

**AVIS 49-2005 : Projet d'arrêté royal relatif à l'hygiène des denrées alimentaires d'origine animale (dossier Sci Com 2005/61).**

Le Comité scientifique de l'Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire; Considérant les débats menés lors de la réunion du groupe de travail ad hoc le 17 octobre 2005 et lors de la séance plénière du 4 novembre 2005; rend l'avis suivant :

**1. INTRODUCTION**

Le projet d'arrêté royal relatif à l'hygiène des denrées alimentaires d'origine animale, qui est en cours de validation, est un complément au 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. Tout comme ce Règlement, le projet d'arrêté royal entrera en vigueur le 1<sup>er</sup> janvier 2006.

Sur base de la hiérarchie des normes et du principe de subsidiarité, ce projet d'arrêté royal vise à mettre la réglementation belge en conformité avec le Règlement susmentionné, d'une part en enlevant de ladite réglementation les dispositions superflues et / ou en contradiction avec le Règlement, et d'autre part en donnant un contenu à un certain nombre de dispositions du Règlement qui doivent être complétées par les Etats membres eux-mêmes.

**2. REMARQUES**

Le Comité scientifique rappelle que ce projet d'arrêté royal se limite aux aspects hygiéniques des denrées alimentaires d'origine animale et ne reprend qu'un certain nombre des dérogations figurant dans le Règlement. Dans le contexte de ce dossier, le Comité scientifique ne s'est donc prononcé que sur le présent projet d'arrêté royal.

Le Comité scientifique n'a pas vérifié si tous les arrêtés royaux et ministériels qui sont abrogés par le présent projet d'arrêté royal ont bien été remplacés par de nouveaux articles dans le présent arrêté ou dans le Règlement (CE) n° 853/2004. De ce point de vue, cet arrêté est donc considéré comme complet.

Le contrôle bactériologique des carcasses, obligatoire pour les opérateurs, est décrit dans l'arrêté royal du 4 juillet 1996 relatif aux conditions générales et spéciales d'exploitation des abattoirs et d'autres établissements. Or, cet arrêté royal est abrogé à l'art. 54 14°. Les modalités d'échantillonnage ne sont abordées que de manière très limitée dans le projet européen de Règlement relatif aux critères microbiologiques pour les denrées alimentaires. Le Comité scientifique pense que les modalités décrites dans l'arrêté royal du 4 juillet 1996 doivent être reprises dans le présent projet d'arrêté (ou dans un autre texte réglementaire).

Le Comité scientifique estime que la structure, et de ce fait aussi le contenu du projet d'arrêté royal ne sont pas toujours clairs (par ex. Art. 10), et qu'il serait souhaitable d'améliorer l'uniformité du projet d'arrêté royal en ce qui concerne :

- le mode de subdivision (par ex. dans l'Annexe I, il y a une subdivision en chapitres, ce qui n'est pas le cas dans l'Annexe IV),
- le mode de développement (par ex. les règles d'hygiène sont, pour certains produits, développées dans le projet d'arrêté royal, et pour d'autres produits elles le sont dans l'annexe; idem pour la notion de "petites quantités")
- la façon de faire référence à un Règlement (par ex. "...Règlement (CE) n° 852/2004 du 29 avril 2004..." à l'Art. 4, et "...Règlement (CE) n° 852 du 29 avril 2004..." à l'Art. 7
- la formulation (par ex. "ce dernier doit satisfaire à la partie A de l'annexe I..." à l'Art. 5. et "ce dernier doit satisfaire aux dispositions mentionnées en annexe I ..." à l'Art. 7.), et

- la terminologie, qui est à harmoniser avec celle utilisée dans les Règlements (voir 'Remarques particulières').

### 2.1. Remarques particulières : articles

#### **Art.8. & Art.9.**

Le Comité scientifique se demande pourquoi, dans le projet d'arrêté royal, les mollusques bivalves vivants et les pectinidés sont traités séparément, à côté des produits de la pêche, et il estime qu'il est préférable de reprendre toutes les définitions dans les annexes.

#### **Art.10.**

Le Comité scientifique conseille de reformuler cet article de telle manière qu'il soit clair que le §1 se rapporte aux conditions de base qui doivent être respectées, que le §2 reprenne les conditions relatives à la vente à l'exploitation même et le §3 les conditions complémentaires relatives à la vente sur le marché. (Une suggestion de reformulation du §3 pourrait être, par ex. "... peuvent *en outre* être vendues sur le marché...")

#### **Art.10. §1. 2°**

Ce passage devrait être mieux formulé, tant dans la version néerlandaise que française. Dans la version néerlandaise, remplacer également le mot 'gemorst'. (une suggestion de formulation est : "pour éviter toute contamination à partir du contenu de l'estomac".).

#### **Art.11.**

Le Comité scientifique estime qu'il est évident que le producteur de volailles et de lagomorphes doit disposer d'un agrément délivré par l'AFSCA en tant qu'abattoir de volailles et/ou de lagomorphes si le producteur approvisionne directement, en carcasses de ces animaux abattus à son exploitation, un commerce de détail local qui vend les viandes directement comme viandes fraîches au consommateur final. Si cette règle devait être explicitement applicable aux petites quantités, il vaudrait mieux l'indiquer.

#### **Art.12. 2°**

Il faut rappeler ici qu'il s'agit de son propre tableau de chasse. Le Comité scientifique estime que le nombre de 10 pièces de petit gibier sauvage par tableau de chasse semble choisi de façon assez arbitraire.

#### **Art.12. 3°**

Remplacer "les espèces sensibles aux trichines" par "les sangliers et autres espèces animales sensibles aux trichines".

#### **Art.12. 8°**

D'après le Comité scientifique, l'expression "dans un délai raisonnable" laisse trop de marge à différentes interprétations.

#### **Art.13. §1.**

Dans cet article et à d'autres endroits du projet de texte, remplacer dans la version néerlandaise "wildverwerkingsinrichting" par "wildbewerkingsinrichting".

#### **Art.14.**

La notion de "activité marginale, locale et limitée" est définie à l'Annexe 3, mais uniquement pour les boulangers. Etant donné que ceci semble assez détaillé pour un arrêté royal, le Comité scientifique estime que l'on devrait plutôt dire ici que les exceptions sont définies par le Ministre, plutôt que de développer le groupe des boulangers en Annexe III (voir aussi les remarques concernant l'annexe III).

**Art.22.**

La terminologie 'à nouveau rassemblés' manque de précision.

**Art.22. 2°**

Le Comité scientifique attire l'attention sur le fait que si l'on utilise un seul local pour le réemballage, l'expédition et la réception des produits, il peut se produire des problèmes sur le plan du respect des températures. Dans le Règlement (CE) n° 852/2004, il est bien stipulé, qu'en règle générale, la chaîne du froid ne peut être rompue.

**Art.24. §1.3° et §3**

En conformité avec le Règlement (CE) n° 854/2004, les termes "gortig vrees" doivent être remplacés par "met cysticercus geïnfecteerd vrees" dans la version néerlandaise. "viandes ladres" devrait être remplacé par "viandes infestées par des cysticerques" dans le texte français.

**Art.24. §2.**

Le Comité scientifique rappelle que les rayons ultraviolets ont peu d'effet en termes de sécurité alimentaire, et ont un effet plutôt néfaste en ce qui concerne la qualité des aliments.

**Art.26.**

Le contenu de cet article est également arrêté dans le Règlement (CE) n° 853/2004. Cet article est toutefois mal formulé étant donné que l'aide au contrôle de l'identification des animaux est une tâche de l'abattoir.

**Art.30.**

Dans cet article et à d'autres endroits du projet de texte, "alimentation humaine" doit être remplacé par "consommation humaine" dans la version néerlandaise. Les mots "ou être déclarées nuisibles" doivent être supprimés pour que le texte soit conforme au Règlement (CE) n° 853/2004.

**Art.31. §1.**

Dans le texte français, "ébouillanter" doit être remplacé par "échauder".

**Art.31. §2.**

D'après le Règlement (CE) n° 853/2004, les masséters ne peuvent pas être enlevés à l'abattoir.

**Art.31. §3. 3° alinéa**

Le Comité scientifique se demande si ce passage est bien nécessaire vu qu'en Belgique, il y a très peu d'abattages d'agneaux et de chevreaux de moins de 15 kg.

**Art.44.**

Ici, on peut faire la même remarque qu'à l'Art.22. 2°.

**Art.45.**

Conformément au Règlement (CE) n° 853/2004, dans cet article et à d'autres endroits du projet de texte français, il faudrait écrire "produits à base de viande" plutôt que "produits à base de viandes".

**Art.45. 3°**

Selon le Comité scientifique, les termes "produits nus" au "Chapitre II. Définitions" devraient être définis ou, dans la version néerlandaise, remplacer par « onverpakt vrees » afin d'être en conformité avec le Règlement (CE) n°853/2004.

**Art.48.**

Le Comité scientifique propose la formulation suivante : "... l'étiquette du lait cru destiné à la consommation humaine directe doit porter clairement la mention "porter à ébullition avant consommation". Dans le projet de texte français, le mot "cuire" doit être précisé, et donc remplacé par "porter à ébullition".

**Art.49.**

Le Comité scientifique estime que la mention des temps de cuisson des oeufs de canes et d'oies est dépassée s'ils sont commercialisés directement, et que cet article peut donc être supprimé.

**Art.51.**

A différents endroits du projet de texte, les exigences relatives aux équipements de lavage des mains sont mentionnées. Le Comité scientifique propose de mentionner ces exigences (et éventuellement d'autres exigences qui sont répétées pour les différents produits) une seule fois pour tous les établissements de denrées alimentaires d'origine animale, dans une annexe (par ex. dans l'Annexe IV).

**Art.52. & Art.53.**

Le Comité scientifique fait remarquer qu' étant donné que la gélatine est du collagène dénaturé, ces deux produits pourraient être traités ensemble (toutefois, dans le Règlement (CE) n° 853/2004, le collagène et la gélatine sont également traités séparément).

2.2. Remarques particulières : annexes**Annexe I. Chapitre I. Section 1.**

Etant donné que les Sections 1 et 2 ne comportent pas de point 2, une subdivision avec un point 1 est inutile. Une même remarque peut être faite concernant le Chapitre I. De plus, dans la version française, les mots "100 kg par arrivage capturés en mer.." doivent être remplacés par "100 kg par arrivage *de produits de la pêche* capturés en mer..".

**Annexe I. Chapitre I. Section 2. point 5**

Pour que la version française corresponde à la version néerlandaise, il faudrait ajouter le mot 'sécurité' dans la phrase "qui ne portent pas atteinte à la *sécurité* de la chaîne alimentaire".

**Annexe III.**

En ce qui concerne la définition des termes, le Comité scientifique se pose des questions à propos de :

- 1° la quantité maximale de 80 kg en moyenne par semaine, ce qui semble beaucoup pour une activité marginale, et
- 2° un rayon de 80 km, qui semble arbitrairement choisi pour une activité locale; "un rayon de 80 km" devrait être remplacé par "les communes et les communes limitrophes" (voir tableau de subsidiarité et Art. 10. §3.5°).

En 3°, une "activité limitée" devrait être soulignée en ajoutant "seulement" à la phrase "le boulanger...*ne* vend et *ne* livre *qu'*à des autres boulangers") (version néerlandaise : "de verkoop van een bakker...*slechts* aan andere bakkers").

**Annexe V.**

Le mot "waren" devrait être remplacé par "levensmiddelen" dans la version néerlandaise.

**Annexe V. II. point 1**

Dans la version française, on pourrait utiliser le terme "saumurage" plutôt que "saumure" étant donné qu'il s'agit d'un traitement, et comme dans la version néerlandaise.

**Annexe V. II. point 2**

Le Comité scientifique pense que les "moteurs à combustible fossile" devraient être étendus aux "moteurs utilisant des combustibles produisant des gaz", qui sont uniquement autorisés si les gaz peuvent être évacués directement.

**Annexe VI. I. point 1**

Ce paragraphe doit être réécrit de telle façon que les peaux, cornes, onglons, sabots et soies de porcs doivent toujours être stockés dans des conteneurs étanches, quel que soit le moment de leur enlèvement. Si ces produits ne sont pas enlevés de l'abattoir le jour même de l'abattage, il faut que l'abattoir dispose d'un local suffisamment grand.

**Annexe VI. I. point 2**

Dans la version néerlandaise, le mot "vrieslokalen" peut être supprimé puisque chaque abattoir n'a pas un "vrieslokaal". De plus, dans la version française, il s'agit "des locaux frigorifiques".

**Annexe VI. III. point 5**

Pour des considérations d'ordre pratique (et vu que les porcs sont aussi marqués sur les flancs au moyen d'un marteau à tatouer), dans ce paragraphe, la présence de la marque auriculaire d'identification au moins jusqu'à la fin de l'expertise, peut être limitée aux bovins (au lieu des "ongulés domestiques").

**Annexe VII. I. point 5**

Même remarque que pour l'annexe VI. I. point 2.

**Annexe VII. III. point 1**

Une reformulation de la première phrase est souhaitable afin qu'elle soit plus claire.

**Annexe VII. III. point 3**

Les dispositions relatives au report de l'ouverture des cavités corporelles et de l'enlèvement des viscères, pour maximum deux semaines après l'abattage pour le petit gibier sauvage doivent être déplacées à l'Annexe VIII, et le "gibier à plumes d'élevage" doit être reformulé. (Remarque : scientifiquement parlant, on peut très bien enlever tous les organes à l'exception des reins et du foie).

**3. CONCLUSIONS**

Le Comité scientifique est d'accord avec le contenu du projet d'arrêté royal, compte tenu des remarques formulées ci-avant.

Au nom du Comité scientifique,  
Le Président,  
Prof. Dr. Ir. A. Huyghebaert  
Bruxelles, le 4 novembre 2005.