



Circulaire relative à la mise sur le marché de viande de reptiles

Référence	PCCB/S3/1535520	Date	19/08/2020
Version actuelle	3.0	Applicable à partir de	Date de publication
Mots clés	Viande de reptiles - importation - mise sur le marché		

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

1. But

L'importation de viande de reptiles d'élevage destinée à la consommation humaine fait l'objet d'une réglementation européenne..

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 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 reptiles qui a été produite dans d'autres États membres.

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° 2073/2005 de la Commission du 15 novembre 2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires.
- 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.

- Arrêté royal du 11 octobre 1997 relatif aux nouveaux aliments et aux nouveaux ingrédients alimentaires.
- 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
- Site internet de l'AFSCA : <http://www.favv-afsca.fgov.be/importationpaystiers/animauxvivants/#e>

4. Définitions et abréviations

4.1. Abréviations

- AFSCA : Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire.
- AR : Arrêté royal.
- EM : Etat membre de l'Union Européenne.
- PCF : Poste de contrôle frontalier.
- 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.
- Viande de reptiles: la viande fraîche de reptiles 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 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

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.

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

La viande de reptiles peut uniquement être importée si elle provient de pays repris dans la liste de l'UE des pays tiers autorisés à exporter une telle viande de reptiles vers l'UE.

Certificat officiel vers l'Union européenne

L'importation dans l'Union européenne de viande de reptiles est subordonnée à la production d'un certificat officiel dûment complété, tel que repris en partie XII de l'annexe III du Règlement d'exécution (UE) n° 2019/628, 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 a été contrôlée dans le pays d'origine en ce qui concerne la présence de 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 et qui a donné un résultat négatif (absence de trichines).

Le certificat atteste également que la viande de reptiles a été contrôlée dans le pays d'origine en ce qui concerne la *Salmonella* spp. via un échantillonnage et une méthode d'analyse qui répondent aux exigences du Règlement (CE) n° 2073/2005 (voir également le tableau 2 pour le critère auquel la viande de reptiles doit répondre en matière de *Salmonella*).

Tableau 2 : Critère pour *Salmonella* spp. dans la viande de reptiles:

Micro-organisme	Plan d'échantillonnage		Limites d'action	Méthode d'analyse
	n	c	m = M	
<i>Salmonella</i> spp.	5	0	Non détecté/25g	Voir liste des méthodes agréées en microbiologie : http://www.afsca.be/laboratoires/laboratoiresagrees/

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

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, doivent être préalablement enregistrés auprès de l'AFSCA et les établissements dans lesquels s'effectuent ces opérations doivent être préalablement agréés ou autorisés par l'AFSCA.

Il n'y a aucune fiche d'activité de l'AFSCA spécifique ciblant la viande de reptiles. Les conditions d'autorisation/agrément et les fiches d'activité qui s'appliquent au stockage, 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, 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 peut être expédiée vers un établissement situé dans un autre EM.

En fonction des activités exercées, les autorisations/agréments associés 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. 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 ambulatant

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 Etablissements pour la préparation de viandes hachées, de préparations de viandes et de viandes séparées mécaniquement

Lieu : PL5 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 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 reptiles	≤ +7,0°C, sauf mention contraire ¹
Produits à base de viande de reptiles	≤ + 7,0°C, sauf mention contraire ¹
Préparations à base de viande de reptiles	≤ + 4,0°C, sauf mention contraire ¹

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 destinée à la consommation humaine

Des risques spécifiques doivent être pris en considération pour la consommation de viande de reptiles. Selon l'avis de l'EFSA (European Food Safety Authority), les risques majeurs relevant de la consommation de viande de reptiles 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, la viande de reptiles doit être bien chauffée à cœur avant consommation et cette information doit être transmise au consommateur. La mention « bien chauffer à cœur » doit donc être mentionnée sur l'étiquette. Par mesure de précaution, aucune viande de reptiles destinée à être consommée crue (exemple : carpaccios...) ne doit être mise sur le marché.

6. Annexes

/

¹ 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

7. Aperçu des révisions

Aperçu des révisions de la circulaire		
Version	Applicable à partir du	Motifs et nature de la révision
1.0	03/10/2018	Version originale
2.0	07/12/2018	Précision espèces animales autorisées Suppression paragraphe liste établissements
3.0	Date publication	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