



## Circulaire relative aux abattages privés d'ongulés domestiques

Référence	PCCB/S3/116116	Date	<u>05/05/2021</u>
Version actuelle	<u>2.23.0</u>	D'application à partir du	<b>Date de publication</b>
Mots-clés	abattages privés, abattoirs, ongulés domestiques		

Rédigé par	Validé par
Tom Van Vooren, <u>conseiller</u>	<u>Jean-François Heymans, directeur général</u> <del>Lefevre Vicky, directeur général</del>

### 1. But

Cette circulaire a pour objectif d'expliquer les exigences réglementaires relatives aux abattages privés d'ongulés domestiques. Concernant les abattages privés de gibiers d'élevage, il faut se référer à la « 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 » (PCCB/S3/1172442).

### 2. Champ d'application

Abattages privés d'ongulés domestiques

### 3. Références

#### 3.1. Législation

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° 1/2005 du Conseil du 22 décembre 2004 relatif à la protection des animaux pendant le transport et les opérations annexes et modifiant les directives 64/432/CEE et 93/119/CE et le règlement (CE) N° 1255/97.

~~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 (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 5 septembre 1952 relative à l'expertise et au commerce des viandes.

Arrêté royal du 9 mars 1953 concernant le commerce des viandes de boucherie et réglementant l'expertise des animaux abattus à l'intérieur du pays.

Arrêté royal du 4 juillet 1996 relatif aux conditions générales et spéciales d'exploitation des abattoirs et d'autres établissements.

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

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

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.

### **3.2. Autres**

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 (PCCB/S3/1172442)

Circulaire relative à la gestion de la cysticerose et des viandes lades (PCCB/S3/1663108)

Circulaire relative à l'élimination des matériels à risque spécifiés (MRS) dans les abattoirs, les ateliers de découpe, les établissements de fabrication de viande hachée, de préparations de viande et de produits de viande et les débits de viande (PCCB/S3/1340075)

## **4. Définitions et abréviations**

~~Ongulés domestiques<sup>4</sup> : les animaux domestiques des espèces bovines (y compris les genres Bubalus et Bison), porcines, ovines et caprines, ainsi que des solipèdes domestiques.~~

Animal de boucherie : l'animal destiné à être transporté à l'abattoir ou vers un centre de rassemblement ou une étale de négociant, dont il ne peut sortir que pour être emmené directement vers un abattoir.

---

<sup>4</sup> 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 : annexe I, point 1.2.

~~Viandes lades<sup>2</sup> : des viandes fraîches qui ne sont pas infestées visiblement par des cysticerques et qui proviennent d'animaux qui ne sont pas entièrement infestés de cysticerques. Les cysticerques sont les stades larvaires du ténia, et ils peuvent lors de la consommation de cette viande par l'homme entraîner des problèmes de santé.~~

Abattage privé<sup>3</sup> : l'abattage d'un animal dont les viandes sont exclusivement destinées aux besoins du propriétaire et de sa famille.

~~Animal de boucherie : l'animal destiné à être transporté à l'abattoir ou vers un centre de rassemblement ou une étable de négociant, dont il ne peut sortir que pour être emmené directement vers un abattoir.~~

Ongulés domestiques : les animaux domestiques des espèces bovines (y compris les genres Bubalus et Bison), porcines, ovines et caprines, ainsi que des solipèdes domestiques.

Transporteur : toute personne physique ou morale transportant des animaux pour son propre compte ou pour le compte d'un tiers.

Viandes lades : des viandes fraîches qui ne sont pas infestées visiblement par des cysticerques et qui proviennent d'animaux qui ne sont pas entièrement infestés de cysticerques. Les cysticerques sont les stades larvaires du ténia, et ils peuvent lors de la consommation de cette viande par l'homme entraîner des problèmes de santé.

## 5. Abattages privés

En Belgique, il existe, outre les abattages commerciaux, les abattages privés. Les abattages privés sont des abattages d'animaux dont les viandes sont exclusivement destinées aux besoins du propriétaire et de son ménage. Il est interdit<sup>4</sup> de mettre dans le circuit commercial les viandes provenant d'abattages privés (pas même une partie de celles-ci) ou de les céder à des tiers. Ces viandes sont en effet exclusivement destinées aux besoins du propriétaire de l'animal abattu et de son ménage.

La personne qui demande ou effectue elle-même un abattage privé n'est pas un opérateur de la chaîne alimentaire, l'abattage privé n'étant pas considéré comme une activité de la chaîne alimentaire.

Un abattage privé est un régime d'abattage belge qui ne peut être pratiqué que sur le territoire belge.

### 5.1. Transport d'animaux pour abattage privé

Conformément au règlement (CE) N° 1/2005 (article 1<sup>er</sup>. point 2, b) et à l'arrêté royal du 10 juin 2014 (annexe I, A), la personne qui transporte un animal destiné à l'abattage privé avec son propre véhicule, est le transporteur et le gardien de l'animal mais elle n'est pas considérée comme un transporteur professionnel si le déplacement de l'animal est limité à une distance maximale de 50 km (distance à calculer à vol d'oiseau) entre le lieu où l'animal est détenu et le lieu où l'animal doit être abattu (au domicile du particulier ou dans un abattoir - voir point 5.2).

La personne qui effectue ce transport d'un animal pour un abattage privé, peut être le particulier (personne privée) destinataire de la viande ou le détenteur, vendeur de l'animal, qui pour le compte du particulier, transporte l'animal jusqu'à l'abattoir ou au domicile de celui-ci.

<sup>2</sup>. 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 : art. 2, §1, 3°.

<sup>3</sup>. Arrêté royal du 30 novembre 2015 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires d'origine animale : art. 1, §1, 4°.

<sup>4</sup>. Arrêté royal du 30 novembre 2015 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires d'origine animale : art. 9, §1, 4°.

La personne qui ne répond pas aux conditions énoncées ci-dessus, est considérée comme un transporteur professionnel. C'est, entre autres, le cas d'un tiers qui ne serait pas le destinataire de la viande ou le détenteur, vendeur, de l'animal et qui effectuerait le transport de l'animal pour le compte du particulier. Un transporteur professionnel est tenu de respecter toutes les règles du transport professionnel, même dans le cas du transport d'un animal destiné à un abattage privé.

Toute personne qui effectue le transport d'un animal, doit également veiller au bien-être de celui-ci pendant le transport. Le contrôle du bien-être des animaux relève des compétences des Régions auxquelles vous devez vous adresser pour obtenir plus d'informations à ce sujet.

### **5.2. 5.1.-Lieu de l'abattage**

L'abattage des ongulés domestiques ne peut généralement se faire que dans un abattoir agréé. Les types d'animaux pouvant être abattus dans un abattoir sont spécifiés dans l'agrément octroyé à cet abattoir ~~par le ministre~~.

La règle générale selon laquelle les animaux doivent obligatoirement être abattus dans un abattoir comporte quelques exceptions spécifiques, permettant que toutes les opérations d'abattage ou certaines d'entre elles soient effectuées en un autre lieu :

- l'abattage ~~et l'habillage complet~~ de porcs, de caprins et d'ovins par un particulier à son domicile (la viande est exclusivement destinée au particulier et à son ménage)<sup>5</sup>, appelé abattage à domicile<sup>6</sup>
- uniquement l'égorgeage et la saignée des ongulés domestiques lors d'un abattage d'urgence<sup>7,8</sup>.

Pour les porcs, les ovins et les caprins dans le cadre d'un abattage privé, le particulier a donc le choix entre (faire) abattre les animaux dans un abattoir ou à son domicile.

Dans le cadre d'un abattage privé les bovins et les solipèdes doivent quant à eux toujours être abattus dans un abattoir, sauf abattage d'urgence (voir circulaire concernant les abattages d'urgence d'ongulés domestiques (PCCB/S3/GDS/952588)).

**Il y a lieu de noter que des restrictions peuvent être apportées aux abattages à domicile (allant jusqu'à son interdiction complète) par les autorités régionales ou locales compétentes. En outre, les dispositions relatives au bien-être animal lors du transport éventuel vers l'abattoir et pour l'abattage à domicile, de même que celles relatives à l'environnement (gestion des déchets lors d'abattage à domicile notamment), sous la compétence des Régions, doivent être respectées. Les autorités régionales compétentes sont en charge des contrôles en la matière.**

**Toute autre règle, le cas échéant locale, qui serait d'application doit bien entendu être également respectée.**

### **5.3. Déclaration d'abattage**

<sup>5</sup> Loi du 5 septembre 1952 relative à l'expertise et au commerce des viandes : art. 2 et art. 24.

<sup>6</sup> Dans certains cas, les règles du bien-être animal peuvent interdire qu'un tel abattage ait lieu à domicile.

<sup>7</sup> 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 : annexe III, section I, chapitre VI.

<sup>8</sup> Des informations relatives aux abattages d'urgence se trouvent dans une circulaire spécifique à ce sujet: <http://www.favv-afsc.fgov.be/productionanimale/animaux/abattagesurgence/>

Dans le cas d'un abattage privé à domicile (et donc sous réserve de ce que permettent les règles locales et régionales), la déclaration d'abattage doit être faite par le propriétaire de l'animal en personne auprès de la commune où est établi son domicile, et ce au moins 2 jours ouvrables avant l'abattage<sup>9</sup>. Si un abattage privé a lieu dans un abattoir, la déclaration se fait à l'abattoir à l'arrivée de l'animal<sup>10</sup>. Dans les deux cas, le particulier reçoit un récépissé de sa déclaration d'abattage, qu'il est tenu de conserver jusqu'à la fin de l'année qui suit celle de l'abattage.

Afin d'être autorisé à déclarer un abattage privé, il est indispensable de se faire préalablement enregistrer auprès de sa commune ou de l'unité locale de contrôle de l'Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire dont on dépend. ~~Cet enregistrement ne doit se faire qu'une seule fois.~~ Cet enregistrement ne doit se faire qu'une seule fois et si le demandeur n'est pas déjà enregistré dans Sanitel.

Il est recommandé à toute personne souhaitant procéder à un abattage privé dans un abattoir de prendre contact avec le responsable de l'abattoir avant d'y emmener son animal.

### 5.4. 5.3. Expertise

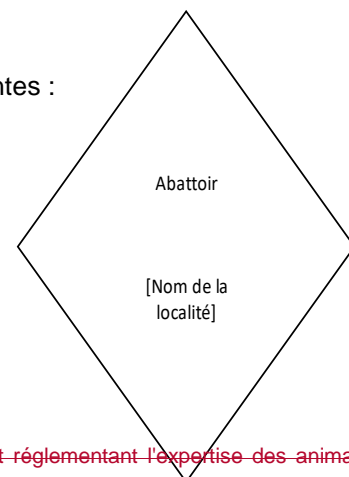
Dans le cas d'un abattage privé en dehors de l'abattoir (abattage à domicile), aucune expertise vétérinaire n'est imposée<sup>11</sup> mais c'est par contre le cas lors d'une l'abattage privé dans un abattoir.

Les abattages privés à l'abattoir sont soumis aux mêmes procédures d'expertise<sup>12</sup> que les abattages commerciaux mais la viande qui est déclarée propre à la consommation humaine n'est pas pourvue de la marque de salubrité ovale qui permet sa mise sur le marché.

Les carcasses et les abats obtenus lors d'un abattage privé dans un abattoir, après avoir été déclarés propres à la consommation humaine, sont pourvus d'une marque de salubrité particulière en forme de losange<sup>13</sup>.

La marque de salubrité en forme de losange a les spécifications suivantes :

- forme : losange
- côté : 6 cm
- lettres : 0,5 cm de hauteur
- indications :
  - « abattoir »
  - nom de la localité où se situe l'abattoir.



<sup>9</sup> Arrêté royal du 9 mars 1953 concernant le commerce des viandes de boucherie et réglementant l'expertise des animaux abattus à l'intérieur du pays : art. 6.

<sup>10</sup> Arrêté royal du 4 juillet 1996 relatif aux conditions générales et spéciales d'exploitation des abattoirs et d'autres établissements: art. 9, 10 et 11bis.

<sup>11</sup> Loi du 5 septembre 1952 relative à l'expertise et au commerce des viandes : art. 2.

<sup>12</sup> 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) no 999/2001, (CE) no 396/2005, (CE) no 1069/2009, (CE) no 1107/2009, (UE) no 1151/2012, (UE) no 652/2014, (UE) 2016/429 et (UE) 2016/2031, les règlements du Conseil (CE) no 1/2005 et (CE) no 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) no 854/2004 et (CE) no 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 (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.

<sup>13</sup> 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 : art. 12 et annexe V, II, point 3.

Le gestionnaire de l'abattoir ne peut remettre au propriétaire les têtes des bovins, ovins et caprins de plus de 12 mois qui constituent des matériels à risque spécifiés et qui sont destinés à la destruction. Il peut cependant donner au propriétaire les muscles masséters internes et externes de son animal abattu, s'il s'avère que celui-ci est propre à la consommation humaine.

Dans le cas d'un abattage privé d'un cheval et d'un porc à l'abattoir, un test de trichine est nécessaire. Cependant, s'il peut être démontré que ces animaux ont été gardés dans des logements contrôlés, cette obligation peut être levée après approbation par le vétérinaire officiel (un ICA valide est également nécessaire).

#### **5.5. 5.4. Destination de la viande**

Il est interdit de mettre dans le circuit commercial des viandes provenant d'abattages privés<sup>14</sup>.

*Cependant, Exception : dans le cas exceptionnel où de la cysticerose (viandes ladres) est constatée lors de l'expertise, le particulier peut, en accord avec l'éleveur chez qui il a acheté son animal (bovin), transférer ~~à nouveau la propriété de~~ la carcasse ~~complète~~ et ~~les abats du bovin infesté~~ à cet éleveur ou à l'assureur avec lequel cet éleveur a conclu éventuellement une police d'assurance « cysticerose » ~~a éventuellement été conclue~~. Le statut d'abattage privé est dès lors annulé ~~et~~ ~~l'~~éleveur ou ~~son~~ l'assureur peuvent ~~donc commercialiser~~ ~~mettre~~ la viande sur le marché à condition que la congélation exigée ~~dans ce cas soit~~ pour les viandes ladres ait été appliquée. Pour plus d'informations à ce sujet voir la circulaire relative à la gestion de la cysticerose et des viandes ladres.*

Les viandes provenant d'abattages privés peuvent donc en règle générale seulement être transférées directement de l'abattoir au domicile du propriétaire de l'animal abattu.

Il existe toutefois plusieurs exceptions à cette règle<sup>15</sup> afin de faciliter l'enlèvement de la colonne vertébrale (lorsque celle-ci est un matériels à risque spécifiés (voir à ce sujet la circulaire relative à l'élimination des matériels à risque spécifiés (MRS) dans les abattoirs, les ateliers de découpe, les établissements de fabrication de viande hachée, de préparations de viande et de produits de viande et les débits de viande)) provenant de carcasses de bovins et la congélation des viandes ladres. Les viandes obtenues lors d'un abattage privé peuvent être présentes dans les établissements agréés suivants du secteur alimentaire, dans les cas décrits ci-après :

- dans un atelier de découpe :
  - pour la découpe de viandes ladres, préalablement au transport vers un établissement qui dispose d'installations appropriées pour la congélation de viandes ladres ;
  - pour l'enlèvement de la colonne vertébrale de la carcasse de bovins de plus de 30 mois (à la date de publication de la présente circulaire, la Belgique étant un pays à risque négligeable en matière d'encéphalopathie spongiforme bovine, la colonne vertébrale des bovins de plus de 30 mois nés et élevés en Belgique n'est pas

<sup>14</sup>-Arrêté royal du 30 novembre 2015 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires d'origine animale : art.9, §1, 4°.

<sup>15</sup>-Arrêté royal du 30 novembre 2015 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires d'origine animale : art. 9, §2 et arrêté royal du 13 juillet 2014 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires : art. 26, §1, 2°.

considérée comme un matériel à risque spécifié devant être enlevé dans un atelier de découpe agréé) ;

- dans un établissement qui dispose d'installations appropriées pour la congélation de viandes lades : pour la congélation de viandes lades.

Les carcasses qui sont envoyées pour une des raisons ~~susmentionnées~~ mentionnées ci-dessus vers un établissement du secteur alimentaire doivent être pourvues d'une étiquette mentionnant :

- le nom et l'adresse de l'établissement du secteur alimentaire de destination
- le motif de l'envoi.

Dans les registres d'envoi et de réception de l'établissement du secteur alimentaire, le motif de l'envoi, et le cas échéant, la présence des viandes doivent être mentionnés.

Les abats qui n'accompagnent pas à la congélation la carcasse de bovin pour laquelle le vétérinaire officiel a détecté un cysticerque lors de l'expertise, sont déclarés impropres à la consommation.

En annexe, vous trouverez une représentation schématique des destinations successives les plus fréquentes des abattages privés, ainsi que les obligations en matière d'étiquetage et de documents d'accompagnement.

Il est évident que la destination finale de toute viande est toujours le particulier pour le compte duquel l'abattage privé est effectué. À tout moment, des mesures doivent être prises afin de pouvoir faire une distinction claire entre la viande provenant d'abattages privés d'une part et la viande provenant d'abattages commerciaux d'autre part.

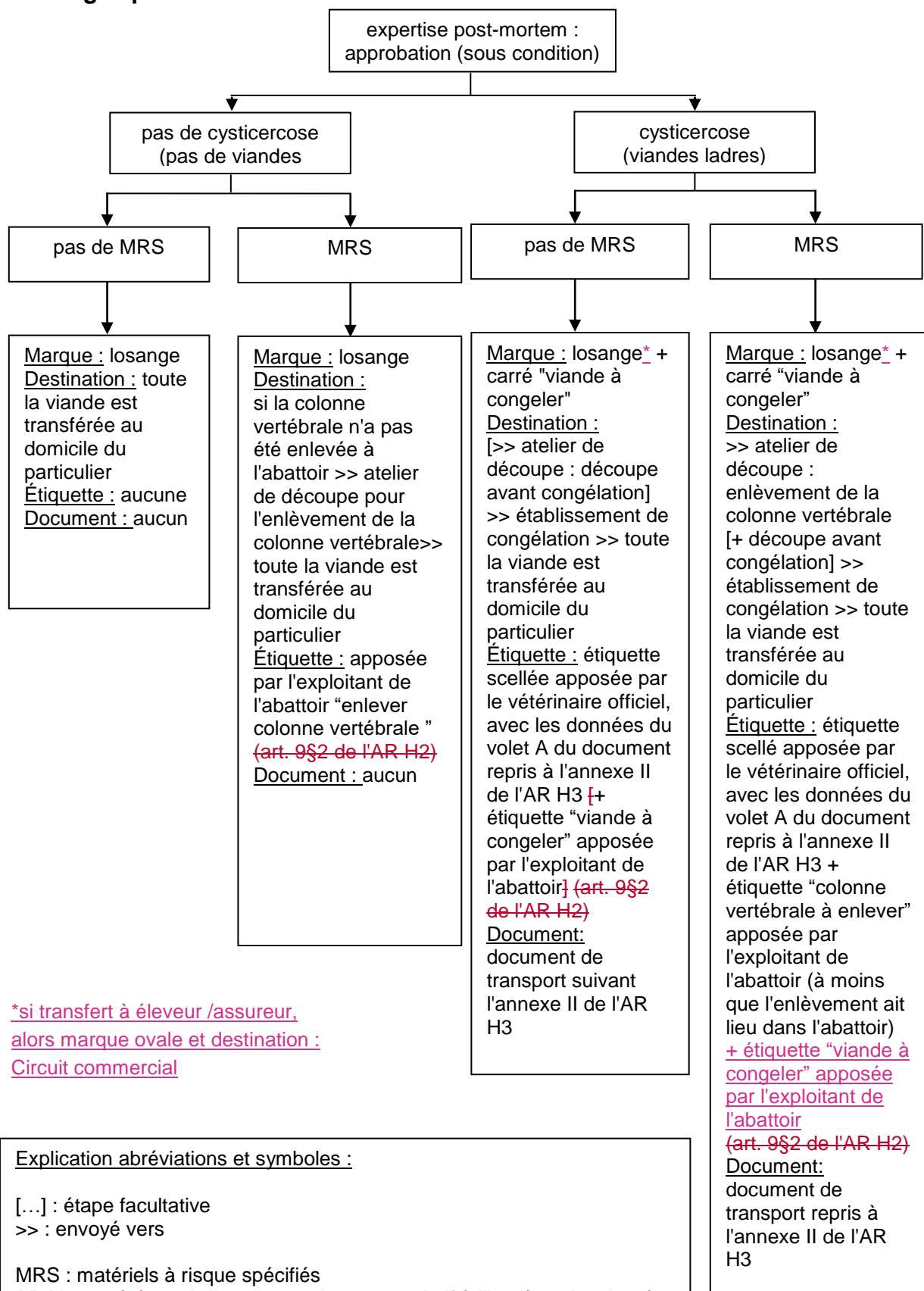
## 6. Annexes

Annexe: représentation schématique des destinations successives des abattages privés.

## 7. Inventaire des révisions

Inventaire des révisions de la circulaire		
Version	D'application à partir	Motif et portée de la révision
1.0	10.01.2006	Version originale
2.0	22.09.2014	- Compilation des règles en vigueur concernant les abattages privés ; - Adaptation du lay out sur base du nouveau format pour les circulaires AFSCA.
2.1	11/04/2016	Publication de l'arrêté royal du 30 novembre 2015 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires d'origine animale.
2.2	<u>30/01/2018</u>	La seule adaptation est l'adaptation de l' <i>unité provinciale de contrôle en unité locale de contrôle</i> .
<u>3.0</u>	<u>Date de publication</u>	<u>Révision des exigences réglementaires et mise à jour</u>

## Annexe : représentation schématique des destinations successives des abattages privés



\*si transfert à éleveur /assureur,  
alors marque ovale et destination :  
Circuit commercial

### Explication abréviations et symboles :

[...] : étape facultative  
>> : envoyé vers

MRS : matériels à risque spécifiés

~~AR H2 : arrêté royal du 30 novembre 2015 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires d'origine animale~~

AR H3 : 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.