

Fiche technique activité		TRA – ACT 149 Version n° 06 04/01/2023
Description brève	Etablissement gibier sauvage	
	Description	Code
Lieu	Etablissement de traitement du gibier	PL37
Activité	Préparation	AC59
Produit	Gibier sauvage	PR76
Ag/Au/E	Agrément	1.1.4.
Type de n° Agr/Aut	UD99999999	
Guide autocontrôle	Pas de guide	
<p>Etablissement de traitement du gibier : tout établissement dans lequel le gibier et les viandes de gibier obtenues après la chasse sont préparées (dépiauter, éviscérer, plumer) en vue de la mise sur le marché.</p> <p>Passage par un tel établissement obligatoire si vente d'une chasse vers le circuit commercial. Nécessite une expertise vétérinaire.</p> <p>Le gibier d'élevage peut être abattu dans l'exploitation de provenance sous certaines conditions ; dans ce cas, une expertise ante mortem est obligatoire et les animaux mis à mort, saignés et le cas échéant éviscérés peuvent être transportés vers un établissement de traitement du gibier (excepté pour les bisons dont la seule destination possible est un abattoir agréé pour les bovins) ou un abattoir agréé pour habillage et traitement ultérieur.</p> <p>L'exploitant n'a pas besoin d'agrément supplémentaire spécifique mais 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.</p> <p>Attention : ces établissements doivent être raccordés au système Beltrace</p> <p>A partir d'un établissement de traitement du gibier uniquement vente de carcasses vers une boucherie ou un atelier de découpe gibier. Si vente de viande de découpe voir Combinaison Lieu-Activité-Produit PL9AC96PR168 Boucherie (voir fiche ACT 030) ou PL9AC80PR126 Boucherie MRS (voir fiche ACT 029) ou PL5AC24PR72 Atelier de découpe gibier (voir fiche ACT 105).</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)		
Transport et stockage de carcasses de gibier obtenues de la chasse pour son propre compte.		
Production & l'entreposage de sous-produits animaux non transformés issus de sa préparation.		
Vente des co-produits de la production de viandes fraîches de gibier comme alimentation animale, uniquement si destinés à un opérateur du secteur de l'alimentation animale (petfood).		
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 105 : Atelier de découpe gibiers PL5 - Atelier de découpe AC24 - Découpe, désossage ou (re)conditionnement PR72 – Gibiers ACT 030 : Boucherie PL9 – Boucherie AC96 – Vente au détail non ambulante PR168 - Viande		
Base juridique		

Fiche technique activité	TRA – ACT 149 Version n° 06 04/01/2023
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	
<p>Visite obligatoire.</p> <p>Etablissement pas encore agréé : première inspection : check-liste : TRA 3862 – Scope Thématique Agrément</p> <p>Etablissement agréé : inspection après agrément conditionnel : check-listes : TRA 3846 – 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)</p> <p>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	
<p>Un établissement de traitement du gibier sauvage appartenant à un commerce de détail doit au moins disposer d'un local pour la préparation et l'expertise du gibier et d'un local frigorifique séparé ou un dispositif frigorifique fermant à clé pour conserver de façon isolée les pièces entières de gibier sauvage qui sont gardées en observation jusqu'à un examen plus détaillé.</p> <p>L'établissement de traitement du gibier qui découpe également du gibier sauvage doit disposer d'un agrément comme atelier de découpe.</p>	
Autocontrôle	
-	
Financement	
<p><u>Contributions</u> :</p> <p>Secteur de facturation = transformation.</p> <p>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.</p> <p><u>Rétributions</u> :</p> <p>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.</p>	