

DOCUMENT INFORMAL NO. 5 (Français)

20 mars 2007

COMMISSION ÉCONOMIQUE POUR L'EUROPE

COMITÉ DU COMMERCE

Groupe de travail des normes de qualité des produits agricoles

Section spécialisée de la normalisation de la viande

Seizième session

Genève, 30 avril – 3 mai 2007

Point 6 de l'ordre du jour provisoire

PROPOSITION DE NORME CEE-ONU POUR LES ABATS

**NOTE D'INFORMATION SUR LE SANG DES ANIMAUX DE BOUCHERIE
DESTINÉ À LA CONSOMMATION HUMAINE**

Document soumis par la Pologne

*Note d'information sur le sang des animaux de boucherie
destiné à la consommation humaine*

Le sang est un tissu liquide des organismes animaux qui joue des rôles physiologiques essentiels, il sert surtout à diffuser les éléments nutritifs et l'oxygène et à évacuer le dioxyde de carbone et les déchets d'autre tissus.

La sang obtenu au moment de l'abattage des animaux de boucherie est considéré comme le sous-produit de l'abattage et peut être destiné à la consommation humaine, à la production pharmaceutique ou à la production des aliments pour animaux. L'utilité du sang à la consommation dépend de la santé des animaux au moment de l'abattage et des conditions hygiéniques de son obtention. Il est reconnu que la mise du sang à la consommation n'est possible que dans le cas de la mise de la viande de l'animal abattu à la consommation. Des dispositifs techniques qui garantissent l'obtention hygiénique du sang comme les installations pour les opérations de saignée équipés en couteaux existent et sont largement utilisés.

Composition chimique du sang est pareille à celle de la viande dégraissée : eau (jusqu'à 80 %), protéines (jusqu'à 20 %), glucides et éléments minéraux (jusqu'à 3 %).

Le sang est composé de deux parties : de la partie liquide (plasma) et des éléments figurés : érythrocytes, leucocytes et thrombocytes. Le plasma constitue environ 55 % et les éléments figurés constituent environ 45 % du sang.

Le plasma contient 90 à 92 % d'eau, 7 à 8 % de protéine et environ 3 % d'éléments organiques et non organiques.

La quantité des érythrocytes qui sont les éléments figurés principaux du sang dépend de l'espèce de l'animal de boucherie. Ils constituent 43,3 % du sang du cheval, 41,5 % du sang du porc, 40 % du sang de la vache, 34 % du sang du chèvre et 32 % du sang du mouton. Leur composition chimique varie guère : 60 % d'eau, 35 % de protéine (hémoglobine) et 5 % d'autres substances.

La sang obtenu au moment de l'abattage est périssable à cause de la présence du fibrinogène qui par l'action des enzymes change en fibrine insoluble et entraîne la constitution du réseau du caillot sanguin. Afin de le prévenir, on ajoute au sang des substances chimiques de stabilisation qui permettent d'obtenir le sang stabilisé ou bien on enlève la fibrine par un mélange mécanique ce qui permet d'obtenir le sang défibriné. Le sang défibriné est moins riche en protéine que le sang stabilisé alors il est moins utile dans la transformation alimentaire. Il est possible de séparer par centrifugation le sang stabilisé ou le sang défibriné en la partie liquide - plasma dans le cas du sang stabilisé ou sérum dans le cas du sang défibriné. La partie solide obtenue à la suite de la centrifugation est constituée des éléments figurés du sang.

Le caillot sanguin est destiné à la production des aliments pour animaux. Parfois le traitement du sang est possible: on y ajoute des composés du calcium ou des produits contenant le calcium (lactosérum). Ce produit en Pologne s'appelle LIVEX, il s'agit d'un produit dont la forme et consistance sont pareilles à celles du foie. Il est possible de traiter uniquement le plasma du sang, ce qui permet d'obtenir un caillot sanguin de couleur blanche.

Le sang conservé et le sang défibriné et leurs parties peuvent être stabilisés par le biais de la congélation ou le séchage. Après avoir été dégelé, la sang ne peut pas être séparé en parties car la congélation provoque l'hémolyse des érythrocytes. Aux fins de la conservation microbiologique du sang et de ses dérivées, on utilise 3 % (sérum et plasma du sang) à 10 % (éléments figurés) de la chlorure de sodium. En ce qui concerne le sang défibriné et stabilisé, on ajoute le plus souvent 5 % de la chlorure de sodium.

Le sang de consommation est utilisé dans la production des saucisses et des boudins au sang, des andouilles, des rôtis des boudins au gruau, de la farine de sang et dans la production des vins (clarification).

La plasma et le sérum du sang peuvent être utilisés comme ingrédient protéique de plusieurs produits de la viande car leurs protéines lient bien l'eau, émulsifient les lipides et améliorent la valeur nutritionnelle des produits.

La sang de consommation est utilisé aussi dans la cuisine comme ingrédient des soupes (soupe au sang dans la cuisine polonaise et chèque) ou des plats du gibier (civet dans la cuisine française) et dans certaines cuisines régionales. La sang de consommation est utilisé aussi à teinter en noir les ingrédients des farces de viande dans les produits comme roulade.

Il existe une norme polonaise PN-64/A-85701 « sang des animaux de boucherie et ses dérivés » de 1964.

Conclusion :

Le sang de consommation et ses dérivés sont obtenus dans les abattoirs et leur traitement est réalisé dans des ateliers spécialisés et ainsi ils font l'objet du commerce et même du commerce extérieur dans le cas des produits conservés ou congelés. Ainsi, il est important de prendre en considération le sang de consommation sous forme de ses dérivés : sang stabilisé, sang défibriné, sérum du sang, plasma du sang et éléments figurés du sang, naturels ou éventuellement conservés par la chlorure de sodium (NaCl), réfrigérés ou congelés dans le projet de la norme UN/ECE Standards for Offals.