



PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES

COMITÉ DU CODEX SUR LES RÉSIDUS DE MÉDICAMENTS VÉTÉRINAIRES DANS LES ALIMENTS

Vingt-quatrième session

DOCUMENT DE TRAVAIL SUR LES TISSUS D'ABATS COMESTIBLES

(possible définition et tissus d'abats comestibles d'intérêt pour le commerce international)

(Rapport du Groupe de travail électronique sur la définition des tissus d'abats comestibles)

1. Vingt-quatre (24) participants se sont inscrits au GTE, parmi lesquels 12 membres et deux observateurs ont présenté des observations. Les membres du GTE ayant fait part de leurs observations sont la France, le Nigeria, la République unie de Tanzanie, les États-Unis d'Amérique, le Brésil, le Japon, le Chili, la Thaïlande, le Pérou, l'Égypte, le Canada, l'Argentine, le Secrétariat international de la viande et Animal for Life.

Généralités

2. À sa vingt-troisième session, le Comité du Codex sur les résidus de médicaments vétérinaires dans les aliments (CCRVD) est convenu d'établir un Groupe de travail électronique (GTE), présidé par le Kenya, travaillant en anglais, chargé de préparer un document de travail en réponse à la requête avancée au CCRVD lors de la quatre-vingt et unième session du JECFA de « proposer une définition des abats comestibles ». Ce document de travail proposera une définition possible d'abats comestibles tout en précisant quels abats comestibles présentent un intérêt du point de vue du commerce international.

3. Dans le cadre d'un programme pilote, le GTE a mené ses travaux au moyen d'un panneau d'affichage. Ce système facilite une meilleure circulation des informations et assure une plus grande transparence.

4. Le présent document de travail a été élaboré à partir des réponses données à trois séries de questions, indiquées ci-après.

- A. La première question consistait en deux parties : dans la première, il s'agissait de répertorier différentes définitions du terme abats, car il est possible que celui-ci soit défini dans les textes législatifs ou autres textes pertinents dans différents pays. Dans la deuxième partie, il s'agissait de se pencher de façon plus spécifique sur la définition des tissus d'abats comestibles destinés à la consommation humaine.
- B. La deuxième question visait à identifier les abats comestibles, sur la base des espèces animales destinées à la consommation par l'homme, telles que les bovins, les ovins, les caprins, les équidés, les oiseaux, les porcins, entre autres.
- C. La troisième question visait à recueillir des données pertinentes concernant le volume des échanges d'abats comestibles à échelle locale (à l'intérieur du pays) et internationale (importations et exportations).

Définition générale de tissus d'abats comestibles

5. Ayant passé en revue les définitions diverses proposées par les membres du GTE, il a été constaté que, en général, une définition du terme abats devrait opérer une distinction entre deux grandes catégories, à savoir les viscères ou organes internes, et les organes externes ou appendices, et qu'il serait bon d'approfondir la définition d'organes internes/viscères et organes externes/appendices.

6. Les organes internes comprennent essentiellement les organes thoraciques (poumons et trachée, œsophage, cœur), les organes abdominaux {tripes (intestins, estomacs), reins, foie, graisse abdominale, rate, gésier}, et les organes pelviens (utérus, ovaires, vessie), tandis que les organes externes comprennent principalement la tête {yeux, museau, oreilles, langue, cerveau, viande de la tête (viande des joues), thymus}, la queue, les pattes (pieds, jambes, griffes), les mamelles, le pénis et les testicules.

7. Une analyse documentaire du Code sanitaire pour les animaux terrestres de l'OIE a révélé que ledit code fait mention des abats à l'article 8.2.3 (*Maladie d'Aujeszky - Marchandises dénuées de risques*) en ciblant les porcs domestiques et sauvages ainsi que les produits d'origine animale comme la tête et les viscères thoraciques et abdominaux. Il pourrait s'avérer nécessaire de mener un examen approfondi des documents de l'OIE afin d'assurer une adéquation entre les définitions de l'OIE et du Codex sur ce sujet

8. Compte tenu des observations présentées par les membres du GTE, la définition proposée de tissus d'abats devrait être :

« viande fraîche autre que celle de la carcasse, comprenant les viscères, les appendices et le sang ».

- La carcasse désigne le corps de l'animal après habillage (pour les fins du CCRVDF, le terme d'animal inclut les oiseaux et les espèces d'aquaculture utilisées dans la production de denrées alimentaires destinées à l'homme).
- Les viscères et les appendices désignent les organes décrits au paragraphe 5 ci-dessus
- En revanche, la viande fraîche indique la viande ayant pu être réfrigérée, mais qui n'a subi aucun traitement de conservation autre que le conditionnement aux fins de protection et qui conserve ses caractéristiques naturelles (Code d'usages en matière d'hygiène pour la viande) – CXC 58-2005.

Définition de tissu d'abat comestible

9. Ayant passé en revue les diverses définitions de tissus d'abats comestibles proposées par les membres du GTE, il a généralement été constaté que les pays ont des préférences pour certains organes particuliers autres que la carcasse, et que ces organes sont consommés selon les habitudes (culturelles) d'un pays, ce qui a un impact sur les abats susceptibles d'être déclarés comestibles, à condition qu'ils soient aptes à la consommation humaine.

10. Il est important de noter la définition fournie par le Codex Alimentarius pour la viande, à savoir « Toutes les parties d'un animal qui sont destinées à la consommation humaine ou ont été jugées saines et propres à cette fin » (CXC 58-2005).

11. Cependant, le *Glossaire des termes et définitions (Résidus de médicaments vétérinaires dans les aliments)* (CXM 5-1993) visant à fournir des informations et des orientations au Comité, définit la viande comme la portion comestible de tout mammifère.

12. De plus, la *Norme pour le « chopped meat »* (CXS 96-1981) définit la viande comme étant la partie comestible, abats comestibles inclus, de tout mammifère abattu dans un abattoir, et les abats comestibles comme étant des abats reconnus propres à la consommation humaine, mais sans inclure les poumons, les oreilles, l'épicrâne, le groin (y compris les lèvres et le museau), les muqueuses, les tendons, les organes génitaux, les mamelles, les intestins et la vessie. Les abats comestibles n'incluent pas la peau de volailles. Cette norme exclut certains organes spécifiques de la définition d'abats comestibles.

13. Les définitions ci-dessus, citées aux paragraphes 9, 10 et 11, expriment le point de vue selon lequel toutes les parties d'un animal, muscles, organes internes et externes tels que mentionnés au paragraphe 5, peuvent être considérés comme de la viande.

14. La délégation du Canada a avancé la proposition que le terme « abats » pourrait indiquer les organes ou les parties du tractus gastro-intestinal (entrailles) situés à l'intérieur de la cage thoracique ou des cavités abdominale et pelvienne. Il est donc préférable d'utiliser le terme « sous-produits carnés » (en lieu du terme abats) lorsqu'on se réfère aux parties comestibles d'une carcasse autres que la viande. Ce même terme de « sous-produit carné » a été défini dans le règlement des États-Unis 9-CFR 301.2 comme tout produit, autre que la viande, susceptible d'être utilisé comme denrée alimentaire, dérivant d'un ou plusieurs bovins, ovins, porcins ou caprins.

15. Tout en reconnaissant que le terme « sous-produits carnés » peut effectivement définir les organes comprenant les abats comestibles, le débat portant sur l'emploi du terme « abats comestibles » ou un terme alternatif ne relève pas du mandat du présent GTE.

16. Certains de ces tissus, que plusieurs membres du GTE ont signalés comme étant des tissus d'abats comestibles, figurent parmi les Matériels à risque spécifiés (MRS), et revêtent une importance particulière pour la sécurité sanitaire des aliments, notamment en ce qui concerne les encéphalopathies spongiformes transmissibles lesquelles sont plus spécifiques des ruminants (espèces de bovins). Les abats comestibles devraient être soumis à inspection, et seuls ceux considérés comme étant aptes à la consommation humaine par les autorités compétentes devraient être mis sur le marché. Ce faisant, le risque de consommer des MRS sera réduit.

17. Les Matériels à risque spécifiés (MRS) comprennent, pour les bovins de plus de 30 mois : l'encéphale, le crâne, les yeux, les ganglions trigéminés, la moelle épinière, les ganglions rachidiens (DRG) et la colonne vertébrale (à l'exclusion des vertèbres caudales, les apophyses transverses des vertèbres thoraciques et lombaires, et les ailes du sacrum). Pour tous les bovins : les amygdales et l'iléon distal de l'intestin grêle.

18. Par conséquent, pour les fins du présent document de travail, la définition proposée pour les tissus d'abats comestibles est comme suit : *parties de l'animal, hormis la viande de la carcasse, qui sont considérées comme étant propres à la consommation humaine, comprenant les organes décrits au paragraphe 5.*

Tissus d'abats comestibles selon les espèces et les volumes échangés

19. Les membres du GTE ont fourni des renseignements variables sur les abats considérés comme étant comestibles dans leurs pays respectifs, ainsi que sur les volumes des échanges sur le plan local et international (importations et exportations).

20. Pour faire en sorte que les classes d'abats comestibles qui seront proposées par le GTE soient en adéquation avec le Système international harmonisé, il n'a été tenu compte que des données relatives à la quantité totale des abats importés et exportés. Les débats portant sur l'identification des abats comestibles d'importance internationale devraient également tenir compte du fait que certains organes nécessiteront la validation des méthodes d'analyse spécifiques pour chaque tissu d'abats examiné.

21. Lors de l'examen des données relatives au commerce mondial des abats comestibles émanant de FAOSTAT (Figure 1) sur une période de dix ans allant de 2004 à 2013, une tendance ascendante des importations et exportations a été constatée.

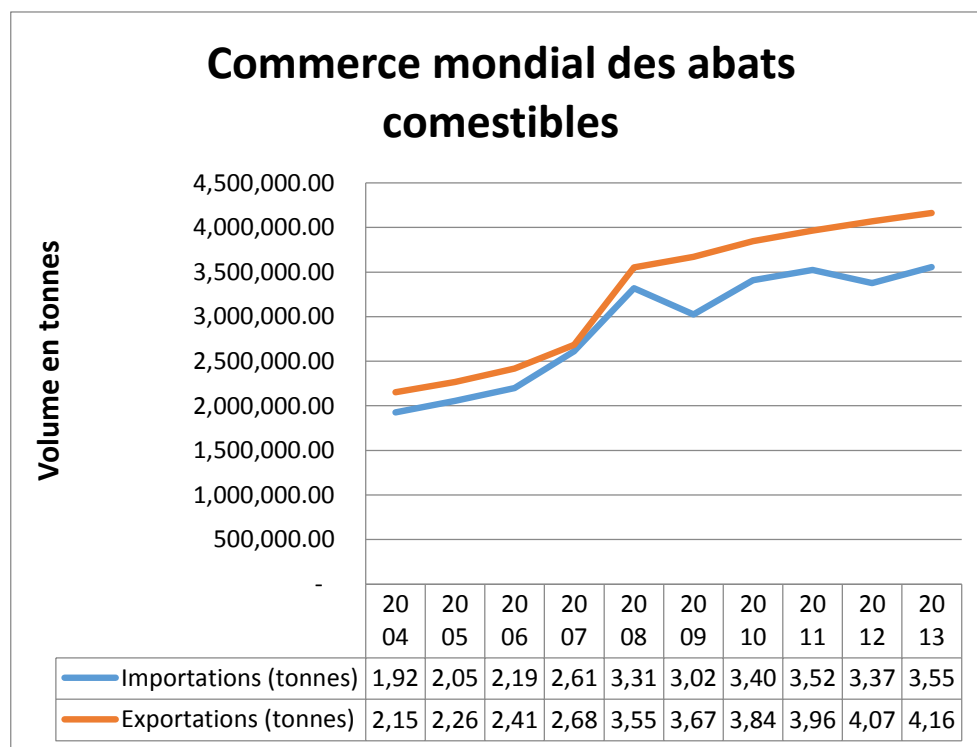


Figure 1. Commerce mondial des abats comestibles (Source : <http://www.fao.org/faostat/fr/#compare>)

22. Les données relatives aux quantités échangées sur le plan local et international pour la période 2014-2016 ont été envoyées par 10 pays, et ont été utilisées pour procéder à l'analyse des différents organes.

Gestion et analyse des données reçues

23. Les données relatives aux exportations et importations, ainsi que les données concernant les échanges locaux d'abats, soumises par les membres du GTE, ont été saisies et gérées en MS Excel®. Le processus d'épuration des données a consisté notamment à rassembler les noms d'organes comestibles similaires sous une nouvelle colonne, par exemple les pieds, griffes, jarrets, mains et jambes ont été placés dans la catégorie des pattes, tandis que les boyaux, estomacs, intestins, etc. ont été classés dans la catégorie des tripes. Les organes non spécifiés ont été retenus en tant que « non spécifiés ». L'état des organes (congelés, frais, réfrigérés, etc.) n'a pas été pris en compte lors de l'analyse et examen des résultats.

Synthèse des données présentées

24. Le présent rapport se limite à des analyses descriptives élémentaires (tableaux, diagrammes, etc.), seul un petit nombre de pays ayant présenté des données, et ces données étant pour certaines plutôt succinctes. Les premiers tableaux de fréquence ont été établis afin de déterminer la fréquence des organes, en prenant en compte toutes les années, tous les pays et toutes les espèces. Un total de 689 correspondances entre espèces et organes ont été enregistrées, relatives pour l'essentiel aux bovins (41,9 %), aux porcins (21,6 %) et aux volailles (14,5 %). Sur la base de ces données, les débats consignés dans le présent document se sont limités aux bovins, aux porcins et aux volailles. Une synthèse relative aux ovins a également été présentée. En ce qui concerne les bovins, sur un total de 289 entrées, les organes comestibles les plus fréquemment cités sont les tripes (20,8 %), la langue (10,4 %) et le foie (7,9 %) (Figure 2), à savoir les organes de prédilection du présent rapport.

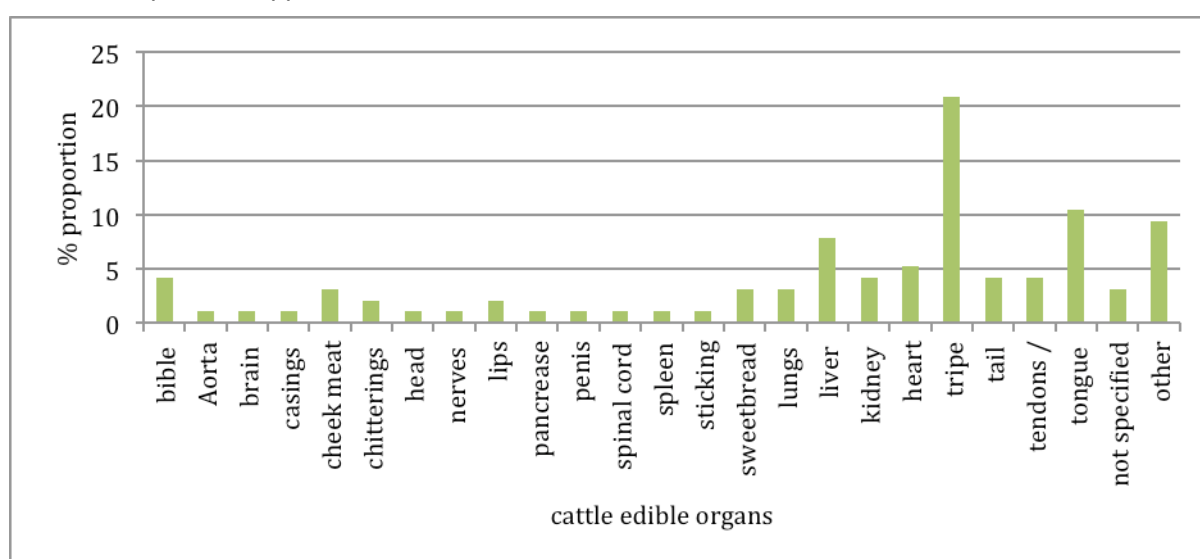


Figure 2. Organes comestibles de bovins (2014 - 2016)

25. Une description détaillée des quantités exportées de foie, tripes et langue est présentée dans le tableau 1 ci-dessous.

Tableau 1 Volumes (en tonnes) des tissus comestibles de bovins les plus fréquemment exportés entre 2014 et 2016

	Nombre d'observations	Total (tonnes)	exporté	Médiane	Amplitude
Foie	16	191 406,5		1689,86	21,16 - 87 726,7
Tripes	38	192 471,8		181,5	4,98 - 55232,3
Langue	24	91 901,5		910,5	910,5 - 16155,1

26. En ce qui concerne les porcins, sur 149 entrées, les organes comestibles les plus fréquemment cités sont le foie (12,08 %), les tripes (10,07 %), les pattes (8,05 %) et le cœur (8,05%) (Figure 3), qui constituent également des organes de prédilection du présent rapport.

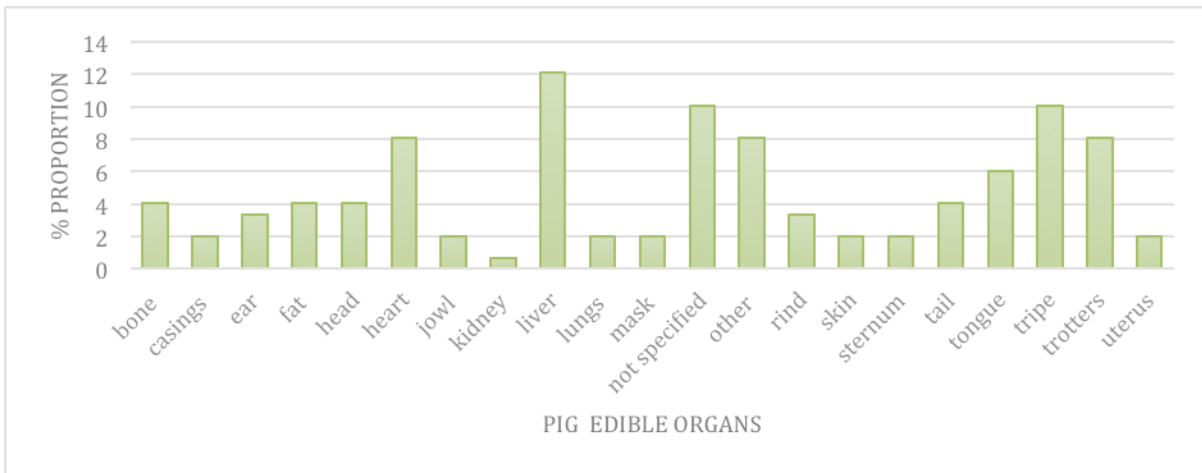


Figure 3. Organes comestibles de porcins (2014 - 2016)

27. Une description détaillée des quantités exportées de foie, tripes, pattes et cœur de porcins est présentée dans le tableau 2 ci-dessous.

Tableau 2. Volumes (en tonnes) des tissus comestibles de porcins les plus fréquemment exportés entre 2014 et 2016.

	Nombre d'observations	Total exporté (tonnes)	Médiane	Amplitude
Foie	18	21160,9	184,2	1,007 - 53344.24
Tripes	9	397 539,9	2,427	1,793 - 171 822
Pattes	6	2 277,4	322	1,441 - 756
Cœur	9	39479,4	472	25 - 19094,7

28. En ce qui concerne les volailles, sur 100 entrées, les organes comestibles les plus fréquemment cités sont le cou (12 %), le foie (9 %), les pattes (9 %) et le cœur (8 %) (Figure 4), également des organes de prédilection dans ce rapport.

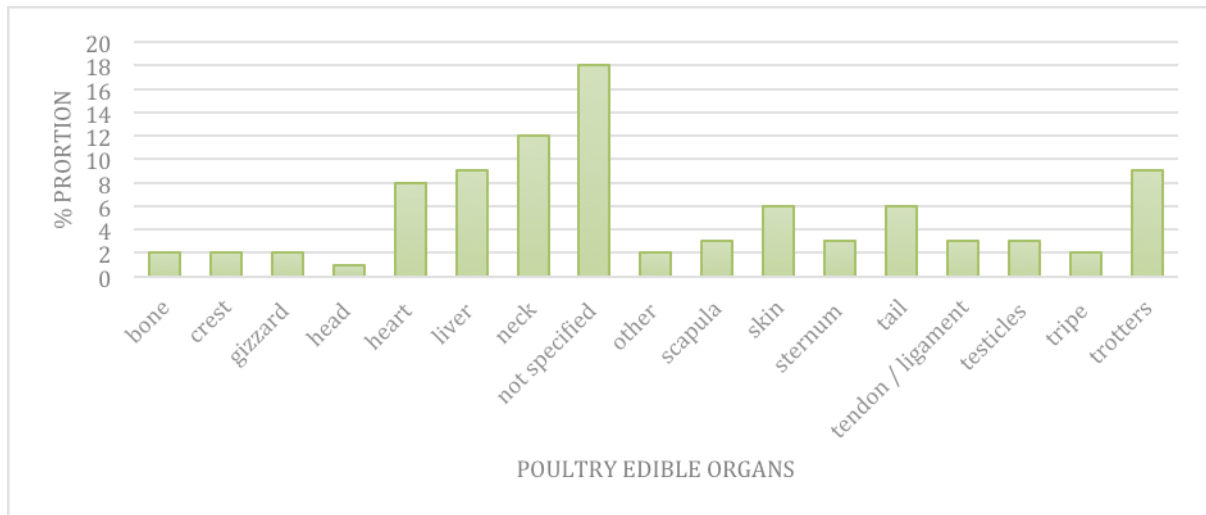


Figure 4. Organes comestibles de volailles (2014 - 2016)

29. Une description détaillée des quantités exportées de tissus comestibles de cou, foie, pattes et cœur de volailles est présentée dans le tableau 3 ci-dessous.

Tableau 3 Volumes (en tonnes) des tissus comestibles de volailles le plus fréquemment exportés entre 2014 et 2016.

	Nombre d'observations	Total exporté (tonnes)	Médiane	Amplitude
Cou	9	155,32	2,98	2,392 - 67
Foie	9	225,57	1,8	0 - 194
Pattes	9	1388,01	27,53	1,19 - 892
Cœur	8	890,18	8	1 - 479

30. En ce qui concerne les ovins, sur un total de 59 entrées, les organes comestibles les plus fréquemment cités sont les tripes (24 %), les boyaux (10 %), le foie (8,5 %) et les reins (8,5 %) (Figure 5).

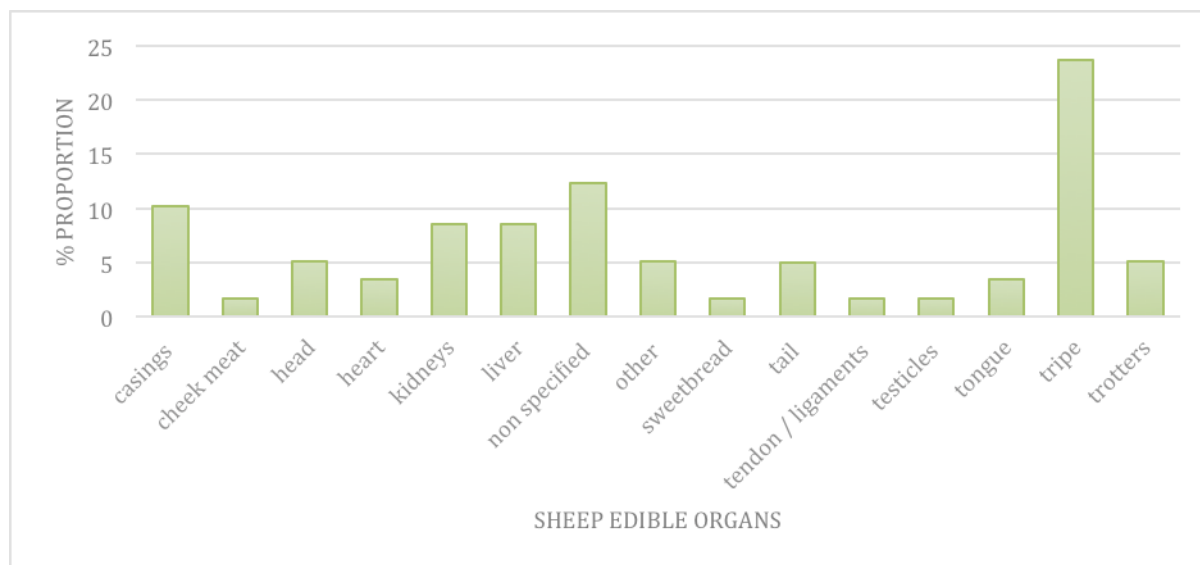


Figure 5. Organes comestibles d'ovins (2014 - 2016)

31. Une description détaillée des quantités exportées de tripes, foie et reins d'ovins exportés est présentée dans le tableau 4 ci-dessous.

Tableau 4 Volumes (en tonnes) des tissus comestibles d'ovins les plus fréquemment exportés entre 2014 et 2016

	Nombre d'observations	Total exporté (tonnes)	Médiane	Amplitude
Tripes	11	1335	70	1 - 391
Foie	5	376	81	2 - 189
Reins	5	177	35	2 - 72

Comparaison des volumes d'organes comestibles exportés par espèce

32. Cette comparaison a été réalisée pour certains organes comestibles sélectionnés de différentes espèces dans le but d'identifier les espèces contribuant dans une plus grande mesure aux exportations de ces organes comestibles déterminés sur la période donnée de trois ans. Les bovins et les porcins semblent constituer les principaux contributeurs aux exportateurs de foie et de cœur (Figure 6).

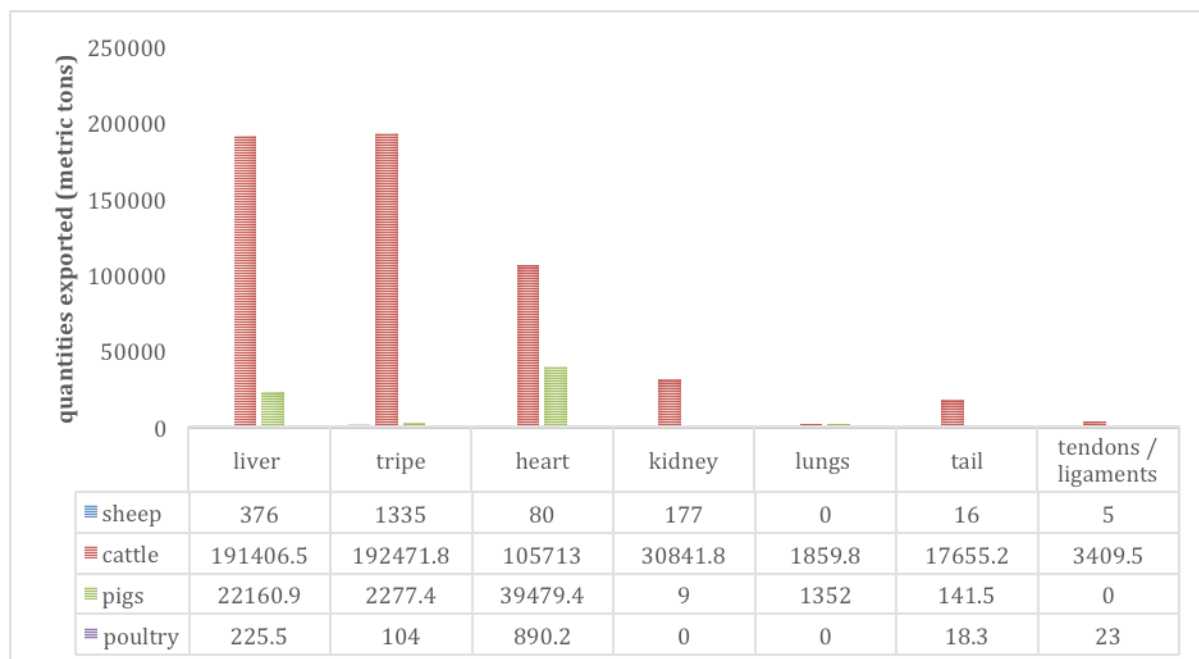


Figure 6. Quantités (en tonnes) de foie, tripes, cœur, reins, poumons, queue et tendons exportées par espèce

Observations à l'intention de la présidence :

33. Le sujet abordé nécessite un examen approfondi de la part des membres, afin d'aboutir à une définition harmonisée des abats comestibles. Seul un petit nombre de pays ont présenté des données sur le commerce d'abats comestibles, ce qui limite l'identification des organes susceptibles de faire l'objet d'échanges importants en matière d'abats.

Conclusions

34. Il y a consensus sur la définition générale des abats, laquelle englobe les organes internes et externes d'un animal à l'exclusion de la carcasse. Par conséquent, la présidence propose que soit retenue la définition des abats ci-après : *viande fraîche autre que celle de la carcasse, y compris les viscères, les appendices et le sang.*

35. En ce qui concerne les abats comestibles, un consensus s'est dégagé sur le fait que la culture et les usages de chaque pays doivent être pris en considération, ainsi que la question des organes déclarés comme étant aptes à la consommation humaine. Par conséquent, la présidence propose que soit retenue la définition des abats comestibles ci-après : *parties d'un animal, à l'exclusion de la viande de la carcasse, considérées comme étant propres à la consommation humaine et comprenant les organes décrits au paragraphe 5.*

36. Sur la base des données présentées, il a été observé que les bovins, les porcins et les volailles fournissent l'essentiel des abats comestibles. Chez les bovins, les abats comestibles les plus échangés sont le foie, les tripes et la langue ; chez les porcins : le foie, les tripes, les pattes et le cœur ; pour les volailles : le cou, le foie, les pattes et le cœur ; et chez les ovins : les tripes, les boyaux et les reins. Les abats susmentionnés pourraient ainsi être considérés comme des abats comestibles d'importance pour le commerce international.

37. Les bovins et les porcins constituent l'essentiel des échanges internationaux de foie et de cœur.

Recommandation

38. Il est nécessaire que les membres du Codex atteignent un consensus sur une définition harmonisée des abats comestibles, pour que soient élaborées des LMR pour les tissus d'importance internationale.

Références :

1. [CXM 5-1993](#) - Glossaire des termes et définitions
2. CXC 58-2005- Code d'usages en matière d'hygiène pour la viande
3. CXS 98-1981 Norme pour le « chopped meat »

4. Code sanitaire pour les animaux terrestres de l'OIE, article 8.2.3 (*Maladie d'Aujeszky - Marchandises dénuées de risques*)
5. Commerce mondial des abats comestibles <http://www.fao.org/faostat/fr/#compare>