

Avertissement : les commentaires en italique ne font pas partie des spécifications techniques.

1. DOMAINE D'APPLICATION

Ce document s'applique aux abats, définis réglementairement comme toutes les parties comestibles des animaux domestiques des espèces bovines (y compris *Bubalus bubalis* et *Bison bison*), porcine, ovine et caprine, ainsi que de solipèdes domestiques, autres que la carcasse. Il concerne précisément :

- la cervelle de veau, d'agneau et de porc ,
- l'amourette de veau et de jeune bovin (moelle épinière) ,
- la tête de veau ,
- les joues et noix de joue de bœuf, de veau et de porc ,
- la langue de bœuf, de veau, des ovins et de porc, y compris la langue cuite ,
- les rognons (reins) de bœuf, de veau, d'ovins et de porc ,
- les rognons blancs (testicules) de bovins et d'ovins ,
- le cœur de bœuf, de veau, d'ovins et de porc ,
- le foie de bœuf, de veau, d'ovins et de porc ,
- le ris de veau, de jeune bovin et d'agneau ,
- la queue de bœuf et de porc ,
- les pieds de veau, de porc et d'agneau ,
- la crépine de porc (péritoine) ,
- l'os à moelle et la moelle d'os de bœuf et de veau ,

présentés à l'état réfrigéré, congelé ou surgelé, en pièces entières ou en portions.

Les tripes, les tripous, les pieds et paquets, le gras double et les produits à base de tête sont également considérés comme des produits de charcuterie et relèvent en conséquence du code des usages de la charcuterie, de la salaison et des conserves de viandes.

Commentaire :

Le terme de boucherie « abats » désigne les organes des animaux contenus dans leur cavité crânienne, thoracique et abdominale, mais aussi leurs glandes, leurs joues, leurs pieds et leur queue. Ils constituent la partie comestible du cinquième quartier, appelé ainsi par opposition aux quatre quartiers, deux pour l'avant et deux pour l'arrière, de la carcasse du gros bovin.

Appelés aussi cinquième viande, ils sont regroupés classiquement en deux catégories : les produits tripiers rouges et les produits tripiers blancs. Cette distinction ne fait pas référence à la couleur des produits mais à l'état dans lequel ils sont vendus.

Les produits tripiers rouges sont les produits tripiers vendus tels quels, crus et n'ayant subi que les parages indispensables : ils peuvent être de couleur rouge comme le foie, les rognons, le cœur, la langue, le museau, la queue, les joues, la hampe et l'onglet, ou de couleur blanche comme la cervelle, le ris et les rognons blancs.

Les produits tripiers blancs nécessitent une préparation plus ou moins importante à l'abattoir et sont vendus échaudés et blanchis, voire demi-cuits, ce qui leur donne une couleur blanc ivoire. Ils regroupent principalement l'estomac, les pieds, les oreilles, les mamelles et la tête de veau.

Les termes « abats » et « produits tripiers » peuvent être employés indifféremment.

La hampe et l'onglet sont considérés sur le plan boucher comme des abats mais vendus au même titre que les viandes de bœuf, conformément aux dispositions de l'arrêté ministériel du 18 mars 1993 relatif à la publicité des prix des viandes de boucherie et de charcuterie (cf. spécification technique n° B1-13-03 du 9 décembre 2003 applicable aux viandes de gros bovins en muscles ou pièces).

2. RÉFÉRENCES RÉGLEMENTAIRES, PRIX

Les principales références réglementaires sont précisées en annexe 1.

Commentaire :

En ce qui concerne l'ajustement des prix, il est recommandé de se référer à des cotations d'abats. Le Service des Nouvelles des Marchés (SNM) du Ministère chargé de l'agriculture, par exemple, publie chaque semaine une cotation « MIN de Rungis triperie ». Afin d'éviter des ajustements trop fréquents, il est conseillé aux acheteurs de se référer aux cotations mensuelles établies par le SNM à partir des cotations hebdomadaires.

3. CONDITIONS D'ÉLABORATION DES ABATS

Les abats, après les opérations d'abattage permettant de les séparer de la carcasse, peuvent être tranchés et piécés.

3.1. L'abattage

Conformément à la réglementation sanitaire, l'abattage des animaux de boucherie s'effectue dans des abattoirs inscrits au plan national d'équipement des abattoirs et agréés par les services vétérinaires pour la mise sur le marché des viandes fraîches d'animaux de boucherie. L'agrément sanitaire de ces établissements est attribué selon des conditions définies dans l'arrêté ministériel du 17 mars 1992 (modifié) 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.

L'arrêté du 17 mars 1992 précité distingue :

- les abattoirs agréés pour la mise sur le marché communautaire ;
- les abattoirs locaux-régionaux, dont la production n'excède pas un tonnage fixé réglementairement et ne peut être commercialisée que dans le département d'implantation de l'abattoir et les départements limitrophes.

3.2 Tranchage-pièçage et traitement des abats

3.2.1. Opérations de tranchage – pièçage et traitement des abats

Les abats résultant de l'abattage sont dirigés jusqu'à un atelier de découpe qui peut dans certains cas être attenant à l'abattoir. Les abats blancs subissent un traitement thermique appelé échaudage.

Le tranchage – pièçage, qui peut être manuel ou mécanisé, vise à obtenir des produits directement utilisables par les collectivités.

Les abats peuvent être livrés en l'état (abat nu) ou conditionnés, réfrigérés, congelés ou surgelés.

L'acheteur doit spécifier le type de conditionnement et le mode de conservation choisis.

Pour certains abats vendus réfrigérés, le raidissement (ou « croûtage ») peut être pratiqué pour faciliter les opérations de tranchage.

3.2.2. Etablissements où s'effectuent les opérations de tranchage, pièçage et le traitement

Trois types d'établissements peuvent réglementairement effectuer les opérations de tranchage et pièçage ainsi que le traitement des abats :

- Les ateliers de découpe agréés pour la mise sur le marché communautaire :

Les ateliers de découpe agréés au plan communautaire sont titulaires d'un agrément sanitaire attribué en fonction du respect des prescriptions de l'arrêté du 17 mars 1992 modifié relatif aux conditions auxquelles doivent satisfaire les établissements se livrant à la préparation et à la mise sur le marché de viandes d'animaux de boucherie découpées, désossées ou non.

- Les ateliers de découpe dérogatoires :

Les ateliers de découpe dérogatoires sont soumis au respect d'une partie des exigences de l'arrêté du 17 mars 1992 cité précédemment. Ils bénéficient d'un agrément sanitaire appelé dérogatoire à condition que le tonnage de viande ou d'abats produit par l'atelier de découpe n'excède pas 5 tonnes par semaine. Les viandes et les abats travaillés dans des ateliers de découpe dérogatoires ne peuvent être commercialisés que dans le département d'implantation de l'établissement et dans les départements limitrophes.

- Les boucheries, triperies et charcuteries bénéficiant d'une dispense d'agrément :

Certaines boucheries, triperies et charcuteries dont l'essentiel des produits est destiné à la vente directe aux particuliers sont autorisées à commercialiser des produits au bénéfice des collectivités. Ces établissements doivent alors bénéficier d'une dispense d'agrément sanitaire en vertu de l'arrêté du 8 septembre 1994 fixant les conditions dans lesquelles certains établissements mettant sur le marché des viandes ou des produits à base de viande peuvent être dispensés de l'agrément sanitaire.

Les conditions d'octroi de cette dispense portent notamment sur le respect du guide de bonnes pratiques hygiéniques élaboré par la profession ainsi que sur le volume commercialisé auprès d'intermédiaires tels que les organismes de restauration collective. Ainsi, une boucherie peut prétendre à une dispense d'agrément si la quantité de viande fraîche ou d'abats cédée hebdomadairement aux intermédiaires ne dépasse pas 800 kg. Les viandes et les abats distribués dans ces conditions ne portent pas d'estampille sanitaire et doivent être commercialisés dans un rayon maximal de 80 Km autour de l'établissement.

Lorsqu'un acheteur public désire contracter avec une boucherie, une triperie ou une charcuterie, il doit s'assurer que cet établissement dispose bien de la dispense d'agrément requise (récépissé de déclaration de dispense). Les établissements titulaires d'un numéro de dispense d'agrément sont inscrits et enregistrés sur une liste disponible dans chaque préfecture, auprès de la direction des services vétérinaires.

4. CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES DES ABATS

Les critères microbiologiques spécifiques aux abats rouges qui servent actuellement de référence sont :

	Sortie ressuage m	Atelier de découpe m	DLC m
Bactéries pathogènes			
<i>Salmonella</i>	absence dans 10g	absence dans 10g	absence dans 10g
<i>Listeria monocytogenes</i>	10 ² /g	10 ² /g	10 ² /g
<i>Escherichia coli</i>	10 ² /g	10 ² /g	10 ² /g
<i>Clostridium perfringens</i>	10/g	10/g	10/g
<i>Staphylococcus aureus</i>	10 ² /g	5.10 ² /g	5.10 ² /g
Bactéries d'intérêt technologique			
<i>Enterobacteriaceae</i>	10 ³ /g	10 ⁴ /g	5.10 ⁴ /g
<i>Pseudomonas (A)</i>	10 ³ /g	5.10 ⁴ /g	10 ⁶ /g
<i>Brochothrix (B)</i>	10 ³ /g	5.10 ⁴ /g	10 ⁶ /g
Bactéries lactiques (C)	5.10 ³ /g	10 ⁵ /g	10 ⁷ /g

(A) : abats non conditionnés ou conditionnés sous film étirable perméable à l'air

(B) : abats conditionnés sous atmosphère modifiée

(C) : abats conditionnés sous vide

Commentaire :

Actuellement, il n'existe pas de critères microbiologiques officiels pour les abats. En effet, l'arrêté du 21 décembre 1979 relatif aux critères microbiologiques auxquels doivent satisfaire certaines denrées animales ou d'origine animale concerne la viande, et ces critères ne sont pas adaptés aux abats du fait de leur statut microbiologique différent.