



## Circulaire relative à l'expertise des porcs

Référence	PCCB/S3/1152342	Date	<del>07</del> 12/074/2021
Version actuelle	2.1 <del>0</del>	Date de mise en application	Date de publication
Mots-clés	Inspection visuelle, inspection des viandes, porcs, <del>T</del> richinella.		

Rédigé par	Validé par
Van Vooren Tom, attaché Wits Julie, attaché	Heymans Jean-François, directeur général <del>a.i.</del>

### 1. Objectif

La présente circulaire a pour but d'attirer l'attention sur la mise en œuvre d'une inspection des viandes de porc basée sur une évaluation des risques et sur les conditions à respecter pour permettre une telle inspection. Cette approche est communément aussi appelée "expertise visuelle". Elle vise également à informer les exploitants des abattoirs de porcs et les détenteurs de porcs d'engraissement des dispositions réglementaires relatives aux contrôles concernant la présence de trichines dans les viandes porcines.

Elle abroge la circulaire « Circulaire (PCCB/S3/665052) relative aux examens visant à détecter la présence de *Trichinella* dans les carcasses de porcs domestiques dans les abattoirs lors de l'inspection post mortem ».

### 2. Champ d'application

L'expertise des porcs à l'abattoir et la recherche des trichines sur les carcasses de porcs domestiques lors de l'inspection post mortem.

### 3. Références

#### 3.1. Législation

Règlement (CE) n° 2160/2003 du Parlement européen et du Conseil du 17 novembre 2003 sur le contrôle des salmonelles et d'autres agents zoonotiques spécifiques présents dans la chaîne alimentaire.

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° 183/2005 du Parlement européen et du Conseil du 12 janvier 2005 établissant des exigences en matière d'hygiène des aliments pour animaux.

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

Règlement (CE) n° 1069/2009 du Parlement européen et du Conseil du 21 octobre 2009 établissant des règles sanitaires applicables aux sous-produits animaux et produits dérivés non destinés à la consommation humaine et abrogeant le Règlement (CE) n° 1774/2002 (règlement relatif aux sous-produits animaux).

Règlement (UE) n° 142/2011 de la Commission du 25 février 2011 portant application du Règlement (CE) n° 1069/2009 du Parlement européen et du Conseil établissant des règles sanitaires applicables aux sous-produits animaux et produits dérivés non destinés à la consommation humaine et portant application de la directive 97/78/CE du Conseil en ce qui concerne certains échantillons et articles exemptés des contrôles vétérinaires effectués aux frontières en vertu de cette directive.

Règlement d'exécution (UE) n° 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) 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 d'exécution (UE) 2019/627 de la Commission du 15 mars 2019 établissant des modalités uniformes pour la réalisation des contrôles officiels en ce qui concerne les produits d'origine animale destinés à la consommation humaine conformément au Règlement (UE) 2017/625 du Parlement européen et du Conseil et modifiant le Règlement (CE) n° 2074/2005 de la Commission en ce qui concerne les contrôles officiels.

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 ministériel du 20 septembre 2010 relatif au modèle et au contenu de l'information sur la chaîne alimentaire.

### 3.2. Autres

Avis scientifique<sup>1</sup> du 03.10.2011 de l'Autorité européenne de Sécurité des Aliments (EFSA) sur la révision de l'inspection des viandes chez les porcs

Avis 14-2011 du 14.10.2011 du Comité scientifique de l'Agence : inspection des viandes sans incision chez les porcs d'engraissement et les bovins jusqu'à l'âge de 8 mois (Dossier Sci Com 2011/15)

~~Circulaire (PCCB/S2/KVH/164992) concernant l'AR relatif à la surveillance des salmonelles chez les porcs.~~

Circulaire (PCCB/S3/TVV/975092) concernant les informations sur la chaîne alimentaire pour les porcs

Circulaire (PCCB/S3/148040) relative aux critères microbiologiques applicables aux carcasses d'ongulés domestiques et à la possibilité d'assouplissement de la fréquence d'échantillonnage pour les « petits abattoirs »

## 4. Définitions et abréviations

**Agence** : Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire

**Arsia/DGZ** : organismes gestionnaires des enregistrements des animaux et des troupeaux dans la banque de données Sanitel

**Conditions d'hébergement contrôlées dans des systèmes de production intégrée** : le type de détention d'animaux dans lequel les porcs sont soumis en permanence à des conditions contrôlées par l'exploitant en ce qui concerne l'alimentation et l'hébergement reprises à l'annexe IV, chapitre I, point A du Règlement d'exécution (UE) 2015/1375 (voir annexe)

**EFSA** : Autorité européenne de Sécurité des Aliments

**ICA** : informations sur la chaîne alimentaire

**Inspection ante mortem** : inspection vétérinaire réalisée avant l'abattage

**Inspection post mortem** : inspection vétérinaire réalisée après l'abattage

**Inspection approfondie** : inspection standard à laquelle le vétérinaire officiel ajoute des palpations et incisions

**Inspection standard** : inspection post-mortem visuelle

**Sanitel** : la base de données informatisée de l'Agence pour l'identification et l'enregistrement des animaux, des exploitations, des établissements et des installations où sont détenus des animaux, ainsi que des détenteurs et des responsables

---

<sup>1</sup> Scientific Opinion on the public health hazards to be covered by inspection of meat (swine), European Food Safety Authority (EFSA): [www.efsa.europa.eu](http://www.efsa.europa.eu)

## 5. Conditions pour une inspection des viandes basée sur une évaluation des risques

Tous les animaux présentés à l'abattoir en vue de leur abattage doivent être soumis à un examen avant et après l'abattage, cet examen est communément appelé l'expertise. Le but premier de l'expertise est de garantir la protection de la santé publique en décelant et en excluant de la consommation humaine les viandes présentant des anomalies anatomopathologiques, d'aspect,.. ou qui contiennent des résidus de composés dont l'utilisation n'est pas autorisée. De plus, lors de l'expertise, certains aspects liés à la santé animale (monitoring des maladies animales) et au bien-être animal<sup>2</sup> sont également contrôlés.

L'expertise est réalisée par un vétérinaire officiel et les actes à poser lors de cette inspection sont fixés par la réglementation belge et européenne.

L'avis scientifique de l'EFSA sur la révision de l'inspection des viandes chez les porcs stipule que les risques sanitaires les plus pertinents dans le cadre de l'inspection des viandes de porc sont de nature biologique, à savoir : *Salmonella* spp., *Yersinia enterocolitica*, *Toxoplasma gondii* et *Trichinella* spp. ~~Les procédures d'inspection classiques ne sont toutefois pas adéquates pour gérer ces dangers. Les multiples manipulations et incisions réalisées lors de l'inspection post mortem classique peuvent même être contre-indiquées car elles sont susceptibles de propager davantage une contamination déjà présente.~~ Étant donné que l'inspection approfondie n'est pas suffisante pour lutter contre les risques biologiques et que les manipulations et incisions fréquentes peuvent même entraîner une nouvelle propagation de la contamination microbiologique déjà présente, **l'inspection standard chez le porc est maintenant une inspection post mortem essentiellement visuelle dans l'Union Européenne**, pour autant qu'un certain nombre d'exigences de base soient respectées. Si ces exigences ne sont pas respectées, de même qu'en cas de carcasses anormales, l'inspection approfondie classique conservera entièrement ou partiellement son rôle.

### 5.1. Inspection post-mortem standard par rapport à l'inspection post mortem approfondie

Après l'abattage, la carcasse et les abats doivent sans attendre être soumis à une inspection post mortem. Toutes les surfaces externes doivent être inspectées. À cet effet, un minimum de manipulation de la carcasse et/ou des abats par le vétérinaire officiel peut être requise, ou un équipement technique spécifique (p.ex. appareil pour retourner les carcasses, miroirs) doit être mis à disposition du vétérinaire officiel.

Le nombre d'inspecteurs ainsi que la vitesse de la chaîne d'abattage doivent être tels qu'ils permettent une inspection de qualité.

L'**inspection post mortem standard** consiste en une **inspection visuelle**, composée des actes suivants :

1. examen visuel de la tête et de la gorge ; examen visuel de la bouche, de l'arrière-bouche et de la langue
2. examen visuel des poumons, de la trachée et de l'œsophage
3. examen visuel du péricarde et du cœur
4. examen visuel du diaphragme
5. examen visuel du foie, des ganglions hépatiques et pancréatiques (Inn. portales)

<sup>2</sup> Le contrôle du respect des exigences de bien-être animal elles-mêmes ne relève pas des compétences de l'Agence, mais des autorités régionales

6. examen visuel du tractus gastro-intestinal, du mésentère, des ganglions lymphatiques stomacaux et mésentériques (Inn. gastrici, mesenterici, craniales et caudales)
7. examen visuel de la rate
8. examen visuel des reins
9. examen visuel de la plèvre et du péritoine
10. examen visuel des organes génitaux (excepté le pénis s'il a déjà été enlevé)
11. examen visuel de la mamelle et de ses ganglions lymphatiques (Inn. supramammarii)
12. examen visuel de la région ombilicale et des articulations chez les jeunes animaux.

**Si des risques** pour la santé publique, la santé animale (ou le bien-être animal<sup>3</sup>) **sont suspectés**, la carcasse et les abats sont soumis à **une inspection post mortem approfondie**, incluant des palpations et/ou incisions. Dans ce cas, l'inspection standard post mortem mentionnée ci-dessus est complétée en fonction de la nécessité par les palpations et incisions suivantes :<sup>7</sup>

1. incision et examen des ganglions lymphatiques sous-maxillaires (Inn. mandibulares)
2. palpation des poumons et des ganglions bronchiques et médiastinaux (Inn. bifurcationes, eparteriales et mediastinales). La trachée et les principales ramifications bronchiques sont fendues longitudinalement et les poumons incisés en leur tiers terminal perpendiculairement à leur grand axe. Ces incisions ne sont toutefois pas requises lorsque les poumons ne sont pas destinés à la consommation humaine, mais peuvent être nécessaires afin que le vétérinaire officiel puisse prendre une décision pleinement fondée.
3. incision longitudinale du ~~coeur~~coeur de façon à ouvrir les ventricules et à traverser la cloison interventriculaire
4. palpation du foie et de ses ganglions lymphatiques
5. palpation des ganglions lymphatiques stomacaux et mésentériques et, si nécessaire, incision de ces ganglions lymphatiques
6. palpation de la rate
7. incision des reins et de leurs ganglions lymphatiques (Inn. renales)
8. incision des ganglions lymphatiques supramammaires
9. palpation de la région ombilicale et des articulations chez les jeunes animaux et, si nécessaire, incision de la région ombilicale et ouverture des articulations.

Le vétérinaire officiel peut bien entendu toujours décider de (faire) réaliser d'autres examens complémentaires ou des analyses de laboratoire.

En outre, la réglementation<sup>4</sup> prévoit un certain nombre de circonstances dans lesquelles des analyses de laboratoire complémentaires doivent obligatoirement être réalisées.

Attention : la communication d'un résultat *Salmonella* positif pour des animaux présentés à l'abattage (cfr. point 5.2) est un élément qui plaide contre une inspection approfondie de ces animaux, celle-ci pouvant favoriser la contamination des viandes et des infrastructures par la salmonelle. Bien évidemment, il se peut que, pour un de ces animaux *Salmonella*-positifs, un examen post-mortem approfondi soit requitrequis pour d'autres choses (par ex. constatations ante mortem).

**Fente des carcasses** : que les porcs soient soumis à une inspection post-mortem standard ou une inspection post-mortem approfondie, les carcasses des porcs domestiques âgés de plus de cinq semaines sont fendues en demi-carcasses dans le sens de la longueur le long de la colonne

<sup>3</sup> Le contrôle du respect des exigences de bien-être animal elles-mêmes ne relève pas des compétences de l'AFSCA, mais des autorités régionales

<sup>4</sup> Voir Arrêté royal du 22-12-2005

vertébrale en vue de l'inspection post mortem. Toutefois, pour tenir compte d'habitudes alimentaires particulières, le vétérinaire officiel peut autoriser que les carcasses de porcs domestiques âgés de plus de cinq semaines qui sont destinées à l'inspection post mortem ne soient pas fendues en deux.

**Fente des têtes et des carcasses :** que les porcs soient soumis à une inspection standard ou une inspection post-mortem approfondie, si l'inspection post mortem le requiert, le vétérinaire officiel peut exiger que n'importe quelle tête ou carcasse soit fendue dans le sens de la longueur.

## 5.2. Indicateurs pour l'application d'une inspection post mortem approfondie

Le vétérinaire officiel réalise une inspection post mortem approfondie s'il ressort de son évaluation qu'il existe des dangers potentiels pour la santé publique, la santé animale (ou le bien-être animal<sup>5</sup>). Il se base pour cela sur les éléments suivants :

- les données épidémiologiques ou autres données relatives à l'exploitation d'élevage,
- les informations sur la chaîne alimentaire ou les informations apportées par d'autres documents concernant les porcs présentés à l'expertise,
- les observations faites lors de l'inspection ante mortem et/ou la détection visuelle d'anomalies importantes lors de l'inspection post mortem,
- les résultats des vérifications du respect des règles concernant le bien-être des animaux<sup>6</sup>.

### 5.2.1. Données épidémiologiques ou autres données relatives à l'exploitation d'élevage

~~Les résultats des analyses de Salmonella et le fait que l'exploitation porcine produise ou non dans des "conditions d'hébergement contrôlées" constituent~~ des indicateurs épidémiologiques importants. Ces indicateurs peuvent être utilisés, avec d'autres, par les vétérinaires officiels dans le cadre de leur décision d'appliquer l'inspection post-mortem approfondie.

Seuls les porcins provenant d'exploitations qui produisent dans des conditions d'hébergement contrôlées, entrent en ligne de compte pour bénéficier d'une inspection standard. Les porcins qui n'ont pas été détenus dans des conditions d'hébergement contrôlées, ne peuvent pas être soumis à une inspection post-mortem standard. Ces porcs doivent être soumis à une inspection post-mortem approfondie (expertise post-mortem visuelle + les opérations supplémentaires mentionnées au point 5.1.).

Plus d'informations concernant les conditions d'hébergement contrôlées sont fournies à l'annexe de la présente circulaire.

### 5.2.2. Informations sur la chaîne alimentaire

Les informations sur la chaîne alimentaire jouent un rôle important dans la fourniture de données sur l'exploitation porcine et l'historique (sanitaire) des animaux présentés à l'abattage. Les ICA doivent être utilisées effectivement pour organiser les activités d'abattage et d'expertise, non seulement du point de vue logistique mais surtout en vue d'une réalisation des activités basée sur le risque.

C'est pourquoi les ICA doivent e.a. contenir les informations suivantes :

<sup>5</sup> Le contrôle du respect des exigences de bien-être animal elles-mêmes ne relève pas des compétences de l'Agence, mais des autorités régionales

<sup>6</sup> Le contrôle du respect des exigences de bien-être animal elles-mêmes ne relève pas des compétences de l'Agence, mais des autorités régionales

- les résultats des analyses de *Salmonella* qui ont été réalisées au niveau de l'exploitation porcine
- si l'exploitation porcine respecte ou non les "conditions d'hébergement contrôlées".

Pour plus de détails : voir la circulaire concernant les informations sur la chaîne alimentaire pour les porcs. Cette circulaire peut être consultée sur le site internet de l'Agence.

### 5.2.3. Observations faites lors de l'inspection

Si des lésions, des symptômes de maladies (ou des signes témoignant d'une atteinte au bien-être animal)<sup>7</sup> sont constatés lors de l'inspection ante mortem, le vétérinaire officiel décidera de procéder à une inspection plus approfondie de la carcasse et/ou des organes.

De même, si des anomalies sont constatées au niveau des carcasses et/ou des organes lors de l'inspection visuelle post mortem (p.ex. la présence de parasites), le vétérinaire officiel pourra décider de procéder à une inspection approfondie sur des parties spécifiques ou l'ensemble de la carcasse afin de pouvoir prendre une décision fondée.

Pour rappel : via leur système d'autocontrôle, les exploitants d'abattoir doivent prévoir les procédures nécessaires pour garantir le bon état de santé de chaque animal / groupe d'animaux accepté sur le site de l'abattoir, dans la mesure où l'exploitant de l'abattoir peut en juger.

## 5.3. Dangers spécifiques

### 5.3.1. Monitoring de *Salmonella* au niveau de l'abattoir

Afin de réduire la présence de *Salmonella* sur les carcasses, ~~un~~~~des~~ critères d'hygiène ~~du~~~~procédé~~~~essus~~ pour *Salmonella* ~~est~~~~sont~~ imposés. Chez les porcs, la réglementation tolère 3 résultats défavorables sur 50 échantillons prélevés par l'exploitant de l'abattoir (critère « c » du Règlement (CE) n° 2073/2005), au cours d'une période de 10 semaines successives, dans le cadre de son système d'autocontrôle.

En outre, l'Agence a fixé, en plus du critère « c », une limite d'action de 2 résultats défavorables sur 50 échantillons à partir de laquelle l'opérateur a l'obligation de prendre des mesures afin d'améliorer la situation en matière de contamination des carcasses par *Salmonella*.

L'Agence contrôle de façon stricte le respect du critère d'hygiène du procédé pour *Salmonella*. Si ce critère n'est pas respecté, l'exploitant de l'abattoir sera tenu de ~~présenter un plan d'action~~~~prendre des~~ ~~mesures~~, dont la mise en œuvre et les résultats feront l'objet d'un suivi rigoureux par l'Agence.

Pour plus de détails : voir la circulaire relative aux critères microbiologiques applicables aux carcasses d'ongulés domestiques. Cette circulaire peut être consultée sur le site internet de l'Agence.

Les exploitants d'abattoir doivent transmettre les résultats de leurs analyses *Salmonella* à l'Agence, notamment le nombre total d'échantillons et le nombre d'échantillons positifs ~~à la~~ *Salmonella*.

Les modalités de communication de ces résultats sont décrites dans la circulaire relative aux critères microbiologiques applicables aux carcasses d'ongulés domestiques.

En outre, l'Agence prélève annuellement des échantillons à l'abattoir, dans le cadre de l'expertise des viandes :

<sup>7</sup> Le contrôle du respect des exigences de bien-être animal elles-mêmes ne relève pas des compétences de l'Agence, mais des autorités régionales



- 49 échantillons dans les abattoirs où 10.000 porcins ou plus sont annuellement abattus,
- 35 échantillons dans les abattoirs où 1.000 à 9.999 porcins sont annuellement abattus.

Si tous les échantillons prélevés sont favorables, il y a statistiquement 95% (90% pour les petits abattoirs) de certitude que la prévalence *Salmonella* dans l'abattoir concerné est inférieure à 6%<sup>8</sup>.

Des résultats défavorables uniquement ou essentiellement pour les prélèvements de l'Agence peuvent indiquer une discordance avec les résultats obtenus par l'abattoir dans le cadre de l'autocontrôle. Dans ce cas, l'Agence vérifie si les échantillonnages et les analyses ont été réalisés de manière correcte et conséquente par l'exploitant de l'abattoir et si des mesures correctives ont, au besoin, été prises par l'exploitant de l'abattoir conformément à la réglementation.

### 5.3.2. *Trichinella*

Les infestations par *Trichinella* surviennent dans l'UE de façon sporadique chez les porcs, principalement chez les porcs bénéficiant d'un parcours extérieur. Le système d'élevage représente le seul facteur de risque important pour les infestations par *Trichinella* et la probabilité d'infestations par *Trichinella* est négligeable chez les porcs dont l'hébergement et l'alimentation font l'objet d'une gestion stricte par l'éleveur, à savoir les porcs élevés dans des élevages qui respectent les conditions d'hébergement contrôlées.

#### 5.3.2.1. Contrôle de *Trichinella*

La Belgique (2011) et le Danemark (2007) possèdent le statut historique européen « région à risque négligeable de trichines chez les porcs domestiques ». ~~a notifié à la Commission européenne et aux autres Etats membres, conformément aux dispositions du Règlement (UE) N° 2015/1375, que son territoire présente un risque négligeable de trichines chez ses porcs domestiques.~~

La Finlande, l'Italie, l'Irlande du Nord (les règles spécifiques mises en œuvre dans le cadre du Brexit, conduisent à considérer que l'Irlande du Nord continue à relever des règles de l'UE dans ce domaine et qu'il ne s'agit pas à ce niveau du territoire d'un pays tiers) et la Suisse ont notifié à la Commission européenne et aux autres Etats membres, conformément aux dispositions du Règlement (UE) 2015/1375, que leur territoire présente un risque négligeable de trichines chez les porcs domestiques et appliquent également la dérogation à l'examen visant à détecter la présence de trichines. -Pour plus de détails, voir :

- le site Internet de la Commission Européenne : [https://ec.europa.eu/food/safety/biosafety/food\\_borne\\_diseases/trichinella\\_en](https://ec.europa.eu/food/safety/biosafety/food_borne_diseases/trichinella_en)

Le Royaume-Uni est quant à lui repris dans la liste figurant à l'annexe VII du Règlement (UE) 2015/1375 dans laquelle figurent les pays tiers qui sont autorisés à exporter vers l'UE des viandes de porcs auxquelles ils appliquent une dérogation ~~aux~~ en matière de tests de détection de *Trichinella*.

<sup>8</sup> Cela correspond au critère d'évaluation c=3 et n=50.



## **Porcs issus d'élevages belges**

De par le statut européen « région à risque négligeable de trichines chez les porcs domestiques », les carcasses de porcs domestiques provenant d'exploitations belges ~~(danoise, italienne et finlandaise)~~ appliquant des conditions d'hébergement contrôlées (voir annexe) sont dispensées de l'examen visant à détecter la présence de trichines en abattoir.

~~Pour les Etats membres autres que la Belgique, le Danemark, l'Italie et la Finlande, les modalités suivantes sont en effet d'application pour le contrôle des trichines en abattoir lors de l'inspection post mortem :~~

- ~~○ toutes les carcasses de porcs reproducteurs (truies et verrats) ou au moins 10% des animaux envoyés chaque année à l'abattoir en provenance de chaque exploitation dont il est officiellement reconnu qu'elle applique des conditions d'hébergement contrôlées, doivent être soumis à une analyse visant à détecter la présence de trichines ;~~
- ~~○ toutes les carcasses de porcs domestiques provenant d'exploitations dont il n'est pas officiellement reconnu qu'elles appliquent des conditions d'hébergement contrôlées doivent être systématiquement soumises à une analyse visant à détecter la présence de trichines.~~

Au niveau belge, les exploitations porcines ont généralement le statut officiel « exploitation appliquant des conditions d'hébergement contrôlées » dans Sanitel. Les détenteurs de porcs qui appliquent le parcours extérieur et/ou qui ne produisent pas en conditions d'hébergement contrôlées et ne disposent donc pas de ce statut, doivent le signaler à Arsia/DGZ.

Dans le cadre de l'autorisation<sup>9</sup> que doit légalement solliciter l'exploitation porcine auprès de l'Agence, l'éleveur de porcs doit obligatoirement communiquer s'il élève ou non des porcs dans des conditions d'hébergement contrôlées et si ceux-ci ont ou non accès à un parcours extérieur. Ces informations sont enregistrées dans Sanitel par Arsia/DGZ.

L'Agence contrôle, dans le cadre de son programme d'inspection, que les conditions sont toujours bien remplies pour bénéficier du statut lorsque celui-ci est spécifié dans Sanitel. Le respect de ces conditions peut également être contrôlé par un organisme de certification agréé à l'occasion de l'audit de validation de l'autocontrôle.

De plus, l'éleveur doit informer l'Agence via Arsia/DGZ lorsqu'une ou plusieurs des conditions reprises en annexe ne sont plus remplies ou lorsqu'un changement susceptible d'influencer le statut « exploitation appliquant des conditions d'hébergement contrôlées » est survenu. Si ces conditions ne sont plus respectées, le statut est immédiatement retiré.

Une fois le statut retiré, les exploitations peuvent le récupérer si les problèmes constatés ont été résolus et que l'Agence considère que les conditions sont à nouveau réunies. L'éleveur contacte à cet effet Arsia/DGZ. Arsia/DGZ informe à son tour l'Agence qui peut réaliser un contrôle sur place.

Dans tous les cas, il revient au détenteur de porcs de vérifier que les porcs qu'il introduit dans son exploitation proviennent d'une exploitation produisant dans des conditions d'hébergement contrôlées.

Le fait de posséder ou non le statut officiel « élevage en conditions d'hébergement contrôlées » a des conséquences sur l'exécution de l'analyse des trichines à l'abattoir. Le contrôle à l'abattoir du statut des exploitations porcines qui fournissent des porcs à l'abattoir, doit être minutieux.

Si les porcs proviennent d'élevages qui ne possèdent pas le statut officiel « élevage avec conditions d'hébergement contrôlées », toutes les carcasses doivent être soumises à une analyse trichines à l'abattoir.

---

<sup>9</sup> Autorisation 9.1.

Par dérogation, l'analyse des carcasses de porcs domestiques peut être omise à condition d'appliquer un traitement de congélation approprié conformément à l'annexe II du Règlement d'exécution (UE) 2015/1375 sous la supervision du vétérinaire officiel.

Les carcasses et viandes de porcs non sevrés âgés de moins de 5 semaines sont dispensés de l'examen visant à détecter la présence de trichines.

~~Les porcs ayant accès à un parcours extérieur (porcs « plein-air » et BIO) et les sangliers~~ doivent ~~donc~~ par contre toujours être testés pour la recherche des trichines.

L'information relative au mode d'élevage (conditions d'hébergement contrôlées/accès à un parcours extérieur) ainsi que celle relative à la catégorie de porcs (porcs charcutiers/porcs reproducteurs) doivent parvenir à l'exploitant de l'abattoir. Ces informations doivent être mises à disposition du vétérinaire officiel.

Le contenu du modèle de l'information sur la chaîne alimentaire a ainsi été élargi afin de notifier ces éléments.

*Pour info : si la Belgique venait à perdre ~~le~~ statut 'région à risque négligeable de trichines chez les porcs domestiques', ce qui suit s'appliquerait aux porcins provenant d'un élevage avec le statut « élevage avec conditions d'hébergement contrôlées » :*

- soit toutes les carcasses de truies reproductrices et de verrats seraient soumises à l'analyse des trichines
- soit au moins 10% des porcins expédiés annuellement à l'abattoir seraient soumis à une analyse des trichines.

### **Porcs issus d'élevages non belges (importés ou échangés)**

~~Puisque le Danemark, l'Italie et la Finlande possède également le statut européen « région à risque négligeable de trichines chez les porcs domestiques », les porcs provenant d'élevages danois, italiens, et finlandais, d'Irlande du Nord (les règles spécifiques mises en œuvre dans le cadre du Brexit, conduisent à considérer que l'Irlande du Nord continue à relever des règles de l'UE dans ce domaine et qu'il ne s'agit pas à ce niveau du territoire d'un pays tiers), de Suisse et du Royaume-Uni se voient appliquer les mêmes règles que les porcs d'élevages belges (dispensés de l'examen visant à détecter la présence de trichines en abattoir si l'exploitation d'élevage d'origine applique les conditions d'hébergement contrôlées).~~

Pour les porcs introduits en Belgique depuis d'autres Etats membres ou importés depuis ~~d'autres~~ pays tiers en vue de leur abattage, les conditions suivantes s'appliquent :

- pour les porcs provenant d'élevages produisant dans des conditions d'hébergement contrôlées :
  - soit toutes les carcasses de truies reproductrices et de verrats sont soumises à une analyse trichines ;
  - soit au moins 10% des porcs envoyés annuellement à l'abattoir sont soumis à une analyse trichines.
- pour les porcs provenant d'élevages ne produisant pas dans des conditions d'hébergement contrôlées : toutes les carcasses doivent être soumises à l'abattoir à une analyse trichines (ou au traitement par congélation).
- les porcelets non sevrés âgés de maximum 5 semaines sont dispensés de l'analyse trichines.

~~Pour plus de détails, voir :~~

~~le site Internet de la Commission Européenne :~~  
~~[https://ec.europa.eu/food/safety/biosafety/food\\_borne\\_diseases/trichinella\\_en](https://ec.europa.eu/food/safety/biosafety/food_borne_diseases/trichinella_en)~~

### **Exportations de viandes porcines**

Le « risque négligeable » n'est pour l'instant pas reconnu au niveau mondial. Les viandes de porcs charcutiers destinées à l'exportation (= destination extracommunautaire) doivent être testées pour autant que le certificat pour l'exportation des viandes porcines requis contienne une déclaration explicite à ce sujet. L'exploitant doit tenir compte de la destination finale des viandes sachant que le vétérinaire ne pourra certifier, le cas échéant, des viandes fraîches pour l'exportation que s'il a en sa possession la preuve du résultat favorable des analyses réalisées (sauf si un traitement réglementaire par la congélation a été appliqué remplaçant ainsi l'analyse ; voir annexe II du Règlement (UE) N° 2015/1375).

### **Gestion à l'abattoir**

Il est évident que directement après la réception des porcs, l'exploitant de l'abattoir doit s'assurer qu'ils sont correctement identifiés et conformes aux ICA fournies, de telle sorte que sur cette base, on sache de façon indiscutable quels porcs doivent ou ne doivent pas faire l'objet d'un échantillonnage et d'une analyse. Ensuite, il veillera aussi à ce que le vétérinaire officiel soit clairement informé des porcs qui doivent faire l'objet d'un échantillonnage et d'une analyse, soit parce qu'ils relèvent de l'obligation réglementaire, soit qu'ils aient été dispensés en principe d'analyse, mais que pour des motifs qui leur sont propres (p. ex. exportation), il veut quand même les soumettre à un échantillonnage et à une analyse.

L'apposition d'une marque officielle spécifique attestant du testage des carcasses et des viandes de porcs n'est pas nécessaire ni prévue mais un système de traçabilité fiable pour distinguer les porcs non analysés des porcs analysés et leurs viandes doit être appliqué en vue d'une certification éventuelle lors de l'exportation. La traçabilité en amont, entre le numéro de frappe, le numéro de suivi en abattoir et l'ICA, et en aval, entre le numéro d'abattage et la destination des produits, doit être garantie.

## **6. Annexes**

Exigences relatives au statut « conditions d'hébergement contrôlés »

## **7. Inventaire des révisions**

Inventaire des révisions de la circulaire		
Version	Date de mise en application	Motif et portée de la révision
1.0	01.06.2014	Version originale
1.1	01.06.2014	Rapportage obligatoire des résultats <i>Salmonella</i> (de l'Agence à la Commission européenne) en vigueur à partir du 01.01.2015.
1.2	01.06.2014	Les éleveurs communiquent par Arsia/DGZ.
1.3.	20.02.2015	Modalités de communication des résultats d'analyse « <i>Salmonella</i> » : référence à la circulaire

		spécifique.
1.4.	11.05.2015	Suppression du monitoring de <i>Salmonella</i> au niveau de l'exploitation d'élevage (abrogation des AR et AM du 27.04.2007 relatif à la surveillance des salmonelles chez les porcs).
1.5	15/02/2016	Publication du Règlement d'exécution (UE) <del>n°</del> 2015/1375, remplaçant le Règlement (CE) n° 2075/2005.
2.0	<del>Date de publication</del> <u>07/01/2021</u>	Entrée en vigueur du Règlement (UE) 2017/625 et de ses règlements de mise en œuvre + intégration des exigences liées à la trichine + ajout d'annexe
<u>2.1</u>	<u>Date de publication</u>	<del>Modifiant</del> <u>Modification du Règlement (UE) 2015/1375</u>

## Annexe

Exigences relatives au statut « conditions d'hébergement contrôlées » :

- a) le détenteur de porcins doit avoir pris toutes les précautions concernant la construction et l'entretien des bâtiments pour empêcher les rongeurs, d'autres mammifères et les oiseaux carnivores (par exemple, les pies, les oiseaux de proie,...) d'avoir accès aux bâtiments où sont élevés les animaux.  
Si des oiseaux protégés (ex. hirondelle de cheminée) nidifient dans les étables, les précautions nécessaires doivent être prises afin de limiter au maximum les contacts avec les porcins ;
- b) le détenteur de porcins met en place un programme de lutte adapté contre les animaux nuisibles, en particulier les rongeurs, mais également pour les insectes indésirables, afin de prévenir toute infestation des porcs. Le détenteur de porcins doit conserver une documentation relative au programme, à la satisfaction de l'autorité compétente ;
- c) le détenteur de porcins doit veiller à ce que tous les aliments pour animaux proviennent d'un établissement ayant un procédé de fabrication conforme aux principes énoncés dans le Règlement (CE) n° 183/2005 du Parlement européen et du Conseil du 12 janvier 2005 établissant des exigences en matière d'hygiène des aliments pour animaux ;
- d) le détenteur de porcins doit stocker les aliments pour animaux destinés aux espèces sensibles à *Trichinella* (porcins, sangliers, solipèdes) dans des silos fermés ou d'autres contenants inaccessibles aux rongeurs. Tous les autres aliments pour animaux doivent subir un traitement thermique ou être produits et stockés conformément aux exigences mentionnées dans le guide sectoriel pour la production primaire<sup>10</sup> ;
- e) le détenteur de porcins doit veiller à ce que les animaux morts soient rassemblés, identifiés et transportés sans retard injustifié conformément aux articles 21 et 22 du Règlement (CE) n° 1069/2009 et à l'annexe VIII du Règlement (UE) n° 142/2011 ;
- f) en cas de présence d'une décharge à proximité de l'exploitation, le détenteur de porcins doit informer l'autorité compétente de cette présence lorsque cette dernière effectue ses contrôles et doit démontrer que des mesures renforcées de lutte contre les animaux nuisibles sur l'ensemble du terrain de l'entreprise (par exemple ; intervention d'une firme spécialisée dans la lutte/prévention contre les animaux nuisibles, contrôles très fréquents des appâts,...) ont été prises.  
Il s'agit, entre autres, des exploitations porcines situées dans un rayon d'1 km autour des décharges d'Anvers, Moen, Roeselare, Mont-Saint-Guibert, Monceau-Sur-Sambre, Haccourt, Habay et Tenneville.  
L'autorité compétente décide si l'exploitation peut être reconnue comme exploitation appliquant des conditions d'hébergement contrôlées sur base du niveau des risques et des mesures mises en œuvre pour les prévenir ;
- g) le détenteur de porcins doit veiller à ce que les porcins domestiques (porcelets inclus) soient identifiés de manière à assurer la traçabilité de chaque animal jusqu'à l'exploitation ;
- h) le détenteur de porcins doit veiller à ce que les porcins domestiques (porcelets inclus) ne soient introduits dans l'exploitation que si ceux-ci sont originaires et proviennent d'exploitations dont il a officiellement été reconnu qu'elles appliquent des conditions d'hébergement contrôlées et qu'ils ont été élevés depuis leur naissance dans de telles exploitations ;
- i) aucun porc domestique n'a accès à des installations extérieures ;
- j) aucun des porcins d'élevage et de rente au sens de l'article 2, paragraphe 2, point c), de la Directive 64/432/CEE n'a été déchargé, après son départ de l'exploitation d'origine, dans un

---

<sup>10</sup> Guide G-040 : guide sectoriel pour la production primaire (Codiplan asbl et Vegaplan asbl).

centre de rassemblement au sens de l'article 2, paragraphe 2, point o), de la Directive, à moins que le centre de rassemblement ne satisfasse aux exigences des points a) à i), et que tous les porcins domestiques regroupés pour les expéditions au centre de rassemblement soient originaires et proviennent d'exploitations dont il a été officiellement reconnu qu'elles appliquaient des conditions d'hébergement contrôlées.