

# CONDITIONS DE PRÉSENTATION DES CARCASSES DE GROS BOVINS À LA PESÉE

11



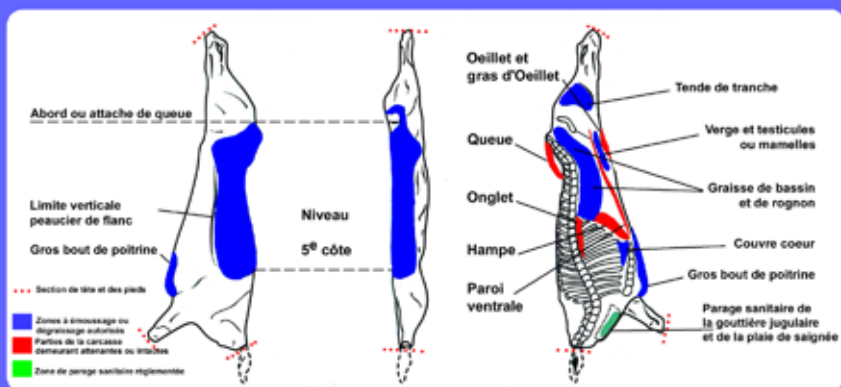
## Sources :

Arrêté interministériel du 26/12/2000 modifié

## Ce que prévoient la réglementation :

### CONDITIONS DE PRESENTATION DES CARCASSES DE G.BOVINS A LA PESEE

Arrêté Interministériel du 26/12/2000 modifié .



La pesée est effectuée dans l'heure, qui suit l'étourdissement. La queue, l'onglet, les hampes doivent rester attachés à la carcasse. L'oeillet doit rester intact.

TRES IMPORTANT

SONT INTERDITS :

- L'élimination des graisses internes ou de couverture ne tenant à nu en quelques endroits que ce soit, le tissu musculaire.
- L'endivement des gobelets au niveau de l'épaule et de la région ventrale.
- L'ablation d'une partie quelconque de la paroi abdominale.
- L'élimination de toute partie musculaire, tendineuse ou aponeurotique non comprise dans les zones graisseuses dont l'endivement est autorisé.
- La modification de la présentation de la carcasse dans un délai de six heures après sa pesée.



## Application :

Lorsqu'il visite un abattoir, l'agent NORMABEV s'assure du respect du délai de pesée. Il ne doit pas s'écouler plus d'une heure entre l'étourdissement et la pesée de la carcasse. Le technicien vérifie ensuite les opérations de présentation des carcasses (cf schéma ci-dessus).



Cette vérification porte sur 14 parties anatomiques de chaque carcasse :

- la queue, l'onglet et les hampes doivent être attenants à la carcasse et entiers,
- les œilletons doivent être intacts,
- l'ablation d'une partie quelconque de la paroi ventrale est interdite,
- l'émoussage (le parage de la graisse superficielle) n'est accepté que sur les zones autorisées (voir schéma) et sans mise à nu des muscles,
- le parage sanitaire de la gouttière jugulaire et de la plaie de saignée dans le respect des préconisations du guide interprofessionnel de bonnes pratiques pour le parage de cette partie anatomique.

Lors de ses visites, le technicien NORMABEV vérifie l'homologation, s'assure du bon fonctionnement des balances fiscales. Il pratique des repesées de carcasses, mais aussi des crochets, esses ou élingues afin de vérifier le poids des tares déduites pour le calcul du poids net de la carcasse. Le technicien a aussi pour mission de vérifier la présence, la conformité, la lisibilité et l'emplacement du marquage du classement et du numéro de tuerie.

### À savoir :

Lors de la constatation d'écarts par rapport au dispositif réglementaire, l'abattoir est invité à mettre en œuvre les actions correctives adaptées. Si ces écarts perdurent, une procédure de suivi est mise en place en lien avec le Comité Régional INTERBEV territorialement compétent et FranceAgriMer.

**NORMABEV** est l'Association Technique Interprofessionnelle du Bétail et des Viandes, une structure interprofessionnelle créée en 2002 par INTERBEV.

**Le rôle et les missions de NORMABEV** ont été confirmés et renforcés par la signature le 19 septembre 2019, d'un nouvel accord interprofessionnel sur le classement, le marquage, la pesée et la présentation des carcasses des bovins âgés de 8 mois ou plus ainsi que la circulation des informations d'abattage. Les dispositions de cet accord ont été étendues par arrêté du 26 décembre 2019 pour une durée de 5 ans.

### **NORMABEV est chargée notamment d'assurer :**

l'harmonisation du classement et de la présentation des carcasses à la pesée sur le territoire métropolitain ;

- la formation et le suivi des classificateurs
- la mise en place et le suivi du fonctionnement des machines à classer dans les abattoirs
- l'organisation de la circulation des informations d'abattage
- le règlement des litiges PPCM avec les opérateurs
- Le classement de la couleur des carcasses de veaux

Nous suivre



[interbev.fr](http://interbev.fr)  
[la-viande.fr](http://la-viande.fr)  
naturellement-flexitariens.fr