



Circulaire relative au transport de viandes fraîches non entièrement refroidies

| | | | |
|------------------|---|------------------------|----------------------------|
| Référence | PCCB/S3/GDS/387969 | Date | 24/12/2015 |
| Version actuelle | 3.0 | Applicable à partir de | Date de publication |
| Mots-clés | Transport à chaud, sang, viande de porc | | |

| | |
|-------------------------|----------------------------------|
| Rédigé par | Approuvé par |
| De Smedt Griet, attaché | Lefevre Vicky, directeur general |

1. But

Cette circulaire a pour but d'attirer l'attention sur les modalités pratiques concernant le transport de viandes fraîches de porc non entièrement refroidies depuis un abattoir.

2. Champ d'application

Transport de viandes fraîches non entièrement refroidies: carcasses porcines et sang de porcs. L'assouplissement est limité au transport de carcasses de porcs (et les abats correspondants, autres que le sang) depuis l'abattoir vers un atelier de découpe et au transport de sang de porcs depuis l'abattoir vers un établissement de transformation fabriquant des produits sanguins traités thermiquement.

3. Références

3.1. Législation

Règlement (CE) n° 852/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires.

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

Règlement (CE) n° 2073/2005 de la Commission du 15 novembre 2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires.

Arrêté royal du 16 janvier 2006 fixant les modalités des agréments, des autorisations et des enregistrements préalables délivrés par l'Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire.

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

3.2. Autres

Avis 31-2008, 01-2009, 19-2009 et 18-2011 du Comité scientifique de l'AFSCA (voir: www.afsca.be).

4. Définitions et abréviations

AFSCA : Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire

5. Transport de viandes fraîches non entièrement refroidies

Sur base du règlement (CE) n° 853/2004¹ et à la suite des avis du Comité scientifique de l'AFSCA², un certain nombre de mesures réglementaires concernant « le transport à chaud » de carcasses et de sang de porcs sont prévues.

La réglementation nationale³ prévoit qu'une dérogation aux températures internes maximales de 7°C (carcasses ou parties de carcasses) ou 3 °C (abats) fixées dans le règlement (CE) n° 853/2004⁴ peut être accordée lors du transport de viandes fraîches ou de sang de porc depuis un abattoir. Il faut souligner que les températures divergentes prévues par la réglementation nationale ne s'appliquent qu'au transport et ne font en aucun cas préjudice à l'obligation de l'abattoir de commencer la réfrigération des carcasses et des abats, y compris du sang, immédiatement après l'abattage et de la poursuivre sans interruption tant que les viandes sont présentes à l'abattoir. Il n'est donc pas autorisé, lorsqu'on atteint la température à laquelle les viandes seront transportées plus tard sous le régime de "transport à chaud", de stopper la réfrigération à cette température !

La possibilité de « transport à chaud » est cependant liée à la condition que l'abattoir d'expédition et l'atelier de découpe de destination disposent chacun d'une **autorisation** délivrée par l'AFSCA. Des conditions supplémentaires sont posées pour l'obtention de cette autorisation ainsi que pour l'exercice de cette autorisation.

En général, les procédures applicables à cette autorisation sont celles reprises dans l'arrêté royal du 16.01.2006 fixant les modalités des agréments, des autorisations et des enregistrements préalables délivrés par l'Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire. Une autorisation peut être demandée en envoyant par courrier, par fax ou par courrier électronique le modèle de formulaire de demande⁵ dûment complété au chef de l'Unité (provinciale) de contrôle compétente dont dépend le lieu où est implanté l'établissement.

¹ Règlement (CE) n° 853/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale: annexe III, section I, chapitre VII, point 3.

² Avis 31-2008, 01-2009, 19-2009 et 18-2011 du Comité scientifique de l'AFSCA (voir: www.afsca.be).

³ Arrêté royal du 30 décembre 1992 relatif au transport des viandes fraîches, des produits à base de viande et des préparations de viandes : art. 5bis, annexes 1 et 2.

⁴ Règlement (CE) n° 853/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale : annexe III, section I, chapitre VII, point 1, a).

⁵ Disponible via le site internet de l'AFSCA : www.afsca.be: professionnels > agréments, autorisations et enregistrement > modèle du formulaire de demande d'enregistrement, d'autorisation et/ou d'agrément.

5.1. Régime "transport à chaud" du sang de porcs.

5.1.1. Conditions préalables à l'obtention et au maintien de l'autorisation.

Pour pouvoir obtenir et maintenir l'autorisation, les conditions suivantes doivent être remplies :

1. pour l'abattoir d'expédition :

- présence d'**installations de réfrigération d'une capacité de réfrigération et de stockage suffisante**, proportionnelle au volume des activités réalisées (exécution du refroidissement initial)
- disposer d'un **système d'autocontrôle adéquat** et opérationnel, comportant en particulier :
 - un **système de traçabilité** permettant de vérifier l'heure d'abattage du premier animal dont le sang fait partie du chargement, ainsi que l'heure et la durée du chargement
 - la vérification et l'enregistrement de la **température** du sang lors du chargement
 - des **analyses microbiologiques** d'échantillons aléatoires du sang prélevés lors du chargement.

2. pour l'établissement de transformation destinataire :

- disposer d'un **système d'autocontrôle validé** et opérationnel, comportant en particulier :
 - un **système de traçabilité** permettant de vérifier le moment du déchargement ainsi que du début de la transformation ;
 - la vérification et l'enregistrement de la **température** du sang lors du déchargement ;
 - des échantillonnages systématiques en vue d'**analyses bactériologiques** de chaque lot de produits sanguins traités thermiquement.

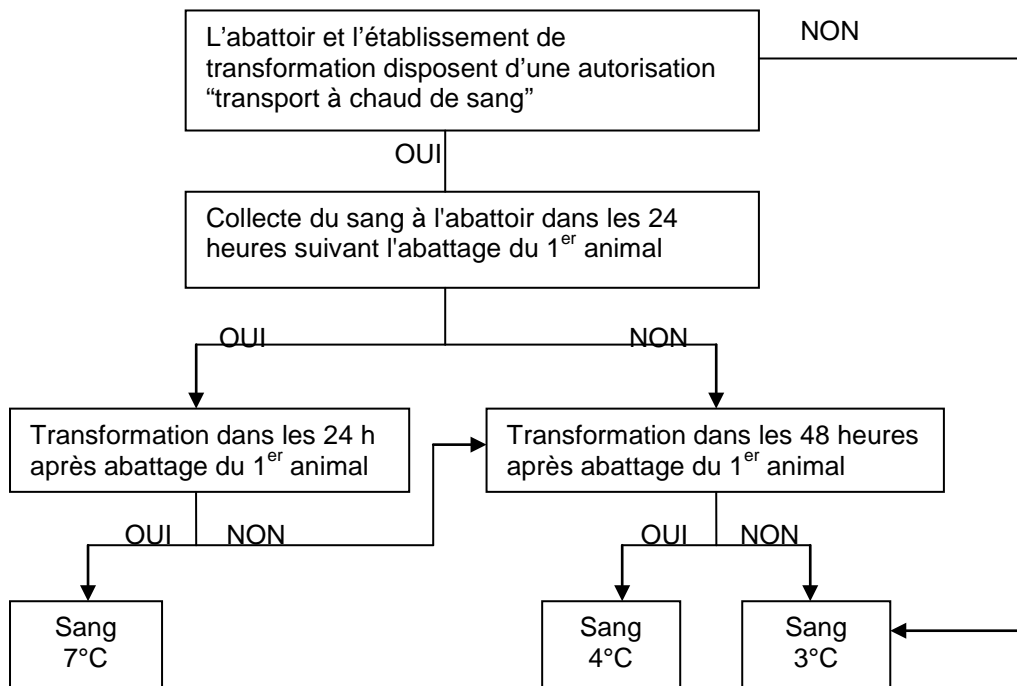
Remarque : seuls des établissements de transformation très spécifiques sont concernés, à savoir ceux qui fabriquent des produits sanguins traités par la chaleur. Ceci découle de la dernière des conditions susmentionnées et des conditions de l'exercice (voir plus loin).

5.1.2. Conditions applicables à l'exercice et au maintien de l'autorisation.

Pour le transport de sang non entièrement refroidi depuis un abattoir vers un établissement de transformation du sang en produits sanguins traités thermiquement, les conditions ci-dessous doivent en outre être respectées:

- Le transport doit se limiter au **territoire belge**.
- Par trajet, il peut y avoir **plusieurs abattoirs** de départ mais il ne peut y avoir qu'**un seul établissement de destination** (c.à.d. l'établissement de transformation) .
- La durée de transport **ne peut pas dépasser 2 heures**.

- Le sang peut être collecté à l'abattoir avant d'avoir atteint la température de maximum 3°C, en respectant les combinaisons temps-température telles que pouvant être déduites du schéma ci-dessous :



Il est important que les exploitants soient conscients du fait qu'une collecte dans un délai de 24 (ou 48) heures ne garantit pas toujours une transformation endéans le même délai. Par conséquent, la transition de maximum 7 °C à maximum 4 °C ou 3 °C lors de la collecte devra être réalisée après 24 ou 48 heures moins le temps nécessaire au chargement, au transport et au déchargement (= début de la transformation). L'exploitant de l'établissement de transformation doit communiquer une estimation à ce sujet à l'exploitant de l'abattoir. De plus, l'exploitant de l'établissement de transformation, sur base de son système d'autocontrôle validé (température à l'arrivée = CCP avec tolérance zéro), prévoira une marge de sécurité pour la température à la collecte, prenant en compte des éléments tels que la capacité de réfrigération du moyen de transport et la température ambiante. Il en informe également l'exploitant de l'abattoir.

- Lors du transport, le sang non entièrement refroidi doit être accompagné d'un **document commercial d'accompagnement** . Une attention particulière doit être accordée à la mention spécifique requise dans ce cas : "transport à chaud à Y °C", où Y est la valeur applicable telle que mentionnée dans le schéma (soit 7, soit 4). L'absence de mention signifie que la température réglementaire normale de 3 °C est appliquée.
- Le sang est **transformé en produits sanguins traités thermiquement**, dont **chaque lot** est soumis à un **contrôle microbiologique** décrit dans un système d'autocontrôle validé.

5.2. Régime "transport à chaud" des carcasses de porcs.

L'arrêté royal (AR) du 30.12.1992 relatif au transport des viandes fraîches, des produits à base de viande et des préparations de viandes a été modifié en dernier lieu par l'AR du 15.08.2012, qui a introduit dans la réglementation belge un régime pour le transport du sang non entièrement refroidi⁶ (cf. le point 5.1 de la présente circulaire).

Dans la phase de projet de l'AR du 15.08.2012 était également prévu un régime assoupli concernant le transport de carcasses de porcs non entièrement refroidies. Il correspondait au régime qui était autorisé dans les faits via la circulaire du 23.12.2009. A l'occasion de la notification obligatoire du projet d'AR à la Commission européenne et aux autres Etats membres, la Commission européenne et un certain nombre d'Etats membres de l'UE se sont toutefois élevés contre le projet de réglementation belge pour le transport de carcasses de porcs non entièrement refroidies. Selon la Commission européenne, lors du transport de carcasses imparfaitement refroidies des abattoirs vers les ateliers de découpe dans le simple but de désosser et découper les carcasses, la condition de fabrication de produits spécifiques⁷ à partir des carcasses n'est pas respectée. (NB : la Commission européenne ne s'est pas opposée au transport de sang non entièrement refroidi étant donné que le sang est transformé en produits spécifiques (p.ex. poudre de plasma et d'hémoglobine).)

En raison de l'opposition continue de la Commission européenne, le régime assoupli relatif au transport de carcasses porcines non entièrement refroidies n'a finalement pas été intégré dans l'AR du 30.12.1992, et seul le régime de base⁸ est encore prévu dans l'AR du 30.12.1992.

A la demande de la Belgique, appuyée par une série d'autres Etats membres de l'UE, la Commission européenne a donné le 17.06.2013 mandat à l'EFSA⁹ pour examiner si le transport de viandes à une température supérieure à 7°C est possible du point de vue de la sécurité alimentaire et de donner un avis à ce sujet. Les avis du Comité scientifique de l'AFSCA ont, à cette occasion, été remis à l'EFSA. En fonction du résultat de l'avis de l'EFSA, la Commission européenne présentera ou non aux Etats membres, dans le cadre du Comité permanent de la chaîne alimentaire et de la santé animale, une proposition d'adaptation de la réglementation européenne en la matière. L'avis de l'EFSA¹⁰ a été publié le 27.03.2014.

En attendant une adaptation de la réglementation européenne, la Belgique maintient le système de fait du « transport à chaud » des carcasses de porcs tel qu'il est décrit ci-dessous. S'il devait toutefois s'avérer que la réglementation européenne ne soit finalement pas adaptée (p.ex. parce qu'un nombre insuffisant d'Etats membres de l'UE appuieraient une adaptation de la réglementation), la Belgique sera cependant obligée de cesser à l'avenir le système de « transport à chaud de carcasses de porcs ».

⁶ Arrêté Royal du 30 décembre 1992 relatif au transport des viandes fraîches, des produits à base de viande et des préparations de viandes : art. 5bis et annexe 2 ;

⁷ Règlement (CE) n° 853/2004: annexe III, section I, chapitre VII, point 3.

⁸ Arrêté Royal du 30 décembre 1992 relatif au transport des viandes fraîches, des produits à base de viande et des préparations de viandes : annexe 1.

⁹ European Food Safety Authority: registerofquestions.efsa.europa.eu: question number: EFSA-Q-2013-00646.

¹⁰ Scientific Opinion on the public health risks related to the maintenance of the cold chain during storage and transport of meat, Part 1 (meat of domestic ungulates).

5.2.1. Conditions préalables à l'obtention et au maintien de l'autorisation.

Pour pouvoir obtenir et maintenir l'autorisation, les conditions suivantes doivent être respectées :

1. pour l'abattoir d'expédition :

- présence d'un **équipement de refroidissement rapide et d'installations de refroidissement d'une capacité de réfrigération suffisante** (tant en matière d'équipement que de locaux disponibles) proportionnels aux activités exercées (nombre et rythme des abattages, et exécution suffisamment rapide du refroidissement initial).
- un **système d'autocontrôle adéquat** doit être appliqué.
L'autocontrôle doit comporter des procédures ayant un lien spécifique avec le transport de carcasses de porcs non entièrement refroidies. En particulier, un **système de traçabilité** doit être mis en œuvre, permettant de vérifier la durée du chargement, du transport et du déchargement, ainsi que la température.

2. pour l'atelier de découpe destinataire:

- présence d'une **installation de refroidissement d'une capacité de refroidissement suffisante** (tant en matière d'équipement que de locaux disponibles) pour assurer la poursuite de la réfrigération des viandes de porc jusqu'à une température à cœur de 7°C (3 °C pour les abats) avant de poursuivre les opérations de découpe des carcasses, des parties de carcasses ou des abats.
- un **système d'autocontrôle adéquat** doit être appliqué.
L'autocontrôle doit comporter des procédures ayant un lien spécifique avec le transport de carcasses de porcs non entièrement refroidies. En particulier, un **système de traçabilité** doit être mis en œuvre, permettant de vérifier la durée du chargement, du transport et du déchargement, ainsi que la température.
Le système d'autocontrôle doit également prévoir un **échantillonnage aléatoire en vue d'analyses microbiologiques** des viandes de porc non refroidies lors de la réception à l'atelier de découpe destinataire. Les éléments pertinents relatifs aux critères d'hygiène des procédés pour les carcasses de porcins, repris dans le Règlement (CE) n° 2073/2005¹¹, servent de lignes directrices pour intégrer ces procédures spécifiques dans le système d'autocontrôle de l'atelier de découpe.

5.2.2. Conditions applicables à l'exercice et au maintien de l'autorisation.

Pour le transport de viandes fraîches de porc non entièrement refroidies d'un abattoir vers un atelier de découpe, les conditions suivantes doivent en outre être remplies:

- Le transport doit se limiter au **territoire belge**.
- Par trajet, il ne peut y avoir qu'un **abattoir** d'expédition et un **atelier de découpe** de destination.

¹¹ Règlement (CE) n° 2073/2005 de la Commission du 15 novembre 2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires: annexe I, chapitre 2, 2.1.

- le **transport ne peut pas dépasser une durée de 2 heures**. Afin de garantir le respect de cette condition plus crédible, des restrictions de distance ont également été prévues. Le chargement et le déchargement doivent respectivement précéder et suivre directement le transport.
- Pour la détermination de la durée et de la distance maximales du transport et des critères de températures correspondants, on utilise un **système de fourchette** d'après le tableau ci-après:

| Durée maximale du chargement, du transport et du déchargement | Distance maximale par route | Température maximale à cœur des carcasses | Température maximale superficielle des carcasses |
|---|-----------------------------|---|--|
| 30 min + 15 min + 30 min | 12,5 km | +19°C | +12°C |
| 30 min + 30 min + 30 min | 25 km | +18°C | +11°C |
| 30 min + 60 min + 30 min | 50 km | +16°C | +9°C |
| 30 min + 90 min + 30 min | 75 km | +13,5°C | +8°C |
| 30 min + 120 min + 30 min | 100 km | +12°C | +7°C |

Compte tenu de la durée maximale prévue pour le transport de l'abattoir d'expédition vers l'atelier de découpe de destination, la distance maximale par la route entre l'abattoir d'expédition et l'atelier de découpe de destination ne peut pas dépasser la distance mentionnée dans le tableau.

Avant de procéder au chargement, la réfrigération superficielle des viandes et le refroidissement interne doivent être suffisants, à l'aide d'une réfrigération rapide pendant un séjour d'au moins quelques heures dans les locaux frigorifiques de l'abattoir. La température à cœur des carcasses, mesurée au cœur du jambon, et la température superficielle, mesurée sous la peau au niveau du dos, ne peuvent dépasser les températures indiquées dans le tableau. Ces températures doivent être respectées tout au long du chargement, du transport et du déchargement.

Les **abats** (excepté le sang) appartenant aux carcasses non entièrement refroidies qui sont transportées sous le régime de "transport à chaud" peuvent, après une réfrigération au moins aussi longue que pour les carcasses, être expédiés en même temps vers l'atelier de découpe de destination, pour autant que leur température ne dépasse pas la température de surface maximale qui doit être respectée pour les carcasses.

- Si l'**analyse des trichines** est exigée, les carcasses ne peuvent en aucun cas quitter l'abattoir avant connaissance des résultats. Les méthodes d'analyse les plus performantes en termes de vitesse d'exécution pour cette analyse permettent de terminer l'analyse dans le délai nécessaire au refroidissement partiel initial.
- Compte tenu de la densité de chargement, **les moyens de transport doivent être pourvus d'un équipement technique adéquat** afin que les températures mentionnées ci-dessus soient respectées durant le transport vers l'atelier de découpe de destination.

- Lors du chargement du moyen de transport, les précautions nécessaires doivent être prises afin d'**éviter la formation de condensation** (p.ex. prérefroidissement de l'espace de chargement, tant de l'abattoir que du moyen de transport). Dans tous les cas, les portes de l'espace de chargement du moyen de transport doivent être fermées directement après le chargement, et l'installation de refroidissement et le ventilateur assurant la circulation d'air doivent être actionnés.
- A l'arrivée à l'atelier de découpe de destination, le moyen de transport doit être **déchargé sans délai**.
- La **réfrigération** des viandes **doit être poursuivie** immédiatement dans **l'atelier de découpe** destinataire jusqu'à obtention de la température à cœur maximale de 7 °C pour les carcasses et demi-carcasses et de 3 °C pour les abats. C'est seulement après avoir atteint ces températures respectives que les viandes peuvent être découpées, désossées ou conditionnées.

6. Annexes

/

7. Inventaire des révisions

| Inventaire des révisions de la circulaire | | |
|---|---------------------------|--|
| Version | D'application à partir du | Motif et portée de la révision |
| 1.0 | 23/12/2009 | Version originale. |
| 2.0 | 10/09/2013 | AR du 15.08.2012 modifiant l'AR du 30.12.1992 relatif au transport des viandes fraîches, des produits à base de viande et des préparations de viandes. |
| 3.0 | Date de publication | Les initiatives européennes en vue d'une éventuelle adaptation de la législation européenne sont en cours. |