

7 JANVIER 2014. - Arrêté royal relatif à l'approvisionnement direct par un producteur primaire du consommateur final ou du commerce de détail local en petites quantités de certaines denrées alimentaires d'origine animale

PHILIPPE, Roi des Belges,

A tous, présents et à venir, Salut.

Vu le Règlement (CE) n° 852/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires, l'article 1er, 2. c) et 3;

Vu le Règlement (CE) n° 853/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale, l'article 1er, 3 c) à e) et 4;

Vu la loi du 15 avril 1965 concernant l'expertise et le commerce du poisson, des volailles, des lapins et du gibier, et modifiant la loi du 5 septembre 1952 relative à l'expertise et au commerce des viandes, l'article 3, § 1er, modifié par les lois des 13 juillet 1981, 27 mai 1997 et par l'arrêté royal du 22 février 2001 et l'article 4, § 1er, alinéa 3;

Vu la loi du 28 mars 1975 relative au commerce des produits de l'agriculture, de l'horticulture et de la pêche maritime, l'article 3, § 1er, 2°, modifié par la loi du 29 décembre 1990;

Vu 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, l'article 2;

Vu l'arrêté royal du 22 février 2001 organisant les contrôles effectués par l'Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire et modifiant diverses dispositions légales, confirmé par la loi du 19 juillet 2001, l'article 3bis, alinéa 1e, inséré par la loi du 28 mars 2003;

Vu l'arrêté royal du 22 décembre 2005 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires d'origine animale;

Vu l'arrêté royal du 16 janvier 2006 fixant les modalités des agréments, des autorisations et des enregistrements préalables délivrés par l'Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire;

Vu l'arrêté royal du 10 novembre 2009 relatif aux normes de commercialisation des oeufs;

Vu l'avis 02-2012 du comité scientifique, institué auprès de l'Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire, donné le 17 février 2012;

Vu la communication à la Commission européenne, le 12 septembre 2012, en application de l'article 8, paragraphe 1er, de la Directive 98/34/CE du Parlement européen et du Conseil du 22 juin 1998 prévoyant une procédure d'information dans le domaine des normes et des réglementations techniques et des règles relatives aux services de la société de l'information;

Vu la concertation entre les gouvernements régionaux et l'autorité fédérale du 15 novembre 2013;

Vu l'avis n° 54.426/3 du Conseil d'Etat, donné le 4 décembre 2013, en application de l'article 84, § 1er, alinéa 1er, 1°, des lois coordonnées sur le Conseil d'Etat;

Sur la proposition de la Ministre de l'Agriculture,

Nous avons arrêté et arrêtons :

CHAPITRE 1er. - Champ d'application et définitions

Article 1er. Le présent arrêté établit des prescriptions en matière d'hygiène ainsi que les limites quantitatives applicables à :

1° l'approvisionnement direct du consommateur final ou du commerce de détail local par le détenteur d'animaux, en petites quantités de produits primaires issus de sa propre production;

2° l'approvisionnement direct du consommateur final ou du commerce de détail local par le marin pêcheur, en petites quantités de produits primaires issus de sa propre pêche;

3° l'approvisionnement direct du consommateur final par le chasseur, en petites quantités de gibier sauvage;

4° l'approvisionnement direct par le producteur, en petites quantités de denrées alimentaires d'origine animale visées aux articles 17 à 21;

Art. 2. § 1er. Pour l'application du présent arrêté, on entend par :

1° Agence : l'Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire;

2° Règlement (CE) n° 852/2004 : le Règlement (CE) n° 852/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires;

3° Règlement (CE) n° 853/2004 : le Règlement (CE) n° 853/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale;

4° Arrêté royal du 16 janvier 2006 : l'arrêté royal du 16 janvier 2006 fixant les modalités des agréments, des autorisations et des enregistrements préalables délivrés par l'Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire;

5° Arrêté royal du 10 novembre 2009 : l'arrêté royal du 10 novembre 2009 relatif aux normes de commercialisation des oeufs;

6° Commerce de détail local : le commerce de détail qui se situe dans un rayon de 80 kilomètres autour de l'établissement de production et qui approvisionne directement le consommateur final;

7° Personne formée : la personne physique qui est enregistrée par l'Agence en tant que personne formée au sens de l'annexe III, section IV, chapitre Ier du Règlement (CE) n° 853/2004;

8° Producteur : la personne physique ou la personne morale qui est responsable des animaux de l'élevage, la personne physique qui cohabite avec la personne physique susmentionnée ou la personne morale pour laquelle une ou plusieurs des personnes physiques précitées sont le(s) responsable(s) et qui, en ce qui concerne les produits visés par le présent arrêté, commercialise ou cède exclusivement des produits obtenus dans l'exploitation du responsable.

§ 2. Pour l'application du présent arrêté, les définitions reprises à l'article 2 du Règlement (CE) n° 853/2004 sont également applicables.

CHAPITRE II. - Produits primaires

Section Ire. - Lait cru et colostrum

Art. 3. Sans préjudice des dispositions de l'arrêté royal du 26 avril 2009 concernant des critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires, le producteur qui procède à l'approvisionnement direct du consommateur final en lait cru et en colostrum de sa propre production respecte les exigences:

1° de l'annexe Ire du Règlement (CE) n° 852/2004;

2° de l'annexe III, section IX, chapitre Ier, parties I et II du Règlement (CE) n° 853/2004;

3° de l'annexe Ire.

Art. 4. Le producteur dont l'approvisionnement direct annuel par établissement de production est supérieur à 15 000 litres de lait cru de vache, 2 000 litres de lait cru des autres espèces animales ou 20 litres de colostrum respecte les exigences:

1° de l'article 3, 1° et 2° ;

2° de l'annexe III, section IX, chapitre Ier, partie III du Règlement (CE) n° 853/2004.

Art. 5. Le producteur dont l'approvisionnement direct annuel par établissement de production est supérieur à la moitié du volume de production ou à 60 000 litres de lait cru de vache, à la moitié du volume de production ou à 8 000 litres de lait cru d'autres espèces animales ou à 100 litres de colostrum respecte les exigences reprises à l'article 4 et toutes les dispositions du Règlement (CE) n° 852/2004 et du Règlement (CE) n° 853/2004 applicables au lait cru et au colostrum, ainsi que des règlements pris en application de ceux-ci.

Art. 6. § 1er. Le producteur ne peut procéder à l'approvisionnement direct en lait cru ou colostrum non préemballés que :

1° sur le site de production, le produit étant remis directement au consommateur final par l'exploitant qui réalise le conditionnement en présence de celui-ci;

2° par colportage, dans un rayon de 80 kilomètres autour du site de production, le produit étant remis directement au consommateur final par le producteur qui réalise le conditionnement en présence de celui-ci;

3° sur des marchés dans un rayon de 80 kilomètres autour du site de production;

4° par l'intermédiaire de distributeurs automatiques de lait, placés sur le site de production ou dans un rayon de 80 kilomètres autour du site de production, sans préjudice des dispositions de l'arrêté royal du 22 décembre 2005 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires;

5° du site de production vers un commerce de détail local fournissant le lait cru ou le colostrum directement au consommateur final.

§ 2. Chaque approvisionnement direct se fait en petite quantité.

§ 3. Les récipients peuvent être apportés par le consommateur final ou mis à disposition de celui-ci par le producteur ou par l'exploitant du commerce de détail local.

Les récipients visés à l'alinéa 1er sont remplis par le producteur, par l'exploitant du commerce de détail local ou par le distributeur automatique de lait en présence du consommateur final.

§ 4. Aux endroits où l'approvisionnement direct est effectué, les mentions suivantes doivent être affichées à l'intention du consommateur final de manière bien visible et lisible :

1° « Lait cru/colostrum. Porter à ébullition avant utilisation »;

2° « A consommer jusqu'au [date] »;

3° « A conserver entre 0 et 6 ° C ».

En cas de colportage ou d'approvisionnement direct du commerce de détail local, ces informations peuvent être fournies par un autre moyen.

La date visée à l'alinéa 1er, 2° ne peut pas excéder trois jours après la première traite dont il reste du lait ou du colostrum dans le stock où l'on puise la petite quantité de lait ou de colostrum.

Art. 7. § 1er. Par dérogation à l'article 6, § 1er, l'approvisionnement direct en lait cru ou colostrum préemballés au sens de l'arrêté royal du 13 septembre 1999 relatif à l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées est autorisé à condition que le producteur dispose d'une autorisation conformément à l'article 3, § 2 de l'arrêté royal du 16 janvier 2006. Dans ce cas l'approvisionnement se fait :

1° sur le site de production;

2° par colportage dans un rayon de 80 kilomètres autour du site de production;

3° sur des marchés dans un rayon de 80 kilomètres autour du site de production;

4° du site de production vers un commerce de détail local.

§ 2. Chaque approvisionnement direct visé au § 1er, se fait en petite quantité.

§ 3. Sans préjudice de l'article 2 de l'arrêté royal du 13 septembre 1999 relatif à l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées, les mentions suivantes doivent figurer sur l'emballage de manière bien visible et lisible:

1° « Lait cru/colostrum. Porter à ébullition avant utilisation »;

2° « A consommer jusqu'au [date] »;

3° « A conserver entre 0 et 6 ° C ».

En cas de colportage ou d'approvisionnement direct du commerce de détail local, ces informations peuvent être fournies par un autre moyen.

La date visée à l'alinéa 1er, 2° ne peut pas excéder trois jours après la première traite dont il reste du lait ou du colostrum dans le stock où l'on puise la petite quantité de lait ou de colostrum.

Art. 8. § 1er. Il ne peut être procédé à l'approvisionnement direct de lait provenant d'une exploitation de production dont le lait n'a pas satisfait, pendant quatre mois consécutifs, au critère en vigueur pour la teneur en germes ou à celui pour la teneur en cellules somatiques, à partir du moment où le producteur est informé ou est susceptible d'être informé du quatrième résultat mensuel non favorable.

L'approvisionnement direct ne peut reprendre que lorsqu'il est démontré que le lait cru nouvellement produit, satisfait aux critères.

§ 2. Il ne peut être procédé à l'approvisionnement direct de lait dont un test visant à détecter la présence de résidus d'antibiotiques donne un résultat positif ni du lait produit consécutivement dans la même exploitation, à partir du moment où le producteur est informé ou est susceptible d'être informé de ce résultat ou le constate lui-même. Toutefois, le producteur peut limiter les tests et leurs conséquences à la production d'animaux individuels traités aux médicaments.

L'approvisionnement direct ne peut reprendre que lorsqu'il est démontré que le lait cru nouvellement produit, satisfait aux critères. Il est interdit de mélanger du lait non conforme ou probablement non conforme à du lait conforme.

Section II. - OEufs

Art. 9. § 1er. Sans préjudice des dispositions de l'arrêté royal du 10 novembre 2009, le producteur de volailles peut approvisionner directement le consommateur final en oeufs de sa propre production :

1° sur le site de production;

2° par colportage dans un rayon de 80 km autour du site de production;

3° par l'intermédiaire de distributeurs automatiques placés sur le site de production ou dans un rayon de 80 km autour du site de production;

4° sur des marchés dans un rayon de 80 km autour du site de production.

Exception faite des oeufs de poule, le producteur peut également approvisionner directement à partir de l'établissement de production un commerce de détail local qui approvisionne directement le consommateur final. Dans ce cas, l'enregistrement prévu à l'article 2, § 1er de l'arrêté royal du 16 janvier 2006 est requis.

§ 2. Chaque approvisionnement direct se fait en petites quantités.

§ 3. Pour les sites de production qui ne disposent pas d'un enregistrement prévu à l'article 2, § 1er de l'arrêté royal du 16 janvier 2006 précité, l'approvisionnement direct se fait avec un maximum de 15 000 oeufs par an.

§ 4. Il ne peut être procédé à l'approvisionnement direct d'oeufs de poule que dans les conditions fixées à l'annexe II.

Art. 10. Le producteur de volailles ne peut procéder à l'approvisionnement direct en application de la présente section que s'il respecte :

1° les exigences de l'annexe Ire du Règlement (CE) n° 852/2004,

2° les exigences spécifiques aux oeufs de l'annexe III, section X, chapitre Ier du Règlement (CE) n° 853/2004.

Section III. - Produits de la pêche

Art. 11. La présente section est applicable aux :

1° poissons vivants issus de l'aquaculture;

2° poissons capturés en mer;

3° poissons capturés en mer, qui sont soumis à bord du navire à une ou plusieurs des opérations suivantes : abattage, saignée, étêtage, éviscération, enlèvement des nageoires, réfrigération et/ou conditionnement.

Art. 12. Il ne peut être procédé par le producteur à l'approvisionnement direct en produits de la pêche, visés à l'article 11, issus de sa propre production que:

1° au consommateur final sur le site de production ou au commerce de détail local, en ce qui concerne les poissons vivants issus de l'aquaculture;

2° du navire après l'accostage ou du quai vers le consommateur final, en ce qui concerne les produits de la pêche capturés en mer.

Art. 13. L'approvisionnement direct se fait en petites quantités et ne peut être au total supérieur à :

1° 20 000 kg par an pour les poissons vivants issus de l'aquaculture.

2° 100 kg par débarquement pour les produits de la pêche capturés en mer.

Art. 14. § 1er. Le producteur ne peut procéder à l'approvisionnement direct de produits visés à la présente section que s'il respecte :

1° les exigences de l'annexe Ire du Règlement n° (CE) 852/2004;

2° les conditions d'hygiène spécifiques mentionnées à l'article 15.

§ 2. Lorsqu'ils font l'objet de l'approvisionnement direct conformément à la présente section, les produits de la pêche sont dispensés du contrôle officiel visé aux articles 15 et 16 de l'arrêté royal du 22 décembre 2005 fixant des mesures complémentaires pour l'organisation des contrôles officiels concernant les produits d'origine animale destinés à la consommation humaine.

Art. 15. § 1er. Les conditions d'infrastructure et d'équipement spécifiques que doit respecter le producteur qui approvisionne directement en produits de la pêche capturés en mer, sont les suivantes:

1° les navires sont conçus et construits de telle manière que les produits de la pêche ne puissent pas être contaminés. Les parties destinées à l'entreposage des produits de la pêche sont propres et bien entretenues;

2° les locaux et récipients utilisés pour l'entreposage des produits de la pêche sont de telle nature que les produits puissent être conservés dans des conditions d'hygiène satisfaisantes et que, le cas échéant, l'eau de fonte ne reste pas en contact avec les produits. Ces locaux et récipients sont propres et bien entretenus;

3° les surfaces avec lesquelles les produits de la pêche entrent en contact, ainsi que l'équipement et l'outillage utilisés pour la préparation des produits de la pêche, sont constitués de matériaux résistants

à la corrosion, qui peuvent être facilement nettoyés et désinfectés. Elles sont propres et bien entretenues;

4° les équipements de débarquement et de déchargement qui entrent en contact avec les produits de la pêche sont constitués de matériaux qui peuvent être facilement nettoyés et désinfectés. Ces équipements sont en bon état d'entretien et sont propres;

§ . 2. Les conditions d'hygiène spécifiques que doit respecter le producteur qui approvisionne directement en produits de la pêche capturés en mer sont les suivantes:

1° dès que les produits de la pêche sont à bord, ils sont le plus vite possible protégés contre toute contamination et contre les effets du soleil ou d'autres sources de chaleur;

2° les produits de la pêche sont réfrigérés le plus vite possible dès qu'ils sont à bord, sauf s'ils sont conservés vivants. Si les produits de la pêche ne peuvent pas être réfrigérés sur le navire, ils sont débarqués dès que possible et réfrigérés le plus rapidement possible après le débarquement;

3° les produits de la pêche sont manipulés et entreposés de façon à éviter d'être meurtris;

4° lorsque les produits de la pêche sont étêtés et/ou éviscérés à bord du navire, cette opération est effectuée dans des conditions hygiéniques le plus rapidement possible après la capture et les produits sont immédiatement lavés minutieusement.

5° les viscères et les parties des produits de la pêche susceptibles de représenter un danger pour la santé publique sont retirés le plus vite possible et conservés à l'écart des produits destinés à la consommation humaine.

6° lors du débarquement et du déchargement, toute contamination des produits de la pêche est évitée;

7° les produits de la pêche frais sont conservés, également pendant le transport, à une température approchant celle de la glace fondante;

8° les produits de la pêche conservés vivants sont conservés, également pendant le transport, à une température et d'une manière qui ne portent pas atteinte à la sécurité alimentaire ou à la durée de conservation des produits;

9° les produits de la pêche sont conformes aux normes sanitaires visées à l'annexe III, section VIII, chapitre V du Règlement (CE) n° 853/2004;

10° le cas échéant, les conditions de l'annexe III, section VIII, chapitre III, point D du Règlement (CE) n° 853/2004 sont respectées;

Section IV. - Gibier sauvage

Art. 16. L'approvisionnement direct du consommateur final par le chasseur en petites quantités de gibier sauvage ne peut se faire que dans les conditions suivantes:

1° il s'agit de gibier sauvage abattu par le chasseur ou par le groupe de chasseurs auquel il appartenait lors de la chasse;

2° selon qu'il s'agit de gros gibier sauvage ou de petit gibier sauvage, les dispositions du chapitre II ou III de la section IV de l'annexe III du Règlement (CE) n° 853/2004 sont respectées;

3° chaque chasseur peut approvisionner directement le consommateur final en, au maximum 1 pièce de gros gibier sauvage et 10 pièces de petit gibier sauvage abattus lors d'une même journée de chasse, sur un même terrain de chasse;

4° la déclaration visée à l'annexe III, section IV, chapitre II du Règlement (CE) n° 853/2004 accompagne le gibier. Le chasseur veille à ce que les rubriques appropriées de cette déclaration soient remplies, en particulier, en cas de cession d'un sanglier;

5° les sangliers et autres espèces sensibles aux trichines subissent à la demande de la personne formée une analyse de dépistage des trichines dans un laboratoire accrédité ou agréé, dont le résultat favorable est soit connu avant la livraison, soit communiqué, après réception, au consommateur final par la personne formée, auquel cas l'attention du consommateur final doit avoir été attirée, lors de l'approvisionnement, sur l'importance revêtue par l'analyse en cours.

CHAPITRE III. - Produits non primaires

Section Ire. - Produits de la pêche d'exploitations aquacoles

Art. 17. § 1er. Sans préjudice des dispositions du Règlement (CE) n° 852/2004, le producteur aquacole ne peut procéder à l'approvisionnement direct du consommateur final ou du commerce de détail exploité par le producteur sur le site de production qu'en produits de la pêche de sa propre production qui ont subi une ou plusieurs des opérations suivantes: abattage, saignée, étêtage, éviscération, enlèvement des nageoires, réfrigération et/ou conditionnement direct.

§ 2. L'approvisionnement direct se fait :

1° en quantité maximale annuelle inférieure ou égale à 7 500 kg;

2° à condition que l'établissement dispose d'une autorisation conformément à l'article 3, § 2 de l'arrêté royal du 16 janvier 2006;

3° sur le site de production, par colportage ou sur des marchés dans un rayon de 80 km autour du site de production lorsqu'il est procédé à l'approvisionnement direct du consommateur final;

4° directement à partir du site de production lorsqu'il est procédé à l'approvisionnement direct du commerce de détail exploité par le producteur sur le site de production.

§ 3. Chaque approvisionnement direct se fait en petites quantités.

§ 4. Les produits de la pêche peuvent être filetés, tranchés, conditionnés et emballés à la demande du consommateur final et en sa présence.

Les produits de la pêche peuvent subir d'autres traitements ou transformations en vue de l'approvisionnement direct au consommateur final dans un point de vente ou un commerce de détail exploité sous la responsabilité directe du producteur sur le site de production aquacole.

Art. 18. Les conditions d'infrastructure et d'hygiène suivantes s'appliquent:

1° le producteur dispose d'un local qui est bien entretenu et aménagé de manière à ce que les opérations puissent être réalisées de façon hygiénique et qui est notamment pourvu de l'équipement nécessaire pour le lavage et la désinfection de l'outillage et des mains;

2° les dispositifs utilisés pour l'entreposage des produits de la pêche sont de telle nature que les produits puissent être conservés dans des conditions d'hygiène satisfaisantes et que l'eau de fusion ne reste pas en contact avec les produits. Les locaux et récipients sont propres et bien entretenus;

3° les opérations sont réalisées dans des conditions hygiéniques le plus vite possible après la capture et les produits sont immédiatement lavés abondamment au moyen d'eau potable ou d'eau propre disponible en quantité suffisante;

4° les viscères et les parties des produits de la pêche susceptibles de constituer un danger pour la santé publique sont retirés le plus rapidement possible et conservés à l'écart des produits destinés à la consommation humaine. Les sous-produits animaux ne constituent pas, directement ou indirectement, une source de contamination;

5° les produits de la pêche, également pendant le transport, sont conservés à une température approchant celle de la glace fondante. La glace utilisée est préparée à base d'eau potable ou d'eau propre. Elle est préparée, manipulée et stockée de telle façon à être protégée contre toute contamination;

6° une bonne hygiène personnelle est observée et le port de tenues adaptées et propres est obligatoire.

Section II. - Viandes de volaille et de lagomorphes

Art. 19. § 1er. Sans préjudice des dispositions du Règlement (CE) n° 852/2004, le producteur de volailles ou de lagomorphes peut abattre annuellement dans son exploitation jusqu'à 7 500 têtes de ses volailles et jusqu'à 1 000 têtes de ses lagomorphes en vue d'approvisionner directement en petites quantités le consommateur final ou le point de vente ou commerce de détail situé sur le site de production et exploité sous la responsabilité directe du producteur des volailles ou des lagomorphes, si :

1° l'établissement dispose d'une autorisation pour l'abattage dans l'exploitation agricole en application de l'article 3, § 2 de l'arrêté royal du 16 janvier 2006 et

2° il respecte les exigences de l'article 20 lors de l'exercice de ses activités.

§ 2. Le producteur peut procéder à l'approvisionnement direct du consommateur final en volailles et lagomorphes qui sont abattus dans son exploitation sous la forme de carcasses entières qui toutefois peuvent être découpées en morceaux sur demande et en présence du consommateur final.

L'approvisionnement direct visé à l'alinéa 1er peut avoir lieu :

1° sur l'exploitation agricole;

2° sur le marché local organisé dans la commune où l'exploitation agricole est établie ou dans les communes limitrophes. Si aucun marché local n'est organisé dans ces communes, l'approvisionnement direct peut être effectué au marché le plus proche.

En cas d'approvisionnement direct sur un marché local, le nom et l'adresse du producteur ainsi que l'autorisation visée au § 1er, 1°, sont affichés de manière à ce que le consommateur puisse facilement en prendre connaissance.

§ 3. L'approvisionnement direct des carcasses de volailles et de lagomorphes issues d'animaux abattus dans l'exploitation vers le point de vente ou commerce de détail situé sur le site de production et

exploité sous la responsabilité directe du producteur des volailles ou des lagomorphes est autorisé à condition que ce point de vente ou commerce de détail approvisionne exclusivement le consommateur final.

Art. 20. § 1er. Le producteur dispose d'un local d'abattage où sont abattus les volailles et lagomorphes qui répond aux exigences suivantes :

- 1° il est suffisamment grand et approprié à un abattage hygiénique des animaux;
- 2° le local est doté des équipements nécessaires pour éviter que les viandes n'entrent en contact avec le sol et les murs;
- 3° le producteur dispose dans le local d'abattage au minimum d'un lavabo;
- 4° le producteur dispose d'une installation pour la désinfection des outils conforme aux dispositions de l'annexe III, section II, chapitre II, 3, du Règlement (CE) n° 853/2004;
- 5° le producteur dispose d'un dispositif de réfrigération de capacité suffisante pour le stockage des volailles ou des lagomorphes abattus.

§ 2. Le producteur respecte les conditions d'hygiène suivantes :

- 1° les animaux morts autrement que par abattage ne sont pas utilisés pour la consommation humaine;
- 2° les volailles et les lagomorphes ne sont pas abattus dans le même local sauf si ces opérations sont séparées dans le temps ou dans l'espace;
- 3° les animaux à abattre sont étourdis, saignés, plumés ou habillés et éviscérés sans délai de telle manière que toute contamination des viandes soit évitée;
- 4° l'éviscération a lieu à un autre endroit que les autres opérations d'abattage;
- 5° des mesures sont prises afin d'éviter tout déversement du contenu de l'estomac et des intestins lors de l'éviscération;
- 6° après l'éviscération, les animaux abattus sont le plus vite possible nettoyés et refroidis à une température de 4 ° C maximum. Toutefois, si la livraison a lieu sur place, la réfrigération peut être interrompue à partir du moment de l'approvisionnement.

§ 3. Le producteur tient un registre écrit où sont indiqués, par jour d'abattage, l'espèce animale, le nombre d'animaux abattus, ainsi que le lieu et la date de l'approvisionnement direct.

Art. 21. § 1er. Par dérogation à l'article 19, § 1er, l'établissement ne doit pas disposer d'une autorisation pour l'abattage à l'exploitation agricole si le producteur se limite à l'abattage jusqu'à un maximum de 500 têtes de ses volailles et 250 têtes de ses lagomorphes annuellement dans son exploitation en vue d'approvisionner directement le consommateur final sur le site même de l'exploitation agricole.

§ 2. Le producteur visé au § 1er respecte les exigences qui sont énumérées à l'article 20, § 1er, 1° et 5°, § 2, 1°, 3°, 5° et 6° et § 3.

CHAPITRE V. - Dispositions abrogatoires, modificatives et finales

Art. 22. A l'arrêté royal du 22 décembre 2005 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires d'origine animale, les modifications suivantes sont apportées :

1° l'article 1er, § 1er est abrogé;

2° le titre II est abrogé.

Art. 23. § 1er. A l'annexe II de l'arrêté royal du 16 janvier 2006 fixant les modalités des agréments, des autorisations et des enregistrements préalables délivrés par l'Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire, remplacée par l'arrêté royal du 30 juillet 2008 et modifiée par l'arrêté royal du 3 août 2012 le point 4.3. est remplacé comme suit :

4.3. Inrichtingen voor de verwerking en het in de handel brengen van levensmiddelen op basis van rauwe melk Voorverpakken van rauwe melk of vervaardigen van levensmiddelen op basis van rauwe melk, tenzij deze activiteiten door de melkproducent op het productiebedrijf zijn uitgevoerd en deze rauwe melk of levensmiddelen bestemd zijn voor rechtstreekse levering aan de eindverbruiker of de plaatselijke detailhandel 4.3. Etablissements pour la fabrication et la mise sur le marché de denrées alimentaires à base de lait cru Le préemballage de lait cru ou la fabrication de denrées à base de lait cru, sauf si ces activités sont effectuées par le producteur sur le site de production et ce lait cru ou ces denrées sont destinés à l'approvisionnement direct du consommateur final ou du commerce de détail local

§ 2. A l'annexe III du même arrêté, remplacée par l'arrêté royal du 30 juillet 2008 et modifiée par l'arrêté royal du 3 août 2012, les modifications suivantes sont apportées :

1° la partie 2 est complétée d'un point 2.8. rédigé comme suit :

2.8 Bewerken van visserijproducten op aquacultuurbedrijven Bewerken van maximum 7 500 kg visserijproducten per jaar voor rechtstreekse levering aan de eindverbruiker op de plaats van productie of via huis-aan-huis-verkoop of aan een detailhandel die door de producent op de productieplaats wordt geëxploiteerd. 2.8 Préparation de produits de la pêche dans les exploitations aquacoles Préparation de maximum 7 500 kg produits de la pêche par an pour l'approvisionnement direct au consommateur final sur le site de production ou via le commerce ambulant ou à un commerce de détail exploité par le producteur sur le site de production.

2° le point 4.3 est remplacé comme suit :

4.3. Inrichting waar melk wordt voorverpakt of verwerkt op het productiebedrijf Het voorverpakken of verwerken van eigen geproduceerde melk door de producent voor rechtstreekse levering aan de eindverbruiker of aan de plaatselijke detailhandel 4.3. Etablissement de préemballage ou de transformation de lait à la ferme Le préemballage et la transformation de son lait par le producteur pour l'approvisionnement direct du consommateur final ou du commerce de détail local

Art. 24. A l'arrêté royal du 10 novembre 2009 relatif aux normes de commercialisation des oeufs, les modifications suivantes sont apportées :

1° à l'article 1er, § 1er, les 2°, 3° et 4° sont abrogés;

2° à l'article 2, les mots « sur le site de production, sur un marché public local ou par colportage » sont remplacés par les mots « conformément à l'arrêté royal du 7 janvier 2014 relatif à l'approvisionnement direct par un producteur primaire du consommateur final ou du commerce de détail local en petites quantités de certaines denrées d'origine animale ».

Art. 25. Le ministre qui a la Sécurité de la Chaîne alimentaire dans ses attributions est chargé de l'exécution du présent arrêté.

Donné à Bruxelles, le 7 janvier 2014.

PHILIPPE

Par le Roi :

La Ministre de l'Agriculture,

Mme S. LARUELLE

Annexe Ire

Chapitre Ier : Critères applicables au lait cru

Sans préjudice des dispositions de l'arrêté royal du 26 avril 2009 concernant des critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires, le producteur applique des procédures visant à ce que le lait cru satisfasse aux critères ci-après:

1° pour le lait cru de vache :

Teneur en germes à 30 ° C (par ml) \leq 100 000 (*)

Teneur en cellules somatiques (par ml) \leq 400 000 (**)

(*) Moyenne géométrique variable constatée sur une période de deux mois, avec au moins un prélèvement et analyse par 3 mois

(**) Moyenne géométrique variable constatée sur une période de trois mois, avec au moins un prélèvement et analyse par 3 mois

2° pour le lait cru d'autres espèces animales:

Teneur en germes à 30 ° C \leq 1 500 000 (*) (par ml)

(*) Moyenne géométrique variable constatée sur une période de deux mois, avec au moins un prélèvement et analyse par 3 mois

3° Le lait cru destiné à la vente directe ne peut contenir des résidus d'antibiotiques dont les niveaux dépassent les niveaux autorisés pour l'une des substances visées à l'annexe du Règlement (UE) n° 37/2010 de la Commission du 22 décembre 2009 relatif aux substances pharmacologiquement actives et à leur classification en ce qui concerne les limites maximales de résidus dans les aliments d'origine animale ou si le total combiné des résidus de toutes les substances antibiotiques dépasse une valeur maximale autorisée.

Chapitre II : Vérification par le producteur du respect des critères

§ 1er. Pour le contrôle, des échantillons sont prélevés dans le stock dans lequel est prélevé le lait cru qui sera livré directement au consommateur.

Par dérogation à l'alinéa 1er, on peut procéder à des contrôles sur le lait de chaque animal ayant été traité avec des médicaments vétérinaires, afin de contrôler l'absence de résidus d'antibiotiques pour le lait recueilli à des fins de consommation humaine, tout en respectant le temps d'attente indiqué sur la notice d'emploi des médicaments vétérinaires ou une période plus longue si elle a été prescrite par le vétérinaire traitant.

§ 2. Les analyses requises au chapitre 1er sont réalisées par un laboratoire accrédité selon la norme européenne EN ISO/IEC 17025. Les méthodes de routine décrites dans l'arrêté ministériel du 6 novembre 2001 fixant les méthodes de référence et les principes des méthodes de routine pour la détermination officielle de la qualité et de la composition du lait fourni aux acheteurs peuvent également être appliquées. Les résultats défavorables sont soumis à notification obligatoire à l'Agence.

Au cas où un échantillon est prélevé conformément à l'alinéa 2 du paragraphe 1er, le producteur peut procéder à un test approprié et adapté en fonction de la nature des composants actifs présents dans les médicaments vétérinaires utilisés pour le traitement des animaux. Ce test se trouve sur une liste publiée sur le site web de l'Agence.

§ 3. Pour autant que le lait approvisionné directement provienne d'un stock contrôlé, conformément à l'arrêté royal du 21 décembre 2006 relatif au contrôle de la qualité du lait cru et à l'agrément des organismes interprofessionnels, il n'y a pas lieu de prendre des échantillons supplémentaires pour l'analyse de la teneur en germes, de la teneur en cellules somatiques ni des résidus d'antibiotiques.

Vu pour être annexé à Notre arrêté du 7 janvier 2014 relatif à l'approvisionnement direct par un producteur primaire du consommateur final ou du commerce de détail local en petites quantités de certaines denrées alimentaires d'origine animale.

PHILIPPE

Par le Roi :

La Ministre de l'Agriculture,

Mme S. LARUELLE

Annexe II

Modalités de l'approvisionnement direct du consommateur final en petites quantités d'oeufs de poules : obligations découlant des réglementations relatives aux normes de commercialisation des oeufs de poules.

Modalités de l'approvisionnement du consommateur final en "petites quantités" d'oeufs de poules
Enregistrement de l'établissement d'élevage des poules pondeuses Marquage Classement-Calibrage

Arrêté royal du 7 janvier 2014 relatif à l'approvisionnement direct par un producteur primaire du consommateur final ou du commerce de détail local en petites quantités de certaines denrées alimentaires d'origine animale Arrêté royal du 3 mai 2003 relatif à l'identification et à l'enregistrement des établissements d'élevage de poules pondeuses Règlement (CE) n° 1234/2007 du Conseil du 22 octobre 2007 portant organisation commune des marchés agricoles et dispositions spécifiques en ce qui concerne certains produits de ce secteur : annexe XIV, A : Normes de commercialisation des oeufs de poule de l'espèce gallus gallus;

Règlement (CE) n° 589/2008 portant modalités d'application du Règlement (CE) n° 1234/2007 en ce qui concerne les normes de commercialisation applicables aux oeufs;

Arrêté royal du 10 novembre 2009 relatif aux normes de commercialisation des oeufs Règlement (CE) n° 1234/2007 du Conseil du 22 octobre 2007 portant organisation commune des marchés agricoles et dispositions spécifiques en ce qui concerne certains produits de ce secteur : annexe XIV, A : Normes de commercialisation des oeufs de poule de l'espèce gallus gallus;

Règlement (CE) n° 589/2008 portant modalités d'application du Règlement (CE) n° 1234/2007 en ce qui concerne les normes de commercialisation applicables aux oeufs.

Vente directe à l'exploitation oui - A partir de 15 000 oeufs non non

Colportage oui - A partir 15 000 oeufs non non

Marché local oui - A partir de 15 000 oeufs Oui

non- en-dessous de 50 pondeuses Non

non

Distributeurs automatiques sur le site de production oui - A partir de 15 000 oeufs non non

Commerce de détail local qui approvisionne le consommateur final oui oui oui

Vu pour être annexé à Notre arrêté du 7 janvier 2014 relatif à l'approvisionnement direct par un producteur primaire du consommateur final ou du commerce de détail local en petites quantités de certaines denrées alimentaires d'origine animale.

PHILIPPE

Par le Roi :

La Ministre de l'Agriculture,

Mme S. LARUELLE

Publié le : 2014-01-24