

10 NOVEMBRE 2005. - Arrêté royal relatif au commerce de détail de certaines denrées alimentaires d'origine animale

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 les lois des 13 juillet 1981 et 17 novembre 1998 et par l'arrêté royal du 9 janvier 1992;

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 13 juillet 1981, 27 mai 1997 et 17 novembre 1998;

Vu la loi du 28 mars 1975 relative au commerce des produits de l'agriculture, de l'horticulture et de la pêche maritime, notamment l'article 3, § 1^{er}, modifié par les lois des 29 décembre 1990 et 5 février 1999, et par l'arrêté royal du 22 février 2001;

Vu la loi du 24 janvier 1977 relative à la protection de la santé des consommateurs en ce qui concerne les denrées alimentaires et les autres produits, notamment l'article 2 et l'article 3, modifié par la loi du 22 mars 1989;

Vu l'arrêté royal du 12 décembre 1955 relatif aux débits de viandes et aux ateliers de préparation y annexés, modifié par les arrêtés royaux des 20 mars 1956, 6 février 1969, 19 septembre 1969, 6 septembre 1972, 16 mai 1980, 23 juillet 1980, 10 décembre 1984 et 30 décembre 1992;

Vu l'arrêté royal du 30 avril 1976 relatif à l'expertise et au commerce du poisson, modifié par les arrêtés royaux des 26 mars 1982, 12 août 1988, 30 décembre 1992, 12 mars 2000, 4 juillet 2004 et 14 mars 2005;

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, 9 juin 2003 et 22 avril 2005;

Vu l'arrêté royal du 4 décembre 1995 soumettant à une autorisation les lieux où des denrées alimentaires sont fabriquées ou mises dans le commerce ou sont traitées en vue de l'exportation, modifié par les arrêtés royaux des 4 août 1996, 22 décembre 1998, 3 mars 1999, 28 septembre 1999, 20 juillet 2000 et 9 juin 2003;

Vu l'arrêté royal du 9 juin 2003 instaurant dans les débits de viandes et les ateliers de préparation y annexés certaines mesures de protection contre les encéphalopathies spongiformes transmissibles;

Vu l'arrêté ministériel du 19 juillet 1956 concernant l'autorisation prévue par l'article 3 de l'arrêté royal du 12 décembre 1955 relatif aux débits de viandes et aux ateliers de préparation y annexés;

Vu l'arrêté ministériel du 18 mars 1983 pris en exécution de l'arrêté royal du 12 décembre 1955 relatif aux débits de viandes et aux ateliers de préparation y annexés, modifié par l'arrêté ministériel du 28 juin 1985;

Vu le règlement (CE) N° 999/2001 du Parlement européen et du Conseil du 22 mai 2001, fixant les règles pour la prévention, le contrôle et l'éradication de certaines encéphalopathies spongiformes transmissibles, modifié par les règlements (CE) N° 1248/2001 du 22 juin 2001, (CE) N° 1326/2001 du 29 juin 2001, (CE) N° 270/2002 du 14 février 2002, (CE) N° 1494/2002 du 21 août 2002, (CE) N° 260/2003 du 12 février 2003, (CE) N° 650/2003 du 10 avril 2003, (CE) N° 1128/2003 du 16 juin 2003, (CE) N° 1053/2003 du 19 juin 2003, (CE) N° 1139/2003 du 27 juin 2003, (CE) N° 1234/2003 du 10 juillet 2003, (CE) N° 1809/2003 du 15 octobre 2003, (CE) N° 1915/2003 du 30 octobre 2003 et (CE) N° 2245/2003 du 19 décembre 2003;

Vu le règlement (CE) N° 178/2002 du Parlement européen et du Conseil du 28 janvier 2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'Autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires, modifié par le règlement (CE) n° 1642/2003 du 22 juillet 2003;

Vu le règlement (CE) N° 1774/2002 du Parlement européen et du Conseil du 3 octobre 2002 établissant des règles sanitaires applicables aux sous-produits animaux non destinés à la consommation humaine, modifié par le règlement (CE) N° 808/2003 du 12 mai 2003;

Vu le règlement (CE) N° 852/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires;

Vu le règlement (CE) N° 853/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale;

Vu l'avis du Comité consultatif, institué auprès de l'Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire, donné le 23 mars 2005 et le 25 mai 2005;

Vu l'avis du Comité scientifique, institué auprès de l'Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire, donné le 30 mai 2005;

Vu l'avis n° 38.800/1/V du Conseil d'Etat, donné le 9 août 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 :

CHAPITRE I^{er}. - Définitions et champ d'application

Article 1^{er}. § 1^{er}. Pour l'application du présent arrêté, on entend par :

1° denrées alimentaires d'origine animale : les viandes fraîches, les préparations de viandes, les viandes hachées, les produits à base de viande, les autres issues traitées d'origine animale, les produits de la pêche frais, entiers ou préparés, les produits de la pêche transformés, les mollusques bivalves vivants, les échinodermes vivants, les tuniciers vivants, les gastéropodes marins vivants, les escargots, les cuisses de grenouille et les parties comestibles de mammifères marins et reptiles aquatiques;

2° autres issues traitées d'origine animale : les extraits de viandes, les graisses animales fondues, les cretons, les farines de viande, la poudre de couenne, le sang salé ou séché, le plasma sanguin salé ou séché et les estomacs, vessies et boyaux traités;

3° colonne vertébrale : la colonne vertébrale désignée comme matériels à risque spécifiés par le règlement (CE) N° 999/2001 du Parlement européen et du Conseil du 22 mai 2001 fixant les règles pour la prévention, le contrôle et l'éradication de certaines encéphalopathies spongiformes transmissibles;

4° débit : le site, fixe ou mobile, permanent ou provisoire, ou l'ensemble de ceux-ci, dans lequel ou au moyen duquel le commerce de détail est exercé, de manière principale ou accessoire, par une entreprise du secteur alimentaire;

5° commerce ambulant : le commerce de détail exercé par une entreprise du secteur alimentaire sur des sites mobiles et/ou provisoires y compris les activités ambulantes prévues à l'article 2 de la loi du 25 juin 1993 sur l'exercice d'activités ambulantes et l'organisation des marchés publics;

6° débit de viandes : le magasin, le débit de volailles, lagomorphes et gibier, la boucherie, le rayon boucherie d'une grande surface ou le commerce ambulant, dans lequel est effectué le commerce de détail, y compris la préparation ou la transformation, des viandes fraîches, préparations de viandes, viandes hachées, produits à base de viande et autres issues traitées d'origine animale;

7° débit de poisson : le magasin, la poissonnerie, le rayon poissonnerie d'une grande surface ou le commerce ambulant, dans lequel est effectué le commerce de détail, y compris la préparation ou la transformation, des produits de la pêche frais, entiers ou préparés, des produits de la pêche transformés, des mollusques bivalves vivants, des échinodermes vivants, des tuniciers vivants, et des gastéropodes marins vivants;

8° atelier annexé : le local annexé à un débit de viandes ou un débit de poisson, dans lequel sont effectués, en vue de la vente ou de la livraison dans ce débit de viandes ou de poisson, la préparation et/ou la transformation des denrées alimentaires d'origine animale ainsi que leur entreposage;

9° débit de denrées alimentaires : le magasin d'alimentation générale, le rayon d'alimentation générale d'une grande surface ou le commerce ambulant d'alimentation générale, dans lequel est effectué le commerce de détail, à l'exclusion de la préparation et/ou transformation, des denrées alimentaires d'origine animale préemballées conformément à l'arrêté royal du 13 septembre 1999 relatif à l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées;

10° Ministre : le Ministre qui a la santé publique dans ses attributions;

11° Agence : l'Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire.

§ 2. En outre, sont d'application pour le présent arrêté, les définitions prévues dans :

1° le règlement (CE) N° 178/2002 du Parlement européen et du Conseil du 28 janvier 2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'Autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires;

2° le règlement (CE) N° 1774/2002 du Parlement européen et du Conseil du 3 octobre 2002 établissant des règles sanitaires applicables aux sous-produits animaux non destinés à la consommation humaine;

3° le règlement (CE) N° 852/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires;

4° le règlement (CE) N° 853/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale.

Art. 2. Le présent arrêté fixe les conditions sanitaires applicables dans les débits où est effectué le commerce de détail des denrées alimentaires d'origine animale.

CHAPITRE II. - Dispositions générales

Art. 3. § 1^{er}. Les débits ne peuvent s'approvisionner en denrées alimentaires d'origine animale qu'auprès d'établissements agréés conformément aux dispositions du règlement (CE) N° 853/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale.

§ 2. Par dérogation au § 1^{er}, les débits peuvent s'approvisionner en denrées alimentaires d'origine animale auprès d'autres débits, pour autant que les conditions fixées au chapitre VIII soient respectées.

Art. 4. Le commerce de détail des denrées alimentaires d'origine animale qui ne sont pas préemballées conformément à l'arrêté royal du 13 septembre 1999 précité, est interdit dans les distributeurs automatiques.

Art. 5. § 1^{er}. Le commerce de détail des denrées alimentaires d'origine animale ne peut s'effectuer que dans des débits qui comportent des équipements ou dispositifs uniquement réservés à cet effet et satisfaisant aux conditions suivantes :

1° leur superficie doit être proportionnée à l'importance de l'activité, de sorte que le commerce de détail puisse se faire aisément et de manière hygiénique;

2° le nombre et la taille des équipements ou dispositifs doivent être proportionnés à l'importance de l'activité, de sorte que le commerce de détail puisse se faire aisément et de manière hygiénique et que la contamination croisée soit évitée;

3° un nombre suffisant de lavabos destinés au lavage des mains doit être présent dans les locaux, ceux-ci doivent être équipés d'eau potable courante, chaude et froide, ainsi que de matériel pour le nettoyage et le séchage hygiénique des mains;

4° les espaces destinés à la vente doivent être pourvus de matériel d'emballage permettant de conditionner les denrées alimentaires d'origine animale d'une manière hygiénique pour la remise au consommateur final. Cette condition ne s'applique pas en cas de commerce de détail de denrées alimentaires d'origine animale préemballées visées à l'arrêté royal du 13 septembre 1999 précité.

§ 2. Si dans les débits, les denrées d'origine animale sont exposées en vue de la vente ou la livraison au consommateur final, les conditions suivantes doivent également être respectées :

1° les débits doivent disposer d'étals et de comptoirs qui sont uniquement réservés à cet effet et qui :

a) ont, le cas échéant, une pente suffisante permettant un écoulement efficace des liquides;

b) sont agencés de manière à mettre les produits à l'abri du soleil, des souillures, des contacts et des manipulations du public;

c) garantissent le maintien des températures prévues à l'article 9;

d) sont pourvus d'un thermomètre visible du public si les denrées alimentaires d'origine animale sont à conserver réfrigérées;

2° les denrées alimentaires d'origine animale séchées qui sont microbiologiquement stables à température ambiante, peuvent être pendues à température ambiante à des crochets en matériaux inaltérables, pour autant qu'elles soient mises à l'abri des manipulations du public.

Art. 6. § 1^{er}. Conformément à l'arrêté royal du 14 novembre 2003 relatif à l'autocontrôle, à la notification obligatoire et à la traçabilité dans la chaîne alimentaire, l'exploitant d'un débit doit disposer d'un système d'enregistrement dans lequel, lors de la réception des denrées alimentaires d'origine animale, chaque envoi est introduit avec l'indication de la date d'entrée, de la nature, de l'identification et du poids, le cas échéant du numéro de série du document d'accompagnement commercial ou du certificat, ainsi que du nom de l'établissement de provenance.

Ce système d'enregistrement peut consister en un registre écrit, un système informatique, un classement chronologique des documents d'accompagnement commercial ou une combinaison de ceux-ci.

En outre, les viandes d'animaux de l'espèce bovine doivent être enregistrées avec la mention du numéro ou du code de référence visés à l'article 13, 2., a), du règlement (CE) N° 1760/2000 du Parlement européen et du Conseil du 17 juillet 2000 établissant un système d'identification et d'enregistrement des

bovins et concernant l'étiquetage de la viande bovine et des produits à base de viande bovine.

Le système d'enregistrement est tenu à la disposition de l'Agence et conservé sur place, conformément à l'article 11 de l'arrêté royal du 14 novembre 2003 relatif à l'autocontrôle, à la notification obligatoire et à la traçabilité dans la chaîne alimentaire.

§ 2. Le Ministre peut fixer les modalités du système d'enregistrement.

Art. 7. Dans les débits, il est interdit d'introduire, de détenir et de procéder au commerce de détail :

1° de viandes fraîches ou de produits de la pêche frais qui n'ont pas été reconnus propres à la consommation humaine via l'expertise ou le contrôle officiel, ou qui n'ont pas été admis à l'importation;

2° de viandes portant la marque indiquant qu'elles sont réservées aux besoins exclusifs du ménage du propriétaire, à l'exception, dans les débits autorisés à cette fin, de celles dont le retrait de la colonne vertébrale est exigé par le règlement (CE) N° 999/2001 du 22 mai 2001 précité. Après désossage et découpe, ces viandes ne peuvent être commercialisées et doivent être transportées directement au domicile du propriétaire;

3° de viandes de bovins, ovins et caprins dont les matériels à risque spécifiés n'ont pas été préalablement retirés conformément aux dispositions du règlement (CE) N° 999/2001 du 22 mai 2001 précité.

Art. 8. Dans les débits, les denrées alimentaires d'origine animale gâtées, corrompues, nuisibles ou déclarées nuisibles, sont immédiatement dénaturées et placées dans des récipients exclusivement réservés aux sous-produits animaux non destinés à la consommation humaine, conçus et situés de manière à éviter toute contamination ou souillure des denrées alimentaires.

Le Ministre détermine les substances qui peuvent être utilisées pour cette dénaturation.

Lorsque les sous-produits animaux non destinés à la consommation humaine n'ont pas été collectés à la fin de la journée de travail, ils sont, en l'attente de leur enlèvement par un collecteur agréé, entreposés à l'état réfrigéré, à une température ambiante maximale de 10 °C.

Les récipients doivent être étanches, fermer hermétiquement et être inaccessibles aux personnes non autorisées. Selon le matériel, ils doivent porter de manière bien visible l'une des mentions suivantes :

1° pour les matières de catégorie 3, les termes « Catégorie 3 - Impropre à la consommation humaine »;

2° pour les matières de catégorie 2, les termes « Catégorie 2 - Impropre à la consommation animale »;

3° pour les matières de catégorie 1, les termes « Catégorie 1 - Exclusivement pour élimination ».

Les récipients destinés aux sous-produits animaux doivent être clairement identifiables selon la catégorie de risque des sous-produits animaux qu'ils contiennent. Ceci au moyen d'une couleur spécifique :

- soit le récipient doit être d'une certaine couleur;
- soit l'étiquette sur laquelle est mentionnée la catégorie de risque doit être d'une certaine couleur;
- soit le récipient doit être pourvu d'une bande autocollante d'une certaine couleur.

Les récipients doivent être spécialement réservés à cette catégorie de risque.

Dans les débits de viandes où sont produits des matières de catégorie 1, tous les sous-produits animaux produits dans le débit, tels que les os, les graisses, les produits du parage doivent être rassemblés et entreposés ensemble avec les matériels à risque spécifiés dans les mêmes récipients destinés aux matières de catégorie 1, la totalité des sous-produits animaux ainsi rassemblés devant être traitée comme une matière de catégorie 1.

Art. 9. § 1^{er}. A tous les stades du commerce de détail, les denrées alimentaires d'origine animale à conserver réfrigérées ou à température ambiante ne peuvent être commercialisées que si les températures à coeur maximales suivantes sont respectées à tout moment :

1° pour les viandes fraîches réfrigérées d'ongulés domestiques, de gibier d'élevage ongulé et de gros gibier sauvage : + 7 °C;

2° pour les abats frais réfrigérés d'ongulés domestiques, de gibier d'élevage, de gibier sauvage, de volaille et de lagomorphes : + 4 °C;

3° pour les viandes fraîches réfrigérées de volaille, de ratites d'élevage, de lagomorphes et de petit gibier sauvage : + 4 °C;

4° pour les viandes surgelées : - 18 °C;

5° pour les produits à base de viande : + 7 °C, sauf :

- si l'exploitant d'un établissement agréé conformément au règlement (CE) N° 853/2004 du 29 avril 2004 précité mentionne une température plus élevée sur l'emballage. Dans ce cas, cette température est acceptée;

- s'il s'agit de produits séchés qui sont microbiologiquement stables à température ambiante;

- s'il s'agit de conserves de viandes contenues dans des récipients hermétiquement clos qui, au sens microbiologique, se conservent plus de dix-huit mois à la température ambiante.

Dans ces deux derniers cas, la température ambiante est acceptée;

6° pour les viandes hachées et les préparations de viandes :

- sous forme réfrigérée : + 4 °C;

- sous forme surgelée : - 18 °C;

7° autres issues traitées d'origine animale : température spécifiée par l'exploitant de l'établissement de provenance, agréé conformément au règlement (CE) N° 853/2004 du 29 avril 2004 précité;

8° mollusques bivalves vivants, échinodermes vivants, tuniciers vivants et gastéropodes marins vivants : température qui ne doit pas avoir d'effet nocif sur la sécurité alimentaire et leur viabilité;

9° les produits de la pêche conservés vivants doivent être maintenus dans des viviers à une température et dans des conditions qui n'affectent pas leurs caractéristiques en matière de sécurité alimentaire et de viabilité;

10° produits de la pêche frais, entiers ou préparés, escargots frais et cuisses de grenouilles fraîches, les parties comestibles fraîches des mammifères marins et reptiles aquatiques, ainsi que les produits de crustacés et de mollusques cuits et réfrigérés : température approchant celle de la glace fondante avec un maximum de + 4 °C;

11° produits de la pêche, escargots et cuisses de grenouilles, les parties comestibles des mammifères marins et reptiles aquatiques surgelés : - 18° C;

12° produits de la pêche transformés, produits transformés d'escargots, de cuisses de grenouilles, de parties comestibles de mammifères marins et reptiles aquatiques : + 4 °C, sauf :

- si l'exploitant d'un établissement agréé conformément au règlement (CE) N° 853/2004 du 29 avril 2004 précité mentionne une température plus élevée sur l'emballage. Dans ce cas cette température est acceptée;

- s'il s'agit de produits séchés qui sont microbiologiquement stables à température ambiante;

- s'il s'agit de conserves contenues dans des récipients hermétiquement clos qui, au sens microbiologique, se conservent plus de dix-huit mois à la température ambiante.

Dans ces deux derniers cas, la température ambiante est acceptée.

§ 2. A tous les stades du commerce de détail, les denrées alimentaires d'origine animale qui sont conservées ou livrées chaudes ne peuvent être commercialisées que si une température à coeur d'au moins + 65 °C est respectée à tout moment.

Si elles ne sont pas commercialisées chaudes, ces denrées doivent être soumises à un refroidissement rapide et conservées, jusqu'à réchauffement, à la température de + 4 °C maximum.

§ 3. Toutefois, si l'exploitant d'un établissement agréé conformément au règlement (CE) N° 853/2004 du 29 avril 2004 précité mentionne une température plus basse sur l'emballage des denrées alimentaires d'origine animale, celle-ci doit être respectée.

Art. 10. Dans les débits, le commerce de détail de denrées alimentaires d'origine animale livrées chaudes au consommateur final est autorisé aux conditions suivantes :

1° un espace séparé est réservé à ces seules opérations. Lorsque l'activité est limitée, un étal servant à l'exposition à la vente des denrées peut remplacer cet espace;

2° les denrées doivent être placées dans un dispositif garantissant le maintien de la température exigée.

Art. 11. Le transport de denrées alimentaires d'origine animale par l'exploitant d'un débit ne peut avoir lieu qu'aux conditions suivantes :

1° les parois intérieures des moyens de transport, les récipients et toutes autres parties, pouvant se trouver en contact avec les denrées alimentaires d'origine animale, doivent être intacts et en matériaux résistant à la corrosion et ne pouvant ni altérer les caractères organoleptiques des denrées alimentaires d'origine animale, ni les souiller, ni les rendre nuisibles pour la santé humaine. Elles doivent être lisses et faciles à nettoyer et à désinfecter;

2° les réceptacles de moyens de transport et récipients ne peuvent être utilisés pour le transport d'autres biens si cela peut mener à la contamination de denrées alimentaires d'origine animale;

3° lorsque les moyens de transport et/ou récipients sont utilisés pour transporter d'autres biens en plus des denrées alimentaires ou pour transporter différentes denrées alimentaires en même temps, les produits doivent être séparés efficacement, de sorte que la souillure ou la contamination croisée soit évitée;

4° les moyens de transport, récipients et toutes autres parties qui peuvent entrer en contact avec les denrées alimentaires d'origine animale doivent être minutieusement entretenus, nettoyés et désinfectés;

5° les denrées alimentaires d'origine animale doivent être pourvues d'un conditionnement sauf si elles sont placées sur des supports ou suspendues sans contact avec le plancher;

6° les moyens de transport ou les récipients doivent être équipés de manière telle que les températures visées à l'article 9 sont respectées;

7° pendant le transport, les denrées d'origine animale doivent être accompagnées d'un document d'accompagnement commercial rédigé par l'établissement d'expédition, conformément aux conditions mentionnées dans l'arrêté royal du 30 décembre 1992 relatif au transport des viandes fraîches, des produits à base de viande et des préparations de viandes ou aux conditions mentionnées dans l'article 25, § 1^{er}, 4°, du présent arrêté;

8° par dérogation aux dispositions du point 7°, le document d'accompagnement commercial n'est pas obligatoire en cas de livraison de denrées alimentaires d'origine animale par l'exploitant d'un débit au domicile du consommateur final.

Art. 12. Les viandes hachées et les préparations de viandes, qui contiennent de la viande hachée de volailles, ne peuvent être livrées au consommateur final que s'il est clairement mentionné sur le conditionnement que ces produits doivent être cuits préalablement à la consommation.

Art. 13. Dans les débits où sont manipulés et préparés les produits de la pêche frais, ceux-ci doivent être soumis par l'exploitant à un contrôle visuel destiné à la détection et à l'élimination des parasites visibles. Les produits de la pêche manifestement parasités ne peuvent pas être mis sur le marché pour la consommation humaine.

CHAPITRE III. - Les débits de viandes

Art. 14. Dans les débits de viandes, le commerce de détail des viandes fraîches, des viandes hachées, des préparations de viandes, des produits à base de viande et des autres issues traitées d'origine animale, ne peut être effectué que dans des locaux ou espaces réservés à cet usage et dans le respect des conditions suivantes :

1° les locaux ou les espaces ne peuvent servir qu'au commerce de détail des denrées alimentaires d'origine animale précitées;

2° les locaux ou les espaces doivent être équipés au moins d'une installation frigorifique réservée uniquement à la conservation des denrées alimentaires d'origine animale précitées. Toutefois, si celles-ci sont pourvues d'un conditionnement, elles peuvent être entreposées avec d'autres denrées alimentaires, à condition que la contamination croisée soit évitée. Dans les installations frigorifiques, les accessoires et ustensiles doivent être amovibles, l'usage du bois y est interdit;

3° la préparation et/ou la transformation des denrées alimentaires d'origine animale précitées doit s'effectuer dans l'atelier annexé. Toutefois, le désossage, la découpe et le hachage peuvent être effectués derrière le comptoir, sur demande et/ou en présence de l'acheteur;

4° l'exposition à la vente et la vente des différentes denrées alimentaires d'origine animale précitées doit se faire de façon à éviter la contamination croisée;

5° les denrées alimentaires d'origine animale précitées non suspendues doivent être disposées sur des équipements ou dans des récipients en matériaux propres, étanches, lisses, lavables, résistant à la corrosion et non toxiques;

6° le commerce de détail des pièces entières non éviscérées de petit gibier sauvage doit être effectué dans des étals ou comptoirs séparés, de manière à prévenir toute contamination des autres denrées alimentaires d'origine animale précitées;

7° les denrées alimentaires d'origine animale précitées ne peuvent être exposées ou mises en vente à l'extérieur du local, à moins qu'il ne s'agisse d'une armoire fermée à laquelle le public ne peut avoir accès et permettant de respecter les températures visées à l'article 9.

Art. 15. La production des viandes hachées est subordonnée au respect des conditions suivantes :

1° elles doivent être obtenues à partir de muscles squelettiques et de tissus adipeux y attendant à l'exclusion :

- des viandes de la tête, des muscles du coeur, de la partie non musculaire de la linea alba ainsi que des viandes de la région du carpe et du tarse,
- des chutes de viande raclées sur les os,
- des viandes séparées mécaniquement;

2° pendant la production, la température des viandes peut atteindre au maximum 4 °C;

Les viandes hachées et les préparations de viande en contenant ne peuvent être mises en vente plus de 48 heures après leur production.

Art. 16. § 1^{er}. Par dérogation aux dispositions de l'article 7, 3°, les viandes de bovins âgés de plus de

douze mois auxquelles restent attachées des parties de la colonne vertébrale peuvent être introduites dans les débits de viandes qui disposent de l'autorisation spéciale visée à l'article 8, § 5, de l'arrêté royal du 4 décembre 1995 soumettant à une autorisation les lieux où des denrées alimentaires sont fabriquées ou mises dans le commerce ou sont traitées en vue de leur exportation.

§ 2. Les viandes visées au § 1^{er} ne peuvent être vendues ou exposées en vue de la vente que si la colonne vertébrale a été retirée au préalable dans l'atelier annexé.

§ 3. Lors du retrait de la colonne vertébrale, l'exploitant doit :

1° dans le système d'enregistrement prévu à l'article 6, enregistrer les viandes fraîches bovines auxquelles restent attachées des parties de la colonne vertébrale avec la mention du nombre de carcasses ou de parties de carcasses de bovins dont le retrait de la colonne vertébrale est exigé et du nombre de celles dont le retrait de la colonne vertébrale n'est pas exigé;

2° garantir une méthode de travail hygiénique permettant de limiter autant que possible la contamination des viandes, des outils, des équipements, des locaux et des personnes par des matériels à risque spécifiés; à cette fin, il se base sur les recommandations formulées par le Conseil supérieur d'Hygiène pour la protection du personnel manipulant des matériels à risque spécifiés, dont un exemplaire est présent dans le débit de viandes;

3° rassembler et entreposer dans des récipients destinés exclusivement à cette fin, tous les sous-produits animaux visés au règlement (CE) N° 1774/2002 du Parlement européen et du Conseil du 3 octobre 2002 établissant des règles sanitaires applicables aux sous-produits animaux non destinés à la consommation humaine, notamment les os, les graisses, les déchets du parage et la colonne vertébrale; la totalité des sous-produits animaux ainsi rassemblés sont traités comme des sous-produits animaux non destinés à la consommation humaine de la catégorie 1 au sens du règlement (CE) N° 1774/2002 du 3 octobre 2002 précité.

Art. 17. Par dérogation aux dispositions de l'article 14, 1°, le commerce de détail des denrées alimentaires d'origine animale visées à l'article 14 est autorisé dans les débits de viandes simultanément à d'autres denrées alimentaires et/ou des biens autres que des denrées alimentaires à condition que :

1° la vente et l'exposition à la vente des denrées alimentaires d'origine animale visées à l'article 14 s'effectue en des espaces séparés;

2° les denrées alimentaires d'origine animale visées à l'article 14 soient entreposées, manipulées et exposées à la vente de manière hygiénique, de sorte que la contamination par les autres produits soit évitée.

CHAPITRE IV. - Les débits de poisson

Art. 18. Dans les débits de poisson, le commerce de détail de produits de la pêche frais, entiers ou préparés, de produits de la pêche transformés, de mollusques bivalves vivants, d'échinodermes vivants, de tuniciers vivants, et de gastéropodes marins vivants, ne peut être effectué que dans des locaux ou espaces réservés à cet usage et dans le respect des conditions suivantes :

1° les locaux ou les espaces ne peuvent servir qu'au commerce de détail des denrées alimentaires d'origine animale précitées;

2° les locaux ou les espaces doivent être équipés d'une glacière, munie de glace en quantité suffisante et dotée d'un système d'évacuation, ou d'une installation frigorifique, réservée exclusivement à la conservation des denrées alimentaires d'origine animale précitées. Toutefois, si celles-ci sont pourvues d'un conditionnement, elles peuvent être entreposées avec d'autres denrées alimentaires, à condition que la contamination croisée soit évitée. Dans les installations frigorifiques, les accessoires et ustensiles doivent être amovibles, l'usage du bois y est interdit;

3° la préparation et/ou la transformation des denrées alimentaires d'origine animale précitées doit s'effectuer dans l'atelier annexé. Toutefois, le filetage, le tranchage et le hachage peuvent être effectués derrière le comptoir, sur demande et/ou en présence de l'acheteur;

4° les étals doivent avoir une pente suffisante permettant un écoulement efficace des liquides;

5° l'exposition à la vente et la vente des denrées alimentaires d'origine animale précitées doivent être effectuées en des espaces séparés;

6° si elles ne sont pas présentées suspendues, les denrées alimentaires d'origine animale précitées doivent être disposées sur des équipements ou dans des récipients en matériaux propres, étanches, lisses, lavables, résistant à la corrosion et non toxiques;

7° les denrées alimentaires d'origine animale précitées ne peuvent être exposées ou mises en vente à l'extérieur du local.

Art. 19. Par dérogation aux dispositions de l'article 18, 1°, le commerce de détail des denrées

alimentaires d'origine animale visées à l'article 18 est autorisé dans les débits de poisson simultanément à d'autres denrées alimentaires et/ou des biens autres que des denrées alimentaires à condition que :

1° la vente et l'exposition à la vente des denrées alimentaires d'origine animale visées à l'article 18 s'effectue en des espaces séparés;

2° les denrées alimentaires d'origine animale visées à l'article 18 soient entreposées, manipulées et exposées à la vente de manière hygiénique, de sorte que la contamination par les autres produits soit évitée.

CHAPITRE V. - Les débits de denrées alimentaires

Art. 20. Le commerce de détail des denrées alimentaires d'origine animale ne peut être effectué dans les débits de denrées alimentaires que moyennant le respect des conditions suivantes :

1° un espace séparé satisfaisant aux conditions prévues à l'article 5 est réservé à cette seule opération.

Lorsque l'activité est limitée, un étal ou un comptoir servant à l'exposition à la vente des denrées alimentaires d'origine animale peut tenir lieu d'espace;

2° l'exposition à la vente doit, le cas échéant, être effectuée dans un dispositif frigorifique en matériel adéquat et réservé à cette seule opération;

Art. 21. § 1^{er}. Les denrées alimentaires d'origine animale doivent être livrées au consommateur final dans leur conditionnement d'origine. Celui-ci ne peut être ouvert sous aucun prétexte.

§ 2. Par dérogation aux dispositions du § 1^{er}, les produits à base de viande et les produits de la pêche transformés dont le conditionnement d'origine a été ouvert peuvent être livrés au consommateur final à l'état fractionné ou après préparation à condition que l'étiquette du conditionnement d'origine soit conservée jusqu'à ce que la denrée alimentaire concernée soit entièrement vendue.

CHAPITRE VI. - Le commerce ambulant

Art. 22. Le commerce ambulant des denrées alimentaires d'origine animale ne peut être effectué qu'au moyen d'un véhicule uniquement réservé et spécialement aménagé à cet effet. Ce véhicule, dont la grandeur doit être proportionnée aux besoins, doit présenter les caractéristiques suivantes :

1° les parois et le toit doivent être rigides; la face interne du plancher, des parois et du toit doit être constituée ou revêtue de matériaux durs, lisses, étanches, lavables et non toxiques;

2° les côtés ouverts au public doivent être pourvus d'un dispositif mettant les marchandises à l'abri des manipulations du public, des poussières, du soleil et des souillures extérieures. La partie supérieure de ce dispositif doit être placée à 1,50 m au moins du sol, celle-ci ne peut servir d'étal;

3° le véhicule doit être équipé de dispositifs susceptibles de conserver les denrées alimentaires d'origine animale aux températures prévues à l'article 9;

4° les barres et crochets de suspension ne peuvent être placés le long des parties ouvertes au public.

Art. 23. Les équipements fixes utilisés en vue du commerce ambulant doivent satisfaire aux conditions sanitaires d'installation prévues à l'article 22 pour les équipements mobiles.

Toutefois, si l'équipement fixe est installé dans un espace couvert pourvu de parois, les exigences relatives au toit ne sont pas d'application.

CHAPITRE VII. - Les ateliers annexés

Art. 24. § 1^{er} Le commerce de détail des denrées alimentaires d'origine animale ne peut être effectué dans les débits de viandes et les débits de poisson que si le débit comprend un atelier annexé.

En dehors de celles qui peuvent être effectuées sur demande et/ou en présence de l'acheteur, les opérations de préparation et/ou de transformation ne peuvent avoir lieu que dans l'atelier annexé.

§ 2. L'atelier annexé répond aux conditions suivantes :

1° à l'exception du commerce ambulant, le local doit communiquer directement avec le local de vente. Toutefois, cette disposition ne s'applique pas aux débits de viandes et débits de poisson qui ne disposent pas d'une communication directe entre le local de vente et l'atelier annexé à la date d'entrée en vigueur du présent arrêté. Dans de tels cas, des mesures appropriées doivent être prises de sorte que le transfert des denrées alimentaires d'origine animale puisse être effectué sans aucun risque de souillure;

2° il ne peut s'y trouver que les produits, machines, ustensiles et instruments utilisés lors de la manipulation et la préparation et/ou la transformation des denrées alimentaires d'origine animale;

3° il ne peut servir qu'à l'approvisionnement du débit de viandes ou de poisson auquel il est annexé, sauf si les conditions du chapitre VIII sont respectées;

4° des dispositifs appropriés doivent être présents pour évacuer les vapeurs, fumées et émanations qui pourraient résulter des opérations de préparation.

Si l'atelier annexé est attenant à un établissement agréé conformément aux dispositions du règlement

(CE) N° 853/2004 du 29 avril 2004 précité, il ne peut exister entre l'atelier et les locaux de l'établissement agréé de communication telle que les denrées alimentaires d'origine animale ayant séjourné dans l'atelier puissent réintégrer les locaux de l'établissement agréé.

CHAPITRE VIII. - Livraison entre débits

Art. 25. § 1^{er}. Un débit de viandes ou un débit de poisson peut approvisionner d'autres débits moyennant le respect des conditions suivantes :

1° la quantité livrée annuellement à d'autres débits n'excède pas 30 %, en terme de poids, de la production annuelle totale de denrées alimentaires d'origine animale, toutes productions confondues, avec un maximum de 800 kg par semaine;

2° les débits approvisionnés sont situés exclusivement dans un rayon de 80 km;

3° outre celui prévu à l'article 6, l'exploitant dispose d'un système d'enregistrement, conformément à l'arrêté royal du 14 novembre 2003 précité, dans lequel chaque envoi est introduit avec l'indication de la date de livraison, de la nature, de l'identification et du poids, du numéro de série du document d'accompagnement commercial et le nom ou la raison sociale du débit approvisionné; le Ministre peut fixer les modalités du système d'enregistrement;

4° pendant le transport entre le débit de production et le débit approvisionné, les denrées alimentaires d'origine animale doivent être accompagnées d'un document d'accompagnement commercial mentionnant au moins le nom ou la raison sociale du débit de production, le nom ou la raison sociale du débit approvisionné, la date de livraison, la nature, l'identification et le poids et un numéro de série.

§ 2. Dans le débit approvisionné par un débit de viandes ou un débit de poisson, ces denrées alimentaires d'origine animale ne peuvent être livrées ou vendues que sur place et au consommateur final;

§ 3. Les plateformes de distribution vers les grandes surfaces et les grossistes qui commercialisent des denrées alimentaires d'origine animale et qui n'assurent que, en ce qui concerne les denrées alimentaires d'origine animale, le transport et/ou le stockage, doivent satisfaire aux conditions visées au § 1^{er}, 3° et 4°. En outre, ceux-ci doivent respecter à tout moment les exigences spécifiques de température fixées à l'annexe III du règlement (CE) N° 853/2004 du 29 avril 2004 précité.

CHAPITRE IX. - Dispositions répressives

Art. 26. § 1^{er}. Les infractions aux dispositions du présent arrêté sont recherchées et constatées conformément aux dispositions de l'arrêté royal du 22 février 2001 organisant les contrôles effectués par l'Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire et modifiant diverses dispositions légales.

§ 2. Les infractions aux dispositions du présent arrêté sont punies conformément aux dispositions des lois du 5 septembre 1952 relative à l'expertise et au commerce des viandes, 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 et de la loi du 24 janvier 1977 relative à la protection de la santé des consommateurs en ce qui concerne les denrées alimentaires et les autres produits.

CHAPITRE X. - Dispositions modificatives

Art. 27. A l'article 1^{er} 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, le § 6, modifié par l'arrêté royal du 9 octobre 1998, est remplacé par la disposition suivante :

« § 6. Cet arrêté ne s'applique pas au transport par l'exploitant d'un débit visé à l'article 1^{er}, § 1^{er}, 4° de l'arrêté royal du 10 novembre 2005 relatif au commerce de détail de certaines denrées alimentaires d'origine animale. »

Art. 28. A l'article 6 du même arrêté, le § 5, modifié par l'arrêté royal du 9 octobre 1998, est remplacé par la disposition suivante :

« § 5. Des tissus adipeux ou des os collectés dans des débits visés à l'article 1^{er}, § 1^{er}, 4°, de l'arrêté royal du 10 novembre 2005 relatif au commerce de détail de certaines denrées alimentaires d'origine animale et lesquels sont destinés à la préparation de graisses animales fondues, doivent répondre à des conditions d'hygiène satisfaisantes et doivent être pourvus d'un emballage. »

Art. 29. A l'article 8bis du même arrêté, modifié par les arrêtés royaux des 9 octobre 1998 et 9 juin 2003, les mots « , qu'il s'agisse d'un établissement ou d'un commerce de détail » sont supprimés.

Art. 30. L'article 11 du même arrêté, modifié par l'arrêté royal du 9 juin 2003, est remplacé par les dispositions suivantes :

« Art. 11. Le transporteur des viandes devra exhiber à toute réquisition les documents commerciaux,

certificats et documents de transport visés aux articles 7 et 8 et les remettre à l'exploitant de l'établissement ou du débit, visé à l'article 1^{er}, § 1^{er}, 4^o, de l'arrêté royal du relatif au commerce de détail de certaines denrées alimentaires d'origine animale, de destination.

Cet exploitant les conserve sur place pendant deux ans au moins après que les viandes ont quitté son établissement. ».

Art. 31. L'article 12 du même arrêté, modifié par les arrêtés royaux des 9 octobre 1998 et 18 mars 2002, est remplacé par les dispositions suivantes :

« Art. 12. A condition que la température prescrite à l'article 5, § 1^{er}, soit respectée et que toute souillure ou contamination ou atteinte à la qualité organoleptique soient prévenues, la dérogation suivante est applicable : pour les moyens de transport dont le volume n'excède pas 1,6 m³, les dispositions de l'article 2, sub 2^o, 3^o et 6^o, de l'article 5, § 3 et de l'article 6, § 4, 1^o, ne sont pas d'application.

Dans ce cas, les viandes fraîches, les produits à base de viande et les préparations de viandes qui ne sont pas suspendus, doivent au moins être pourvus d'un conditionnement et placés dans des récipients ou sur des supports ou bien être pourvus d'un emballage. ».

Art. 32. A l'article 2 de l'arrêté royal du 4 décembre 1995 soumettant à une autorisation les lieux où des denrées alimentaires sont fabriquées ou mises dans le commerce ou sont traitées en vue de leur exportation sont apportées les modifications suivantes :

1^o le 2^o est complété comme suit :

« ou lorsque des viandes ou des produits qui en contiennent y sont commercialisés. ».

2^o le 5^o, modifié par l'arrêté royal du 4 août 1996, est remplacé par la disposition suivante :

« 5^o aux établissements laitiers visés à l'article 3 de l'arrêté royal du 7 mars 1994 relatif à l'agrément des établissements laitiers et des acheteurs; ».

Art. 33. A l'article 4 du même arrêté, modifié par l'arrêté royal du 9 juin 2003, le point 3 est supprimé.

Art. 34. L'article 5bis du même arrêté, modifié par l'arrêté royal du 9 juin 2003, est remplacé par la disposition suivante :

« Art. 5bis. Pour les débits de viandes et les ateliers annexés, visés à l'article 1^{er}, § 1^{er}, de l'arrêté royal du 10 novembre 2005 relatif au commerce de détail de certaines denrées alimentaires d'origine animale, qui introduisent les viandes de bovins âgés de plus de douze mois auxquelles restent attachées des parties de la colonne vertébrale, la demande visée à l'article 5 doit en outre contenir une demande explicite de pouvoir retirer la colonne vertébrale visée à l'article 1^{er}, § 1^{er}, 3^o, de l'arrêté royal du 10 novembre 2005 relatif au commerce de détail de certaines denrées alimentaires d'origine animale. ».

Art. 35. A l'article 8 du même arrêté, le § 5, modifié par l'arrêté royal du 9 juin 2003, est remplacé par la disposition suivante :

« § 5. Pour les débits de viandes et les ateliers annexés visés à l'article 1^{er}, § 1^{er}, de l'arrêté royal du 10 novembre 2005 relatif au commerce de détail de certaines denrées alimentaires d'origine animale, l'autorisation délivrée mentionne expressément si l'établissement est autorisé à retirer la colonne vertébrale des bovins au sens du règlement (CE) N° 999/2001 du 22 mai 2001 précité.

Par dérogation aux dispositions du § 3, la première autorisation spéciale est valable jusqu'à la date d'expiration de l'autorisation de l'établissement visée au § 1^{er}. »

CHAPITRE XI. - Dispositions abrogatoires et finales

Art. 36. Sont abrogés et remplacés par le présent arrêté :

1^o l'arrêté royal du 12 décembre 1955 relatif aux débits de viandes et aux ateliers de préparation y annexés;

2^o l'article 31 et le chapitre VII de l'arrêté royal du 30 avril 1976 relatif à l'expertise et au commerce du poisson;

3^o l'arrêté royal du 9 juin 2003 instaurant dans les débits de viandes et les ateliers de préparation y annexés certaines mesures de protection contre les encéphalopathies spongiformes transmissibles;

4^o l'arrêté ministériel du 19 juillet 1956 concernant l'autorisation prévue par l'article 3 de l'arrêté royal du 12 décembre 1955 relatif aux débits de viandes et aux ateliers de préparation y annexés;

5^o l'arrêté ministériel du 18 mars 1983 pris en exécution de l'arrêté royal du 12 décembre 1955 relatif aux débits de viandes et aux ateliers de préparation y annexés.

Art. 37. Notre Ministre qui a la Santé publique dans ses attributions est chargé de l'exécution du présent arrêté.

Donné à Bruxelles, le 10 novembre 2005.

ALBERT

Par le Roi :
Le Ministre des Affaires sociales et de la Santé publique,
R. DEMOTTE

Publié le : 2005-11-23