

8 JUIN 1983. - Arrêté royal concernant la fabrication et le commerce de viande préparée et de préparations de viande.

(NOTE : consultation des versions antérieures à partir du 01-01-1987 et mise à jour au 18-10-2006).

Source : AFFAIRES ECONOMIQUES.SANTE PUBLIQUE ET FAMILLE

Publication : 20-07-1983 numéro : 1983013234 page : 09530

Dossier numéro : 1983-06-08/32

Entrée en vigueur : 01-02-1984 (ART. (11))

Article 1. § 1er. Pour l'application du présent arrêté on entend par :

1° Viande préparée : la denrée qui a subi un traitement de conservation (...) et qui est composée de parties ni moulues, ni hachées, propres à la consommation humaine et provenant des animaux des espèces bovine, ovine, caprine, porcine, des solipèdes, volailles, lapins et du gibier, à l'exception du sang. <AR 1989-04-13/32, art. 1, 002; En vigueur : 1989-06-06>

2° Préparation de viande: la denrée, qui a subi un traitement de conservation (...) qui est composée de sang ou d'autres parties hachées ou moulues, propres à la consommation humaine et provenant des animaux des espèces bovine, ovine, caprine, porcine, des solipèdes, volailles, lapins et du gibier. <AR 1989-04-13/32, art. 1, 002; En vigueur : 1989-06-06>

(Comme traitements en vue de la conservation, tels que visés sous 1° et 2°, seuls les traitements de base suivants doivent être considérés et seuls peuvent être appliqués ensemble ou séparément :) <AR 1989-04-13/32, art. 1, 002; En vigueur : 1989-06-06>

a) Cuisson : bouillir, étuver, rôtir, braiser, griller ou frire.

b) Salage : le traitement à l'aide de sel de cuisine, comme tel ou sous forme de saumure, avec comme conséquence une augmentation de la teneur en chlorure de sodium du produit et une diminution de l'activité de l'eau.

c) Séchage: le traitement ayant pour conséquence une forte diminution de la teneur en eau du produit.

d) Lyophilisation : le traitement par le froid sous basse pression avec comme conséquence une forte diminution de la teneur en eau par sublimation.

e) Acidification : le traitement à l'aide de vinaigre ou d'une solution d'un ou de plusieurs acides organiques avec comme conséquence la conservation par diminution du pH.

A titre subsidiaire, le fumage ou la maturation peuvent être appliqués:

f) Fumage : le traitement à l'aide de la fumée de bois avec comme conséquence la fixation sur la denrée de produits de la pyrolyse ayant un effet conservateur.

g) Maturation : un processus enzymatique impliquant l'inhibition des micro-organismes indésirables par le développement préférentiel des micro-organismes adéquats et par diminution du pH.

3° Conserve de viande : la viande préparée ou la préparation de viande obtenue par un traitement thermique dans un emballage imperméable aux gaz, aux liquides et aux micro-organismes et qui, au sens microbiologique, se conserve plus de dix-huit mois à la température ambiante.

4° Salade de viande : le produit composé, constitué de menus morceaux de viande, préparée ou de préparation de viande, contenus dans une mayonnaise ou une autre sauce émulsionnée, et auquel d'autres ingrédients subsidiaires peuvent être ajoutés.

5° Croquette de viande : le produit composé, constitué de menus morceaux de viande préparée ou de préparation de viande, contenus dans un produit féculent auquel d'autres ingrédients subsidiaires peuvent être ajoutés, et qui est enrobé de pâte et/ou de chapelure. Ces produits peuvent être précuits ou non.

6° Boyau naturel: la viande préparée obtenue à partir des intestins d'animaux des espèces bovine, caprine, porcine, des solipèdes ou autres animaux adéquats.

7° Boyau de tissu animal : la préparation de viande obtenue à partir du derme d'animaux à sang chaud.

§ 2. Pour l'application du présent arrêté les denrées entourées d'un boyau sont considérées comme non-préemballées.

§ 3. Ne tombent pas sous l'application du présent arrêté :

- _ les graisses obtenues par fusion à partir de tissus d'animaux;
- _ les extraits de viande, bouillons de viande, sauces de viande et consommés de viande;
- _ les os entiers, brisés ou moulus;
- _ les produits dérivés du plasma (plasma sanguin, poudre de plasma);
- _ la gélatine alimentaire;

_ les mets composés contenant de la viande préparée ou des préparations de viande à l'exception des salades et croquettes de viande;

_ la viande fraîche, hâchée ou moulue.

§ 4. Les dispositions du présent arrêté ne sont pas applicables aux boyaux naturels ni aux boyaux de tissus animaux utilisés pour entourer de la viande préparée ou des préparations de viande, à l'exception des dispositions de l'article 2, 1°, e, 3° et 4°, de l'article 3, 1° et 2°, et des articles 4 et 6.

Art. 2. Les denrées visées à l'article 1er, § 1er, doivent répondre à leurs définitions respectives et ne peuvent avoir subi d'autres traitements que ceux mentionnés ci-après:

1° les traitements visés dans les définitions respectives, moyennant les conditions restrictives ci-après :

a) la cuisson doit être effectuée à une température telle et durant un temps tel que les protéines soient coagulées dans la masse entière du produit;

b) le salage à sec ou à la saumure doivent être effectués dans la masse entière du produit, le salage à la saumure doit en outre être effectué conformément aux dispositions mentionnées en annexe sous 3;

c) le fumage doit être effectué conformément aux dispositions mentionnées en annexe sous 4;

d) l'acidification ne peut être effectuée qu'à l'aide de vinaigre ou d'un ou de plusieurs des acides organiques énumérés à la liste des additifs autorisés dans les denrées alimentaires et de façon telle que les protéines soient coagulées dans la masse entière du produit;

e) le boyau naturel ne peut subir d'autre traitement que le nettoyage à l'aide d'eau potable et le traitement à la saumure conformément aux dispositions de l'annexe sous 3.2.

2° l'emploi d'ingrédients subsidiaires, comme mentionné pour chacune des denrées en annexe sous 2 et aux conditions restrictives d'utilisation reprises dans cette annexe. Ces ingrédients subsidiaires doivent satisfaire à la réglementation les concernant;

3° l'emploi d'additifs autorisés;

4° pour les denrées entourées d'un boyau, peuvent seuls être utilisés :

a) le boyau naturel;

b) le boyau de tissu animal;

c) le boyau de cellulose régénérée;

d) le boyau en matière plastique.

Les boyaux visés sous c et d doivent satisfaire aux dispositions de l'arrêté royal du 12 septembre 1972 relatif à la fabrication, au commerce et à l'emploi des objets et matières destinés à être mis en contact avec les denrées et substances alimentaires, modifié par les arrêtés royaux des 4 avril 1974, 25 août 1976, 29 juillet 1977, 30 janvier 1979 et 25 avril 1980.

Art. 3. Lors de la mise dans le commerce, les denrées visées à l'article 1, § 1er, doivent satisfaire aux exigences suivantes :

1° dans tous les cas où la réglementation relative aux viandes impose une expertise vétérinaire, elles doivent être fabriquées exclusivement à partir de viandes qui ont été déclarées propres à la consommation humaine, suite à l'expertise précitée;

2° elles peuvent être exclusivement fabriquées conformément aux dispositions de l'article 2;

3° elles doivent satisfaire aux normes de composition citées pour chacune d'elles à l'annexe sous 1;

4° lorsqu'il s'agit de salades de viande ou de croquettes de viande, elles doivent être composées de viande préparée ou de préparation de viande pour au moins 40 p.c. du poids total;

5° lorsqu'il s'agit de conserves, aucun développement de cellules végétatives ne peut être décelé dans la denrée après un test d'incubation de 10 jours à 35 °C ou de 7 jours à 37 °C;

6° lorsqu'il s'agit de viande préparée cuite à partir de jambons, d'épaules ou de toute autre chair musculaire de porc, qui est mise dans le commerce avec une référence à une préparation artisanale, les denrées doivent, sans préjudice des dispositions du présent arrêté, satisfaire aux conditions suivantes :

1. le rapport eau/protéine doit être égal ou inférieur à 3,6;

2. (...); <AR 1998-03-01/42, art. 6, § 11, 007; En vigueur : 03-07-1998>

3. la teneur totale en phosphates, exprimée en P₂O₅ ne peut dépasser 2,3 p.c. de la teneur totale en protéines (N X 6,25);

4. la denrée ne peut contenir de protéines non carnées;

5. (la denrée ne peut être additionnée de gélatine alimentaire) <AR 1994-12-14/36, art. 1, 006; En vigueur : 13-02-1995>

Art. 4. Lors de la mise dans le commerce, les denrées visées à l'article 1, § 1er, 4° à 7°, peuvent seules et doivent être désignées par une des dénominations qui y sont prévues pour chacune d'elles.

Art. 5. § 1er. (...) (abrogé) <AR 1990-02-09/35, art. 7, 2°, 003; En vigueur : 20-06-1991>

L'importateur de la denrée doit pouvoir, pour les besoins des services de contrôle, déchiffrer le numéro de lot.

§ 2. Les mentions "consERVE", semi-consERVE" ainsi que toute autre mention dans laquelle figure le terme "consERVE" sont interdites pour tout produit qui ne répond pas à la définition reprise à l'article 1er, § 1er, 3°.

Art. 6. Il est interdit de fabriquer ou de mettre dans le commerce les denrées, visées dans l'article 1, § 1er, qui ne satisfont pas aux exigences prévues dans les articles 2 à 5.

Art. 7. Le fabricant de conserves de viande doit pendant au moins trois années après la date de fabrication tenir, soit un registre dans lequel sont notés le schéma de stérilisation suivi pour chaque lot, la date et l'autoclave utilisé, soit les diagrammes mêmes de stérilisation portant la date correspondante, l'autoclave et le numéro du lot.

Art. 8. Il est interdit aux fabricants et préparateurs de produits visés dans cet arrêté de détenir une saumure qui ne satisfait pas aux exigences fixées en annexe sous 3.

La saumure, dans laquelle la présence d'ammoniaque est décelable, est déclarée nuisible, ainsi que les viandes préparées et les préparations de viande qui s'y trouvent.

Art. 9. Il est interdit aux préparateurs de viande préparée et de préparations de viande de détenir du nitrite de sodium autrement qu'en mélange avec du sel destiné à la consommation humaine et ce jusqu'à une teneur maximale de nitrite de sodium de 0,6 pct.

Art. 9bis. <inséré par AR 1992-07-16/36, art. 1, En vigueur : 1992-09-19>

Les dispositions du présent arrêté qui concernent la composition et les traitements ne sont pas d'application pour les produits en provenance d'autres Etats membres des Communautés européennes, qui ont été fabriqués conformément aux exigences réglementaires en vigueur dans le pays concerné ou aux procédés loyaux qui y sont reconnus.

Art. 10. Les infractions aux dispositions du présent arrêté sont recherchées, poursuivies et punies conformément à la loi du 24 janvier 1977 relative à la protection de la santé des consommateurs en ce qui concerne les denrées alimentaires et les autres produits.

Art. 11. § 1er. Le présent arrêté entre en vigueur le premier jour du septième mois qui suit celui au cours duquel il aura été publié au Moniteur belge.

§ 2. Les denrées fabriquées avant l'entrée en vigueur du présent arrêté peuvent être maintenues dans le commerce :

a) jusqu'au premier jour du trente-sixième mois qui suit celui au cours duquel il aura été publié au Moniteur belge, s'il s'agit des denrées visées à l'article 1, § 1er, 3°;

b) jusqu'au premier jour du treizième mois qui suit celui au cours duquel il aura été publié au Moniteur belge, s'il s'agit des autres denrées visées à l'article 1er.

Art. 12. Notre Ministre des Affaires économiques et Notre Secrétaire d'Etat à la Santé publique et à l'Environnement sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent arrêté.

Art. N. Annexe. <voir ART 1MN - 4MN>

Art. 1MN. Normes de composition du produit prêt à la consommation.

I Minimum protéine de viande

II Maximum graisse

III Collagène sur protéine de viande

IV eau sur proteines
 V Graisse sur proteines

Normes de composition du produit pret a la consommation.

	Maxim. du rapport				
	I	II	III	IV	V
1.1. Viande preparee cuite					
1.1.1. Jambons, epaules et autre chair musculaire de porc avec reference a une preparation artisanale	--	--	--	3,6	--
1.1.2. Jambons, epaules et autre chair musculaire de porc sans reference a une preparation artisanale	--	--	--	4,0	--
1.1.3. Chair musculaire de porc, denomme viande preparee, pic-nic, pour laquelle la reference jambon ou ou epaule est interdite	--	--	--	5,0	--
<AR 1992-07-16/36, En vigueur : 1992-09-19>					
1.1.4. Chair musculaire d'autres animaux que le porc	--	--	--	3,6	--
1.1.5. Langue	--	--	--	4,0	--
1.2. Viande preparee non cuite					
1.2.1. Lard sale non fume	--	--	--	3,5	--
1.2.2. Autres viandes preparees non cuites	--	--	--	3,0	--
1.3. Preparation de viande					
1.3.1. Pates tartinables	8 %	45 %	25 %	--	--
1.3.2. Pates a couper et saucissons de foie	10 %	40 %	25 %	--	--
1.3.3. Corned-beef	18 %	20 %	30 %	--	--
1.3.4. Autres preparations de viandes cuites	8 %	25 %	25 %	--	--
1.3.5. Preparations de viandes non cuites	15 %	--	25 %	--	3,0
1.4. Salades de viande	10 %	--	25 %	--	--
1.5. Croquettes de viande	4 %	--	25 %	--	--

(1) (N X 6,25) - [(proteines non carnees) + (azote non-proteique X 6,25)]

(2) Cette norme vaut pour les denrees debarrassees de graisses comestibles utilisees pour l'enrobage ou la couverture.

(3) Hydroxyproline X 8 X 100

proteine de viande

Cette norme vaut pour les denrees debarrassees de la gelatine alimentaire utilisee pour l'enrobage ou la couverture.

(4) Pour la détermination du rapport eau sur protéines, l'analyse de l'eau ainsi que des protéines est effectuée sur la viande préparée, débarrassée de la graisse visible et ensuite le résultat est calculé sur la matière dégraissée.

(5) Cette norme ne vaut pas pour la tête pressée et les préparations de viandes cuites similaires, ainsi que pour l'aspic, dans lesquels la gélatine alimentaire constitue un ingrédient essentiel et reste clairement visible dans la denrée.

(6) Calculé sur la partie viande préparée et préparation de viande.

(1) $(N \times 6,25) - ((\text{protéines non carnées}) + (\text{azote non-protéique} \times 6,25))$

(2) Cette norme vaut pour les denrées débarrassées de graisses comestibles utilisées pour l'enrobage ou la couverture.

(3) $\text{Hydroxyproline} \times 8 \times 100 / \text{protéine de viande}$.

Cette norme vaut pour les denrées débarrassées de la gélatine alimentaire utilisée pour l'enrobage ou la couverture.

(4) Pour la détermination du rapport eau sur protéines, l'analyse de l'eau ainsi que des protéines est effectuée sur la viande préparée, débarrassée de la graisse visible et ensuite le résultat est calculé sur la matière dégraissée.

(5) Cette norme ne vaut pas pour la tête pressée et les préparations de viandes cuites similaires, ainsi que pour l'aspic, dans lesquels la gélatine alimentaire constitue un ingrédient essentiel et reste clairement visible dans la denrée.

(6) Calculé sur la partie viande préparée et préparation de viande.

Art. 2MN. Ingrédients subsidiaires autorisés.

Ingrédients subsidiaires autorisés.

Ingrédients subsidiaires autorisés	Champ d'application	Conditions restrictives
2.1 Eau potable	- dans tous les produits	
2.2. Sel destiné à la consommation humaine	- dans tous les produits	- [Si la teneur en sel dans la viande préparée cuite et dans les préparations de viandes cuites, exprimée en NaCl, est supérieure à 20 p.c., le pourcentage doit être mentionné dans la liste des ingrédients Une tolérance de 0,2 p.c. est admissible.] <AR 1989-04-13/32, art. 2, 002; ED : 1989-06-06>
2.3. Saccharose, sucre inverti, dextrose, sirop de glucose, miel	- dans tous les produits	- max. 3,0 p.c. exprime en glucose
2.4. Lactose,	- dans les	- la somme des

- malto-dextrines | préparations | ingrédients 2.3. et
 | de viande non | 2.4. : max. 3,0 p.c.
 | cuites | exprime en glucose
- 2.5. Extraits de fumées |- dans les viandes |- conformément aux
 naturelles pour | préparées et dans | conditions reprises
 aromatiser la denrée | les préparations de | dans l'annexe sous 4
 | de viande |
- 2.6. Moutarde, vinaigre, |- dans les |
 épices et leurs | préparations de |
 extraits, herbes | viande, les salades |
 aromatisantes et | de viande, et les |
 leurs extraits, | croquettes de |
 extraits de viande, | viande |
 arômes | |
 liquides, condiments | |
 en poudre, légumes | |
 et fruits secs ou | |
 non, truffes, | |
 champignons, | |
 boissons alcoolisées | |
- 2.7. Épices et leurs |- dans les viandes |
 extraits, | préparées |
 vinaigre, herbes | |
 aromatisantes | |
 et leurs extraits, | |
 extraits de viande, | |
 boissons alcoolisées | |
- 2.8. Beurre, margarine, |- dans les |- pour l'enrobage ou
 graisses comestibles | préparations de | la couverture
 et huiles | de viande de |
 comestibles | croquettes de |
 | viande |
 |- autour des |
 | viandes préparées |
 | et des préparations |
 | de viande |
- 2.9. Oeufs de poule et |- dans les |
 produits d'oeufs de | préparations |
 de poule sans agent | de viandes cuites, |
 conservateur | dans les croquettes |
 | de viande et dans |
 | les salades de |
 | de viande |
- 2.10. Amidons et féculés |- dans les croquettes |
 alimentaires, | de viande |
 farine de céréales, | |
 pain, biscottes et |- dans les boudins |- max. 10 p.c. (calcule
 chapelure, [fibres | blancs et noirs et | en amidon anhydre)
 [fibres |- dans la préparation |
 alimentaires] | de viande indiquée |
 <AR 1989-04-13/32, | comme "cervelas" |
 art. 2, 002; |- dans toutes les |- max. 4 p.c. (calcule
 En vigueur : 06-06-1989> | autres préparations | en amidon anhydre)
 | de viandes cuites |
 |[- dans la viande |- max. 0,2 pc détermine
 | préparée | par la méthode

- | enzymatique]
 | <AR 1992-07-16/36,
 | art. 2, 005;
 | En vigueur : 19-09-1992>
- 2.11. Lait et conserves | dans les | max. 4 p.c. (calculé
 de lait, crème | préparations de | en poudre de lait
 | viandes et les | crème
 | croquettes de |
 | viande |
- 2.12. [Caseines et | dans les | max. 20 p.c. calculé
 caseinates | préparations de | sur la teneur totale
 alimentaires, | viandes cuites | en protéines dans la
 protéines | [et dans la viande | denrée. En cas
 d'origine végétale | préparée, pic-nic] | d'utilisation
 destinées à la | <AR 1992-07-16/36, | simultanéité des
 consommation | art. 2, 005; | ingrédients repris
 humaine] | ED : 19-09-1992> | sous 2.10., 2.11., et
 <AR 1989-04-13/32, | | 2.12., la teneur
 art. 2, 002; | | maximale en protéines
 En vigueur : 1989-06-06> | | non carnes provenant
 | | de cette utilisation,
 | | ne peut dépasser 20
 | | p.c. des protéines
 | | totales du produit
 | dans des | max. 2 pc calculé sur
 | préparations de | le produit fini
 | viande non cuites |
- 2.13. Plasma sanguin et | dans les |
 plasma en poudre | préparations de |
 | viandes cuites |
- 2.13. Plasma sanguin et | dans les |
 plasma en poudre | préparations de |
 | viandes cuites |
- 2.14. Gélatine | autour des viandes | pour l'enrobage ou la
 alimentaire | préparées et des | couverture
 | préparations |
 | viande |
 | dans la tête | [...]]
 | pressée et dans les | <AR 1989-04-13/32,
 | préparations de | art. 2, 002;
 | viandes cuites | En vigueur : 1989-06-06>
 | similaires, ainsi |
 | que dans l'aspic, |
 | dans lesquels la |
 | gélatine |
 | alimentaire |
 | constitue |
 | un ingrédient |
 | essentiel et reste |
 | clairement visible |
 | dans la denrée |
 | dans les autres | tenir compte du
 | préparations de | rapport maximal de
 | viandes cuites | collagène sur
 | | protéine de viande
 | | sous 1.3.5. a

- | | l'annexe sous 1
- 2.15. [...] protéines non |- dans les jambons et |- max. 1,5 p.c. pour
carnes sous forme | les epaules cuites | le remplissage des
de poudre | desossees sans | cavites resultant
<AR 1989-04-13/32, | reference a une | du desossage
art. 2, 002; | preparation |
ED : 1989-06-06> | artisanale |
- [2.16. Gelatine |- dans les jambons et |- [max. 1,5 pc. calcule
alimentaire | les epaules cuites | sur le produit fini]]
| desossees sans | <AR 1989-04-13/32,
| reference a une | art. 2, 002;
| preparation | ED : 06-06-1989>
| artisanale | <AR 1994-12-14/36,
| | art. 2, 006;
| | ED : 13-02-1995>
-

Art. 3MN. Exigences relatives à la saumure.

3.1. Définitions.

Saumure de base : une solution aqueuse de sel ou de sel nitré.

Saumure : saumure de base à laquelle une ou plusieurs des substances suivantes ont été ajoutées :

- _ saccharose, sucre interverti, dextrose, sirop de glucose, miel.
- _ vinaigre
- _ extraits de fumée naturelle
- _ les additifs autorisés dans les produits de viande selon la réglementation les concernant
- _ épices et leurs extraits et herbes aromatisantes et leurs extraits
- _ extraits de viande
- _ boissons alcoolisées

Le saumurage : l'imprégnation à l'aide de saumure de la viande, de la viande préparée ou de la préparation de viande, avec comme conséquence une action conservatrice du sel.

3.2. Exigences relatives au saumurage.

- a) L'eau utilisée à la préparation de la saumure doit être potable.
- b) Le sel et le sel nitré, ainsi que les autres ingrédients autorisés et les additifs doivent satisfaire aux dispositions des réglementations existant pour chacun d'eux.
- c) La saumure ne peut contenir de protéines d'origine non carnée.
- d) La technique, la durée du saumurage et la composition de la saumure doivent être telles qu'il soit satisfait aux conditions prescrites dans la réglementation fixant la liste des additifs autorisés dans les denrées alimentaires ainsi qu'aux conditions fixées à l'annexe, sous 2.
- e) Dans le local où s'effectue le saumurage, il est interdit de procéder à d'autres opérations et la température de ce local ne peut dépasser 10° C.
- f) Le saumurage des boyaux naturels ne peut s'effectuer qu'à l'aide d'une solution aqueuse de sel à l'exclusion de l'utilisation de sel nitré.

Art. 4MN. Le fumage et le traitement par les extraits de fumée naturelle.

4.1. Exigences concernant les matières premières et les procédés de fumage utilisés lors du fumage ou de la production de fumée de bois en vue de la préparation des extraits de fumée naturelle.

- a) Le bois doit être utilisé dans son état naturel. Il ne peut être imprégné, coloré, collé, verni ou peint, ni avoir subi un traitement quelconque.
- b) Le bois de conifères ne peut être utilisé.
- c) Des herbes inoffensives peuvent être brûlées avec le bois au cours du fumage, à condition qu'elles ne dégagent pas de substances toxiques.

4.2. (supprimé) <AR 2006-09-27/37, art. 1, 008; En vigueur : 28-10-2006>