

## SECTION IV: VIANDES DE GIBIER SAUVAGE

### CHAPITRE I: FORMATION DES CHASSEURS EN MATIÈRE DE SANTÉ ET D'HYGIÈNE

1. Les personnes qui chassent le gibier sauvage en vue de le mettre sur le marché pour la consommation humaine doivent posséder une connaissance suffisante de la pathologie du gibier sauvage ainsi que de la production et de la manipulation du gibier sauvage et de la viande de gibier sauvage après la chasse pour procéder à un examen initial sur place.
2. Il suffit toutefois qu'au moins un des membres d'une équipe de chasseurs ait la connaissance visée au point 1. Les références, à l'intérieur de cette section, à une «personne formée» sont des références à cette personne.
3. La personne formée pourrait également être le garde-chasse s'il fait partie de l'équipe de chasse ou s'il se trouve à proximité immédiate du lieu où se déroule la chasse. Dans ce dernier cas, le chasseur doit présenter le gibier sauvage au garde-chasse et l'informer de tout comportement anormal qu'il aurait constaté avant sa mise à mort.
4. La formation doit être dispensée, à la satisfaction de l'autorité compétente, pour permettre aux chasseurs de devenir des personnes formées. Elle doit couvrir au moins les éléments suivants:
  - a) l'anatomie, la physiologie et le comportement normaux du gibier sauvage;
  - b) le comportement anormal et les altérations pathologiques du gibier sauvage résultant de maladies, d'une contamination environnementale ou de tout autre facteur susceptible d'affecter la santé humaine après consommation;
  - c) les règles d'hygiène et les techniques adéquates pour la manipulation, le transport, l'éviscération, etc., du gibier sauvage après la mise à mort,  
et
  - d) la législation et les dispositions administratives en matière de santé animale et publique et les conditions d'hygiène régissant la mise sur le marché de gibier sauvage.
5. L'autorité compétente doit encourager les organisations de chasseurs à dispenser ces formations.

### CHAPITRE II: MANIPULATION DU GROS GIBIER SAUVAGE

1. Après la mise à mort du gros gibier sauvage, les estomacs et intestins doivent être retirés le plus rapidement possible et être saignés si nécessaire.
2. La personne formée doit procéder à un examen du corps et des viscères éventuellement retirés, afin d'identifier toute caractéristique indiquant que la viande présente un risque sanitaire. Cet examen doit avoir lieu dès que possible après la mise à mort.
3. La viande de gros gibier sauvage ne peut être mise sur le marché que si le corps est transporté jusqu'à un établissement de traitement du gibier dès que possible après l'examen visé au point 2. Ainsi que le précise le point 4, les viscères doivent accompagner le corps. Ils doivent pouvoir être identifiés comme appartenant à un animal donné.
4.
  - a) Si aucune caractéristique anormale n'est trouvée lors de l'examen visé au point 2, qu'aucun comportement anormal n'a été observé avant la mise à mort et qu'aucune contamination de l'environnement n'est suspectée, la personne formée doit attacher au corps de l'animal une déclaration numérotée attestant cette situation. La déclaration doit également indiquer la date, l'heure et le lieu de la mise à mort. Dans ce cas, la tête et les viscères ne doivent pas accompagner le corps, sauf pour les espèces susceptibles d'être porteuses de trichinose (porcins, solipèdes et autres), dont la tête (à l'exception des défenses) et le diaphragme doivent accompagner le corps. Cependant, les chasseurs doivent respecter toute exigence supplémentaire imposée dans l'État membre dans lequel la chasse a lieu, notamment pour permettre le suivi de certains résidus et substances conformément à la directive 96/23/CE.
  - b) Dans d'autres circonstances, la tête (à l'exception des défenses, bois et cornes) et tous les viscères, à l'exception de l'estomac et des intestins, doivent accompagner le corps. La personne formée qui a procédé à l'examen doit informer l'autorité compétente des caractéristiques anormales, du comportement anormal ou du soupçon de contamination de l'environnement qui l'a empêchée d'établir une déclaration conformément au point a).

- c) Si aucune personne formée n'est disponible pour procéder à l'examen visé au paragraphe 2 dans un cas particulier, la tête (à l'exception des défenses, bois et cornes) et tous les viscères, à l'exception de l'estomac et des intestins, doivent accompagner le corps.
- 5. La réfrigération doit commencer dans un délai raisonnable suivant la mise à mort et atteindre dans toute la viande une température ne dépassant pas 7 °C. Si les conditions climatiques le permettent, la réfrigération active n'est pas nécessaire.
- 6. Tout amoncellement est interdit pendant le transport vers l'établissement de traitement.
- 7. Le gros gibier sauvage remis à un établissement de traitement du gibier doit être présenté à l'autorité compétente pour inspection.
- 8. En outre, le gros gibier sauvage non dépouillé ne peut être dépouillé et mis sur le marché que si:
  - a) avant le dépouillement, il est entreposé et manipulé à l'écart des autres denrées et qu'il n'est pas congelé, et
  - b) après le dépouillement, il fait l'objet d'une inspection finale conformément au règlement (CE) n° 854/2004.
- 9. Les règles prévues à la section I, chapitre V, sont applicables à la découpe et au désossage du gros gibier sauvage.

#### CHAPITRE III: MANIPULATION DU PETIT GIBIER SAUVAGE

- 1. La personne formée doit procéder à un examen permettant d'identifier toute caractéristique indiquant que la viande présente un risque sanitaire. Cet examen doit avoir lieu dès que possible après la mise à mort.
- 2. Si des caractéristiques anormales sont constatées lors de cet examen, si un comportement anormal a été observé avant la mise à mort ou si l'on soupçonne une contamination de l'environnement, la personne formée doit en informer l'autorité compétente.
- 3. La viande de petit gibier sauvage ne peut être mise sur le marché que si le corps est transporté jusqu'à un établissement de traitement du gibier dès que possible après l'examen visé au point 1.
- 4. La réfrigération doit commencer dans un délai raisonnable suivant la mise à mort et atteindre dans toute la viande une température ne dépassant pas 4 °C. Si les conditions climatiques le permettent, la réfrigération active n'est pas nécessaire.
- 5. L'éviscération doit être effectuée ou achevée sans tarder à l'arrivée dans l'établissement de traitement du gibier, à moins que l'autorité compétente n'autorise une pratique différente.
- 6. Le petit gibier sauvage remis à un établissement de traitement du gibier doit être présenté à l'autorité compétente pour inspection.
- 7. Les règles prévues à la section II, chapitre V, sont applicables à la découpe et au désossage du petit gibier sauvage.