



## Circulaire relative à la mise sur le marché de viande de reptiles~~crocodile~~

Référence	PCCB/S3/1535520	Date	<a href="#">19/08/2020</a>
Version actuelle	<a href="#">32.0</a>	Applicable à partir de	<b>Date de publication</b>
Mots clés	Viande de <del>crocodile</del> - <u>reptiles</u> - importation - mise sur le marché		

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

### 1. But

~~Actuellement, l'importation de viande de crocodile reptiles d'élevage destinée à la consommation humaine ne fait pas l'objet d'une réglementation harmonisation réglementaire au niveau de l'Union européenne. Certains États Membres, dont la Belgique, autorisent l'importation de cette viande sur base de conditions imposées aux pays exportateurs situés hors UE. Il est donc nécessaire de fixer les conditions applicables à la mise sur le marché de cette viande sur le territoire national.~~

L'importation de viande obtenue à partir de reptiles sauvages est interdite.

Dans cette circulaire, la notion de « viande de reptiles » doit être comprise comme viandes fraîches, produits à base de viande ou préparations de viandes obtenus à partir de viande de reptiles.

### 2. Champ d'application

Cette circulaire explique les conditions applicables à l'importation de viande de reptiles~~crocodile et de produits à base de viande de crocodile~~ provenant de pays tiers, ainsi que les conditions auxquelles doivent répondre les établissements qui mettent ces produits sur le marché national.

Cette circulaire n'est pas d'application pour le commerce intracommunautaire de viande de ~~crocodile et de produits à base de viande de reptiles~~crocodile qui ~~ont~~a été produits~~e~~ dans d'autres États membres.

~~Cette circulaire cessera d'être d'application dès la mise en œuvre d'une réglementation européenne à ce sujet.~~

### 3. Références

#### 3.1. Législation

— Règlement (CE) n° 178/2002 du Parlement européen et du Conseil du 28 janvier 2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire,

instituant l'Autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires.

-  
— ~~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° 882/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif aux contrôles officiels effectués pour s'assurer de la conformité avec la législation sur les aliments pour animaux et les denrées alimentaires et avec les dispositions relatives à la santé animale et au bien-être des animaux.~~

-  
— ~~Règlement (CE) n° 2073/2005 de la Commission du 15 novembre 2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires.~~

— ~~Règlement (UE) n° 37/2010 de la Commission du 22 décembre 2009 relatif aux substances pharmacologiquement actives et à leur classification en ce qui concerne les limites maximales de résidus dans les aliments d'origine animale.~~

- ~~Règlement (CE) n° 206/2010 de la Commission du 12 mars 2010 établissant des listes des pays tiers, territoires ou parties de pays tiers ou territoires en provenance desquels l'introduction dans l'Union européenne de certains animaux et viandes fraîches est autorisée, et définissant les exigences applicables en matière de certification vétérinaire.~~

— ~~Règlement (UE) n° 1169/2011 du Parlement européen et du Conseil du 25 octobre 2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires, modifiant les règlements (CE) n° 1924/2006 et (CE) n° 1925/2006 du Parlement européen et du Conseil et abrogeant la directive 87/250/CEE de la Commission, la directive 90/496/CEE du Conseil, la directive 1999/10/CE de la Commission, la directive 2000/13/CE du Parlement européen et du Conseil, les directives 2002/67/CE et 2008/5/CE de la Commission et le règlement (CE) n° 608/2004 de la Commission.~~

-  
— ~~Règlement d'exécution (UE) 2015/1375 de la Commission du 10 août 2015 fixant les règles spécifiques applicables aux contrôles officiels concernant la présence de *Trichinella* dans les viandes.~~

— ~~[Règlement \(UE\) 2015/2283 du Parlement européen et du Conseil du 25 novembre 2015 relatif aux nouveaux aliments, modifiant le règlement \(UE\) n° 1169/2011 du Parlement européen et du Conseil et abrogeant le règlement \(CE\) n° 258/97 du Parlement européen et du Conseil et le règlement \(CE\) n° 1852/2001 de la Commission.](#)~~

- ~~[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 \(règlement sur les contrôles officiels\).](#)

- [Règlement \(UE\) 2017/185 de la Commission du 2 février 2017 portant dispositions d'application transitoires pour certaines dispositions des règlements du Parlement européen et du Conseil \(CE\) n° 853/2004 et \(CE\) n° 854/2004.](#)
- [Règlement délégué \(UE\) 2019/625 de la Commission du 4 mars 2019 complétant le règlement \(UE\) 2017/625 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne les exigences applicables à l'entrée dans l'Union d'envois de certains animaux et biens destinés à la consommation humaine.](#)
- [Règlement d'exécution \(UE\) 2019/626 de la Commission du 5 mars 2019 concernant les listes des pays tiers ou régions de pays tiers en provenance desquels l'entrée dans l'Union européenne de certains animaux et biens destinés à la consommation humaine est autorisée, modifiant le règlement d'exécution \(UE\) 2016/759 en ce qui concerne ces listes.](#)
- [Règlement d'exécution \(UE\) 2019/628 de la Commission du 8 avril 2019 concernant les modèles de certificats officiels relatifs à certains animaux et biens et modifiant le règlement \(CE\) n° 2074/2005 et le règlement d'exécution \(UE\) n° 2016/759 en ce qui concerne ces modèles de certificats.](#)
- [Règlement d'Exécution \(UE\) 2019/2007 de la Commission du 18 novembre 2019 portant modalités d'application du règlement \(UE\) 2017/625 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne les listes indiquant les animaux, les produits d'origine animale, les produits germinaux, les sous-produits animaux et les produits dérivés, ainsi que le foin et la paille, soumis à des contrôles officiels aux postes de contrôle frontaliers et modifiant la décision 2007/275/CE.](#)

~~Décision 2002/657/CE de la Commission du 14 août 2002 portant modalités d'application de la directive 96/23/CE du Conseil en ce qui concerne les performances des méthodes d'analyse et l'interprétation des résultats.~~

- ~~— Décision 2007/275/CE de la Commission du 17 avril 2007 relative aux listes des animaux et des produits devant faire l'objet de contrôles aux postes d'inspection frontaliers conformément aux directives du Conseil 91/496/CEE et 97/78/CE.~~

~~Décision 2011/163/UE de la Commission du 16 mars 2011 relative à l'approbation des plans soumis par les pays tiers conformément à l'article 29 de la directive 96/23/CE du Conseil.~~

- [Arrêté royal du 11 octobre 1997 relatif aux nouveaux aliments et aux nouveaux ingrédients alimentaires.](#)
- ~~— Arrêté royal du 13 septembre 1999 relatif à l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées.~~
- Arrêté royal du 22 février 2001 organisant les contrôles effectués par l'Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire et modifiant diverses dispositions légales.

- 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 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

- Scientific opinion of the Panel on Biological Hazards: public health risks involved in the human consumption of reptile meat. The EFSA Journal (2007) 578, 1-55: [http://www.efsa.europa.eu/sites/default/files/scientific\\_output/files/main\\_documents/biohaz\\_op\\_ej578\\_reptile\\_en,3.pdf](http://www.efsa.europa.eu/sites/default/files/scientific_output/files/main_documents/biohaz_op_ej578_reptile_en,3.pdf)
- ~~— Limites d'action applicables aux viandes de lapin et de gibier d'élevage en tant que valeurs indicatives d'hygiène des procédés (dossier SciCom N°2013/14) :~~
- ~~— [http://www.favv-afsca.fgov.be/comitescientifique/avis/2013/\\_documents/AVIS21-2013\\_FR\\_DossierSciCom2013-14.pdf](http://www.favv-afsca.fgov.be/comitescientifique/avis/2013/_documents/AVIS21-2013_FR_DossierSciCom2013-14.pdf)~~
- Site internet de l'AFSCA : <http://www.favv-afsca.fgov.be/importationpaystiers/animauxvivants/#e>
- ~~— Circulaire PCCB/S4/JVS/973640 – Autorisations d'importation sur le territoire belge d'animaux vivants et de produits d'origine animale en provenance de pays tiers :~~
- ~~[http://www.favv-afsca.fgov.be/exportationpaystiers/circulaires/\\_documents/973640\\_autorisations\\_importation\\_FR.pdf](http://www.favv-afsca.fgov.be/exportationpaystiers/circulaires/_documents/973640_autorisations_importation_FR.pdf)~~

## 4. Définitions et abréviations

### 4.1. Abréviations

- AFSCA : Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire.
- AR : Arrêté royal.
- ~~— Arrêté royal du 30 novembre 2015 : Arrêté royal du 30 novembre 2015 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires d'origine animale.~~
- ~~— Décision 2002/657/CE : Décision 2002/657/CE de la Commission du 14 août 2002 portant modalités d'application de la directive 96/23/CE du Conseil en ce qui concerne les performances des méthodes d'analyse et l'interprétation des résultats.~~

~~— Décision 2011/163 : Décision 2011/163/UE de la Commission du 16 mars 2011 relative à l'approbation des plans soumis par les pays tiers conformément à l'article 29 de la directive 96/23/CE du Conseil.~~

- EM : Etat membre de l'Union Européenne.

- PCF : Poste de contrôle frontalier.

~~— Règlement (CE) n° 852/2004 : 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 : 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° 206/2010 : Règlement (CE) n° 206/2010 de la Commission du 12 mars 2010 établissant des listes des pays tiers, territoires ou parties de pays tiers ou territoires en provenance desquels l'introduction dans l'Union européenne de certains animaux et viandes fraîches est autorisée, et définissant les exigences applicables en matière de certification vétérinaire.~~

- ULC : Unité locale de contrôle.

## 4.2. Définitions

~~—~~ Mise sur le marché : la détention de denrées alimentaires en vue de leur vente, y compris l'offre à la vente ou toute autre forme de cession, à titre onéreux ou gratuit, ainsi que la vente proprement dite, la distribution et autres formes de cession.

~~—~~

~~— Produits à base de viande de crocodile : les produits transformés résultant de la transformation de viandes ou de la transformation de produits de telle sorte que la surface de coupe permette de constater la disparition des caractéristiques de la viande fraîche.~~

~~— Produits harmonisés : produits d'origine animale faisant l'objet de règles établies par l'Union européenne lorsque leur certificat sanitaire fait référence à un pays tiers ou à une partie de pays tiers autorisé(e) à exporter vers l'Union européenne.~~

~~— Produits non harmonisés : les animaux ou produits qui ne répondent pas à la définition de produits harmonisés.~~

- Viande de reptiles crocodile : la viande fraîche de reptiles crocodile d'élevage importée, destinée à la consommation humaine, couverte par les codes douaniers NC 0208 50 (00), n'ayant subi aucun traitement de conservation autre que la congélation ou la surgélation, y compris la viande conditionnée sous vide ou sous atmosphère contrôlée. Sont considérés comme des reptiles crocodiles d'élevage, les animaux élevés des espèces *Alligator mississippiensis*, *Crocodylus johnstoni*, *Crocodylus niloticus*, *Crocodylus porosus*, *Timon lepidus*, *Python reticulatus*, *Python molurus bivittatus* ou *Pelodiscus sinensis*.

## 5. Conditions pour l'importation et pour la mise sur le marché national de viande de ~~reptiles~~~~crocodile~~ et de produits à base de viande de ~~crocodile~~

Sauf mention contraire dans la circulaire, les exigences du Règlement (CE) n° 853/2004 et de l'arrêté royal du 30 novembre 2015 applicables à la viande gibier d'élevage s'appliquent également à la viande de ~~reptiles~~~~crocodile~~.

Les viandes de reptiles ne peuvent être mises sur le marché que si elles sont conformes aux dispositions du Règlement (UE) 2015/2283. Il ne peut donc s'agir que de viande de reptiles provenant d'espèces dont la consommation humaine était significative avant le 15 mai 1997 au sein de l'Union européenne, ou de celles qui ont fait l'objet d'une autorisation spécifique à titre des « novel food ».

Pour les espèces de reptiles mentionnées dans cette circulaire, l'historique d'une consommation significative avant le 15 mai 1997 au sein de l'Union européenne n'a été démontré que pour *Crocodylus niloticus*. Pour les autres espèces de reptiles concernées, il appartient à l'opérateur de prouver cet historique de consommation ou, en cas d'incertitude, d'engager une demande de consultation auprès de l'autorité compétente selon l'article 4 du Règlement (UE) 2015/2283 « novel food ». De plus amples informations sur cette demande de statut de « novel food » sont disponibles sur : <https://www.health.belgium.be/fr/alimentation/securite-alimentaire/nouveaux-aliments/quest-ce-quun-nouvel-aliment>.

### 5.1. Conditions pour l'importation de viande de ~~reptiles~~~~crocodile~~ et de produits à base de viande de ~~crocodile~~

La viande de ~~reptiles~~~~crocodile~~ et les produits à base de viande de ~~crocodile~~ peuvent uniquement être importés si elle ~~ils~~ proviennent de pays repris dans la liste de l'UE des pays tiers autorisés à exporter une telle viande de reptiles vers l'UE de l'annexe II du Règlement (CE) n° 206/2010.

#### ***Exigences vis-à-vis des résidus***

~~Les pays où ont été élevés les crocodiles doivent disposer d'un plan de surveillance des résidus approuvé par l'UE pour le gibier d'élevage conformément à la Décision 2011/163/UE. S'ils ne disposent pas d'un tel plan, des échantillons doivent être prélevés dans le pays de production ou le pays d'envoi sous la supervision des autorités compétentes et l'importateur doit soumettre au PCF des résultats d'analyse favorables pour chaque envoi. Cette prise d'échantillon doit consister en un échantillon par tranche commencée de 5.000 kg avec un minimum de 2 sous-échantillons par envoi. En l'absence de résultats d'analyse, la prise d'échantillons aura lieu de la même façon à l'arrivée au PCF aux frais de l'importateur. En attendant les résultats, l'envoi est bloqué, également aux frais de l'importateur. L'importation d'envois qui ne répondent pas aux exigences sera refusée.~~

~~Les analyses doivent consister en une recherche de résidus de médicaments antiparasitaires (lévamisole, sulfachlorpyridazine, fenbendazole), d'antibiotiques (oxytétracycline, enrofloxacin, streptomycine, tétracycline, chlortétracycline, doxycycline, sulfadimidine (et autres sulfamides), benzylpénicilline et chloramphénicol).~~

~~Les molécules médicamenteuses citées dans le tableau 1 sont celles qui doivent au minimum être recherchées dans la viande de crocodile lors de l'analyse de résidus. Les analyses doivent être effectuées selon les méthodes accréditées conformément à la norme ISO 17025, où l'accréditation a été octroyée par des institutions avec lesquelles BELAC a conclu un accord de reconnaissance mutuelle dans le cadre de la Coopération européenne pour l'Accréditation (EA), de l'International Laboratory Accreditation Cooperation (ILAC) et du FALB (Forum of Accreditation and Licensing Bodies).~~

Les résultats d'analyse sont favorables si les résidus présents pour la substance concernée ne dépassent pas les valeurs maximales de résidus reprises dans le tableau 1 ci-dessous.

Tableau 1 : Molécules médicamenteuses à analyser + valeurs maximales :

\* En ce qui concerne la substance interdite chloramphénicol, la méthode d'analyse utilisée doit pouvoir détecter au minimum une teneur de 0,3 µg de chloramphénicol/kg.

Pour chacun des composants, la limite de rapportage / limite de détection / limite de quantification\*\* doit être indiquée sur le rapport (\*\* selon ce qui est pertinent sur la base de la méthode d'analyse utilisée ou de la méthodologie de rapportage).

### Certificat ~~sanitaire~~ **officiel vers l'Union européenne**

L'importation ~~en dans Belgique~~ **l'Union européenne** de ~~viandes et de produits à base de viande de reptiles~~ **crocodile** est subordonnée à la production d'un certificat ~~sanitaire~~ **officiel dument complété**, tel que repris en ~~partie XII de l'~~ **annexe III du Règlement d'exécution (UE) n° 2019/6284**, au PCF d'entrée où les produits font l'objet d'une inspection vétérinaire.

Le certificat atteste, entre autres, que la viande de ~~reptiles provenant d'alligator ou de crocodile~~ **crocodile et/ou les produits à base de viande de crocodile** ~~ont~~ **été** contrôlées dans le pays d'origine ~~en ce qui concerne la présence~~ **via une analyse de détection** des trichines ~~via une analyse~~ réalisée conformément à l'une des méthodes décrites à l'annexe I, chapitre I (méthode de référence) ou chapitre II (méthodes équivalentes) du Règlement d'exécution (UE) 2015/1375 ~~de la Commission du 10 août 2015 fixant les règles spécifiques applicables aux contrôles officiels concernant la présence de Trichinella dans les viandes et qui a donné un résultat négatif (absence de trichines)~~. **Un résultat négatif à la détection de Trichinella est indispensable.**

Le certificat atteste également que la viande de ~~reptiles~~ **crocodile et/ou les produits à base de viande de crocodile** ~~ont~~ été contrôlées dans le pays d'origine ~~en ce qui concerne la~~ **via une analyse de détection de Salmonella spp.** ~~via un~~ **selon le plan d'échantillonnage et une méthode d'analyse qui répondent aux exigences du Règlement (CE) n° 2073/2005 (voir également** ~~repris dans~~ le tableau 2 **pour le critère auquel la viande de reptiles doit répondre en matière de Salmonella).**

~~Pour Salmonella spp. c'est la limite d'action et plus précisément la valeur indicative de sécurité alimentaire reprise dans le tableau ci-dessous qui est applicable à la viande, aux produits et aux préparations de viande. En cas de dépassement de cette valeur indicative de sécurité alimentaire, la viande, les produits et préparations de viande ne peuvent pas être mis sur le marché et l'envoi sera refusé.~~

Tableau 2 : ~~Critère~~ **plan d'échantillonnage pour la viande de crocodile et les produits à base de viande de crocodile et méthode d'analyse** pour *Salmonella* spp. ~~dans la viande de reptiles:~~

Micro-organisme	Plan d'échantillonnage		Limites d'action	Méthode d'analyse
	n	c		
<i>Salmonella</i> spp.	5	0	<del>Non détecté</del> <b>Absent/2510g</b>	Voir liste des méthodes agréées en microbiologie : <a href="http://www.afsca.be/laboratoires/laboratoiresagrees/">http://www.afsca.be/laboratoires/laboratoiresagrees/</a>

Une copie du certificat **officiel** et du Document **Sanitaire** Commun d'Entrée (DSCE) accompagne l'envoi jusqu'à la destination spécifiée sur ces documents.



## 5.2. Conditions pour la mise sur le marché belge de viande de reptiles ~~crocodile et de produits à base de viande de crocodile~~

### 5.2.1. Enregistrement des activités

Les opérateurs qui stockent, transportent, détiennent à des fins commerciales, conservent, exposent, manipulent, transforment ou proposent à la vente de la viande de reptiles ~~crocodile et des produits à base de viande de crocodile~~, doivent être préalablement enregistrés par ~~auprès de~~ l'AFSCA et les établissements dans lesquels s'effectuent ces opérations doivent être préalablement agréés ou autorisés par l'AFSCA.

~~Étant donné qu'il s'agit d'un produit non harmonisé, il n'y a aucune~~ fiche d'activité de l'AFSCA spécifique ~~n'est~~ ciblante ~~sur~~ la viande de reptiles ~~crocodile et les produits à base de viande de crocodile~~. Les conditions d'autorisation/agrément et les fiches d'activité qui s'appliquent au stockage, ~~au transport, à l'entreposage temporaire à la manipulation~~ et au commerce de détail et de gros de viande de gibier d'élevage sont, par analogie, d'application pour la viande de reptiles ~~crocodile et les produits à base de viande de crocodile~~, en attendant l'éventuelle publication de conditions et de fiches d'activité spécifiques pour la viande de reptiles.

À partir d'un établissement exerçant les activités reprises ci-dessous en e) ou f), la viande de reptiles ~~crocodile ou les produits à base de viande de crocodile~~ peuvent être expédiées vers un établissement situé dans un autre EM, ~~si cet EM autorise la mise sur le marché de cette viande sur son territoire~~.

En fonction des activités exercées, les autorisations/agréments associées aux codes « lieu-activité-produit » visés aux points a) à f) sont d'application. Il s'agit d'une liste non exhaustive reprenant les activités les plus pertinentes. ~~Si de la viande de crocodile et des produits à base de viande de crocodile sont incorporés dans des denrées alimentaires spécifiques, d'autres activités peuvent s'appliquer. Dans ce~~ En cas de doute, il faut se référer à l'arbre des activités de l'AFSCA. L'opérateur peut également contacter son ULC s'il a besoin de plus d'informations à ce sujet.

#### a) Groupe des DÉTAILLANTS (débits de viande et de poisson) / Autorisation 2.1 ou 2.2

Lieu : PL9 Boucherie  
Activité : AC96 Commerce de détail non ambulatant  
Produit : PR168 Viande

Lieu : PL9 Boucherie  
Activité : AC94 Commerce de détail ambulatant  
Produit : PR168 Viande

Lieu : PL72 Poissonnerie  
Activité : AC96 Commerce de détail non ambulatant  
Produit : PR134 Produits de la pêche et mollusques bivalves vivants

Lieu : PL72 Poissonnerie  
Activité : AC94 Commerce de détail ambulatant  
Produit : PR134 Produits de la pêche et mollusques bivalves vivants

#### b) Groupe de l'HORECA / Autorisation 1.1. Commerce de détail de denrées alimentaires



Lieu : PL88 Véhicule ambulant  
Activité : AC66 Production et distribution  
Produit : PR152 Repas

Lieu : PL92 Restaurant  
Activité : AC66 Production et distribution  
Produit : PR152 Repas

Lieu : PL83 Traiteur  
Activité : AC66 Production et distribution  
Produit : PR152 Repas

**c) Groupe des DÉTAILLANTS (vente de denrées alimentaires générales sans préparation) / Autorisation 1.1. Commerce de détail de denrées alimentaires**

Lieu : PL29 Détaillant  
Activité : AC94 Vente au détail ambulante  
Produit : PR52 Denrées alimentaires

Lieu : PL29 Détaillant  
Activité : AC96 Vente au détail non ambulante  
Produit : PR52 Denrées alimentaires

**d) Groupe des GROSSISTES (en denrées alimentaires) / Autorisation 1.1. Commerce de détail de denrées alimentaires**

Lieu : PL47 Grossiste  
Activité : AC97 Vente en gros  
Produit : PR52 Denrées alimentaires

**e) Groupe des ENTREPÔTS FRIGORIFIQUES / Agrément 6.1. Entrepôts frigorifiques viandes**

Lieu : PL31 Entrepôt  
Activité : AC84 Stockage réfrigéré ou congelé ou surgelé en dehors du commerce de détail  
Produit : PR168 Viande

**f) Groupe des ATELIERS DE FABRICATION / [Agrément 1.1.2 Ateliers de découpe – Agrément 1.1.5 Établissements pour la préparation de viandes hachées, de préparations de viandes et de viandes séparées mécaniquement](#) ~~Autorisation 1.2. Établissements pour la préparation, la transformation et la mise dans le commerce de denrées alimentaires~~**

~~Lieu : PL43 Fabricant  
Activité : AC39 Fabrication  
Produit : PR114 Plats préparés~~

~~Lieu : PL43 Fabricant  
Activité : AC39 Fabrication  
Produit : PR26 Autres denrées alimentaires~~

[Lieu : PL45 Atelier de découpe](#)  
[Activité : AC24 Découpe, désossage ou \(re\)conditionnement](#)

[Produit : PR72 Gibier](#)

[Lieu : PL43 Fabricant](#)

[Activité : AC40 Fabrication ou \(re\)conditionnement](#)

[Produit : PR196 Viandes hachées](#)

[Lieu : PL43 Fabricant](#)

[Activité : AC40 Fabrication ou \(re\)conditionnement](#)

[Produit : PR125 Préparations de viande](#)

### 5.2.2. Législation à respecter en matière de sécurité alimentaire

Les règles générales de la législation alimentaire sont en vigueur, en particulier l'application des bonnes pratiques d'hygiène, la traçabilité, la notification obligatoire, l'étiquetage... et la mise en place d'un système d'autocontrôle basé sur les principes HACCP.

1. Tous les exploitants de la chaîne alimentaire sont soumis à la « General Food Law » (règlement (CE) n° 178/2002) qui établit les prescriptions générales de la législation alimentaire. L'article 17 dudit règlement précise que les opérateurs sont tenus de vérifier le respect des prescriptions réglementaires à toutes les étapes de la chaîne alimentaire placées sous leur contrôle.
2. Les exploitants qui manipulent, préparent, transforment, stockent, exposent et transportent de la viande de ~~reptiles crocodile et des produits à base de viande de crocodile~~ en vue de leur mise sur le marché, sont soumis aux exigences du règlement (CE) n° 852/2004 applicables aux exploitants actifs dans la chaîne de transformation et de distribution des denrées alimentaires. Les dispositions générales d'hygiène visées à l'arrêté royal du 13 juillet 2014 sont d'application, notamment les conditions de température des denrées alimentaires lors du transport, lors de l'entreposage et dans le commerce de détail, visées respectivement aux points 3 et 4 de l'article 19 de cet arrêté.

Tableau 3 : Exigences de température :

Nature des denrées alimentaires	Température de conservation
Viandes fraîches réfrigérées de <del>reptiles crocodile</del>	≤ +7,0°C, sauf mention contraire <sup>1</sup>
Produits à base de viande de <del>reptiles crocodile</del>	≤ + 7,0°C, sauf mention contraire <sup>1</sup>
<a href="#">Préparations à base de viande de reptiles</a>	≤ + 4,0°C, sauf mention contraire <sup>1</sup>

3. Les règles fixées dans le règlement (UE) n° 1169/2011 en ce qui concerne les denrées alimentaires préemballées et non préemballées s'appliquent.

### 5.2.3 Aspects spécifiques liés à la sécurité alimentaire qui doivent être pris en compte pour la viande de ~~reptiles crocodile et les produits à base de viande de crocodile~~ destinées à la consommation humaine

Des risques spécifiques doivent être pris en considération pour la consommation de viande de ~~reptiles crocodile et de produits à base de viande de crocodile~~. Selon l'avis de l'EFSA (European Food Safety Authority), les risques majeurs relevant de la consommation de viande de ~~reptiles crocodile et de~~

<sup>1</sup> [En cas de mention d'une température supérieure sur l'étiquette du produit, l'opérateur responsable de cette mention doit être capable de démontrer à la satisfaction de l'autorité compétente que la température supérieure mentionnée est sans risque pour la santé du consommateur](#)

~~produits à base de viande de crocodile~~ sont relatifs à certaines bactéries comme *Salmonella* et à des parasites comme *Trichinella*.

Donc la viande de reptile mise sur le marché doit répondre aux exigences énoncées en 5.1. en matière de trichines et de salmonelles. En outre,

En conséquence :

1. ~~Les viandes de crocodile et les produits à base de viande de crocodile qui sont mis(es) sur le marché doivent avoir été testé(e)s pour la présence de salmonelles selon le plan d'échantillonnage et la méthode d'analyse repris dans le tableau 2. À l'aide du certificat sanitaire, les opérateurs s'assurent que la viande de crocodile et/ou les produits à base de viande de crocodile ont été contrôlés dans le pays d'origine et ont obtenu un résultat favorable/négatif. Sur base de leur analyse des dangers, les opérateurs peuvent également être amenés à devoir réaliser des analyses sur d'autres paramètres dans le cadre de leur autocontrôle.~~
2. —
3. ~~Les valeurs indicatives applicables en matière d'hygiène des procédés sont celles relatives aux viandes de découpe de gibier d'élevage (tableau 4).~~
4. —
5. ~~Tableau 4 : Valeurs indicatives d'hygiène des procédés pour les viandes de crocodile :~~
6. —
7. —
8. ~~Les analyses doivent être effectuées selon une méthode reprise dans la liste des méthodes agréées en microbiologie : <http://www.afsca.be/laboratoires/laboratoiresagrees/>~~
9. —
10. ~~Les viandes de crocodile et les produits à base de viande de crocodile qui sont mis sur le marché doivent au préalable avoir été déclarés exempts de *Trichinella*. Via le certificat sanitaire, les opérateurs s'assurent que la viande de crocodile et/ou les produits à base de viande de crocodile ont été contrôlés dans le pays d'origine via une analyse de détection des trichines, avec résultat négatif, et ce au moyen d'une méthode reprise dans le Règlement d'exécution (UE) 2015/1375 de la Commission du 10 août 2015 fixant les règles spécifiques applicables aux contrôles officiels concernant la présence de *Trichinella* dans les viandes, et répondant aux exigences de ce règlement.~~

La viande de reptiles crocodile doit être bien cuite-chauffée à cœur avant consommation et cette information doit être transmise au consommateur. La mention « bien cuire-chauffer à cœur » doit donc être mentionnée sur l'étiquette. Par mesure de précaution, aucune la mise sur le marché de viande de reptiles destinée à être consommée crocodiles crue (exemple : carpaccios...) ne doit être mise sur le marché n'est pas autorisée.

## 6. Annexes

~~Annexe 1 : Certificat sanitaire pour viande fraîche et produits de viande de crocodiles d'élevage, en vue de l'importation en Belgique./~~

## 7. Aperçu des révisions

Aperçu des révisions de la circulaire		
Version	Applicable à partir du	Motifs et nature de la révision
1.0	<b>03/10/2018</b>	Version originale
2.0	<a href="#"><u>07/12/2018</u></a>	Précision espèces animales autorisées Suppression paragraphe liste établissements
<a href="#"><u>3.0</u></a>	<a href="#"><u>Date publication</u></a>	<a href="#"><u>Adaptation à la réglementation suite à l'entrée en vigueur du Règlement (UE) 2017/625 et d'exigences européennes en matière d'importation de viande de reptile</u></a>