

Hygiène générale des denrées alimentaires

1

Q : Les nouveaux règlements sur l'hygiène seront-ils transposés dans le droit belge ?

R : Non, un règlement est "obligatoire dans tous ses éléments et directement applicable dans tous les États membres". Une transposition n'est donc pas nécessaire, et il s'avère même que dans la hiérarchie des normes, les dispositions d'un règlement CE priment sur les dispositions législatives nationales.

Il est vrai que les règlements prévoient que dans certains cas, les États membres doivent élaborer une réglementation complémentaire (par exemple pour la livraison directe au consommateur de petites quantités de produits primaires) ou peuvent l'élaborer dans le cadre de ce que le règlement stipule déjà lui-même (par exemple relever l'âge auquel il n'est pas obligatoire de fendre les carcasses de veaux).

D'où la promulgation des 3 arrêtés royaux du 22 décembre 2005 qui en sont la conséquence et fixent donc des règles complémentaires. Ces dernières doivent être lues et appliquées en liaison avec et comme complément au règlement correspondant.

Le [Règlement \(CE\) N° 852/2004](#) est accompli par [l'AR du 22 décembre 2005 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires](#) ; dans notre jargon, ces textes sont fréquemment cités comme le Règlement H(ygiène) 1 et l'AR H(ygiène) 1.

Le [Règlement \(CE\) N° 853/2004](#) est accompli par [l'AR du 22 décembre 2005 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires d'origine animale](#) ; dans notre jargon, ces textes sont fréquemment cités comme le Règlement H(ygiène) 2 et l'AR H(ygiène) 2.

Le [Règlement \(CE\) N° 854/2004](#) est accompli par [l'AR du 22 décembre 2005 fixant des mesures complémentaires pour l'organisation des contrôles officiels concernant les produits d'origine animale destinés à la consommation humaine](#) ; dans notre jargon, ces textes sont fréquemment cités comme le Règlement H(ygiène) 3 et l'AR H(ygiène) 3.

Enfin, au niveau européen, il y a des règlements complémentaires pris en exécution des règlements H 1, H 2 et H 3. Il s'agit du :

[Règlement \(CE\) N° 2073/2005 critères microbiologiques](#) ;

[Règlement \(CE\) N° 2074/2005 mesures d'application relatives au Règl. H 2](#) ;

[Règlement \(CE\) N° 2076/2005 mesures transitoires](#) ;

Des sujets spécifiques sont abordés dans :

Le Règlement (CE) N° 1688/2005 relatif à l'expédition d'œufs et de viandes vers la Suède et la Finlande ; celui-ci traite de la problématique Salmonella : analyses complémentaires et déclarations accompagnant l'expédition ;

Le [Règlement \(CE\) N° 2075/2005 trichines](#).

2

Q : Le Règlement (CE) n° 852/2004 ne dit rien sur l'hygiène des mains, les ongles, les bijoux, ... La notion de "niveau élevé de propreté personnelle" englobe-t-elle les anciennes dispositions de l'AR du 7 février 1997 ?

R : L'hygiène personnelle doit être comprise dans un sens très large, et englobe tous les aspects liés à la personne et qui contribuent à un travail hygiénique : mains et ongles propres, ne pas porter de bijoux, vêtements appropriés et propres, pas de danger de transmission d'une infection (ne pas présenter de symptômes cliniques d'une maladie transmissible via les denrées alimentaires ni être porteur de germes pathogènes d'une telle maladie) etc. Les exploitants du secteur alimentaire doivent garantir ces conditions via le système d'autocontrôle appliqué. Ces aspects seront abordés dans les guides de bonnes pratiques d'hygiène que les exploitants devraient appliquer dans leur système d'autocontrôle. Ces guides et le système d'autocontrôle peuvent s'inspirer de ce qui figurait précédemment dans l'AR du 7 février 1997 ou dans d'autres réglementations.

3

Q : Le Règlement (CE) n° 852/2004 dit que les exploitants du secteur alimentaire doivent veiller au respect de toute disposition du droit national relative aux programmes de formation des personnes qui travaillent dans certains secteurs de l'alimentation. Par " disposition du droit national relative aux programmes de formation ", entend-on les guides ou une réglementation donnée ?

R : On entend par là les dispositions législatives (par ex. arrêtés royaux et ministériels).

Il ne faut cependant pas perdre de vue que dans l'annexe II, chapitre XII du règlement H 1, les exigences précitées en matière de formation ne sont pas les seules. Les exploitants du secteur alimentaire doivent toujours veiller à ce que les manutentionnaires de denrées alimentaires bénéficient d'une formation en matière d'hygiène alimentaire adaptée à leur activité professionnelle. De plus, certaines personnes doivent recevoir une formation concernant les principes HACCP.

4

Q : L'AR du 22.12.2005 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires impose que le personnel doit disposer de commodités pour le lavage des mains, équipées de robinets conçus de manière à empêcher la propagation de la saleté. Ceci signifie-t-il que les robinets doivent être du type mains libres ?

R : Le placement de robinets "mains libres" est, en effet, une possibilité pour empêcher la propagation d'une contamination. D'autres systèmes permettant d'obtenir le même résultat (empêcher la propagation de l'infection) peuvent toutefois aussi être appliqués. Mais il appartient alors à l'exploitant de fournir la preuve d'un résultat équivalent.

5

Q : Est-il autorisé de laver des légumes avec de l'eau de pluie préalablement filtrée ?

R : En ce qui concerne l'utilisation d'eau de pluie ou de puits, il faut que soient respectés les critères fixés dans l'AR du 14 janvier 2002 relatif à la qualité de l'eau. L'eau doit, en fait, être de l'eau potable. Pour laver les légumes une première fois (enlever la terre), on peut éventuellement utiliser de l'eau non potable mais propre. Aux termes du Règlement n° 852/2004, de l'eau douce propre est de l'eau naturelle ou purifiée ne contenant pas de micro-organismes ou de substances nocives en quantités susceptibles d'avoir une incidence directe ou indirecte sur la qualité sanitaire des denrées alimentaires.

6

V : Pour le poisson et les produits de la pêche, les Règlements parlent parfois de l'utilisation d'eau de mer propre. Que dois-je entendre par là ?

R : Aux termes du Règlement n° 852/2004, l'eau de mer propre est l'eau de mer ou saumâtre naturelle, artificielle ou purifiée ne contenant pas de micro-organismes, de substances nocives ou de plancton marin toxique en quantités susceptibles d'avoir une incidence directe ou indirecte sur la qualité sanitaire des denrées alimentaires.

7

Q : Peut-on entreposer des produits transformés emballés dans le même local frigorifique que des légumes frais qui viennent d'être récoltés et lavés ?

R : Nous avons ici affaire à 2 types de denrées alimentaires : d'une part, des produits primaires (légumes frais) et d'autre part, des produits transformés.

Pour la première catégorie, selon l'Annexe I du Règlement H 1, l'exploitant de l'établissement doit veiller dans la mesure du possible à ce que les produits primaires soient protégés contre toute contamination, eu égard à toute transformation ultérieure.

Pour la deuxième catégorie, l'Annexe II du Règlement H 1 dit, au chapitre IX, point 2; les matières premières et tous les ingrédients entreposés dans une entreprise du secteur alimentaire doivent être conservés dans des conditions adéquates permettant d'éviter toute détérioration néfaste et de les protéger contre toute contamination.

point 5. ... Les exploitations du secteur alimentaire procédant à la fabrication, à la manipulation et au conditionnement de produits transformés doivent disposer de locaux adéquats suffisamment vastes pour l'entreposage séparé des matières premières, d'une part, et des produits transformés, d'autre part, et disposer d'un espace d'entreposage réfrigéré suffisant.

Dans l'exemple cité, c'est surtout la protection des légumes frais récemment récoltés et lavés qui est importante, car les légumes transformés sont en fait déjà protégés par leur conditionnement en bocaux. L'opérateur doit donc pouvoir démontrer à l'autorité qu'il a fait tout ce qui est possible pour protéger les légumes frais en conformité avec les dispositions légales communautaires (= européennes) et nationales. S'il conserve dans un seul entrepôt frigorifique des légumes récoltés et lavés et des légumes transformés conditionnés dans des bocaux, les deux types de légumes doivent être entreposés de façon strictement séparée. Donc, soit chacun d'un côté du local frigorifique, soit les légumes frais lavés dans le bas du local et les produits transformés dans le haut du local frigorifique, afin de réduire au maximum, voire d'éviter totalement tout risque de contamination croisée.

8

Q : Y a-t-il des températures de conservation et une durée de conservation imposées pour l'entreposage des légumes frais ?

R : Les fruits et légumes frais soumis à des normes commerciales doivent répondre aux prescriptions légales en matière de qualité, de calibrage, de conditionnement et d'étiquetage, et les tolérances imposées doivent être respectées. Les normes commerciales sont reprises dans divers règlements européens. Il n'y a pas d'indication concrète de durée de conservation et d'exigences de température en vue du respect des normes commerciales. Le respect des prescriptions en matière de qualité a toutefois indirectement une incidence pour la température et la durée de conservation !

En vue du respect des règles d'hygiène mentionnées dans [l'AR autocontrôle du 14 novembre 2003](#), les légumes **frais non transformés** doivent être protégés contre toute contamination compte tenu de toute transformation ultérieure des produits. Cet aspect a également des conséquences indirectes pour la durée et la température de conservation sans donner d'indication concrète.

9

Q : Qu'en est-il de l'obligation d'exécuter des analyses de l'eau utilisée ?

R : L'analyse de l'eau est une obligation qui découle de l'AR du 14 janvier 2002 relatif à la qualité des eaux destinées à la consommation humaine qui sont conditionnées ou qui sont utilisées dans les établissements alimentaires pour la fabrication et/ou la mise dans le commerce de denrées alimentaires. L'AFSCA a publié à ce sujet une [note interprétative](#). Elle reprend entre autres qu'une attestation de la compagnie des eaux suffit dans le cas où on utilise de l'eau courante et que celle-ci n'est pas manipulée avant l'utilisation.

Règles d'hygiène pour les denrées alimentaires d'origine animale

1

Q : Le sang est-il de la viande ?

R : Oui, il est considéré comme tel dans la législation.

2

Q : Que sont les lagomorphes ?

R : Les lagomorphes sont les lapins, les lièvres et les rongeurs comestibles. Il y a donc à présent aussi une réglementation explicite pour la viande de rongeurs tels que le rat musqué.

Si ces animaux sont le produit de la chasse, il s'agit de gibier sauvage, et il faut suivre les règles applicables à ce type d'animaux.

3

Q : Que doit-on comprendre sous l'appellation de "volaille" ?

R : Volaille : oiseaux d'élevage, y compris les oiseaux qui ne sont pas considérés comme domestiques, mais qui sont élevés en tant qu'animaux domestiques, à l'exception des ratites (autruches).

Dans le cadre de la réglementation européenne sur la santé publique vétérinaire (règles à propos des animaux et de leurs produits dans la mesure où ils sont destinés à la consommation humaine), tous les oiseaux excepté le gibier sauvage chassé et les ratites sont à présent définis comme "volaille", alors qu'avant ce n'était le cas que pour les poules, dindes, pintades, canards et oies, tous les autres oiseaux étant considérés comme du gibier soit d'élevage, soit sauvage. Sont donc maintenant aussi catalogués comme volailles : les faisans, cailles, perdrix, pigeons... qui ne sont pas considérés comme domestiques mais qui sont élevés en tant qu'animaux domestiques.

4

Q : Qu'est-ce que le gibier d'élevage ?

R : Gibier d'élevage : les ratites d'élevage (autruches) et les mammifères terrestres d'élevage autres que les ongulés domestiques (ces derniers étant les animaux domestiques des espèces bovine, [y compris buffles et bisons], porcine, ovine, caprine, ainsi que des solipèdes domestiques).

En ce qui concerne les oiseaux, seuls les ratites sont encore définis comme gibier d'élevage; les cailles, faisans, pigeons et éventuels autres oiseaux d'élevage sont maintenant devenus des volailles;

5

Q : Qu'est-ce que le gibier sauvage ?

R : Gibier sauvage :

- les ongulés sauvages et les lagomorphes ainsi que les autres mammifères terrestres qui sont chassés en vue de la consommation humaine et sont considérés comme du gibier selon la législation applicable dans l'État membre concerné, y compris les mammifères vivant en territoire clos dans des conditions de liberté similaires à celles du gibier sauvage, et
- les oiseaux sauvages chassés en vue de la consommation humaine.

Il faut distinguer deux catégories :

Le petit gibier sauvage : le gibier sauvage à plumes et les lagomorphes vivant en liberté.

Le gros gibier sauvage : les mammifères terrestres sauvages vivant en liberté qui ne répondent pas à la définition de petit gibier sauvage.

6

Q : Avant, on pouvait mettre à mort dans l'exploitation d'élevage le gibier d'élevage à plumes ainsi que les canards et oies destinés à la production de foie gras, et ensuite les transporter dans un abattoir ou un établissement agréé pour les opérations d'habillage ultérieures. Selon les nouvelles définitions, ces animaux sont à présent des volailles. Est-ce que cela signifie que la mise à mort sur place de ces animaux d'élevage est désormais interdite ?

R : Il faut tenir compte des nouvelles définitions (voir question 4) : de l'ancienne catégorie de gibier d'élevage à plumes, il ne reste comme gibier d'élevage que les ratites. Ceux-ci peuvent être mis à mort à l'exploitation d'élevage pour être ensuite transférés à l'abattoir. Les conditions auxquelles on peut le faire se trouvent dans le Règlement H 2, Annexe III, Section III, point 3. Elles comprennent : l'autorisation de l'AFSCA après requête du propriétaire, des inspections vétérinaires régulières, une notification préalable de la date et de l'heure de l'abattage, la procédure de rassemblement des animaux en vue de l'inspection ante mortem, la présence d'installations appropriées pour l'abattage (mise à mort par saignée, plumaison, éventuellement éviscération sous surveillance), le respect du bien-être des animaux, une déclaration de l'exploitant (éleveur), une déclaration du vétérinaire officiel après l'inspection ante mortem, qui vaut comme certificat de transport.

Pour les volailles, la règle générale en Belgique est que seuls les animaux vivants peuvent être envoyés à l'abattoir et y être introduits. Pour les cas cités, il existe toutefois encore toujours une règle d'exception : "les oies et les canards élevés pour la production de foie gras et les oiseaux qui ne sont pas considérés comme domestiques mais qui sont élevés comme des animaux domestiques" peuvent, aux termes du Règlement (CE) n° 853/2004 annexe III section II chapitre IV, 1, b et chapitre VI, et moyennant le respect des conditions qui y sont stipulées, être abattues à l'exploitation avant d'être transférées à l'abattoir. En Belgique, on part du principe que les espèces qui étaient naguère considérées comme de la volaille (poules, pintades, dindes, canards et oies) sont des animaux domestiques qui ne peuvent donc pas être abattus à l'exploitation, tandis que les autres oiseaux, comme les faisans, les cailles, les perdrix, etc., entrent, eux, en considération pour un abattage à l'exploitation. Les conditions comprennent : l'autorisation de l'AFSCA, des inspections vétérinaires régulières, une notification préalable à l'UPC de la date et de l'heure d'abattage, la présence d'installations pour l'inspection ante mortem et de locaux pour un abattage hygiénique, le respect du bien-être des animaux, une déclaration de l'exploitant (éleveur), une déclaration du vétérinaire officiel après l'examen ante mortem, des délais à respecter pour l'habillage ultérieur.

Pour la déclaration du vétérinaire officiel, le Règlement H 3, annexe I, Section IV a prévu des modèles respectivement au chapitre X, B (ratites mis à mort ...) et au chapitre V, C (canards et oies pour foie gras et faisans, cailles, perdrix). Pour la déclaration de l'exploitant, aucun modèle n'a été établi. Seule la teneur de la déclaration est définie : médicaments et autres traitements administrés, avec les dates et les délais d'attente, date et heure de la mise à mort. Etant donné que dans tous ces cas, le vétérinaire officiel vient sur place et établit également une déclaration, on s'arrangera pour que la déclaration de l'exploitant (éleveur) figure au verso de la déclaration du vétérinaire officiel. Ce qui n'enlève rien aux obligations en matière de disponibilité des informations sur la chaîne alimentaire imposées dans le Règlement H 2, Annexe II, Section III.

7

Q : Puis-je (faire) abattre dans ma ferme des ongulés domestiques ? Puis-je en vendre la viande ? Puis-je vendre à ma ferme de la viande d'animaux abattus dans un abattoir ?

R : Il faut considérer une série de situations différentes :

1° pourvu que les conditions soient remplies (voir question 10), vous pouvez procéder à un abattage d'urgence dans votre exploitation et faire ensuite transférer l'animal mis à mort vers un abattoir pour la suite des opérations d'habillage et d'expertise; vous vendez l'animal tué (comme s'il s'agissait d'un animal sur pied) à qui vous voulez; si vous avez fait habiller l'animal à l'abattoir pour votre compte, vous pouvez utiliser la viande pour les besoins de votre ménage (mais pas la céder à des tiers) si à l'arrivée de l'animal, vous avez fait à l'abattoir la déclaration "abattage privé"; à défaut d'une telle déclaration, vous ne pouvez vendre la viande qu'à un grossiste en viandes ou à un boucher.

2° à condition que les conditions de la disposition relative à la déclaration d'abattage soient remplies, vous pouvez abattre à votre exploitation comme abattage privé des porcs, des ovins et des caprins pour autant que leurs viandes soient destinées aux besoins de votre propre ménage. Vous ne pouvez pas les vendre;

3° vous ne pouvez pas (faire) procéder à un abattage privé pour des tiers dans votre exploitation; vous pouvez toutefois vendre des animaux à des particuliers qui les (feront abattre) abattront chez eux ou dans un abattoir;

4° pour autant que vous disposiez dans votre ferme d'un abattoir agréé, vous pouvez évidemment abattre vos animaux (et d'autres) pour le circuit commercial, aussi bien que pour des particuliers;

5° pour autant que vous disposiez d'un débit de viandes et remplissiez en outre toutes les conditions de l'AR du novembre 2005 relatif au commerce de détail des viandes (et à d'éventuelles conditions de la réglementation économique), vous pouvez vendre des viandes à votre exploitation.

8

Q : Puis-je abattre des volailles et de lagomorphes dans ma ferme ? Puis-je en vendre les viandes ? Puis-je vendre dans ma ferme les viandes d'animaux abattus dans un abattoir ?

R : Il faut considérer une série de situations différentes :

1° pour les besoins de votre propre ménage, vous pouvez abattre ces animaux dans votre ferme;

2° vous pouvez aussi abattre ces animaux à la ferme pour vente directe de carcasses entières et des abats sur place directement au consommateur, pour autant que cela se limite à un total annuel de 500 pièces de volaille et 250 lapins. Sous ce régime, vous ne pouvez donc pas découper les carcasses et les abats ni les transformer en viande hachée, en préparations de viande et en produits à base de viande comme par ex. du foie gras, du pâté, du vol-au-vent, du poulet rôti, etc. Vous ne pouvez pas non plus vendre aux bouchers, aux restaurants, etc., car ce ne sont pas des consommateurs. Les règles générales d'hygiène du Règlement (CE) n° 852/2004 (H 1, articles et annexe II) doivent être respectées lors de l'abattage et de la vente autorisés, de même que les règles spécifiques suivantes :

- a) les carcasses d'animaux morts d'une autre manière que par abattage ne peuvent pas être utilisées pour la consommation humaine;
- b) l'étourdissement, la saignée, la plumaison ou l'habillage, l'éviscération et autres formes d'habillage doivent avoir lieu sans délai de telle manière que toute contamination des viandes soit évitée. Il faut notamment prendre des mesures afin d'éviter tout déversement du contenu de l'estomac et des intestins lors de l'éviscération;
- c) après l'éviscération, les animaux abattus doivent le plus vite possible être nettoyés et refroidis à une température de 4°C au maximum.

3° dans les conditions du point 2°, vous pouvez abattre plus d'animaux à la ferme, à savoir jusque 2000 têtes de volailles et 1000 têtes de lagomorphes, pour vente directe de carcasses entières et d'abats au consommateur, soit sur place, soit au marché local (tenu dans votre propre commune ou dans une commune limitrophe ou, à défaut, au marché le plus proche), pour autant que vous disposiez en plus à cet effet d'un local tel que prescrit dans l'arrêté royal du 22 décembre 2005 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires d'origine animale, art. 11, § 1, 4° et d'un agrément "abattage à la ferme".

Sous ce régime, vous ne pouvez donc pas découper (au préalable) les carcasses et les abats ni les transformer en viandes hachées, préparations à base de viande et produits de viande comme, par ex. du foie gras, du pâté etc. Vous pouvez toutefois, à la demande et en présence du consommateur, découper la carcasse en tranches. Vous ne pouvez pas non plus vendre aux bouchers, restaurants, etc., car ce ne sont pas des consommateurs.

Si vous vendez sur le marché, vous devez afficher vos nom et adresse ainsi que l'agrément de telle manière que le consommateur puisse en prendre connaissance.

4° si vous satisfaites aux conditions fixées pour les abattoirs de volailles et de lagomorphes dans le Règlement n° 853/2004 (H 2), ET disposez d'un agrément "abattoir" à ce sujet, de sorte que l'expertise et la surveillance sont donc également organisées, bref vous disposez d'un abattoir régulier dans votre ferme, vous êtes évidemment libre d'abattre les animaux que vous voulez et de les vendre où et à qui vous voulez.

5° vous pouvez aussi mettre à mort à votre exploitation certaines espèces faisant partie des volailles pour les envoyer ensuite à un abattoir; voir question 6.

9

Q : Puis-je vendre du foie gras (ou d'autres produits de viande ou préparations à base de viande) à la ferme, sur le marché ou aux restaurants du voisinage ?

R : Pour autant qu'il s'agisse du foie entier cru : voir réponse à la question 8.

Vous pouvez vendre du foie gras préparé dans les cas suivants : il a été préparé dans un établissement ou un commerce de détail agréé ([AR du 10 novembre 2005](#)) et il provient d'animaux qui ont été abattus dans un abattoir agréé et qui ont été déclarés propres à la consommation humaine.

10

Q : Est-il exact qu'il n'y a presque plus d'animaux qui peuvent être mis à mort au titre d'abattage de nécessité dans une exploitation d'élevage pour être ensuite emmenés à l'abattoir pour l'expertise ?

R : Les seules viandes d'animaux mis à mort en dehors d'un abattoir qui entrent encore en ligne de compte pour être mises dans le commerce sont les viandes des : "animaux sains par ailleurs qui ont été victimes d'un accident qui a empêché leur transport jusqu'à l'abattoir pour des considérations de bien-être."

Pour pouvoir décider d'un abattage de nécessité, il faut donc que les conditions suivantes soient simultanément remplies :

1° l'animal doit avoir été victime d'un accident.

Un accident est un événement subit, inattendu ou imprévu qui provoque des dommages ou des lésions à l'animal. Un accident demande généralement une action immédiate de la part de celui qui est responsable de l'animal.

2° l'animal doit être sain au moment de l'accident.

Il ne peut pas souffrir ou être suspect de souffrir d'une maladie.

Il doit être exempt de résidus de médicaments. Des délais d'attente doivent être respectés.

3° pour des motifs liés au bien-être, l'animal n'est pas apte à être transporté, et il ne peut donc pas être transporté vivant à l'abattoir.

Par exemple : un animal ayant un ou plusieurs membres fracturés, des blessures importantes, ...

Par rapport à la législation belge qui était d'application jusqu'au 31 décembre 2005, ceci représente par conséquent une importante restriction.

N'entrent donc plus en considération : les animaux malades tués et saignés en dehors de l'abattoir ou les animaux en danger de mort immédiat ou qui présentent un danger menaçant pour les personnes ou les biens, ou encore les animaux abattus qui étaient assimilés aux animaux abattus par nécessité, à savoir les animaux qui ont été abattus sans que la déclaration d'abattage n'ait été faite ou qui n'étaient pas soumis à une expertise obligatoire.

Enfin, il est clair que pour la mise à mort d'animaux en dehors de l'abattoir, les règles en matière de bien-être des animaux doivent aussi être respectées (étourdissement). La mise à mort elle-même doit se faire par saignée.

11

Q : Doit-on toujours obtenir un document de transport auprès d'un vétérinaire pour pouvoir faire expertiser à l'abattoir un animal abattu par nécessité ?

R : On a en effet besoin d'un document de transport qui doit accompagner l'animal à l'abattoir. Il ne faut en outre pas perdre de vue qu'il est nécessaire de faire examiner l'animal par un vétérinaire (praticien) avant sa mise à mort. Il est strictement interdit à un vétérinaire de délivrer pareil document pour un animal qu'il n'a pas examiné vivant après l'accident mais avant qu'il soit mis à mort. Il doit faire figurer les résultats de cet examen dans le document de transport. De même, l'éleveur doit rédiger une déclaration (voir question 12).

Toutes ces informations ainsi que ses propres découvertes doivent permettre à l'expert de procéder à une expertise adéquate des viandes et de parvenir à une conclusion justifiée.

Base : Règlement (CE) n° 853/2004, Annexe III, Section I, Chapitre VI.

12

Q : Est-il exact que la seule présence d'un document / d'une déclaration du vétérinaire ne suffit plus désormais pour accompagner un animal qui a subi un abattage de nécessité ?

R : En effet, la philosophie des nouveaux règlements 'hygiène' qui fait porter à chaque participant à la chaîne alimentaire la responsabilité de ce qu'il apporte dans la chaîne alimentaire a abouti à la disposition disant que dorénavant deux personnes doivent assumer leur responsabilité au cas où un animal sera mis à mort par nécessité et emmené à l'abattoir : l'éleveur et son vétérinaire. Ils doivent tous deux établir une déclaration qui accompagne l'animal mort à l'abattoir (document de transport), en plus des documents d'identification et éventuellement d'autres documents obligatoires. La déclaration par l'éleveur est totalement neuve, la déclaration du vétérinaire existait déjà en Belgique sous la forme du document dit "IEV 20".

Base : Règlement (CE) n° 853/2004, Annexe III, Section I, Chapitre VI.

13

Q : Quelle déclaration l'éleveur doit-il établir en cas d'abattage de nécessité ?

R : La déclaration doit mentionner l'identification de l'animal, les médicaments à usage vétérinaire administrés ou les autres traitements, avec la date d'administration et le temps d'attente, ainsi qu'une signature. Etant donné qu'un médecin vétérinaire doit venir sur place à chaque cas d'abattage de nécessité, on a choisi de remplacer le document "IEV 20" existant, qui ne comportait jusqu'à présent qu'une déclaration du vétérinaire, et de lui ajouter une partie "déclaration de l'éleveur". Ces documents sont disponibles pour les vétérinaires auprès de la 'Dierengezondheidszorg Vlaanderen vzw (DGZ)' et de l'Association régionale de Santé et d'Identification animales asbl (ARSIA). En raison de problèmes techniques, ces documents ne sont toutefois pas encore immédiatement disponibles. Provisoirement, les éleveurs peuvent faire usage du modèle repris dans la [circulaire relative aux abattages d'urgence](#). Il a été distribué aux organisations professionnelles d'éleveurs, de négociants en bétail, d'exploitants d'abattoirs et de médecins vétérinaires, de telle sorte que via tous ces canaux, l'éleveur puisse lui aussi disposer d'un exemplaire en temps voulu. Il sera bientôt intégré dans les formulaires standard que les vétérinaires utilisent pour leur déclaration (document de transport) (voir question 14).

Base : Règlement (CE) n° 853/2004, Annexe III, Section I, Chapitre VI.

14

Q : Une déclaration du vétérinaire officiel doit accompagner à l'abattoir un animal abattu d'urgence. Le formulaire "AFSCA 20" est-il suffisant ?

R : La déclaration du vétérinaire doit comporter le résultat de son inspection ante mortem, la date, l'heure et le motif de l'abattage de nécessité et la nature du traitement appliqué à l'animal par le vétérinaire. Le document "AFSCA 20" actuel va être remplacé par un nouveau document de transport qui comprendra aussi bien la déclaration de l'éleveur que celle du vétérinaire. Ces documents de transport seront disponibles auprès de la 'Dierengezondheidszorg Vlaanderen vzw' et de l'Association

Régionale de Santé et d'Identification Animales asbl. En raison de problèmes techniques, ces documents ne sont toutefois pas encore disponibles dans l'immédiat. En attendant qu'ils le soient, le vétérinaire intervenant doit continuer à utiliser le document "AFSCA 20" actuel. Il est indiqué que le vétérinaire se munisse provisoirement en même temps d'un certain nombre d'exemplaires de la "déclaration de l'éleveur" (voir question 13), qu'il peut mettre en temps voulu à la disposition de ce dernier.

15

Q : Les animaux malades – qui sont donc exclus d'un abattage de nécessité en dehors de l'abattoir – peuvent-ils être transportés vivants vers un abattoir ?

R : On doit tout d'abord tenir compte de la réglementation sur les maladies à déclaration obligatoire et des conséquences qui en découlent éventuellement, p.ex. interdiction spécifique de transport imposée par la réglementation sur la santé des animaux ou par l'inspecteur de l'AFSCA. S'il n'y a pas, en plus, de symptômes de maladie provoqués par des agents pertinents pour la santé humaine (par ex. salmonellose, listériose, ..), rien n'empêche d'emmenner les animaux malades dans un abattoir. Il faut toutefois prendre conscience du fait qu'en plus des règles spécifiques imposées aux abattoirs où sont introduits des animaux malades, des règles très strictes doivent être appliquées pour l'expertise. Le Règlement 854/2004 stipule dans son annexe I, section II, chapitre III, point 4: *"Les animaux atteints d'une maladie ou présentant un état pathologique transmissible aux animaux ou aux humains lors de leur manipulation ou de la consommation de leur viande et, en règle générale, les animaux présentant des symptômes cliniques de maladie systémique ou une émaciation ne doivent pas être abattus en vue de la consommation humaine. Ces animaux doivent être abattus séparément, dans des conditions telles que les autres animaux ou carcasses ne puissent être contaminés, et doivent être déclarés impropres à la consommation humaine."* Dans de nombreux cas, un transfert dans un abattoir sera donc en fait inutile. Ces animaux seront donc de préférence soumis à une euthanasie à l'exploitation, et leur cadavre sera destiné à l'usine de destruction.

De plus, l'exploitant de l'abattoir vous demandera (pour tous les animaux que vous envoyez à l'abattoir, qu'ils soient sains ou malades) ce qu'on appelle 'les informations sur la chaîne alimentaire' (Règlement H 2, annexe II, Section III). Ces informations doivent être remises à l'abattoir au plus tard 24 heures avant l'arrivée des animaux. Pour les volailles cette règle est déjà en vigueur. Vous pouvez utiliser à cet effet le document existant "accompagnement de volailles de chair". A la suite du [Règlement \(CE\) N° 2076/2005 mesures transitoires](#) (art. 8), cette règle devra être appliquée pour les porcs pour le 31.12.2007 au plus tard, pour le secteur des chevaux et des veaux de boucherie pour le 31.12.2008, et pour les autres espèces pour le 31.12.2009. L'exploitant d'un abattoir est libre d'éventuellement refuser les animaux sur la base de ces données (ou de leur absence).

16

Q : Des porcs peuvent-ils être soumis à un abattage de nécessité dans l'exploitation porcine ?

R : NON. Le Règlement (CE) n° 853/2004 n'impose, il est vrai, pas de restrictions concernant l'espèce animale : les règles relatives à l'abattage de nécessité (en dehors de l'abattoir) sont d'application à tous les ongulés domestiques (bovins, ovins, caprins, porcins et équidés). Toutefois, la réglementation belge actuelle sur la santé des animaux interdit le transport de porcs en vue d'un abattage d'urgence, ainsi que les abattages de nécessité proprement dits. L'arrêté ministériel du 6 septembre 1990 portant des mesures temporaires de lutte contre la peste porcine classique stipule en son art. 1, § 1^{er} : " Les abattages de nécessité (*par quoi on doit entendre dans cette réglementation : les animaux qui ont été abattus d'urgence, quelle qu'en soit la raison*), le transport de porcs jugulés avant la mort ainsi que le transport de porcs pour abattage de nécessité (*on entend par là : pour quelque raison que ce soit*) sont interdits sur tout le territoire du Royaume"

17

Q : Les animaux abattus par nécessité doivent-ils être emmenés à l'abattoir le plus proche ?

R : NON. Ce n'était déjà plus le cas depuis longtemps. On doit toutefois tenir compte du fait que s'il s'écoule plus de deux heures entre le moment de la mise à mort à l'exploitation et de l'arrivée à l'abattoir, l'animal doit faire l'objet d'une réfrigération active. Cette règle n'est cependant pas

d'application si les conditions météo le permettent. On doit comprendre cela par "la température ambiante est de 7°C au maximum". Bien sûr, tout transport doit se faire dans les meilleures conditions d'hygiène.

18

Q : Doit-on éviscérer des animaux abattus par nécessité ?

R : Eventuellement, on peut enlever l'estomac et les intestins immédiatement après la mise à mort, sous la surveillance du vétérinaire (qui consigne le résultat de ses observations dans la déclaration), mais sans autre habillage de la carcasse. Cette action est en tout cas à recommander au cas où le transport vers l'abattoir doit prendre un certain temps.

19

Q : Un animal abattu par nécessité à l'abattoir peut-il être déclaré comme abattage privé ?

R : OUI. Depuis la nouvelle réglementation sur la déclaration d'abattage (projet dit Beltrace), les abattages privés qui ont lieu dans un abattoir ne doivent plus être déclarés 2 jours à l'avance à l'administration communale, mais immédiatement à l'arrivée à l'abattoir, si bien que cela devient donc aussi possible pour un animal abattu par nécessité.

20

Q : Lors de l'expertise d'un animal abattu par nécessité, est-il toujours nécessaire de "découper" tous les quartiers de la carcasse (incisions classiques) ?

R : Pas nécessairement. L'expert a la possibilité de faire les incisions, mais dans la mesure où, d'après lui, cela ne doit pas donner d'informations complémentaires à l'appui de la décision d'expertise, il peut laisser tomber entièrement ou partiellement les incisions classiques. Le propriétaire de l'animal ou l'exploitant de l'abattoir ne peuvent pas l'exiger de l'inspecteur.

21

Q : Quelle destination peut-on donner à la viande d'animaux abattus par nécessité ?

R : Outre la possibilité de destiner toutes les viandes aux besoins du ménage du propriétaire, via la déclaration d'abattage privé faite à l'abattoir (voir question 19), pour le reste, la destination au circuit commercial doit être limitée au territoire national. Les entreprises du secteur alimentaire qui achètent les viandes devront s'en porter garantes, notamment par le biais de leur système d'autocontrôle et de traçabilité. Afin que la restriction de destination soit claire pour tout le monde, à l'abattoir on appose après l'expertise une marque de salubrité spéciale (triangulaire). En cas d'abattage privé, on met toutefois la marque qui est d'application pour ce type d'abattage (= en losange). En outre, le vétérinaire officiel a la possibilité de donner d'autres instructions concernant l'utilisation des viandes.

22

Q : Quelle destination peut-on donner aux viandes dans lesquelles ont été trouvées des larves de ténia (cysticercus bovis chez les bovins / cysticercus ovis chez les ovins; viandes ladres) et qui ont été soumises à la congélation réglementaire) ?

R : Une fois que la congélation a été effectuée (10 jours, -18°C dans n'importe quel établissement agréé disposant d'une installation adéquate), la viande peut être simplement mise dans le commerce (sauf s'il s'agit d'un abattage privé) sans l'ancienne restriction géographique au territoire national. Il n'y a plus de marque de salubrité spéciale à apposer après congélation. La marque ovale usuelle pour la viande déclarée propre à la consommation doit être appliquée.

23

Q : Les carcasses d'abattages privés peuvent-elles être découpées/désossées dans un atelier de découpe agréé ou dans (l'atelier d') une boucherie ?

R : En ordre principal, la réponse est : NON. Les viandes issues d'un abattage privé (qu'il ait eu lieu dans un abattoir ou à domicile) sont destinées aux besoins du ménage et ne peuvent pas être mises

dans le circuit commercial ni vendues ou cédées à des tiers. Pour autant que l'abattage ait été fait dans un abattoir, les viandes d'ongulés domestiques (= animaux de boucherie) sont d'ailleurs, pour cette raison, estampillées d'une marque spécifique en forme de losange après leur expertise.

Il y a toutefois des EXCEPTIONS pour les carcasses d'animaux de boucherie abattus à titre privé dans un abattoir (ce qui est obligatoire pour les bovins) qui ont été soumises à expertise et donc revêtues d'une marque de salubrité. Ces exceptions sont liées à des risques spécifiques.

1° Les viandes dans lesquelles on a trouvé des larves de ténia (*cysticercus bovis* chez les bovins / *cysticercus ovis* chez les ovins) doivent être congelées (carcasse et abats rouges; au moins 10 jours à -18 °C). A cet effet, les viandes dites ladres doivent être transférées dans un établissement disposant d'installations adéquates pour la congélation. De plus, elles doivent être préalablement découpées dans un atelier de découpe.

2° Certaines parties de la colonne vertébrale des bovins de plus de 24 mois ont été définies comme matériels à risques spécifiés (MRS) en ce qui concerne l'ESB. C'est pourquoi la colonne vertébrale de ces carcasses doit être enlevée et ramassée pour destruction. En vue de cette opération, ces carcasses peuvent être transférées dans un atelier de découpe ou dans l'atelier d'une boucherie disposant d'une autorisation à cette fin.

Les deux procédures s'accompagnent de mesures spéciales en matière de traçabilité en tant que "viandes d'abattage privé" sous la surveillance d'un vétérinaire officiel de l'AFSCA;

Base : arrêté royal du 22 décembre 2005 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires d'origine animale, une réglementation élaborée pour la présence de viandes issues d'abattages privés dans certains établissements du secteur alimentaire, article 24.

24

Q : J'ai un établissement de faible capacité (abattoir, atelier de découpe, établissement de traitement du gibier sauvage). Je ne retrouve rien à ce sujet dans les règlements 'hygiène' Puis-je simplement continuer à travailler ?

R : Les règlements ne prévoient en effet plus rien pour les établissements de faible capacité. A partir du 1^{er} janvier 2006, les anciens établissements de faible capacité auront accès dès le moment où ils auront été agréés selon la nouvelle réglementation, au marché intracommunautaire. La catégorie "établissements de faible capacité " va donc disparaître. L'AFSCA prendra l'initiative en ce qui concerne le renouvellement des agréments existants.

L'établissement de traitement du gibier sauvage de faible capacité attaché à un commerce de détail fait exception. Cette catégorie change en ce qui concerne l'appellation et devient un établissement de traitement du gibier attaché à un commerce de détail, mais la restriction commerciale en vigueur y reste d'application (commercialisation uniquement dans le commerce de détail en question).

En attendant l'obtention de leur agrément renouvelé, les établissements de faible capacité existants pourront continuer à commercialiser leurs produits exclusivement sur le marché national sous couverture de l'ancienne marque nationale (marque de salubrité carrée ou marque d'identification).

25

Q : Après leur nouvel agrément, les anciens établissements de faible capacité auront aussi accès au marché intracommunautaire. Dois-je investir pour obtenir ce nouvel agrément ?

R : Les anciennes conditions d'établissement pour les abattoirs de faible capacité (arrêté royal du 30 décembre 1992 : annexe II) sont moins étendues que les règles figurant dans le règlement (CE) n° 853/2004, annexe III, section I (ongulés) ou section II (volailles et lagomorphes).

Les abattoirs de faible capacité existants devront fournir un surcroît d'efforts pour pouvoir répondre aux exigences du Règlement (CE) n° 853/2004, de telle sorte que la visite d'inspection en vue du nouvel agrément puisse effectivement aboutir à un nouvel agrément.

A partir du 1^{er} janvier 2006, les équipements supplémentaires suivants doivent être réalisés dans les abattoirs actuels de faible capacité pour animaux de boucherie :

* des locaux de stabulation appropriés et hygiéniques. Dans les abattoirs actuels de faible capacité, il ne devait y avoir des locaux de stabulation que si les animaux passaient la nuit sur le terrain de l'abattoir;

* étable de quarantaine pour héberger les animaux malades ou suspects. L'AFSCA permet qu'il n'y ait qu'une seule étable faisant en même temps office d'étable ordinaire et d'étable de quarantaine à condition qu'en cas de nécessité de placer un ou plusieurs animaux en observation, tous les animaux présents dans l'étable soient placés en observation;

* un emplacement séparé doté d'installations appropriées pour le nettoyage, le lavage et la désinfection des moyens de transport utilisés pour le bétail;

* si du fumier et le contenu du tractus digestif sont entreposés dans l'abattoir : un emplacement ou un local réservé à cet effet.

A partir du 1^{er} janvier 2006, les équipements supplémentaires suivants doivent être réalisés dans les abattoirs actuels de faible capacité pour volailles et lapins :

* un local ou un emplacement couvert suffisamment grand et facile à nettoyer et à désinfecter pour la réception des animaux à abattre ainsi que pour l'inspection sanitaire avant l'abattage;

* un local séparé doté des installations appropriées pour le nettoyage, le lavage et la désinfection :
- des équipements de transport, par exemple les cageots,
et
- des moyens de transport.

L'initiative de la visite d'inspection nécessaire sera prise dans le courant de 2006 par l'AFSCA, cette visite sera gratuite une fois, du moins si vous demandez uniquement le renouvellement de l'agrément pour des activités pour lesquelles vous étiez déjà agréé auparavant.

Pour la marque (cachets et étiquettes), voir aussi la question 27.

26

Q : J'entends maintenant parler de marques de salubrité et de marques d'identification, qui sont en outre modifiées par rapport à ce qu'elles étaient auparavant. Qu'en est-il exactement ?

R : Le règlement H 3, article 2, point 1, i, et l'Annexe I, Section I, chap III, définit la marque de salubrité comme « *une marque indiquant lorsqu'elle a été apposée que des contrôles officiels ont été effectués* ». Il s'agit exclusivement des marques apposées aux carcasses (ou parties de carcasses) des ongulés domestiques, aux autres mammifères du gibier d'élevage, autres que les lagomorphes, et le gros gibier sauvage sous la responsabilité du vétérinaire officiel suite à sa conclusion de l'examen ante mortem et post mortem (l'expertise). Matériellement, cette pose est bien réalisée par l'exploitant de l'abattoir ou de l'établissement de traitement du gibier. En fait, il s'avère donc que seules les carcasses d'ongulés domestiques, de mammifères sauvages d'élevage autres que des lagomorphes et de gros gibier sont encore revêtues d'une marque de salubrité. Les abats de ces animaux et les viandes obtenues des autres espèces reçoivent une marque d'identification.

La "marque d'identification" est l'appellation qui est réservée dans les règlements aux marques placées sous la responsabilité de l'exploitant de tout établissement sur les produits d'origine animale (denrées alimentaires : p. ex. toutes les viandes autres que celles sur lesquelles est apposée une marque de salubrité, les produits à base de viandes, les produits de la pêche, les produits laitiers, les ovoproduits, ...) qui quittent son établissement. Il y a des exceptions pour les produits qui portent déjà une marque, et pour les œufs qui sont marqués conformément au Règlement régissant les normes commerciales pour les œufs.

En ce qui concerne le modèle on peut dire que tant pour la marque de salubrité que pour la marque d'identification, il s'agit généralement d'une marque ovale (il y a des formes exceptionnelles de marque de salubrité) portant les mentions suivantes :

- BELGIQUE ou BE
- le numéro d'agrément de l'établissement
- les initiales CE

Le modèle subit donc quelques modifications restreintes par rapport à ce qu'il était auparavant (B devient BE et CEE devient CE).

Les marques de salubrité peuvent aussi porter une indication permettant d'identifier le vétérinaire officiel.

Remarque : on ne peut pas utiliser de "marques combinées" où figurent, par ex., aussi bien l'abréviation néerlandaise que française pour la Communauté européenne : CE – EG.

Quant aux dimensions, celles de la marque de salubrité sont établies : ovale d'au moins 6,5 cm de long et 4,5 cm de haut, avec des lettres d'au moins 0,8 cm de haut et des chiffres d'au moins 1 cm de haut (dérogation possible pour les agneaux, les chevrettes et les porcelets)

Pour la marque d'identification, les dimensions sont libres à condition que l'ensemble reste bien lisible.

27

Q : Les données sur la marque de salubrité et la marque d'identification sont quelque peu changées. Puis-je continuer à utiliser mes anciennes marques ?

R : Le stock de conditionnements, d'emballages et de matériels d'étiquetage (p.ex. plombs, étiquettes) qui portent des marques de salubrité ou des marques d'identification préimprimées (conformément à la réglementation actuelle) et ont été achetés avant le 01.01.2006 peuvent encore être utilisés jusqu'à épuisement, mais au plus tard jusqu'au 31.12.2007. Les étiquettes préimprimées partiellement par l'IVB (Interprofessionnelle de la Viande belge) et qui font combinaison entre les marques d'identification et les données requises pour l'étiquetage des viandes bovines (règlements (CE) n° 1760/2000 et (CE) nr. 1825/2000), peuvent être vendues par l'IVB jusque leur épuisement mais au plus tard jusqu'au 31 décembre 2006.

Le matériel de marquage (par ex. les cachets à l'abattoir) peut toutefois être utilisé jusqu'à son remplacement, mais au plus tard jusqu'au 31.12.2009, et à condition que le numéro d'agrément n'ait pas été changé. L'AFSCA n'a pas l'intention de modifier à court terme les numéros d'agrément CE existants. Il s'avère toutefois que les établissements de faible capacité vont peut-être recevoir un autre numéro après le renouvellement de leur agrément (qui leur permettra aussi d'avoir ensuite accès au marché intracommunautaire et à l'exportation à destination des pays tiers). Ceci n'est pas un facteur limitatif étant donné qu'ils devront de toute façon passer de la marque carrée à l'ovale.

28

Q : Mon stock d'étiquettes à apposer sur les emballages de découpes de viandes est épuisé. Je souhaite faire faire de nouvelles étiquettes selon le nouveau modèle. Dois-je toujours y faire figurer un numéro d'ordre et mentionner de quelle espèce animale est la viande ?

R : L'obligation de mentionner un numéro d'ordre et l'espèce animale ne figure pas dans les règlements, mais bien dans l'AM du 11.03.1953, art. 6, §4. Il est toutefois prévu d'abroger cet AM à brève échéance. Par conséquent, il n'y a pas d'inconvénient à ne plus prévoir ces mentions sur les nouvelles étiquettes à confectionner.

29

Q : La pose des marques de salubrité sur les carcasses et les abats déclarés propres à la consommation d'animaux de boucherie (bovins, chevaux, porcs, ovins, caprins) doit-elle se faire de la même manière et aux mêmes endroits ?

R : Le marquage des carcasses se fait toujours sous la surveillance et selon les instructions du vétérinaire officiel à l'issue de l'inspection post mortem. Sur les carcasses, on ne doit plus apposer qu'au moins 1 marque de salubrité (une carcasse peut être divisée dans un abattoir en demi-carcasses, en quartiers, ou par moitié en trois morceaux). Il s'agit en règle générale de la "marque ovale" (il reste des exceptions spécifiques, comme la marque en losange pour l'abattage privé, la marque triangulaire pour l'abattage de nécessité, la marque carrée "viande à congeler", le cachet pour verrats et le cachet ovale croisé). Étant donné que la catégorie "établissements de faible capacité" disparaît, la marque rectangulaire qui lui correspond disparaît aussi.

Les abats sont évidemment encore expertisés, mais ils ne sont plus revêtus d'une marque de salubrité. Néanmoins, l'exploitant doit apposer sous sa responsabilité une marque d'identification sur les abats qui quittent l'abattoir et sont introduits dans la chaîne alimentaire. Le modèle de cette marque d'identification est le même que celui d'une marque de salubrité.

30

Q : Est-il exact que les viandes de volailles et de petit gibier sauvage ne doivent plus être marquées ?

R : Il n'est plus prévu de marque de salubrité (apposée sous la responsabilité de l'expert) pour les viandes de volailles, de lagomorphes et de petit gibier sauvage.

Le Règlement ne parle plus, pour toutes ces viandes, que d'une marque d'identification qui est apposée sous la responsabilité de l'exploitant dans tous les établissements, y compris l'abattoir ou l'établissement de traitement du gibier. Il est évident qu'une telle marque d'identification ne peut être apposée qu'après que les carcasses ont été expertisées et déclarées propres à la consommation humaine par le vétérinaire officiel. D'autre part, la marque d'identification ne doit être apposée que sur les viandes qui quittent l'établissement.

31

Q : Est-il exact que la marque pentagonale spécifique pour le gibier sauvage disparaît ?

R : Pour le gibier sauvage, il n'est plus prévu de marque pentagonale. Pour le gros gibier sauvage, la marque de salubrité et la marque d'identification sont remplacées par une marque de salubrité ovale et une marque d'identification. Pour le petit gibier sauvage, il n'est plus prévu qu'une marque d'identification ovale comme pour les volailles.

La marque de salubrité pour le gros gibier sauvage est apposée, conformément au Règlement (CE) n° 854/2004, sous la responsabilité du vétérinaire officiel. La marque de salubrité est apposée au moyen d'un cachet ou d'un fer rouge sur la face externe des carcasses, de telle manière que chaque partie de la carcasse porte une marque.

La marque de salubrité contient les informations suivantes bien lisibles, apposées dans un ovale :

- BELGIQUE ou BE
- le numéro d'agrément de l'établissement de traitement du gibier
- l'abréviation CE

Les lettres doivent avoir au moins 0,8 cm de hauteur et les chiffres au moins 1 cm de hauteur, dans un ovale d'au moins 6,5 cm de longueur et 4,5 cm de hauteur.

32

Q : Une distinction visible entre le gibier d'élevage et le gibier sauvage reste-t-elle possible par le biais de la marque de salubrité ?

R : Alors qu'avant, le gibier d'élevage était revêtu d'une marque ovale ou d'une marque rectangulaire dans un établissement de faible capacité, tandis que le gibier sauvage était marqué d'une marque pentagonale (établissement agréé CE) ou d'une marque carrée (établissement de faible capacité), pour le gibier d'élevage il ne reste que la marque ovale (l'établissement de faible capacité disparaît) et le gibier sauvage est désormais aussi marqué d'un ovale. La marque pentagonale typique du gibier sauvage disparaît. Il faut cependant faire remarquer que la catégorie particulière "établissement de traitement du gibier attendant à un commerce de détail" (et qui peut approvisionner uniquement ce commerce de détail) est maintenue, tout comme la marque rectangulaire qui y est utilisée.

33

Q : L'interdiction d'utilisation de viande de cheval pour les viandes hachées et les préparations de viande est-t-elle maintenue ?

R : Selon l'ancien AR exploitation 4.7.96, art. 26 et 27 (transposition des dispositions de la directive 94/65/CE), l'emploi de viande de cheval pour les viandes hachées et les préparations à base de viande est interdit.

Dans le nouveau Règlement (CE) n° 853/2004 (voir Annexe III, section V), ainsi que dans l'AR H 2 qui le complète, il n'y a plus de restriction en ce qui concerne l'espèce animale dont provient la viande. Il y a donc une contradiction entre l'AR du 4.7.1996 et le Règlement. En pareille situation, c'est le Règlement qui prime sur un AR (l'AR du 4.7.1996 va en outre être abrogé sous peu).

Moyennant respect de toutes les autres obligations, les préparations décrites peuvent par conséquent être produites.

Il y a lieu de remarquer en particulier que sur la viande de cheval hachée préemballée ou les préparations de viande à base de viande chevaline qui sont destinées au consommateur, outre les mentions imposées via l'AR du 13 septembre 1999 relatif à l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées, il faut en plus mettre une inscription mentionnant que ces produits doivent être cuits avant consommation.

34

Q : Peut-on utiliser les queues de carcasses de volailles pour produire de la viande séparée mécaniquement ?

R : Oui. Seules les pattes, la peau du cou et la tête des volailles sont exclues. C'est uniquement pour les autres animaux que la queue est exclue.

35

Q : Quel âge peuvent avoir des morceaux de carcasses de volailles comme les cous et les poitrines pour que l'on puisse encore les utiliser pour la production de viande séparée mécaniquement ?

R : Pour les morceaux, on doit faire comme pour les carcasses entières de volailles : trois jours maximum.

36

Q: Dans quel délai la viande séparée mécaniquement doit-elle être réfrigérée ou congelée ?

R: Il faut faire la différence selon que la viande séparée mécaniquement a été obtenue par la méthode "douce" (Règ. H2, annexe II, section V, chapitre III, point 3) ou par une "autre" méthode (= dure) (Règ. H2, annexe III, section V, chapitre III, point 4).

Pour la viande douce séparée mécaniquement on ne mentionne que ceci: utilisation immédiate, sinon réfrigération à -2°C (?) ou congélation à -18°C , sans qu'un délai ne soit mentionné (il faut toutefois emballer). Le système d'autocontrôle de l'opérateur doit prévoir d'y accorder l'attention nécessaire étant donné que des critères microbiologiques s'appliquent à ce type de produits (cfr. Règ. (CE) n° 2073/2005).

Si l'autre type de viande séparée mécaniquement ne peut pas être transformé dans l'heure après qu'il ait été obtenu, il doit être réfrigéré immédiatement à 2°C maximum. Après réfrigération on dispose d'un délai de 24 heures pour utiliser cette viande. Si la transformation dans ce délai n'est pas possible ou n'aura pas lieu, ou encore, si l'on décide déjà lors de la production de congeler la viande, le processus de congélation doit débuter au plus tard 12 heures après la production de la viande séparée mécaniquement (qui était déjà mis en réfrigération) et la température de -18°C doit être atteinte en 6 heures au maximum. On dispose donc d'un délai total de 18 heures au total pour la congélation. Si la congélation débute immédiatement, on pourra atteindre ces limites tant lors de congélation en plaques que lors de la congélation en blocs. Au plus on attend pour débiter la congélation (maximum 12 heures) au plus il ne subsistera que la possibilité de la congélation en plaques pour respecter les limites de temps.

37

Q: Ces dernières années il y a eu beaucoup de discussions concernant la "viande de volailles injectée". Une réglementation a-t-elle été établie ?

R: En effet, la viande de volaille peut être traitée spécifiquement pour favoriser la rétention d'eau mais le produit obtenu ne peut être mis sur le marché que comme préparation de viande ou transformé en produit à base de viande (en général par un traitement à la chaleur). Il est donc possible que la viande fraîche soit injectée dans un établissement et envoyée comme produit semi-fini dans un autre établissement où aura lieu la fabrication du produit à base de viande. Dans ce cas le produit semi-fini n'est pas considéré comme une préparation de viandes et ne doit pas répondre aux critères pour les

préparations de viande (ni du Règ. H2, annexe III, section V, ni du Règ. (CE) n° 2073/2005, critères microbiologiques). Le produit fini quant à lui, doit répondre à toutes les conditions en vigueur pour la catégorie produits à base de viande.

38

Q : J'ai un troupeau de vaches laitières. Suis-je maintenant soumis aux règles pour les entreprises du secteur alimentaire ?

R : En effet, vous pouvez évidemment continuer à appeler votre exploitation 'élevage (laitier)' ou exploitation agricole ou ferme, mais pour la réglementation en matière d'hygiène, votre exploitation est définie comme une 'entreprise du secteur alimentaire'. Il est vrai qu'en tant que producteur d'un produit de base ou produit primaire, en ce qui concerne le règlement H 1 vous ne devez satisfaire qu'aux règles qui sont applicable à ce produit, à savoir les articles pertinents ainsi que l'Annexe I, partie A. Sont en outre applicables les règles spécifiques (lait) du règlement H 2, à savoir les articles pertinents ainsi que l'Annexe III, section IX, chapitre I.

39

Q : En ce qui concerne la production hygiénique de lait de vache, y a-t-il de nouvelles règles en vigueur dont je dois tenir compte ?

R : Dans la mesure où vous produisiez déjà du lait de vaches en conformité parfaite avec la réglementation belge déjà en vigueur auparavant, vous ne devrez pas faire d'efforts supplémentaires pour satisfaire à la nouvelle réglementation européenne. Il y a des règles concernant la santé des animaux, l'utilisation correcte et enregistrée des médicaments, l'hygiène des locaux et de l'équipement, l'eau utilisée, l'hygiène de la traite, de l'entreposage, de la collecte et du transport du lait cru, ainsi que les règles d'hygiène relatives au personnel.

40

Q : Je produis du lait de vaches. Est-il obligatoire de suivre le guide d'autocontrôle pour la production primaire de lait cru ? Y a-t-il dans les nouvelles règles européennes des aspects dont je dois tenir compte et qui ne font pas partie du guide ?

R : Le guide d'autocontrôle de la production primaire de lait cru a été rédigé par le secteur lui-même et approuvé (le 15 juillet 2005) par l'AFSCA. Le contenu du guide approuvé comporte tous les aspects réglementaires du paquet hygiène. Le respect de ce guide n'est pas obligatoire, mais c'est un outil recommandé pour vous permettre de respecter vos obligations en matière de production hygiénique de lait et d'autocontrôle. Cela vous permettra sans doute aussi d'obtenir plus aisément la certification ou la validation de votre système d'autocontrôle. La certification ou la validation n'est pas non plus obligatoire mais elle entraînera une diminution (bonus) de votre contribution à l'AFSCA. La validation peut être faite par l'AFSCA elle-même (à votre demande et à vos frais). La certification est assurée par un organisme de contrôle externe (qu'on appelle aussi un organisme d'inspection ou de certification indépendant (OCI)), qui est agréé à cette fin par l'AFSCA. En date du 15 février 2006, il n'y a pas encore d'OCI agréé en ce qui concerne la production de lait. Vous choisissez vous-même si vous faites valider ou certifier votre autocontrôle, et si oui, par qui.

41

Q : Dois-je être certifié QFL ?

R : La QFL est un cahier des charges commercial qui n'est pas imposé par la réglementation en matière d'hygiène alimentaire. L'AFSCA n'est donc pas compétente et ne se mêle donc pas en tant que telle de son contenu ou de sa certification. Il est cependant possible que le guide d'autocontrôle approuvé concernant la production laitière constitue un élément d'un cahier des charges commercial. Les gestionnaires de la QFL en décident eux-mêmes en ce qui concerne leur cahier des charges.

42

Q : Je souhaite en priorité être certifié QFL, ou je le suis déjà. Ne puis-je pas valoriser cela de l'une ou l'autre manière auprès de l'AFSCA ?

R : Le certificat QFL en soi ne peut pas être pris en compte à l'AFSCA parce qu'il ne relève pas de sa compétence. Il est toutefois parfaitement possible de valoriser les efforts fournis pour respecter un pareil cahier des charges commercial. La valorisation se fait par le biais de la réalisation d'un audit combiné.

Lors d'un tel audit combiné, les exigences du cahier des charges commercial et celles du guide d'autocontrôle sont vérifiées simultanément. Dans la mesure où les 2 se chevauchent, il y a par conséquent la possibilité d'une réduction de la durée de l'audit combiné, ce qui peut se traduire par une diminution des coûts totaux de l'audit. Il est dès lors dans l'intérêt des gens qui sont déjà entrés dans le système commercial de la QFL que le gestionnaire de la QFL veille à ce que le guide soit entièrement compris dans le cahier des charges commercial QFL. A la fin d'un audit combiné favorable, 2 certificats différents sont délivrés : l'un pour le système QFL commercial, et l'autre pour le guide d'autocontrôle. C'est le certificat dans le cadre du guide d'autocontrôle qui servira finalement de preuve à l'AFSCA pour baser la diminution de la contribution.

Etant donné que l'AFSCA n'est pas compétente pour auditer les systèmes commerciaux, ces audits combinés ne peuvent être effectués que par des organismes de contrôle externes.

43

Q : Les critères auxquels le lait cru de vaches doit satisfaire à la livraison ou à la collecte ont-ils été modifiés ?

R : Non. C-à-d. le règlement fixe les critères pour le nombre de germes ($\leq 100.000/\text{ml}$) et les cellules somatiques ($\leq 400.000/\text{ml}$), qui sont les mêmes que ceux qui étaient appliqués jusqu'à présent dans la réglementation belge. Même la règle stipulant qu'il ne peut y avoir de résidus d'antibiotiques au-delà de la limite autorisée a été maintenue. Dans la pratique, la surveillance du respect de cette règle continue à se dérouler également comme avant : prélèvement automatique d'échantillons lors de la collecte du lait, analyses par les laboratoires du MCC Vlaanderen et du Comité du Lait (Battice). L'AFSCA y ajoutera elle-même aussi des contrôles via ses propres prélèvements.

Les exploitants du secteur de l'alimentation (donc aussi un éleveur de vaches laitières) sont obligés de signaler à l'AFSCA (via l'Unité provinciale de contrôle) les résultats défavorables obtenus à l'analyse du lait de leur exploitation et de prendre les mesures nécessaires pour rectifier la situation.

Cependant, en application des obligations de notification qui sont également applicables aux laboratoires, la notification aura déjà été faite soit par le MCC soit par le CdL, ce qui est dès lors suffisant.

D'autres critères (point de congélation, absence de désinfectants, propreté visible ..) ne sont pas abordés dans les règlements, mais resteront maintenus en Belgique à la demande du secteur lui-même (tant les groupements professionnels d'éleveurs laitiers que de laiteries).

Les règlements d'hygiène et donc aussi l'AFSCA ne se soucient pas des critères tels que la teneur en matière grasse et en protéines, ni d'ailleurs de la formation du prix du lait.

44

Q : Les sanctions sont-elles les mêmes qu'avant lorsqu'on obtient de mauvais résultats lors des analyses du lait cru ?

R :

1° Le système de points de pénalité qui entraîne une retenue sur le prix payé ne trouve pas son origine dans les règlements 'hygiène'. Par conséquent l'AFSCA ne s'en occupe pas, car cela ne relève pas de sa compétence. Il s'agit de conventions sectorielles.

2° Ce qui figure bien dans le règlement H 3 (voir Annexe IV, chapitre II, point 2), c'est l'interdiction de livraison encourue si un résultat défavorable (calculé via des moyennes géométriques progressives, sur respectivement 2 et 3 mois pour le nombre de germes et les cellules somatiques) est obtenu durant 4 mois successifs.

3° En ce qui concerne les résidus d'antibiotiques, le règlement H 2 (Annexe III, section IX, chapitre I, point 4) stipule que les exploitants du secteur alimentaire doivent mettre en place des procédures pour empêcher que ce lait soit mis dans le commerce. Dans le courant de l'année 2006, une modification de la réglementation prévoira une interdiction de livraison immédiate après tout résultat défavorable (au lieu de seulement après 4 constatations dans le courant d'une année, et à partir d'un moment où

le problème est potentiellement déjà passé). Cette interdiction n'aura plus une durée forfaitaire de 14 jours ou d'1 mois, mais jusqu'au moment où il est démontré par analyse que le lait produit est à nouveau exempt de résidus non autorisés. Il va de soi que ces exploitations seront plus rapidement prises en ligne de mire pour des contrôles supplémentaires (inopinés) de l'AFSCA.

45

Q : Je produis du lait d'autres animaux que des vaches (chèvres, brebis, juments ou d'autres animaux encore). Y a-t-il, dans le paquet des règlements 'hygiène', des règles auxquelles je suis soumis ?

R : Jusqu'au 31 décembre 2005, il n'existait pas de règles européennes spécifiques ni de réglementation belge spécifique pour la production hygiénique du lait de ces animaux. Il y avait toutefois les règlements sur les résidus de médicaments vétérinaires et de contaminants dans les animaux et les produits d'origine animale. Depuis le 1er janvier, vous êtes également soumis aux dispositions des règlements 'hygiène', tout comme les producteurs de lait de vaches. Il y a des exigences concernant la santé des animaux, l'utilisation correcte et enregistrée de médicaments, l'hygiène des locaux et de l'équipement, l'eau utilisée, l'hygiène lors de la traite, de l'entreposage, de la collecte et du transport du lait cru, ainsi que des règles relatives à l'hygiène personnelle. Il est recommandé de lire ces dispositions dans leur ensemble ailleurs sur ce site internet dans les règlements H 1 (notamment l'Annexe I, partie A) et H 2 (notamment l'annexe III, section IX). Pour le lait produit exclusivement pour les besoins personnels, ces règles ne sont pas d'application.

46

Q : Y a-t-il aussi, comme pour le lait de vaches, des critères auxquels le lait cru d'autres animaux que des vaches (chèvres, brebis, juments ou d'autres animaux encore) doit satisfaire pour pouvoir être livré ? Si oui, est-ce contrôlé ? Comment ?

R : Si votre lait est collecté (par ex. par une laiterie, un collègue-producteur, un consommateur), ou si vous allez le livrer vous-même, la qualité doit être régulièrement contrôlée en votre nom propre ou au nom de celui qui collecte le lait ou de celui à qui vous le livrez. Si les critères ne sont pas respectés, vous devez prendre les mesures correctives qui s'imposent.

Le contrôle doit porter sur 2 critères :

1° le nombre de germes $\leq 1\ 500.000/\text{ml}$; si toutefois, le lait est destiné à des produits au lait cru fabriqués sans traitement thermique : $\leq 500.000/\text{ml}$; le résultat est calculé via une moyenne géométrique progressive sur les 2 derniers mois;

2° les résidus d'antibiotiques : ne peuvent pas être détectés en des quantités dépassant la limite maximale en résidus (LMR) (Règlement (CE) n° 2377/90; remarquez que ce texte contient aussi les LMR pour d'autres médicaments, alors que l'utilisation de certains produits à effet pharmacologique est entièrement interdite).

Le règlement n'impose pas une fréquence d'analyse. Pour l'instant, on travaille à l'élaboration d'une réglementation nationale relative au contrôle de la qualité du lait, dans laquelle il sera stipulé que pour le lait autre que de vaches, il devra au moins y avoir 2 contrôles par mois de ces deux critères. Des exceptions à ce contrôle obligatoire de la qualité seront prévues pour les livraisons ou les collectes de petites quantités de lait.

Les analyses doivent être effectuées par un laboratoire accrédité conformément aux méthodes établies dans l'arrêté ministériel du 6 novembre 2001. Les résultats qui dépassent les critères doivent être notifiés à l'Unité provinciale de contrôle de l'Agence (données disponibles sur le site internet de l'Agence, section secteurs professionnels, rubrique notification obligatoire, points de contact de notification dans la province). Toutefois, si vous possédez la garantie que la notification a déjà été faite par le laboratoire en application des obligations de notification imposée aux laboratoires, cette notification suffit.

La nouvelle réglementation nationale sera publiée dans le courant de l'année 2006. En attendant, vous êtes en fait déjà obligé de contrôler le lait collecté ou livré (en votre nom ou au nom de celui à qui le lait est destiné) car la réglementation européenne est directement applicable aux opérateurs actifs dans l'UE.

En outre, l'AFSCA exécutera aussi son propre programme de contrôle d'échantillonnages et d'analyses. Pour les résidus, ce programme existe déjà depuis un certain temps.

47

Q : Y a-t-il des sanctions au cas où le lait cru collecté ou livré d'animaux autres que des vaches ne satisfait pas aux critères fixés ?

R :

1° L'AFSCA n'intervient évidemment pas dans les conventions éventuelles entre partenaires commerciaux. Néanmoins, des sanctions officielles sont également possibles.

2° Si vous avez obtenu durant 4 mois successifs des résultats défavorables pour le nombre de germes, vous ne pouvez plus livrer ou faire collecter votre lait (voir Règlement H 3, Annexe IV, chapitre II, point 2). Les produits fabriqués avec ce lait ne peuvent pas non plus être commercialisés. Vous ne pouvez reprendre la livraison que si vous pouvez démontrer par le biais d'un échantillonnage et d'une analyse supplémentaires que le nombre de germes est à nouveau dans la norme.

3° S'il s'avère que le lait livré contient des résidus de médicaments vétérinaires, vous ne pouvez plus le livrer ou le faire collecter, et ce avec effet immédiat. Si vous pouvez prouver par des analyses additionnelles que le lait est à nouveau exempt de résidus de médicaments vétérinaires, vous pouvez reprendre vos livraisons.

48

Q : Il n'est pas certain que le lait que je produis (de toutes espèces animales) ne satisfait pas aux critères pendant une interdiction de livraison. Puis-je transformer moi-même ce lait ou le vendre à des particuliers et des détaillants ?

R : En cas d'interdiction de livraison, vous ne pouvez évidemment céder, transférer ou vendre du lait à personne, ni fabriquer vous-mêmes des produits avec ce lait pour les vendre, ni à des grossistes ou à l'industrie (interdiction reprise dans les règlements), ni au consommateur ni à des détaillants locaux. Cette dernière interdiction, tant en ce qui concerne le lait cru que les produits laitiers fabriqués, est stipulée dans l'AR complémentaire du 22 décembre 2005 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires d'origine animale, du fait que ces commercialisations sont déclarées soumises aux mêmes dispositions des règlements que dans le cas de la vente au commerce de gros ou à l'industrie laitière. Toutefois, il y a une exception en ce qui concerne le nombre de cellules somatiques : même si ces critères ne sont pas respectés, le lait peut être utilisé pour la production de fromage d'une durée de maturation excédant 60 jours. Il est vrai que vous ne pouvez obliger personne à acheter un tel lait chez vous.

49

Q : Je transforme du lait cru (de toutes espèces animales) en produits laitiers dans ma ferme. Y a-t-il depuis le 1^{er} janvier 2006 d'autres règles en vigueur qu'auparavant sur le plan de l'infrastructure, de l'équipement et de l'exploitation ?

R : Pour la transformation du lait, ce sont l'Annexe II du Règlement (CE) n° 852/2004 et l'Annexe III, section IX, chapitres II à V inclus du Règlement (CE) n° 853/2004 qui sont d'application. Leur teneur correspond environ à celle de l'ancien AR du 7 mars 1994 "agrément des établissements laitiers et acheteurs" (dont les dispositions en matière d'hygiène ont été abrogées à partir du 1.1.2006). Dans la mesure où vous transformiez déjà du lait à la ferme conformément à cet AR, vous ne devrez donc pas faire d'efforts supplémentaires pour satisfaire à la nouvelle réglementation européenne sur le plan de l'infrastructure, de l'équipement et de l'exploitation. Il est à remarquer que ceux qui fabriquent des produits à base de lait de jument n'étaient pas soumis à l'AR en question, mais sont à présent bien soumis aux règlements !

50

Q : Y a-t-il comme pour le lait cru des critères relatifs aux germes également pour les produits laitiers ?

R : En effet, mais alors qu'on les retrouvait jusqu'à présent dans l'AR du 15 décembre 1994 ¹ et l'AR du 3 septembre 2000 ² (qui ont été abrogés), à partir du 1^{er} janvier 2006 ces critères sont compris dans le [Règlement \(CE\) N° 2073/2005](#) de la Commission du 15 novembre 2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires.

¹ Arrêté royal du 15 décembre 1994 relatif à la production et la mise sur le marché du lait de consommation et des produits à base de lait

² Arrêté royal du 3 septembre 2000 relatif à la détermination de la qualité des produits laitiers vendus directement au consommateur final

51

Q : Je transforme dans ma ferme du lait cru en produits laitiers destinés à la vente. Dois-je apposer une marque sur ces produits ?

R : Si vous disposiez jusqu'à présent d'un agrément comme producteur fermier (PF), vous deviez déjà mettre une marque sur les emballages . Cette obligation reste.

Si, jusqu'à présent, vous vendiez les produits laitiers transformés uniquement directement à la ferme au consommateur final, et que vous disposez par conséquent d'un numéro d'enregistrement "VD" (vente directe), à partir de maintenant les produits emballés doivent effectivement porter une marque d'identification ! Mais vous pouvez alors aussi vendre les produits en dehors de votre ferme.

Le modèle de la marque d'identification (pour les deux cas) est décrit à l'Annexe II, section I du Règlement (CE) n° 853/2004.

52

Q : Existe-il encore une différence entre un établissement transformant plus de 2.000.000 litres de lait/an, un établissement à production limitée (i.e. moins de 2.000.000 litres de lait/an) et un établissement vente directe ?

R : La distinction à laquelle il est fait référence faisait partie de la directive 92/46/CEE qui a été transposée dans la réglementation belge par l'AR du 7 mars 1994 relatif à l'agrément des établissements laitiers et des acheteurs. La directive et l'AR sont abrogés à partir du 1^{er} janvier 2006. Les règlements hygiène sont d'application depuis lors. Formellement, on ne fait plus de différence dans les règlements. Par conséquent et au vu de l'effet direct du règlement, les conditions et les obligations sont en principe identiques pour toutes les établissements laitiers. Néanmoins, les règlements sur l'hygiène prévoient bien que les autorités compétentes peuvent agir de façon souple, de sorte qu'on puisse dans la pratique et pour autant que les objectifs du règlement sont atteints (charge de la preuve incombe aux exploitants), prendre quand même en ligne de compte les aspects tels que le volume de l'entreprise, la méthode de production, le caractère artisanal... (cfr Règl 852/2004 Annexe II, Chap II, point 1 et Chap III, point 2b, ainsi que les dispositions où sont mentionnés les termes « le cas échéant », « en cas de besoin », « si nécessaire », « adéquat » et « suffisant ».) Les possibilités en ce qui concerne conditions d'installation sont de la même nature que dans la réglementation qui était valable jusqu'à présent.

Exemple : les cuillers en bois ou les barattes en bois peuvent être utilisées par les producteurs qui transforment le lait à la ferme. Lors de l'inspection pour le renouvellement de l'agrément (voir réponse à la question ci-dessous), les contrôleurs devront en tenir compte.

53

Q : Quelles sont les exigences pour obtenir un agrément « établissement laitier » ?

R : Pour l'obtention d'un agrément, il faut en effet se conformer aux exigences d'hygiène requises dans les règlements ; pour les établissements laitiers : Règl. H1, Annexe II et Règl. H2, Annexe III, section IX et l'AR H2 du 22 décembre 2005.

Les entreprises disposant d'un agrément avant le 1.1.2006, ne doivent pas introduire une nouvelle demande d'agrément. Ils recevront une inspection de l'AFSCA dans le courant de l'année 2006 visant le renouvellement de l'agrément. Dans le cas où toutes les obligations sont remplies, un agrément de durée indéterminée sera délivré.

Dans le cas où quelques défauts non insurmontables seraient constatés, un agrément conditionnel peut être délivré. Celui-ci est limité dans le temps (au maximum 3 + 3 mois). Abstraction faite des mesures transitoires pratiques (visite d'inspection « re-agrégation » sur initiative de l'AFSCA), [l'AR du 16 janvier 2006](#) fixant les modalités des agréments, des autorisations et des enregistrements est dans l'ensemble, appliqué. Les procédures d'enregistrement, d'autorisation et d'agrément y sont mentionnées.

54

Q : Qu'en est-il de l'obligation d'exécuter 2 analyses micro-biologiques annuelles des produits laitiers ?

R : Sur base des considérations de risque du service DG5 de l'ancien Ministère de l'Agriculture et des Classes moyennes, un minimum de deux analyses annuelles était maintenu. Dans le nouveau système des règlements hygiène, le producteur doit mettre lui-même sur pied un système d'autocontrôle en accord avec les principes HACCP. En plus, on doit aussi prendre en ligne de compte le règlement critères micro-biologiques ([Règlement \(CE\) N° 2073/2005](#)). Chaque entreprise doit donc déterminer pour elle-même, à l'aide d'une analyse de risques, combien de contrôles sur les produits finis sont nécessaires. L'exploitant peut s'appuyer pour cela sur un guide d'autocontrôle approuvé.

Le secteur travaille pour le moment à un guide d'autocontrôle destiné aux producteurs qui transforment le lait à la ferme. Ce guide contiendra des fils conducteurs. Bien sûr, on maintiendra aussi un certain nombre d'analyses annuelles pour les entreprises qui rentrent en ligne de compte pour l'assouplissement de l'autocontrôle (cfr. [AM du 24 octobre 2005 relatif aux assouplissements des modalités d'application de l'autocontrôle et de la traçabilité dans certaines entreprises du secteur des denrées alimentaires](#)). Dans ce cas-là, deux analyses micro-biologiques annuelles resteront un minimum.

55

Q : Est-ce que le vademecum produits laitiers est encore d'application ? Qu'en est-il des dérogations possibles mentionnées dans ce vademecum ?

R : Le vademecum, édité par le DG 5 de l'ancien Ministère des Classes moyennes et de l'Agriculture, n'est plus d'application pour ce qui concerne les matières qui sont de la compétence de l'AFSCA. Il a été retiré du site web de l'AFSCA. La législation y afférente est en effet abrogée (ea. RL 92/46/CEE, AR 7 mars 1994, AR 15 décembre 1994). Le paquet hygiène est maintenant d'application. Les normes micro-biologiques sont reprises dans le [Règlement \(CE\) N° 2073/2005](#). D'ailleurs, le vademecum contenait un nombre de prescriptions qui ne sont pas de la compétence de l'Agence.

Toutefois, quelques assouplissements qui figuraient dans le vademecum relatifs aux conditions d'installation restent appliquées de la même façon (voir aussi question [52](#)).

56

Q : Pour les agréments VD (vente directe de produits laitiers), quelles sont les informations qui doivent se retrouver sur l'emballage des produits ?

R : Les anciens agréments spécifiques pour et limités à la vente à la ferme, disparaissent dans la nouvelle réglementation. Les établissements concernés obtiendront les mêmes possibilités de vente que tous les autres établissements. C'est pourquoi ces exploitants doivent apposer ce qui suit sur l'emballage de tous leurs produits :

1° une marque d'identification.

2° l'étiquetage repris dans le Règl 853/2004, annexe III, section IX, Chap IV (indication des mots « lait cru » ou « produits préparé avec du lait cru »)

3° l'étiquetage selon les dispositions du l'AR du 13 septembre 1999 relatif à l'étiquetage des aliments préemballés (contient la transposition de la Directive 200/13/CE)

4° l'étiquetage selon l'article 47, §2, de l'AR H2 du 22 décembre 2005 (indication des mots « cuire avant emploi » sur l'étiquette apposée sur l'emballage du lait cru)

Evidemment, toutes ces informations peuvent être regroupées en une seule étiquette.

57

Q : Quelles sont les obligations pour un établissement qui achète du lait à la ferme pour fabriquer des produits laitiers? Est-ce que l'exploitant doit avoir un agrément comme établissement laitier ainsi qu'une autorisation pour acheter du lait (agrément jusqu'au 31 décembre 2005)?

R : En tant qu'établissement qui fabrique des produits laitiers, l'exploitant a besoin d'un agrément en tant qu'« établissement laitier » conformément à [l'AR du 16 janvier 2006](#), article 3, § 1^{er} et l'annexe II, point 4.

Pour acheter du lait cru à la ferme on a besoin en plus d'une autorisation en tant qu'« acheteur de lait » ([l'AR du 16 janvier 2006](#), article 3, § 2 et l'annexe III, 4). Cette autorisation peut cependant seulement être remise si on a obtenu précédemment une autorisation auprès des Régions en tant qu'acheteur dans le cadre de la réglementation relative aux quotas.

58

Q: Le gibier sauvage doit être amené dans un établissement de traitement du gibier le plus rapidement possible après le tir et examiné par une personne qualifiée. De combien de temps dispose-t-on en réalité ?

R: Dans les circonstances de la chasse en Belgique, et en fonction des établissements de traitement du gibier, on a opté pour une limite de 12 heures. Il faudra éventuellement (selon les conditions atmosphériques) prévoir un système de refroidissement actif pendant le transport.

59

Q: Une personne qualifiée doit, après le tir du gibier sauvage, effectuer un premier examen et délivrer une attestation. Ceci doit-il avoir lieu pour chaque animal individuellement ?

R: Pour le gibier de la même espèce, provenant du même territoire de chasse, de la même journée de chasse et envoyé à la même destination, une attestation commune peut être rédigée par la personne qualifiée pour l'ensemble des animaux qui ont été jugés favorablement.

60

Q: Conformément à l'AR H 2, art. 12, un chasseur peut vendre directement de petites quantités de gibier. La réglementation parle d'une pièce de gros gibier et de 10 pièces de petit gibier au maximum. Comment faut-il interpréter ceci sur l'ensemble de la saison de chasse et dans le cas d'une journée de chasse où plusieurs chasseurs sont présents (qui n'ont pas nécessairement leur part personnelle de "butin") ?

R: Le nombre mentionné est indiqué par jour de chasse. Si un groupe de chasseurs a chassé, chaque chasseur peut emporter ces petites quantités du butin commun pour la vente directe de carcasses entières.

61

Q : Est-il exact que l'escolier noir ne peut plus être mis dans le commerce en vrac, mais uniquement emballé ?

R : En effet, l'escolier noir doit non seulement être toujours mis en vente dans un conditionnement ou emballage, mais il faut aussi que celui-ci porte une étiquette avec des informations pour le consommateur à propos du mode de préparation et du risque de la présence de substances pouvant provoquer des troubles gastro-intestinaux. Cela revient essentiellement à ne pas utiliser le jus de cuisson dans lequel ce poisson a été préparé, car il contient certaines toxines pouvant provoquer ces troubles. L'étiquette doit aussi porter le nom scientifique (selon le cas *Revettus pretiosus* ou *Lepidocybium flavobrunneum*).

Base : Règlement H 2, Annexe III, Section VIII, Chapitre V, E, 1, tel que modifié par le Règlement (CE) n° 2074/2005 du 5 décembre 2005.