l'absence de moelle épinière.

- En principe, les opérations de désossage/découpe ne sont pas autorisées dans un abattoir. Le retrait des MRS osseux de la colonne vertébrale des bovins peut toutefois être autorisé dans un abattoir si l'établissement dispose d'une autorisation spéciale pour mettre en œuvre une technique spéciale permettant à la fois de respecter les exigences liées à la fente de la carcasse ainsi qu'à la manipulation hygiénique des viandes. Il est notamment obligatoire de procéder à l'expertise sur les demi-carcasses suspendues.
Pour ce faire, la colonne vertébrale doit être retirée soit par une technique à canal médullaire fermé éliminant entièrement les vertèbres sans ouverture du canal médullaire, soit par toute autre technique approuvée par l'Agence et permettant de rencontrer les objectifs fixés ci-dessus.
Aux fins d'obtenir une telle autorisation, l'exploitant introduit une demande auprès de l'unité provinciale de contrôle.
Une liste des abattoirs autorisés à retirer les MRS osseux de la colonne vertébrale des bovins peut être consultée sur le site internet de l'Agence (Accueil > Professionnels > Production animale > Animaux > Santé animale > E.S.T. > Etablissements agréés ou autorisés).
- La tenue d'un registre spécial est obligatoire pour l'expédition des têtes entières à désosser propres à la consommation humaine vers des ateliers de découpe agréés ainsi que des carcasses, demi-carcasses, quartiers ou morceaux vers des établissements agréés ou des débits de viandes autorisés.
- La remise des MRS à un collecteur ou à un transporteur en vue de leur traitement est enregistrée conformément aux dispositions du Règlement (CE) N° 1069/2009.

Les têtes destinées à être transportées vers des ateliers de découpe spécialement agréés pour la récolte de la viande de la tête respectent les conditions suivantes :

- les têtes sont entreposées sur un rayonnage pendant le stockage et le transport depuis l'abattoir jusqu'à l'atelier de découpe spécifiquement agréé ;
- le trou frontal et le trou occipital doivent être convenablement refermés à l'aide d'un bouchon imperméable et solide avant que les têtes soient retirées du convoyeur ou des crochets puis placées sur les rayonnages. Lorsque le tronc cérébral fait l'objet d'un échantillonnage en vue d'être soumis à un dépistage de l'ESB en laboratoire, le trou occipital doit être bouché immédiatement après cette opération ;

- les têtes qui n'ont pas été refermées convenablement ou dont les yeux sont endommagés ou détruits juste avant ou après l'abattage, ou qui ont subi des détériorations susceptibles d'entraîner une contamination de la viande de la tête par des tissus du système nerveux central, sont exclues du transport vers les ateliers de découpe spécifiquement agréés ;
- une marque de salubrité est apposée sur les têtes attestant que celles-ci ont été déclarées propres à la consommation humaine ;
- le registre de sortie et le document d'accompagnement commercial de l'abattoir doivent comporter les mentions du nombre des têtes entières à désosser et découper.

5.7.2. Conditions spéciales pour le retrait des MRS de la colonne vertébrale dans les ateliers de découpe, les ateliers de transformation et les débits de viande

Indépendamment des conditions générales exposées plus haut, les conditions suivantes sont d'application pour le retrait des MRS osseux de la colonne vertébrale des carcasses et parties de carcasses de bovins âgés de plus de 30 mois dans les ateliers de découpe, dans les locaux affectés au désossage et à la découpe des viandes fraîches dans les ateliers de fabrication de viandes hachées, préparations de viandes et produits à base de viande et dans les débits de viande :

- les vertèbres et les ganglions rachidiens produits lors du désossage doivent être dénaturés et remis à un collecteur ou à un transporteur en vue de leur enlèvement pour élimination ;
- la remise des MRS à un collecteur ou à un transporteur en vue de leur élimination fait l'objet d'un enregistrement conformément aux dispositions du Règlement (CE) N° 1069/2009 ;
- les registres d'entrée et de sortie de l'établissement doivent comporter les mentions du nombre et du poids des parties de carcasses de bovins âgés de plus de 30 mois dont le retrait de la colonne vertébrale est exigé, ainsi que la référence du document d'accompagnement commercial correspondant établi par l'abattoir ou l'atelier de découpe de provenance.
- indépendamment de l'agrément en tant qu'atelier de découpe ou atelier de fabrication, aucun agrément ni autorisation spécifique n'est nécessaire pour enlever les MRS de la colonne vertébrale au sein d'un atelier de découpe ou atelier de transformation. Les débits de viande doivent par contre disposer d'une autorisation pour le retrait de la colonne vertébrale dans le cadre des mesures de protection contre les encéphalopathies spongiformes transmissibles.

5.7.3. Conditions spéciales pour la récolte de la viande de la tête des bovins âgés de plus de 12 mois dans les abattoirs

Indépendamment des conditions générales, la viande de tête des bovins âgés de plus de 12 mois est collectée dans les abattoirs conformément aux exigences suivantes :

- conformément aux dispositions du Règlement (CE) N° 999/2001, la collecte est effectuée dans un emplacement réservé, physiquement séparé des autres parties de la chaîne d'abattage ;
- le trou frontal et le trou occipital doivent être refermés à l'aide d'un bouchon imperméable et solide. Lorsque le tronc cérébral fait l'objet d'un échantillonnage en vue d'être soumis à un

dépistage de l'ESB en laboratoire, le trou occipital doit être bouché immédiatement après cette opération ;

- la viande de la tête n'est pas collectée sur les têtes dont les yeux sont endommagés ou détruits juste avant ou après l'abattage, ou qui ont subi des détériorations susceptibles d'entraîner une contamination des ces têtes par des tissus du système nerveux central ;
- la viande de la tête n'est pas collectée sur les têtes dont les trous frontal et occipital n'ont pas été convenablement bouchés ;
- l'exploitant établit des instructions de travail spécifiques en vue d'empêcher la contamination de la viande de la tête au cours de la collecte, notamment lorsque le bouchon du trou occipital ou du trou frontal est détruit ou perdu ou lorsque les yeux sont endommagés au cours de l'opération ;
- un plan d'échantillonnage, fondé sur un test en laboratoire permettant de détecter les tissus du système nerveux central, est mis en place par l'exploitant, sous le contrôle de l'expert, pour vérifier que les mesures visant à limiter la contamination sont appliquées efficacement. Ceci ne s'applique pas à la collecte de la langue ni à celle des muscles masticateurs si cette opération est effectuée à l'abattoir sans ôter la tête du convoyeur ou des crochets.

5.7.4. Conditions spéciales pour la récolte de la viande de la tête des bovins âgés de plus de 12 mois dans les ateliers de découpe agréés à cet effet

Indépendamment des dispositions générales, les conditions suivantes sont d'application lorsque la viande de la tête des bovins âgés de plus de 12 mois est collectée dans les ateliers de découpe spécialement agréés.

Afin d'empêcher une contamination possible, la récolte de la viande de la tête des bovins âgés de plus de 12 mois est effectuée dans des ateliers de découpe spécifiquement agréés à cet effet conformément aux exigences suivantes :

- toutes les têtes sont soumises au niveau de l'atelier de découpe à un contrôle visuel avant le début de la collecte de leur viande afin de détecter des signes de contamination ou de détérioration et de vérifier que les trous frontal et occipital sont convenablement refermés ;
- la viande de la tête n'est pas collectée sur des têtes dont les trous frontal et occipital n'ont pas été convenablement refermés, dont les yeux sont endommagés ou qui ont subi des détériorations susceptibles d'entraîner une contamination de la viande de la tête par des tissus du système nerveux central. En outre, si la présence de têtes présentant ces caractéristiques est soupçonnée, la viande n'est collectée sur aucune tête du même rayonnage ;
- l'exploitant de l'atelier de découpe établit des instructions de travail spécifiques en vue d'empêcher la contamination de la viande durant le transport et la collecte, notamment lorsqu'un bouchon est détruit ou perdu ou lorsque que les yeux sont endommagés au cours des opérations ;
- un plan d'échantillonnage fondé sur un test en laboratoire permettant de détecter les tissus du système nerveux central est mis en place par l'exploitant de l'atelier de découpe, sous la

supervision du vétérinaire officiel, et exécuté pour vérifier que les mesures visant à limiter la contamination sont appliquées efficacement ;

- les crânes, y compris l'encéphale et les yeux, produits lors du désossage doivent être dénaturés et remis à un collecteur ou à un transporteur, en vue de leur enlèvement pour élimination ;
- la remise des MRS à un collecteur ou à un transporteur, en vue de leur enlèvement pour élimination, fait l'objet d'un enregistrement conformément aux dispositions du Règlement (UE) N° 1069/2009,
- le registre d'entrée de l'atelier de découpe doit comporter les mentions du nombre des têtes entières à désosser et découper, ainsi que la référence au document d'accompagnement commercial correspondant établi par l'abattoir de provenance.

La liste des ateliers de découpe spécifiquement agréés pour la collecte de la viande de la tête de bovins âgés de plus de 12 mois peut être consultée sur le site internet de l'Agence.

5.7.5. Conditions spéciales pour les entrepôts frigorifiques

Les registres d'entrée et de sortie doivent comporter les mentions du nombre et du poids des carcasses ou parties de carcasses de bovins âgés de plus de 30 mois dont le retrait de la colonne vertébrale est exigé, ainsi que la référence au document d'accompagnement commercial correspondant établi par l'établissement de provenance.

5.8. **Entreposage des MRS**

En l'attente de leur remise à un collecteur ou à un transporteur, les matériels à risque spécifiés doivent être entreposés, sous la responsabilité de l'exploitant de l'établissement où ils ont été produits, dans des récipients spéciaux. Ces récipients doivent être étanches, hermétiques, en matériaux inaltérables, munis d'un couvercle et d'un système de fermeture empêchant les personnes non autorisées d'y puiser, et porter en lettres bien visibles la mention « Catégorie 1 – Exclusivement pour élimination ». Ces récipients doivent porter un code de couleur qui est spécifique à l'usage visé (code couleur noir exigé dans le cadre des échanges intra-communautaires).

Ces récipients sont eux-mêmes entreposés de préférence :

- dans les abattoirs : dans un local réfrigéré, fermant à clé, destiné à l'entreposage des produits déclarés impropres à la consommation humaine ou déclarés nuisibles, ou dans des récipients fermés se trouvant à l'extérieur de l'établissement (silos, conteneurs fermés) ;
- dans les ateliers de découpe et les ateliers de transformation : si leur abondance le rend nécessaire ou s'ils ne sont pas collectés à la fin de chaque journée de travail, dans un local fermant à clé.

Le contrôle de l'accès à ces récipients ou locaux relève de la responsabilité de l'exploitant qui doit également tenir compte des dispositions réglementaires régionales ou autres en matière de déchets.

6. **Annexes**

Liste des pays à risque ESB négligeable, à risque ESB contrôlé et à risque ESB indéterminé.

7. Aperçu des révisions

Aperçu des révisions de la circulaire		
Version	Applicable à partir de	Raisons et ampleur de la révision
1.0	12/01/2016	Version originale
1.1	30/05/2016	Modification de la liste des pays ou régions en annexe
1.2	28/07/2016	Modification de la liste des pays ou régions en annexe
1.3	Date de publication	Publication du Règlement (UE) 2016/1396