

DG Politique de Contrôle

Direction Santé des Animaux et Sécurité des Produits Animaux

Votre correspondant : Dr Patricia Poels

Tél : 02-208.38.46

Fax : 02-208.38 66

E-mail : patricia.poels@favv.be

Circulaire à Mesdames et Messieurs les exploitants :

- des abattoirs de bovins, d'ovins ou de caprins,
- des établissements agréés, autres que les abattoirs, visés à l'arrêté royal du 16 janvier 2006.

votre lettre du	vos références	nos références	annexes	date
		PCCB/S2/JHS/JVE/PPS/ 217975	3	25.04.2008

Objet : Matériels à risque spécifiés.

La présente circulaire a pour objet d'actualiser les instructions relatives à l'élimination des matériels à risque spécifiés (MRS), notamment en fonction des modifications apportées en dernier lieu par le Règlement (CE) n° 357/2008 de la Commission du 22 avril 2008 modifiant le règlement (CE) n° 999/2001 du Parlement européen et du Conseil fixant les règles pour la prévention, le contrôle et l'éradication de certaines encéphalopathies spongiformes transmissibles (*Journal officiel* n° L 111 du 23.04.2008, pp.).

La présente circulaire entre en application le 26 avril 2008.

Elle abroge et remplace à cette date la circulaire, datée du 31 août 2004, référencée PCCB/S2/MGX/PPS/69515, et la circulaire datée du 6 juillet 2001, référencée 30/SA/EST/BVE/102518.

Les principales modifications ont pour objet :

- Augmentation de l'âge de 24 mois à 30 mois en ce qui concerne l'âge à partir duquel la colonne vertébrale de bovins **doit être traitée comme un matériel à risque spécifié** (point 2, d) ;
- **Suppression de la tête et des organes de la cavité abdominale de certains ovins et caprins âgés de moins de deux mois** de la liste des sous-produits animaux **devant être traités comme des MRS** ;
- **Adaptation** de la disposition 'déclarant nuisibles' certains produits d'origine animale, à la suite de l'abrogation de l'arrêté royal du 16 mai 2001 *déclarant nuisibles certains produits d'origine animale présentant des risque au regard des encéphalopathies spongiformes transmissibles* ;

TABLE DES MATIERES

1. **INTRODUCTION**
2. **CHAMP D'APPLICATION – DÉFINITIONS - INTERPRÉTATIONS**
 - a) Age des animaux
 - b) Langue, viande de la tête et matériels à risque spécifiés de la tête
 - c) Moelle épinière
 - d) Matériels à risque spécifiés osseux de la colonne vertébrale
 - e) Matériels à risque spécifiés du tube digestif
 - f) Amygdales
 - g) Rate
 - h) Autres sous-produits animaux à traiter comme des matériels à risque spécifiés
3. **ÉTABLISSEMENTS AUTORISÉS POUR LE RETRAIT DES MATÉRIELS À RISQUE SPÉCIFIÉS**
4. **CONDITIONS GÉNÉRALES POUR LE RETRAIT DES MATÉRIELS À RISQUE SPÉCIFIÉS DANS LES ÉTABLISSEMENTS AGRÉÉS**
5. **CONDITIONS SPÉCIALES POUR LE RETRAIT DES MATÉRIELS À RISQUE SPÉCIFIÉS DANS LES ABATTOIRS**
6. **CONDITIONS SPÉCIALES POUR LE RETRAIT DES MATÉRIELS À RISQUE SPÉCIFIÉS DE LA COLONNE VERTEBRALE DANS LES ATELIERS DE DECOUPE ET LES ATELIERS DE FABRICATION**
7. **CONDITIONS SPÉCIALES POUR LA COLLECTE DE LA VIANDE DE LA TÊTE DES BOVINS ÂGÉS DE PLUS DE DOUZE MOIS DANS LES ABATTOIRS**
8. **CONDITIONS SPÉCIALES POUR LA COLLECTE DE LA VIANDE DE LA TÊTE DES BOVINS ÂGÉS DE PLUS DE DOUZE MOIS DANS LES ATELIERS DE DECOUPE AGRÉÉS POUR LA « CANALISATION »**
9. **VIANDES PRODUITES DANS L'UNION EUROPÉENNE ET CONTENANT DES MATÉRIELS À RISQUE SPÉCIFIÉS**
10. **IMPORTATION DE VIANDES CONTENANT DES MATÉRIELS À RISQUE SPÉCIFIÉS**
11. **CONDITIONS SPÉCIALES POUR LES ENTREPÔTS FRIGORIFIQUES**
12. **ENTREPOSAGE DES MATÉRIELS À RISQUE SPÉCIFIÉS**
13. **DESTINATION DES MATÉRIELS À RISQUE SPÉCIFIÉS APRÈS LEUR RETRAIT**
14. **CONTRÔLE**

1. INTRODUCTION

La présente circulaire vise à expliciter les dispositions concernant les matériels à risque spécifiés tels que fixés à l'annexe V au règlement (CE) n° 999/2001 du Parlement européen et du Conseil *fixant les règles pour la prévention, le contrôle et l'éradication de certaines encéphalopathies spongiformes transmissibles*. Cette annexe V reprend, par le règlement (CE) n° 722/2007 de la Commission du 25 juin 2007, les anciennes mesures transitoires en matière de matériels à risque spécifiés de l'annexe XI supprimée simultanément, en prenant en considération le nouveau système de catégorisation¹ des pays en fonction du risque d'ESB. Ensuite, par le règlement (CE) n° 357/2008 du 22 avril 2008, la limite d'âge passe de 24 à 30 mois pour les bovins dont la colonne vertébrale est définie comme un matériel à risque spécifié.

La présente circulaire explicite aussi un certain nombre de dispositions relatives au retrait des matériels à risque spécifiés tel que fixé dans le règlement (CE) n° 1774/2002 du Parlement européen et du Conseil du 3 octobre 2002 *établissant des règles sanitaires applicables aux sous-produits animaux non destinés à la consommation humaine*.

2. CHAMP D'APPLICATION – DÉFINITIONS - INTERPRÉTATIONS

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 (tremblante ou *Scrapie* et, potentiellement, ESB).

La liste des matériels à risque spécifiés est la suivante :

Animaux et classes d'âge	Crâne (y compris l'encéphale et les yeux)	Moelle épinrière	Amygdales	Colonne vertébrale	Intestins*, Mésentère	Rate	Iléon
Bovins de tous âges			X		X		
Bovins de plus de 12 mois	X	X					
Bovins de plus de 30 mois				X			
Ovins et caprins de tous âges						X	X
Ovins et caprins de plus de 12 mois (ou présentant une incisive permanente ayant percé la gencive)	X	X	X				

* à partir du duodénum jusqu'au rectum (y compris)

Les matériels à risque spécifiés sont des matières de catégorie 1 au sens du *Règlement (CE) N° 1774/2002* précité.

a) Age des animaux.

Dans les abattoirs, l'âge des animaux est déterminé, sous le contrôle de l'expert :

- pour les bovins : par la date de naissance qui figure au passeport ou au 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 viandes autorisés pour le retrait de la colonne vertébrale*), l'âge des bovins dont proviennent les viandes est déterminé, sous la surveillance du vétérinaire de contrôle ou du contrôleur, à l'aide des informations fournies par l'étiquetage obligatoire des viandes et celles figurant aux documents d'accompagnement commerciaux, conformément aux dispositions de la *Note explicative des règlements (CE) n° 1760/2000, 1825/2000 et 999/2001* publiée par l'Institut d'expertise vétérinaire le 1^{er} octobre 2002 sous la référence 39/JG/02/MLT/G5226, modifiée pour la dernière fois par la note de service, référence CONT/2007/60/162319, du 23 avril 2007.

¹ Voir : Règlement (CE) n° 1923/2006

b) Langue, viande de tête et matériels à risque spécifiés de la tête.

Au niveau de la tête, sont classés parmi les matériels à risque spécifiés, le crâne, y compris l'encéphale et les yeux, des bovins, ovins et caprins âgés de plus de douze mois.

On entend par crâne, les os formant la boîte crânienne.

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

La collecte des os du nez des bovins est autorisée, mais cette opération ne peut en aucun cas entamer l'intégrité des cavités orbitaires ni de la boîte crânienne chez les animaux âgés de plus de douze mois.

Chez les bovins âgés de plus de douze 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 douze mois, à l'exception de la langue, doit être traitée dans sa totalité comme matériel à risque spécifiés 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 matériellement séparé des autres parties de la chaîne d'abattage, aux conditions fixées à la présente circulaire (voir le point 7) ;
- soit de collecter la viande de la tête dans un atelier de découpe spécialement agréé conformément à l'arrêté royal du 16 janvier 2006, aux conditions fixées à la présente circulaire (voir le point 8).

La viande de la tête des bovins âgés de plus de douze mois doit être collectée de manière à empêcher la contamination de la viande par des tissus du système nerveux central, selon la procédure spéciale exposée aux points 7 et 8 de la présente circulaire. Cette procédure ne s'applique pas à la collecte de la langue effectuée conformément aux dispositions de l'alinéa suivant, ni à celle des muscles masticateurs dans l'abattoir si cette opération est effectuée sans ôter les têtes des bovins du convoyeur ou des crochets.

Pour éviter toute contamination par la tonsille (amygdale) linguale (*tonsilla lingualis*), 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 basihyoïde. Il faut veiller à ce que tous les tissus amygdaliens soient retirés de la langue ainsi détachée.

En outre, sont d'office traitées comme des matériels à risque spécifiés, les têtes entières des bovins âgés de plus de douze mois :

- y compris la langue, si les animaux ont été déclarés impropres à la consommation humaine ou reconnus atteints d'une cysticerose non généralisée ;
- à l'exception de la langue, s'ils ont fait l'objet d'un abattage de nécessité.
- à l'exception de la langue et des muscles masticateurs, si les animaux ont fait l'objet d'un abattage privé, et pour autant que les muscles masticateurs soient collectés selon les conditions mentionnées au point 7 de la présente circulaire.

La collecte de la viande de tête des bovins âgés de plus de douze mois peut aussi avoir lieu selon la procédure exposée au point 8 de la présente circulaire, 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.

Chez les ovins et caprins âgés de plus de douze mois, la tête, étant donné l'interdiction de collecte de la langue et de la viande de tête, doit être classée dans sa totalité parmi les matériels à risque spécifiés.

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

c) Moelle épinière.

La moelle épinière des bovins, ovins et caprins âgés de plus de douze mois est classée parmi les matériels à risque spécifiés. Attention : la dura mater ne fait pas partie des matériels à risque spécifiés.

La moelle épinière doit être retirée à l'abattoir, y compris pour les ovins et caprins âgés de plus de douze mois, aux conditions fixées par la présente circulaire (voir le point 5). Dès lors, aucune carcasse ou partie de

carcasse d'ovins et de caprins dans laquelle de la moelle épinière est encore présente ne peut quitter l'abattoir.

d) Matériels à risque spécifiés osseux de la colonne vertébrale.

Sont également classées parmi les matériels à risque spécifiés, les vertèbres, à l'exclusion des vertèbres caudales, des apophyses épineuses et transverses des vertèbres cervicales, thoraciques et lombaires ainsi que de la **crête sacrée médiane** et des ailes du sacrum, mais y compris les ganglions rachidiens, dont les viandes des bovins âgés de plus de trente mois doivent être débarrassées.

Pour les besoins de la présente circulaire, ces matériels à risque spécifiés sont dénommés matériels à risque spécifiés osseux de la colonne vertébrale.

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 viandes ou produits à base de viande, aux conditions fixées par la présente circulaire (voir le point 6). Aucun agrément spécifique n'est exigé à cette fin.

L'exploitant d'un débit de viande peut aussi retirer la colonne vertébrale des bovins âgés de plus de trente mois dans l'atelier de préparation annexé au débit de viande à condition de satisfaire aux dispositions de l'arrêté royal du 10 novembre 2005 *relatif au commerce de détail de certaines denrées alimentaires d'origine animale*.

e) Matériels à risque spécifiés du tube digestif.

- Chez les bovins :

L'intestin et le mésentère des bovins sont classés en totalité parmi les matériels à risque spécifiés.

Par mésentère, on entend la totalité des tissus mésothéliaux assurant l'insertion des viscères digestifs, y compris la graisse qu'il renferme, mais à l'exception du petit épiploon (*omentum minus*) et du grand épiploon (*omentum majus*).

- Chez les ovins et les caprins :

L'iléon des ovins et caprins de tous âges est aussi classé en totalité parmi les matériels à risque spécifiés.

On entend par iléon, la partie rectiligne de la portion terminale de l'intestin grêle, d'une longueur maximale d'environ 40 cm.

Les matériels à risque spécifiés du tube digestif ne peuvent être retirés qu'à l'abattoir, aux conditions fixées par la présente circulaire (voir le point 4).

f) Amygdales.

Les amygdales des bovins de tous âges et des ovins et caprins âgés de plus de douze mois sont classés parmi les matériels à risque spécifiés.

Elles doivent et ne peuvent être retirées qu'à l'abattoir, aux conditions fixées par la présente circulaire (voir le point 4).

g) Rate.

La rate des ovins et caprins de tous âges est classée parmi les matériels à risque spécifiés.

Elle ne peut être retirée qu'à l'abattoir, aux conditions fixées par la présente circulaire (voir le point 4).

h) Autres sous-produits animaux à traiter comme des matériels à risque spécifiés.

Sont d'office traités dans leur intégralité comme des matériels à risque spécifiés (matériel de catégorie 1), les sous-produits animaux non destinés à la consommation humaine suivants :

- 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 encéphalopathie spongiforme transmissible, ou assimilés ;
 - qui n'ont pas été soumis au test rapide de dépistage 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 matériels à risque spécifiés 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 (ou les tests classiques si ce dernier n'a pu être effectué) s'est avéré défavorable.

3. ÉTABLISSEMENTS AUTORISÉS POUR LE RETRAIT DES MATÉRIELS À RISQUE SPÉCIFIÉS

Les matériels à risque spécifiés peuvent ou doivent, selon le cas, être retirés dans les établissements suivants, pour autant que ces derniers satisfassent aux conditions pertinentes exposées dans la présente circulaire :

- Abattoirs : amygdales, intestins et mésentère des bovins de tous âges ; rate et iléon des ovins et caprins de tous âges ; amygdales des ovins et caprins âgés de plus de douze mois ; crâne de bovins âgés de plus de douze mois ; moelle épinière des bovins, ovins et caprins âgés de plus de douze mois ; matériels à risque spécifiés osseux de la colonne vertébrale des bovins âgés de plus de trente mois ; tête entière des ovins et caprins âgés de plus de douze mois ; tête entière des bovins âgés de plus de douze mois déclarés impropres à la consommation humaine ou ayant fait l'objet d'un abattage privé ou de nécessité, ou encore atteints de cysticerose non généralisée ;
- Ateliers de découpe : matériels à risque spécifiés osseux de la colonne vertébrale des bovins âgés de plus de trente mois et crâne (y compris l'encéphale et les yeux) des bovins âgés de plus de douze mois ;
- 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 : matériels à risque spécifiés osseux de la colonne vertébrale des bovins âgés de plus de trente mois ;
- Débits de viandes: sous certaines conditions, matériels à risque spécifiés osseux de la colonne vertébrale des bovins âgés de plus de trente mois.

En vue du retrait des matériels à risque spécifiés, les établissements doivent satisfaire aux conditions générales et spéciales fixées par la présente circulaire, notamment les points 4 à 8.

Tableau : retrait des MRS autorisé dans les établissements suivants :

Animaux et catégories d'âge	Crâne (y compris l'encéphale et les yeux)	Moelle épinière	Amygdales	Colonne vertébrale	Intestins Mésentère	Rate	Iléon
Bovins de tous âges			X		X		
Bovins de plus de 12 mois	X	X					
Bovins de plus de 30 mois				X			
Ovins et caprins de tous âges						X	X
Ovins et caprins de plus de 12 mois (ou présentant une incisive ayant percé la gencive)	X	X	X				

abattoirs (obligatoire)
- abattoirs (pas d'autorisation requise)
- ateliers de découpe (moyennant agrément AR 16/01/2006 ²)
- abattoir (moyennant autorisation spéciale)
- ateliers de découpe (pas d'autorisation (spéciale) requise)
- 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 (pas d'autorisation (spéciale) requise)
- débits de viandes (moyennant autorisation AR 16/01/2006 ²)

4. CONDITIONS GÉNÉRALES POUR LE RETRAIT DES MATÉRIELS À RISQUE SPÉCIFIÉS DANS LES ÉTABLISSEMENTS AGRÉÉS

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

- Au fur et à mesure de leur production, les collecter dans des réipients spécialement réservés à cet usage (sacs ou containers) portant éventuellement un code de couleur, de préférence noir, spécifiquement réservé à cette fin, et portant clairement la mention « Catégorie 1 - Exclusivement pour élimination »;
- Les dénaturer à l'aide d'une solution de bleu de méthylène à 0,5 %, conformément aux dispositions de l'arrêté ministériel du 9 juillet 2003 *déterminant la substance pour dénaturer certains sous-produits animaux non destinés à la consommation humaine*, en l'attente de dispositions spécifiques édictées à cette fin par la Commission européenne en application du Règlement (CE) n° 1774/2002 du 3 octobre 2002 précité ; la dénaturation peut être effectuée dans les locaux destinés à l'entreposage des matériels à risque spécifiés;
- Compléter, en vue de leur enlèvement par un collecteur ou transporteur, les rubriques qui concernent l'établissement de production des matériels à risque spécifiés du document commercial de traçabilité dont l'utilisation est prescrite par la réglementation relative aux sous-produits animaux non destinés à la consommation humaine.

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 » (<https://portal.health.fgov.be> : barre de menus à droite : CSH : avis référencé HGR 7795-13). Ce texte est repris en annexe III à la présente circulaire.

Les déchets de dégrillage recueillis dans les canaux de dérivation des locaux où sont retirés des matériels à risque spécifiés doivent être collectés et éliminés comme matières de catégorie 1 conformément aux dispositions du *Règlement (CE) N° 1774/2002 du 3 octobre 2002* précité (voir annexe II, chapitre IX).

² 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

Les experts et vétérinaires contrôleurs sont chargés de surveiller le respect de ces exigences.

5. CONDITIONS SPÉCIALES POUR LE RETRAIT DES MATÉRIELS À RISQUE SPÉCIFIÉS DANS LES ABATTOIRS

Indépendamment des conditions générales exposées au point 4 de la présente circulaire, les conditions suivantes sont d'application pour le retrait des matériels à risque spécifiés dans les abattoirs :

- La moelle épinière des bovins, des ovins et des caprins âgés de plus de douze mois ne peut en aucun cas être retirée en dehors de l'abattoir.

Elle 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 (*machine à déméduller*).

L'abattoir doit disposer d'une **autorisation spéciale** pour mettre en œuvre une technique de retrait de la colonne vertébrale à canal médullaire fermé (scie à lame double ou scie cylindrique éliminant entièrement les vertèbres sans ouverture du canal médullaire), ou une technique éliminant la totalité de la moelle épinière sans procéder à la fente de la carcasse (par aspiration). Remarque : 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.

Aux fins d'obtenir une telle autorisation, l'exploitant de l'abattoir introduit une demande auprès du chef de l'unité provinciale de contrôle de l'Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire.

Si la technique par aspiration est utilisée en vue d'éliminer la moelle épinière sans procéder à la fente chez les ovins et caprins âgés de plus de douze 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 matériels à risque spécifiés 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 de respecter à la fois les exigences liées à la fente des carcasses 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, telle que la scie à deux lames parallèles ou la scie cylindrique, 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 à l'alinéa précédent.

Aux fins d'obtenir une telle autorisation, l'exploitant de l'abattoir introduit une demande auprès du chef de l'unité provinciale de contrôle de l'Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire.

Une liste des abattoirs autorisés à retirer les matériels à risque spécifiés osseux de la colonne vertébrale des bovins peut être consultée sur le site internet de l'Agence, via les liens suivants : professionnels > sous-produits animaux > législation : point 5.1.

- Les outils utilisés pour fendre les carcasses et retirer la moelle épinière doivent être désinfectés après chaque animal. Des dispositifs adéquats doivent permettre d'éviter de disperser de tels matériels à risque spécifiés par des jets d'eau ou des éclaboussures ou d'une autre manière.
- Il est interdit de retirer l'encéphale et les yeux de la tête. De plus, afin d'empêcher toute contamination croisée par le tissu cérébral, 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.

- La tenue d'un registre spécial, dont le modèle figure en annexe I à la présente circulaire, est obligatoire pour l'expédition des têtes entières à désosser ainsi que des carcasses, demi-carcasses, les demi-carcasses découpées en un maximum de trois morceaux ou quartiers avant et arrière (ci-après nommés parties de carcasses) avec vertèbres, propres à la consommation humaine. Il peut être dérogé au modèle de ce registre s'il est tenu sous une autre forme, notamment informatisée, garantissant l'enregistrement des données équivalentes. Des exemplaires doivent être imprimés régulièrement et pourvus de la signature de l'exploitant.
- La remise des matériels à risque spécifiés à un collecteur ou à un transporteur, en vue de leur retrait, est enregistrée conformément aux dispositions du Règlement (CE) n° 1774/2002 précité.

6. CONDITIONS SPÉCIALES POUR LE RETRAIT DES MATÉRIELS À RISQUE SPÉCIFIÉS OSSEUX DE LA COLONNE VERTÉBRALE DANS LES ATELIERS DE DÉCOUPE ET LES ATELIERS DE FABRICATION

Indépendamment des conditions générales exposées au point 4 de la présente circulaire, les conditions suivantes sont d'application pour le retrait des matériels à risque spécifiés osseux de la colonne vertébrale, tels que définis au point 2, d, de la présente circulaire, des carcasses et parties de carcasses de bovins âgés de plus de trente mois dans les ateliers de découpe ou 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 :

- 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 ;
- Le registre d'entrée de l'établissement doit comporter les mentions du nombre et du poids des parties de carcasses de bovins âgés de plus de trente mois dont le retrait de la colonne vertébrale est exigé, ainsi que la référence au document d'accompagnement commercial correspondant établi par l'abattoir ou l'atelier de découpe de provenance ;
- La remise des matériels à risque spécifiés à un collecteur ou à un transporteur, en vue de leur enlèvement, fait l'objet d'un enregistrement conformément aux dispositions du Règlement (CE) n° 1774/2002 précité.

Indépendamment de l'agrément en tant qu'atelier de découpe ou atelier de fabrication, aucun agrément ni autorisation spécifique n'est nécessaire en vue d'exercer ces activités.

7. CONDITIONS SPÉCIALES POUR LA COLLECTE DE LA VIANDE DE LA TÊTE DES BOVINS ÂGÉS DE PLUS DE DOUZE MOIS DANS LES ABATTOIRS

Indépendamment des conditions générales exposées au point 4 de la présente circulaire, la viande de tête des bovins âgés de plus de douze mois est collectée dans les abattoirs conformément au système suivant :

- conformément aux dispositions du Règlement (CE) n° 999/2001 précité, la collecte est effectuée dans un emplacement réservé, matériellement 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 de ces têtes par des tissus du système nerveux central ;
- la viande de la tête n'est pas collectée sur les têtes qui n'ont pas été convenablement bouchées aux termes du deuxième tiret ;
- 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 évoqué au deuxième tiret 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.

Les dispositions de l'alinéa précédent ne s'appliquent pas à la collecte de la langue effectuée conformément aux dispositions du point 2, b, de la présente circulaire, ni à celle des muscles masticateurs si cette opération est effectuée à l'abattoir sans ôter la tête du convoyeur ou des crochets.

8. CONDITIONS SPÉCIALES POUR LA COLLECTE DE LA VIANDE DE LA TÊTE DES BOVINS ÂGÉS DE PLUS DE DOUZE MOIS DANS LES ATELIERS DE DÉCOUPE AGRÉÉS POUR LA « CANALISATION »

Indépendamment des conditions générales exposées au point 4 de la présente circulaire, les conditions suivantes sont d'application pour le désossage et le retrait des matériels à risque spécifiés des têtes de bovins âgés de plus de douze mois dans les ateliers de découpe spécialement agréés.

Les têtes destinées à être transportées vers des ateliers de découpe spécialement agréés pour la collecte de la viande de la tête doivent satisfaire aux 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 sont 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 aux termes du deuxième tiret, 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 ;
- 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 du vétérinaire officiel, et exécuté pour vérifier que les mesures visant à limiter la contamination sont appliquées efficacement.

Afin d'empêcher sa contamination possible, la collecte de la viande de la tête des bovins âgés de plus de douze mois est effectuée dans des ateliers de découpe spécifiquement agréés à cet effet conformément au système suivant :

- toutes les têtes sont soumises 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 qu'elles sont convenablement refermées, ceci avant que ne commence la collecte de la viande de tête;
- la viande de la tête n'est pas collectée sur des têtes qui n'ont pas été convenablement refermées, 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 telles têtes est soupçonnée, la viande n'est collectée sur aucune tête du même rayonnage ;
- l'exploitant établit des instructions de travail spécifiques en vue d'empêcher la contamination de la viande de la tête au cours du transport et de la collecte, notamment lorsque le bouchon 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 la supervision du vétérinaire officiel, et exécuté pour vérifier que les mesures visant à limiter la contamination sont appliquées efficacement.

Il est interdit de retirer l'encéphale et les yeux.

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.

Le registre d'entrée de l'établissement 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 remise des matériels à risque spécifiés à un collecteur ou à un transporteur, en vue de leur enlèvement, fait l'objet d'un enregistrement conformément aux dispositions du Règlement (CE) n° 1774/2002 précité.

Une liste des ateliers de découpe spécialement agréés pour la collecte de la viande de la tête des bovins âgés de plus de douze mois peut être consultée sur le site internet de l'Agence, via les liens suivants : professionnels > sous-produits animaux > législation : point 5.2.

9. VIANDES PRODUITES DANS L'UNION EUROPEENNE ET CONTENANT DES MATÉRIELS À RISQUE SPÉCIFIÉS

En principe, les viandes produites dans l'Union européenne et contenant des matériels à risque spécifiés ne peuvent pas être déclarées propres à la consommation humaine et dès lors ne peuvent quitter l'abattoir pour être mises sur le marché.

Il existe deux dérogations à cette règle :

a) Dérogation relative à la colonne vertébrale.

Même si la colonne vertébrale n'est pas retirée à l'abattoir, les carcasses de bovins âgés de plus de trente mois peuvent recevoir à l'issue de l'expertise une marque de salubrité attestant qu'elles sont propres à la consommation humaine. Toutefois, la colonne vertébrale doit être retirée dans un autre établissement agréé ou dans un débit de viande ayant une autorisation spécifique, avant que les viandes ne soient livrées au consommateur final. C'est pourquoi les abattoirs peuvent expédier les carcasses et parties de carcasses de bovins âgés de plus de trente mois vers les établissements ou débits de viandes en question. Un stockage intermédiaire dans des entrepôts frigorifiques agréés est également possible, sauf en ce qui concerne les carcasses et parties de carcasses provenant d'abattages privés. Toutefois, le traitement par la congélation des viandes lades issues d'abattages privés dans un entrepôt frigorifique spécialement agréé est autorisé.

En outre, les établissements agréés autres que les abattoirs peuvent expédier des viandes découpées pourvues de parties de la colonne vertébrale dont le retrait est exigé et qui ne sont pas préemballées en portions consommateur vers un établissement agréé ou un débit de viandes ayant une autorisation spécifique.

Enfin, les échanges intracommunautaires de carcasses de bovins âgés de plus de trente mois (toujours fendues) et de parties de carcasses ne contenant pas d'autres matériels à risque spécifiés que la colonne vertébrale sont autorisés sans qu'il ne faille au préalable demander l'accord du pays destinataire. Pour les carcasses d'ovins et de caprins qui n'auraient pas été fendues, par contre, un accord avec les autres Etats membres est nécessaire pour pouvoir expédier ces carcasses dans ces pays. A ce jour, la Belgique n'a aucun accord bilatéral de ce type.

b) Dérogation relative aux têtes entières.

Les têtes entières de bovins âgés de plus de douze mois peuvent, pour autant qu'elles ne soient pas traitées d'emblée comme matériels à risque spécifiés, être expédiées vers un atelier de découpe situé sur le territoire national et spécialement agréé, afin d'y être désossées. Elles doivent être pourvues d'une marque de salubrité de l'abattoir d'origine attestant qu'elles ont été déclarées propres à la consommation humaine. Cette marque doit rester lisible jusqu'au moment du désossage.

Le circuit que doivent emprunter les têtes de bovins dont la viande est collectée est résumé dans l'organigramme qui figure en annexe II à la présente circulaire.

Les échanges intracommunautaires de têtes entières de bovins âgés de plus de douze mois, entre les abattoirs et les ateliers de découpe spécialement agréés situés dans un autre Etat membre, sont interdits, à moins qu'un accord bilatéral n'ait été conclu entre l'Etat membre d'expédition et l'Etat membre de destination. A ce jour, la Belgique n'a un accord bilatéral de ce type qu'avec le Grand-Duché de Luxembourg (voir circulaire du 16 mai 2007, référencée PCCB/S2/JVE/163711, concernant les têtes de bovins de plus de 12 mois en provenance du G-D de Luxembourg).

Lors de l'expédition de têtes entières et de carcasses ou parties de carcasses pourvues de la colonne vertébrale, il doit être tenu compte du statut (CE, faible capacité ou commerce de détail) de l'établissement tant expéditeur que destinataire, ainsi que des règles y afférentes.

Lors de ces envois, un document d'accompagnement commercial est établi par l'exploitant de l'établissement expéditeur ou son délégué, conformément à l'annexe V, 11.3, b du Règlement (CE) n° 999/2001. Ce document mentionne notamment le nombre de carcasses ou de parties de carcasses de bovins dont le retrait de la colonne vertébrale est exigé ainsi que le nombre de carcasses ou de parties de carcasses de bovins dont le retrait de la colonne vertébrale n'est pas exigé. Les carcasses ou parties de carcasses de bovins dont le retrait de la colonne vertébrale n'est pas exigé doivent porter une bande bleue sur les étiquettes prévues par les règlements relatifs à l'étiquetage de la viande bovine³.

³ Règlement (CE) n° 1760/2000 et Règlement (CE) n° 1825/2000

10. IMPORTATION DE VIANDES CONTENANT DES MATÉRIELS A RISQUE SPECIFIÉS

Lors de l'importation de produits d'origine animale issus de bovins, d'ovins et de caprins, il est tenu compte de (1) la nature des produits, et (2) le statut du pays ou de la région d'origine : soit à risque ESB négligeable, soit à risque ESB contrôlé, soit à risque ESB indéterminé (voir annexe IX, chapitre C, du Règlement (CE) n° 999/2001). Tout cela devra être mentionné dans le certificat sanitaire accompagnant les produits lors de leur présentation au poste d'inspection frontalier. Au cas où les viandes contiennent la colonne vertébrale qui doit toutefois pas être considérée comme MRS, l'étiquette 'traçabilité viande bovine'³ portera une bande bleue.

11. 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 trente 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.

12. ENTREPOSAGE DES MATÉRIELS À RISQUE SPÉCIFIÉS

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 peuvent éventuellement porter un code de couleur – de préférence noir – qui est spécifique à l'usage visé.

Ces récipients sont eux-mêmes entreposés de préférence :

- dans les abattoirs agréés : 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 abattoirs de faible capacité : dans un local 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, containers fermés) ;
- dans les ateliers de découpe et les ateliers de fabrication : 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.

13. DESTINATION DES MATÉRIELS À RISQUE SPÉCIFIÉS APRÈS LEUR RETRAIT

Les matériels à risque spécifiés sont des matières de catégorie 1 au sens du Règlement (CE) n° 1774/2002 du 3 octobre 2002 précité.

Ils sont déclarés nuisibles par l'arrêté royal du 22 décembre 2005 *fixant des mesures complémentaires pour l'organisation des contrôles officiels concernant les produits d'origine animale destinés à la consommation humaine*.

Sauf dérogation spécifique accordée par l'Autorité compétente, les matériels à risque spécifiés sont interdits de toute utilisation.

Ils sont dénaturés conformément aux dispositions de la présente circulaire. Il est interdit à l'exploitant de remettre à un collecteur ou à un transporteur des matériels à risque spécifiés qui n'ont pas été dénaturés.

Afin de garantir leur traçabilité, les exploitants des abattoirs tiennent le registre prévu à l'annexe I. Les exploitants des autres établissements tiennent les registres d'entrée et de sortie conformément aux dispositions de la présente circulaire. En outre, les exploitants de tous les établissements produisant des matériels à risque spécifiés complètent et remettent au collecteur ou au transporteur le document commercial de traçabilité mentionné au point 4 de la présente circulaire, et enregistrent ces documents conformément aux dispositions du Règlement (CE) n° 1774/2002.

14. CONTROLE.

Le contrôle par le vétérinaire officiel porte sur le respect des dispositions figurant dans la présente circulaire. Elle implique la vérification régulière de la concordance (nature, identification, quantité exprimée en nombre ou poids, etc.) des différents registres visés à la présente circulaire, entre eux, avec les autres registres de l'établissement, avec les documents de traçabilité des sous-produits animaux non destinés à la consommation humaine collectés et avec les factures relatives à ces collectes.

H. Diricks, (SÉ .)
Directeur général