



Agence fédérale pour la sécurité de la chaîne alimentaire

**Ligne de conduite pour l'implémentation de
l'arrêté royal du 10 novembre 2005
relatif au commerce de détail de certaines
denrées alimentaires d'origine animale**

Le présent document s'adresse aux établissements du secteur alimentaire et aux contrôleurs et inspecteurs de l'AFSCA, et il se veut une ligne de conduite pour l'implémentation de l'Arrêté royal du 10 novembre 2005 relatif au commerce de détail de certaines denrées alimentaires d'origine animale. Ce document n'a pas force de loi.

Il s'agit d'un document évolutif, qui sera adapté sur base des expériences, des questions fréquemment posées et d'autres informations utiles.

Rédigé par la : DG Politique de contrôle	Contrôlé par :	Validé par :
Elisabeth Ngonlong Ekendé	Le Directeur Transformation - Distribution Vicky Lefevre	La Directeur général Herman Diricks
Signé E. Ngonlong Ekendé Date : 30/01/2013	Signé V. Lefevre Date : 30/01/2013	Signé H. Diricks Date : 04/02/2013

Historique

Identification du document	Modifications	Justificatif	En vigueur à partir du :
FAQ A.R. du 10/11/2005 Version I	Première version du document		09-03-2006
<u>FAQ A.R. du 10/11/2005</u> <u>Version II</u>	<u>Corrections</u> <u>relatives à la</u> <u>nouvelle</u> <u>législation</u>	<u>Corrections</u> <u>relatives à la</u> <u>nouvelle législation</u>	

Lorsqu'il ne s'agit pas de la première version du document, les modifications par rapport à la version précédente sont indiquées en rouge de sorte qu'il soit possible de les retrouver. Les ajouts sont soulignés et les suppressions sont biffées.

1. INTRODUCTION

L'arrêté royal du 10 novembre 2005 relatif au commerce de détail de certaines denrées alimentaires d'origine animale a été publié au Moniteur Belge le 23 novembre 2005.

Cet arrêté fixe des règles générales d'hygiène pour la manipulation des viandes et des produits de la pêche dans le secteur de la distribution (magasins, restaurants, restauration collective, ...) et des règles spécifiques supplémentaires pour les boucheries, les commerces de détail en gibier et volailles, les poissonneries et les commerçants ambulants. Ces conditions s'ajoutent à celles du Règlement (CE) N° 852/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires.

La parution de nouveaux règlements européens dans le domaine de la sécurité alimentaire et de l'hygiène pour les entreprises du secteur alimentaire, et le caractère désuet de la législation précédente ont entraîné un remaniement complet de la législation applicable au commerce de détail des viandes et des produits de la pêche.

Nouveaux règlements européens :

- le Règlement (CE) N° 178/2002 du Parlement européen et du Conseil du 28 janvier 2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'Autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires ;
- ~~le Règlement (CE) N° 1069/2009 du Parlement européen et du Conseil du 21 octobre 2009 établissant des règles sanitaires applicables aux sous-produits animaux et produits dérivés non destinés à la consommation humaine et abrogeant le règlement (CE) N° 1774/2002 ;~~
~~le Règlement (CE) N° 1774/2002 du Parlement européen et du Conseil du 3 octobre 2002 établissant des règles sanitaires applicables aux sous-produits animaux non destinés à la consommation humaine ;~~
- le Règlement (CE) N° 852/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires ;
- le 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.

Le nouvel arrêté relatif au commerce de détail a pour effet d'abroger les règles existantes pour le commerce de détail en viandes et produits de la pêche, décrites dans :

- l'arrêté royal du 12 décembre 1955 relatif aux débits de viandes et aux ateliers de préparation y annexés ;
- l'arrêté royal du 9 juin 2003 instaurant dans les débits de viandes et les ateliers de préparation y annexés certaines mesures de protection contre les encéphalopathies spongiformes transmissibles ;
- l'arrêté ministériel du 19 juillet 1956 concernant l'autorisation prévue par l'article 3 de l'arrêté royal du 12 décembre 1955, relatif aux débits de viande et aux ateliers de préparation y annexés ;
- l'arrêté ministériel du 18 mars 1983 pris en exécution de l'arrêté royal du 12 décembre 1955 relatif aux débits de viandes et aux ateliers de préparation y annexés ;
- l'arrêté royal du 30 avril 1976 relatif à l'expertise et au commerce du poisson, et

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

2. COMMENTAIRE PAR CHAPITRE

2.1. Définitions

2.1.1. L'arrêté royal du 10 novembre 2005 relatif au commerce de détail de certaines denrées alimentaires d'origine animale

1. denrées alimentaires d'origine animale : les viandes fraîches, les préparations de viandes, les viandes hachées, les produits à base de viande, les autres issues traitées d'origine animale, les produits de la pêche frais, entiers ou préparés, les produits de la pêche transformés, les mollusques bivalves vivants, les échinodermes vivants, les tuniciens vivants, les gastéropodes marins vivants, les escargots, les cuisses de grenouille et les parties comestibles de mammifères marins et reptiles aquatiques

Quand le terme "denrées alimentaires d'origine animale" est utilisé dans ce document, il s'agit uniquement des denrées alimentaires d'origine animale susmentionnées et pas d'autres denrées alimentaires d'origine animale comme les produits laitiers, les œufs, le miel, ...

Mollusques bivalves vivants: moules, huîtres, coquilles saint-jacques, ...

Echinodermes vivants: crinoïdes, étoiles de mer, ophiures, oursins, concombres de mer, ...

Tuniciens vivants : assidiacés, salpes, appendiculaires, ...

Gastéropodes marins vivants : escargots de mer

Si les espèces susmentionnées ne sont pas commercialisées vivantes mais préparées ou transformées, elles tombent sous la définition de produits de la pêche.

Mammifères marins: cétacés (vente interdite en Belgique)

Reptiles aquatiques: crocodiles

2. autres issues traitées d'origine animale : les extraits de viandes, les graisses animales fondues, les cretons, les farines de viande, la poudre de couenne, le sang salé ou séché, le plasma sanguin salé ou séché et les estomacs, vessies et boyaux traités
3. colonne vertébrale : la colonne vertébrale désignée comme matériel à risque spécifiés par le Règlement (CE) N° 999/2001 du Parlement européen et du Conseil du 22 mai 2001 fixant les règles pour la prévention, le contrôle et l'éradication de certaines encéphalopathies spongiformes transmissibles
4. débit : le site, fixe ou mobile, permanent ou provisoire, ou l'ensemble de ceux-ci, dans lequel ou au moyen duquel le commerce de détail est exercé, de manière principale ou accessoire, par une entreprise du secteur alimentaire

Exemples : commerce ambulant, distributeur automatique, restaurant, restauration collective, sandwicherie, boucherie, commerce de détail en gibier et volailles, débit de poisson, épicerie, traiteur, rayon boucherie d'une grande surface, rayon poissonnerie d'une grande surface, la plate-forme de distribution vers les grandes surfaces qui ne fait qu'entreposer, transporter et livrer aux détaillants des denrées alimentaires d'origine animale, grossiste qui ne fait qu'entreposer, transporter et livrer aux détaillants des denrées alimentaires d'origine animale, ...

5. commerce ambulants : le commerce de détail exercé par une entreprise du secteur alimentaire sur des sites mobiles et/ou provisoires y compris les activités ambulantes prévues à l'article 2 de la loi du 25 juin 1993 sur l'exercice d'activités ambulantes et l'organisation des marchés publics ;
6. débit de viandes : le magasin, le débit de volailles, lagomorphes et gibier, la boucherie, le rayon boucherie d'une grande surface ou le commerce ambulants, dans lequel est effectué le commerce de détail, y compris la préparation ou la transformation, des viandes fraîches, préparations de viandes, viandes hachées, produits à base de viande et autres issues traitées d'origine animale ;

Il s'agit de magasins où les viandes fraîches sont désossées, découpées, hachées, préparées ou transformées en produits à base de viande, ... pour être vendues en vrac ou préemballées. Un producteur de produits à base de viande (jambon fumé, pâté, foie gras, ...) qui les vend dans son commerce de détail relève également de la définition de débit de viandes.

7. débit de poisson : le magasin, la poissonnerie, le rayon poissonnerie d'une grande surface ou le commerce ambulants, dans lequel est effectué le commerce de détail, y compris la préparation ou la transformation, des produits de la pêche frais, entiers ou préparés, des produits de la pêche transformés, des mollusques bivalves vivants, des échinodermes vivants, des tuniciers vivants, et des gastéropodes marins vivants ;

Il s'agit de magasins où des produits de la pêche frais sont étêtés, éviscérés, filetés, tranchés, hachés ou transformés, ... pour être vendus en vrac ou préemballés. Un producteur d'escargots terrestres qui les transforme et les vend dans son commerce de détail ne relève pas de cette définition.

8. atelier annexé : le local annexé à un débit de viandes ou un débit de poisson, dans lequel sont effectués, en vue de la vente ou de la livraison dans ce débit de viandes ou de poisson, la préparation et/ou la transformation des denrées alimentaires d'origine animale ainsi que leur entreposage ;
9. débit de denrées alimentaires : le magasin d'alimentation générale, le rayon d'alimentation générale d'une grande surface ou le commerce ambulants d'alimentation générale, dans lequel est effectué le commerce de détail, à l'exclusion de la préparation et/ou transformation des denrées alimentaires d'origine animale préemballées conformément à l'arrêté royal du 13 septembre 1999 relatif à l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées ;

On entend par là : les magasins tels que les grandes surfaces et épiceries qui – en ce qui concerne les denrées alimentaires d'origine animale – vendent principalement des denrées préemballées telles que viandes fraîches, produits à base de viande, produits de la pêche frais, ... et en plus éventuellement des produits à base de viande et des produits de la pêche transformés (comme du jambon, du salami, du pâté, de la salade de viande, de la salade de crabe, ...) qui sont prélevés de leur conditionnement d'origine et tranchés ou fractionnés en portions derrière le comptoir. On peut éventuellement aussi y préparer et y vendre des plats préparés ou des salades contenant de la viande ou du poisson (comme des plats froids, du vol-au-vent, des lasagnes, de la salade de thon, ...), mais si de la viande fraîche ou des produits de la pêche frais sont manipulés ou traités pour être vendus comme tels (préemballés ou en vrac), il doit être satisfait aux conditions applicables respectivement aux débits de viande et aux débits de poisson... . La vente d'américain préparé dans les débits de denrées alimentaires et les sandwicheries est uniquement autorisée pour la préparation de pains garnis et non pas pour la vente en vrac telle quelle. L'américain préparé doit provenir d'un établissement agréé ou d'une boucherie.

2.1.2. Autres définitions

Voir annexe.

2.2. Dispositions générales

Cette partie s'applique à tous les débits (ordinaires ou ambulants) où a lieu le commerce de détail en denrées alimentaires d'origine animale : distributeur automatique, restaurant, restauration collective, sandwicherie, boucherie, commerce de détail en gibier et volailles, débit de poisson, épicerie, traiteur, rayon boucherie d'une grande surface, rayon poissonnerie d'une grande surface, la plate-forme de distribution vers les grandes surfaces qui (pour les denrées alimentaires d'origine animale) ne fait que l'entreposage et le transport, grossiste qui (pour les denrées alimentaires d'origine animale) ne fait que l'entreposage et le transport vers les détaillants, ...

(Art 3) Si le Règlement (CE) N°853/2004 n'exige pas d'agrément – par exemple pour la fabrication de certains produits composés de produits d'origine végétale et de produits transformés d'origine animale, comme des sandwiches au jambon, des pizzas au salami, de la choucroute en boîte avec des saucisses précuites, ... on peut évidemment s'approvisionner auprès d'établissements non agréés.

La livraison entre débits est traitée plus loin, au point 2.8.

(Art 4) Dans les distributeurs automatiques, des denrées alimentaires d'origine animale peuvent être vendues (donc y compris des viandes fraîches et des produits de la pêche frais), à condition qu'elles soient préemballées.

(Art 5, §1, 3) Par «un nombre suffisant de lavabos», on entend :

- un lavabo pour le lavage des mains dans la proximité immédiate des toilettes, équipé d'eau chaude et froide courante [ou avec mélangeur eau chaude/froide]
- dans les locaux de vente (ou les véhicules pour le commerce ambulant) où des denrées alimentaires d'origine animale non emballées sont manipulées (ou dans la proximité immédiate : p. ex. couloir ou sas): il faut qu'il y ait au minimum 1 lavabo pour le lavage des mains équipé d'eau chaude et froide courante [ou avec mélangeur eau chaude/froide]. Dans les locaux où sont uniquement manipulées des denrées alimentaires préemballées, la présence d'un lavabo pour le lavage des mains n'est pas requise.
- dans les ateliers il est conseillé : un lavabo équipé d'eau chaude et froide courante [ou avec mélangeur eau chaude/froide] pour le lavage des mains, un lavabo équipé d'eau chaude et froide courante [ou avec mélangeur eau chaude/froide] pour les denrées et un lavabo équipé d'eau chaude et froide courante [ou avec mélangeur eau chaude/froide] pour le nettoyage des outils. Le nombre de lavabos nécessaires dépend de la taille de l'entreprise (nombre de personnel, taille de production) [Si la production le permet, on peut se limiter à un seul lavabo pour le lavage des mains, des denrées et des équipements. Un lavabo qui est utilisé à différentes finalités, doit être nettoyé et si nécessaire désinfecté entre les différentes opérations.] Dans une grande entreprise où différentes activités se déroulent quasiment en continu, le nombre de lavabos doit être adapté.

Les lavabos pour le lavage des mains doivent être équipés de robinets qui ne peuvent pas être manipulés à la main. Si ce n'est pas le cas, à l'occasion du remplacement des robinets (usure, cassure) il faut installer des robinets qui ne peuvent pas être manipulés à la main. Les nouvelles entreprises doivent installer dès le départ des robinets qui ne peuvent pas être manipulés à la main.

(Art 5, §2) Si, dans les débits, les denrées ne sont pas exposées en vue de la vente (par exemple dans une boucherie à la ferme où l'animal abattu est divisé en paquets pour un nombre limité de clients qui viennent simplement les chercher mais où il n'est en fait pas question d'exposition en vue de la vente), les conditions du § 2 ne doivent pas être respectées.

~~(Art 6) Les bouchers peuvent continuer à utiliser le carnet de contrôle comme registre d'entrée, mais en ce qui concerne l'AFSCA, cela n'est plus obligatoire. Par le numéro de série, on entend ici le numéro qui a été apposé par l'établissement expéditeur sur le document commercial. Le registre doit pouvoir être présenté sur le lieu de vente.~~

(Art 8) Les déchets de cuisine et de table ne relèvent pas du champ d'application du règlement [1774/2002 N°1069/2009](#), sauf:

- s'ils proviennent de moyens de transport opérant au niveau international,
- s'ils sont destinés à l'alimentation animale, ou
- s'ils sont destinés à être transformés par une stérilisation sous pression (ou par les méthodes visées à l'article 15 dudit Règlement) ou à être transformés en biogaz ou à être compostés.

Les déchets de cuisine et de table (contenant des déchets d'origine animale) qui ne font pas partie d'une des catégories susmentionnées ne doivent donc pas être entreposés comme matériel de catégorie 3.

Cet article est uniquement d'application aux sous-produits animaux non destinés à la consommation humaine produits dans des débits de viande, des débits de poisson et des débits de denrées alimentaires.

(Art 9, §1) Ces températures à cœur maximales doivent être respectées à tout moment. En cas de dépassement, les mesures suivantes sont prises par les contrôleurs et les inspecteurs de l'AFSCA :

1. viandes fraîches d'ongulés domestiques, de gibier d'élevage ongulé et de gros gibier sauvage :
 - $\leq +7,0$ °C: OK
 - $> +7,0$ °C mais $\leq +10,0$ °C: avertissement écrit
 - $> +10,0$ °C: - demande de retrait volontaire des rayons ou saisie
 - procès-verbal et destruction
2. abats frais, viandes fraîches de volailles, de ratites d'élevage, de lagomorphes et de petit gibier sauvage, viandes hachées, préparations de viande, produits de la pêche transformés, produits transformés d'escargots, de cuisses de grenouilles, de parties comestibles de mammifères marins et reptiles aquatiques (en ce qui concerne les 5 dernières catégories, ceci n'est pas applicable aux produits qui peuvent être conservés à température ambiante) :
 - $\leq +4,0$ °C: OK
 - $> +4,0$ °C mais $\leq +7,0$ °C: avertissement écrit
 - $> +7,0$ °C: - demande de retrait volontaire des rayons ou saisie
 - procès-verbal et destruction
3. viandes surgelées, produits de la pêche, escargots et cuisses de grenouilles, les parties comestibles des mammifères marins et reptiles aquatiques surgelés :
 - $\leq -18,0$ °C: OK
 - $> -18,0$ °C mais $\leq -15,0$ °C: avertissement écrit
 - $> -15,0$ °C: - demande de retrait volontaire des rayons ou saisie
 - procès-verbal et destruction
4. produits à base de viande (à l'exception des produits à base de viande qui peuvent être conservés à température ambiante) :
 - $\leq +7,0$ °C: OK
 - $> +7,0$ °C mais $\leq +10,0$ °C: avertissement écrit
 - $> +10,0$ °C: - demande de retrait volontaire des rayons ou saisie
 - procès-verbal et destruction
5. produits à base de viande, autres issues traitées d'origine animale, produits de la pêche transformés, produits transformés d'escargots, de cuisses de grenouilles, de

parties comestibles de mammifères marins et reptiles aquatiques pour lesquels le fabricant a mentionné une température spécifique sur l'emballage :

- $\leq +T$ °C: OK
- $> +T$ °C mais $\leq +(T+3)$ °C: avertissement écrit
- $> +(T+3)$ °C: - demande de retrait volontaire des rayons ou saisie
- procès-verbal et destruction

6. produits de la pêche frais, entiers ou préparés, escargots frais et cuisses de grenouilles fraîches, les parties comestibles fraîches des mammifères marins et reptiles aquatiques, ainsi que les produits de crustacés et de mollusques cuits et réfrigérés :

- $\leq +4,0$ °C: OK
- $> +4,0$ °C mais $\leq +5,0$ °C: avertissement écrit
- $> +5,0$ °C: - demande de retrait volontaire des rayons ou saisie
- procès-verbal et destruction

7. mollusques bivalves vivants, échinodermes vivants, tuniciers vivants et gastéropodes marins vivants : température qui ne doit pas avoir d'effet nocif sur la sécurité alimentaire et leur viabilité. Cela signifie une température maximale de 7,010°C. Cette température doit être considérée comme température indicative et non pas comme limite d'action pour saisie. Ces animaux ne peuvent pas être exposés à des fluctuations soudaines de température vue que cela peut avoir un effet néfaste sur leur viabilité.

8. les produits de la pêche conservés vivants doivent être maintenus dans des viviers à une température et dans des conditions qui n'affectent pas leurs caractéristiques en matière de sécurité alimentaire et de viabilité. Cela signifie une température maximale de 4,0 °C à 7,0 °C. Cette température doit être considérée comme température indicative et non pas comme limite d'action pour saisie. Ces animaux ne peuvent pas être exposés à des fluctuations soudaines de température vu que cela peut avoir un effet néfaste sur leur viabilité.

(Art 9, §2) Cette température à cœur minimale de ~~65~~ 60°C pour les denrées alimentaires d'origine animale qui sont livrées chaudes doit être respectée à tout moment. En cas de dépassement, les mesures suivantes sont prises par les contrôleurs et les inspecteurs de l'AFSCA :

- $\geq +~~65,0~~60$ °C: OK
- $< ~~65,0~~60$ °C mais $> 55,0$ °C: avertissement écrit
- ≤ 55 °C : - demande de retrait volontaire des rayons ou saisie
- procès-verbal et destruction

On entend par là les denrées alimentaires d'origine animale qui sont conservées assez longtemps à ~~60~~ 65°C pour être livrées chaudes au consommateur, comme le poulet rôti, les « spare ribs (petites côtes) », ... Si ces denrées ne sont pas vendues après une conservation chaude, elles doivent être refroidies le plus rapidement possibles jusqu'à 4,7°C . Ceci afin de limiter autant que possible les dangers liés à des réchauffements et refroidissements répétés des denrées alimentaires.

~~Il ne s'agit pas de la fabrication de jambon, de pâté ou de plats préparés comme des boulettes sauce tomate, du vol au vent, des préparations de poisson, ... destinés à être réfrigérés directement après préparation et vendus froids. Ces produits doivent être refroidis le plus rapidement possible après préparation, et conservés à 7,0°C au maximum s'il s'agit de produits à base de viande, et à 4,0°C au maximum s'il s'agit de produits de la pêche transformés, comme indiqué à l'art 9 § 1, 5° et 12°.~~

(Art 9, §3) Si l'exploitant d'un établissement agréé conformément au Règlement (CE) N° 853/2004 du 29 avril 2004 mentionne une température plus basse sur l'emballage des denrées alimentaires d'origine animale, celle-ci doit être respectée.

(Art 10) Si des denrées alimentaires réfrigérées et chaudes sont offertes à la vente simultanément, cela doit se faire dans des espaces séparés : locaux séparés, comptoirs séparés, étals séparés, ou éventuels autres dispositifs adéquats... de manière à garantir le maintien des températures exigées.

(Art 11, 6°) Ceci ne signifie pas nécessairement que l'on doive utiliser des camions frigorifiques. Si la distance est limitée, on peut aussi faire usage de bacs frigos ou d'autres équipements équivalents permettant de conserver les denrées alimentaires à la température requise. Le transport sur de plus longues distances nécessitera automatiquement des systèmes de réfrigération plus sophistiqués. C'est à l'exploitant de décider quelle forme de réfrigération est nécessaire pour maintenir les denrées alimentaires à la température requise.

(Art 11, 7°) L'article 11 n'est d'application qu'au transport par l'exploitant d'un débit.

~~(Art 12) Si les viandes hachées, saucisses ou autres préparations de viandes à base de viande hachée de volaille ne sont pas préemballées, une étiquette doit être collée sur le papier d'emballage, ou bien ce papier doit porter une inscription spéciale mentionnant clairement : « Bien cuire à cœur avant consommation ». Ces produits doivent également porter cette mention s'ils sont livrés à d'autres débits.~~

~~[Si des étiquettes avec des mentions similaires sont déjà imprimées, elles peuvent être utilisées jusqu'à épuisement des stocks]. En cas d'infraction, le boucher doit se mettre en ordre immédiatement et la vente de viandes hachées, saucisses ou autres préparations de viandes à base de viande hachée de volaille est interdite jusqu'à ce que les étiquettes soient présentes.~~

(Art 13) Aussi bien dans les restaurants et débits de poisson que dans d'autres débits où sont manipulés et préparés des produits de la pêche (spécialement lors du filetage), les produits doivent être soumis à un contrôle visuel visant à détecter et éliminer les parasites visibles.

2.3. Débits de viandes

Cette partie s'applique aux magasins où des viandes fraîches sont désossées, découpées, hachées, préparées, transformées en produits à base de viande, ... pour être vendues en vrac ou préemballées. Un producteur de produits à base de viande (jambon fumé, pâté, foie gras, ...) qui les vend dans son commerce de détail relève aussi du 'débit de viandes'.

Un billot en bois dans les débits de viandes est encore autorisé pour des raisons ergonomiques, quoiqu'il ne réponde pas aux exigences pour les surfaces de travail (lisse et non absorbant) figurant au Règlement (CE) N° 852/2004. Ce billot doit toutefois être bien entretenu et les viandes ne peuvent pas rester dessus plus longtemps que nécessaire.

(Art 14, 2°) Il doit y avoir un espace frigorifique séparé pour la conservation des viandes (viandes fraîches, préparations de viande, viandes hachées, produits à base de viande, autres issues traitées d'origine animale). Dans les débits de viandes où il n'est pas possible d'installer deux espaces frigorifiques, p. ex. à cause du manque de place, toutes les denrées peuvent être conservées dans le même frigo à condition que toutes les mesures nécessaires soient prises pour éviter la contamination croisée. Cela signifie entre autres, étagères séparées, récipients adéquats, conditionnement des denrées autant que possible (impossible pour des carcasses, quartiers ou grands morceaux) , ...

Les récipients pour les matériaux de catégorie 1 et 3 peuvent être conservés dans la même installation frigorifique ou surgélateur que les denrées à condition que toute contamination croisée soit évitée : nettoyage et désinfection du récipient après chaque enlèvement, enlèvement des déchets au minimum 1 fois toutes les 2 semaines, ...

(Art 14, 6°) Le but est qu'aucun contact ne soit possible entre les pièces de gibier et les autres viandes, ce qui signifie qu'un comptoir ou un étal séparé ou une paroi dans le comptoir doit être prévu.

(Art 14, 7°) Un exemple est le poulet rôti.

(Art 15) Cet article est uniquement applicable aux viandes hachées [et préparations de viande sur base de viandes hachées] produites dans des débits de viandes, et non aux [produits] fabriqués dans des établissements agréés selon le Règlement (CE) N° 853/2004. Pour la vente de viandes hachées provenant d'établissements agréés, il faut suivre les instructions du producteur. Les viandes hachées et préparations de viande qui en contiennent, ne peuvent être mises en vente plus de 48 heures après leur production. Cette règle générale ne s'applique pas :

- aux produits préemballés provenant d'établissements agréés. Dans ce cas, les prescriptions du fabricant doivent être respectées. Si aucune information concernant la conservation après ouverture n'est fournie par le fabricant, une fois les emballages ouverts, ces produits ne peuvent être mis en vente plus de 48 heures après l'ouverture,
- aux produits qui sont préemballés immédiatement après leur production par l'exploitant dans des emballages pour le consommateur et qui sont vendus tels quels. Dans ce cas, l'exploitant doit démontrer que ses produits respecteront les critères de sécurité alimentaire du Règlement 2073/2005 jusqu'à la date limite de consommation qui figure sur le conditionnement.

(Art 17, 1°) Des espaces séparés ne sont pas nécessairement des locaux séparés : on entend par là des étals ou des comptoirs séparés ou des parois adéquates dans les comptoirs, de manière à empêcher tout contact et à éviter la contamination croisée.

Les produits non-emballés :

- les produits à base de viande et le fromage peuvent être placés dans le même comptoir à condition qu'il y ait une paroi ;
- les viandes fraîches et les produits de la pêche frais ne peuvent être conservés dans le même comptoir vu qu'il y a toujours un risque de contamination par les liquides et par les manipulations du personnel ;
- les fruits et les légumes ne peuvent être conservés dans le même comptoir que les denrées d'origine animale.

Les produits préemballés : il faut tenir compte de la taille de l'entreprise et du degré de préemballage.

2.4. Débits de poisson

Cette partie est applicable aux magasins où des produits de la pêche frais sont étêtés, éviscérés, filetés, tranchés, hachés ou transformés, ... pour être vendus en vrac ou préemballés.

(Art 18, 2°) Il doit y avoir une installation frigorifique séparée pour les produits de la pêche. Dans les débits de poisson où il n'est pas possible d'installer deux espaces frigorifiques, p. ex. à cause de manque de place, toutes les denrées peuvent être conservées dans le même frigo à condition que toutes les mesures nécessaires soient prises pour éviter la contamination croisée. Cela signifie entre autres étagères séparées, récipients adéquats, conditionnement des denrées en tant que possible, ...

Les récipients pour les matériaux de catégorie 1 et 3 peuvent être conservés dans la même installation frigorifique ou surgélateur que les denrées à condition que toute contamination croisée soit évitée : nettoyage et désinfection après chaque enlèvement, enlèvement au minimum 1 fois toutes les 2 semaines, ...

(Art 19, 1°) Des espaces séparés ne sont pas nécessairement des locaux séparés : on entend par là des étals ou des comptoirs séparés ou des parois adéquates dans les comptoirs, de manière à empêcher tout contact et à éviter la contamination croisée.

Les produits non-emballés :

- les viandes fraîches et les produits de la pêche frais ne peuvent être conservés dans le même comptoir vu qu'il y a toujours un risque de contamination par les liquides et par les manipulations du personnel ;
- les fruits et les légumes ne peuvent être conservés dans le même comptoir que les denrées d'origine animale.

Les produits préemballés : il faut tenir compte de l'étendue de l'entreprise et le degré de préemballage.

2.5. Débits de denrées alimentaires

Cette partie est applicable aux magasins comme les grandes surfaces et les épiceries qui, pour ce qui concerne les denrées alimentaires d'origine animale, vendent principalement des produits préemballés comme des viandes fraîches, des produits à base de viande, des produits de la pêche frais et transformés, ...

Les débits de denrées alimentaires doivent évidemment aussi satisfaire aux conditions générales mentionnées au chapitre II de l'AR.

~~La licence de « détaillant en produits de viande » telle que mentionnée dans l'ancien AR du 12/12/1955 abrogé et qui était délivrée par le SPF Classes moyennes est supprimée.~~

(Art 20, 1°) Un espace séparé signifie un lieu séparé dans le débit ou l'étal ou le comptoir, en fonction de l'importance des activités.

(Art 21, §1) Les viandes fraîches et les produits de la pêche frais doivent être vendus préemballés, et leur emballage ne peut pas être ouvert en vue d'un nouveau fractionnement.

(Art 21, §2) Outre les denrées alimentaires d'origine animale préemballées, on peut également vendre des produits à base de viande et des produits de la pêche transformés (comme du jambon, du salami, du pâté, de la salade de viande, de la salade de crabe, ...) dont le conditionnement d'origine a été enlevé et qui sont tranchés ou fractionnés en portions derrière le comptoir. L'étiquette de l'emballage d'origine doit être conservée de façon à connaître la date de conservation.

On peut éventuellement aussi y préparer des plats préparés ou des salades contenant de la viande ou du poisson, comme des plats froids, du vol-au-vent, des lasagnes, de la salade de thon... mais si des viandes fraîches ou des produits de la pêche frais sont manipulés ou préparés pour être vendus tels quels (préemballés ou en vrac), les conditions qui sont applicables respectivement aux débits de viande et aux débits de poisson doivent être respectées.

La vente d'américain préparé dans les débits de denrées alimentaires et les sandwicheries est uniquement autorisée pour la préparation de pains garnis et non pas pour la vente en vrac telle quelle. L'américain préparé doit provenir d'un établissement agréé ou d'une boucherie.

2.6. Commerce ambulant

L'avis de l'AFSCA au SPF Classes moyennes pour la délivrance de l'autorisation d'exercice d'activités ambulantes telle que mentionnée dans l'ancien AR du 12/12/1955 n'est plus nécessaire. Pour les cartes patronales le SPF Classes Moyennes va uniquement vérifier si le commerçant ambulant dispose déjà d'une autorisation ou d'un accusé de réception de l'AFSCA.

(Art 23) Quelques exemples d'équipements fixes : stands dans des foires, chalets sur les marchés de Noël, étals de vente sur les marchés couverts, ...

S'il s'agit de projets temporaires, par ex une foire ou un marché de Noël, des assouplissements des conditions d'infrastructure sont autorisés, comme par exemple des parois ou un toit dont les surfaces ne sont pas lisses, imperméables et lavables. S'il s'agit de dégustation, les denrées alimentaires d'origine animale peuvent se trouver à portée du public.

Les exceptions doivent être examinées au cas par cas. Dans le domaine de l'hygiène, des méthodes de travail, de l'équipement et de la température, aucune dérogation ne peut être autorisée. Pour les équipements fixes qui sont utilisés fréquemment, des dérogations ne peuvent pas être accordées.

2.7. Les ateliers annexés

(Art 24, §2, 1°) Les débits de viandes et les débits de poisson qui existaient déjà le 03/12/2005 et qui ne disposaient pas d'une communication directe entre le local de vente et l'atelier annexé, peuvent continuer avec l'infrastructure existante, même lorsque le débit est vendu à un autre exploitant. En pareils cas, toutes les mesures nécessaires sont prises pour empêcher la contamination. Ces mesures doivent être décrites dans le guide.

Dans cette optique, il est également autorisé que l'atelier se trouve de l'autre côté de la rue ou quelques maisons plus loin. Cet atelier et son local de vente sont considérés comme une entreprise. La livraison de l'atelier au local de vente ne tombe donc pas sous la règle « local, marginal et restreint ».

Pour de nouveaux débits de telles exceptions ne seront pas accordées sauf s'il s'agit de situations temporaires pendant des travaux de transformation.

Une boucherie ou une poissonnerie ambulante doit également disposer d'un atelier. Celui-ci ne doit, évidemment, pas communiquer directement avec l'espace de vente mobile ou temporaire.

2.8. Livraison entre débits

D'après le Règlement (CE) N° 853/2004 (art 1, 5), les commerces de détail peuvent livrer des denrées alimentaires d'origine animale à d'autres commerces de détail sans qu'ils disposent d'un agrément CE, à condition que selon la législation nationale, il s'agisse d'une activité marginale, locale et restreinte.

En pareils cas, la livraison ne peut représenter qu'une petite partie des activités du commerce de détail ; les établissements qui reçoivent les livraisons doivent être situés à proximité immédiate et la livraison ne peut concerner que certains types de produits ou d'établissements.

Le but de ces dispositions est de pouvoir poursuivre des pratiques existantes sans pour cela faire de la concurrence déloyale à l'égard des établissements qui sont soumis à l'agrément CE et par conséquent aussi à des conditions plus sévères.

(Art 25) Seuls les débits de viandes et les débits de poisson peuvent approvisionner d'autres débits en denrées alimentaires d'origine animale, moyennant le respect des conditions suivantes :

- la quantité livrée à d'autres débits ne peut pas excéder 30 % (en poids) de la production annuelle totale en denrées alimentaires d'origine animale ou au maximum 30% du chiffre d'affaire. Cette quantité se calcule sur la production annuelle de l'année précédente. Les denrées alimentaires autres que celles d'origine animale ne sont pas prises en compte dans la production annuelle ;
- ~~— la quantité livrée à d'autres débits ne peut pas excéder 800 kg par semaine. Il s'agit d'une quantité absolue par semaine et non d'une quantité moyenne par semaine calculée sur base annuelle ;~~
- les débits approvisionnés sont situés exclusivement dans un rayon de 80 km
- dans le débit approvisionné les denrées d'origine animale ne peuvent être vendues que sur place et au consommateur final.

Un boucher (ou un poissonnier), qui exploite deux (ou plusieurs) débits, doit respecter la règle « local, marginal et restreint » pour la livraison entre ces débits, sauf pour le cas décrit ci-dessous.

Un boucher (ou un poissonnier), qui exploite un débit de viande (ou un débit de poisson) composé d'un local de vente et un atelier y annexé et qui a un deuxième local de vente sans atelier à une autre adresse dans le voisinage immédiat, ne tombe pas sous la règle « local, marginal et restreint ». Toutefois, s'il livre encore à d'autres débits (même s'ils lui appartiennent), ces livraisons doivent être locales, marginales et restreintes.

Pour les débits autres que de viandes et pour les débits de poisson (comme les débits de denrées alimentaires, les restaurants, les cuisines de collectivités, ...), l'AR actuel ne prévoit pas d'exception, et ils ne peuvent donc pas livrer de denrées alimentaires d'origine animale à d'autres débits.

Attention :

- l'horeca, les traiteurs, les restaurants d'entreprise, les cuisines de collectivités (écoles, maisons de repos, cliniques, ...) sont considérés comme débits et non comme consommateur final. A ces établissements, on ne peut donc livrer des denrées d'origine animale que de façon locale, marginale et restreinte.

~~— les grandes cuisines ou les traiteurs qui livrent des repas préparés — comprenant des viandes ou des produits de la pêche — à des collectivités devront aussi être agréés selon le règlement 853/2004 à partir de 2006, tout comme les établissements qui livrent des plats préparés aux grandes surfaces. Il s'agit de la livraison aux commerces de détail de produits qui tombent sous le Règlement (CE) N° 853/2004 (repas préparé = produits d'origine végétale et produits non transformés d'origine animale, transformés en un produit composé). Si ces grandes cuisines ou ces traiteurs sont eux mêmes des commerces de détail (cuisine collective d'une école, traiteur qui a son propre magasin) ou s'ils livrent uniquement à un nombre limité de commerces de détail (p. ex. une cuisine centrale isolée qui livre à un nombre d'écoles limité qui appartiennent au même regroupement), un régime "local, marginal et restreint" peut aussi être pris pour ces établissements s'ils le souhaitent. En outre, si leur seule activité implique la livraison à d'autres détaillants, ils doivent être agréés.~~

- la préparation et le service de repas – dans lesquels des viandes ou des produits de la pêche sont incorporés – dans des salles de fête, des foires, dans les collectivités..., par des traiteurs en vue de la consommation sur place ne sont pas considérés comme une livraison entre débits, mais comme une livraison au consommateur final. Ces activités ne sont donc pas soumises à limitations, et donc pas non plus à une obligation d'agrément.
- la livraison de produits – composés à partir de produits d'origine végétale et de produits transformés d'origine animale – pour lesquels un agrément CE n'est pas requis, par un détaillant à un autre détaillant n'est pas non plus considérée comme une livraison entre débits. Des exemples de tels produits sont : sandwiches au jambon, pizzas au salami, choucroute en boîte avec saucisses précuites, ...
- une boucherie ou une poissonnerie d'une grande surface qui vend aux opérateurs indépendants (comme un Makro) doit disposer d'un agrément pour les activités qui sont effectuées (sauf si elle n'assure que l'entreposage et le transport ou si la livraison à d'autres commerces de détail est locale, marginale et restreinte).

Les plates-formes de distribution vers les grandes surfaces et les grossistes qui – en ce qui concerne les produits d'origine animale – n'assurent que l'entreposage et le transport à

température ambiante, ne doivent plus, selon le Règlement (CE) N° 853/2004, disposer d'un agrément.

Les grossistes et les plates-formes de distribution vers les grandes surfaces qui – en ce qui concerne les produits d'origine animale – n'assurent que l'entreposage et le transport de produits nécessitant un stockage à température conditionnée, ne doivent plus, selon le Règlement(CE) N°853/2004, disposer d'un agrément s'ils livrent uniquement au commerce de détail. Ils ne relèvent pas non plus de la livraison marginale, locale et restreinte, mais doivent respecter les conditions de température figurant dans le Règlement (CE) N° 853/2004. Toutefois, s'ils livrent à des établissements agréés, ils doivent disposer d'un agrément en tant qu'entrepôt frigorifique (KF).

Le réemballage (p. ex. récipients ou cartons pour le transport) de denrées d'origine animale par des plates-formes de distribution vers les grandes surfaces et les grossistes qui ne disposent pas d'agrément est autorisé sous les conditions ci-dessous:

- les denrées d'origine animale sont pourvues d'un conditionnement qui les enveloppe entièrement (sauf s'il s'agit de saucissons secs ou de jambons salés,... entourés par une membrane ou un filet)
- le conditionnement ne peut pas être enlevé ;
- toutes les mentions nécessaires (étiquetage, marque d'identification) doivent figurer sur l'emballage intérieur ou le conditionnement d'origine.

2.9. Dispositions modificatives

~~Toutes les dispositions applicables au transport des viandes par un détaillant ont été abrogées de l'arrêté royal du 30 décembre 1992 relatif au transport des viandes fraîches, des produits à base de viande et des préparations de viandes. Toutes les prescriptions pour le transport des denrées alimentaires d'origine animale par un détaillant sont fixées dans l'arrêté royal du 10 novembre 2005 relatif au commerce de détail en certaines denrées alimentaires d'origine animale. L'arrêté royal du 04 décembre 1995 soumettant à une autorisation les lieux où des denrées alimentaires sont fabriquées ou mises dans le commerce ou sont traitées en vue de l'exportation est modifié en ce sens que :~~

- ~~— les bouchers à la ferme doivent également disposer d'une autorisation ;~~
- ~~— les établissements laitiers visés à l'article 3 de l'arrêté royal du 7 mars 1994 relatif à l'agrément des établissements laitiers et des acheteurs ne doivent plus disposer d'une autorisation étant donné qu'ils possèdent déjà un agrément.~~

3. MESURES TRANSITOIRES

Livraison entre débits

~~Depuis le 1^{er} janvier 2006 en principe, uniquement les commerces de détail pour lesquels l'autorité compétente a établi des restrictions nationales peuvent livrer des denrées d'origine animale à d'autres commerces de détail. Les commerces de détail pour lesquels on n'a pas établi de restrictions nationales peuvent uniquement livrer au consommateur final.~~

~~Pour le moment la livraison entre débits est uniquement autorisée à partir de débits de viandes, de débits de poisson et à partir de boulangeries pour des petits pains avec saucisse. Pour les autres commerces de détail les mesures transitoires suivantes sont prises :~~

- ~~— les commerces de détail qui livraient déjà à d'autres commerces de détail avant le 1^{er} janvier 2006 peuvent continuer jusqu'à ce que des mesures spécifiques soient établies pour eux (local marginal restreint) et en absence de mesures spécifiques au plus tard jusqu'au 31/12/2006 (p. ex. un traiteur qui livre aux collectivités ou à l'horeca, la cuisine d'une école qui livre également à d'autres écoles, une cuisine centrale isolée qui appartient à un regroupement d'écoles et qui livre uniquement à ces écoles, ...)~~
- ~~— les entreprises du secteur alimentaire (comme les grandes cuisines) qui livrent uniquement à d'autres commerces de détail ne pourront pas profiter de ces mesures spécifiques et devront introduire une demande d'agrément. Toutefois, l'AFSCA peut accorder à ces entreprises un agrément provisoire pour 3 mois~~

avec possibilité de prolongation jusqu'à 6 mois. Ainsi elles peuvent continuer leurs activités.

ANNEXE: DEFINITIONS

1. Règlement (CE) N° 999/2001

Sont désignés comme matériels à risque spécifiés les tissus suivants:

1. le crâne, à l'exclusion de la mandibule, y compris l'encéphale et les yeux, ainsi que la moelle épinière des bovins âgés de plus de douze mois, la colonne vertébrale, à l'exclusion des vertèbres caudales, des apophyses épineuses et transverses des vertèbres cervicales, thoraciques et lombaires et de la crête sacrée médiane et des ailes du sacrum, mais y compris les ganglions rachidiens et la moelle épinière des bovins âgés de plus de vingt-quatre mois, ainsi que les amygdales, les intestins, du duodénum au rectum, et le mésentère des bovins de tous âges
2. le crâne, y compris l'encéphale et les yeux, les amygdales et la moelle épinière des ovins et des caprins âgés de plus de douze mois ou qui présentent une incisive permanente ayant percé la gencive, ainsi que la rate et l'iléon, des ovins et des caprins de tous âges

2. Règlement (CE) N° 178/2002

1. entreprise du secteur alimentaire: toute entreprise publique ou privée assurant, dans un but lucratif ou non, des activités liées aux étapes de la production, de la transformation et de la distribution de denrées alimentaires
2. exploitant du secteur alimentaire: la ou les personnes physiques ou morales chargées de garantir le respect des prescriptions de la législation alimentaire dans l'entreprise du secteur alimentaire qu'elles contrôlent
3. commerce de détail: la manipulation et/ou la transformation de denrées alimentaires ainsi que leur entreposage dans les points de vente ou de livraison au consommateur final, y compris les terminaux de distribution, les traiteurs, les restaurants d'entreprise, la restauration collective, les restaurants et autres prestataires de services de restauration similaires, les commerces, les plates-formes de distribution vers les grandes surfaces et les grossistes
4. mise sur le marché: la détention de denrées alimentaires ou d'aliments pour animaux en vue de leur vente, y compris l'offre en vue de la vente ou toute autre forme de cession, à titre gratuit ou onéreux, ainsi que la vente, la distribution et les autres formes de cession proprement dites
5. consommateur final: le dernier consommateur d'une denrée alimentaire qui n'utilise pas celle-ci dans le cadre d'une opération ou d'une activité d'une entreprise du secteur alimentaire.

3. Règlement (CE) N° ~~1774/2002~~1069/2009

Le présent règlement ne s'applique pas aux déchets de cuisine et de table, sauf:

- i) s'ils proviennent de moyens de transport opérant au niveau international
 - ii) s'ils sont destinés à l'alimentation animale, ou s'ils sont destinés à être transformés par une stérilisation sous pression (ou par les méthodes visées à l'article 15 dudit Règlement) ou à être transformés en biogaz ou à être compostés
1. sous-produits animaux: les cadavres entiers ou parties d'animaux, les produits d'origine animale ou d'autres produits obtenus à partir d'animaux, qui ne sont pas

destinés à la consommation humaine, y compris les ovocytes, les embryons et le sperme

2. matériels à risques spécifiés: les matériels visés à l'annexe V du Règlement (CE) N° 999/2001 du Parlement européen et du Conseil du 22 mai 2001 fixant les règles pour la prévention, le contrôle et l'éradication de certaines encéphalopathies spongiformes transmissibles.

(art. 8) Les matières de catégorie 1 comprennent les sous-produits animaux suivants:

- a) les cadavres entiers et toutes les parties du corps, y compris les cuirs et les peaux, des animaux suivants:
 - i) les animaux suspectés d'être infectés par une EST conformément au règlement (CE) N°999/2001 ou pour lesquels la présence d'une EST a été officiellement confirmée;
 - ii) les animaux mis à mort dans le cadre de mesures d'éradication des EST;
 - iii) les animaux autres que les animaux d'élevage et les animaux sauvages, tels que les animaux familiers, les animaux de zoo et les animaux de cirque;
 - iv) les animaux utilisés dans une ou des procédures définies à l'article 3 de la directive 2010/63/UE du Parlement européen et du Conseil du 22 septembre 2010 relative à la protection des animaux utilisés à des fins scientifiques (1), dans les cas où l'autorité compétente décide que ces animaux ou une des parties de leur corps présentent un risque potentiel sérieux pour la santé humaine ou celle d'autres animaux en raison de ladite ou desdites procédures, sans préjudice de l'article 3, paragraphe 2, du règlement (CE) N°1831/2003;
 - v) les animaux sauvages, dès lors qu'ils sont suspectés d'être infectés par une maladie transmissible aux êtres humains ou aux animaux;
- b) les matériels suivants:
 - i) les matériels à risque spécifiés;
 - ii) les cadavres entiers ou les parties d'animaux morts contenant des matériels à risque spécifiés au moment de l'élimination;
- c) les sous-produits animaux dérivés d'animaux qui ont fait l'objet d'un traitement illégal tel que défini à l'article 1er, paragraphe 2, point d), de la directive 96/22/CE ou à l'article 2, point b), de la directive 96/23/CE;
- d) les sous-produits animaux contenant des résidus d'autres substances et de contaminants environnementaux mentionnés sur la liste du groupe B, point 3), de l'annexe I de la directive 96/23/CE, dès lors que ces résidus dépassent le niveau autorisé par la législation communautaire ou, à défaut, par la législation nationale;
- e) les sous-produits animaux collectés lors du traitement des eaux résiduaires prévu par les mesures d'application adoptées en vertu de l'article 27, premier alinéa, point c):
 - i) auprès des établissements et des usines qui transforment des matières de catégorie 1; ou
 - ii) auprès d'autres établissements ou usines dans lesquels des matériels à risque spécifiés sont retirés;
- f) les déchets de cuisine et de table provenant de moyens de transport opérant au niveau international;
- g) les mélanges de matières de catégorie 1 avec des matières des catégories 2 et/ou 3.

(art. 9) Les matières de catégorie 2 comprennent les sous-produits animaux suivants:

- a) le lisier, le guano non minéralisé et le contenu de l'appareil digestif;
- b) les sous-produits animaux collectés lors du traitement des eaux résiduaires prévu par les mesures d'application adoptées en vertu de l'article 27, premier alinéa, point c):
 - i) auprès des établissements et des usines qui transforment des matières de catégorie 2; ou

- ii) auprès d'abattoirs autres que ceux visés à l'article 8, point e);
- c) les sous-produits animaux contenant des résidus de substances autorisées ou de contaminants dépassant les niveaux autorisés, tels que visés à l'article 15, paragraphe 3, de la directive 96/23/CE;
- d) les produits d'origine animale qui ont été déclarés impropres à la consommation humaine en raison de la présence de corps étrangers dans ces produits;
- e) les produits d'origine animale autres que les matières de catégorie 1:
 - i) qui sont importés ou introduits à partir d'un pays tiers et ne sont pas conformes à la législation vétérinaire communautaire applicable à leur importation ou à leur introduction dans la Communauté, sauf si la législation communautaire autorise leur importation ou leur introduction sous réserve de restrictions spécifiques ou bien leur renvoi vers le pays tiers; ou
 - ii) qui sont expédiés vers un autre État membre et ne respectent pas les exigences fixées ou autorisées par la législation communautaire, sauf s'ils sont retournés avec l'autorisation de l'autorité compétente de l'État membre d'origine;
- f) les animaux et parties d'animaux, autres que ceux visés aux articles 8 ou 10:
 - i) dont la mort ne résulte pas d'un abattage ni d'une mise à mort en vue de la consommation humaine, y compris les animaux mis à mort à des fins de lutte contre une maladie;
 - ii) les fœtus;
 - iii) les ovocytes, les embryons et le sperme non destinés à la reproduction; et
 - iv) les poussins morts dans l'œuf;
- g) les mélanges de matières de catégorie 2 et de catégorie 3;
- h) les sous-produits animaux autres que les matières de catégorie 1 ou 3.

(art. 10) Les matières de catégorie 3 comprennent les sous-produits animaux suivants:

- a) les carcasses et parties d'animaux abattus ou, dans le cas du gibier, les corps ou parties d'animaux mis à mort, qui sont propres à la consommation humaine en vertu de la législation communautaire, mais qui, pour des raisons commerciales, ne sont pas destinés à une telle consommation;
- b) les carcasses et les parties suivantes provenant d'animaux qui ont été abattus dans un abattoir et ont été considérés comme propres à l'abattage pour la consommation humaine à la suite d'une inspection ante mortem, ou les corps et les parties suivantes de gibier mis à mort en vue de la consommation humaine conformément à la législation communautaire:
 - i) les carcasses ou les corps et parties d'animaux écartés comme étant impropres à la consommation humaine conformément la législation communautaire, mais qui sont exempts de tout signe de maladie transmissible aux êtres humains ou aux animaux;
 - ii) les têtes des volailles;
 - iii) les cuirs et les peaux, y compris les chutes et rognures, les cornes et les pieds, y compris les phalanges et les os du carpe, du métacarpe, du tarse et du métatarse:
 - des animaux autres que les ruminants nécessitant un test de dépistage des EST, et
 - des ruminants qui ont fait l'objet d'un test de dépistage négatif, conformément à l'article 6, paragraphe 1, du règlement (CE) N°999/2001;
 - iv) les soies de porcs;
 - v) les plumes;
- c) les sous-produits animaux provenant de volaille et de lagomorphes abattus dans l'exploitation, visés à l'article 1 er , paragraphe 3, point d), du règlement (CE) N°

853/2004, qui n'ont présenté aucun signe de maladie transmissible aux êtres humains ou aux animaux;

d) le sang des animaux qui n'ont présenté aucun signe de maladie transmissible aux êtres humains ou aux animaux par ce sang, obtenu à partir des animaux suivants qui ont été abattus dans un abattoir après avoir été considérés comme propres à l'abattage pour la consommation humaine à la suite d'une inspection ante mortem conformément à la législation communautaire:

i) les animaux autres que les ruminants nécessitant un test de dépistage des EST; et

ii) les ruminants qui ont fait l'objet d'un test de dépistage négatif, conformément à l'article 6, paragraphe 1, du règlement (CE) N°999/2001;

e) les sous-produits animaux issus de la fabrication de produits destinés à la consommation humaine, y compris les os dégraissés, les cretons et les boues de centrifugeuses ou de séparateurs issues de la transformation du lait;

f) les produits d'origine animale ou les aliments contenant de tels produits, qui ne sont plus destinés à la consommation humaine pour des raisons commerciales ou en raison de défauts de fabrication ou d'emballage ou d'autres défauts n'entraînant aucun risque pour la santé humaine ou animale;

g) les aliments pour animaux familiers et les aliments pour animaux d'origine animale ou qui contiennent des sous-produits animaux ou des produits dérivés, qui ne sont plus destinés à l'alimentation animale pour des raisons commerciales ou en raison de défauts de fabrication ou d'emballage ou d'autres défauts n'entraînant aucun risque pour la santé humaine ou animale;

h) le sang, le placenta, la laine, les plumes, les poils, les cornes, les fragments de sabot et le lait cru issus d'animaux vivants qui n'ont présenté aucun signe de maladie transmissible aux êtres humains ou aux animaux par ce produit;

i) les animaux aquatiques et les parties de ces animaux, à l'exception des mammifères marins, n'ayant présenté aucun signe de maladie transmissible aux êtres humains ou aux animaux;

j) les sous-produits d'animaux aquatiques qui proviennent d'établissements ou d'usines fabriquant des produits destinés à la consommation humaine;

k) les matières suivantes provenant d'animaux n'ayant présenté aucun signe de maladie transmissible par ces matières aux êtres humains ou aux animaux:

i) les carapaces de crustacés ou coquilles de mollusques présentant des corps mous ou de la chair;

ii) les éléments suivants provenant d'animaux terrestres:

— les sous-produits d'écloserie,

— les œufs,

— les sous-produits d'œufs, y compris les coquilles;

iii) les poussins d'un jour abattus pour des raisons commerciales;

l) les invertébrés aquatiques et terrestres autres que les espèces pathogènes pour l'être humain ou les animaux;

m) les animaux et les parties de ceux-ci, appartenant à l'ordre des rongeurs (Rodentia) et des lagomorphes (Lagomorpha), à l'exception des matières de catégorie 1 visées à l'article 8, points a) iii), iv) et v), et des matières de catégorie 2 visées à l'article 9, points a) à g);

n) les cuirs et les peaux, les sabots, les plumes, la laine, les cornes, les poils et les fourrures issus d'animaux morts n'ayant présenté aucun signe de maladie transmissible par ce produit aux êtres humains ou aux animaux, autres que ceux visés au point b) du présent article;

o) les tissus adipeux d'animaux qui n'ont présenté aucun signe de maladie transmissible aux êtres humains ou aux animaux par ces tissus, qui ont été abattus dans un abattoir et qui ont été considérés comme propres à l'abattage pour la consommation humaine à la suite d'une inspection ante mortem conformément à la législation communautaire;

p) les déchets de cuisine et de table autres que ceux visés à l'article 8, point f).

4. Règlement (CE) N° 852/2004

1. établissement : toute unité d' une entreprise du secteur alimentaire
2. contamination : la présence ou l'introduction d'un danger
3. eau potable : l'eau satisfaisant aux exigences minimales fixées par la directive 98/83/CE du Conseil du 3 novembre 1998 relative à la qualité des eaux destinées à la consommation humaine
4. conditionnement: l'action de placer une denrée alimentaire dans une enveloppe ou dans un contenant en contact direct avec la denrée concernée; cette enveloppe ou ce contenant
5. emballage: l'action de placer une ou plusieurs denrées alimentaires conditionnées dans un deuxième contenant; le contenant lui-même
6. conteneur hermétiquement clos: conteneur conçu et prévu pour offrir une barrière à l'intrusion de dangers
7. transformation: toute action entraînant une modification importante du produit initial, y compris par chauffage, fumaison, salaison, maturation, dessiccation, marinage, extraction, extrusion, ou une combinaison de ces procédés
8. produits non transformés: les denrées alimentaires n'ayant pas subi de transformation et qui comprennent les produits qui ont été divisés, séparés, tranchés, découpés, désossés, hachés, dépouillés, broyés, coupés, nettoyés, taillés, décortiqués, moulus, réfrigérés, congelés, surgelés ou décongelés
9. produits transformés: les denrées alimentaires résultant de la transformation de produits non transformés. Ces produits peuvent contenir des substances qui sont nécessaires à leur fabrication ou pour leur conférer des caractéristiques spécifiques.

5. Règlement (CE) N° 853/2004

1. VIANDES
 - 1.1. viandes : les parties comestibles des animaux visées aux points 1.2 à 1.8, y compris le sang
 - 1.2. ongulés domestiques : les animaux domestiques des espèces bovine (y compris *Bubalus* et Bison), porcine, ovine et caprine, ainsi que des solipèdes domestiques
 - 1.3. volaille : les 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
 - 1.4. lagomorphes : les lapins, les lièvres et les rongeurs
 - 1.5. 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'Etat 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
- 1.6. gibier d'élevage : les ratites d'élevage et les mammifères terrestres d'élevage autres que ceux visés au point 1.2
- 1.7. petit gibier sauvage: le gibier sauvage à plumes et les lagomorphes vivant en liberté
- 1.8. gros gibier sauvage: les mammifères terrestres sauvages vivant en liberté qui ne répondent pas à la définition de petit gibier sauvage
- 1.9. carcasse: le corps d'un animal de boucherie après l'abattage et l'habillage
- 1.10. viandes fraîches: les viandes n'ayant subi aucun traitement de conservation autre que la réfrigération, la congélation ou la surgélation, y compris les viandes conditionnées sous vide ou sous atmosphère contrôlée
- 1.11. abats : les viandes fraîches autres que celles de la carcasse, y compris les viscères et le sang
- 1.12. viscères: les organes des cavités thoracique, abdominale et pelvienne, ainsi que la trachée et l'œsophage et, pour les oiseaux, le jabot
- 1.13. viandes hachées : les viandes désossées qui ont été soumises à une opération de hachage en fragment et contenant moins de 1 % de sel
- 1.14. viandes séparées mécaniquement ou VSM: le produit obtenu par l'enlèvement de la viande des os couverts de chair après le désossage ou des carcasses de volailles, à l'aide de moyens mécaniques entraînant la destruction ou la modification de la structure fibreuse des muscles
- 1.15. préparations de viandes: les viandes fraîches, y compris les viandes qui ont été réduites en fragments, auxquelles ont été ajoutés des denrées alimentaires, des condiments ou des additifs ou qui ont subi une transformation insuffisante pour modifier à cœur la structure fibreuse des muscles et ainsi faire disparaître les caractéristiques de la viande fraîche
- 2. MOLLUSQUES BIVALVES VIVANTS
 - 2.1. mollusques bivalves: les mollusques lamellibranches filtreurs
- 3. PRODUITS DE LA PÊCHE
 - 3.1. produits de la pêche : tous les animaux marins ou d'eau douce (à l'exception des mollusques bivalves, des échinodermes vivants, des tuniciers vivants et des gastéropodes marins vivants et de tous les mammifères marins, reptiles et grenouilles), sauvages ou d'élevage, y compris toutes les formes et parties comestibles de ces animaux
 - 3.2. produit frais de la pêche : tout produit de la pêche non transformé, entier ou préparé, y compris les produits conditionnés sous vide ou en atmosphère modifié, qui n'a subi aucun traitement autre que la réfrigération en vue de sa conservation
 - 3.3. produit préparé de la pêche : tout produit de la pêche non transformé qui a subi une opération modifiant son intégrité anatomique, telle que l'éviscération, l'étêtage, le tranchage, le filetage et le hachage.

4. CUISSES DE GRENOUILLE ET ESCARGOTS

- 4.1. cuisses de grenouille : la partie postérieure du corps sectionné transversalement en arrière des membres antérieurs, éviscérée et dépouillée, des espèces *Rana* (famille des ranidés)
- 4.2. escargots : les gastéropodes terrestres des espèces *Helix pomatia* Linné, *Helix aspersa* Muller, *Helix lucorum* et des espèces de la famille des achatinidés.

5. PRODUITS TRANSFORMÉS

- 5.1. produits à base de viande : les produits transformé résultant de la transformation de viandes ou de la transformation de produits ainsi transformés, de sorte que la surface de coupe à cœur permet de constater la disparition des caractéristiques de viande fraîche
- 5.2. produit transformé de la pêche : les produits transformés résultant de la transformation de produits de la pêche ou d'une nouvelle transformation de ces produits transformés
- 5.3. graisses animales fondues: les graisses issues de la fonte des viandes, y compris leurs os, et destinées à la consommation humaine
- 5.4. cretons: les résidus protéiniques de la fonte, après séparation partielle des graisses et de l'eau
- 5.5. estomacs, vessies et boyaux traités : les estomacs, vessies et boyaux ayant été soumis, après avoir été obtenus et nettoyés, à un traitement tel que le salage, le chauffage ou le séchage.

6. L'arrêté royal du 13 septembre 1999 relatif à l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées.

denrée alimentaire préemballée : l'unité de vente constituée par une denrée alimentaire et l'emballage dans lequel elle a été conditionnée avant sa présentation à la vente, que cet emballage la recouvre entièrement ou partiellement, mais de telle façon que le contenu ne puisse être modifié sans que l'emballage subisse une ouverture ou une modification.