

21 SEPTEMBRE 1970. - Arrêté royal relatif à l'expertise et au commerce des viandes de volaille.

(NOTE : consultation des versions antérieures à partir du 08-07-1986 et mise à jour au 09-12-2000).

CHAPITRE I. - Dispositions générales.

Article 1. Au sens du présent arrêté, on entend par :

1° viandes de volaille : toutes parties des volailles définies à l'article 1er, § 2, 2°, de la loi du 15 avril 1965, et susceptibles d'être consommées par l'homme;

2° viandes fraîches de volaille : toutes les viandes de volaille n'ayant subi aucun traitement de nature à assurer leur conservation. Toutefois, les viandes de volaille traitées par le froid sont à considérer comme fraîches pour l'application du présent arrêté;

3° carcasses : le corps entier d'une volaille après saignée, plumaison, ablation de l'oesophage, (de la trachée, des poumons et du jabot,) et après éviscération avec ou sans ablation (des reins), de la tête et des pattes au niveau du tarse; <AR 29-03-1979, art. 1>

4° abats comestibles : le foie dont le sac biliaire a été enlevé, le coeur qui a été libéré du péricarde, le gésier dont le contenu et la paroi intérieure ont été enlevés, à condition que chacun de ces organes ait été convenablement nettoyé et lavé;

5° abats non comestibles : tout ce qui n'est pas carcasses, parties de carcasses ou abats comestibles;

(6° viandes de volaille séchées, salées et fumées : toutes les viandes de volaille qui ont subi un traitement de nature à assurer leur conservation au moyen de séchage, salage ou fumage, par lequel soit la valeur aw est inférieure à 0,97, soit la surface de coupe à coeur permet de constater la disparition des caractéristiques de viande fraîche.) <AR 06-12-1983, art. 1>

Art. 2. (alinéa abrogé) <AR 1996-07-04/37, art. 43, 008; En vigueur : 01-10-1996>

(En dérogation aux dispositions de l'alinéa précédant, les animaux destinés à la production de " foie gras " peuvent être étourdis, saignés et plumés à la ferme d'engraissement, à condition que cela s'effectue dans un local séparé qui répond aux conditions prévues par l'article 6 c) et que les carcasses non éviscérées soient immédiatement transportées vers un atelier de découpage agréé pourvu d'un local spécial où les carcasses devront être éviscérées dans les vingt-quatre heures.) <AR 04-09-1981, art. 1>

Art. 3. Il est interdit d'importer, d'exporter, de transformer, de transporter, de détenir à des fins commerciales, de conserver, d'exposer ou d'offrir en vente, de céder à titre onéreux ou gratuit des viandes fraîches de volaille qui :

a) (abrogé) <AR 1996-07-04/37, art. 43, 008; En vigueur : 01-10-1996>

b) (abrogé) <AR 1996-07-04/37, art. 43, 008; En vigueur : 01-10-1996>

c) dans tous les cas :

1° (abrogé) <AR 1996-07-04/37, art. 43, 008; En vigueur : 01-10-1996>

2° ont été traitées par l'eau oxygénée ou d'autres produits désinfectants, par un colorant naturel ou artificiel, par des antibiotiques, des substances à effet conservateur ou attendrisseur, et en général par tout additif qui n'est pas autorisé par le Ministre de la Santé publique en exécution de l'article 3 de la loi du 20 juin 1964;

3° proviennent d'animaux auxquels il a été administré des hormones, des substances analogues aux hormones, de l'arsenic, de l'antimoine, ou qui ont été traités au moyen de substances oestrogènes, thyrostatiques, arsenicales ou antimoniales;

(4° contiennent plus de 6 p.c. d'eau non comprise l'eau de constitution. Ce pourcentage est déterminé selon une méthode approuvée par le Ministre qui a la Santé publique dans ses attributions.) <AR 07-08-1973, art. 1>

Art. 4. Les dispositions du présent arrêté ne sont pas applicables aux volailles abattues par un particulier en vue de la consommation par son ménage ou par un producteur occasionnel, qui les livre directement à un consommateur pour son usage familial.

Art. 5. Les aides techniques visées à l'article 5, alinéa 3, de la loi du 15 avril 1965, n'assistent l'expert que dans les tâches suivantes :

1° veiller à l'application des dispositions hygiéniques prévues aux Chapitres III et V;

2° lors de l'examen sanitaire avant l'abattage, veiller à l'isolement des animaux présentant une manifestation mentionnée à l'article 22, dans le local prévu à l'article 6, b) où ils sont tenus à la disposition de l'expert;

3° lors de l'expertise après l'abattage dans les cas où une anomalie révèle ou permet de suspecter un motif de saisie visé à l'article 34, veiller à l'identification des carcasses et des abats et à leur transfert dans le local prévu à l'article 6, i).

CHAPITRE II. - Agréation des abattoirs.

Art. 6. (abrogé "à l'exception du deuxième alinéa de l'article 6, n)") <AR 1994-02-25/32, art. 11, 006; En vigueur : 1994-04-03>

(L'exploitant ne peut en aucun cas empêcher l'expert d'accomplir convenablement sa mission, mais il doit lui fournir toute aide qui est nécessaire à cette fin;) <AR 29-03-1979, art. 2>

Art. 7. (abrogé) <AR 1994-02-25/32, art. 11, 006; En vigueur : 1994-04-03>

Art. 8. (abrogé) <AR 1994-02-25/32, art. 11, 006; En vigueur : 1994-04-03>

Art. 9. (abrogé) <AR 1994-02-25/32, art. 11, 006; En vigueur : 1994-04-03>

Art. 10. (abrogé) <AR 1996-07-04/37, art. 43, 008; En vigueur : 01-10-1996>

Art. 11. (abrogé) <AR 1994-02-25/32, art. 11, 006; En vigueur : 1994-04-03>

Art. 12. (abrogé) <AR 1994-02-25/32, art. 11, 006; ED : 1994-04-03>

CHAPITRE III. - Hygiène du personnel, des locaux et du matériel dans les abattoirs.

Art. 13. (abrogé) <AR 1996-07-04/37, art. 43, 008; En vigueur : 01-10-1996>

Art. 14. (abrogé) <AR 1996-07-04/37, art. 43, 008; ED : 01-10-1996>

Art. 15. (abrogé) <AR 1996-07-04/37, art. 43, 008; En vigueur : 01-10-1996>

Art. 16. (abrogé) <AR 1996-07-04/37, art. 43, 008; En vigueur : 01-10-1996>

Art. 17. (abrogé) <AR 1996-07-04/37, art. 43, 008; En vigueur : 01-10-1996>

Art. 18. (abrogé) <AR 1996-07-04/37, art. 43, 008; ED : 01-10-1996>

Art. 19. (abrogé) <AR 1996-07-04/37, art. 43, 008; En vigueur : 01-10-1996>

Art. 19bis. (abrogé) <AR 1996-07-04/37, art. 43, 008; En vigueur : 01-10-1996>

CHAPITRE IV. - De l'examen sanitaire avant l'abattage.

Art. 20. Les animaux doivent être soumis à l'examen sanitaire pratiqué à l'abattoir dans un délai maximum de 24 heures avant l'abattage.

(Dans le cas des oies et canards élevés pour la production de " foie gras ", qui sont étourdis, saignés et plumés à la ferme d'engraissement, l'inspection ante mortem peut avoir lieu pendant la dernière semaine d'engraissement.

L'expert délivre simultanément un certificat de salubrité dont le modèle est déterminé par le Ministre qui a la Santé publique dans ses attributions, et qui sert d'attestation sanitaire et de certificat de transport vers un atelier de découpage qui doit être pourvu d'un emplacement ou d'un local spécial.) <AR 04-09-1981, art. 2>

Art. 21. L'examen sanitaire avant l'abattage doit s'effectuer sur tout ou partie des lots de même provenance.

Art. 22. § 1. L'examen sanitaire doit permettre de préciser :

a) si les animaux sont atteints d'une maladie transmissible à l'homme ou aux animaux ou s'ils présentent des symptômes ou se trouvent dans un état général permettant de craindre l'apparition d'une telle maladie;

b) s'ils présentent des symptômes d'une maladie ou d'une perturbation de leur état général susceptible de rendre les viandes impropres à la consommation humaine;

c) si les animaux ne sont pas à jeun, s'ils sont dans un état de fatigue ou d'excitation.

Dans ce cas, l'expert prescrit un temps de repos.

§ 2. L'expert doit rechercher particulièrement les manifestations suivantes :

- perturbation de l'état général;
- troubles de la croissance (rachitisme, etc.);
- cachexie;
- oedème de la tête;
- coloration anormale ou décoloration de la crête et des barbillons (anémie, ictère, troubles circulatoires);
- troubles respiratoires (baillements, éternuements, dyspnée, etc.);

- troubles digestifs (diarrhée et décoloration des selles), prolapsus ou inflammation du cloaque;
- troubles nerveux (dépression, excitation, tremblements, torticolis, paralysie, incoordination, motrice, boîterie, etc.);
- tumeurs;
- ascite;
- lésions graves de la peau;
- inflammation de la peau, des muqueuses ou des articulations (éruption, oedème sous-cutané, synovite).

Art. 23. Les volailles dont l'état sanitaire n'est pas satisfaisant doivent être abattues séparément et en dernier lieu, notamment :

- a) les animaux présentent une ou plusieurs manifestations énumérées à l'article 22, § 1er;
- b) les animaux dont il est établi par la présence d'animaux malades dans l'abattoir, ou par des informations sanitaires concernant leur provenance, qu'ils ont fait l'objet d'un contact de façon telle que la maladie puisse être transmise, avec des animaux atteints de peste aviaire franche, de maladie de New Castle, de rage, de salmonellose, de choléra, d'ornithose ou de tuberculose;
- c) les animaux fatigués ou excités qui n'ont pas été mis au repos pendant le temps jugé nécessaire par l'expert;
- d) les animaux qui présentent une ou plusieurs manifestations énumérées à l'article 22, § 2.

CHAPITRE V. - Hygiène de l'abattage et présentation en vue de l'expertise des volailles abattues.

Art. 24. (abrogé) <AR 1996-07-04/37, art. 43, 008; ED : 01-10-1996>

Art. 25. (abrogé) <AR 1996-07-04/37, art. 43, 008; En vigueur : 01-10-1996>

Art. 26. (abrogé) <AR 1996-07-04/37, art. 43, 008; En vigueur : 01-10-1996>

Art. 27. (abrogé) <AR 1996-07-04/37, art. 43, 008; En vigueur : 01-10-1996>

Art. 27bis. (abrogé) <AR 1996-07-04/37, art. 43, 008; En vigueur : 01-10-1996>

Art. 28. (abrogé) <AR 1996-07-04/37, art. 43, 008; En vigueur : 01-10-1996>

Art. 29. (abrogé) <AR 1996-07-04/37, art. 43, 008; En vigueur : 01-10-1996>

Art. 30. (abrogé) <AR 1996-07-04/37, art. 43, 008; En vigueur : 01-10-1996>

Art. 31. (abrogé) <AR 1996-07-04/37, art. 43, 008; ED : 01-10-1996>

CHAPITRE VI. - De l'expertise après l'abattage.

Art. 32. Toutes les parties de l'animal doivent être soumises à l'expertise après l'abattage.

Art. 33. L'expertise après l'abattage s'effectue à l'aide de tous moyens jugés opportuns par l'expert et notamment, outre l'examen visuel, par palpation de la carcasse, du cou, des ailes, des cuisses, du foie, l'examen de la cavité antérieure, si nécessaire par transillumination, et d'une manière générale, par tous procédés permettant de rechercher des anomalies de consistance, de couleur, d'odeur ou de saveur. Si l'expert l'estime nécessaire il recourt à l'incision des organes et à

des examens de laboratoire.

CHAPITRE VII. - Décision de l'expert consécutive à l'expertise après abattage.

Art. 34. Sont déclarées impropres à la consommation humaine et saisies :

1° En totalité, les volailles dont l'expertise après abattage révèle une ou plusieurs des caractéristiques suivantes :

- mort résultant d'une cause autre que l'abattage;
- souillure généralisée;
- la tuberculose sous toutes ses formes;
- lésions traumatiques généralisées;
- odeur, couleur, saveur anormales;
- putréfaction;
- anomalies de consistance;
- cachexie, c'est-à-dire amaigrissement accompagné d'une réduction du volume de la graisse coronaire;
- hydroémie;
- ascite;
- ictère;
- état infectieux;
- aspergillose généralisée;
- toxoplasmose;
- parasitisme étendu sous-cutané ou musculaire;
- tumeurs malignes ou multiples;
- leucose;
- intoxication;
- présence dans les poumons d'eau provenant de l'échaudoir;
- lésions des organes respiratoires y compris les sacs aériens;
- lésions importantes d'autres organes;
- foyers d'infection étendus.

2° Les parties de la carcasse ou les organes qui présentent des lésions localisées n'affectant pas la salubrité du reste de la viande de volaille.

Art. 35. Si le propriétaire de l'animal ne se rallie pas à la décision de l'expert, il a un délai de 24 heures pour faire opposition.

Dans ce cas, il fait procéder, à ses frais, à une contre-expertise par un médecin vétérinaire qu'il choisit parmi les médecins vétérinaires agréés par le gouvernement.

Si les constatations de l'expert et celles du contre-expert en sont pas concordantes, ce dernier formule son avis par écrit et provoque d'urgence l'intervention de l'inspecteur circonscriptionnaire

ou de son délégué. Celui-ci tranche sans appel.

Art. 36. En conclusion de l'expertise, une marque est apposée sur chaque carcasse.

Le marquage des viandes fraîches de volaille est effectué sous la responsabilité de l'expert.

Le Ministre de la Santé publique arrête le modèle des différentes marques et détermine le mode de marquage des animaux expertisés.

CHAPITRE VIII. - Conditionnement pour le transport et transport.

Art. 37. (abrogé) <AR 1996-07-04/37, art. 43, 008; En vigueur : 01-10-1996>

Art. 38. (abrogé) <AR 1992-12-30/33, art. 15, 6°, 005; En vigueur : 1993-01-01>

Art. 39. (abrogé) <AR 1992-12-30/33, art. 15, 6°, 005; En vigueur : 1993-01-01>

Art. 40. (abrogé) <AR 1992-12-30/33, art. 15, 6°, 005; En vigueur : 1993-01-01>

Art. 41. (abrogé) <AR 1992-12-30/33, art. 15, 6°, 005; En vigueur : 1993-01-01>

CHAPITRE IX. - Exportation.

Art. 42. <AR 04-11-1981, art. 1> L'exportation des viandes de volaille ne peut se faire qu'à partir d'abattoirs spécialement agréés pour l'exportation par le Ministre qui a la Santé publique dans ses attributions ainsi qu'à partir d'autres installations dûment autorisées, et ce, dans l'un et l'autre cas, sous le couvert de certificats de salubrité numérotés dont le modèle est déterminé par lui et délivré après contrôle du chargement et pose des scellés par l'expert ou le médecin-vétérinaire responsable.

L'exploitant d'un établissement qui a exporté envoie chaque mois à l'Inspecteur du Commerce des Viandes de la circonscription une copie numérotée et dûment complétée de chacun des certificats de salubrité qu'il a recus.

Il doit en outre tenir un registre dans lequel il transcrit toutes les données et le numéro d'ordre de chaque certificat de salubrité reçu.

L'expert ou le médecin-vétérinaire responsable est tenu de contrôler ces transcriptions et de parapher chaque fois qu'il délivre un certificat de salubrité.

Art. 43. (abrogé) <AR 1994-02-25/32, art. 11, 006; En vigueur : 1994-04-03>

Art. 44. Le Ministre de la Santé publique détermine la marque d'expertise à appliquer sur les volailles qui sont admises à l'exportation.

Art. 45. (abrogé) <AR 1996-07-04/37, art. 43, 008; En vigueur : 01-10-1996>

Art. 45bis. <AR 2000-10-23/32, art. 1, 009; En vigueur : 19-12-2000> § 1er. L'exportation de viandes de volaille vers un Etat membre de la Communauté européenne est interdite si elles ont été obtenues à partir de volailles qui :

a) n'ont pas séjourné depuis leur éclosion sur le territoire de la Communauté, sauf si elles ont été importées des pays tiers conformément aux exigences du chapitre III de l'arrêté ministériel du 21 décembre 1992 relatif aux conditions de police sanitaire régissant les échanges intra-communautaires et les importations en provenance des pays tiers de volailles et d'oeufs à couver;

b) proviennent d'une exploitation

- qui est soumise à des mesures de police sanitaire relatives à une maladie infectieuse des volailles, ou,

- qui est située dans une zone soumise, pour des raisons de police sanitaire, à des mesures de restriction impliquant des contrôles sur les viandes de volaille conformément à la législation communautaire européenne, en raison de l'application d'un foyer d'une maladie à laquelle les volailles sont sensibles;

c) durant leur transport à l'abattoir, ont été en contact avec des volailles infectées d'influenza aviaire ou de maladie de Newcastle; le transport à travers une zone déclarée infectée d'influenza aviaire ou de maladie de Newcastle n'est pas présumé de provoquer un tel contact s'il s'effectue uniquement à travers les grands axes routiers ou ferroviaires et, pour le reste, est interdit dans cette zone;

d) ont été abattues dans des abattoirs dans lesquels, au moment de leur abattage, un cas d'influenza aviaire ou de maladie de Newcastle a été constaté.

§ 2. L'exportation de viandes de volaille vers un Etat membre de la Communauté européenne est interdite si elles sont suspectes d'être contaminées à l'abattoir, dans l'atelier de découpe, en entrepôt frigorifique ou pendant le transport par les virus provoquant l'influenza aviaire ou la maladie de Newcastle parmi les volailles.

§ 3. Par dérogation au § 1er, les viandes dérivées des volailles y mentionnées sous b, c et d et abattues dans un abattoir agréé qui répond aux dispositions de l'article 4 de l'arrêté royal du 30 décembre 1992 relatif à l'agrément et aux conditions d'installation des abattoirs et d'autres établissements peuvent entrer en ligne de compte pour l'exportation vers un Etat membre de la Communauté européenne à condition de répondre aux conditions suivantes :

- les viandes ne peuvent pas être utilisées pour être commercialisées dans les échanges communautaires en tant que viandes fraîches;

- les viandes doivent être obtenues, découpées, transportées et entreposées de façon séparée ou à d'autres moments que les viandes de volailles susceptibles de faire l'objet d'échanges intra-communautaires en l'état frais;

- les viandes doivent être marquées d'une marque spéciale à cet effet;

- les viandes doivent être utilisées de façon à éviter leur introduction dans les produits à base de viande susceptibles de faire l'objet d'échanges intra-communautaires, sauf si ces produits ont subi un traitement par la chaleur en récipient hermétique, la valeur Fc étant égale ou supérieure à 3,00 ou un traitement par la chaleur ayant porté la température à coeur à 70 °C au moins.

§ 4. En cas d'une épizootie de la maladie de Newcastle, les viandes fraîches dérivées de volailles

- élevées dans une zone pour laquelle, pour des raisons de police sanitaire, des mesures de restriction sont d'application conformément à la législation communautaire européenne, et

- abattues dans un abattoir agréé qui répond aux dispositions de l'article 4 de l'arrêté royal du 30 décembre 1992 relatif à l'agrément et aux conditions d'installation des abattoirs et d'autres établissements,

peuvent, par dérogation aux §§ 1er et 3, entrer en ligne de compte pour l'exportation vers un Etat membre de la Communauté européenne à condition de répondre aux conditions suivantes :

- les volailles viennent d'une exploitation située dans la zone de surveillance, à l'exclusion de la zone de protection et pour laquelle, suite à l'enquête épidémiologique, aucun contact avec une exploitation infectée n'a été constaté;

- les volailles viennent d'un troupeau où un examen virologique avec résultat négatif est effectué cinq jours avant le départ des volailles sur un échantillon représentatif pris par un vétérinaire désigné de manière officielle;

- les volailles viennent d'une exploitation où, suite à un examen clinique effectué dans les 24 heures avant le départ par un vétérinaire désigné de manière officielle, aucune indication et aucun symptôme clinique ne sont trouvés qui pourraient indiquer la présence de la maladie de Newcastle;

- sans préjudice du § 1er, c, les volailles doivent être transportées directement de l'exploitation d'origine vers l'abattoir dans des moyens de transport scellés par le vétérinaire désigné de manière officielle et nettoyés et désinfectés avant et après chaque transport;

- les volailles doivent être examinées au moment de l'examen sanitaire avant l'abattage et au moment de l'expertise, en vue de la recherche de symptômes de la maladie de Newcastle.

CHAPITRE X. - Importation.

Art. 46. L'importation des viandes fraîches de volaille y compris les abats, ainsi que l'importation de volailles séchées, salées ou fumées sont subordonnées à la production d'un certificat sanitaire dont le modèle est fixé par le Ministre de la Santé publique.

Le certificat sanitaire n'est valable que s'il a été délivré, dans le cas de viandes fraîches de volaille, par un vétérinaire officiellement reconnu ou agréé dans le pays où les animaux ont été abattus, et, dans le cas de viandes de volaille séchées, salées ou fumées, par un vétérinaire officiellement reconnu ou agréé dans le pays où les viandes de volaille ont été traitées.

(Les articles 47 à 53 et 56 à 58 du présent arrêté ne sont pas applicables aux viandes de volaille fraîches, séchées, salées ou fumées qui, au moment de l'importation, se trouvent en libre pratique dans la Communauté économique européenne.

Dans ce cas, excepté toutefois pour les viandes de volaille qui se trouvent en libre pratique aux Pays-Bas ou au Luxembourg, le contrôle de la présence du certificat de salubrité prescrit est effectué (jusqu'au 31 décembre 1992) par les fonctionnaires ou agents du bureau de douane ou succursale de douane, assistés le cas échéant par un fonctionnaire ou agent ou par un vétérinaire mandaté de l'Institut d'expertise vétérinaire. <AR 1992-12-30/42, art. 2, 004; En vigueur : 1993-

01-01>

En cas de présomption grave d'irrégularités, un contrôle sanitaire est effectué selon les modalités prévues au présent arrêté par un inspecteur-expert ou par un vétérinaire mandaté de l'Institut précité) <AR 1987-12-09/36, art. 1, 002; En vigueur : 1987-12-30>

Art. 47. Vingt-quatre heures au moins avant l'importation, l'importateur informe par écrit le service d'inspection du commerce des viandes de la circonscription, des jour et heure de l'importation, de la nature et des quantités des marchandises à importer, du pays d'origine et, le cas échéant, du pays où les animaux ont été abattus ou traités, ainsi que du bureau ou de la succursale de douane où les marchandises seront présentées à l'importation.

Art. 48. Le Ministre de la Santé publique et le Ministre des Finances désignent conjointement les bureaux de douane et les succursales de douane par lesquels l'importation des viandes de volaille fraîches, séchées, salées ou fumées peut s'effectuer.

Ils désignent les médecins vétérinaires chargés du contrôle sanitaire à l'importation.

Ils fixent aussi les jours et heures de l'importation.

Art. 49. Lorsque la quantité à importer n'excède pas 250 kg, le contrôle sanitaire s'effectue à la frontière, dans les bureaux de douane ou dans les succursales de douane désignés à cet effet en application de l'article 48. Toutefois, à la demande de l'importateur adressé à l'Office des douanes compétent, le contrôle peut être effectué aux bureaux de douane ou aux succursales de douane visées à l'article 50.

Art. 50. Lorsque la quantité à importer est supérieure à 250 kg, le contrôle sanitaire est effectué à l'intérieur du pays aux bureaux de douane ou aux succursales de douane désignés à cet effet en application de l'article 48 ou, le cas échéant, aux bureaux de douane des ports d'Anvers, de Gand, d'Ostende ou de Zeebrugge.

Art. 51. Dans le cas où l'administration des douanes admet que les formalités douanières soient accomplies en dehors des lieux ordinaires de dédouanement désignés à cet effet en application de l'article 48, le Ministre de la Santé publique peut autoriser le contrôle sanitaire à l'endroit admis par l'Administration des douanes.

Dans ce cas, le contrôle est effectué par le médecin vétérinaire, attaché à l'Office des douanes compétent.

Art. 52. Les viandes de volaille fraîches, séchées, salées ou fumées présentées à l'importation ne peuvent être libérées avant l'accomplissement du contrôle sanitaire.

Art. 53. Le contrôle sanitaire porte sur les conditions dans lesquelles les viandes de volaille ont été transportées et sont présentées à l'importation, sur leur état de conservation, ainsi que sur la conformité avec les exigences prescrites par la réglementation belge concernant l'expertise des viandes de volaille.

En vue de permettre les opérations de contrôle des viandes de volaille congelées ou surgelées, le

vétérinaire peut faire procéder à la décongélation d'un ou plusieurs colis, suivant l'importance du lot.

Art. 54. Les viandes fraîches de volaille doivent être marquées, dans le pays où l'animal a été abattu, à l'aide de marques bien lisibles.

Art. 55. Chaque unité d'emballage contenant des viandes de volaille doit être pourvu d'une étiquette bien lisible, mentionnant d'une façon indélébile, la nature de la viande, l'abattoir et le pays d'origine.

Un duplicata de cette étiquette, comportant les mêmes indications, ainsi que le modèle de la marque utilisée, doit être placé à l'intérieur de chaque unité d'emballage.

Art. 56. Lorsque la santé publique l'exige, le médecin vétérinaire chargé du contrôle sanitaire peut aussi, de l'accord de l'Inspecteur du commerce des viandes de la circonscription où il remplit sa mission, provoquer, hors les cas visés à l'article 8, § 7, alinéas 1er et 2, de la loi du 15 avril 1965, le refoulement des marchandises présentées à l'importation.

Art. 57. Le médecin vétérinaire chargé du contrôle sanitaire notifie par écrit, à l'Administration des douanes et à l'importateur, son opposition à l'importation.

L'importateur dispose d'un délai de 24 heures pour en appeler à l'inspecteur circonscriptionnaire du commerce des viandes. Ce délai court à partir du moment où l'opposition du vétérinaire de contrôle lui est notifiée.

En ce qui concerne les importations effectuées par le bureau de douane d'Anvers de même que dans les cas visés à l'article 56, l'appel est exercé auprès de l'Inspecteur en chef du commerce des viandes.

Il est statué d'urgence sur les appels introduits par les importateurs.

L'Inspecteur compétent ou, le cas échéant, l'Inspecteur en chef du commerce des viandes, peut effectuer les prélèvements nécessaires à son expertise; il peut notamment faire procéder à la décongélation du nombre d'unités d'emballage qu'il juge nécessaire pour arrêter sa décision.

Art. 58. Après examen, le médecin vétérinaire chargé du contrôle sanitaire appose sur la marchandise une marque indiquant qu'elle peut être importée ou qu'elle doit être refoulée.

Si la marchandise est importée en infraction aux dispositions du présent chapitre ou est reconnue, lors du contrôle sanitaire, impropre à la consommation humaine, les dispositions de l'article 8, § 7 de la loi du 5 avril 1965 sont d'application.

Le Ministre de la Santé publique détermine les caractéristiques de ces marques ainsi que les endroits d'application.

Art. 59. (Alinéa abrogé) <AR 1986-07-04/30, art. 13, En vigueur : 01-07-1986; confirmé par AR 1989-01-25/33, art. 14, 5°, 003; En vigueur : 1989-04-01 et confirmé par L 1994-07-14/56, art. 14, 007, En vigueur : 01-04-1979, Abrogé : 31-12-1995>

(Aucun droit d'expertise n'est perçu lors de la réimportation de marchandises belges refoulées par

un pays étranger ou lors de l'importation de marchandises en provenance d'un Etat membre de la Communauté économique européenne et qui y sont en libre pratique.) <AR 01-03-1985, art. 1>

Art. 60. (Abrogé) <AR 1986-07-04/30, art. 13, En vigueur : 01-07-1986; confirmé par AR 1989-01-25/33, art. 14, 5°, 003; ED : 1989-04-01 et confirmé par L 1994-07-14/56, art. 14, 007, En vigueur : 01-04-1989, Abrogé : 31-12-1995>

Art. 61. (Abrogé) <AR 1986-07-04/30, art. 13, En vigueur : 01-07-1986; confirmé par AR 1989-01-25/33, art. 14, 5°, 003; En vigueur : 1989-04-01 et confirmé par L 1994-07-14/56, art. 14, 007, En vigueur : 01-04-1989, Abrogé : 31-12-1995>

Art. 62. Les viandes de volaille fraîches, séchées, salées ou fumées, exonérées des droits d'entrée en application des règles relatives aux franchises en matière de droits d'entrée, sont soumises aux prescriptions du présent arrêté.

Art. 63. Les formalités sanitaires prévues par le présent arrêté sont également requises dans le cas de refolement, par un pays étranger, de viandes de volaille fraîches, séchées, salées ou fumées qui avaient été exportées de Belgique.

Art. 64. De l'accord du Ministre des Finances, le Ministre de la Santé publique peut dispenser des formalités sanitaires prescrites à l'importation, les viandes de volaille fraîches, séchées, salées ou fumées, expédiées en transit.

Art. 64bis. <inséré par AR 1992-12-30/42, art. 3, En vigueur : 1993-01-01> Dans les établissements où, lors de l'importation, des viandes de volaille sont entreposées, il est tenu un registre dans lequel les envois sont inscrits le jour de leur entrée. Ce registre doit faire ressortir la nature, la quantité et le pays de provenance des viandes de volaille importées, que l'identité de l'importateur.

Le registre est tenu à la disposition de l'expert.

Les importateurs sont tenus de transmettre à l'Institut d'expertise vétérinaire chaque mois un relevé des quantités importées au moyen d'un état mensuel, dont le modèle est fixé par le Ministre qui a la santé publique dans ses attributions.

CHAPITRE XI. - Dispositions transitoires.

Art. 65. (abrogé) <AR 1996-07-04/37, art. 43, 008; En vigueur : 01-10-1996>

CHAPITRE XII. - Dispositions finales et dispositions pénales.

Art. 65bis. <AR 28-10-1972, art. 4> Les viandes de volaille qui ne sont pas conformes aux dispositions du présent arrêté sont déclarées nuisibles.

Ces viandes sont saisies, dénaturées et dirigées vers l'usine de destruction agréée par le Ministre de l'Agriculture.

Art. 66. Sont applicables au commerce des viandes de volaille, les dispositions de l'arrêté royal du 10 décembre 1890 contenant le règlement relatif aux ustensiles, vases, etc., employés dans l'industrie et le commerce des denrées alimentaires.

Art. 67. La prise d'échantillons est réglementée par les dispositions de l'arrêté royal du 28 février 1891 relatif à l'inspection du commerce des denrées alimentaires et au mode de prise d'échantillons.

L'organisation et le fonctionnement des laboratoires d'analyses sont réglementés par les dispositions de l'arrêté royal du 23 octobre 1965 portant règlement concernant l'organisation et le fonctionnement des laboratoires pour l'analyse des denrées alimentaires.

Art. 68. Les infractions aux dispositions des articles 3, c, 2°, et 67, alinéa 1er, du présent arrêté sont punies conformément aux dispositions de la loi du 20 juin 1964 sur le contrôle des denrées ou substances alimentaires ou autres produits.

Les infractions aux autres dispositions du présent arrêté sont punies conformément aux dispositions des articles 9 à 14 de la loi du 15 avril 1965.

Art. 69. Sont abrogés :

l'arrêté royal du 19 mars 1963 relatif à l'installation et au fonctionnement des abattoirs de volailles, modifié par l'arrêté royal du 18 novembre 1963 et remis en vigueur par l'arrêté royal du 26 avril 1965;

l'arrêté royal du 20 décembre 1966 relatif à l'agrément des abattoirs de volailles.

Art. 70. Les dispositions du présent arrêté entrent en vigueur le premier jour (du vingt-cinquième mois) qui suit celui de la publication dans le Moniteur belge, sauf l'article 65, qui entre en vigueur le jour de la publication du présent arrêté dans le Moniteur belge, et sauf l'article 31, alinéa 3, qui entrera en vigueur (le 15 février 1979). <AR 08-10-1971, art. 1> <AR 29-03-1979, art. 7>

Art. 71. Notre Ministre de la Santé publique et Notre Ministre des Finances sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent arrêté.

Art. N. Annexe. (abrogé) <AR 1996-07-04/37, art. 43, 008; En vigueur : 01-10-1996>

Art. 1N. (abrogé) <AR 1996-07-04/37, art. 43, 008; En vigueur : 01-10-1996>

Art. 2N. (abrogé) <AR 1996-07-04/37, art. 43, 008; En vigueur : 01-10-1996>