

AGREMENT
SANITAIRE UE
FICHE
SECTORIELLE

Section n° :

XII

Graisses, extraits de viandes et
issues

Objet :

Cette fiche sectorielle complète les dispositions prévues par l'annexe III du Règlement (CE) n° 853/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 fixant les règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale et l'instruction technique DGAL /SDSSA/2016-355 relative à la procédure d'agrément des établissements au titre du règlement (CE) n°853/2004.

Agréments concernés :

Ancien libellé dans SIGAL	Nouveau libellé dans RESYTAL
AS graisses, extraits de viandes et issues - communautaire	Graisses, extraits de viandes et issues

Références complémentaires à celles de l'instruction technique :

- Règlement (UE) n°1169/2011 du 25 octobre 2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires

Éléments complémentaires :

1) Définitions :

Les produits à base de viande sont définis au point 7.5 de l'annexe I du règlement (CE) n°853/2004.

2) Modalités de conservation des graisses destinées à la consommation humaine:

Le règlement (CE) n°853/2004 prévoit, dans son annexe III, section XII, chapitre II point 1) d) que les matières premières destinées à la fabrication de graisses animales fondues pour la consommation humaine doivent *"être transportées et entreposées dans de bonnes conditions d'hygiène et à une température interne ne dépassant pas 7°C avant d'être fondues. Les matières premières peuvent toutefois être entreposées et transportées sans réfrigération active pour autant qu'elles soient fondues dans les douze heures suivant le jour de leur obtention"*.

On entend par **jour d'obtention** (ou **jour de production**), le jour de la séparation des graisses du reste de la carcasse ou du morceau de découpe.

Compte tenu du fait que la production de graisses s'effectue de façon continue au cours de la journée

de production, l'interprétation est la suivante :

- lorsque les graisses proviennent d'un abattoir, le jour d'obtention / production correspond généralement au jour d'abattage,
- lorsque les graisses proviennent d'un atelier de découpe ou de transformation, le jour de production correspond au jour de leur obtention dans cet atelier.

Dans le cas particulier des gras destinés à la consommation humaine issus des carcasses consignées, la durée totale de 12 heures entre la production et la fonte prévue par la réglementation est interprétée comme suit :

- si la décision d'inspection post-mortem favorable est rendue avant le lendemain matin du jour de l'abattage, il est autorisé que les gras soient transformés avant midi ;
- si la décision d'inspection post-mortem favorable est postérieure au lendemain midi du jour de l'abattage, les graisses devront être réfrigérées à une température ne dépassant pas 7°C au cours de la collecte, le transport et l'entreposage dans l'établissement de collecte ou de transformation .

Les modalités de conservation des gras dans l'attente de leur collecte doivent être prises en compte dans le plan de maîtrise sanitaire de l'abattoir ou de l'atelier de découpe.

3) Tableau récapitulatif des différents circuits de valorisation des graisses animales

Abattoirs, découpe, boucheries	Collecte et entreposage des matières premières		Utilisation des graisses pour :		
			Consommation humaine	Alimentation animale	Usage technique
Jour d'obtention = J 0 Réfrigérées : +7°C max	Réfrigérées à +7°C max		Oui	Oui	Oui
	Non réfrigérées	< J0 + 12 h suivant le jour de leur obtention	Oui	Oui	Oui
		< J0 + 24 h suivant le jour de leur obtention	NON	Oui	Oui
		> J0 + 24 h suivant le jour de leur obtention	NON	NON	Oui

Remarque : le jour de l'obtention correspond au jour de production des graisses, soit le jour de la séparation des graisses du reste de la carcasse ou du morceau de découpe.