

Fiche technique activité		TRA – ACT 105 Version n° 6 01/01/2023
Description brève	Atelier découpe gibier	
	Description	Code
Lieu	Atelier de découpe	PL5
Activité	Découpe, désossage ou (re)conditionnement	AC24
Produit	Gibier	PR72
Ag/Au/E	Agrément	1.1.2.
Type de n° Agr/Aut	E99999999	
Guide autocontrôle	Guide générique d'autocontrôle pour abattoirs, ateliers de découpe et établissements de production de viande hachée, de préparations de viande et de viandes séparées mécaniquement d'ongulés domestiques Attention ! Les guides d'autocontrôle cités ici le sont à titre indicatif et non contraignant – plus d'informations à ce sujet dans la partie « Autocontrôle » de la fiche	G-018
<p>Viandes fraîches : viande, y compris les abats, qui n'a pas subi de traitement de conservation à l'exception de la surgélation, congélation ou la réfrigération, la mise sous vide ou la conservation sous atmosphère modifiée (853/2004 annexe I 1,10).</p> <p>Pas de distinctions entre le gibier sauvage (obtenu de la chasse) et le gibier d'élevage (ex. cervidés)</p> <p>«gibier sauvage» :</p> <ul style="list-style-type: none"> — les ongulés sauvages et les lagomorphes ainsi que les autres mammifères terrestres qui sont chassés en vue de la consommation humaine et sont considérés comme du gibier selon la législation applicable dans l'État membre concerné, y compris les mammifères vivant en territoire clos dans des conditions de liberté similaires à celles du gibier sauvage, et — les oiseaux sauvages chassés en vue de la consommation humaine (853/2004 annexe I 1.5). <p>«gibier d'élevage» : les ratites d'élevage et les mammifères terrestres d'élevage autres que les animaux domestiques des espèces bovine (y compris Bubalus et Bison), porcine, ovine et caprine, ainsi que des solipèdes domestiques (853/2004 annexe I 1.6). ATTENTION : Pour les ratites, cette fiche ACT n'est pas d'application, voir la combinaison Lieu-Activité-Produit PL5AC24PR151 « atelier de découpe ratites » (voir fiche ACT 109).</p> <p>«petit gibier sauvage» : le gibier sauvage à plumes et les lagomorphes vivant en liberté (853/2004 annexe I 1.7).</p> <p>«gros gibier sauvage» : les mammifères terrestres sauvages vivant en liberté qui ne répondent pas à la définition de petit gibier sauvage (853/2004 annexe I 1.8).</p> <p>ATTENTION : faisan, caille,... d'élevage = volailles - sangliers d'élevage = porcins - lièvres, lapins,... d'élevage = lagomorphes.</p> <p>Les oiseaux d'élevage et les sangliers d'élevage ne sont pas traités dans ce type d'établissement mais bien dans l'établissement ayant la combinaison Lieu-Activité-Produit PL5AC24PR118 « Atelier de découpe porcins » (voir fiche ACT 108) ou la combinaison Lieu-Activité-Produit PL5AC24PR180 « Atelier de découpe volailles » (voir fiche ACT 112).</p>		
Activité obligatoire (= activité devant obligatoirement être présente pour pouvoir exercer l'activité de la fiche)		
NA		
Activités implicites (= activités qui font partie de l'activité principale et qui sont couvertes par l'activité de la fiche et n'ont donc pas besoin d'être enregistrées séparément)		
Emballage et le commerce de gros de viandes fraîches de gibier.		
Transport et entreposage de viandes fraîches de gibier pour son propre compte		

Production et entreposage de sous-produits animaux non transformés issus de sa propre découpe.

Vente des co-produits de la production de viandes fraîches de gibier comme alimentation animale, uniquement si ceux-ci sont destinés à un opérateur du secteur de l'alimentation animale (petfood).

Vente au détail de viandes fraîches de gibier, sans disposer d'infrastructure et d'équipement destinés à cette activité (exemple : espace de vente).

En cas de vente dans des installations prévues à cet effet ou avec des équipements spécifiques (exemple : espace de vente, étal de marché), voir la combinaison Lieu-Activité-Produit PL29AC96PR52 « Détaillant denrées alimentaires » (voir fiche ACT 376) ou PL29AC96PR57 « Détaillant DA > 3 mois » (voir fiche ACT038 ; DA = denrées alimentaires) ou PL29AC94PR52 « Détaillant ambulant denrées alimentaires » (voir fiche ACT377) ou PL29AC94PR57 « Détaillant ambulant DA > 3 mois » (voir fiche ACT 047) ou PL9AC96PR168 « Boucherie » (voir fiche ACT 030) ou PL9AC80PR126 « Boucherie MRS » (voir fiche ACT 029 ; MRS = matériel à risque spécifié).

Activités subséquentes (= activités qui ne peuvent être exercées seules et qui découlent de l'activité de la fiche et doivent être enregistrées séparément)

NA

Activités liées (= activités que l'on trouve souvent associées à l'activité de la fiche et qui doivent être enregistrées séparément)

ACT 349 : Entrepôt frigorifique viande

PL31 - Entrepôt

AC84 - Stockage réfrigéré ou congelé ou surgelé en dehors du commerce de détail

PR168 - Viande

En cas de vente à un établissement agréé et uniquement si cela concerne d'autres denrées alimentaires que de la viande fraîche de gibier ou entreposage de viande pour tiers.

ACT 342 : Grossiste alimentation générale

PL47 - Grossiste

AC97 - Vente en gros de denrées

PR52 - Denrées alimentaires

En cas de vente à un grossiste ou détaillant et uniquement si cela concerne d'autres produits que de la viande fraîche de gibier.

ACT 149 : Etablissement gibier sauvage

PL37 - Etablissement de traitement du gibier

AC59 - Préparation

PR76 - Gibier sauvage

En cas de parage et éviscération du gibier obtenu de la chasse avant découpe.

ACT 103/112/108/107/106/109/110 : Atelier découpe bovins/volailles/porcins/ovins et caprins/lagomorphes/ratites/solipèdes

PL5 - Atelier de découpe

AC24 - Découpe, désossage ou (re)conditionnement

PR40/180/118/109/84/151/156 – bovins/volailles/porcins/ovins et caprins/lagomorphes/ratites/solipèdes

ACT 151 : Fabricant viande séparée mécaniquement

PL43 - Fabricant

AC40 - Fabrication ou (re)conditionnement

PR179 - Viandes séparées mécaniquement

ACT 117 : Fabricant préparations de viande

PL43 - Fabricant

AC40 - Fabrication ou (re)conditionnement

Fiche technique activité	TRA – ACT 105 Version n° 6 01/01/2023
<p>PR125 - Préparations de viande</p> <p>ACT 143 : Fabricant produits de viande PL43 - Fabricant AC40 - Fabrication ou (re)conditionnement PR135 - Produits de viandes.</p> <p>ACT 150 : Fabricant de viande hachée PL43 - Fabricant AC40 - Fabrication ou (re)conditionnement PR196 - Viandes hachées</p>	
Base juridique	
A.R. du 16 janvier 2006 fixant les modalités des agréments, des autorisations et des enregistrements préalables délivrés par l'Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne Alimentaire.	
Autres documents requis par la demande (en dehors du formulaire de demande)	
Plan de l'établissement.	
Visite(s) d'inspection nécessaires à l'attribution d'Ag/Au et check-liste(s) à utiliser pour attribuer l'Agr/Aut	
Visite obligatoire. <p>Etablissement pas encore agréé : première inspection : check-liste : TRA 3882 – Scope Thématique Agrément</p> <p>Etablissement agréé : inspection après agrément conditionnel : check-listes : TRA 3826 – Scope de base TRA 3771 – Scope Thématique Traçabilité TRA 3804 – Scope Thématique Autocontrôle TRA 3814 – Scope Thématique Analyses TRA 3796 – Scope Thématique Contrôle documentaire TRA 3229 – Notification obligatoire TRA 3877 – Emballage et étiquetage (Y compris normes de commercialisation) TRA 3834 – Scope Thématique Sous-produits animaux (si d'application) http://www.afsca.be/checklists-fr/transformation.asp</p>	
Conditions pour attribuer l'Agr/Aut	
http://www.favv-afsca.fgov.be/agrements/conditionsagrement/annexe2.asp	
Informations complémentaires et/ou remarques	
NA	
Autocontrôle	
Guide G-018 à partir de la version 2. <p>Avertissement : pour savoir avec précision si un guide est applicable il faut consulter le champ d'application du guide. Les guides proposés dans cette fiche d'activité le sont à titre indicatif en prenant en compte les situations les plus probables. Cependant, la fiche d'activité peut recouvrir une large gamme de produits / d'activités dont certains ne tombent peut-être pas sous le scope du (des) guide(s) mentionnés. À l'inverse, il est possible que certains guides non mentionnés puissent être d'application dans des situations très spécifiques.</p>	
Financement	
Contributions : Secteur de facturation = transformation. S'il s'agit de l'activité économique principale de l'unité d'établissement, la contribution AFSCA est due suivant les tarifs du secteur transformation, sur base du nombre de personnes occupées. Le nombre de personnes occupées comprend éventuellement aussi le personnel occupé dans d'autres activités de l'unité d'établissement, qui tombent sous la compétence de contrôle de l'AFSCA.	

Rétributions :

Le nombre d'inspections payantes est fixé selon les critères de l'AR du 22/12/2005, et dépend aussi de la présence ou l'absence dans l'établissement d'un système d'autocontrôle validé, des résultats d'inspection obtenus dans l'établissement au cours des trois années précédentes et des mesures répressives ou administratives encourues au cours des deux années précédentes par l'établissement ou son exploitant.