

JUSTEL - Législation consolidée

<http://www.ejustice.just.fgov.be/eli/arrete/2005/12/22/2005023111/justel>

Dossier numéro : 2005-12-22/44

Titre

22 DECEMBRE 2005. - Arrêté royal fixant des mesures complémentaires pour l'organisation des contrôles officiels concernant les produits d'origine animale destinés à la consommation humaine.

Situation : Intégration des modifications en vigueur publiées jusqu'au 15-12-2020 inclus.

Source : AGENCE FEDERALE POUR LA SECURITE DE LA CHAINE ALIMENTAIRE

Publication : Moniteur belge du 30-12-2005 page : 57430

Entrée en vigueur : 01-01-2006

Table des matières

CHAPITRE Ier. - Champ d'application et définitions.

Art. 1-2

CHAPITRE II. - Dispositions communes concernant les viandes fraîches.

Section 1re. - Assistance.

Art. 3

Section 2. - Contre-expertise.

Art. 4

Section 3. - Encre à tampon.

Art. 5

CHAPITRE III. - Viandes fraîches d'ongulés domestiques.

Section 1re. - Fente des carcasses.

Art. 6-7

Section 2. - Examen de laboratoire complémentaire.

Art. 8

Section 3. - Mise en observation.

Art. 9

Section 4. - Risques spécifiques.

Art. 10-11

Section 5. - Marques de salubrité et autres marques.

Art. 12

Section 6. [¹ - Inspection visuelle post mortem]¹

Art. 12/1

CHAPITRE IV. - Viandes fraîches de gibier d'élevage et de gibier sauvage.

Art. 13

CHAPITRE V. - Mollusques bivalves vivants.

Art. 14

CHAPITRE VI. - Produits de la pêche.

Art. 15-17

CHAPITRE VII. - Sanctions.

Art. 18-19

CHAPITRE VIII. - Dispositions abrogatoires et finales.

Art. 20-22

ANNEXES.

Art. N1-N6

Texte

CHAPITRE Ier. - Champ d'application et définitions.

Article 1. Cet arrêté complète ou développe les dispositions du Règlement (CE) n° 854/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 fixant les règles spécifiques d'organisation des contrôles officiels concernant les produits d'origine animale destinés à la consommation humaine.

Art. 2. § 1er. Pour l'application du présent arrêté, on entend par :
1° l'Agence : l'Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire;
2° le Ministre : le Ministre qui a la Santé publique dans ses attributions;
3° viandes ladres : les viandes fraîches non infestées par des cysticerques et provenant d'animaux présentant une infestation non généralisée par des cysticerques.
§ 2. Sont également d'application les définitions visées au règlement (CE) n° 854/2004 du 29 avril 2004 précité.

CHAPITRE II. - Dispositions communes concernant les viandes fraîches.

Section 1re. - Assistance.

Art. 3. La nature et le mode d'exécution des tâches spécifiques relatives à l'échantillonnage et aux tests des animaux qui peuvent être effectuées sous la responsabilité et la surveillance du vétérinaire officiel, par le personnel de l'abattoir, ainsi que les modalités de la formation du personnel de l'abattoir, sont repris à l'annexe I.

Section 2. - Contre-expertise.

Art. 4. Si le propriétaire de l'animal ne se rallie pas à la décision du vétérinaire officiel à l'issue de l'inspection post mortem, il dispose d'un délai de vingt-quatre heures pour faire opposition. Dans ce cas, il fait procéder, à ses frais, à une contre-expertise par un médecin vétérinaire de son choix qui satisfait aux qualifications professionnelles d'un vétérinaire officiel. En cas de désaccord, le second vétérinaire formule son avis par écrit et le transmet au chef de l'unité provinciale de contrôle de l'Agence ou de son délégué. Celui-ci tranche sans appel.

[¹ Dans les cas visés à l'article 8, § 1er/1, l'alinéa 1er n'est pas d'application.]¹

(1)<AR 2010-12-14/11, art. 1, 005; En vigueur : 30-01-2011>

Section 3. - Encre à tampon.

Art. 5. Seul le colorant E155 brun H.T. peut être utilisé pour l'encre à tampon destinée à l'apposition directe sur les viandes de la marque de salubrité ou de toute autre marque requise.

CHAPITRE III. - Viandes fraîches d'ongulés domestiques.

Section 1re. - Fente des carcasses.

Art. 6. Sans préjudice de la compétence du vétérinaire officiel d'exiger à tout moment la fente des carcasses, les carcasses de bovins peuvent être présentées à l'inspection post mortem sans être coupées en deux pour autant qu'il soit satisfait à toutes les conditions fixées ci-après:

- 1° les bovins sont âgés de plus de six mois et pas plus de huit mois;
- 2° les bovins sont présentés en groupe à l'abattage;
- 3° les bovins proviennent d'une exploitation officiellement exempte de tuberculose.

Art. 7. Sans préjudice de la compétence du vétérinaire officiel d'exiger à tout moment la fente des carcasses, les bovins âgés de plus de six mois et pas plus de douze mois, et les porcs de plus de quatre semaines et pas plus de douze mois, peuvent dans les cas suivants être présentés pour l'inspection post mortem sans être coupés en deux :

- 1° un abattage d'un animal dont les viandes sont destinées aux besoins exclusifs du ménage du propriétaire;
- 2° un abattage effectué pour le compte d'un exploitant du secteur alimentaire qui a l'intention de préparer la carcasse entière à la broche en vue de la livraison exclusive au consommateur final.

Section 2. - Examen de laboratoire complémentaire.

Art. 8. § 1er. Dans les cas suivants, les examens de laboratoire définis ci-après, doivent toujours être effectués sur les ongulés domestiques:

1° (en cas d'abattage d'urgence en dehors de l'abattoir): un examen bactériologique et un examen en vue de la recherche de substances à effet bactériostatique; <AR 2007-06-14/51, art. 1, 002; En vigueur : 17-07-2007>

2° sans préjudice de l'annexe Ire, section II, chapitre III, point 4 du règlement (CE) n° 854/2004 du 29 avril 2004 précité, en cas de constatation lors de l'inspection ante mortem ou lors de l'inspection post mortem de symptômes ou de lésions pouvant indiquer une affection qui peut entraîner une conséquence pour la santé publique ou un traitement: un examen bactériologique et un examen en vue de la recherche de substances à effet bactériostatique;

3° [4 ...]4

4° pour les animaux abattus pour lesquels a été jointe au document d'identification ou de transport une attestation visée à l'article 3 de l'arrêté royal du 8 septembre 1997 relatif aux mesures en matière de commercialisation des animaux d'exploitation en ce qui concerne certaines substances ou résidus de substances pharmacologiquement actives: un examen de laboratoire orienté vers la recherche de résidus de substances pharmacologiquement actives ou de leurs métabolites. La nature précise des examens à exécuter dépend de la nature des substances administrées.

§ 1er/1. [2] En dérogation de l'article 6, 1erbis, du Règlement (CE) n° 999/2001 du Parlement européen et du Conseil du 22 mai 2001 fixant les règles pour la prévention, le contrôle et l'éradication de certaines encéphalopathies spongiformes transmissibles et en application de la Décision 2009/719/CE autorisant certains Etats membres à réviser leur programme annuel de surveillance de l'ESB, en ce qui concerne les bovins nés dans un des Etats membres de l'UE mentionnés à l'annexe [5 de la Décision 2009/719/CE]5, un test rapide pour l'encéphalopathie spongiforme bovine est effectué lors de l'expertise de :

1° [3 ...]3

2° tous les bovins de plus de quarante-huit mois

a) qui ont subi l'abattage d'urgence en dehors de l'abattoir;

b) suspectés :

- de souffrir d'une maladie transmissible à l'homme et aux animaux ou de présenter des symptômes ou de se trouver dans un état général permettant de craindre l'apparition d'une telle maladie, ou

- de présenter des symptômes d'une maladie ou d'une perturbation de leur état général susceptibles de rendre leurs viandes improches à la consommation humaine,

à l'exception des animaux ne présentant pas de signes cliniques de la maladie et abattus dans le cadre d'une campagne d'éradication de la maladie.]2

§ 2. Toutefois, le vétérinaire officiel ne peut faire procéder à un des examens de laboratoire visés au § 1er lorsque l'examen organoleptique a déjà permis à lui seul de déclarer que les viandes sont improches à la consommation.

§ 3. Dans les cas mentionnés au § 1er, 3° et 4°, l'examen de laboratoire est exécuté sur un animal abattu sur 10 ou par fraction de 10 animaux présentés à l'abattage provenant du même troupeau et qui font partie d'une déclaration d'abattage simultanée.

Sans préjudice de l'application du § 1er, 1° et 2°, cet examen est toujours exécuté sur tous les animaux présentés à l'abattage dans les cas suivants:

1° (en cas d'abattage d'urgence en dehors de l'abattoir); <AR 2007-06-14/51, art. 1, 002; En vigueur : 17-07-2007>

2° en cas d'abattage d'animaux conformément à l'article 5, § 2, de la loi du 15 juillet 1985 relative à l'utilisation de

substances à effet hormonal, à effet antihormonal, à effet bêta-adrénergique ou à effet stimulateur de production chez les animaux;

3° en cas d'abattage d'animaux par ordre suite à l'article 5 de l'arrêté royal du 8 septembre 1997 relatif aux mesures en matière de commercialisation des animaux d'exploitation en ce qui concerne certaines substances ou résidus de substances pharmacologiquement actives.

§ 4. Les échantillons nécessaires pour les examens de laboratoire visés au § 1er, sont emballés et scellés par le vétérinaire officiel et expédiés au laboratoire agréé. Le cas échéant, les échantillons peuvent être directement remis par le vétérinaire officiel au responsable du laboratoire agréé ou à son préposé.

[¹] § 5. Les échantillons nécessaires pour les tests rapides pour l'encéphalopathie spongiforme bovine sont mis à disposition de l'exploitant de l'abattoir qui les remet au préposé du laboratoire agréé qui en assure la récolte.^[1]

(1)<AR 2010-12-14/11, art. 2, 005; En vigueur : 30-01-2011>

(2)<AR 2011-06-29/04, art. 1, 006; En vigueur : 01-07-2011>

(3)<AR 2012-12-18/13, art. 1, 007; En vigueur : 01-01-2013>

(4)<AR 2013-02-27/04, art. 16,1°, 008; En vigueur : 04-04-2013>

(5)<AR 2020-12-03/14, art. 5, 011; En vigueur : 25-12-2020>

Section 3. - Mise en observation.

Art. 9. (Les viandes d'animaux abattus d'urgence en dehors de l'abattoir) ne peuvent être déclarées propres à la consommation humaine que si elles sont déclarées propres à la consommation après connaissance des résultats des examens laboratoires par le vétérinaire officiel. <AR 2007-06-14/51, art. 2, 002; En vigueur : 17-07-2007>

Section 4. - Risques spécifiques.

Art. 10.[¹] Les viandes issues de bovins sont déclarées improches à la consommation humaine si ces bovins n'ont pas été soumis au test rapide pour l'encéphalopathie spongiforme, conformément aux dispositions de l'article 6, 1erbis du Règlement (CE) n° 999/2001 du Parlement européen et du Conseil du 22 mai 2001 fixant les règles pour la prévention, le contrôle et l'éradication de certaines encéphalopathies spongiformes transmissibles ou de l'article 8, § 1er/1, ou si le test effectué n'a pas donné un résultat négatif.^[1]

(1)<AR 2010-12-14/11, art. 3, 005; En vigueur : 30-01-2011>

Art. 11. § 1er. Les viandes infestées par des cysticerques doivent être déclarées improches à la consommation humaine.

Toutefois, lorsque cette infestation n'est pas généralisée, les parties non infestées peuvent être déclarées propres à la consommation humaine conformément à l'annexe Irc, section IV, chapitre IX, B, 2 du règlement (CE) n° 854/2004 du 29 avril 2004 précité, après avoir été soumises à un traitement par le froid consistant en une congélation durant 10 jours à une température maximale de - 18 °C.

§ 2. Les viandes ladres destinées à être soumises à un traitement par congélation ne peuvent être transportées qu'à partir d'un abattoir, soit directement vers un établissement qui dispose d'installations appropriées à la congélation de viandes ladres, soit vers un atelier de découpe où elles sont désossées et découpées préalablement au traitement par congélation. Les viandes découpées et désossées doivent être envoyées à partir de l'atelier de découpe vers un établissement qui dispose d'installations appropriées à la congélation de viandes ladres, sauf si ce traitement est réalisé dans l'atelier de découpe même.

Depuis l'abattoir d'expédition jusqu'à la fin du traitement par la congélation, les viandes ladres doivent être accompagnées du document dont le modèle est repris à l'annexe II.

§ 3. Si les viandes ladres sont désossées et découpées dans un atelier de découpe, préalablement à la congélation, cela doit se faire aux conditions fixées en annexe III.

Les os, graisses et autres issues comestibles provenant du désossage ou de la découpe des viandes ladres qui ne sont pas soumis au traitement par la congélation doivent être déclarés improches à la consommation humaine et dénaturés sous la surveillance du vétérinaire officiel.

§ 4. La congélation des viandes ladres ne peut se faire que dans des établissements qui répondent aux conditions d'installation et d'exploitation visées à l'annexe IV.

§ 5. Au terme du traitement par la congélation les viandes peuvent être débarrassés de la marque " viande à congeler ", visée au point II, 4 de l'annexe V, et elles sont en tout cas pourvues de la marque d'identification de l'établissement où le traitement par congélation a eu lieu.

Section 5. - Marques de salubrité et autres marques.

Art. 12. § 1er. Les marques apportées en conclusion du contrôle officiel doivent correspondre au modèle prévu par le règlement (CE) n° 854/2004 du 29 avril 2004 précité.

Dans les cas visés à l'annexe V, les marques doivent correspondre au modèle prévu à cette annexe.

§ 2. Dans les cas visés à l'annexe V, les abats individuels doivent en outre être marqués par le vétérinaire officiel ou sous sa responsabilité, conformément au modèle prévu dans ladite annexe.

Section 6. [¹] - Inspection visuelle post mortem^[1]

(1)<Inséré par AR 2014-02-07/17, art. 1, 009; En vigueur : 10-03-2014>

Art. 12/1. [¹ En application du règlement (CE) n° 2074/2005 de la Commission du 5 décembre 2005 établissant les mesures d'application relatives à certains produits régis par le règlement (CE) n° 853/2004 et à l'organisation des contrôles officiels prévus par les règlements (CE) n° 854/2004 et (CE) n° 882/2004, portant dérogation au règlement (CE) n° 852/2004 et modifiant les règlements (CE) n° 853/2004 et (CE) n° 854/2004, il est autorisé, pour les bovins âgés de moins de huit mois, que la procédure d'inspection post mortem soit limitée à un examen visuel et à des palpations restreintes, si les conditions prévues à l'annexe VIter, point 3, b), c) et d) de ce même règlement sont remplies.]¹

(1)<Inséré par AR 2014-02-07/17, art. 1, 009; En vigueur : 10-03-2014>

CHAPITRE IV. - Viandes fraîches de gibier d'élevage et de gibier sauvage.

Art. 13. Les marques apportées en conclusion du contrôle officiel doivent correspondre au modèle prévu par le règlement (CE) n° 854/2004 du 29 avril 2004 précité.

Dans les cas visés à l'annexe V, les marques doivent correspondre au modèle prévu à cette annexe.

CHAPITRE V. - Mollusques bivalves vivants.

Art. 14. Les zones de production et de repartage des mollusques bivalves vivants visées à l'annexe II du règlement (CE) n° 854/2004 du 29 avril 2004 précité, sont classées, ouvertes et fermées par l'Agence.

CHAPITRE VI. - Produits de la pêche.

Art. 15. [¹ Tout lot de produits de la pêche apportés de la mer doit, avant la première vente, être présenté dans une minque afin de pouvoir être soumis à un contrôle officiel.

En dérogation au premier alinéa, un pêcheur côtier peut vendre directement au consommateur de petites quantités de produits de la pêche, en un lieu approuvé par l'Agence.]¹

(1)<AR 2014-02-07/17, art. 2, 009; En vigueur : 10-03-2014>

Art. 16. [¹ § 1. Les produits de la pêche apportés de la mer qui sont présentés dans une minque avant la première vente, sont soumis à un contrôle officiel par un vétérinaire dans cette minque conformément aux chapitres II et III de l'annexe III du règlement précité (CE) n° 854/2004 du 29 avril 2004.

§ 2. Dans les minques qui, chaque jour d'arrivée, reçoivent en moyenne plus de 10.000 kg de produits de la pêche, un contrôle officiel des produits de la pêche est effectué chaque jour d'arrivée.

Lors de chaque contrôle officiel, au moins 10.000 kg de produits de la pêche sont contrôlés, à moins que l'arrivée total de produits de la pêche soit inférieur à 10.000 kg, auquel cas la totalité des produits de la pêche est alors contrôlée.

Dans les autres minques, les contrôles officiels des produits de la pêche sont effectués suivant une fréquence annuelle moyenne d'un contrôle officiel tous les trois jours d'arrivée.

Tous les produits de la pêche présents sont contrôlés lors de chaque contrôle officiel.

§ 3. Le contrôle officiel des produits de la pêche, tel que visé au § 2, comporte au minimum un examen organoleptique des produits de la pêche visant à contrôler le respect des normes de fraîcheur et de la réglementation relative à la présence de parasites, ainsi qu'un contrôle quant à la présence de produits de la pêche toxiques.]¹

(1)<AR 2014-02-07/17, art. 3, 009; En vigueur : 10-03-2014>

Art. 17. § 1er. Lorsque des produits de la pêche sont déclarés impropre à la consommation humaine par la personne chargée du contrôle par l'Agence lors d'un contrôle officiel, celle-ci communique le motif de sa décision au propriétaire des produits de la pêche.

§ 2. Si le propriétaire des produits de la pêche ne peut pas se rallier à la décision de la personne chargée du contrôle par l'Agence, il dispose d'un délai de douze heures pour faire opposition. Dans ce cas, il fait procéder à ses frais, à un contre examen par un médecin vétérinaire de son choix.

§ 3. Si les constatations de la personne chargée du contrôle par l'Agence et celles du médecin vétérinaire qui a fait le contre examen ne sont pas concordantes, ce dernier formule, par écrit, son avis motivé et provoque d'urgence l'intervention du chef de l'unité provinciale de contrôle de l'Agence ou de son délégué. Celui-ci tranche sans appel.

§ 4. Les produits de la pêche définitivement déclarés impropre à la consommation humaine sont dénaturés aux frais du propriétaire des produits de la pêche. Le Ministre peut fixer les modalités relatives à la dénaturation.

CHAPITRE VII. - Sanctions.

Art. 18. Sont déclarés nuisibles :

1° les matériaux à risque spécifiés visés aux règlements (CE) n° 999/2001 du Parlement européen et du Conseil du 22 mai 2001 fixant les règles pour la prévention, le contrôle et l'éradication de certaines encéphalopathies spongiformes transmissibles et CE n° 1774/2002 du Parlement européen et du Conseil du 3 octobre 2002 établissant des règles sanitaires applicables aux sous-produits animaux non destinés à la consommation humaine;

2° les produits d'origine animale trouvés en infraction aux dispositions du règlement (CE) n° 854/2004 du 29 avril 2004 précité et/ou aux dispositions du présent arrêté.

Art. 19. Les infractions aux dispositions du présent arrêté sont recherchées et constatées conformément aux dispositions de 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.

Les infractions aux dispositions du présent arrêté sont punies, selon le cas, conformément aux lois des 5 septembre 1952 relative à l'expertise et au commerce des viandes et 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.

CHAPITRE VIII. - Dispositions abrogatoires et finales.

Art. 20. Sont abrogés :

1° l'arrêté royal du 21 septembre 1970 relatif à l'expertise et au commerce des viandes de volaille, modifié par la loi du 14 juillet 1994 et les arrêts royaux des 8 octobre 1971, 28 octobre 1972, 7 août 1973, 11 octobre 1974, 20 mars 1978, 29 mars 1979, 4 septembre 1981, 4 novembre 1981, 6 décembre 1983, 1 mars 1985, 4 avril 1986, 4 juillet 1986, 9 décembre 1987, 25 janvier 1989, 25 septembre 1992, 30 décembre 1992, 25 février 1994, 4 juillet 1996, et 23 octobre 2000;

2° l'arrêté royal du 14 février 1974 relatif à la congélation des viandes ladres du porc, du mouton et de la bête bovine, modifié par l'arrêté royal du 9 octobre 1998;

3° l'arrêté royal du 7 décembre 1982 accordant une dérogation en matière d'enlèvement de certains organes déclarés impropres à la consommation humaine, modifié par l'arrêté du Gouvernement flamand du 23 juin 1993;

4° l'arrêté royal du 16 mai 2001 déclarant nuisibles certains produits d'origine animale présentant des risques au regard des encéphalopathies spongiformes transmissibles, modifié par l'arrêté royal du 18 mars 2002;

5° l'arrêté ministériel du 18 novembre 2002 relatif au marquage des viandes de certains porcs, modifié par l'arrêté ministériel du 5 juin 2003.

Art. 21. Le présent arrêté entre en vigueur le 1er janvier 2006.

Art. 22. Notre Ministre qui a la Santé publique dans ses attributions est chargé de l'exécution du présent arrêté.

ANNEXES.

Art. N1. Annexe I. - Tâches spécifiques du personnel de l'abattoir pour la recherche de *Trichinella* dans la viande d'espèces animales sensibles à la trichinose.

I. Nature et mode d'exécution de l'examen visant à détecter la présence de trichines.

1. L'examen visant à détecter la présence de trichines comprend :

- le prélèvement d'échantillons de viande
- la réalisation d'un examen de laboratoire.

2. Les échantillons de viande nécessaires pour l'examen doivent être prélevés immédiatement après l'abattage et examinés sans délai dans le laboratoire.

II. Formation pour l'examen visant à détecter la présence de trichines.

1. Formation pour le prélèvement d'échantillons de viande.

Le personnel de l'abattoir qui entre en ligne de compte pour le prélèvement d'échantillons de viandes a suivi une formation pratique sous la surveillance du vétérinaire officiel. Cette formation pratique se déroule à l'abattoir et comprend la méthode d'échantillonnage et l'identification des échantillons.

2. Formation pour l'exécution de l'examen de laboratoire.

Le personnel de l'abattoir ne peut être chargé de l'exécution de l'examen de laboratoire que s'il a suivi une formation en :

a) parasitologie, notamment concernant *Trichinella*, et

b) techniques de laboratoire spécifiques pour la détection de *Trichinella*.

Pour être admis à la formation pour l'exécution de l'examen de laboratoire, le membre du personnel concerné doit être au moins titulaire d'un diplôme de l'enseignement secondaire supérieur.

Cette formation est assurée par le vétérinaire officiel, en collaboration avec le laboratoire national de référence.

Art. N2. Annexe II. - DOCUMENT DE TRANSPORT ET DE CONGELATION DES VIANDES LADRES.

(Formulaire non repris pour motifs techniques. Voir M.B. 30-12-2005, p. 57436-57437).

Art. N3. Annexe III.

Le désossage, la découpe et l'emballage des viandes ladres ne peuvent être effectués qu'en présence et sous la surveillance d'un vétérinaire officiel. A l'issue de ces opérations, les emballages sont scellés par le vétérinaire officiel et munis par l'exploitant de la marque " viande à congeler " du modèle prévu à l'annexe V, point II, IV, sur

laquelle le mot " abattoir " est remplacé par le mot " atelier de découpe " et le nom de la localité par le numéro d'agrément de l'atelier de découpe.

Lors des opérations de désossage, découpe, emballage et marquage, le vétérinaire officiel:

a) vérifie que les viandes ladres à désosser et découper sont bien munies de la marque " viande à congeler " de l'abattoir d'origine ainsi que de l'étiquette scellée porteuse d'une reproduction de cette marque et d'un numéro d'ordre, et accompagnées du document de transport et de congélation des viandes ladres;

b) veille à ce que les viandes ladres désossées et découpées ne puissent être substituées. A cette fin, il doit:

- être présent physiquement en permanence durant la totalité des opérations;

- prendre les mesures afin que les opérations aient lieu à un autre moment que la découpe des autres viandes, ou encore en un emplacement réservé spécialement à cette fin;

- vérifier que les emballages des morceaux désossés ou découpés portent les mentions suivantes : le poids net, la nature et le nombre de pièces, ainsi que le numéro d'ordre du document de transport et de congélation des viandes ladres. Ces mentions doivent être apposées sur des étiquettes qui seront détruites à l'ouverture de l'emballage;

- vérifier que la marque " viande à congeler " de l'atelier de découpe est apposée de manière indélébile sur chaque emballage;

- contrôler que les poids nets mentionnés sur les emballages et les documents concordent, et correspondent à la réalité des poids contrôlés par une pesée;

c) appose, immédiatement après l'emballage des viandes, sur chaque emballage individuel, les étiquettes visées au point b), troisième tiret. Ces étiquettes seront détruites à l'ouverture de l'emballage;

d) au cas où les emballages sont placés dans des containers grillagés ou rassemblés en unités palettisées offrant des garanties similaires d'inviolabilité, le scellement de chaque emballage peut être remplacé par l'apposition d'une seule étiquette scellée portant les mentions suivantes: l'estampille " viande à congeler " de l'atelier de découpe, le poids net, la nature et le nombre d'emballages individuels, le numéro d'ordre du document de transport et de congélation des viandes ladres;

Après le désossage, la découpe et l'emballage, les viandes sont expédiées directement vers l'établissement pour le traitement par la congélation, sous le couvert du document de transport et de congélation des viandes ladres visé à l'annexe II.

Art. N4. Annexe IV. - Les conditions d'installation et d'exploitation des établissements du traitement par la congélation des viandes ladres sont les suivantes.

1. Les établissements doivent disposer d'installations frigorifiques comprenant au moins:

a) un local permettant d'assurer les conditions de température. L'installation technique et l'alimentation en énergie de la chambre frigorifique doivent être telles que la température requise puisse être atteinte dans les plus brefs délais et maintenue dans toutes les parties de la chambre frigorifique et dans les viandes;

b) dans le local visé au point a), un emplacement réservé, clôturé et fermant à clef, permettant l'entreposage séparé et contrôlé des viandes ladres, à moins que le local entier ne remplisse ces conditions;

c) un thermomètre ou télémétre enregistreur permettant une vérification constante de la température visée au point a). La température ne doit pas être mesurée à même le courant d'air froid. Les appareils de mesure doivent être gardés sous clé.

2. En outre, l'exploitant doit satisfaire aux exigences suivantes:

a) garantir une procédure de réception des viandes ladres, de telle sorte que celles-ci puissent immédiatement être enregistrées et entreposées;

b) avertir à temps le vétérinaire officiel chargé de la surveillance de l'établissement du jour et de l'heure auxquels sont prévues les opérations de réception, de mise en congélation et de fin de traitement par la congélation des viandes ladres;

c) tenir un registre des viandes ladres. Pour chaque opération, le jour et l'heure de l'introduction dans la chambre frigorifique doivent être notés. Le registre est présenté, à sa demande, au vétérinaire officiel et conservé durant trois ans au moins à dater de l'entrée des viandes ladres;

d) apposer sur les bandes enregistreuses des thermomètres visés au point 1, c), l'indication des numéros d'ordre correspondants du registre des viandes ladres, les conserver et les tenir à la disposition du vétérinaire officiel pendant trois ans au moins à dater de l'entrée des viandes ladres.

Art. N5. Annexe V. - Cas dans lesquels les viandes reçoivent une autre marque que la marque de salubrité prévue par le règlement (CE) N° 854/2004 du 29 avril 2004 précité et description des modèles des marques à utiliser.

I. Marques sur les viandes d'ongulés domestiques, de gibier sauvage et de gibier d'élevage.

[² Viandes reconnues propres à la consommation humaine - à l'exception des viandes reconnues propres à la consommation humaine issues de porcs provenant de zones de protection ou de zones de surveillance telles que définies au chapitre VI de l'arrêté royal du 19 mars 2004 relatif à la lutte contre la peste porcine africaine ainsi que les viandes de porc reconnues propres à la consommation humaine soumises à des restrictions en matière d'échanges et de commercialisation sur base de la réglementation visant à lutter contre la peste porcine africaine - provenant d'un territoire ou d'une partie de territoire ne remplissant pas toutes les conditions de police sanitaire, comme mentionné dans l'arrêté royal du 13 mai 2005 fixant les règles de police sanitaire régissant la production, la transformation, la distribution et l'introduction des produits d'origine animale destinés à la consommation humaine :]²

B3 forme : ovale, recouverte d'une croix constituée de deux traits perpendiculaires apposée en oblique de sorte que l'intersection se situe au centre de la marque de salubrité et que les indications figurant sur celle-ci restent

lisibles

B3 diamètre : 6,5 cm de longueur et 4,5 cm de hauteur

B3 lettres : 0,8 cm de hauteur

B3 chiffres : 1 cm de hauteur

B3 indications :

- dans la partie supérieure : BELGIQUE ou BE
- au centre : le numéro d'agrément de l'abattoir
- dans la partie inférieure : les initiales CE
- des informations permettant d'identifier le vétérinaire officiel ayant procédé à l'inspection des viandes.

II. Marques sur les viandes d'ongulés domestiques.

1. (...) <AR 2007-06-14/51, art. 4, 1°, 002; En vigueur : 17-07-2007>

2. [1 ...]1

3. Viandes provenant d'un ongulé domestique abattu dans un abattoir destinées aux besoins exclusifs du ménage du déclarant et reconnues propres à la consommation humaine :

B3 forme : losange

B3 côté : 6 cm

B3 lettres : 0,5 cm de hauteur

B3 indications :

- abattoir
- localité.

4. Viandes ladres qui sont propres à la consommation humaine à condition d'être soumises à la congélation réglementaire :

B3 forme : carrée

B3 côté : 5,5 cm

B3 lettres : 0,7 cm de hauteur

B3 indications :

- abattoir
- viande à congeler
- localité.

5. Viandes d'ongulés domestiques reconnues ou déclarées improches à la consommation humaine dans un abattoir :

B3 forme : parallélogramme

B3 côtés : 5,5 x 4 cm

B3 lettres : 0,7 cm de hauteur

B3 indications :

- localité
- saisie.

III. Marques sur les viandes de gibier sauvage.

Dans un établissement de traitement du gibier sauvage, annexé à un commerce de détail, dont la viande doit être exclusivement destinée à l'approvisionnement du commerce de détail de l'exploitant et à la vente directe au consommateur final, la viande de gibier sauvage, déclarée propre à la consommation humaine après l'expertise vétérinaire, doit être marquée d'une marque de salubrité pour le gros gibier en forme de rectangle dont la longueur est le double de la largeur. La longueur forme la base pour la division en deux cases dans lesquelles figurent les indications suivantes :

1° au centre de la case gauche, représentant un tiers du rectangle, la lettre capitale D;

2° au centre de la case droite, le numéro d'agrément de l'établissement de traitement du gibier sauvage.

Si cette marque de salubrité sert au marquage direct de la viande de gros gibier sauvage, les côtés du rectangle doivent mesurer 6 cm et 3 cm et la lettre D doit avoir 2 cm de hauteur, 1,5 cm de largeur et une épaisseur des traits de 2 mm et, les autres caractères doivent avoir une hauteur d'au moins 1 cm.

2. IV. Marques sur les viandes de porc issues de porcs provenant de zones de protection ou de zones de surveillance telles que définies au chapitre VI de l'arrêté royal du 19 mars 2004 relatif à la lutte contre la peste porcine africaine ainsi que les viandes de porc reconnues propres à la consommation humaine soumises à des restrictions en matière d'échanges et de commercialisation sur base de la réglementation visant à lutter contre la peste porcine africaine.

Viandes de porc reconnues propres à la consommation humaine et issues de porcs provenant de zones de protection ou de zones de surveillance telles que définies au chapitre VI de l'arrêté royal du 19 mars 2004 relatif à la lutte contre la peste porcine africaine ainsi que les viandes de porc reconnues propres à la consommation humaine soumises à des restrictions en matière d'échanges et de commercialisation sur base de la réglementation visant à lutter contre la peste porcine africaine :

* forme : ronde, avec lignes horizontales entre les champs de texte;

* diamètre : 6,5 cm;

* lettres : 0,8 cm de hauteur;

* chiffres : 1 cm de hauteur;

* indications :

- dans le champ de texte supérieur : BELGIQUE ou BE;
- dans le deuxième champ de texte : le numéro d'agrément de l'abattoir;
- dans le troisième champ de texte : l'abréviation CE;
- dans le quatrième champ de texte : les informations permettant d'identifier le vétérinaire officiel ayant procédé

à l'inspection de la viande;

- dans le champ de texte inférieur : PPA.]²

⁽¹⁾<AR 2014-02-07/17, art. 4, 009; En vigueur : 01-06-2014>

⁽²⁾<AR 2019-12-05/16, art. 3, 010; En vigueur : 16-01-2020>

Art. N6.

<Abrogé par AR 2020-12-03/14, art. 5, 011; En vigueur : 25-12-2020>