

30 DECEMBRE 1992. - Arrêté royal relatif au transport des viandes fraîches, des produits à base de viande et des préparations de viandes.

(NOTE : Consultation des versions antérieures à partir du 31-12-1992 et mise à jour au 02-03-2006)
Voir modification(s)

Source : SANTE PUBLIQUE ET ENVIRONNEMENT

Publication : 31-12-1992 numéro : 1992025313 page : 27930

Dossier numéro : 1992-12-30/33

Entrée en vigueur : 01-01-1993

CHAPITRE I. - Définitions et champ d'application.

Art. 1

CHAPITRE II. - Les moyens de transport.

Art. 2-3

CHAPITRE III. - (Les denrées). <AR 1998-10-09/36, art. 3, 002; En vigueur : 01-12-1998>

Art. 4, 4bis

CHAPITRE IV. - Le transport.

Art. 5-6

CHAPITRE V. - Documents.

Art. 7-8, 8bis, 9-11

CHAPITRE VI. - Dérogations.

Art. 12

CHAPITRE VII. - Dispositions pénales.

Art. 13

CHAPITRE VIII. - Dispositions finales et transitoires.

Art. 14-19

Annexe.

Art. N

Vu la loi du 5 septembre 1952 relative à l'expertise et au commerce des viandes, notamment l'article 13, modifié par la loi du 15 avril 1965;

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, § 1er, 1°;

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, modifiée par la loi du 22 mars 1989;

Vu 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, notamment l'article 34, modifié par les arrêtés royaux des 30 août 1968 et 17 juin 1976;

Vu l'arrêté royal du 12 décembre 1955 relatif aux débits de viandes et aux ateliers de préparation y annexés, notamment l'article 5ter, inséré par l'arrêté royal du 16 mai 1980, et modifié par l'arrêté royal du 10 décembre 1985;

Vu l'arrêté royal du 1er décembre 1969 portant réglementation en matière de viandes surgelées, notamment les articles 5 et 11, modifiés par l'arrêté royal du 9 novembre 1981;

Vu l'arrêté royal du 21 septembre 1970 relatif à l'expertise et au commerce des viandes de volaille, notamment les articles 38, 39, 40 et 41, modifiés par l'arrêté royal du 28 octobre 1972;

Vu l'arrêté royal du 18 juillet 1980 relatif aux ateliers de découpage de viandes de volaille et à leurs produits, notamment l'article 25;

Vu la directive 64/433 du Conseil des Communautés européennes du 26 juin 1964 relative aux conditions sanitaires de production et de mise sur le marché de viandes fraîches, telle que modifiée et mise à jour par la directive 91/497/CEE du 29 juillet 1991 et modifiée par la directive 92/5/CEE du 10 février 1992, notamment l'article 3, 1, A, f et h, l'annexe 1er, chapitres XIII et XV;

Vu la directive 71/118 du Conseil des Communautés européennes du 15 février 1971 relative à des problèmes sanitaires en matières d'échanges de viandes fraîches de volaille, modifiée par la directive 75/431/CEE du 10 juillet 1975, notamment l'article 3, A, h, l'article 8, l'annexe 1er, chapitre XI;

Vu la directive 77/99 du Conseil des Communautés européennes du 21 décembre 1976 relative à des problèmes sanitaires en matière de production et de mise sur le marché de produits à base de viande et de certains autres produits d'origine animale, telle que modifiée par la di

rective 92/5/CEE du 10 février 1992, notamment l'article 3, A, 8 et 9, l'annexe B, chapitre VII, points 3 et 4, l'annexe C, chapitre II, B, points 3 et 4 et chapitre III, points 2, 5 et 6;

Vu la directive 88/657 du Conseil des Communautés européennes du 14 décembre 1988 établissant les exigences relatives à la production et aux échanges de viandes hachées, de viandes en morceaux de moins de 100 grammes et de préparations de viandes et modifiant les directives 64/433/CEE, 71/118/CEE et 72/462/CEE, notamment l'article 3, 1, f et g et l'annexe 1er, chapitre VIII;

Vu la directive 91/495 du Conseil des Communautés européennes du 27 novembre 1991 concernant les problèmes sanitaires et de police sanitaire relatifs à la production et à la mise sur le marché de viandes de lapin et de viandes de gibier d'élevage, notamment l'article 3, 1, h et 2, l'article 6, 1, l'article 8, l'annexe 1er, chapitre V;

Vu l'avis du Conseil d'expertise vétérinaire;

Vu l'avis du Conseil d'Etat;

Sur la proposition de Notre Ministre de la Santé publique,

Table des matières Début

CHAPITRE I. - Définitions et champ d'application.

Article 1. § 1. Pour l'application du présent arrêté, on entend par moyens de transport : les parties réservées au chargement dans les véhicules automobiles et remorques, les véhicules circulant sur rails, les aéronefs, ainsi que les cales des bateaux ou les containers pour le transport par terre, voie d'eau ou air;

En outre, les définitions prévues dans la loi du 5 septembre 1952 relative à l'expertise et au commerce des viandes et dans la loi du 15 avril 1965 concernant l'expertise et le commerce du poisson, des volailles, des lapins et du gibier et dans les arrêtés pris en vertu de ces lois sont aussi applicables pour le présent arrêté.

§ 2. Le présent arrêté s'applique pendant tout le laps de temps que les viandes fraîches, les produits à base de viande(, les autres issues traitées d'origine animale) et les préparations de viandes se trouvent dans le moyen de transport. <AR 1998-10-09/36, art. 1, 002; En vigueur : 01-12-1998>

§ 3. Le présent arrêté s'applique au transport à des fins commerciales ou professionnelles des viandes d'animaux de boucherie, de volaille, de lapin et de gibier (...). <AR 1998-10-09/36, art. 1, 002; En vigueur : 01-12-1998>

§ 4. Le présent arrêté ne s'applique pas au transport des viandes fraîches, produits à base de viande(, autres issues traitées d'origine animale) ou préparations de viandes en transit sur le territoire belge à destination d'un pays non-membre de la (CE), pour autant que le moyen de transport soit scellé et qu'aucun transbordement soit effectué, sauf dans un office douanier ou dans une installation sous régime de douane. <AR 1998-10-09/36, art. 1, 002; En vigueur : 01-12-1998>

§ 5. Le présent arrêté ne s'applique pas au transport de viandes revêtues de la marque de salubrité prouvant qu'elles doivent être destinées aux besoins exclusifs du ménage du propriétaire de l'animal de boucherie. Toutefois, ces viandes ne peuvent être transportées que de l'abattoir au domicile du propriétaire.

(Le présent arrêté ne s'applique pas davantage aux cas de transport de carcasses ovines ou caprines et des abats leur correspondant non munis d'une marque de salubrité qui ont été obtenus lors d'un abattage privé dans un établissement agréé en vertu de la loi du 14 août 1986 relative à la protection et au bien-être des animaux par le Ministre de l'Agriculture en vue d'effectuer des abattages prescrits par un rite religieux. Toutefois, ce transport doit être accompagné du récépissé de la déclaration d'abattage.) <AR 1998-10-09/36, art. 1, 002; En vigueur : 01-12-1998>

§ 6. (Cet arrêté ne s'applique pas au transport par l'exploitant d'un débit visé à l'article 1er, § 1er, 4° de l'arrêté royal du 10 novembre 2005 relatif au commerce de détail de certaines denrées alimentaires d'origine animale.) <AR 2005-11-10/38, art. 27, 006; En vigueur : 03-12-2005>

CHAPITRE II. - Les moyens de transport.

Art. 2. Les engins utilisés pour le transport des viandes fraîches, des produits à base de viande et des préparations de viandes doivent répondre aux conditions suivantes :

1° sans préjudice aux dispositions relatives aux objets et matières destinés à être mis en contact avec les denrées alimentaires, les parois intérieures et toutes autres parties, y compris les récipients et supports utilisés, pouvant se trouver en contact avec les viandes fraîches, les produits à base de viande et les préparations de viandes, doivent être intacts et en matériaux résistant à la corrosion et ne pouvant ni altérer les caractères organoleptiques des viandes fraîches, des produits à base de viande et des préparations de viandes, ni les souiller, ni les rendre nuisibles pour la santé humaine. Elles doivent être lisses et faciles à nettoyer et à désinfecter.

L'utilisation du bois est interdite, sauf les palettes en bois uniquement utilisées pour le transport des viandes fraîches, des produits à base de viande et des préparations de viandes emballés ou contenus dans des récipients fermés.

2° ils doivent être équipés de parois isolantes et d'une installation frigorifique, comme une groupe mécanique à compression, une machine à absorption avec ou sans utilisation de plaques eutectiques, un système d'injection de gaz frigorigène inerte, ou tout autre dispositif analogue capable d'assurer en permanence les températures à cœur déterminées à l'article 5, § 1er. Cette installation ne doit pas provoquer une mauvaise odeur dans le moyen de transport.

3° ils doivent être équipés d'un thermomètre enregistreur permettant de contrôler l'efficacité du refroidissement. La température ne peut pas être mesurée exclusivement dans le courant d'air froid.

4° ils doivent être munis de dispositifs efficaces assurant la protection des viandes fraîches, des produits à base de viande et des préparations de viandes contre les insectes, les animaux nuisibles et la poussière et être étanches de façon à éviter tout écoulement de liquides durant le transport. Seuls des moyens de transport fermés peuvent être utilisés. Pour le transport de graisses et d'os destinés à fondre, le toit peut être remplacé par une couverture convenable.

5° les portes doivent être étanches. Elles doivent être équipées d'un système de fermeture hermétique et de dispositifs permettant de les sceller de manière facile et efficace.

6° ils doivent, pour le transport des carcasses, des demi-carcasses ou des demi-carcasses découpées en un maximum de trois morceaux de gros ou des quartiers d'animaux de boucherie, être munis de dispositifs de suspension en matériaux résistant à la corrosion, fixés à une hauteur telle que les viandes ne puissent toucher le plancher. Cette disposition ne s'applique pas aux viandes congelées pourvues d'un emballage hygiénique. Toutefois, en cas de transport aérien, les dispositifs de suspension ne sont pas exigés, à condition que des équipements résistant à la corrosion soient prévus pour le chargement, le transport et le déchargement des viandes.

Les dispositions sous 2° et 3° ne sont pas d'application pour les moyens de transport uniquement employés pour le transport de (denrées) qui peuvent être transportées en application de l'article 5, §§ 1er et 2 à température ambiante. <AR 1998-10-09/36, art. 2, 002; En vigueur : 01-12-1998>

Art. 3. § 1. Les moyens de transport ne peuvent être utilisés à des fins susceptibles de compromettre le transport hygiénique ultérieur de viandes fraîches, de produits à base de viande et de préparations de viandes, et en aucun cas pour le transport d'animaux vivants, de fumier ou de déchets, de cadavres, de viandes impropres à la consommation humaine, de peaux, de cornes, de sabots, d'onglons et de soies.

§ 2. Les moyens de transport, les récipients, les supports et toutes autres parties qui entrent en contact avec les viandes fraîches, les produits à base de viande et les préparations de viandes doivent être minutieusement entretenus, nettoyés et désinfectés. Le nettoyage et la désinfection doivent se faire chaque fois que les moyens de transport ont été souillés ou contaminés et au moins quotidiennement à la fin des activités. Ils peuvent être reportés à la fin du transport, lorsque celui-ci dure plus d'un jour. Pendant le nettoyage et la désinfection, aucun chargement ne peut se trouver dans le moyen de transport.

Les produits de nettoyage, de désinfection et substances similaires doivent être employés de telle façon qu'ils n'altèrent pas par après les viandes fraîches, les produits à base de viande et les préparations de viandes, ni les équipements. Chaque opération de nettoyage et de désinfection doit être suivie d'un rinçage complet à l'eau potable.

Il est interdit de fumer dans les moyens de transport.

CHAPITRE III. - (Les denrées). <AR 1998-10-09/36, art. 3, 002; En vigueur : 01-12-1998>

Art. 4. (§1er.) Les viandes fraîches, les produits à base de viande et les préparations de viandes ne peuvent être transportés que lorsqu'une marque de salubrité (ou une marque d'identification) est apposée, ou, lorsqu'ils sont emballés, chaque emballage doit être pourvu d'une étiquette ou d'une impression comprenant une marque de salubrité (ou une marque d'identification). <AR 1998-10-09/36, art. 4, 002; En vigueur : 01-12-1998>

(Les carcasses et les abats d'animaux de boucherie revêtus de la marque de salubrité réservée aux viandes lades à congeler, ne peuvent être transportés qu'à destination de l'établissement agréé pour cette opération et désigné dans le document de transport visé à l'article 7, § 7.) <AR 1998-10-09/36, art. 4, 002; En vigueur : 01-12-1998>

(§2.) Les têtes et les pattes d'animaux de boucherie ne peuvent être transportées que complètement dépeaussées ou échaudées et épilées, et lorsque les cornes et les sabots ou les onglons ont été enlevés. Les oreilles de porcs ne peuvent être transportées que si elles sont échaudées et complètement débarrassées de leurs soies. <AR 1998-10-09/36, art. 4, 002; En vigueur : 01-12-1998>

Les abats détachés ou non ne peuvent être transportés que si, en outre, ils sont complètement nettoyés. Les estomacs, les boyaux et les vessies ne peuvent être transportés que s'ils sont vidés et rincés. Les abats qui se trouvent encore dans les volailles ou les lapins abattus dont uniquement le tractus digestif est enlevé, ne doivent pas provoquer de souillure ni de contamination.

Art. 4bis. <inséré par AR 1998-10-09/36, art. 5, En vigueur : 01-12-1998> § 1er. Des animaux mis à mort, même s'ils sont entièrement ou partiellement habillés selon la réglementation en vigueur mais

qui ne sont pas marqués parce qu'ils n'ont subi aucune expertise ou ont uniquement subi une expertise partielle, ne peuvent être transportées que dans les cas suivants et sous les conditions suivantes :

1° des volailles destinées à la production de foie gras, mises à mort à la ferme d'engraissement, transportées dans les 24 heures après la mise à mort vers un établissement agréé en vue du traitement ultérieur, à condition qu'elles soient accompagnées du certificat de salubrité mentionné à l'arrêté royal du 21 septembre 1970 relatif à l'expertise et au commerce des viandes de volaille, article 20, tel que modifié par l'arrêté royal du 4 septembre 1981;

2° du gibier d'élevage mis à mort au lieu d'origine, transporté vers un établissement agréé en vue du traitement ultérieur, à condition qu'il soit accompagné de l'attestation sanitaire mentionnée à l'arrêté royal du 30 décembre 1992 relatif à l'expertise et au commerce de viandes de gibier d'élevage, articles 4, § 2, et 5bis, § 2;

3° des volailles, des lapins ou du gibier d'élevage à plumes abattus en petites quantités à l'exploitation d'origine d'un producteur dont la production annuelle n'est pas supérieure à 10.000 unités de ces animaux qui sont transportés aux marchés hebdomadaires en vue de la cession directe à des personnes privées, à condition qu'ils soient accompagnés du document d'enregistrement mentionné à l'arrêté royal du 30 décembre 1992 relatif à l'agrément et aux conditions d'installation des abattoirs et d'autres établissements, article 5bis;

4° un animal de boucherie, abattu par abattage de nécessité, transporté vers un abattoir agréé à cette fin en vue de l'habillage, à condition qu'il soit accompagné du document de transport mentionné à la loi du 5 septembre 1952 relative à l'expertise et au commerce des viandes, article 24, alinéa deux.

L'animal abattu et saigné est transporté, dans des conditions d'hygiène satisfaisantes, et ce le plus rapidement possible après l'abattage. Dans la mesure où l'animal abattu ne peut être amené à l'abattoir dans un délai d'une heure, il doit être transporté dans un moyen de transport dans lequel règne une température comprise entre 0 °C et 4 °C;

5° du gibier sauvage transporté conformément aux dispositions de l'article 3, § 2, ou de l'article 16, 1° ou 2° de l'arrêté royal du 9 novembre 1994 relatif à l'expertise et au commerce des viandes de gibier sauvage.

§ 2. Le transporteur des animaux mis à mort ou celui qui les offre en vente dans le cas visé au § 1er, 3°, devra exhiber à toute réquisition les documents nécessaires.

Dans les cas visés au § 1er, 1°, 2°, 4° et 5°, pour autant que dans ce dernier cas un document soit obligatoire, il doit, lors de la déclaration d'abattage, remettre les documents dans l'établissement de destination.

CHAPITRE IV. - Le transport.

Art. 5. § 1er. Le transport des viandes fraîches, de produits à base de viande et de préparations de viandes doit se faire de telle façon que les températures maximales à coeur suivantes soient respectées à tout moment :

1° pour les viandes fraîches réfrigérées d'animaux de boucherie(, de gibier d'élevage biongulé et de gros gibiers sauvage) 7 °C; <AR 1998-10-09/36, art. 6, 002; En vigueur : 01-12-1998>

2° pour les abats frais réfrigérés d'animaux de boucherie (, de gibier d'élevage biongulé et de gros gibier sauvage) 3 °C; <AR 1998-10-09/36, art. 6, 002; En vigueur : 01-12-1998>

3° pour les viandes fraîches de volailles, de lapins(, de gibier à plumes d'élevage et de petit gibier sauvage) 4 °C; <AR 1998-10-09/36, art. 6, 002; En vigueur : 01-12-1998>

4° pour les viandes congelées - 12 °C;

5° pour les viandes surgelées - 18 °C;

6° pour les produits à base de viande 7 °C; sauf

- dans le cas où le producteur a indiqué sur l'emballage une température inférieure, auquel cas cette température est requise;

- s'il s'agit de produits séchés;

- s'il s'agit de conserver 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;

7° pour les viandes hachées (...) et les préparations de viandes : <AR 1998-10-09/36, art. 6, 002; En vigueur : 01-12-1998>

a) lorsqu'elles ne sont pas conditionnées en unités destinées au consommateur - 12 °C;

b) lorsqu'elles sont conditionnées en unités destinées au consommateur :

- sous forme réfrigérée 2 °C;

- sous forme surgelée - 18 °C.

(§ 1er 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 § 1er 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.

(Alinéas 2 à 4 abrogés) <AR 2006-01-16/46, art. 104, 007 ; En vigueur : 15-03-2006>

§ 1er ter. (...) <AR 2006-01-16/46, art. 104, 007 ; ED : 15-03-2006>

§ 1er quater. (...) <AR 2006-01-16/46, art. 104, 007 ; En vigueur : 15-03-2006>

§ 1er quinquies. (...) <AR 2006-01-16/46, art. 104, 007 ; En vigueur : 15-03-2006>

§ 1er 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.) <AR 2005-04-22/31, art. 1, 005; En vigueur : 01-06-2005>

§ 2. Des tissus adipeux ou des os destinés à l'élaboration de graisses animales fondues doivent être transportés à une température à coeur maximale de 7 °C. Le transport non réfrigéré de telles matières premières qui ne sont pas encore tout à fait réfrigérées, vers les établissements qui les fondent, est admis pour autant qu'elles soient fondues dans les douze heures suivant le jour de leur obtention.

Les estomacs, boyaux et vessies qui ne sont pas salés ou séchés, doivent être transportés à une température à coeur maximale de 3 °C. Le transport non réfrigéré de telles matières premières qui ne sont pas encore tout à fait réfrigérées, vers les établissements qui les traitent, est admis pour autant que le transport se fasse le jour même de l'abattage des animaux dont elles proviennent.

§ 3. Le fonctionnement du thermomètre enregistreur est obligatoire pour tout transport prévu au § 1er, 5° et 7° et pour les autres transports dépassant une heure, à moins que le transport à température ambiante soit admis.

Art. 6. (§ 1er. Aucun autre produit susceptible d'affecter la qualité hygiénique des viandes fraîches, des produits à base de viande ou des préparations de viandes ou de les contaminer ou de leur communiquer une mauvaise odeur ou de les rendre nuisibles pour la santé humaine ne peut être transporté en même temps dans un même moyen de transport.

Sauf dans le cas de viandes fraîches de volaille, il peut être dérogé à la disposition de l'alinéa précédent, à condition que des précautions appropriées soient prises, notamment l'emballage des viandes fraîches, des produits à base de viande et des préparations de viandes et l'installation d'une séparation physique adéquate avec les autres produits.) <AR 1998-10-09/36, art. 7, 002; En vigueur : 01-12-1998>

§ 2. Les viandes fraîches, les produits à base de viande et les préparations de viandes ne peuvent être transportés dans des moyens de transport qui (n'ont pas été nettoyés et) été désinfectés conformément à l'article 3, § 2, et, si nécessaire, désodorisés. La désinfection n'est pas nécessaire si les viandes fraîches, les produits à base de viande et les préparations de viandes sont emballés de façon à prévenir tout dégât, souillure ou contamination. <AR 1998-10-09/36, art. 7, 002; En vigueur : 01-12-1998>

§ 3. Est autorisé, le transport simultané sous forme congelée ou surgelée de viandes fraîches, de produits à base de viande, préparations de viandes et d'autres denrées alimentaires gelées, s'ils sont tous emballés séparément.

§ 4. Le transport de viandes fraîches, de produits à base de viande et de préparations de viandes doit se faire de la façon suivante :

1° les viandes fraîches en carcasses, demi-carcasses ou demi-carcasses découpées en un maximum de trois morceaux de gros ou quartiers d'animaux de boucherie(, de gibier d'élevage biongulé et de gros gibier sauvage) doivent être suspendues sans contact avec le plancher, sauf dans le cas du transport aérien visé à l'article 2, 6°; <AR 1998-10-09/36, art. 7, 002; En vigueur : 01-12-1998>

1°bis. (...) <AR 2003-06-09/32, art. 1, 004; En vigueur : 26-06-2003>

2° les viandes fraîches de volaille, de lapin(, de gibier d'élevage à plumes ou de petit gibier sauvage) doivent être placées dans des récipients ou sur des supports, à moins d'être emballées; <AR 1998-10-09/36, art. 7, 002; En vigueur : 01-12-1998>

3° à l'exception des morceaux de lard et de poitrine de porcs, les viandes découpées et les abats doivent être pourvus d'un conditionnement, sauf s'ils sont transportés suspendus ou placés sur des supports.

Dans le cas où ils ne sont pas emballés, ils doivent être placés dans des récipients, sauf s'ils sont transportés suspendus ou placés sur des supports.

Les abats détachés de la carcasse ne peuvent entrer en contact avec la viande des carcasses.

Les estomacs et les boyaux ne peuvent être mêlés à d'autres abats;

4° les viscères doivent toujours être transportés dans des emballages ou des récipients fermés qui sont résistants et étanches aux liquides et aux corps gras;

5° le sang doit être contenu dans des récipients fermés;

6° les produits à base de viande et les préparations de viandes non emballés, doivent être suspendus ou placés dans des récipients ou sur des supports;

7° les viandes emballées et les viandes non emballées doivent être transportées dans les moyens de transport distincts, à moins qu'il ne soit installée, dans le même moyen de transport, une séparation physique adéquate protégeant les viandes non emballées;

8° les récipients (...) doivent être placés ou manipulés de telle façon qu'ils ne puissent se renverser ni subir des dégâts au cours du transport et que leur contenu ne puisse être souillé ni contaminé. <AR 1998-10-09/36, art. 7, 002; En vigueur : 01-12-1998>

§ 5. (Des tissus adipeux ou des os collectés dans des débits visés à l'article 1er, § 1er, 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.) <AR 2005-11-10/38, art. 28, 006; En vigueur : 03-12-2005>

(§ 6. Les autres issues traitées d'origine animale doivent être transportées dans des conditions d'hygiène satisfaisantes. Elles doivent être emballées ou contenues dans des récipients ou containers fermés.) <AR 1998-10-09/36, art. 7, 002; En vigueur : 01-12-1998>

CHAPITRE V. - Documents.

Art. 7. <AR 1998-10-09/36, art. 8, 002; En vigueur : 01-12-1998> § 1er. Au cours de leur transport, les viandes fraîches d'animaux de boucherie doivent être accompagnées d'un document d'accompagnement commercial établi par l'établissement d'expédition, étant entendu que ce document doit comporter les données suivantes :

1° les indications de la marque de salubrité ou de la marque d'identification avec laquelle la viande ou, le cas échéant, l'emballage est muni;

2° le numéro d'agrément de l'établissement d'expédition;

(2°bis son numéro d'ordre;

2°ter une mention permettant d'identifier le moyen de transport;) <AR 2005-04-22/31, art. 2, 005; En vigueur : 01-06-2005>

3° pour les viandes congelées ou surgelées, la mention en clair du mois et de l'année de congélation ou de surgélation;

4° pour les viandes destinées à la Finlande et à la Suède, une des mentions suivantes :

- le test visé à l'article 5, paragraphe 3, point a) de la directive 64/433/CEE a été effectué;

- les viandes sont destinées à la transformation;

- les viandes proviennent d'un établissement soumis à un programme tel que visé à l'article 5, alinéa 3, point c) de la directive 64/433/CEE.

(5° le nombre de carcasses ou de parties de carcasses de bovins dont le retrait de la colonne vertébrale au sens du 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 est exigé et le nombre de celles dont le retrait de la colonne vertébrale n'est pas exigé par ledit règlement;) <AR 2003-06-09/32, art. 2, 004; En vigueur : 26-06-2003>

(6° pour chaque carcasse, partie de carcasses ou pièce de découpe de viande fraîche bovine, le poids ainsi que le numéro ou code de référence assurant la relation entre la viande et le bovin ou les bovins dont elle provient.) <AR 2003-06-09/32, art. 3, 004; En vigueur : 26-06-2003>

Après remise des pièces probantes nécessaires par l'expéditeur des viandes, l'expert apposera sa signature en dessous de la mention visée au point 4°.

§ 2. Au cours de leur transport, les viandes fraîches de volaille doivent être accompagnées d'un document d'accompagnement commercial établi par l'établissement d'expédition, étant entendu que ce document doit comporter les données suivantes :

1° les indications de la marque de salubrité ou d'identification avec laquelle la viande ou, le cas échéant, l'emballage est muni;

2° le numéro de code de l'expert chargé de l'expertise et du contrôle dans l'établissement d'origine le jour de la production des viandes;

3° le cas échéant, la mention suivante :

" viandes de volaille réfrigérées par immersion - directive 71/118/CEE, exe I, Chapitre VII, points 42 et 43 ";

4° pour les viandes destinées à la Finlande et à la Suède, une des mentions suivantes :

- le test visé à l'article 5, paragraphe 3, point a) de la directive 71/118/CEE a été effectué;

- les viandes proviennent d'un établissement soumis à un programme tel que visé à l'article 5, paragraphe 3, point b) de la directive 71/118/CEE.

Après remise des pièces probantes nécessaires par l'expéditeur des viandes, l'expert apposera sa signature en dessous de la mention visée au point 4°.

§ 3. Au cours de leur transport, limité au territoire national, les viandes fraîches de lapin et de gibier d'élevage doivent être accompagnées d'un document d'accompagnement commercial analogue à celui mentionné au § 1er, toutefois sans la mention sous 4°.

§ 4. Au cours de leur transport, les viandes fraîches de gibier sauvage doivent être accompagnées d'un document d'accompagnement commercial visé par l'expert, établi par l'établissement d'expédition étant entendu que ce document doit comporter les données suivantes :

1° les indications de la marque de salubrité ou d'identification avec laquelle la viande ou, le cas échéant, l'emballage est muni;

2° un numéro de code permettant d'identifier l'expert;

3° pour les viandes congelées ou surgelées, la mention en clair du mois et de l'année de congélation ou de surgélation.

§ 5. Par dérogation aux dispositions des §§ 1er, 2, et 4, les viandes fraîches doivent être accompagnées de l'exemplaire original, soit du certificat de salubrité pour les viandes d'animaux de boucherie ou de volaille, soit du certificat de salubrité et de police sanitaire pour les viandes de gibier sauvage si :

1° les viandes sont originaires d'un abattoir ou respectivement d'un atelier de traitement de gibier sauvage situé dans une région ou une zone à restriction dans le cadre de la police sanitaire visant l'espèce animale dont proviennent les viandes, ou;

2° les viandes sont destinées à ou provenant d'un autre Etat, membre de la CE après transit par un pays, non membre de la CE, auquel cas, le moyen de transport doit en outre être plombé.

§ 6. Au cours de leur transport, les viandes fraîches de lapin et de gibier d'élevage expédiées vers ou en provenance d'un autre Etat, membre de la CE doivent être accompagnées de l'exemplaire original du certificat de salubrité.

§ 7. Sans préjudice aux dispositions des §§ 1er et 5, 1°, les viandes lades, reconnues conditionnellement propres à la consommation, expédiées à partir d'un abattoir vers un établissement choisi par l'intéressé et agréé pour la congélation réglementaire, doivent être accompagnées au cours de leur transport d'un document de transport délivré par l'expert et indiquant la destination exclusive.

(§ 8. abrogé) <AR 2005-04-22/31, art. 2, 005; ED : 01-06-2005>

Art. 8. <AR 1998-10-09/36, art. 9, 002; En vigueur : 01-12-1998> § 1er. Au cours de leur transport, les viandes hachées doivent être accompagnées :

a) soit d'un document d'accompagnement commercial, établi par l'établissement d'expédition étant entendu que ce document doit comporter les données suivantes :

1° le numéro d'agrément vétérinaire de l'établissement où les viandes hachées sont produites;

2° pour les viandes hachées congelées, la mention en clair du mois et de l'année de congélation;

3° pour les viandes destinées à la Finlande et à la Suède, une des mentions suivantes :

- le test visé à l'article 5, paragraphe 3, point a) de la directive 64/433/CEE a été effectué;
- les viandes sont destinées à la transformation;
- les viandes proviennent d'un établissement soumis à un programme tel que visé à l'article 5, paragraphe 3, point c) de la directive 64/433/CEE.

(4° Pour la viande bovine hachée : le numéro ou code de référence assurant la relation entre la viande et le bovin ou les bovins dont elle provient.) <AR 2003-06-09/32, art. 4, 004; En vigueur : 26-06-2003>

Après remise des pièces probantes nécessaires par l'expéditeur des viandes, l'expert apposera sa signature en dessous de la mention visée au point 3°;

b) soit de l'exemplaire original du certificat de salubrité s'il s'agit de viandes hachées :

1° originaires d'un établissement situé dans une région ou une zone à restriction dans le cadre de la police sanitaire visant l'espèce animale dont proviennent les viandes hachées, ou;

2° destinées à ou provenant d'un autre Etat, membre de la CE après transit par un pays, non membre de la CE, auquel cas, le moyen de transport doit en outre être plombé.

§ 2. Au cours de leur transport, les préparations de viandes, expédiées vers ou en provenance d'un autre Etat, membre de la CE, doivent être accompagnées de l'exemplaire original du certificat de salubrité.

Au cours de leur transport, limité au territoire national, les préparations de viandes doivent être accompagnées d'un document d'accompagnement commercial analogue à celui mentionné au § 1er, toutefois sans la mention sous 3°.

§ 3. Au cours de leur transport, les produits à base de viande doivent être accompagnés :

a) soit d'un document d'accompagnement commercial, établi par l'établissement d'expédition étant entendu que ce document doit comporter les données suivantes :

1° les indications de la marque d'identification de l'établissement d'expédition;

2° un numéro de code identifiant le cercle d'expertise auquel appartient cet établissement;

b) soit de l'exemplaire original du certificat de salubrité s'il s'agit de produits à base de viande :

1° obtenus à partir de viandes originaires d'un abattoir ou d'un atelier de traitement de gibier sauvage situé dans une région ou une zone à restriction dans le cadre de la police sanitaire visant l'espèce animale dont proviennent les viandes utilisées;

2° destinés à ou provenant d'un autre Etat, membre de la CE après transit par un pays, non membre de la CE, auquel cas, le moyen de transport doit en outre être plombé.

Toutefois, un document d'accompagnement commercial visé sous a) suffit et un certificat de salubrité n'est pas requis :

1° pour les produits à base de viande pasteurisés ou stérilisés contenus dans des récipients hermétiquement clos, destinés à être entreposés à température ambiante, si la marque d'identification y est appliquée de manière indélébile;

2° pour des produits à base de viande contenant d'autres denrées alimentaires et ne contenant pas plus de 10 % p/p de viande ou de produits à base de viande par rapport au produit fini, prêt à utilisation après préparation conformément au mode d'emploi du fabricant, à condition que la marque d'identification soit complétée du chiffre 8 suivi d'un tiret (8-), à placer devant le numéro d'agrément vétérinaire de l'établissement.

§ 4. Au cours de leur transport, les autres issues traitées d'origine animale propres à la consommation humaine, doivent être accompagnées d'un document d'accompagnement commercial visé au § 3, a.

(§ 5. Pour la viande bovine hachée, chaque document d'accompagnement commercial comporte un numéro de série permettant de l'identifier de manière univoque.

En outre, ce document porte une mention permettant d'identifier le moyen de transport.)

<AR 2003-06-09/32, art. 4, 004; En vigueur : 26-06-2003>

Art. 8bis. <AR 2003-06-09/32, art. 5, 004; En vigueur : 26-06-2003> Chaque document d'accompagnement commercial ou certificat visé à l'article 7 ou 8 doit comporter la mention du destinataire (...). <AR 2005-11-10/38, art. 29, 006; En vigueur : 03-12-2005>

Lorsque le transport concerne plusieurs destinataires les denrées doivent être regroupées en autant de lots qu'il y a de destinataires. Chaque lot doit être accompagné d'un document d'accompagnement commercial ou d'un certificat.

Art. 9. (Tous les certificats, visés aux articles 7 et 8, mis à disposition par l'expéditeur, sont signés et délivrés par l'expert au moment du chargement. Ils doivent comporter un seul feuillet et doivent être établis dans la ou dans une des langues officielles du lieu de destination.) <AR 1998-10-09/36, art. 11, 002; En vigueur : 01-12-1998>

Le modèle des certificats mentionnés ci-dessus (...) est fixé par le Ministre qui a la Santé publique dans ses attributions. <AR 1998-10-09/36, art. 11, 002; En vigueur : 01-12-1998>

Art. 10. Les viandes fraîches d'animaux de boucherie, de volaille, de lapin et de gibier (...), ainsi que les produits à base de viande et les préparations de viandes importés d'un pays non membre de la (CE), doivent être accompagnés des documents requis conformément aux dispositions relatives à l'importation et le moyen de transport doit être plombé, à moins que les (denrées) soient admises en libre circulation dans la (CE). <AR 1998-10-09/36, art. 12, 002; En vigueur : 01-12-1998>

Art. 11. <AR 2005-11-10/38, art. 30, 006; En vigueur : 03-12-2005> 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 1er, § 1er, 4°, 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.

CHAPITRE VI. - Dérogations.

Art. 12. <AR 2005-11-10/38, art. 31, 006; En vigueur : 03-12-2005> A condition que la température prescrite à l'article 5, § 1er, 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°, 3° et 6°, de l'article 5, § 3 et de l'article 6, § 4, 1°, 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.

CHAPITRE VII. - Dispositions pénales.

Art. 13. Les infractions au présent arrêté sont punies des peines prévues aux :

1° articles 27 à 32 de la loi du 5 septembre 1952 relative à l'expertise et au commerce des viandes s'il s'agit de transport de (denrées) appartenant au champ d'application de cette loi; <AR 1998-10-09/36, art. 15, 002; En vigueur : 01-12-1998>

2° articles 9 à 14 de 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 s'il s'agit de transport de (denrées) appartenant au champ d'application de cette loi; <AR 1998-10-09/36, art. 15, 002; En vigueur : 01-12-1998>

3° (abrogé) <AR 1998-10-09/36, art. 15, 002; En vigueur : 01-12-1998>

CHAPITRE VIII. - Dispositions finales et transitoires.

Art. 14. <disposition modificative de l'article 5ter, 1°, d de l'arrêté royal du 12 décembre 1955 relatif aux débits de viandes et aux ateliers de préparation y annexés, modifié par l'arrêté royal du 16 mai 1980 : 1955-12-12/31>

Art. 15. sont abrogés :

1° <Disposition abrogatoire de l'AR 1960-07-14/31>

2° <Disposition abrogatoire de l'AM 1961-04-21/30>

3° <Disposition abrogatoire de l'art. 34 de l'AR 1953-03-09/30>

4° <Disposition abrogatoire de l'art. 5ter, 3° de l'AR 1955-12-12/31>

5° <Disposition abrogatoire de l'art. 5, L2 et L3, et de l'art. 11, L3 et L4 de l'AR 1969-12-01/30>

6° <Disposition abrogatoire des art. 38, 39, 40, 41 de l'AR 1970-09-21/30>

7° <Disposition abrogatoire de l'art. 25 de l'AR 1980-07-18/30>

Art. 16. (abroge) <AR 1998-10-09/36, art. 16, 002; En vigueur : 01-12-1998>

Art. 17. (abrogé) <AR 1998-10-09/36, art. 16, 002; En vigueur : 01-12-1998>

Art. 18. Le présent arrêté entre en vigueur le 1er janvier 1993.

Art. 19. Notre Ministre de la Santé publique est chargé de l'exécution du présent arrêté.

Annexe.

Art. N. <Ajouté par AR 2005-04-22/31, art. 3, En vigueur : 01-06-2005> 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 Ier, 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.