



## Circulaire relative à l'expertise des jeunes bovins, des jeunes petits ruminants, des solipèdes et des porcs

Référence	PCCB/S3/1152342	Date	25/02/2022
Version actuelle	3.0	Date de mise en application	Date de publication
Mots-clés	Inspection visuelle, inspection des viandes, porcs, jeunes bovins, (jeunes) petits ruminants, solipèdes, <i>Trichinella</i> .		

Rédigé par	Validé par
Van Vooren Tom, attaché Wits Julie, attaché	Heymans Jean-François, directeur général

### 1. Objectif

La présente circulaire a pour but d'attirer l'attention sur la mise en œuvre d'une inspection essentiellement visuelle des viandes de jeune bovin, de jeune petit ruminant, de solipède et de porc basée sur une évaluation des risques et sur les conditions à respecter pour permettre une telle inspection. Cette approche est communément aussi appelée "expertise visuelle". La circulaire vise également à informer les exploitants des abattoirs de porcs et de solipèdes et les détenteurs de porcs d'engraissement des dispositions règlementaires relatives aux contrôles concernant la présence de trichines dans les viandes porcines et de solipèdes.

Elle abroge les circulaires suivantes : « Circulaire (PCCB/GDS/1340071) relative à l'inspection visuelle des bovins âgés de moins de 8 mois » et « Circulaire (PCCB/S3/665052) relative aux examens visant à détecter la présence de *Trichinella* dans les carcasses de porcs domestiques dans les abattoirs lors de l'inspection post mortem ».

### 2. Champ d'application

L'expertise des jeunes bovins, des jeunes petits ruminants, des solipèdes et des porcs à l'abattoir et la recherche des trichines sur les carcasses de porcs domestiques et les carcasses de solipèdes lors de l'inspection post mortem.

Le point 5.1. de la circulaire ne s'applique pas aux bovins et aux petits ruminants autres que ceux définis au point 4.

### 3. Références

#### 3.1. Législation

Règlement (CE) n° 2160/2003 du Parlement européen et du Conseil du 17 novembre 2003 sur le contrôle des salmonelles et d'autres agents zoonotiques spécifiques présents dans la chaîne alimentaire.

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° 183/2005 du Parlement européen et du Conseil du 12 janvier 2005 établissant des exigences en matière d'hygiène des aliments pour animaux.

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

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 (règlement relatif aux sous-produits animaux).

Règlement (UE) n° 142/2011 de la Commission du 25 février 2011 portant application du Règlement (CE) n° 1069/2009 du Parlement européen et du Conseil établissant des règles sanitaires applicables aux sous-produits animaux et produits dérivés non destinés à la consommation humaine et portant application de la directive 97/78/CE du Conseil en ce qui concerne certains échantillons et articles exemptés des contrôles vétérinaires effectués aux frontières en vertu de cette directive.

Règlement d'exécution (UE) 2015/1375 de la Commission du 10 août 2015 fixant les règles spécifiques applicables aux contrôles officiels concernant la présence de *Trichinella* dans les viandes.

Règlement (UE) 2017/625 du Parlement européen et du Conseil du 15 mars 2017 concernant les contrôles officiels et les autres activités officielles servant à assurer le respect de la législation alimentaire et de la législation relative aux aliments pour animaux ainsi que des règles relatives à la santé et au bien-être des animaux, à la santé des végétaux et aux produits phytopharmaceutiques, modifiant les règlements du Parlement européen et du Conseil (CE) n° 999/2001, (CE) n° 396/2005, (CE) n° 1069/2009, (CE) n° 1107/2009, (UE) n° 1151/2012, (UE) n° 652/2014, (UE) 2016/429 et (UE) 2016/2031, les règlements du Conseil (CE) n° 1/2005 et (CE) n° 1099/2009 ainsi que les directives du Conseil 98/58/CE, 1999/74/CE, 2007/43/CE, 2008/119/CE et 2008/120/CE, et abrogeant les règlements du Parlement européen et du Conseil (CE) n° 854/2004 et (CE) n° 882/2004, les directives du Conseil 89/608/CEE, 89/662/CEE, 90/425/CEE, 91/496/CEE, 96/23/CE, 96/93/CE et 97/78/CE ainsi que la décision 92/438/CEE du Conseil (règlement sur les contrôles officiels).

Règlement d'exécution (UE) 2019/627 de la Commission du 15 mars 2019 établissant des modalités uniformes pour la réalisation des contrôles officiels en ce qui concerne les produits d'origine animale destinés à la consommation humaine conformément au Règlement (UE) 2017/625 du Parlement européen et du Conseil et modifiant le Règlement (CE) n° 2074/2005 de la Commission en ce qui concerne les contrôles officiels.

Arrêté royal 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.

Arrêté ministériel du 20 septembre 2010 relatif au modèle et au contenu de l'information sur la chaîne alimentaire.

### 3.2. Autres

Avis scientifique<sup>1</sup> du 03.10.2011 de l'Autorité européenne de Sécurité des Aliments (EFSA) sur la révision de l'inspection des viandes chez les porcs ;

Avis 14-2011 du 14.10.2011 du Comité scientifique de l'Agence : inspection des viandes sans incision chez les porcs d'engraissement et les bovins jusqu'à l'âge de 8 mois (Dossier Sci Com 2011/15) ;

Avis 08-2021 du 28.05.2021 du Comité scientifique de l'Agence: inspection de la viande sans incision sur les jeunes bovins, les petits ruminants et les équidés (Dossier Sci Com 2020/14) ;

Circulaire (PCCB/S3/TVV/975092) concernant les informations sur la chaîne alimentaire pour les porcs ;

Circulaire (PCCB/S2/GDS/262877) concernant les informations sur la chaîne alimentaire pour les veaux ;

Circulaire (PCCB/S2/GDS/975157) concernant les informations sur la chaîne alimentaire pour les bovins, ovins et caprins ;

Circulaire (PCCB/S2/GDS/242709) concernant les informations sur la chaîne alimentaire pour les chevaux ;

Circulaire (PCCB/S3/148040) relative aux critères microbiologiques applicables aux carcasses d'ongulés domestiques et à la possibilité d'assouplissement de la fréquence d'échantillonnage pour les « petits abattoirs ».

## 4. Définitions et abréviations

**Agence** : Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire

**Arsia/DGZ** : organismes gestionnaires des enregistrements des animaux et des troupeaux dans la banque de données Sanitel

**Conditions d'hébergement contrôlées dans des systèmes de production intégrée** : le type de détention d'animaux dans lequel les porcs sont soumis en permanence à des conditions contrôlées par l'exploitant en ce qui concerne l'alimentation et l'hébergement reprises à l'annexe IV, chapitre I, point A du Règlement d'exécution (UE) 2015/1375 (voir annexe)

**EFSA** : Autorité européenne de Sécurité des Aliments

---

<sup>1</sup> Scientific Opinion on the public health hazards to be covered by inspection of meat (swine), European Food Safety Authority (EFSA): [www.efsa.europa.eu](http://www.efsa.europa.eu)

**ICA** : informations sur la chaîne alimentaire

**Inspection ante mortem** : inspection vétérinaire réalisée avant l'abattage

**Inspection post mortem** : inspection vétérinaire réalisée après l'abattage

**Inspection approfondie** : inspection standard à laquelle le vétérinaire officiel ajoute des palpations et incisions

**Inspection standard** : inspection post-mortem visuelle

**Jeunes bovins** : les animaux âgés de moins de huit mois et les animaux âgés de moins de 20 mois s'ils ont été élevés sans accès à des pâturages durant toute leur vie dans un État membre ou une région d'un État membre officiellement indemne de tuberculose

**Jeunes petits ruminants** : des ovins dont les incisives permanentes n'ont pas percé ou qui sont âgés de moins de 12 mois, des caprins âgés de moins de 6 mois

**Porcs** : porcs domestiques

**Sanitel** : la base de données informatisée de l'Agence pour l'identification et l'enregistrement des animaux, des exploitations, des établissements et des installations où sont détenus des animaux, ainsi que des détenteurs et des responsables

**Solipèdes** : solipèdes domestiques

## 5. Conditions pour une inspection des viandes basée sur une évaluation des risques

Tous les animaux présentés à l'abattoir en vue de leur abattage doivent être soumis à un examen avant et après l'abattage, cet examen est communément appelé l'expertise. Le but premier de l'expertise est de garantir la protection de la santé publique en décelant et en excluant de la consommation humaine les viandes présentant des anomalies anatomopathologiques, d'aspect... ou qui contiennent des résidus de composés dont l'utilisation n'est pas autorisée. De plus, lors de l'expertise, certains aspects liés à la santé animale (monitoring des maladies animales) et au bien-être animal<sup>2</sup> sont également contrôlés.

L'expertise est réalisée par un vétérinaire officiel et les actes à poser lors de cette inspection sont fixés par la réglementation belge et européenne.

L'avis scientifique de l'EFSA sur la révision de l'inspection des viandes chez les porcs stipule que les risques sanitaires les plus pertinents dans le cadre de l'inspection des viandes de porc sont de nature biologique, à savoir : *Salmonella* spp., *Yersinia enterocolitica*, *Toxoplasma gondii* et *Trichinella* spp..

---

<sup>2</sup> Le contrôle du respect des exigences de bien-être animal elles-mêmes ne relève pas des compétences de l'Agence, mais des autorités régionales

Le Comité scientifique de l'Agence estime également que le remplacement de l'inspection classique de la viande (avec incisions) par une inspection visuelle pour des jeunes bovins, des jeunes petits ruminants et des solipèdes élevés conformément aux conditions visées dans le Règlement d'exécution (UE) 2019/627 est justifiée en termes de sécurité de la chaîne alimentaire. Dans ce cadre, le désavantage induit par une détection un peu moins sensible des lésions durant l'inspection visuelle de la viande, est minime comparé à l'avantage de la réduction des contaminations croisées sur la chaîne d'abattage. Il est souligné qu'une inspection de la viande correctement menée demeure un instrument important dans le contrôle de la santé animale et humaine ainsi que dans la détection de nouvelles maladies animales (épizootiques). En outre, le Comité estime qu'une simple inspection visuelle permet également d'atteindre ces objectifs.

Étant donné que l'inspection approfondie n'est de toute manière pas suffisante pour lutter contre les risques biologiques et que les manipulations et incisions fréquentes peuvent entraîner une propagation de la contamination microbiologique déjà présente, **l'inspection standard chez le jeune bovin, le jeune petit ruminant, le solipède et le porc est maintenant une inspection post mortem essentiellement visuelle dans l'Union Européenne**, pour autant qu'un certain nombre d'exigences de base soient respectées et que la limite d'âge pour les jeunes bovins et les jeunes petits ruminants soit prise en compte. Si ces exigences ne sont pas respectées, de même qu'en cas de carcasses anormales, l'inspection approfondie classique conservera entièrement ou partiellement son rôle.

#### 5.1. Inspection post-mortem standard par rapport à l'inspection post mortem approfondie

Après l'abattage, la carcasse et les abats doivent sans attendre être soumis à une inspection post mortem. Toutes les surfaces externes doivent être inspectées. À cet effet, un minimum de manipulation de la carcasse et/ou des abats par le vétérinaire officiel peut être requis, ou un équipement technique spécifique (p.ex. appareil pour retourner les carcasses, miroirs) doit être mis à disposition du vétérinaire officiel.

Le nombre d'inspecteurs ainsi que la vitesse de la chaîne d'abattage doivent être tels qu'ils permettent une inspection de qualité.

##### 5.1.1. L'inspection post mortem standard

L'**inspection post mortem standard** consiste en une **inspection visuelle**. Les actes minimaux sont déterminés par espèce et sont repris aux articles suivants du règlement (UE) 2019/627 :

Jeunes bovins	: art. 18, 1 et 2 ;
Jeunes petits ruminants	: art. 20, 1 ;
Solipèdes	: art. 22,1 ;
Porcs	: art. 23, 1.

##### 5.1.2. L'inspection post mortem approfondie

**Si des risques** pour la santé publique, la santé animale (ou le bien-être animal<sup>3</sup>) **sont suspectés**, la carcasse et les abats sont soumis à **une inspection post mortem approfondie**, incluant des palpations et/ou incisions. Dans ce cas, l'inspection standard post mortem, mentionnée ci-dessus, est complétée en fonction de la nécessité par les palpations et incisions, et sont repris aux articles suivants du règlement (UE) 2019/627 :

---

<sup>3</sup> Le contrôle du respect des exigences de bien-être animal elles-mêmes ne relève pas des compétences de l'AFSCA, mais des autorités régionales

Jeunes bovins	: art. 18, 3;
Jeunes petits ruminants	: art. 20, 2;
Solipèdes	: art. 22, 2;
Porcs	: art. 23, 2.

Le vétérinaire officiel peut bien entendu toujours décider de (faire) réaliser d'autres examens complémentaires ou des analyses de laboratoire.

En outre, la réglementation<sup>4</sup> prévoit un certain nombre de circonstances dans lesquelles des analyses de laboratoire complémentaires doivent obligatoirement être réalisées.

Attention : la communication d'un résultat *Salmonella* positif pour des porcs présentés à l'abattage (cfr. point 5.2) est un élément qui plaide contre une inspection approfondie de ces animaux, celle-ci pouvant favoriser la contamination des viandes et des infrastructures par la salmonelle. Bien évidemment, il se peut que, pour un de ces animaux *Salmonella*-positifs, un examen post-mortem approfondi soit requis pour d'autres raisons (par ex. constatations ante mortem).

**Fente des carcasses** : que les animaux soient soumis à une inspection post-mortem standard ou une inspection post-mortem approfondie, le vétérinaire officiel exige que les carcasses des solipèdes domestiques, des bovins âgés de plus de huit mois et des porcs domestiques âgés de plus de cinq semaines soient fendues en demi-carcasses dans le sens de la longueur le long de la colonne vertébrale en vue de l'inspection post mortem. Toutefois, pour tenir compte d'habitudes alimentaires particulières, d'évolutions technologiques ou de situations sanitaires spécifiques, le vétérinaire officiel peut autoriser que les carcasses de bovins âgés de plus de huit mois mais pas de plus de douze mois et de porcs domestiques âgés de plus de cinq semaines mais pas de plus de douze mois qui sont destinées à l'inspection post mortem ne soient pas fendues en deux.

**Fente des têtes et des carcasses** : que les carcasses soient soumis à une inspection post-mortem standard ou une inspection post-mortem approfondie, si l'inspection post mortem le requiert, le vétérinaire officiel peut exiger que n'importe quelle tête ou carcasse soit fendue dans le sens de la longueur.

Dans les abattoirs de faible capacité où moins de 1.000 unités de gros bétail sont manipulées par an, le vétérinaire officiel peut, pour des raisons sanitaires, autoriser la découpe en quartiers des carcasses des solipèdes domestiques adultes et des bovins adultes avant l'inspection post mortem.

## 5.2. Indicateurs pour l'application d'une inspection post mortem approfondie

Le vétérinaire officiel réalise une inspection post mortem approfondie s'il ressort de son évaluation qu'il existe des dangers potentiels pour la santé publique, la santé animale (ou le bien-être animal<sup>5</sup>). Il se base pour cela sur les éléments suivants :

- les données épidémiologiques ou autres données relatives à l'exploitation d'élevage,
- les informations sur la chaîne alimentaire ou les informations apportées par d'autres documents concernant les animaux présentés à l'expertise,
- les observations faites lors de l'inspection ante mortem et/ou la détection visuelle d'anomalies importantes lors de l'inspection post mortem,

<sup>4</sup> Voir Arrêté royal du 22-12-2005

<sup>5</sup> Le contrôle du respect des exigences de bien-être animal elles-mêmes ne relève pas des compétences de l'Agence, mais des autorités régionales

- les résultats des vérifications du respect des règles concernant le bien-être des animaux<sup>6</sup>.

### **5.2.1. Données épidémiologiques ou autres données relatives à l'exploitation d'élevage**

Le fait que l'exploitation porcine produise ou non dans des “conditions d'hébergement contrôlées” constitue un indicateur épidémiologique important. Cet indicateur peut être utilisé, avec d'autres, par les vétérinaires officiels dans le cadre de leur décision d'appliquer l'inspection post-mortem approfondie aux carcasses de porcs.

Seuls les porcins provenant d'exploitations qui produisent dans des conditions d'hébergement contrôlées, entrent en ligne de compte pour bénéficier d'une inspection standard. Les porcins qui n'ont pas été détenus dans des conditions d'hébergement contrôlées, ne peuvent pas être soumis à une inspection post-mortem standard. Ces porcs doivent être soumis à une inspection post-mortem approfondie (expertise post-mortem visuelle + les opérations supplémentaires mentionnées au point 5.1.).

Des informations supplémentaires concernant les conditions d'hébergement contrôlées sont fournies à l'annexe de la présente circulaire.

Seuls les jeunes bovins âgés de moins de 20 mois, s'ils ont été élevés sans accès à des pâturages durant toute leur vie dans un État membre ou une région d'un État membre officiellement indemne de tuberculose, peuvent faire l'objet d'une expertise standard.

Les résultats des éventuels tests de diagnostic appliqués aux animaux de boucherie et aux autres animaux du même troupeau d'origine, doivent être mis à la disposition des inspecteurs au sein de l'abattoir pour leur permettre de disposer d'informations correctes de la situation épidémiologique du troupeau d'origine et d'en tenir compte durant la réalisation de l'inspection de la viande. Ces informations sont particulièrement importantes dans le cadre de la surveillance de la tuberculose bovine au sein de l'abattoir dans le cas de l'exécution d'une inspection visuelle.

### **5.2.2. Informations sur la chaîne alimentaire**

Les informations sur la chaîne alimentaire jouent un rôle important dans la fourniture de données sur l'exploitation et l'historique (sanitaire) des animaux présentés à l'abattage. Les ICA doivent être utilisées effectivement pour organiser les activités d'abattage et d'expertise, non seulement du point de vue logistique mais surtout en vue d'une réalisation des activités basée sur le risque.

C'est pourquoi les ICA doivent e.a. contenir les informations suivantes :

- si l'exploitation porcine respecte ou non les “conditions d'hébergement contrôlées” ;
- les éventuels problèmes constatés dans l'exploitation ;
- les résultats des analyses éventuellement effectuées dans le cadre de la sécurité alimentaire ;
- les résultats des éventuels tests de diagnostic.

Pour plus de détails : voir les circulaires concernant les informations sur la chaîne alimentaire. Ces circulaires peuvent être consultées sur le site internet de l'Agence.

---

<sup>6</sup> Le contrôle du respect des exigences de bien-être animal elles-mêmes ne relève pas des compétences de l'Agence, mais des autorités régionales

### 5.2.3. Observations faites lors de l'inspection

Si des lésions, des symptômes de maladies (ou des signes témoignant d'une atteinte au bien-être animal)<sup>7</sup> sont constatés lors de l'inspection ante mortem, le vétérinaire officiel décidera de procéder à une inspection plus approfondie de la carcasse et/ou des organes.

Afin de pouvoir prendre une décision fondée, une inspection post mortem approfondie (avec incisions et palpations) devrait toujours être effectuée lorsque des lésions ou anomalies au niveau des carcasses et/ou des organes (p.ex. la présence de parasites) sont détectées lors de l'inspection post mortem standard, même si elles sont mineures.

Pour rappel : via leur système d'autocontrôle, les exploitants d'abattoir doivent prévoir les procédures nécessaires pour garantir le bon état de santé de chaque animal / groupe d'animaux accepté sur le site de l'abattoir, dans la mesure où l'exploitant de l'abattoir peut en juger.

## 5.3. Dangers spécifiques

### 5.3.1. Monitoring de *Salmonella* au niveau de l'abattoir

Afin de réduire la présence de *Salmonella* sur les carcasses, un critère d'hygiène du procédé pour *Salmonella* est imposé. Chez les porcs, la réglementation tolère 3 résultats défavorables sur 50 échantillons et chez les bovins, petits ruminants et solipèdes, 2 résultats défavorables sur 50 échantillons (critère « c » du Règlement (CE) n° 2073/2005), prélevés par l'exploitant de l'abattoir, au cours d'une période de 10 semaines successives, dans le cadre de son système d'autocontrôle.

En outre, l'Agence a fixé, en plus du critère « c », une limite d'action de 2 résultats défavorables sur 50 échantillons pour les porcs, et une limite d'action de 1 résultat défavorable sur 50 échantillons pour les bovins, petits ruminants et solipèdes, à partir de laquelle l'opérateur a l'obligation de prendre des mesures afin d'améliorer la situation en matière de contamination des carcasses par *Salmonella*.

L'Agence contrôle de façon stricte le respect du critère d'hygiène du procédé pour *Salmonella*. Si ce critère n'est pas respecté, l'exploitant de l'abattoir sera tenu de prendre des mesures, dont la mise en œuvre et les résultats feront l'objet d'un suivi rigoureux par l'Agence.

Pour plus de détails : voir la circulaire relative aux critères microbiologiques applicables aux carcasses d'ongulés domestiques. Cette circulaire peut être consultée sur le site internet de l'Agence.

Les exploitants d'abattoir doivent transmettre les résultats de leurs analyses *Salmonella* à l'Agence, notamment le nombre total d'échantillons et le nombre d'échantillons positifs à *Salmonella*.

Les modalités de communication de ces résultats sont décrites dans la circulaire relative aux critères microbiologiques applicables aux carcasses d'ongulés domestiques.

En outre, l'Agence prélève annuellement des échantillons à l'abattoir, dans le cadre de l'expertise des viandes :

- 49 échantillons dans les abattoirs où 10.000 ongulés domestiques ou plus sont annuellement abattus,
- 35 échantillons dans les abattoirs où 1.000 à 9.999 ongulés domestiques sont annuellement abattus (= les petits abattoirs dans le cadre de cette circulaire).

---

<sup>7</sup> Le contrôle du respect des exigences de bien-être animal elles-mêmes ne relève pas des compétences de l'Agence, mais des autorités régionales



Si tous les échantillons prélevés sont favorables, il y a statistiquement 95% (90% pour les petits abattoirs) de certitude que la prévalence *Salmonella* dans l'abattoir concerné est inférieure à 6%<sup>8</sup>.

Des résultats défavorables uniquement ou essentiellement pour les prélèvements de l'Agence peuvent indiquer une discordance avec les résultats obtenus par l'abattoir dans le cadre de l'autocontrôle. Dans ce cas, l'Agence vérifie si les échantillonnages et les analyses ont été réalisés de manière correcte et conséquente par l'exploitant de l'abattoir et si des mesures correctives ont, au besoin, été prises par l'exploitant de l'abattoir conformément à la réglementation.

### **5.3.2. *Trichinella***

Les infestations par *Trichinella* surviennent dans l'UE de façon sporadique chez les porcs, principalement chez les porcs bénéficiant d'un parcours extérieur. Le système d'élevage représente le seul facteur de risque important pour les infestations par *Trichinella* et la probabilité d'infestations par *Trichinella* est négligeable chez les porcs dont l'hébergement et l'alimentation font l'objet d'une gestion stricte par l'éleveur, à savoir les porcs élevés dans des élevages qui respectent les conditions d'hébergement contrôlées (voir annexe).

#### **Contrôle de *Trichinella***

La Belgique, le Danemark, la Finlande, l'Italie, l'Irlande du Nord (les règles spécifiques mises en œuvre dans le cadre du Brexit, conduisent à considérer que l'Irlande du Nord continue à relever des règles de l'UE dans ce domaine et qu'il ne s'agit pas à ce niveau du territoire d'un pays tiers) et la Suisse présentent un risque négligeable de trichines chez les porcs domestiques et appliquent la dérogation à l'examen visant à détecter la présence de trichines. Pour plus de détails, voir :

- le site Internet de la Commission Européenne :  
[https://ec.europa.eu/food/safety/biosafety/food\\_borne\\_diseases/trichinella\\_en](https://ec.europa.eu/food/safety/biosafety/food_borne_diseases/trichinella_en)

Le Royaume-Uni est quant à lui repris dans la liste figurant à l'annexe VII du Règlement (UE) 2015/1375 dans laquelle figurent les pays tiers qui sont autorisés à exporter vers l'UE des viandes de porcs auxquelles ils appliquent une dérogation en matière de test de détection de *Trichinella*.

#### **Porcs issus d'élevages belges**

De par le statut européen « région à risque négligeable de trichines chez les porcs domestiques », les carcasses de porcs domestiques provenant d'exploitations belges appliquant des conditions d'hébergement contrôlées (voir annexe) sont dispensées de l'examen visant à détecter la présence de trichines en abattoir.

Au niveau belge, les exploitations porcines ont généralement le statut officiel « exploitation appliquant des conditions d'hébergement contrôlées » dans Sanitel. Les détenteurs de porcs qui appliquent le parcours extérieur et/ou qui ne produisent pas en conditions d'hébergement contrôlées et ne disposent donc pas de ce statut, doivent le signaler à Arsia/DGZ.

Dans le cadre de l'autorisation<sup>9</sup> que doit légalement solliciter l'exploitation porcine auprès de l'Agence, l'éleveur de porcs doit obligatoirement communiquer s'il élève ou non ses porcs dans des conditions d'hébergement contrôlées et si ceux-ci ont ou non accès à un parcours extérieur. Ces informations sont enregistrées dans Sanitel par Arsia/DGZ.

L'Agence contrôle, dans le cadre de son programme d'inspection, que les conditions d'hébergement contrôlées sont toujours bien respectées pour bénéficier du statut lorsque celui-ci est spécifié dans

<sup>8</sup> Cela correspond au critère d'évaluation c=3 et n=50.

<sup>9</sup> Autorisation 9.1.

Sanitel. Le respect de ces conditions peut également être contrôlé par un organisme de certification agréé à l'occasion de l'audit de validation de l'autocontrôle.

De plus, l'éleveur doit informer l'Agence via Arsia/DGZ lorsqu'une ou plusieurs des conditions reprises en annexe ne sont plus remplies ou lorsqu'un changement susceptible d'influencer le statut « exploitation appliquant des conditions d'hébergement contrôlées » est survenu. Si ces conditions ne sont plus respectées, le statut est immédiatement retiré.

Une fois le statut retiré, les exploitations peuvent le récupérer si les problèmes constatés ont été résolus et que l'Agence considère que les conditions sont à nouveau réunies. L'éleveur contacte à cet effet Arsia/DGZ qui informe à son tour l'Agence qui elle-même peut réaliser un contrôle sur place.

Dans tous les cas, il revient au détenteur de porcs de vérifier que les porcs qu'il introduit dans son exploitation proviennent d'une exploitation produisant dans des conditions d'hébergement contrôlées. En effet, l'introduction dans une exploitation qui respecte les conditions d'hébergement contrôlées, de porcs provenant d'une exploitation ne suivant pas les conditions d'hébergement contrôlées, fait perdre son statut à l'exploitation qui accueille ces porcs. Les conséquences sont donc importantes.

Le fait de posséder ou non le statut officiel « élevage en conditions d'hébergement contrôlées » a des conséquences sur l'exécution de l'analyse des trichines à l'abattoir. Le contrôle à l'abattoir du statut des exploitations porcines qui fournissent des porcs à l'abattoir, doit être minutieux.

Si les porcs proviennent d'élevages qui ne possèdent pas le statut officiel « élevage avec conditions d'hébergement contrôlées », toutes les carcasses doivent être soumises à une analyse trichines à l'abattoir.

Par dérogation, l'analyse des carcasses de porcs domestiques peut toutefois être omise à condition d'appliquer un traitement de congélation approprié conformément à l'annexe II du Règlement d'exécution (UE) 2015/1375 sous la supervision du vétérinaire officiel.

Les carcasses et viandes de porcs non sevrés âgés de moins de 5 semaines sont également dispensées de l'examen visant à détecter la présence de trichines.

Les carcasses de sangliers doivent par contre toujours être testés pour la recherche des trichines.

L'information relative au mode d'élevage (conditions d'hébergement contrôlées/accès à un parcours extérieur) ainsi que celle relative à la catégorie de porcs (porcs charcutiers/porcs reproducteurs) doivent parvenir à l'exploitant de l'abattoir. Ces informations doivent être mises à disposition du vétérinaire officiel.

Le contenu du modèle de l'information sur la chaîne alimentaire a ainsi été élargi afin de notifier ces éléments.

*Pour info : si la Belgique venait à perdre le statut « région à risque négligeable de trichines chez les porcs domestiques », ce qui suit s'appliquerait aux porcins provenant d'un élevage avec le statut « élevage avec conditions d'hébergement contrôlées » :*

- *soit toutes les carcasses de truies reproductrices et de verrats seraient soumises à l'analyse des trichines*
- *soit au moins 10% des porcins expédiés annuellement à l'abattoir seraient soumis à une analyse des trichines.*

### **Porcs issus d'élevages non belges (importés ou échangés)**

Les porcs provenant d'élevages danois, italiens, finlandais, d'Irlande du Nord (les règles spécifiques mises en œuvre dans le cadre du Brexit, conduisent à considérer que l'Irlande du Nord continue à relever des règles de l'UE dans ce domaine et qu'il ne s'agit pas à ce niveau du territoire d'un pays tiers), de Suisse et du Royaume-Uni se voient appliquer les mêmes règles que les porcs d'élevages

belges (leur carcasse est dispensée de l'examen visant à détecter la présence de trichines en abattoir si l'exploitation d'élevage d'origine applique les conditions d'hébergement contrôlées).

Pour les porcs introduits en Belgique depuis d'autres Etats membres ou importés depuis d'autres pays tiers en vue de leur abattage, les conditions suivantes s'appliquent :

- pour les porcs provenant d'élevages produisant dans des conditions d'hébergement contrôlées :
  - soit toutes les carcasses de truies reproductrices et de verrats sont soumises à une analyse trichines ;
  - soit au moins 10% des porcs envoyés annuellement à l'abattoir sont soumis à une analyse trichines.
- pour les porcs provenant d'élevages ne produisant pas dans des conditions d'hébergement contrôlées : toutes les carcasses doivent être soumises à l'abattoir à une analyse trichines (ou au traitement par congélation).
- les porcelets non sevrés âgés de maximum 5 semaines restent dispensés de l'analyse trichines.

### **Exportations de viandes porcines**

Le statut « risque négligeable de trichines chez les porcs domestiques » n'est pour l'instant pas reconnu au niveau international. Les viandes de porcs charcutiers destinées à l'exportation (= destination extracommunautaire) doivent être testées pour autant que le certificat requis pour l'exportation des viandes porcines contienne une déclaration explicite à ce sujet. L'exploitant doit tenir compte de la destination finale des viandes sachant que le vétérinaire ne pourra certifier, le cas échéant, des viandes fraîches pour l'exportation que s'il a en sa possession la preuve du résultat favorable des analyses de trichines réalisées (sauf si un traitement réglementaire par la congélation a été appliqué remplaçant ainsi l'analyse ; voir annexe II du Règlement (UE) 2015/1375).

### **Gestion à l'abattoir**

Il est évident que directement après la réception des porcs, l'exploitant de l'abattoir doit s'assurer qu'ils sont correctement identifiés et conformes aux ICA fournies, de telle sorte que sur cette base, on sache de façon indiscutable quels porcs doivent ou non faire l'objet d'un échantillonnage et d'une analyse trichines. Ensuite, l'exploitant veillera aussi à ce que le vétérinaire officiel soit clairement informé des porcs qui doivent faire l'objet d'un échantillonnage et d'une analyse, soit parce qu'ils relèvent de l'obligation réglementaire, soit qu'ils aient été dispensés en principe d'analyse, mais que pour des motifs qui leur sont propres (p. ex. exportation), il veut malgré tout les soumettre à un échantillonnage et à une analyse.

L'apposition d'une marque officielle spécifique attestant du testage des carcasses et des viandes de porcs n'est ni nécessaire, ni prévue (l'apposition d'une marque par l'exploitant n'est toutefois pas interdite dans le cadre de son système d'autocontrôle), mais un système de traçabilité fiable pour distinguer les porcs non analysés des porcs analysés et leurs viandes doit être appliqué en vue d'une certification éventuelle lors de l'exportation. La traçabilité en amont, entre le numéro de frappe, le numéro de suivi en abattoir et l'ICA, et en aval, entre le numéro d'abattage et la destination des produits, doit être garantie.

## Solipèdes

Un échantillon visant à détecter la présence de *Trichinella* est systématiquement prélevé sur chaque carcasse de solipède dans les abattoirs à l'occasion de l'examen post-mortem.

### Examen visant à détecter la présence de *Trichinella* et apposition de la marque de salubrité

La marque de salubrité peut être apposée avant que les résultats de l'examen de recherche de *Trichinella* ne soit disponible, à condition que l'AFSCA ait officiellement approuvé, dans l'abattoir, un système garantissant la traçabilité de toutes les parties de l'animal concerné et qu'aucune partie des animaux examinés portant la marque ne quitte l'abattoir tant que le résultat de l'examen ne s'est pas révélé négatif, sauf dans les conditions prévues à l'article 2, paragraphe 3, du règlement (UE) 2015/1375 : Dans l'attente des résultats de l'examen visant à détecter la présence de *Trichinella* et à condition que l'exploitant du secteur alimentaire puisse garantir une traçabilité absolue, les carcasses de porcins domestiques et de solipèdes peuvent être découpées en six parties au maximum dans un abattoir ou un atelier de découpe se trouvant dans les mêmes locaux.

## 6. Annexes

Exigences relatives au statut « conditions d'hébergement contrôlées »

## 7. Inventaire des révisions

Inventaire des révisions de la circulaire		
Version	Date de mise en application	Motif et portée de la révision
1.0	01.06.2014	Version originale
1.1	01.06.2014	Rapportage obligatoire des résultats <i>Salmonella</i> (de l'Agence à la Commission européenne) en vigueur à partir du 01.01.2015.
1.2	01.06.2014	Les éleveurs communiquent par Arsia/DGZ.
1.3.	20.02.2015	Modalités de communication des résultats d'analyse « <i>Salmonella</i> » : référence à la circulaire spécifique.
1.4.	11.05.2015	Suppression du monitoring de <i>Salmonella</i> au niveau de l'exploitation d'élevage (abrogation des AR et AM du 27.04.2007 relatif à la surveillance des salmonelles chez les porcs).
1.5	15/02/2016	Publication du Règlement d'exécution (UE) 2015/1375, remplaçant le Règlement (CE) n° 2075/2005.
2.0	07/01/2021	Entrée en vigueur du Règlement (UE) 2017/625 et de ses règlements de mise en œuvre + intégration des exigences liées à la trichine + ajout d'annexe
2.1	12/07/2021	Modification du Règlement (UE) 2015/1375
3.0	Date de publication	Insertion des dispositions pour les jeunes bovins, les jeunes petits ruminants et les solipèdes suite à l'avis du SciCom 08-2021.