







La propreté des Gros Bovins à l'abattage

L'évaluation de la propreté est réalisée par l'abattoir sur les animaux vivants. Seules les salissures sèches sont prises en compte. 4 classes définissent l'état de propreté des bovins: A, B, C et D

CLASSES DE PROPRETÉ	SITES D'OBSERVATION	
	sur le flanc	sur l'arrière
<p>A : « très propre » Absence de salissures sur l'animal à l'état de traces</p>		
<p>B : « propre » Zones de salissures s'étendant sur la moitié inférieure de la cuisse et sur le bas du ventre et du sternum</p>		
<p>C : « peu sale » Zones de salissures s'étendant du haut de la cuisse (trochanter) jusqu'à l'avant du sternum</p>		

D : SALE

<p>D : « sale » Zones de salissures s'étendant de la fesse (hanche) jusqu'à la pointe de l'épaule. Les salissures remontent sur le côté jusqu'en haut du flanc et forment une croûte épaisse</p>		
---	--	---

L'animal est consigné sur pied pour un délai maximal de 48h laissant la possibilité à son détenteur ou propriétaire d'effectuer les opérations de nettoyage nécessaires. Au terme de ce délai :

- Si le bovin a fait l'objet d'un nettoyage jugé suffisant par le Vétérinaire Officiel, alors il sera déclaré apte à l'abattage.
- Si le bovin n'a fait l'objet d'aucun nettoyage, alors l'animal sera abattu en fin de tuerie. Les viandes issues de cet animal seront déclarées impropres à la consommation humaine.

La vente est annulée et les Acheteurs successifs peuvent exiger le remboursement du prix d'acquisition de cet animal à l'éleveur. Il sera facturé la somme forfaitaire de 100€ HT par l'abattoir au dernier détenteur de l'animal (Frais d'abattage, d'équarrissage...). Le dernier détenteur de l'animal, ne peut pas exiger le remboursement de ces 100€ HT à l'éleveur.