

22 AVRIL 2005. - Arrêté royal modifiant l'arrêté royal du 30 décembre 1992 relatif au transport des viandes fraîches, des produits à base de viande et des préparations de viandes

ALBERT II, Roi des Belges,

A tous, présents et à venir, Salut.

Vu la loi du 5 septembre 1952 relative à l'expertise et au commerce des viandes, notamment l'article 13, modifié par les lois des 15 avril 1965 et 27 mai 1997, et l'article 14, modifié par la loi du 13 juillet 1981 et les arrêtés royaux des 9 janvier 1992 et 22 février 2001, confirmé par la loi du 19 juillet 2001;
Vu la loi du 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, notamment l'article 3, § 1^{er}, modifié par les lois des 27 mai 1997 et 17 novembre 1998;

Vu la loi du 4 février 2000 relative à la création de l'Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire, notamment l'article 5, alinéa 2, modifié par la loi du 22 décembre 2003;

Vu l'arrêté royal du 30 décembre 1992 relatif au transport des viandes fraîches, des produits à base de viande et des préparations de viandes, modifié par les arrêtés royaux des 9 octobre 1998, 18 mars 2002 et 9 juin 2003;

Vu la directive 64/433/CEE du Conseil des Communautés européennes du 26 juin 1964 relative aux conditions sanitaires de production et de mise sur le marché de viandes fraîches, notamment l'Annexe I, point 66, alinéas 1^{er} et 2, modifié par la directive 95/23/CE;

Vu les avis 2004/01 et 2004/33 du Comité scientifique, institué auprès de l'Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire, donné le 12 février 2004 et le 10 décembre 2004;

Vu l'avis n° 38.141/3 du Conseil d'Etat, donné le 22 mars 2005, en application de l'article 84, § 1^{er}, alinéa 1^{er}, 1°, des lois coordonnées sur le Conseil d'Etat;

Sur la proposition de Notre Ministre des Affaires sociales et de la Santé publique,

Nous avons arrêté et arrêtons :

Article 1^{er}. A l'article 5 de l'arrêté royal du 30 décembre 1992 relatif au transport des viandes fraîches, des produits à base de viande et des préparations de viandes, modifié par l'arrêté royal du 9 octobre 1998, sont insérés les §§ 1^{er}bis à 1^{er}sexies, rédigés comme suit :

« § 1^{er}bis. Lors du transport de viandes fraîches de porcins depuis un abattoir vers un atelier de découpe situé à proximité immédiate de l'abattoir, la température à coeur maximale visée au § 1^{er} peut être dépassée pour autant que l'abattoir d'expédition et l'atelier de découpe de destination disposent chacun d'une autorisation délivrée par l'Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire et que la durée de ce transport n'excède pas deux heures.

L'exploitant d'un abattoir ou d'un atelier de découpe qui souhaite obtenir une autorisation, adresse une demande par lettre recommandée à la poste à l'Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire et fournit toutes les données et tous les documents demandés par celle-ci.

L'Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire procède à une enquête administrative et technique.

Afin d'obtenir l'autorisation, il faut satisfaire aux conditions du chapitre I de l'annexe.

§ 1^{er}ter. S'il n'est pas satisfait aux conditions du chapitre I^{er} de l'annexe, l'Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire refuse l'autorisation.

L'exploitant peut introduire une demande de réexamen dans les 15 jours suivant la notification du refus de l'autorisation, par lettre recommandée à la poste auprès de l'Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire. Cette demande de réexamen ne suspend pas la décision de refus d'autorisation.

L'Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire dispose de 60 jours après réception de la demande de réexamen pour notifier sa décision à l'exploitant.

Dans les six mois suivant la notification, à l'exploitant, du refus de l'autorisation, aucune demande d'autorisation n'est recevable.

§ 1^{er}quater. Lors du transport visé au § 1^{er}bis de viandes fraîches de porcins depuis un abattoir vers un atelier de découpe, il faut satisfaire aux conditions du chapitre II de l'annexe.

§ 1^{er}quinquies. S'il n'est plus satisfait aux conditions visées au chapitre I de l'annexe, ou si des infractions aux conditions visées au chapitre II de l'annexe sont constatées, l'Agence fédérale pour la

Sécurité de la Chaîne alimentaire peut retirer immédiatement l'autorisation.

L'exploitant peut introduire une demande de réexamen dans les 15 jours suivant la notification du retrait de l'autorisation, par lettre recommandée à la poste auprès de l'Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire. Cette demande de réexamen ne suspend pas la décision de retrait d'autorisation.

L'Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire dispose de 60 jours après réception de la demande de réexamen pour notifier sa décision à l'exploitant.

Dans les six mois suivant la notification du retrait de l'autorisation, aucune demande d'autorisation n'est recevable.

§ 1^{er}sexies. L'exploitant de l'abattoir doit afficher de façon bien visible une copie de l'autorisation dans le local pour l'expédition des viandes. »

Art. 2. A l'article 7 du même arrêté, sont apportées les modifications suivantes :

1° dans le § 1^{er}, remplacé par l'arrêté royal du 9 octobre 1998 et modifié par l'arrêté royal du 9 juin 2003, sont insérés un 2°bis et un 2°ter, rédigés comme suit :

« 2°bis son numéro d'ordre;

2°ter une mention permettant d'identifier le moyen de transport; »;

2° le § 8, inséré par l'arrêté royal du 9 juin 2003, est abrogé. »

Art. 3. L'annexe du présent arrêté est ajoutée à l'arrêté royal du 30 décembre 1992 relatif au transport des viandes fraîches, des produits à base de viande et des préparations de viandes.

Art. 4. § 1^{er}. Pour les demandes d'autorisation introduites par l'exploitant de l'abattoir ou de l'atelier de découpe dans le mois qui suit le jour de l'entrée en vigueur du présent arrêté, l'Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire dispose d'un délai de six mois à partir du jour de l'entrée en vigueur du présent arrêté pour prendre une décision sur la demande.

Toutefois, les autorisations délivrées pendant ce délai ne prendront effet que le premier jour du septième mois qui suit celui au cours duquel le présent arrêté est entré en vigueur.

§ 2. Si au terme des 6 mois qui suivent le jour de l'entrée en vigueur du présent arrêté, pour les demandes d'autorisation visées au § 1^{er}, l'Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire n'a pas pris de décision, l'autorisation est considérée comme délivrée avec effet au premier jour du septième mois qui suit celui au cours duquel le présent arrêté est entré en vigueur.

Art. 5. Le présent arrêté entre en vigueur le premier jour du mois qui suit celui au cours duquel il aura été publié au Moniteur belge.

Art. 6. Notre Ministre qui a la Santé publique dans ses attributions est chargé de l'exécution du présent arrêté.

Donné à Bruxelles, le 22 avril 2005

ALBERT

Par le Roi :

Le Ministre des Affaires sociales et de la Santé publique,

R. DEMOTTE

Annexe :

« Annexe

CHAPITRE I. - Conditions pour l'octroi de l'autorisation

1. L'abattoir d'expédition doit disposer d'un équipement de refroidissement rapide et d'installations de refroidissement avec une capacité de réfrigération suffisante proportionnelle aux activités exercées.

2. L'atelier de découpe de destination doit disposer d'une installation de refroidissement avec une capacité de refroidissement suffisante pour assurer la poursuite de la réfrigération des viandes de porc.

3. Aussi bien à l'abattoir d'expédition qu'à l'atelier de découpe de destination, un système d'autocontrôle adéquat doit être en action. L'autocontrôle doit être élargi avec des mesures ayant un lien spécifique avec le transport de carcasses de porcs non complètement refroidies, en particulier par l'installation d'un système de traçabilité permettant de vérifier la durée totale du transport, y compris le chargement et le déchargement, et en prévoyant un échantillonnage aléatoire pour des analyses microbiologiques des viandes de porc lors de la réception dans l'atelier de découpe de destination. Les éléments pertinents repris au chapitre II de l'annexe III de l'arrêté royal du 4 juillet 1996 relatif aux conditions générales et spéciales d'exploitation des abattoirs et d'autres établissements servent d'exemple lors du projet de cet élargissement du système d'autocontrôle.

CHAPITRE II. - Conditions d'utilisation de l'autorisation

1. Le transport se limite au territoire belge.
2. Par trajet, il ne peut y avoir qu'un abattoir d'expédition et un atelier de découpe de destination.
3. Le transport, y compris le chargement et le déchargement, de l'abattoir d'expédition vers l'atelier de découpe de destination ne peut pas dépasser plus de 2 heures.
4. Tenant compte de la durée maximale de 2 heures pour le transport de l'abattoir d'expédition vers l'atelier de découpe de destination, la distance maximale par route entre l'abattoir d'expédition et l'atelier de découpe de destination est de 50 km.
5. Avant de procéder au chargement, la réfrigération superficielle des viandes et le refroidissement interne doivent être suffisamment avancés à l'aide d'une réfrigération rapide et d'un séjour d'au moins quelques heures dans les locaux frigorifiques de l'abattoir : la température à coeur des carcasses, mesurée au coeur du jambon, ne peut pas excéder + 16 °C et la température superficielle, mesurée sous la peau à hauteur du dos, ne peut pas dépasser + 9 °C.
6. Si l'analyse trichinose est exigée, les carcasses peuvent uniquement quitter l'abattoir après que l'analyse trichinose ait été effectuée et que les carcasses aient été déclarées négatives à la trichinose.
7. En tenant compte de la densité de chargement, les moyens de transport doivent être équipés de manière techniquement adéquate afin que le respect des températures mentionnées au point 5 soit maintenu durant le transport vers l'atelier de découpe de destination.
8. Lors du chargement des moyens de transport, les précautions nécessaires doivent être prises afin d'éviter la formation de condensation. Dans tous les cas, les portes de l'espace de chargement des moyens de transport doivent directement être fermées après le chargement et l'installation de refroidissement et le ventilateur de circulation d'air doivent être actionnés.
9. A l'arrivée à l'atelier de découpe de destination, le déchargement des moyens de transport doit se faire sans délai.
10. Les éléments pertinents repris au chapitre II de l'annexe III de l'arrêté royal du 4 juillet 1996 relatif aux conditions générales et spéciales d'exploitation des abattoirs et d'autres établissements servent d'exemple lors de l'exécution et de l'appréciation des résultats de l'élargissement du système d'autocontrôle mentionné au chapitre I^{er}, point 3.
11. La réfrigération des viandes doit être poursuivie dans l'atelier de découpe de destination jusqu'à la température à coeur maximale de + 7 °C pour les carcasses et demi-carcasses et de + 3 °C pour les abats. C'est seulement après avoir atteint ces températures respectives que les viandes peuvent être découpées, désossées ou pourvues d'un conditionnement. »

Vu pour être annexé à Notre arrêté du 22 avril 2005 modifiant l'arrêté royal du 30 décembre 1992 relatif au transport des viandes fraîches, des produits à base de viande et des préparations de viandes.

ALBERT

Par le Roi :

Le Ministre des Affaires sociales et de la Santé publique,

R. DEMOTTE

Publié le : 2005-05-11