

9 NOVEMBRE 1994. - Arrêté royal relatif à l'expertise et au commerce des viandes de gibier sauvage.

(NOTE : Consultation des versions antérieures à partir du 01-02-1995 et mise à jour au 19-02-2002).

CHAPITRE I. - Définitions et champ d'application.

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

1° gibier sauvage : les mammifères terrestres sauvages de chasse et les oiseaux sauvages de chasse qui ne sont pas élevés en tant qu'animaux domestiques en captivité et ne peuvent être considérés comme des animaux de boucherie au sens de l'article 1, 1, de la loi du 5 septembre 1952 relative à l'expertise et au commerce des viandes, ainsi que les mammifères sauvages vivant en territoire clos dans des conditions de liberté similaires à celles des animaux qui ne sont pas élevés en captivité;

2° gros gibier sauvage : les ongulés vivant à l'état sauvage;

3° petit gibier sauvage : les oiseaux de chasse et les léporidés vivant à l'état sauvage;

4° viandes de gibier sauvage : toutes les parties du gibier sauvage qui sont propres à la consommation humaine;

5° viandes fraîches de gibier sauvage : viandes de gibier sauvage, y compris les viandes conditionnées sous vide ou en atmosphère contrôlée, n'ayant subi aucun traitement, autre que celui par le froid, de nature à assurer leur conservation;

6° établissement de traitement du gibier sauvage : tout établissement dans lequel le gibier sauvage est traité et dans lequel des viandes de gibier sauvage sont obtenues, découpées, désossées, conditionnées ou entreposées;

7° centre de collecte : tout site où le gibier sauvage mis à mort est déposé en vue du transport vers un établissement de traitement;

8° mise sur le marché : la détention, le traitement et l'exposition en vue de la vente, la mise en vente, la vente, l'offre en vente, la cession à titre onéreux ou gratuit, la distribution et la livraison ou toute autre manière de mise sur le marché de gibier sauvage mis à mort ou de viandes de gibier sauvage pour la consommation humaine;

9° le Ministre : le Ministre qui a la Santé publique dans ses attributions.

Art. 2. Le présent arrêté ne s'applique pas :

a) à la cession par le chasseur (au consommateur final) de petites quantités de pièces entières de gibier sauvage non dépouillées ou non plumées et, dans le cas de petit gibier sauvage, non éviscérées; <AR 2001-12-19/51, art. 1, 003; En vigueur : 01-07-2002>

b) à la cession de petites quantités de viandes de gibier sauvage au consommateur final;

c) à la découpe, au désossage et à l'entreposage de viandes de gibier sauvage dans des magasins

de détail ou dans des locaux contigus à des points de vente où la découpe, le désossage et l'entreposage sont effectués exclusivement en vue d'une vente directe au consommateur;

(c bis) à la préparation de repas par le traiteur-restaurateur;) <AR 2001-12-19/51, art. 1, 003; ED : 01-07-2002>

d) à une faible quantité de pièces entières de petit gibier sauvage ou d'une seule pièce entière de gros gibier sauvage appartenant à une personne privée si les viandes sont exclusivement destinées à la consommation par son ménage;

e) aux trophées de chasse.

CHAPITRE II. - L'origine et l'habillage.

Art. 3. § 1. Le gibier sauvage ne peut pas être originaire :

a) d'une région faisant l'objet de restrictions à cause de maladies transmissibles à l'homme ou aux animaux auxquelles ce gibier est réceptif ou qui peuvent être transmises par ce gibier;

b) d'une région où des contaminants sont présents dans l'environnement en quantité telle qu'il y a danger de présence dans le gibier sauvage de résidus à des taux supérieurs aux taux admis.

§ 2. Immédiatement après sa mise à mort, le gibier sauvage doit être habillé conformément aux dispositions de l'annexe au présent arrêté. Il doit être transporté dans un délai maximal de douze heures, soit directement, soit via un centre de collecte, vers un établissement de traitement de gibier sauvage.

CHAPITRE III. - Le registre.

Art. 4. § 1. Tout établissement de traitement de gibier sauvage où est introduit du gibier sauvage non encore expertisé, doit disposer d'un registre des entrées des pièces de gibier sauvage dans lequel pour chaque lot sont inscrits : la date d'arrivée, l'origine, l'espèce animale et le nombre d'animaux. Le Ministre fixe le modèle de ce registre ainsi que les données supplémentaires qui doivent y être mentionnées.

Le gibier sauvage doit être immédiatement inscrit dans ce registre à l'arrivée à l'établissement de traitement de gibier sauvage. L'exploitant prévient l'expert dans les douze heures et lui communique l'heure d'arrivée, l'espèce animale ainsi que le nombre d'animaux.

§ 2. Tout établissement de traitement de gibier sauvage où sont introduites des viandes de gibier sauvage, doit disposer d'un registre des viandes apportées. Le modèle et le contenu de ce registre sont fixés par le Ministre.

§ 3. Les registres doivent être tenus et être conservés pendant trois ans par l'exploitant de l'établissement qui en porte l'entière responsabilité. Il tient les registres constamment à la disposition de l'expert. Celui-ci inscrit les résultats de l'expertise dans le registre des entrées des pièces de gibier sauvage.

Art. 5. Toute pièce de gibier sauvage inscrite dans le registre des entrées des pièces de gibier sauvage de l'établissement de traitement de gibier sauvage doit y être présentée à l'expertise.

CHAPITRE IV. - L'expertise.

Art. 6. Le gibier sauvage mis à mort doit faire l'objet d'un examen visuel par l'expert, dans le but de détecter d'éventuelles anomalies et de vérifier que la mort n'est pas due à d'autres causes que la chasse.

Art. 7. Les carcasses de gibier sauvage, les viscères thoraciques, le foie, les reins, ainsi que la rate du gros gibier sauvage doivent être présentés entiers à l'expertise.

En vue de l'exécution de l'expertise, l'exploitant de l'établissement de traitement de gibier sauvage doit mettre à la disposition de l'expert, l'espace et l'éclairage suffisants ainsi qu'une installation appropriée et lui apporter la coopération nécessaire.

Art. 8. § 1. Toutes les parties du gibier sauvage habillé doivent être soumises, dans les 18 heures après admission dans l'établissement de traitement, à l'expertise. Les cavités corporelles doivent être ouvertes pour permettre une inspection visuelle. L'expert peut imposer la fente longitudinale de la colonne vertébrale et de la tête.

§ 2. Toute pièce entière de gibier sauvage doit être expertisée individuellement, sauf s'il s'agit de petit gibier sauvage. Dans ce cas, l'expert peut se limiter à l'expertise d'un échantillon représentatif d'animaux de la même origine. S'il constate à cette occasion la présence d'une maladie transmissible à l'homme ou un des défauts visés à l'article 12, § 1, l'expert renforce l'expertise sur l'ensemble du lot. En fonction du résultat de cette expertise renforcée, il doit, soit exclure de la consommation humaine l'ensemble du lot, soit procéder à une expertise individuelle de chaque carcasse.

Art. 9. § 1. Lors de l'expertise, le gibier sauvage doit subir tous les examens imposés par le présent arrêté ou jugés nécessaire par l'expert.

L'expertise comprend :

- 1° un examen visuel de la pièce de gibier sauvage et de ses organes et viscères;
- 2° la palpation de la pièce de gibier sauvage et, si nécessaire, l'incision ou l'ablation des organes et des parties qui ont subi une altération;
- 3° la recherche des anomalies de consistance, de couleur, d'odeur et de saveur;
- 4° des examens de laboratoire et l'échantillonnage à cet effet. Dans le cas où il s'agit de gibier sauvage d'une partie de chasse déterminée, ces examens peuvent être effectués par sondage, auquel cas un résultat défavorable vaut pour le lot entier.

L'expert ne peut recourir à des examens de laboratoire lorsque, à lui seul, l'examen macroscopique a révélé que les viandes sont impropres à la consommation humaine.

§ 2. Lorsque l'expert constate un manquement caractérisé aux règles d'hygiène prévues ou une entrave à une expertise adéquate, il est habilité à intervenir au sujet de l'utilisation d'équipements ou de locaux et à prendre toute mesure nécessaire, pouvant aller jusqu'à suspendre momentanément le processus de production.

Art. 10. Les viandes de sanglier ou d'autres espèces de gibier sensibles à la trichinose doivent faire l'objet d'un examen visant à déceler la présence de trichines à l'aide d'une méthode fixée par le Ministre et dans un laboratoire agréé par lui.

Art. 11. Les viandes sont reconnues propres à la consommation humaine à condition que le gibier sauvage n'ait révélé aucune altération lors de l'expertise, à l'exception de lésions traumatiques subies peu de temps avant ou lors de la mise à mort ou des malformations ou altérations localisées, pour autant qu'il soit établi qu'elles ne rendent pas les viandes impropres à la consommation humaine ou dangereuses pour la santé publique.

Art. 12. § 1. Les viandes de gibier sauvage sont en tout cas déclarées impropres à la consommation humaine si l'expertise révèle une des anomalies suivantes :

1° la mort est due à d'autres motifs que la chasse ou le gibier sauvage n'est pas mis à mort conformément aux dispositions régissant la chasse ou n'est pas conforme aux exigences de l'article 3;

2° fractures ouvertes qui ne sont pas directement liées à la chasse;

3° comportement anormal ou perturbation de l'état général de l'animal vivant signalé par le chasseur;

4° l'éviscération tardive du gibier sauvage;

5° le gibier sauvage souffre d'une maladie transmissible à l'homme ou à l'animal;

6° des lésions ou des contaminations étendues ou une infiltration généralisée du tissu conjonctif;

7° présence de tumeurs ou d'abcès lorsqu'ils sont nombreux ou affectent différents organes internes ou muscles;

8° couleur, odeur ou goût anormaux des viandes;

9° consistance anormale, en particulier des oedèmes ou un état émacié;

10° de la polyarthrite, de la pleuropneumonie ou péritonite aiguës ainsi que des adhérences récentes d'organes avec la plèvre et le péritoine;

11° inflammation des intestins, de la région ombilicale ou orchite;

12° altération du foie ou de la rate ainsi que de l'ictère;

13° formation d'une importante quantité de gaz dans le tractus gastro-intestinal avec altération de la couleur des organes internes;

14° présence de corps étrangers dans les cavités corporelles, l'estomac, les intestins, ou les voies urinaires, lorsque la plèvre ou le péritoine présentent une altération de la couleur;

15° putréfaction confirmée ou imminente, de la septicémie ou un aspect septicémique ou de la pyohémie;

16° des souillures étendues;

17° un empoisonnement;

18° présence de résidus de substances susceptibles de rendre les viandes dangereuses ou nocives

pour la santé humaine;

19° un résultat défavorable de l'examen bactériologique des viandes;

20° de la trichinose.

§ 2. Les parties de gibier sauvage présentant des lésions ou contaminations localisées n'affectant pas la salubrité des autres viandes doivent être déclarées impropres à la consommation humaine.

Art. 13. Si l'expert prend une décision défavorable, il la mentionne le jour même dans le registre des entrées.

Art. 14. Si le propriétaire de l'animal ou l'exploitant de l'établissement de traitement de gibier sauvage ne peut se rallier à la décision de l'expert, il dispose d'un délai de vingt-quatre heures pour faire opposition auprès de l'expert concerné. Dans ce cas il fait procéder, à ses frais, à une contre-expertise par un médecin vétérinaire de son choix.

Si les constatations de l'expert et celles du contre-expert ne concordent pas, ce dernier formule son avis par écrit et provoque d'urgence l'intervention du chef du cercle d'expertise ou de son délégué. La décision de celui-ci est sans appel.

Art. 15. En conclusion de l'expertise, une marque de salubrité est apposée sur chaque pièce de gibier sauvage reconnue propre à la consommation, soit directement sur la carcasse, soit sur l'emballage. Si l'habillage et la découpe ou le désossage de petit gibier sauvage sont effectués dans le même établissement de traitement de gibier sauvage, le marquage peut être postposé à condition que tous les morceaux soient emballés et que chaque unité d'emballage porte une marque de salubrité. Le Ministre fixe le modèle de la marque de salubrité, le mode de marquage et les conditions pour lesquelles une seule marque de salubrité suffit par lot de petit gibier sauvage.

CHAPITRE V. - Le commerce.

Art. 16. Seules peuvent être exportées vers ou être importées en provenance d'un autre Etat membre de la Communauté européenne :

1° des pièces entières de petit gibier sauvage non dépouillé ou non plumé et non éviscéré, non congelé ou surgelé, à condition qu'elles soient manipulées et entreposés de manière séparée par rapport aux viandes fraîches de quelle que soit l'espèce animale;

2° des pièces entières de gros gibier sauvage non dépouillé qui :

- a) satisfont aux exigences des articles 3 et 6 et aux dispositions vis à vis de l'hygiène lors de l'habillage et de la manipulation de viandes de gibier sauvage;
- b) ont subi une expertise des viscères dans un établissement de traitement de gibier sauvage, à l'occasion de laquelle une marque de salubrité mentionnée à l'article 15 ne peut pas être apposée;
- c) sont accompagnées d'un certificat sanitaire, dont le modèle est fixé par le Ministre, signé par l'expert et attestant que le résultat de l'expertise prévue au point b) a été satisfaisant et que ces viandes ont été reconnues propres à la consommation humaine;
- d) ont été soumises et maintenues à une température supérieure ou égale à - 1 °C et :

- inférieure à + 7 °C et maintenues à cette température au cours de leur transport jusqu'à un atelier de traitement dans un délai maximal de sept jours à compter de l'expertise visée au point b, ou

- inférieure à + 1 °C et maintenues à cette température au cours de leur transport jusqu'à un atelier de traitement dans un délai maximal de quinze jours à compter de l'expertise visée au point b;

3° des pièces entières de gibier sauvage sans peau ni viscères et des viandes fraîches de gibier sauvage :

- obtenues dans un établissement de traitement de gibier sauvage agréé;
- reconnues propres à la consommation humaine;
- traitées, marquées et éventuellement emballées conformément aux dispositions du présent arrêté.

Toutefois, les abats de gibier sauvage ne peuvent, à l'état frais, être destinés auxdits échanges, mais exclusivement s'ils sont transformés en produits à base de viande.

Art. 17. Sans préjudice aux dispositions de l'arrêté royal du 11 janvier 1993 relatif à l'importation de denrées alimentaires d'origine animale et de certaines autres denrées alimentaires de pays tiers, ne peuvent faire l'objet d'importations de pays qui ne font pas partie de la Communauté européenne que des pièces entières de gibier sauvage ou des viandes de gibier sauvage qui :

1° proviennent d'un pays tiers ou parties de territoire en provenance desquels les importations ne sont pas interdites pour des raisons de police sanitaire;

2° proviennent d'un pays tiers figurant sur une liste fixée par la Commission de la CE;

3° satisfont aux exigences des articles 3 et 6 à 12, ainsi qu'aux exigences relatives à l'hygiène;

4° sont accompagnées d'un certificat sanitaire, délivré par l'autorité compétente lors du chargement.

Art. 17bis. <Inséré par AR 2001-12-19/51, art. 2; En vigueur : 01-07-2002> Il est interdit au détaillant et au traiteur-restaurateur de s'approvisionner en pièces de gibier sauvage ou en viandes de gibier sauvage sans qu'elles soient expertisées, reconnues propres à la consommation humaine et marquées telles quelles.

Art. 18. Sont déclarées nuisibles, les viandes de gibier sauvage mise sur le marché et qui se trouvent dans un ou plusieurs des cas suivants :

a) elles proviennent de gibier sauvage qui n'a pas été traité dans un établissement de traitement de gibier sauvage agréé;

b) elles n'ont pas été expertisées;

c) elles ont été importées sans observer les dispositions réglementaires;

d) elles ne portent pas de marque de salubrité prouvant qu'elles sont propres à la consommation humaine, sauf dans le cas visé à l'article 16, 2°;

e) elles ont été traitées aux radiations ionisantes ou ultraviolettes ou par d'autres substances pouvant altérer les caractéristiques organoleptiques des viandes ou au moyen de colorants, autres que ceux utilisés pour apposer la marque de salubrité;

f) elles contiennent des résidus de substances à effet pharmacologique ou proviennent d'animaux qui ont ingéré des substances susceptibles de rendre les viandes dangereuses ou nocives pour la santé humaine.

CHAPITRE VI. - Dispositions finales.

Art. 19. L'arrêté royal du 15 mai 1979 relatif à l'expertise et au commerce des viandes de sanglier est abrogé.

L'arrêté ministériel du 10 décembre 1979 déterminant la méthode de congélation de la viande de sanglier est abrogé.

Art. 20. Notre Ministre de la Santé publique est chargé de l'exécution du présent arrêté.

Donné à Bruxelles, le 9 novembre 1994.

ALBERT

Par le Roi :

Le Ministre de la Santé publique,

J. SANTKIN

Annexe.

Art. N. Annexe 1. - L'habillage du gibier sauvage.

1. Les pièces entières de gibier sauvage doivent, immédiatement après la mise à mort, être soumises aux opérations suivantes :

- le gros gibier doit être éventré et éviscéré;
- pour le petit gibier sauvage, une éviscération totale ou partielle peut intervenir sur place ou dans l'établissement de traitement lorsque les pièces de gibier y sont acheminées dans les 12 heures après la mise à mort à une température ambiante de 4 °C maximum. (Toutefois, dans l'établissement de traitement de gibier sauvage, l'éviscération peut être différée pour une période de deux semaines maximum après la mise à mort, à condition que ce petit gibier sauvage soit entreposé à une température qui ne dépasse pas 4° C;) <AR 1996-07-04/37, art. 52, 002; En vigueur : 01-10-1996>

- les viscères thoraciques, le foie, les reins, ainsi que la rate du gros gibier sauvage doivent, même s'ils sont détachés de la carcasse, accompagner la pièce entière de gibier jusqu'à l'établissement de traitement de gibier sauvage. Le cas échéant, ils doivent être identifiés de manière telle que l'expert puisse faire l'expertise post mortem des viscères en liaison avec le reste de la carcasse. La tête peut être enlevée pour les trophées.

2. Après les opérations prévues au point 1, le gibier sauvage mis à mort doit :

- immédiatement être refroidi de manière afin que la température interne soit égale ou inférieure

à 7 °C s'il s'agit de gros gibier ou de 4 °C s'il s'agit de petit gibier;

- si la température externe n'est pas suffisamment basse, être transporté, le plus tôt possible et au plus tard dans les 12 heures après la mise à mort, dans les conditions d'hygiène satisfaisantes, en évitant en particulier l'amoncellement et l'empilement des pièces.

3. L'éviscération doit être effectuée, sans délai indu, lors de l'arrivée dans l'atelier de traitement de gibier sauvage si elle n'a pas été effectuée sur place. Les poumons, le coeur, le foie, les reins, la rate et le médiastin peuvent être soit détachés, soit laissés adhérents à la carcasse par leurs connexions naturelles.

4. Jusqu'à la fin de l'expertise, les carcasses et les abats non expertisés ne doivent pas pouvoir entrer en contact avec les carcasses et abats déjà expertisés et il est interdit de procéder à l'enlèvement, à la découpe ou au traitement ultérieur de la carcasse.

5. Les viandes consignées ou reconnues ou déclarées impropres à la consommation, les estomacs, les intestins et les sous-produits non comestibles ne peuvent pas pouvoir entrer en contact avec les viandes reconnues propres à la consommation humaine et doivent être placés aussitôt que possible dans les locaux ou récipients spéciaux, situés et conçus de manière à éviter toute contamination d'autres viandes.

6. L'habillage, la manipulation, le traitement ultérieur des viandes, y compris les abats, doivent être exécutés dans le respect de toutes les prescriptions d'hygiène.

Vu pour être annexé à Notre arrêté du 9 novembre 1994.

ALBERT

Par le Roi :

Le Ministre de la Santé publique,

J. SANTKIN