

28 DECEMBRE 1994. - Arrêté ministériel fixant le modèle de la marque de salubrité et le mode de marquage des viandes de gibier sauvage.

(NOTE : Consultation des versions antérieures à partir du 01-02-1995 et mise à jour au 07-11-2002).

Article 1. § 1. Dans un abattoir ou un atelier de découpe dont la viande produite peut être admise aux échanges entre les Etats membres de l'Union européenne, les viandes de gibier sauvage reconnues propres à la consommation humaine après l'expertise vétérinaire, doivent être marquées d'une marque de salubrité en forme de pentagone équilatéral comportant les indications suivantes :

- 1° dans le coin supérieur la lettre capitale B;
- 2° le long du côté opposé, formant la base, un des sigles CEE, EWG ou EEG;
- 3° au centre, le numéro d'agrément vétérinaire de l'établissement entouré d'un oval;
- 4° le long du côté oblique à droite de la base, les lettres APV ou FTB.

S'il s'agit de viandes de gibier sauvage reconnues propres à la consommation humaine après l'expertise vétérinaire dans un établissement agréé uniquement comme établissement de traitement de gibier sauvage, la même marque de salubrité est apposée, étant entendu que le numéro d'agrément vétérinaire n'est pas entouré d'un oval.

§ 2. a) S'il s'agit de carcasses et d'abats de gros gibier sauvage marqués directement, les mesures suivantes doivent être respectées :

- 1° côté : 4 cm;
- 2° hauteur des lettres : 0,8 cm;
- 3° hauteur des chiffres : 1 cm.

b) S'il s'agit de carcasses de petit gibier sauvage marquées directement, les lettres et les chiffres doivent avoir une hauteur de 0,2 cm.

(§ 3. Dans un établissement de traitement du gibier sauvage de faible capacité, 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, reconnue propre à la consommation humaine après l'expertise vétérinaire, doit être marquée d'une marque de salubrité 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 de faible capacité.

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.

Si cette marque de salubrité sert au marquage direct de la viande de petit gibier sauvage, les côtés du rectangle doivent mesurer 2 cm et 1 cm et la lettre D doit avoir 0,4 cm de hauteur et, les autres caractères doivent avoir une hauteur d'au moins 0,2 cm.) <AR 2002-10-28/30, art. 1, 002; En vigueur : 07-11-2002>

Art. 2. § 1. Dans un abattoir dont la viande produite est exclusivement admise à la mise sur le marché local, la viande de gibier sauvage, reconnue propre à la consommation humaine après l'expertise vétérinaire, doit être marquée d'une marque de salubrité déjà utilisée, le cas échéant, pour le marquage de viandes reconnues propres à la consommation humaine provenant d'animaux de boucherie ou de gibier d'élevage biongulé ou de viande de volaille, de lapin ou de gibier d'élevage à plumes.

§ 2. Dans un atelier de découpe dont la viande produite est exclusivement admise à la mise sur le marché local, la viande de gibier sauvage, reconnue propre à la consommation humaine après l'expertise vétérinaire, doit être marquée d'une marque de salubrité dont le modèle est conforme à la marque d'identification de cet atelier de découpe. Leurs mesures s'accordent le cas échéant avec celles qui sont en vigueur pour le marquage de viande d'animaux de boucherie quand il s'agit de viande de gros gibier, et avec celles qui sont en vigueur pour le marquage de viande de volaille et de lapin quand il s'agit de viande de petit gibier sauvage. Dans ces deux cas les lettres APV ou FBT sont apposées dans la case droite de la marque de salubrité, le long de la base. Au-dessus de ces lettres, le numéro spécifique d'agrément de l'atelier de découpe est apposé.

Art. 3. § 1. Si la viande de gibier sauvage, reconnue propre à la consommation humaine provient d'un autre abattoir agréé que ceux mentionnés aux articles 1 et 2, cette viande doit être marquée après l'expertise vétérinaire de la marque de salubrité de l'abattoir.

§ 2. Si la viande de gibier sauvage, reconnue propre à la consommation humaine provient d'un autre atelier de découpe agréé que ceux mentionnés aux articles 1 et 2, cette viande doit être marquée après l'expertise vétérinaire d'une marque de salubrité dont le modèle correspond avec la marque d'identification de l'établissement. Dans la case droite de la marque de salubrité, les lettres APV ou FTB sont apposées le long de la base. Au-dessus de ces lettres, le numéro d'agrément spécifique de l'atelier de découpe, ou, à défaut, en lettres capitales le nom de l'exploitant et de la commune où l'établissement est situé. Les mesures de ces caractères sont libres mais celles-ci doivent en tout cas apparaître sous une forme parfaitement lisible.

§ 3. Si la viande de gibier sauvage, reconnue propre à la consommation humaine est obtenue dans un établissement qui ne dispose d'aucun autre agrément, déjà en activité le 1er octobre 1992 et pour lequel l'exploitant a déjà introduit une demande d'agrément comme établissement de traitement de gibier sauvage, la viande doit être marquée, en attendant la décision du Ministre

relative à la demande, d'une marque de salubrité comportant un 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 L;
- 2° dans la case droite, le long de la base, les lettres APV ou FBT et au-dessus, en lettres capitales, le nom de l'exploitant et de la commune où l'établissement est situé. Les mesures de ces caractères sont libres mais celles-ci doivent en tout cas apparaître sous une forme parfaitement lisible.

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 L doit avoir 2 cm de hauteur, 1,5 cm de largeur et une épaisseur des traits de 2 mm.

Art. 4. § 1. Si, du fait de la découpe de viande de gibier sauvage, on obtient des morceaux ne portant aucune marque de salubrité, ces morceaux doivent être marqués de la marque d'identification de l'établissement dont le modèle fixé en fonction de l'agrément de l'établissement correspond à un des modèles mentionnés dans les articles 1 à 3, mais sans les lettres APV ou FBT.

§ 2. Si de la viande de gibier sauvage, marquée d'une marque de salubrité mentionnée à l'article 1 ou d'une marque d'identification correspondante, est introduite dans un établissement dont la production n'est pas admise à la mise sur le marché entre les Etats membres de l'Union européenne, cette viande doit être marquée à nouveau de la marque d'identification de cet établissement.

Cette disposition ne s'applique pas si la viande de gibier sauvage à son arrivée dans l'établissement est emballée et si cet emballage reste fermé.

Art. 5. Le foie, le coeur, les poumons et la langue de gors gibier sauvage doivent être marqués d'après les dispositions en vigueur pour les carcasses de gros gibier sauvage ou pour leur viande découpée.

Art. 6. § 1. Le marquage peut s'effectuer à l'aide d'un des moyens suivants :

- 1° une estampille-cachet, pour laquelle le E155 brun HT est utilisé comme encre à estampiller;
- 2° une estampille au feu;
- 3° une marque-plaquette portant les données nécessaires;
- 4° une surimpression sur une étiquette portant un numéro de série et la mention de l'espèce animale si elle est appliquée sur un emballage;
- 5° une surimpression sur le conditionnement, même si celui-ci est utilisé en même temps comme emballage.

§ 2. Si on utilise une marque imprimée sur une étiquette attachée à l'emballage, les mesures de cette marque sont toujours celles qui sont en vigueur pour le marquage direct des carcasses de gros gibier sauvage.

§ 3. Le matériel utilisé pour le marquage ne doit pas pouvoir affecter la qualité hygiénique des viandes.

Art. 7. § 1. Sur chaque carcasse, reconnue propre à la consommation humaine, une marque de salubrité doit être apposée à l'aide d'un des moyens suivants : une estampille-cachet, une estampille au feu, une marque plaquette ou une étiquette.

Il peut être dérogé de cette disposition dans les cas suivants :

1° la carcasse est pourvue d'un conditionnement individuel, à condition que la marque de salubrité soit apposée sur une étiquette se trouvant sur ou, de façon visible, sous le conditionnement, ou sur une marque-plaquette servant de fermeture à celui-ci;

2° plusieurs carcasses de petit gibier sauvage sont mises ensembles dans un grand emballage, à condition que :

- l'emballage soit pourvu d'une étiquette portant la marque de salubrité et la mention du nom et de l'adresse de l'établissement de destination ainsi que l'utilisation prévue : soit la découpe, soit le traitement ou la transformation;

- les viandes soient exclusivement destinées à un atelier de découpe agréé, un établissement agréé où des produits à base de viande ou des préparations de viandes sont fabriqués ou reconditionnés ou à des restaurants, cantines et collectivités en vue de la remise directe au consommateur final après traitement par la chaleur. En outre, dans ces cas, l'exploitant de l'établissement d'expédition comme celui de destination doit tenir un registre chronologique séparé dans lequel il inscrit l'espèce animale, la quantité et respectivement l'établissement de destination ou de provenance des viandes de gibier sauvage.

§ 2. Les conditionnements contenant des morceaux de carcasses ou des abats, doivent porter une marque de salubrité ou une marque d'identification sur une étiquette se trouvant sur, ou de façon visible, sous le conditionnement, ou sur une marque-plaquette servant de fermeture à celui-ci.

Toutefois, s'il s'agit de portions commerciales destinées à la vente directe au consommateur final, la marque de salubrité ou la marque d'identification peut être apposée par surimpression sur le conditionnement.

§ 3. Tous les emballages doivent porter une marque de salubrité ou une marque d'identification sur une étiquette ou une marque-plaquette, ou, s'ils sont destinés à la vente directe au consommateur final, une surimpression comportant cette marque.

Art. 8. Toutes les marques de salubrité ou d'identification apposées ne peuvent être utilisées qu'une seule fois.

Lorsqu'une marque de salubrité ou une marque d'identification est apposée sur un conditionnement ou sur un emballage,

- cette marque doit être apposée de manière telle qu'elle soit détruite lors de l'ouverture du conditionnement ou de l'emballage, ou

- le conditionnement ou l'emballage doivent être scellés de manière telle qu'ils ne puissent être réutilisés une fois ouverts.

Art. 9. Les estampilles-cachets, les estampilles au feu, les marques-plaquettes destinées au marquage de salubrité ou d'identification, et les étiquettes et conditionnements portant en surimpression la marque de salubrité ou d'identification sont gardés sous contrôle de l'expert.

Art. 10. L'arrêté ministériel du 10 décembre 1979 déterminant le modèle des différentes marques d'expertise et le mode de marquage des viandes de sanglier est abrogé.

Bruxelles, le 28 décembre 1994.

J. SANTKIN