

30 DECEMBRE 1992. - Arrêté royal relatif à l' expertise et au commerce des viandes de lapin.

(NOTE : Consultation des versions antérieures à partir du 31-12-1992 et mise à jour au 03-09-1996)

CHAPITRE I. - Définitions et champ d' application.

Article 1. Pour l' application du présent arrêté, on entend par :

1° viandes de lapin : toutes les parties du lapin domestique qui sont propres à la consommation humaine;

2° viandes fraîches de lapin : toutes les viandes de lapin n' ayant subi aucun traitement de nature à assurer leur conservation à l' exception d' un traitement par le froid;

3° carcasse : le lapin entier après la saignée, le déshabillage, la section des pattes à la hauteur, respectivement, des articulations du carpe et du tarse, l' enlèvement du tractus digestif; l' ablation des poumons, du coeur, des reins, du foie et de la graisse ainsi que la section de la tête sont facultatives;

4° viscères : le contenu des cavités de la cage thoracique, de l' abdomen et du bassin, y compris la trachée et l' oesophage;

5° abats : les poumons, y compris la trachée, le coeur, la foie, les reins et la graisse enlevés de la carcasse;

6° atelier de découpe : l' établissement où les viandes de lapin sont découpées ou désossées;

7° le Ministre : le Ministre qui a la Santé publique dans ses attributions.

Art. 2. Les dispositions du présent arrêté ne sont pas d' application en cas d' abattage de lapins par une personnes privée ou par un producteur occasionnel pour la livraison directe à une personne privée si les viandes sont exclusivement destinées à la consommation par son ménage.

CHAPITRE II. - Les établissements.

Art. 3. § 1. (abrogé) <AR 1996-07-04/37, art. 50, 003; ED : 01-10-1996>

§ 2. (paragraphe abrogé) <AR 1994-02-25/32, art. 12, 002; ED : 1994-04-03>

CHAPITRE III. - Le registre.

Art. 4. (abrogé) <AR 1996-07-04/37, art. 50, 003; ED : 01-10-1996>

Art. 5. (abrogé) <AR 1996-07-04/37, art. 50, 003; ED : 01-10-1996>

CHAPITRE IV. - L' examen sanitaire avant l' abattage.

Art. 6. L' examen sanitaire avant l' abattage par un expert est

obligatoire. Cet examen doit être effectué dans des conditions d'éclairage appropriées sur tous les lapins ou sur une partie des lapins appartenant à un lot de même provenance.

Dans les vingt-quatre heures suivant leur arrivée à l'abattoir, les lapins doivent être soumis à un examen sanitaire avant l'abattage avant d'être abattus. Si, depuis l'examen initial, plus de vingt-quatre heures se sont écoulées, cet examen doit être renouvelé immédiatement avant l'abattage.

Art. 7. A l'arrivée à l'abattoir tout lapin ou lot de lapins à abattre doit être pourvu d'une marque d'identification permettant de déterminer l'origine des animaux.

Art. 8. § 1. L'examen sanitaire avant l'abattage doit permettre de déterminer :

a) si les animaux sont atteints d'une maladie transmissible à l'homme ou aux animaux, ou s'ils présentent des symptômes, ou s'ils se trouvent dans un état général permettant de craindre l'apparition d'une maladie;

b) si les animaux présentent des symptômes d'une maladie ou d'un trouble de leur état général susceptibles de rendre les viandes impropres à la consommation humaine;

c) si les animaux sont fatigués ou en état d'excitation ou non à jeûn.

§ 2. Dans le cas mentionné sous le § 1er, q), les animaux ne peuvent être abattus pour la consommation humaine. Ils doivent être immédiatement séparés et être tués après l'abattage des autres animaux à moins qu'ils puissent être tués immédiatement à un endroit séparé. Les cadavres doivent être évacués d'une manière hygiénique.

Dans le cas mentionné sous le § 1er, b), les animaux doivent être séparés et abattus après les animaux en bonne santé.

Dans le cas mentionné sous le § 1er, c), l'expert impose toutes les mesures nécessaires et en tout cas une période de repos avant d'autoriser l'abattage.

CHAPITRE V. - L'abattage.

Art. 9. (abrogé) <AR 1996-07-04/37, art. 50, 003; ED : 01-10-1996>

CHAPITRE VI. - L'expertise après l'abattage.

Art. 10. Tout lapin abattu doit être présenté en sa totalité, y compris les abats, à l'expertise immédiatement après l'abattage. En vue de l'expertise, l'exploitant de l'abattoir doit mettre à la disposition de l'expert, un espace et un éclairage suffisants, ainsi qu'une installation appropriée et la coopération nécessaire.

Art. 11. Tout lapin abattu doit être expertisé à l'aide de tous les moyens imposés par le présent arrêté ou jugés nécessaires par l'expert.

L'expertise après l'abattage peut comprendre :

1° un examen visuel du lapin abattu et des abats correspondants;

2° la palpation du lapin abattu et, si nécessaire l' incision ou l' ablation des organes et des parties du corps du lapin qui ont subi un changement;

3° la recherche d' anomalies de la consistance, de la couleur, de l' odeur et de la saveur;

4° des examens de laboratoire et la prise d' échantillons à cet effet.

Dans le cas mentionné à l' article 8, § 1er, b), ainsi que dans le cas où, sur base de l' expertise effectuée après l' abattage, une maladie est suspectée, un examen de laboratoire visant à détecter des résidus de substances à effet pharmacologique administrées habituellement lorsqu'une telle maladie est diagnostiquée ainsi qu' un examen bactériologique de la viande sont imposés. Dans le cas où plusieurs lapins abattus d' un même lot présentent des lésions semblables, ces examens peuvent être effectués par sondage, auquel cas un résultat défavorable est valable pour le lot entier. L' expert ne peut recourir à ces examens lorsque, à lui seul, l' examen macroscopique révèle que les viandes sont impropres à la consommation humaine.

Art. 12. Les lapins abattus et leurs abats sont reconnus propres à la consommation humaine à condition qu' ils n' aient révélés aucune altération lors de l' expertise, à l' exception de lésions traumatiques subies peu de temps avant ou lors de l' abattage ou des malformations ou altérations localisées, pour autant qu' il est établi qu' elles ne rendent pas la carcasse et les abats impropres à la consommation humaine ou dangereux pour la santé publique.

Art. 13. § 1. Les lapins abattus et leurs abats sont en tout cas entièrement déclarés impropres à la consommation humaine si l' examen sanitaire avant l' abattage ou l' expertise après l' abattage révèlent une des anomalies suivantes :

1° un animal mort avant l' abattage;

2° un animal atteint d' une maladie transmissible à l' homme ou à l' animal;

3° un animal dont la saignée a été insuffisante;

4° une éviscération tardive;

5° des tumeurs multiples et des abcès multiples;

6° une infestation parasitaire étendue des tissus sous-cutanés ou musculaires;

7° des dommages étendus ou une infiltration généralisée du tissu conjonctif;

8° couleur, odeur ou goût anormaux;

9° consistance anormale, en particulier des oedèmes ou un état émacié;

10° des souillures étendues;

11° de la putréfaction confirmée ou imminente, de la septicémie ou un aspect septicémique ou de la pyochémie;

12° de la polyarthrite ainsi que de la pleuropneumonie ou de la péritonite aiguës;

13° de l' ascite;

14° de l' ictère;

15° un empoisonnement;

16° la présence de résidus de substances à effet pharmacologique;

17° un résultat défavorable de l' examen bactériologique.

§ 2. Les parties des carcasses ou des abats présentant des lésions ou contaminations localisées n'affectant pas la salubrité des autres viandes doivent être déclarées impropres à la consommation humaine.

Art. 14. Si l'expert prend une décision défavorable, il la notifie le jour même dans le registre des entrées.

Art. 15. Si le propriétaire de l'animal ou l'exploitant de l'abattoir ne peut se rallier à la décision de l'expert, il dispose d'un délai de vingt-quatre heures pour faire opposition auprès de l'expert concerné. Dans ce cas il fait procéder, à ses frais, à une contre-expertise par un médecin vétérinaire de son choix.

Si les constatations de l'expert et celles du contre-expert ne concordent pas, ce dernier formule son avis par écrit et provoque d'urgence l'intervention de l'inspecteur-chef du cercle d'expertise ou de son délégué. La décision de celui-ci est sans appel.

Art. 16. En conclusion de l'expertise une marque de salubrité est apposée soit directement sur, soit sur l'emballage de chaque carcasse reconnue propre à la consommation. Si l'abattage et la découpe ou le désossage sont effectués dans le même établissement, le marquage peut être postposé à condition que tous les morceaux soient emballés et que chaque unité d'emballage porte une marque de salubrité. Le Ministre fixe le modèle de la marque de salubrité, le mode de marquage et les conditions pour lesquelles une seule marque de salubrité suffit par lot de carcasses ou parties de carcasse.

CHAPITRE VII. - La découpe et le désossage.

Art. 17. (abrogé) <AR 1996-07-04/37, art. 50, 003; ED : 01-10-1996>

Art. 18. (abrogé) <AR 1996-07-04/37, art. 50, 003; ED : 01-10-1996>

Art. 19. (abrogé) <AR 1996-07-04/37, art. 50, 003; ED : 01-10-1996>

CHAPITRE VIII. - L'entreposage et le conditionnement.

Art. 20. (abrogé) <AR 1996-07-04/37, art. 50, 003; ED : 01-10-1996>

CHAPITRE IX. - L'hygiène.

Art. 21. (abrogé) <AR 1996-07-04/37, art. 50, 003; ED : 01-10-1996>

Art. 22. (abrogé) <AR 1996-07-04/37, art. 50, 003; ED : 01-10-1996>

CHAPITRE X. - L'importation.

Art. 23. Lors de l'importation de viandes de lapin, celles-ci doivent être accompagnées d'un certificat de salubrité dont le modèle est fixé par le Ministre.

CHAPITRE XI. - Le commerce.

Art. 24. Il est interdit d'importer, d'exporter, de traiter, de détenir en vue de la consommation humaine, de mettre en vente, d'offrir, de céder à titre onéreux ou gratuit des viandes de lapin, si elles :

- a) proviennent de lapins abattus en Belgique ou dans la CEE qui :
 - 1° ou bien n'ont pas été abattus dans un abattoir agréé ou découpés ou désossés dans un atelier de découpe agréé;
 - 2° ou bien n'ont pas été expertisés lors de l'abattage;
- b) n'ont pas été reconnues propres ou ont été déclarées impropres à la consommation humaine lors de l'expertise;
- c) ont été importées sans tenir compte des prescriptions en vigueur à cet effet;
- d) ne portent pas la marque de salubrité attestant qu'elles sont reconnues propres à la consommation humaine;
- e) ont été traitées aux radiations ionisantes ou ultraviolettes, ou bien par des attendrisseurs ou d'autres substances pouvant altérer les caractéristiques organoleptiques des viandes ou au moyen de colorants, autres que ceux utilisés pour apposer la marque de salubrité;
- f) contiennent des résidus de substances à cet effet pharmacologique.

CHAPITRE XII. - Dispositions transitoires.

Art. 25. A la condition d'introduction par les exploitants d'un abattoir de lapins ou d'un atelier de découpe de viandes de lapin, d'une demande d'agrément au plus tard deux mois après l'entrée en vigueur du présent arrêté, les établissements qui sont en activité au moment de la publication de celui-ci au Moniteur belge sont considérées provisoirement agréés jusqu'à ce qu'une décision ministérielle prise conformément à l'article 3 soit intervenue.

CHAPITRE XIII. - Dispositions finales.

Art. 26. (abrogé) <AR 1996-07-04/37, art. 50, 003; ED : 01-10-1996>

Art. 27. 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. 28. Notre Ministre de la Santé publique est chargé de l'exécution du présent arrêté.

ANNEXES.

Art. N1. Annexe 1. MODELE. - Registre des entrées. <Modèle non repris pour des raisons techniques. Voir MB 31/12/1992, p. 27949> (abrogé) <AR 1996-07-04/37, art. 50, ED : 01-10-1996>

Art. N2. L'abattage, la découpe, le desossage, l'entreposage et l'

emballage des viandes de lapin. <Voir CN : 1992-12-30/38> (abrogé) <AR
1996-07-04/37, art. 50, ED : 01-10-1996>