

11 MARS 1953. - Arrêté ministériel pris en exécution de l'arrêté royal du 9 mars 1953 concernant le commerce des viandes de boucherie et réglementant l'expertise des animaux abattus à l'intérieur du pays.

(NOTE : Consultation des versions antérieures à partir du 31-07-1993 et mise à jour au 03-09-2004)

Publication : 27-03-1953 numéro : 1953031150

Dossier numéro : 1953-03-11/30

Entrée en vigueur : 27-03-1953

Article 1er. <AM 2004-08-10/38, art. 1, 005; En vigueur : 01-12-2004> § 1er. Sous la rubrique des entrées du registre, visé à l'article 11 de l'arrêté royal du 4 juillet 1996 relatif aux conditions générales et spéciales d'exploitation des abattoirs et d'autres établissements, l'exploitant de l'abattoir ou son préposé introduit au moins les informations suivantes :

- 1° l'identification du déclarant;
- 2° l'identification du propriétaire des animaux;
- 3° l'identification du transporteur, les numéros d'immatriculation des moyens de transport, ainsi que, pour le transporteur non établi dans le pays, son numéro d'agrément dans le pays d'origine;
- 4° l'identification des animaux à abattre : l'espèce, le cas échéant le nombre, le numéro de l'exploitation de provenance sauf pour les solipèdes, le numéro officiel d'identification pour les bovins;
- 5° la date et l'heure de la déclaration d'abattage;
- 6° le cas échéant, lors de l'introduction en vue d'un abattage de nécessité, le numéro du document de transport visé à l'article 20 de l'arrêté royal du 9 mars 1953 précité;
- 7° le cas échéant, lors de l'introduction en vue d'un abattage privé, le numéro d'enregistrement du propriétaire de l'animal.

L'identification des personnes visées aux 1° et 3° et de l'exploitation de provenance se fait notamment au moyen du numéro d'enregistrement dans Sanitel ou d'un numéro d'enregistrement équivalent valable dans le pays d'origine.

§ 2. Sous la rubrique de l'expertise vétérinaire du registre précité, l'expert introduit la totalité des constatations et décisions vétérinaires ainsi que leur motif.

Sont notamment mentionnés : le refus à l'examen sanitaire avant l'abattage, la mise en observation, les examens complémentaires et leur résultat, le caractère propre ou impropre à la consommation humaine, la saisie des animaux ou des viandes, la marque de salubrité ainsi que les infractions éventuelles aux dispositions légales ou réglementaires.

§ 3. Sous la rubrique des abattages du registre précité, l'exploitant de l'abattoir ou son préposé introduit les données relatives aux abattages eux-mêmes, la date et l'heure de l'abattage, le poids chaud de l'animal abattu et, le cas échéant, le rite, musulman ou israélite, selon lequel l'abattage a été effectué.

§ 4. Sous la rubrique des expéditions du registre précité, l'exploitant de l'abattoir ou son préposé introduit les données relatives aux expéditions des viandes et des produits impropres à la consommation humaine.

Cette rubrique comprend notamment la date d'expédition, la nature, l'espèce animale, le poids de chaque pièce ou du lot, le nombre de pièces constituant le lot, le numéro de série du document d'accompagnement commercial, le destinataire, et, pour la viande bovine, le numéro ou code de référence qui apparaît sur l'étiquette.

§ 5. Chaque intervenant successif visé aux §§ 1er à 4 n'introduit de données que sous la rubrique qui le concerne.

Art. 2. <AM 28-05-1965, art. 1> L'expert est tenu de procéder aux investigations et explorations indiquées ci-après :

Chez tous les animaux de boucherie :

- 1° les amygdales doivent être enlevées après inspection;
- 2° les poumons doivent être incisés en leur tiers terminal perpendiculairement à leur grand axe; le foie, la rate, la matrice et le pis doivent être palpés et incisés; les ganglions lymphatiques correspondant à ces organes sont incisés dans le sens de la longueur;
- 3° le coeur est incisé longitudinalement de façon à ouvrir largement ventricules et oreillettes;

- 4° les reins sont décapsulés de leur couche adipeuse;
- 5° le diaphragme;
- 6° le tractus gastro-intestinal, le mésentère, les ganglions lymphatiques stomacaux (Inn. gastrici), les ganglions mésentériques (Inn. mesenterici);
- 7° la vessie;
- 8° la plèvre et le péritoine;
- 9° les organes génitaux; chez la vache, l'utérus est ouvert par une incision longitudinale;
- 10° les ganglions de la mamelle (Inn. supramammarii); chez la vache, les mamelles sont ouvertes par une longue et profonde incision jusqu'aux sinus galactophores;
- 11° les ganglions lymphatiques doivent être systématiquement dégagés et incisés selon leur grand axe en tranches aussi minces que possible.

En cas de doute, doivent également être incisés dans les mêmes conditions, les ganglions suivants : cervicaux superficiels préscapulaires (Inn. cervicales superficiales), axillaires propres ou axillaires de la première côte (Inn. axillares propii et primae costae), sternaux (Inn. sternales), cervicaux profonds et costocervicaux (Inn. cervicales profundi et costocervicales), poplités (Inn. poplitei), précruraux (Inn. subiliaci), ischiatiques (Inn. ischiadici), iliaques (Inn. iliaci mediales et laterales) et lombo-aortiques (Inn. lumbales aortici).

Chez les bovidés : plusieurs incisions profondes sont pratiquées dans les masséters externes et internes parallèlement à l'os de la mâchoire; la langue est spécialement examinée.

Le vétérinaire officiel doit en outre effectuer systématiquement la recherche de la cysticercose sur les bovins âgés de plus de six semaines, au niveau :

- de l'oesophage, qui doit être dégagé de la trachée;
- du coeur, qui en plus de l'incision longitudinale de façon à ouvrir les ventricules et traverser la cloison inter-ventriculaire, doit être fendu en deux points opposés des oreillettes à la pointe;
- du diaphragme, dont la partie musculaire doit être dégagée de la séreuse.

Même en l'absence de lésions tuberculeuses viscérales, l'incision des ganglions iliaques et mésentériques est obligatoire.

En cas de tuberculose de la plèvre, l'incision des ganglions de la chaîne sus-sternale ou thoracique interne et des ganglions intercostaux est obligatoire.

En cas de tuberculose non localisée à un seul organe, l'expert doit inciser au quartier antérieur le ganglion préscapulaire, les ganglions axillaires et axillaires de la première côte, les ganglions sus-sternaux et de la chaîne thoracique interne et au quartier postérieur, le ganglion précrural, le ganglion poplité et le ganglion ischiatique.

Une incision transversale doit être pratiquée dans le foie au travers des canaux biliaires situés dans le lobe de Spiegel et dans la moitié mince du foie en dessous et à gauche des ganglions hépatiques.

Chez les veaux : les culs-de-sac des articulations des grassets doivent être ouverts longitudinalement.

Chez les porcs : l'incision des ganglions sous-maxillaires, des ganglions rétro-pharyngiens, iliaques et mésentériques est obligatoire.

En cas de tuberculose de la plèvre, les ganglions sus-sternaux doivent être incisés.

En cas de tuberculose non localisée à un seul organe, l'expert doit inciser, outre les ganglions prévus à l'alinéa précédent, les ganglions préscapulaires, poplités et inguinaux superficiels.

Chez les moutons et les chèvres : le foie doit être incisé dans sa partie mince de façon telle que les gros canaux soient ouverts.

Art. 3. Indépendamment des prescriptions qui précèdent, les découpes classiques des quartiers antérieurs et postérieurs sont obligatoires dans tous les cas d'abatage pratiqués pour cause de nécessité ou considérés comme tels.

(alinéa abrogé) <AR 1997-10-11/30, art. 4, 004; En vigueur : 01-11-1997>

(Dans tous les cas d'abattages de nécessité la recherche des résidus de substances à effet bactériostatique est obligatoire.) <AM 02-08-1973, art. unique>

Art. 4. Pour se former une opinion motivée, particulièrement dans les cas où la septicémie est suspectée, l'expert pourra remplacer la découpe prévue à l'article 3, 1°, par celle appelée " la tulipe ", dont la technique est la suivante :

Avec la pointe du couteau, on entame en haut, presque à fleur d'os contre le tibia, l'insertion aponévrotique du droit interne, au bord de la veine saphène interne, et, par une double incision en " V " renversé, on délimite, de chaque côté en descendant, la masse des muscles cruraux, que l'on contourne au couteau en les dégageant, en profondeur, en avant, du droit antérieur de la cuisse, et en arrière du demi-tendineux, jusqu'à proximité de la symphyse pelvienne. On rabat vers soi, au fur et à mesure, cette masse charnue, et l'on finit par découvrir le creux poplité.

D'un mouvement de bascule, l'expert fait une coupe franche et complète de la masse des adducteurs, dans le plan médian et dans le sens des fibres musculaires.

Art. 5. <AM 1993-07-02/38, art. 1, 002; En vigueur : 10-08-1993; voir cependant AM 1993-07-02/38, art. 5> § 1. Les marques de salubrité appliquées à la suite de l'expertise doivent être conformes aux modèles prévus à l'annexe 5.

Les carcasses, les têtes, les langues, les coeurs et les poumons de toute espèce animale, et les foies d'ovins et de caprins doivent être marqués à l'encre ou au feu à l'aide d'une estampille. Les foies de bovins, de porcs et de solipèdes doivent être marqués au feu.

Les carcasses qui pèsent plus de 65 kg doivent porter la marque de l'estampille sur chaque demi-carcasse, au moins aux endroits suivants : face externe de la cuisse, lombes, dos, poitrine et épaule. Les autres carcasses doivent porter quatre marques d'estampille au moins, apposées sur les épaules et sur la face externe des cuisses.

Pour autant qu'ils restent attachés de manière naturelle à d'autres abats estampillés, le marquage des langues et des coeurs de bovins de moins de trois mois, de porcins, d'ovins et de caprins n'est pas obligatoire.

Les abats ne doivent pas être marqués de manière individuelle s'ils sont contenus dans un conditionnement solide ou un emballage, marqué conformément à l'article 6bis, § 3.

§ 2. (Seul le E155 brun HT peut être utilisé comme colorant pour l'encre destinée à l'apposition directe sur les viandes du marquage de salubrité ou de tout autre marquage requis.) <AM 1995-12-11/31, art. 1, 003; En vigueur : 31-12-1995; voir cependant AM 1995-12-11/31, art. 4>

§ 3. Toutes les estampilles doivent être parfaitement lisibles.

Art. 6. <AM 1993-07-02/38, art. 2, 002; En vigueur : 10-08-1993; voir cependant AM 1993-07-02/38, art. 5> § 1. Sauf dans les cas mentionnés au § 3, la marque de salubrité déterminée à l'annexe 5, sous I, est apposée sur les viandes reconnues propres à la consommation humaine dans les abattoirs dont la production peut être admise aux échanges entre les Etats membres de la CEE.

§ 2. 1° Sauf dans les cas mentionnés au § 3, la marque de salubrité déterminée à l'annexe 5, sous II, est apposée sur les viandes reconnues propres à la consommation humaine dans les abattoirs de faible capacité.

2° Sauf dans les cas mentionnés au § 3, la marque de salubrité déterminée à l'annexe 5, sous III, est apposée sur les viandes reconnues propres à la consommation humaine dans les abattoirs bénéficiant de dérogations temporaires et limitées conformément à l'arrêté royal du 3 mars 1992 relatif à l'octroi de dérogations temporaires aux conditions d'installation des abattoirs, ateliers de découpe et entrepôts frigorifiques.

§ 3. 1° La marque de salubrité, déterminée à l'annexe 5, sous I, b est apposée dans les abattoirs dont la production peut être admise aux échanges entre les Etats membres de la CEE, sur les viandes reconnues propres à la consommation humaine qui ne peuvent participer en tant que viandes fraîches auxdits échanges.

2°

a) La marque de salubrité déterminée à l'annexe 5, sous I, c est apposée dans les abattoirs dont la production peut être admise aux échanges entre les Etats membres de la CEE, sur les viandes reconnues propres à la consommation humaine de porcs mâles utilisés pour la reproduction, de porcs cryptorchides et hermaphrodites et de porcs mâles non castrés d'un poids exprimé en carcasse, supérieur à 80 kg.

b) Sur les viandes reconnues propres à la consommation humaine provenant de porcs mentionnés, sous a, abattus dans d'autres abattoirs, est apposée selon le cas, la marque de salubrité déterminée à l'annexe 5, II ou III (...). <AM 1995-12-11/31, art. 2, 003; En vigueur : 31-12-1995; voir cependant AM 1995-12-11/31, art. 4>

3° La marque de salubrité déterminée à l'annexe 5, sous IV, a est apposée (...) sur les viandes reconnues propres à la consommation humaine qui sont destinées aux besoins exclusifs du ménage du déclarant. <AM 1995-12-11/31, art. 3, 003; En vigueur : 31-12-1995; voir cependant AM 1995-12-11/31, art. 4>

4° La marque de salubrité déterminée à l'annexe 5, sous IV, b est apposée sur les viandes reconnues propres à la consommation humaine provenant d'animaux abattus pour cause de nécessité.

5°

a) La marque de salubrité déterminée à l'annexe 5, sous IV, c, 1° est apposée sur les viandes ladriques reconnues propres à la consommation humaine à condition d'être soumises à la congélation réglementaire.

b) La marque de salubrité déterminée à l'annexe 5, sous IV, c, 2° est apposée sur les viandes ladriques reconnues conditionnellement propres à la consommation humaine qui ont été soumises à la congélation réglementaire.

§ 4. La marque de salubrité déterminée à l'annexe 5 sous V est apposée dans les abattoirs sur toutes les viandes reconnues ou déclarées impropres à la consommation humaine.

§ 5. Les marques de salubrité déterminées à l'annexe 5 peuvent compter une indication qui permet d'identifier l'expert.

Art. 6bis. <Inséré par AM 1993-07-02/38, art. 3, 002; En vigueur : 10-08-1993; voir cependant AM 1993-07-02/38, art. 5> § 1. Si, dans les ateliers de découpe dont la production peut être admise aux échanges entre les Etats membres de la CEE, du fait de la découpe, des morceaux sans marque de salubrité sont obtenus à partir de carcasses ou d'abats régulièrement marqués, ces morceaux doivent être pourvus d'une marque d'identification de même forme que celle qui a servi au marquage de la carcasse ou de l'abat découpé. Cette marque mentionne, en son centre, le numéro d'agrément de l'atelier de découpe au lieu de celui de l'abattoir. Les morceaux individuels sont marqués à l'encre ou au feu. Si l'application du § 3 est faite, ces morceaux ne doivent pas être marqués de manière individuelle.

§ 2. a) Toutes les carcasses ou abats, marqués selon les prescriptions, introduits dans un atelier de découpe de faible capacité, ainsi que tous les morceaux provenant de la découpe, doivent, avant de quitter l'établissement et pour autant qu'ils ne portent pas la marque de salubrité déterminée à l'annexe 5, sous II, être marqués à l'encre ou au feu à l'aide d'une marque d'identification de cette forme, qui mentionne le numéro d'agrément spécifique de l'atelier de découpe. Les carcasses et les abats sont marqués conformément à l'article 5. Les morceaux individuels sont marqués à l'encre ou au feu. Si l'application du § 3 est faite, ces morceaux ne doivent pas être marqués de manière individuelle.

b) La forme de la marque d'identification qui doit être utilisée dans les ateliers de découpe bénéficiant des dérogations temporaires et limitées, correspond à celle fixée en annexe 5, sous III et mentionne le numéro d'agrément de l'atelier de découpe et la localité.

§ 3. Les emballages doivent être pourvus d'une étiquette, fixée de façon à être détruite à l'ouverture de l'emballage. Cette étiquette porte la marque de salubrité utilisée à l'abattoir ou la marque d'identification utilisée à l'atelier de découpe où l'emballage a été effectué ainsi qu'un numéro de série et la mention de l'espèce animale.

§ 4. Sans préjudice des dispositions du § 3, les viandes fraîches conditionnées en portions commerciales destinées à la vente directe au consommateur, doivent comporter une reproduction de la marque d'identification de l'atelier de découpe sur le conditionnement ou sur une étiquette appliquée sur le conditionnement. Les dimensions de cette copie sont libres; les mentions doivent néanmoins demeurer parfaitement lisibles.

§ 5. La graisse, la panne, les oreilles, les pieds, les queues, les estomacs et les boyaux ne doivent pas être pourvus d'une marque de salubrité ou d'identification, sauf en cas d'exportation.

Art. 7. Sont abrogés :

1° l'arrêté ministériel général d'application du 30 octobre 1937 relatif à l'expertise des viandes, modifié par les arrêtés ministériels des 28 janvier, 10 juin 1948 et 7 février 1949;

2° l'arrêté ministériel du 29 mai 1945 relatif à l'admission à la consommation publique de viandes et de graisses après stérilisation.

Art. 8. Le présent arrêté entre en vigueur le jour de sa publication au Moniteur belge.

ANNEXES.

Art. N1. ANNEXE 1 : (abrogée) <AM 2004-08-10/38, art. 2, 005; En vigueur : 01-12-2004>

Art. N2. ANNEXE 2 : (abrogée) <AM 2004-08-10/38, art. 2, 005; En vigueur : 01-12-2004>

Art. N3. ANNEXE 3 : (abrogée) <AM 2004-08-10/38, art. 2, 005; En vigueur : 01-12-2004>

Art. N4. ANNEXE 4 : (abrogée) <AM 2004-08-10/38, art. 2, 005; En vigueur : 01-12-2004>

Art. N4bis. ANNEXE 4bis. (abrogée) <AM 2004-08-10/38, art. 2, 005; En vigueur : 01-12-2004>

Art. N5. ANNEXE 5. (abrogée) <AM 2004-08-10/38, art. 2, 005; En vigueur : 01-12-2004>

(NOTE : l'AM 2004-08-10/38, art. 2, mentionne " l'annexe 5 initiale " du présent arrêté comme ayant été " remplacée par l'arrêté ministériel du 2 juillet 1993 ". En fait, l'AM 1993-07-02/38, art. 4, est formulé comme remplaçant l'annexe 5 de l'AM 1953-03-11/30, et non l'annexe 5 initiale devenue annexe 6; c'est donc l'annexe 5 et non l'annexe 6 que Justel a considérée à l'époque comme remplacée.)

Art. N6. ANNEXE 6. <Annexe 5 initiale, numérotée 6 par> <Modifiée par :

- AM 23-06-1964, art. 2; M.B. 16-07-1964;
- AM 29-09-1969, art. 2 et 3; M.B. 22-11-1969;
- AM 01-07-1974, art. 3; M.B. 08-11-1974;
- AM 24-02-1976, art. 2; M.B. 17-03-1976;
- AM 18-06-1976, art. 2; M.B. 16-07-1976;
- AM 16-12-1980, art. 2; M.B. 29-01-1981;
- AM 04-10-1985, art. 3; M.B. 29-10-1985>

(NOTE : l'AM 2004-08-10/38, art. 2, mentionne " l'annexe 5 initiale " du présent arrêté comme ayant été " remplacée par l'arrêté ministériel du 2 juillet 1993 ". En fait, l'AM 1993-07-02/38, art. 4, est formulé comme remplaçant l'annexe 5 de l'AM 1953-03-11/30, et non l'annexe 5 initiale devenue annexe 6; c'est donc l'annexe 5 et non l'annexe 6 que Justel a considérée à l'époque comme remplacée.)