



Circulaire relative à la détention et à l'abattage de gibier d'élevage et de bisons ainsi qu'à la découpe de la viande de gibier d'élevage dans un établissement agréé

Référence	PCCB/S3/1172442	Date	<u>10/06/2020</u>
Version actuelle	<u>43.0</u>	Applicable à partir de	Date de publication
Mots clefs	Gibier d'élevage – <u>bisons</u> - détention – abattage - traitement		

Rédigé par	Approuvé par
Karolien Vanderschot	Heymans Jean-François, directeur général a.i.

1. Objectif

La présente circulaire fournit des précisions sur les exigences réglementaires en matière de détention et d'hygiène lors de l'abattage de gibier d'élevage et de bisons et d'hygiène lors ~~de l'abattage et~~ de la découpe de gibier d'élevage~~ceux-ci~~. Elle vise ~~d'une part~~ l'abattage au sein de l'exploitation du gibier d'élevage d'une part, ~~et des bisons~~ d'autre part. Une dérogation en vue de permettre l'abattage à l'exploitation d'élevage est prévue dans la réglementation européenne pour les gibiers d'élevage et, à titre exceptionnel, pour les bisons. Cette circulaire précise, entre autres, les règles de mise en œuvre de cette dérogation en Belgique. Aucune dérogation similaire n'est possible pour les autres ongulés d'élevage. Cette circulaire précise aussi les règles applicables au transport (des animaux vivants ou ~~morts~~abattus) vers un abattoir ou vers un autre type d'établissement agréé à cet effet où l'habillage de la carcasse a lieu, ainsi que le traitement de la carcasse ont lieu. Sont également visés par cette circulaire, les établissements agréés pour la découpe de la viande de gibier d'élevage.

2. Champ d'application

La dDétention et l'abattage de gibier d'élevage et de bisons ainsi que la découpe de viande de gibier d'élevage dans un établissement agréé à cet effet.

3. Références

3.1. Législation

Règlement (CE) n° 509/1999 de la Commission du 8 mars 1999 concernant une prolongation du délai maximal prévu pour l'apposition de marques auriculaires aux bisons (espèce *Bison bison* spp.)

Règlement (CE) n° 1760/2000 du Parlement européen et du Conseil du 17 juillet 2000 établissant un système d'identification et d'enregistrement des bovins et concernant l'étiquetage de la viande bovine et des produits à base de viande bovine, et abrogeant le règlement (CE) n° 820/97 du Conseil

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

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

~~Règlement (CE) n° 854/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 fixant les règles spécifiques d'organisation des contrôles officiels concernant les produits d'origine animale destinés à la consommation humaine~~

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 (CE) n° 1099/2009 du Conseil du 24 septembre 2009 sur la protection des animaux au moment de leur mise à mort

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)

Loi du 24 mars 1987 relative à la santé des animaux

Arrêté royal du 14 novembre 2003 relatif à l'autocontrôle, à la notification obligatoire et à la traçabilité dans la chaîne alimentaire

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

Arrêté royal du 3 juin 2007 relatif à l'identification et à l'enregistrement des ovins, des caprins et des cervidés

Arrêté royal du 23 mars 2011 établissant un système d'identification et d'enregistrement des bovins.

Arrêté royal du 10 juin 2014 relatif aux conditions pour le transport, le rassemblement et le commerce d'animaux agricoles.

Arrêté royal du 1^{er} juillet 2014 établissant un système d'identification et d'enregistrement des porcs et relatif aux conditions d'autorisation pour les exploitations de porcs

Arrêté royal du 13 juillet 2014 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires

Arrêté royal du 30 novembre 2015 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires d'origine animale

Arrêté royal du 25 juin 2018 établissant un système d'identification et d'enregistrement des volailles, des lapins et de certaines volailles de hobby

Arrêté ministériel du 10 septembre 2007 fixant les modalités relatives à l'identification et à l'enregistrement des ovins, des caprins et des cervidés

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

Arrêté ministériel du 28 septembre 2010 relatif au registre informatisé dans les abattoirs

Arrêté ministériel du 23 mars 2013 relatif aux assouplissements des modalités d'application de l'autocontrôle et de la traçabilité dans certaines entreprises du secteur des denrées alimentaires

3.2. Autres

[Avis 21-2013](#) du Comité scientifique de l'AFSCA : Limites d'action applicables aux viandes de lapin et de gibier d'élevage en tant que valeurs indicatives d'hygiène des procédés.

[Avis EFSA \(European Food Safety Authority\), 2013: Scientific Opinion on the public health hazards to be covered by inspection of meat from farmed game.](#)

[Circulaire 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

Abattage privé : l'abattage d'un animal dont les viandes sont exclusivement destinées aux besoins du propriétaire et de son ménage ;

Beltrace : application informatique gérée par l'AFSCA. Elle permet aux abattoirs, aux administrations communales, aux inspecteurs et aux CDM d'enregistrer et de consulter les données relatives aux abattages ;

Gibier d'élevage :

1. Les ratites présentés à l'abattage (tels qu'autruches, nandous, émeus, casoars).
2. Les mammifères terrestres détenus à des fins de production de viande, autres que les ongulés domestiques (bovins, y compris buffles et bisons ; porcs, ovins, caprins et solipèdes).

Il s'agit notamment d'animaux détenus qui appartiennent aux catégories de « grand gibier » et « autre gibier » (indigènes), p.ex. le cerf (*Cervus elaphus*), le chevreuil (*Capreolus capreolus*), le daim (*Dama dama*), le mouflon (*Ovis musimon*), le sanglier (*Sus scrofa*), et éventuellement aussi de mammifères non indigènes, détenus en vue de la production de viande¹ ;

Des animaux sont considérés comme détenus dans un établissement, c'est-à-dire tout terrain physiquement clos, quelle que soit sa dimension, lorsque ces animaux sont détenus (nourris,

¹ Répondent à la définition de « gibier d'élevage », les « autres » mammifères vivant en territoire clos et qui sont destinés à la production de viande.

recevant des soins vétérinaires, ...) et qu'ils sont sous la surveillance d'un responsable au sens de la loi relative à la santé des animaux.

SANITEL : la base de données informatisée de l'**AFSCA** 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.

AM : expertise ante mortem ;

AR : arrêté royal ;

ARSIA : Association régionale de Santé et d'Identification animales ;

BOOD : une base de données gérée par l'AFSCA dans laquelle sont enregistrés les opérateurs **qui sont** actifs dans la chaîne alimentaire... ;

CDM : vétérinaire chargé de missions auprès de l'AFSCA ;

DAF : document d'administration et de fourniture (de médicaments) ;

DGZ : Dierengezondheidszorg Vlaanderen vzw ;

ICA : informations sur la chaîne alimentaire. Vous trouverez plus d'informations sur [le site internet de l'AFSCA](#) (AFSCA > professionnels > production animale > informations sur la chaîne alimentaire) ;

ULC : l'Unité (locale) de Contrôle compétente de l'AFSCA ;

UGB : unité de gros bétail.

5. Détenation et abattage de gibier d'élevage **et de bisons** pour la production de viande

5.1. Détenation de gibier d'élevage **et de bisons**

Avertissement : le présent chapitre a pour objectif de rappeler les principales règles en matière de détenation de gibier d'élevage **et de bisons** et n'est pas exhaustif. Toutes les législations en vigueur sont d'application.

Enregistrement

Tout détenteur d'animaux qui introduit ces animaux dans la chaîne alimentaire (quelle que soit l'espèce ou le nombre d'animaux), est considéré comme un opérateur de la chaîne alimentaire et doit par conséquent être enregistré dans BOOD, conformément à l'AR du 16 janvier 2006.

L'enregistrement dans BOOD doit être effectué préalablement à la détenation des animaux.

Toutefois, les détenteurs de moins de 5 animaux des groupes « ovins », « caprins » ou « cervidés » peuvent encore introduire leur demande d'enregistrement dans Sanitel au plus tard un mois après le début de la détenation des animaux. Tant que l'enregistrement n'est pas en ordre, ces détenteurs ne peuvent pas envoyer d'~~es~~ animaux à l'abattoir.

Le détenteur-éleveur, soumis à l'obligation d'enregistrement à l'AFSCA, s'adresse, aux associations ARSIA ou DGZ où il se fait également enregistrer dans Sanitel au moyen d'un formulaire d'enregistrement, qu'il peut se procurer auprès des associations ARSIA (application informatique Cerise) ou DGZ (application informatique Veeportaal). Le troupeau reçoit un numéro de troupeau dès le premier animal.

Certains animaux ne peuvent pas être détenus parce que leur détention n'est pas autorisée ou est subordonnée à l'obtention d'une autorisation spécifique dans le cadre de la réglementation des régions visant certaines espèces exotiques envahissantes ou le bien-être des animaux, ou bien encore dans le cadre de la CITES. En cas de doute sur la détention autorisée ou non d'une espèce animale, il y a lieu de prendre contact avec l'autorité régionale compétente.

Identification des cervidés

Les cervidés détenus en troupeau sont soumis à une obligation d'identification (AR du 3 juin 2007).

Les cervidés détenus en troupeau doivent être identifiés avant de quitter l'exploitation (vivants ou morts) :

- a) Les animaux d'élevage et de rente doivent toujours être identifiés à l'aide d'une paire de marques auriculaires agréées (à obtenir chez les associations DGZ-ARSIA).
- b) Pour les animaux qui quittent le troupeau pour être amenés directement à l'abattoir (vivants ou morts), une simple marque auriculaire de troupeau, de couleur bleue, suffit.
- c) Pour les cadavres, une simple marque auriculaire de troupeau de couleur bleue suffit également.

Les animaux conservent leur identification d'origine lorsqu'ils sont déplacés vers une autre exploitation ou vers l'abattoir, et sont inscrits avec leur numéro original dans le registre d'exploitation.

Les cervidés nés au sein de l'exploitation ne doivent pas porter de marques auriculaires tant qu'ils ne quittent pas l'exploitation. Les marques auriculaires doivent cependant aussi être disponibles dans le stock de l'éleveur. Le nombre de marques auriculaires disponibles doit au moins correspondre au nombre d'animaux présents et un numéro de marque auriculaire doit être assigné avant que l'animal ne quitte l'exploitation. Le marquage, la provenance et les naissances doivent être inscrits dans le registre d'exploitation, de même que la date de départ ou de décès. Les marques auriculaires sont apposées avant que l'animal ne quitte l'exploitation et le numéro est également inscrit à ce moment-là dans le registre d'exploitation. Dans tous les cas, le registre doit correspondre au nombre d'animaux âgés de plus de 6 mois présents dans l'exploitation. Au 15 décembre de chaque année, le nombre d'animaux présents à cette date doit être recensé et enregistré dans SANITEL. L'éleveur reçoit à cet effet un rappel de DGZ-ARSIA.

Identification des buffles et bisons détenus

Les buffles et les bisons détenus sont des ongulés domestiques et sont identifiés de la même manière que les bovins (AR du 23 mars 2011). Chez les veaux ~~des~~ bisons, la marque auriculaire doit être apposée avant l'âge de 9 mois.

Identification des mouflons

Les mouflons détenus sont identifiés de la même manière que les ovins et les caprins (AR du 3 juin 2007).

Identification des porcins

Le cas échéant, Les pores sangliers détenus en troupeau, ~~le cas échéant aussi les sangliers,~~ sont identifiés de la même manière que les porcs individuels (AR du 1^{er} juillet 2014). La législation relative aux exploitations porcines est d'application doit être respectée.

Identification des ratites

Les ratites sont identifiés et enregistrés conformément à l'arrêté royal du 25 juin 2018 et doivent respecter les législations applicables aux élevages avicoles.

Il n'y a pas de méthode réglementée pour l'identification des ratites au niveau de l'élevage ou pendant leur transport à l'abattoir.

Les principes généraux d'identification et de traçabilité doivent être garantis ([Règl. 178/2002](#)), cela signifie que la traçabilité des animaux et de leurs viandes, y compris le lien avec les animaux vivants, doit être assurée.

L'abattoir ne peut accepter des ratites en vue de leur abattage que s'ils sont correctement identifiés. Les opérateurs choisissent leur système de traçabilité. Cela peut se faire de manière individuelle mais également en convenant d'un système (sectoriel).

Traçabilité

Outre le registre d'exploitation, il y a lieu de conserver les données suivantes pendant 5 ans en vue d'assurer la traçabilité dans la chaîne alimentaire (Règl. 852/2004, annexe I – partie A – III) :

- la nature et l'origine/la provenance des aliments donnés aux animaux. Un classement chronologique des bons de livraison ou des factures est suffisant ;
- les médicaments vétérinaires ou les autres traitements administrés aux animaux, les dates d'administration de ces traitements et les temps d'attente. En l'absence de guidance, l'éleveur ne peut pas administrer de traitements médicamenteux, sauf en cas de suivi de traitement. Dans ce cas, un simple classement chronologique des DAF fournis par le vétérinaire traitant peut faire office de registre. Dans le cas de guidance, en plus d'un simple classement chronologique des DAF fournis par le vétérinaire traitant, un registre 'out' des médicaments vétérinaires doit être tenu à jour.
- si pertinents du point de vue de la sécurité de la chaîne alimentaire, les résultats de toute analyse d'échantillons prélevés sur les animaux ou d'autres échantillons prélevés à des fins de diagnostic ;
- les rapports de contrôles officiels pertinents dans le cadre de la protection de la sécurité alimentaire, y compris les informations relatives à l'expertise à l'abattoir.

En cas de départ des animaux (cervidés, buffles, bisons et mouflons) du troupeau, le registre d'exploitation doit être actualisé dans les 3 jours. Pour les sangliers, le registre d'exploitation doit être actualisé de façon hebdomadaire dans les 3 jours suivant la fin de chaque semaine. Après le départ des ratites, le registre doit être mis à jour dans les 7 jours. La date de départ ainsi que le repeneur des animaux (destination) doivent être inscrits dans le registre.

En cas de départ, un document de circulation doit être rédigé (AR du 3 juin 2007 – article 21 & AM du 10 septembre 2007 – annexe II & AR du 25 juin 2018 – article 29).

En cas de mortalité, la date doit être inscrite à la ligne qui correspond à l'animal dans le registre d'exploitation. Le registre d'exploitation fait donc en même temps office de registre de mortalité.

5.2. ICA

Les règles européennes relatives à la sécurité de la chaîne alimentaire imposent aux détenteurs d'animaux, y compris aux détenteurs de gibier d'élevage **et de bisons**, l'obligation de fournir à l'exploitant de l'abattoir les informations sur la chaîne alimentaire (en abrégé ICA) pour chaque animal/groupe d'animaux qu'ils envoient à l'abattoir. Les informations reprises dans les ICA se basent essentiellement sur les registres de l'élevage, par groupe d'animaux ou par animal individuel. Sur base de ces données, le détenteur devra produire les ICA et les transmettre à l'exploitant de l'abattoir. Les ICA concernent donc les animaux qui sont envoyés vivants à l'abattoir.

Par ailleurs, les exploitants d'abattoirs doivent demander, réceptionner et évaluer les ICA. Ils doivent utiliser ces informations dans le cadre de la gestion de leur établissement. Ils ne peuvent pas admettre d'animaux dans leur abattoir sans disposer des informations relatives à ces animaux. Le formulaire ou le message électronique contenant les ICA doit parvenir à l'abattoir 24h avant l'arrivée des animaux. L'AFSCA contrôle la présence des ICA, ainsi que leur validité et leur crédibilité. Elle vérifie également si l'exploitant de l'abattoir utilise effectivement et efficacement ces informations.

Toutes les informations relatives aux ICA ainsi que les modèles de formulaires à utiliser obligatoirement en cas de présentation des ICA sous format papier, sont disponibles sur le [site internet de l'AFSCA](#) (AFSCA > professionnels > production animale > informations sur la chaîne alimentaire).

Il n'y a pas de formulaire destiné spécifiquement au gibier d'élevage **ou aux bisons**.

- Pour les ratites, il convient d'utiliser le modèle [volailles d'abattage - général](#) (AFSCA > professionnels > production animale > informations sur la chaîne alimentaire > secteur avicole > abattage de volailles en général) ;
- Pour les cervidés et les mouflons, il convient d'utiliser le modèle [ovins - caprins](#) (AFSCA > professionnels > production animale > informations sur la chaîne alimentaire > ovins et caprins) ;
- Pour les sangliers, il convient d'utiliser le modèle [porcs](#) (AFSCA > professionnels > production animale > informations sur la chaîne alimentaire > secteur porcin) ;
- Pour les buffles et les bisons, il convient d'utiliser le modèle [bovins](#) (AFSCA > professionnels > production animale > informations sur la chaîne alimentaire > bovins).

Ces modèles peuvent être téléchargés pour ensuite être complétés et transmis par voie électronique. Ils peuvent également être imprimés pour être complétés sur papier. **La durée de conservation de ces données est de 2 ans pour les abattoirs et les établissements de traitement de gibier et de 5 ans pour les détenteurs des animaux.** Le mode de transmission des données à l'abattoir (sur papier ou par voie électronique) peut, pour le moment, être choisi librement.

5.3. Abattage de gibier d'élevage et de bisons

Avertissement : le présent chapitre a pour objectif de rappeler les principales règles en matière d'abattage de gibier d'élevage et des bisons et n'est pas exhaustif. Toutes les législations en vigueur sont d'application.

Le gibier d'élevage peut (suivant l'espèce) être abattu dans des abattoirs d'ongulés domestiques disposant d'un agrément additionnel pour les espèces de gibier, ou dans des abattoirs agréés exclusivement pour les espèces de gibier. Pour obtenir cet agrément, l'exploitant doit intégrer cette activité dans son système d'autocontrôle et mettre en place une procédure spécifique de façon à séparer, dans le temps ou dans l'espace, l'abattage de gibier d'élevage de l'abattage des autres animaux. Les bisons sont considérés comme des ongulés domestiques et peuvent sans conditions spécifiques être abattus dans les abattoirs pour ongulés domestiques.

Les cervidés, ratites et autres gibiers d'élevage et ainsi qu'à titre exceptionnel, les bisons peuvent également être mis à mort dans l'exploitation de provenance moyennant le respect des conditions visées au point 5.3.2. ; dans ce cas, une expertise ante mortem est obligatoire et les animaux mis à mort, saignés et le cas échéant éviscérés sont transportés vers un abattoir approprié ou vers un établissement de traitement du gibier (excepté pour les bisons dont la seule destination possible est un abattoir agréé pour les bovins) où le traitement ultérieur de la carcasse sera effectué. ~~Le cas échéant, l'établissement de traitement du gibier doit disposer d'un agrément supplémentaire selon l'espèce animale.~~

~~Pour obtenir cet agrément, l'~~exploitant doit intégrer cette activité dans son système d'autocontrôle et mettre en œuvre une procédure spécifique visant à séparer cette activité, dans le temps ou dans l'espace, des activités équivalentes opérées sur le gibier sauvage. L'exploitant est tenu d'enregistrer les entréesabattages sous format digital dans Beltrace.

L'abattage et l'habillage peuvent avoir lieu dans l'exploitation de provenance s'il s'agit d'un abattage privé dont les viandes sont destinées au détenteur du gibier d'élevage et à son ménage (voir point 5.3.3.).

5.3.1 Abattage à l'abattoir

5.3.1.1. Conditions d'hygiène

Les opérateurs qui transportent des animaux vivants jusqu'à l'abattoir doivent bien entendu tenir compte de la réglementation relative au bien-être des animaux pendant le transport.

Les ICA doivent parvenir à l'abattoir 24h avant l'arrivée des animaux et doivent faire mention de l'identification des animaux.

Pour les animaux qui arrivent vivants, l'expertise ante mortem (expertise AM) se déroule uniquement à l'abattoir.

Les règles d'hygiène lors de l'abattage et du traitement ultérieur des carcasses sont les mêmes que celles établies pour les abattoirs d'ongulés domestiques par les règlements (CE) n° 852 et 853/2004, ainsi que par les arrêtés royaux du 13 juillet 2014 et du 30 novembre 2015.

5.3.1.2. Critères microbiologiques applicables ~~à partir du 1^{er} février 2019~~ aux carcasses à l'abattoir tant pour les carcasses des animaux abattus à l'abattoir que pour les animaux abattus à l'élevage

La fréquence d'échantillonnage applicable aux analyses microbiologiques en vigueur pour les ongulés domestiques dans le cadre de l'autocontrôle microbiologique ainsi que les éventuels assouplissements s'appliquent aussi au gibier d'élevage et aux bisons.

La mise à mort elle-même peut avoir lieu à l'abattoir ou à l'élevage, l'habillage ou le traitement de la carcasse ne pouvant quant à lui se dérouler qu'à l'abattoir ou à l'établissement de traitement du gibier (excepté pour les bisons dont la seule destination possible est un abattoir agréé pour les bovins).

Principe de base

Cinq carcasses choisies au hasard de gibier d'élevage doivent être échantillonnées par semaine au cours d'une même journée d'abattage. Le jour d'échantillonnage doit être différent chaque semaine de manière à couvrir chaque jour d'exploitation de l'abattoir. La fréquence des prélèvements et des analyses peut être réduite à un échantillonnage tous les 15 jours pour autant que des résultats satisfaisants aient été obtenus pendant 6 semaines consécutives pour le dénombrement des colonies aérobies et des entérobactéries et pendant 30 semaines consécutives pour la recherche de salmonelles. Si des résultats insatisfaisants sont observés par la suite, la fréquence des échantillonnages doit immédiatement être rétablie à une séance d'échantillonnage par semaine.

Remarque : une réduction de la fréquence de base ne peut pas être envisagée si un ou plusieurs résultat(s) acceptable(s) est (sont) obtenu(s) pendant les 6 semaines pour le dénombrement du nombre de colonies aérobies et d'entérobactéries. En revanche, une fois la fréquence réduite, l'obtention d'un ou plusieurs résultat(s) acceptables(s) n'engendre pas une nouvelle augmentation de la fréquence d'échantillonnage (voir ci-dessous dans « interprétation des résultats »).

Assouplissement

Les abattoirs qui effectuent un abattage annuel de maximum 1.000 UGB (somme de toutes les espèces animales) de gibier d'élevage bénéficient d'une fréquence d'échantillonnage réduite à raison d'une séance d'échantillonnage toutes les 2 semaines pour le gibier d'élevage. Les taux de conversion suivants sont appliqués : les cervidés d'un poids inférieur à 100 kg poids vif = 0,05 UGB, et tout autre gros gibier = 0,2 UGB et le bison = 1 UGB autres animaux bi-ongulés = 0,5 UGB et les sangliers = 0,4 UGB.

Cette fréquence assouplie peut être réduite à une séance d'échantillonnage par mois pour autant que :

- l'abattoir ait obtenu des résultats favorables (y compris favorables avec remarques) pour les check-lists portant sur les scopes infrastructure, installation et hygiène, autocontrôle, traçabilité et notification obligatoire les plus récemment complétées par l'inspecteur de l'AFSCA ou le vétérinaire chargé de mission, ou lors d'un recontrôle favorable (y compris favorables avec remarques) comme dernier contrôle ;
- des résultats satisfaisants aient été obtenus pendant 3 séances d'échantillonnages consécutives pour le dénombrement des colonies aérobies et des entérobactéries, et pendant 15 séances d'échantillonnages consécutives pour la recherche des salmonelles.

Si les résultats susmentionnés s'avèrent par la suite insatisfaisants (sur base d'une analyse des résultats basés sur le tableau 1 ci-dessous), cette fréquence devra nécessairement être ré-augmentée à la fréquence de base pour ces petits abattoirs (1 analyse toutes les 2 semaines).

Remarque : une réduction de la fréquence assouplie ne peut pas être envisagée si un ou plusieurs résultat(s) acceptable(s) est (sont) obtenu(s) pendant les 6 semaines pour le dénombrement du nombre de colonies aérobies et des entérobactéries. En revanche, une fois la fréquence réduite, l'obtention d'un ou plusieurs résultat(s) acceptables(s) n'engendre pas une nouvelle augmentation de la fréquence d'échantillonnage (voir ci-dessous dans « interprétation des résultats »).

Les très petits abattoirs qui effectuent un abattage annuel de maximum 100 UGB (somme de toutes les espèces animales) de gibier d'élevage sont dispensés de respecter cette fréquence. La fréquence retenue est alors d'au minimum 1 fois 5 analyses tous les 6 mois pour le gibier d'élevage. S'il n'y a jamais 5 abattages de gibiers d'élevage sur la même journée, le nombre de 5 analyses est réduit au nombre de carcasses traitées.

Méthodes et zones d'échantillonnage

Le prélèvement des échantillons en vue de la détermination du nombre de colonies aérobies, des entérobactéries et de la recherche des salmonelles est effectué au moyen de la méthode non destructive. Quatre zones sont échantillonnées par demi-carcasse. Les zones les plus susceptibles d'être contaminées sont choisies. Ces zones correspondent chez le gibier d'élevage aux cuisses, au flanc, au gros bout de poitrine et à la face postérieure du membre antérieur. Pour cette méthode non destructive, une éponge abrasive est utilisée et les surfaces de prélèvements suivantes sont d'application : rumsteck (zone postéro-externe de la cuisse), flanc, gros bout de poitrine (thorax) et face postérieure du membre antérieur : 4 x 50 cm². L'utilisation de l'éponge abrasive pour les prélèvements relatifs au nombre de colonies aérobies et aux entérobactéries permet l'échantillonnage des 3 paramètres simultanément. Une seule éponge abrasive peut ainsi être utilisée pour échantillonner les 4 sites (la personne qui effectue l'échantillonnage, doit porter des gants stériles et en changer entre chaque carcasse) : 2 sites sont écouvillonnés avec une face de l'éponge ; celle-ci est retournée pour écouvillonner les 2 autres sites. Pour faciliter la manipulation, il suffit de frotter la demi-carcasse avec la moitié de la surface de l'éponge et d'utiliser l'autre moitié de la même face pour la zone suivante. Pour obtenir des résultats comparables, la technique d'échantillonnage doit être appliquée avec minutie pour les différents échantillons, les différentes carcasses et les différents jours d'échantillonnage.

Les échantillons sont prélevés à la fin de la ligne d'abattage ou dans la chambre froide, et dans les 2 à 4 heures qui suivent l'abattage, et doivent être représentatifs de la production de la journée. Si le processus d'abattage possède des étapes identifiées comme problématiques, il peut s'avérer nécessaire de procéder à des prélèvements complémentaires au cours de ces étapes.

Les prélèvements sont conservés entre 0 et 4°C jusqu'à l'examen. Les prélèvements parviennent au laboratoire dans les 24 heures qui suivent l'échantillonnage ; ils ne sont pas congelés. L'analyse est réalisée de préférence avant 48 heures et au maximum 72 heures après la réalisation du prélèvement, sans interruption de la chaîne du froid.

Hygiène des procédés lors de l'abattage

Le règlement (CE) N° 2073/2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires n'établit pas de critères d'hygiène des procédés pour les carcasses de gibier d'élevage. Pour l'évaluation des résultats d'analyses, les valeurs indicatives d'hygiène des procédés du tableau 1 doivent dès lors être utilisées, comme proposé par le Comité scientifique dans l'avis 21-2013. Celles-ci se basent sur un échantillonnage au moyen d'une méthode non destructive (écouvillons).

Tableau 1 : valeurs indicatives d'hygiène des procédés pour évaluer l'hygiène lors de l'abattage de gibier d'élevage et du traitement des carcasses à l'abattoir :

Micro-organismes	Plan d'échantillonnage		Limites	
	n	c	m	M
Nombre de colonies aérobies	5		3 log ufc/cm ²	4,5 log ufc/cm ²
<i>Enterobacteriaceae</i>	5		1 log ufc/cm ²	2 log ufc/cm ²
<i>Salmonella spp.</i>	50	2	Absence sur la partie examinée de la carcasse	

Les valeurs indicatives susmentionnées pour le nombre de colonies aérobies et des entérobactéries s'appliquent au log moyen quotidien. Celui-ci est calculé en prenant le logarithme de chacun des 5 résultats d'analyse et en calculant ensuite la moyenne arithmétique de ces logarithmes. La vérification du respect des valeurs indicatives d'hygiène des procédés pour évaluer l'hygiène lors de l'abattage de gibier d'élevage et du traitement des carcasses à l'abattoir se fait donc sur une seule valeur (la moyenne arithmétique des logarithmes des 5 résultats d'analyse).

Remarque : au cas où des résultats sont inférieurs à la limite de détection, il est conseillé de les assimiler - dans le calcul du log moyen quotidien - à la valeur de la limite de détection divisée par 2 afin d'éviter que la moyenne ne soit faussée.

Interprétation des résultats

Les résultats d'analyse du dénombrement de colonies aérobies et des *Enterobacteriaceae* sont :

- satisfaisants lorsque le log moyen quotidien est inférieur ou égal à m ;
- acceptables lorsque le log moyen quotidien se situe entre m et M ;
- insatisfaisants lorsque le log moyen quotidien est supérieur à M.

Le résultat de l'analyse de recherche de *Salmonella spp.* sur des carcasses de gibier d'élevage est considéré comme satisfaisant si, sur un ensemble de 50 échantillons issus de 10 échantillonnages consécutifs, un maximum de 2 échantillons a été positif (= présence de *Salmonella spp.*). Dans le cas où 3 échantillons ou plus sur 50 sont positifs, le résultat est considéré comme insatisfaisant.

Pour les très petits abattoirs, les résultats sont interprétés individuellement : pour le nombre de colonies aérobies et des *Enterobacteriaceae*, n = 1 avec la valeur M pour limite et pour les salmonelles, n = 1 avec c = 0 (absence sur chaque surface de carcasse testée).

Mesures correctives

Des mesures correctives sont nécessaires en cas de résultats insatisfaisants. Toutefois, si les résultats des analyses tendent à devenir acceptables ou si des résultats insatisfaisants apparaissent de façon isolée, le responsable de l'abattoir doit prendre sans délai des mesures visant à rétablir les bonnes pratiques d'hygiène et le respect des procédures HACCP. L'hygiène de l'abattage doit être améliorée et le contrôle des procédures doit être vérifié. Même si les valeurs indicatives établies sont respectées, chaque exploitant doit tendre vers une amélioration continue de ses résultats. Lorsque des résultats insatisfaisants sont obtenus et que les mesures correctives n'améliorent pas les conditions d'hygiène, il est recommandé d'utiliser 4 éponges pour écouillonner les 4 sites tant que les problèmes n'ont pas été identifiés et résolus. En cas de contamination persistante, 4 prélèvements doivent être réalisés par demi-carcasse et regroupés par site afin de déterminer la source de cette contamination. L'AFSCA contrôlera de façon stricte la valeur indicative d'hygiène des procédés pour *Salmonella*. Si cette valeur n'est pas respectée à plusieurs reprises, l'exploitant de l'abattoir sera tenu de présenter un plan d'action, dont la mise en œuvre et les résultats feront l'objet d'un suivi rigoureux

par l'AFSCA. Des mesures spécifiques (avertissement/PV) peuvent être imposées par le vétérinaire officiel.

5.3.2 Mise à mort dans l'exploitation de provenance

Tenant compte de la difficulté de transporter certains gibiers d'élevage vivants et, le cas échéant, les bisons, la possibilité a été donnée de mettre à mort ces animaux au sein de l'exploitation, et ce à la demande du détenteur, afin d'éviter tout risque pour les détenteurs et les transporteurs et de garantir le bien-être des animaux. Pour les bisons, si ces garanties ne peuvent être apportées, les circonstances sont alors considérées comme exceptionnelles et dès lors permettre un abattage à l'exploitation moyennant le respect des modalités décrites dans la présente circulaire, et ce en application de cette dérogation possible donnée par la législation EU.

Pour l'abattage exceptionnel de bisons ou de gibier d'élevage à l'exploitation ~~Si l'on fait usage de cette possibilité~~, l'exploitation doit disposer d'installations agréées appropriées pour la mise à mort, la saignée et le cas échéant, l'éviscération ; ce type d'installations est également nécessaire dans le cadre de la plumaison des ratites. Pour cette activité, l'agrément 1.1.3 « Abattage par le producteur dans l'exploitation de volaille pour la production de foie gras et de gibier d'élevage » est obligatoire. Les conditions d'agrément ~~relatives à l'abattage par le producteur sur le lieu de production du gibier d'élevage~~ sont disponibles sur le [site internet de l'AFSCA](#).

Les installations doivent être propres et pouvoir être nettoyées et désinfectées (donc au moins comprendre une surface dure). Il faut également prévoir un lavabo ou seulement un approvisionnement en eau potable quand l'éviscération n'a pas lieu sur place ainsi qu'une procédure pour le nettoyage et la désinfection des installations et des équipements. Un système de suspension des carcasses est requis lorsque l'éviscération est pratiquée sur place.

L'opérateur applique des bonnes pratiques d'hygiène préventives afin d'éviter toute contamination des viandes. Pour ce faire, les animaux doivent être autant que possible mis à mort avec une toison propre.

Cela est possible en évitant que les animaux ne tombent dans un endroit sale (par ex. dans la boue) lorsqu'ils sont abattus (c'est la raison pour laquelle la présence d'une surface en dur est exigée), ou d'attendre avant de mettre à mort les animaux s'ils sont trop sales (par ex. en cas de mauvais temps).

Un hébergement propre contribue aussi généralement à garder la toison propre.

Il est conseillé de ne plus nourrir les animaux à partir du jour précédant la mise à mort afin de réduire l'émission d'excréments. En effet, les excréments peuvent aussi souiller la toison et/ou la carcasse.

L'opérateur qui met à mort des animaux au sein de son exploitation doit notifier au moins 48 heures à l'avance le planning de l'abattage à l'ULC dont dépend son exploitation. Il communique par e-mail la date et l'heure prévues ainsi que le nombre probable d'animaux qui seront mis à mort.

L'ULC désigne un vétérinaire officiel (dans la plupart des cas un CDM) qui effectuera l'expertise ante mortem au sein de l'exploitation. Cette inspection comprend un contrôle des registres et des documents de l'exploitation, y compris les informations sur la chaîne alimentaire. L'exploitant appliquera une procédure de rassemblement des animaux (en utilisant une installation appropriée) pour permettre la réalisation d'une inspection ante mortem individuelle des animaux du groupe.

L'opérateur ne peut en aucun cas procéder à la mise à mort des animaux destinés à être mis sur le marché tant qu'aucun vétérinaire officiel n'est venu sur place pour réaliser une inspection ante mortem.

La mise à mort doit avoir lieu à l'aide des moyens et méthodes fixées par le règlement (CE) n° 1099/2009. L'étourdissement ne peut être remplacé par le tir par balle que lorsque le vétérinaire officiel en donne l'autorisation. Attention : le tir par balle reste une exception, cela implique que l'autorisation ne peut être donnée qu'au cas par cas par le vétérinaire officiel.

Bien que l'AFSCA ne soit pas compétente en matière d'armes, il va de soi que celui qui met à mort des animaux par balle doit disposer des connaissances, de la compétence et des autorisations requises ; en d'autres termes, disposer des connaissances requises en matière de manipulation et d'utilisation des armes à feu, être suffisamment précis lors du tir et respecter la réglementation relative aux armes.

Dans tous les cas, l'incision des deux artères carotides est requise dans le cadre de la saignée.

La mise à mort et la saignée ont lieu, en principe, en présence du vétérinaire officiel qui a réalisé l'expertise ante mortem. L'éviscération peut aussi être effectuée sur place, le plus rapidement possible après la mise à mort, sous le contrôle de ce vétérinaire officiel.

Dans le cas où l'enlèvement des viscères se déroule sur place, ceux-ci doivent être transportés en même temps que la carcasse vers l'abattoir. Toutefois, le vétérinaire officiel peut décider que l'estomac et les intestins ne doivent pas accompagner l'animal abattu s'ils ne sont pas nécessaires dans le cadre de l'expertise post mortem, notamment s'il n'y a pas de lésions ou d'anomalies constatées. Dans ce cas, ils doivent être enlevés par le collecteur agréé.

À la fin du processus, le vétérinaire officiel délivre un certificat (modèle : voir annexe 1) qui accompagne les animaux abattus jusqu'à l'abattoir. Le certificat atteste le contrôle des registres de l'exploitation, le résultat de l'expertise ante mortem, la date et l'heure de la mise à mort ainsi que la réalisation correcte de la saignée.

En outre, le détenteur des animaux doit également établir une déclaration (modèle : voir annexe 2). Dans cette déclaration, il indique l'identité des animaux, tout médicament vétérinaire ou autre traitement qui leur a été administré ainsi que les dates d'administration de ces traitements et les temps d'attente (2 mois avant l'abattage). Cette déclaration est également acheminée avec les animaux abattus et saignés jusqu'à l'abattoir.

Si l'opérateur a démontré qu'il possède le niveau de compétence approprié pour abattre des animaux sans leur causer de douleur, détresse ou souffrance, la réalisation correcte de la saignée ne doit pas être attestée par le vétérinaire officiel (modèle : voir annexe 3) et l'opérateur devra confirmer cet aspect dans sa déclaration. Dans ce cas, le vétérinaire officiel ne doit pas non plus être présent lors de la saignée (si l'éviscération n'a pas lieu sur place, car dans le cas contraire, le vétérinaire officiel doit être présent).

Les animaux abattus et saignés, et éventuellement éviscérés, sont transportés vers l'abattoir dans des conditions hygiéniques et sans retard indu. Si la durée de transport est supérieure à deux heures, les carcasses sont réfrigérées.

Les gibiers d'élevage tués et saignés peuvent également être emmenés dans un établissement de traitement de gibier agréé pour la réception et l'habillage de tels animaux.

5.3.3 Abattage privé

L'abattage et l'habillage peuvent avoir lieu à l'exploitation d'origine dans le cas d'un abattage privé pour la consommation du ménage du détenteur du gibier. La mention « abattage privé » est inscrite dans le registre d'exploitation en face du numéro de la marque auriculaire de l'animal. Les dispositions

visées ci-dessus relatives à l'agrément et à l'expertise vétérinaire ne sont pas d'application dans le cas d'un abattage privé.

Comme les bisons détenus sont considérés comme des ongulés domestiques, l'abattage privé de bisons est uniquement autorisé dans un abattoir agréé.

Dans le cas d'un abattage privé, la viande peut être exclusivement destinée aux besoins de la famille de la personne concernée.

5.3.4 Bien-être animal lors de l'abattage de gibier d'élevage et de bisons

Il va de soi que les dispositions réglementaires relatives à la protection des animaux au moment de leur mise à mort, s'appliquent aussi en cas d'abattage de gibier d'élevage et de bisons.

L'étourdissement selon une méthode autorisée (pistolet à tige perforante, méthode électrique) est en principe obligatoire mais, lors d'une mise à mort au sein même de l'exploitation, une arme à feu peut également être utilisée, moyennant l'accord du vétérinaire officiel. Dans ce cas, les paramètres essentiels pour éviter toute souffrance inutile aux animaux abattus sont l'emplacement du coup, la charge et le calibre de la cartouche ainsi que le type de projectile.

Les règles européennes prévoient également que l'établissement où a lieu la mise à mort/l'abattage, doit disposer d'un « responsable du bien-être animal ». Contrairement à ce que cette dénomination pourrait faire supposer, il ne s'agit pas de l'un ou l'autre fonctionnaire mais bien d'une personne qualifiée qui agit pour le compte de l'exploitant (l'exploitant lui-même, un consultant externe ou un membre du personnel). La personne concernée a suivi une formation officielle (est donc qualifiée) et est responsable du respect du bien-être animal au sein de l'établissement, y compris la concertation à ce sujet avec le vétérinaire officiel. En outre, on attend du personnel chargé de manière effective de la manipulation, l'immobilisation, l'étourdissement, l'accrochage et la saignée des animaux, qu'il soit en possession d'un certificat d'aptitude professionnelle ~~/d'une preuve de suivi d'un cours~~, obtenu(e) à la suite d'une formation spécifique ou d'une preuve de suivi d'un cours. Aucune dispense n'est prévue dans la réglementation en ce qui concerne le certificat d'aptitude professionnelle.

Il y a lieu de contacter les autorités régionales compétentes dans ce domaine pour obtenir plus d'information à ce sujet. Dans les petits abattoirs (moins de 1000 têtes de gros bétail par an, où le gibier d'élevage, suivant l'espèce, peut être assimilé à des ovins et caprins ou à des porcins) ainsi que dans les exploitations où du gibier d'élevage détenu est mis à mort, un responsable du bien-être animal n'est pas obligatoire.

L'AFSCA n'est pas compétente en matière de bien-être animal. Toutefois, il est bien évident que les exigences légales en matière de bien-être animal lors de l'abattage doivent être respectées. Vous trouverez via les liens suivants les coordonnées des services régionaux compétents pour le bien-être des animaux. Ces services peuvent fournir de plus amples informations à ce sujet :

- pour la Région flamande : <https://www.lne.be/dierenwelzijn>

- pour la Région wallonne : <http://www.wallonie.be/fr/bienetreanimal>

- pour la Région Bruxelles-Capitale : <https://environnement.brussels/thematiques/bien-etre-animal-0>

Même lorsque le CDM est chargé de contrôler le respect des règles liées au bien-être des animaux, il faut signaler que ce contrôle relève de la compétence des Régions.

6. Traitement de viande de gibier d'élevage et de bisons

Les bisons étant des ongulés domestiques, la circulaire 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 » s'applique également à cette espèce animale.

Critères microbiologiques applicables ~~à partir du 1^{er} février 2019~~ aux viandes de gibier d'élevage découpées dans un établissement agréé à cet effet

~~La fréquence d'échantillonnage pour les analyses microbiologiques en vigueur pour les ongulés domestiques dans le cadre de l'autocontrôle ainsi que les éventuels assouplissements s'appliquent aussi au gibier d'élevage.~~

~~Un échantillon est prélevé chaque semaine au cours d'une journée de découpe. En cas de résultats satisfaisants pendant 30 semaines consécutives, la fréquence peut être réduite à 1 x toutes les 2 semaines.~~

Valeurs indicatives d'hygiène des procédés pour les viandes découpées

Dans l'avis 21-2013, le Comité scientifique propose des valeurs indicatives d'hygiène des procédés complémentaires pour les viandes découpées de gibier d'élevage.

Tableau 2 : valeurs indicatives d'hygiène des procédés pour les viandes découpées issues de gibier d'élevage

Micro-organismes	Plan d'échantillonnage		Limites	
	n	c	m	M
Nombre de colonies aérobies	5	2	5 x 10 ⁵ ufc/g	5 x 10 ⁶ ufc/g
<i>E. coli</i>	5	2	50 ufc/g	500 ufc/g

Interprétation des résultats

Les résultats d'analyse du dénombrement de colonies aérobies et *E. coli* sont :

- satisfaisants lorsque tous les résultats sont inférieurs ou égaux à m ;
- acceptables lorsqu'un maximum de c/n résultats se situent entre m et M et que les autres résultats sont inférieurs ou égaux à m ;
- insatisfaisants lorsqu'un ou plusieurs résultats sont supérieurs à M ou lorsque plus de c/n résultats se situent entre m et M.

Mesures correctives

Des mesures correctives sont nécessaires en cas de résultats insatisfaisants. Toutefois, si les résultats des analyses tendent à devenir acceptables ou si des résultats insatisfaisants apparaissent de façon isolée, le responsable de l'atelier de découpe doit prendre sans délai des mesures visant à rétablir les bonnes pratiques d'hygiène et le respect des procédures HACCP. L'hygiène de la découpe doit être améliorée et le respect des procédures doit être vérifié. Même si les valeurs indicatives établies sont respectées, chaque exploitant doit tendre à une amélioration continue de ses résultats.

7. Mise sur le marché de viande de gibier d'élevage et de bisons

À partir de l'abattoir (pour les gibiers d'élevage et les bisons) ou de l'établissement de traitement du gibier (pour les gibiers d'élevage uniquement), les viandes de gibier d'élevage ou de bisons peuvent être livrées à d'autres établissements agréés, voire à des commerces de détail.

En aucun cas, le détenteur des animaux ne peut approvisionner directement à partir de son exploitation le consommateur final, ni un commerce de détail (horeca, cuisines collectives,...) en viandes de gibier d'élevage ou de bisons (que ce soit à titre onéreux ou gratuit).

La viande provenant d'un abattage privé ne peut pas non plus être mise sur le marché.

8. Annexes

- Annexe 1 : Certificat pour les animaux abattus dans l'exploitation
- Annexe 2 : Déclaration de l'opérateur du secteur alimentaire qui a élevé les animaux
- Annexe 3 : Certificat pour le gibier d'élevage mis à mort dans l'exploitation conformément au règlement (CE) n° 853/2004, annexe III, section III, point 3 bis.

9. Inventaire des révisions

Inventaire des révisions de la circulaire		
Version	Date de mise en application	Motif et nature de la révision
1.0	21/03/2014	Version originale
2.0	16/03/2015	Suppression de la déclaration auprès des autorités communales
3.0	<u>07/12/2018</u>	Actualisation de la législation Détention de gibier d'élevage Abattages privés Abattage de gibier d'élevage - certificat d'aptitude professionnelle Traitement de viande de gibier d'élevage Critères microbiologiques (en abattoir et en établissement agréé)
<u>4.0</u>	<u>Date de publication</u>	<u>Adaptation des références à la réglementation suite à l'entrée en vigueur du Règlement (UE) 2017/625</u> <u>Abattage à l'exploitation de bisons</u> <u>Suppression de l'agrément supplémentaire pour le traitement du gibier d'élevage dans les établissements de traitement de gibier</u>

ANNEXE 1

CERTIFICAT

pour les animaux abattus dans l'exploitation

Service compétent : AFSCA, ULC ~~de~~ :

Numéro d'identification du
CDM :

1. Identification des animaux

Espèce :

Nombre d'animaux :
.....

Marque d'identification :
.....

2. Provenance des animaux

Numéro de troupeau :
Adresse de l'exploitation d'origine :

Identification des locaux de stabulation (facultatif) :
.....

3. Destination des animaux

Ces animaux seront transportés vers l'abattoir ou l'établissement de traitement de gibier² mentionné ci-après :

.....
par le moyen de transport suivant (nom du transporteur + immatriculation du véhicule) :
.....

4. Autres informations utiles

.....

5. Déclaration

Je soussigné déclare que :

- les animaux désignés ci-dessus ont fait l'objet d'une expertise avant la mise à mort dans l'exploitation susmentionnée,
le (date), à(heure), et ont été jugés sains ;
- que les animaux ont été mis à mort dans l'exploitation le (date) à (heure) et que la mise à mort et la saignée ont été pratiqués correctement ;
- les registres et documents concernant ces animaux sont conformes aux exigences légales et n'empêchent pas de procéder à l'abattage des animaux.

Fait à :
(Lieu)

Le :
(Date)

Cachet

.....
(Signature du CDM)

² Seuls les gibiers d'élevage peuvent être transportés vers un établissement de traitement de gibier

ANNEXE 2

Déclaration de l'opérateur du secteur alimentaire qui a élevé les animaux

1. Identification des animaux

Espèce :
Nombre d'animaux :
Marque d'identification :

2. Provenance des animaux

Numéro de troupeau :
Adresse de l'exploitation d'origine :

Identification des locaux de stabulation (facultatif) :

3. Destination des animaux

Ces animaux seront transportés vers l'abattoir ou l'établissement de traitement de gibier³ suivant :
.....
par le moyen de transport suivant (nom du transporteur + immatriculation du véhicule) :
.....

4. Autres informations utiles

5. Déclaration de l'opérateur (détenteur) de l'exploitation où les animaux ont été élevés

Je soussigné déclare que les médicaments/traitements suivants ont été administrés aux animaux susmentionnés (2 mois avant l'abattage) :

Nom des médicaments administrés Nom autre traitement	Date de début et de fin de l'administration ou du traitement	Temps d'attente

Mentions particulières : signes anormaux, indications de problèmes de santé.....

Je déclare également que les animaux ont été mis à mort dans l'exploitation le
(date) à (heure) et que la mise à mort et la saignée ont été pratiqués correctement⁴.

Fait à (lieu) le (date).

Nom et signature de l'opérateur (détenteur)

³ Seuls les gibiers d'élevage peuvent être transportés vers un établissement de traitement de gibier

⁴ A compléter uniquement si l'abattage et la saignée ont eu lieu en l'absence du vétérinaire officiel conformément au Règlement (CE) n° 853/2004, annexe III, section III, point 3 bis

ANNEXE 3

CERTIFICAT

pour le gibier d'élevage mis à mort dans l'exploitation conformément au
Règlement (CE) n° 853/2004, annexe III, section III, point 3 bis.

Service compétent : AFSCA, ULC ~~de~~ :

Numéro d'identification du CDM :

1. Identification des animaux

Espèce :

.....

Nombre d'animaux :

.....

Marque d'identification :

.....

2. Provenance des animaux

Numéro de troupeau :

Adresse de l'exploitation d'origine :

Identification des locaux de stabulation (facultatif) :

.....

3. Destination des animaux

Ces animaux seront transportés vers l'abattoir ou l'établissement de traitement de gibier mentionné ci-après :

.....

par le moyen de transport suivant : nom du transporteur + immatriculation du véhicule

.....

4. Autres informations utiles

.....

5. Déclaration

Je soussigné déclare que :

les animaux désignés ci-dessus ont fait l'objet d'une expertise avant la mise à mort dans l'exploitation susmentionnée, le (date) à (heure), et ont été jugés sains ;

- les registres et documents concernant ces animaux sont conformes aux exigences légales et n'empêchent pas de procéder à l'abattage des animaux.

Fait à :

(Lieu)

le :

(Date)

Cachet

(Signature du CDM)