



## Circulaire relative à la traçabilité et l'étiquetage de viande bovine

Référence	PCCB/S3/LVN/1460489	Date	01/09/2017
Version actuelle	1.1	Date de mise en application	<b>Date de publication</b>
Mots clés	Traçabilité, étiquetage, viande bovine, abattoir, atelier de découpe, établissement de production de viande hachée, entrepôt frigorifique, commerce de détail		

Rédigé par	Approuvé par
Liesbeth Van Nieuwenhove, attaché Tom Van Vooren, attaché	Vicky Lefevre, directeur général

### Table de matières

1	But .....	3
2	Champ d'application .....	3
3	Références .....	3
3.1	Législation .....	3
3.2	Autre .....	4
4	Définitions et abréviations .....	4
5	Traçabilité et étiquetage de la viande bovine .....	7
5.1	Application des Règlements (CE) n° 1760/2000 et 1825/2000 et de l'Arrêté royal du 09 juin 1999 .....	8
5.1.1	Application dans les abattoirs .....	8
5.1.1.1	Système d'identification (étiquetage) .....	8
5.1.1.2	Système d'enregistrement .....	10
5.1.2	Application dans les ateliers de découpe .....	11
5.1.2.1	Système d'identification (étiquetage) .....	11
5.1.2.2	Système d'enregistrement .....	14
5.1.3	Application dans les établissements de production de viandes hachées .....	14
5.1.3.1	Système d'identification (étiquetage) .....	14
5.1.3.2	Système d'enregistrement .....	17
5.1.4	Application dans les entrepôts frigorifiques .....	17
5.1.5	Application dans le commerce de détail .....	18
5.1.5.1	Système d'identification (étiquetage) .....	18
	<b>VIANDES DÉCOUPÉES</b> .....	<b>19</b>
1.	Viandes découpées préemballées .....	19
2.	Viandes découpées non préemballées .....	20

VIANDES HACHÉES .....	20
1. Viandes hachées préemballées .....	20
2. Viandes hachées non préemballées .....	22
SI L'EXPLOITANT SOUHAITE TRAVAILLER PAR LOTS, IL DOIT RESPECTER LES PRINCIPES SUIVANTS : .....	22
1. Principe pour les viandes découpées : .....	22
2. Principe pour les viandes hachées : .....	22
5.1.5.2 Système d'enregistrement .....	23
5.2 Application des Règlements (CE) n° 1234/2007 et 566/2008 .....	24
5.2.1 Système d'identification (étiquetage) .....	25
5.2.2 Système d'enregistrement .....	25
6 Annexes .....	26
7 Inventaire des révisions .....	26

## **1 But**

La présente circulaire a pour objectif d'expliquer les exigences réglementaires spécifiques relatives à la traçabilité et l'étiquetage des viandes bovines.

Il doit toujours être possible, en amont dans la chaîne de production dans le propre établissement et, le cas échéant, dans les entreprises de provenance, d'obtenir les numéros officiels des bovins qui entrent dans la constitution de n'importe quel lot de viandes.

De la même manière, il doit toujours être possible de connaître la destination des viandes après leur départ de l'établissement.

La présente circulaire remplace la circulaire du 13 août 2014 (PCCB/GDS/329402) qui est dès lors abrogée.

## **2 Champ d'application**

La viande fraîche provenant de bovins, réfrigérée ou congelée, y compris les viandes de bœuf hachées fraîches, de même que les viandes du diaphragme (hampe) et les onglets. Tous les établissements où ces viandes sont préparées ou commercialisées, le commerce de détail inclus (y compris le commerce ambulants).

## **3 Références**

### **3.1 Législation**

Règlement (CE) n° 1760/2000 du Parlement européen et du Conseil du 17 juillet 2000 établissant un système d'identification et d'enregistrement des bovins et concernant l'étiquetage de la viande bovine et des produits à base de viande bovine, et abrogeant le Règlement (CE) n° 820/97 du Conseil.

Règlement (CE) n° 1825/2000 de la Commission du 25 août 2000 portant modalités d'application du Règlement (CE) n° 1760/2000 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne l'étiquetage de la viande bovine et des produits à base de viande bovine.

Règlement (CE) n° 999/2001 du Parlement européen et du Conseil du 22 mai 2001 fixant les règles pour la prévention, le contrôle et l'éradication de certaines encéphalopathies spongiformes transmissibles.

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° 566/2008 de la Commission du 18 juin 2008 portant modalités d'application du Règlement (CE) n° 1234/2007 du Conseil en ce qui concerne la commercialisation des viandes issues de bovins âgés de douze mois au plus.

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 (UE) n° 1308/2013 du Parlement européen et du Conseil du 17 décembre 2013 portant organisation commune des marchés des produits agricoles et abrogeant les Règlements (CEE) n° 922/72, (CEE) n° 234/79, (CE) n° 1037/2001 et (CE) n° 1234/2007 du Conseil.

Arrêté royal du 9 juin 1999 relatif à l'étiquetage de la viande bovine et des produits à base de viande bovine.

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 23 mars 2011 établissant un système d'identification et d'enregistrement des bovins.

### **3.2 Autre**

/

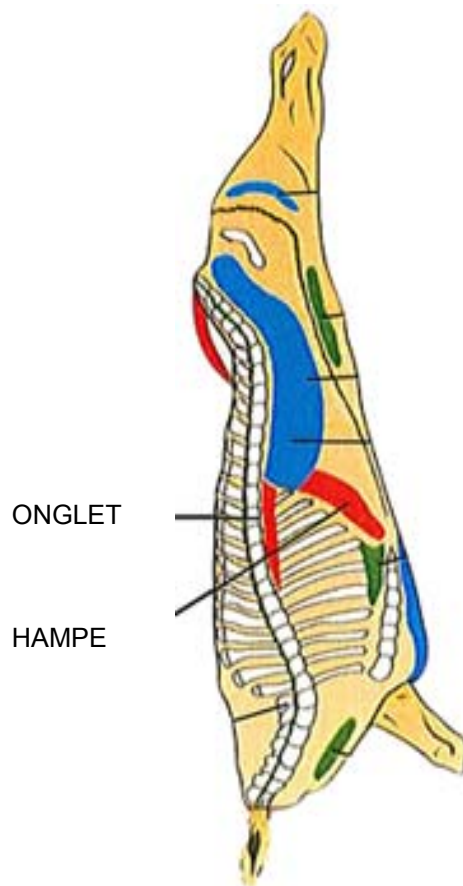
## **4 Définitions et abréviations**

Au point 5.1 de la présente circulaire, on entend par :

- « Viandes fraîches » : les viandes n'ayant subi aucun traitement de conservation autre que la réfrigération, la congélation ou la surgélation, y compris les viandes conditionnées sous vide ou sous atmosphère contrôlée.
- « Viande bovine » : tous les produits répertoriés dans les codes CN 0201, 0202, 0206 10 95 et 0206 29 91.

Il s'agit en l'occurrence :

- Des viandes fraîches des animaux de l'espèce bovine, réfrigérées ou congelées ;
- De la viande hachée de bœuf, réfrigérée ou congelée ;
- Des onglets (piliers du diaphragme) et hampes (diaphragme), réfrigérés ou congelés (voir figure ci-après).



Il ne s'agit pas des abats (queue, viscères, ...) autres que les onglets et hampes. On entend par « bovins » : les bovins de tous âges (y compris des espèces *Bubalus* et *Bison*).

- « Viande pré-hachée » : la viande qui a déjà subi un premier hachage et qui doit encore subir un hachage ultérieur.
- « Viande prédécoupée » : la viande qui a déjà subi une première découpe et qui doit encore subir une découpe ultérieure.
- « Colonne vertébrale » : les os de la colonne vertébrale à l'exclusion des vertèbres caudales, des apophyses épineuses et transverses des vertèbres cervicales, lombaires et thoraciques et de la crête sacrée médiane et des ailes du sacrum, mais y compris les ganglions rachidiens et la moelle épinière.
- « Viande hachée » : toute viande réduite en fragments ou passée dans un hachoir à vis sans fin, qui relève de l'un des codes NC visés à l'article 12 du Règlement (CE) n° 1760/2000 et qui contient moins de 1 % de sel.
- « Chutes de parage » : les morceaux de viande de petite taille reconnus aptes à la consommation humaine qui résultent exclusivement d'une opération de parage et qui sont obtenus au moment du désossage des carcasses et/ou de la découpe des viandes.

- « Viande découpée » : la viande découpée en petits cubes, tranches ou autres portions individuelles, qui ne nécessitent pas de découpe ultérieure par un opérateur avant leur acquisition par le consommateur final et qui sont directement utilisables par ce dernier. Sont exclues de cette définition les viandes hachées et les chutes de parage.
- « Conditionnement » : l'action de placer une denrée alimentaire dans une enveloppe ou dans un contenant en contact direct avec la denrée concernée ; cette enveloppe ou ce contenant.
- « Emballage » : l'action de placer une ou plusieurs denrées alimentaires conditionnées dans un deuxième contenant ; le contenant lui-même.
- « Viande découpée préemballée » : l'unité de vente destinée à être présentée en l'état au consommateur final ou à un établissement ayant pour activité exclusive le commerce de détail, constituée par une viande découpée et l'emballage dans lequel elle a été conditionnée avant sa présentation à la vente, que cet emballage la recouvre entièrement ou seulement partiellement, mais de telle façon que le contenu ne puisse être modifié sans que l'emballage subisse une ouverture ou une modification. Cette définition ne couvre pas les viandes découpées qui sont emballées sur le lieu de vente à la demande du consommateur ou préemballées en vue de leur vente immédiate.
- « Viande découpée non préemballée » : la viande découpée non préemballée exposée à la vente dans un point de vente au consommateur final, ainsi que tout morceau de viande exposé à la vente non préemballé dans un point de vente au consommateur final, en vue de sa découpe à la demande du consommateur final.
- « Lot » : l'ensemble des viandes avec ou sans os, par exemple des carcasses ou des quartiers ou des morceaux de viande sans os, découpées, hachées ou conditionnées conjointement et dans des circonstances pratiquement identiques.
- « Commerce de détail » : la manipulation et/ou la transformation des viandes ainsi que leur entreposage dans les points de vente ou de livraison au consommateur final, y compris les traiteurs, les restaurants d'entreprise, la restauration collective, les restaurants et autres prestataires de services de restauration similaires, les commerces, les plates-formes de distribution vers les grandes surfaces et les grossistes.
- « Etiquetage » : les mentions, indications, marques de fabrique ou de commerce, images ou signes se rapportant à une denrée alimentaire et figurant sur tout emballage, document, écriteau, étiquette, bague ou collerette accompagnant ou se référant à cette denrée alimentaire.
- « Etiquette » : toute marque, tout signe, toute image ou toute autre représentation graphique écrit, imprimé, poncé, apposé, gravé ou appliqué sur l'emballage ou le récipient contenant une denrée alimentaire ou joint à celui-ci.
- « Consommateur final » : le dernier consommateur d'une viande qui n'utilise pas celle-ci dans le cadre d'une opération ou d'une activité d'une entreprise du secteur alimentaire.

## 5 Traçabilité et étiquetage de la viande bovine

Dans la réglementation, tant belge qu'européenne, on trouve des dispositions **générales** concernant la traçabilité :

- Règlement (CE) n° 178/2002 : article 18 ;
- Arrêté royal du 14 novembre 2003 : chapitre III.

Évidemment, ces règles générales valent aussi pour la viande bovine.

En outre, d'autres dispositions sont encore applicables **spécifiquement pour la viande bovine** :

- Règlement (CE) n° 1760/2000 ;
- Règlement (CE) n° 1825/2000 ;
- Arrêté royal du 9 juin 1999 ;
- Règlement (CE) n° 1234/2007 ;
- Règlement (CE) n° 566/2008.

Sans préjudice des règles générales, la présente circulaire se limite aux **règles particulières applicables spécifiquement à la viande bovine**.

Aux termes des Règlements (CE) n° 1760/2000 et 1825/2000, **tous les opérateurs qui commercialisent des viandes bovines dans l'Union Européen** doivent appliquer à tous les stades de la production et de la vente un **système d'identification et un système d'enregistrement**.

**L'identification** consiste en un étiquetage obligatoire, visant à rendre le commerce de la viande bovine aussi transparent que possible. L'étiquetage doit garantir qu'un lien puisse être établi entre, d'une part, la viande, et d'autre part, l'animal concerné ou le groupe d'animaux concernés.

**Le système d'enregistrement** doit comprendre des données sur l'arrivée et le départ des animaux, des carcasses et/ou de leurs parties, de telle manière que pour chaque établissement une relation puisse être garantie entre ce qui entre et ce qui sort.

Via l'arrêté royal du 9 juin 1999 relatif à l'étiquetage de la viande bovine et des produits à base de viande bovine, un certain nombre de **règles supplémentaires** sont introduites en complément aux règlements précités.

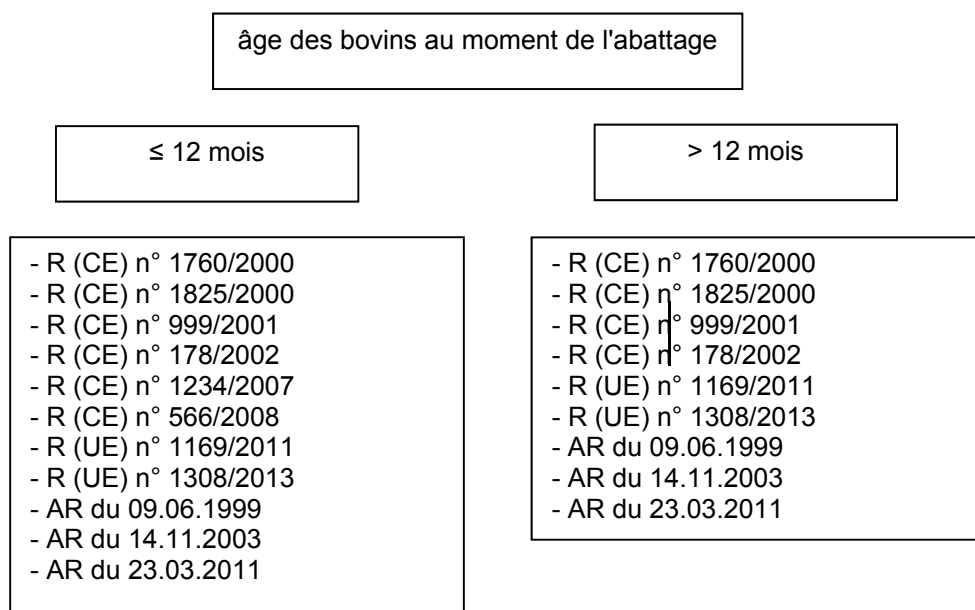
Pour la viande de bovins âgés de 12 mois au plus, les Règlements (CE) n° 1234/2007<sup>1</sup> et 566/2008 sont aussi d'application et fixent des règles concernant l'étiquetage de l'âge d'abattage des animaux et de la dénomination de vente des viandes.

Lorsque le produit est un mélange de viandes **fraîches** provenant de diverses espèces (par ex. porc - veau), l'étiquetage spécifique à la viande bovine n'est obligatoire que **lorsque la quantité de viande bovine est supérieure à 50% dans le mélange**. Ceci n'est pas d'application pour les préparations de viande.

---

<sup>1</sup> Articles 113bis et 121 j) et annexe XI bis.

## En résumé : réglementation relative à la traçabilité de la viande bovine



### **5.1 Application des Règlements (CE) n° 1760/2000 et 1825/2000 et de l'Arrêté royal du 09 juin 1999**

#### **5.1.1 Application dans les abattoirs**

##### **5.1.1.1 Système d'identification (étiquetage)**

L'exploitant de l'abattoir doit appliquer une étiquette sur chaque carcasse dès la fin de la chaîne d'abattage, avant le retrait de l'oreille. Si la carcasse est débitée en morceaux, une étiquette identique doit être apposée sur chaque morceau (demi-carcasse, quartier, demi-carcasse découpée au maximum en 3 morceaux). L'étiquette doit satisfaire aux exigences suivantes :

- Elle doit adhérer en permanence à la carcasse ;
- Elle ne peut contenir de substances pouvant avoir des effets nocifs pour la santé humaine ou pouvant altérer les caractéristiques organoleptiques de la viande ;
- Elle doit être conçue de façon à ne pas pouvoir être réutilisée ;
- Ses dimensions minimales sont de 10 x 10 cm.



Outre les mentions prévues par les autres dispositions légales<sup>2</sup>, l'étiquette doit comporter les mentions suivantes :

1. Selon le Règlement (CE) n° 1760/2000 :

- Le **numéro officiel du bovin** (pour les bovins belges : le numéro Sanitel) ;
- Le numéro d'agrément de l'abattoir où l'animal ou le groupe a été abattu. La mention est la suivante : « **Lieu d'abattage : nom de l'état membre ou pays tiers (numéro d'agrément de l'abattoir)** », donc en Belgique : Lieu d'abattage : Belgique (numéro d'agrément de l'abattoir) ;
- Le **pays de naissance** ;
- Les **pays d'engraissement** ;
- Le **pays d'abattage**.

Si ce pays est, dans les 3 cas, la Belgique, la mention peut apparaître comme suit : "**Origine : Belgique**".

2. Les mentions supplémentaires imposées par l'Arrêté royal du 9 juin 1999 sont :

- La **date d'abattage** ;
- Le cas échéant, le **classement de la carcasse** (catégorie, conformation, état d'engraissement) ;
- Le cas échéant, le **numéro d'agrément du classificateur** ;
- Le **numéro de pesage**, précédé du numéro d'individualisation de l'appareil de pesage si plusieurs appareils de pesage sont utilisés dans le même abattoir ;
- Le **poids chaud**.

3. Les éléments mentionnés au point 2 sont des éléments relevant actuellement de la compétence des Régions. De ce fait, la réglementation au niveau régional peut avoir éventuellement encore ajouté d'autres données. Par exemple, pour la réglementation flamande<sup>3</sup> et wallonne<sup>4</sup>, la date de naissance et le code de la forme de présentation sont des données qui doivent être indiquées en plus.

4. Enfin, il y a encore les mentions à apporter en vertu du Règlement (CE) n° 566/2008 : voir point 5.2 de la présente circulaire.

### Remarques

1. Les noms des pays doivent être écrits **en toutes lettres**. L'utilisation d'abréviations (par ex. codes ISO) n'est pas autorisée.

2. L'abattoir peut uniquement utiliser le numéro officiel du bovin pour identifier une carcasse ou une partie de carcasse.

L'abattoir ne peut pas créer des lots qui sont constitués de plusieurs carcasses et / ou plusieurs parties de carcasse.

Par contre, il est autorisé de constituer des lots avec des hampes ou des onglets pour autant que les animaux dont ils proviennent :

- Soient nés dans le même pays ;
- Aient été détenus dans le ou les mêmes pays, et

<sup>2</sup> Depuis le 1<sup>er</sup> juillet 2017, lorsque le retrait de la colonne vertébrale est exigé, les carcasses ou les coupes de carcasses de bovins contenant la colonne vertébrale sont identifiées par une **bande rouge** clairement visible sur l'étiquette de traçabilité. **Cette viande ne peut jamais être destinée à la vente directe au consommateur final.**

<sup>3</sup> Arrêté ministériel du 25 novembre 2003 établissant les modalités d'application du classement des carcasses de gros bovins.

<sup>4</sup> Arrêté ministériel du 19 juin 2007 portant détermination de modalités d'application pour le classement des carcasses de gros bovins.

- Aient été abattus dans le même abattoir, le même jour.

Le code de référence sur l'étiquette qui identifie le lot est **un numéro unique** attribué par l'abattoir. On doit pouvoir retrouver à tout moment (via le système d'enregistrement) les numéros officiels des bovins dont proviennent les onglets et hampes.

3. Si les viandes sont issues d'un animal qui a été détenu pendant 30 jours maximum dans le pays où il est né ou dans le pays où il a été abattu, la mention de ces pays comme pays d'engraissement n'est pas requise à condition que cet animal ait été détenu plus de 30 jours dans un autre pays.

4. Pour les viandes d'animaux qui ont été importés vivants dans l'Union européenne et pour lesquelles on ne dispose pas, concernant le lieu de naissance et/ou de détention de l'animal, d'autres données que celles concernant le lieu où l'animal a été détenu en dernier lieu, la mention du lieu de naissance et/ou de détention de l'animal est remplacée par : « \* (Importé vivant dans l'UE) » ou « \* (Importé vivant de (nom du pays tiers)) ».

5. Les viandes bovines importées dans l'Union européenne pour lesquelles les données susmentionnées ne sont pas toutes disponibles doivent être pourvues d'une étiquette portant la mention suivante : « Origine : Non UE » et « Lieu d'abattage : (nom du pays tiers) ».

#### 5.1.1.2 Système d'enregistrement

Le système d'enregistrement de l'abattoir doit permettre de retrouver à tout moment, rapidement et facilement les données suivantes :

- Les numéros officiels des bovins (pour les bovins belges : le numéro Sanitel) qui sont déchargés à l'abattoir ;
- La destination de toutes les carcasses et parties de carcasses, y compris les abats ;  
NB : bien que l'étiquetage obligatoire ne soit pas applicable aux abats, des règles de traçabilité générale sont toutefois d'application (Règlement (CE) n° 178/2002 et Arrêté royal du 14.11.2003) ;
- La relation entre les animaux entrants et les carcasses/parties de carcasses et abats sortants<sup>5</sup>.

C'est pourquoi le système, qui peut être informatisé, doit au moins comporter les données suivantes :

#### 1. SYSTEME « IN » (pour tout bovin déchargé dans l'abattoir) :

- Le **numéro officiel** du bovin (pour les bovins belges : le numéro Sanitel) ;
- La **date d'arrivée** à l'abattoir ;
- La **date d'abattage** ;
- La **provenance** : les données de la dernière exploitation d'élevage où le bovin était présent.

Toutes les données précitées se trouvent dans Beltrace.

<sup>5</sup> Arrêté royal du 14.11.2003 relatif à l'autocontrôle, la notification obligatoire et à la traçabilité dans la chaîne alimentaire : article 6, §3 et Règlement (CE) n° 1825/2000: article 1.

## 2. SYSTEME « OUT » (pour toute carcasse / partie de carcasse / découpe et tous les abats) :

- La **date de départ** ;
- Le **numéro officiel** de la (partie de) carcasse / découpe (demi-carcasse, quartier, demi-carcasse découpée au maximum en 3 morceaux) et l'**identification** des abats ;
- La **nature du produit** (p.ex. carcasse, quartier avant, quartier arrière...) ;
- Le **poids** ou la quantité ;
- La **destination** : les données relatives à l'établissement qui achète la viande (nom, adresse).

Aucun de ces éléments ne figure dans Beltrace. L'exploitant doit donc mettre en place un autre système d'enregistrement.

### 5.1.2 Application dans les ateliers de découpe

#### 5.1.2.1 Système d'identification (étiquetage)

L'exploitant doit veiller à ce que les viandes présentes puissent toujours être identifiées.

C'est sa responsabilité de veiller (via son système d'autocontrôle) à ce que toutes les viandes bovines entrant dans son établissement soient correctement identifiées. Il prend à cette fin les mesures nécessaires à l'égard de ses fournisseurs.

De plus, il doit veiller à ce que les étiquettes sur la viande entrante restent intactes jusqu'au moment de la découpe. Les étiquettes ne peuvent être enlevées que juste avant la découpe.

En outre, l'exploitant doit veiller à ce que même pendant la découpe, la traçabilité de la viande reste garantie, de telle sorte que la relation entre la viande entrante et la viande sortante soit toujours préservée.

Les informations spécifiques concernant le nombre de carcasses ou parties de carcasses bovines dont la colonne vertébrale doit être retirée et le nombre pour lequel cela n'est pas exigé, doivent être mentionnées sur le document commercial qui accompagnera les viandes.

Dans les ateliers de découpe, il est possible de constituer des **lots**. Le volume d'un lot ne peut en aucun cas dépasser la production d'une journée.

Pour la constitution de lots, il faut en outre tenir compte des règles suivantes :

1. En ce qui concerne la première découpe de carcasses ou de parties de carcasses, toutes les carcasses ou quartiers avant ou arrière faisant partie du lot doivent provenir d'animaux qui :
  - Sont nés dans le même pays ;
  - Ont été détenus dans le ou les même(s) pays, et ;
  - Ont été abattus dans le même pays et le même abattoir.
2. En ce qui concerne la découpe ultérieure, toutes les parties de carcasses doivent provenir d'animaux qui :
  - Sont nés dans le même pays ;
  - Ont été détenus dans le ou les même(s) pays ;
  - Ont été abattus dans le même pays et le même abattoir ou au maximum dans 3 abattoirs différents, et ;
  - Ont été découpés dans le même atelier de découpe ou au maximum dans 3 ateliers de découpe différents.

3. En ce qui concerne la production de chutes de parage, la seule condition applicable est que tous les animaux concernés par la constitution de lots doivent avoir été abattus dans un seul et même pays.

Outre l'application d'une marque d'identification (conformément au « paquet hygiène »), il faut que les viandes, à la fin de la découpe, soient pourvues d'une étiquette. Ce système d'étiquetage obligatoire garantit la relation entre, d'une part, l'identification de la carcasse, du quartier ou des morceaux de viande et, d'autre part, l'animal individuel ou, lorsque cela suffit pour vérifier la véracité des informations figurant sur l'étiquette, le groupe d'animaux concernés.

Les étiquettes (sur les viandes ou sur l'emballage) doivent satisfaire aux exigences suivantes :

- Elles doivent adhérer en permanence à la surface sur laquelle elles ont été apposées ;
- Elles ne peuvent contenir de substances pouvant avoir des effets nocifs pour la santé humaine ou pouvant altérer les caractéristiques organoleptiques de la viande ;
- Elles doivent être conçues de façon à ne pas pouvoir être réutilisées.

Outre les mentions prévues par les autres dispositions légales<sup>6</sup>, l'étiquette doit comporter les mentions suivantes :

- Le **numéro officiel du bovin** (pour les bovins belges : le numéro Sanitel) **OU**  
Le **code de référence** attribué au **lot** par l'atelier de découpe.

Si les viandes découpées proviennent d'un seul animal, le code de référence sur l'étiquette doit obligatoirement être le numéro officiel de l'animal.

Au cas où les viandes découpées proviennent de plusieurs animaux ou de morceaux prédécoupés de plusieurs animaux, un numéro unique est attribué par l'atelier de découpe ;

- **Le pays de naissance ;**
- **Les pays d'engraissement ;**
- **Le pays d'abattage.**



S'il s'agit du même pays dans les 3 cas, la mention peut apparaître comme suit :

« Origine : (nom du pays) ».

S'il s'agit de chutes de parage : « Né/détenu en : (liste des pays où les animaux concernés sont nés ou ont été détenus) » ;

- Le lieu de l'abattage. La mention est libellée comme suit : « **Lieu d'abattage : (pays) (numéro d'agrément de l'abattoir)** ».

Toutefois, pour la **viande découpée préemballée et les chutes de parage**, les conditions sont :

- Lot de viande découpée préemballée :  
« **Lieu(x) d'abattage des animaux du groupe : (pays) (numéro d'agrément de l'abattoir concerné ou numéros d'agrément des deux ou trois abattoirs concernés)** » ;
- Chutes de parage : « **Lieux d'abattage : (pays)** » ;

<sup>6</sup> P.ex. une étiquette qui est appliquée sur de la viande découpée non destinée à la vente directe au consommateur final doit être pourvue d'une bande rouge si l'enlèvement de la colonne vertébrale est exigé (Règlement (CE) n° 999/2001) parce que dans ce cas, la colonne vertébrale est considérée comme matériel à risques spécifiques. Cette viande ne peut jamais être destinée à la vente directe au consommateur final.

- Le lieu où la (partie de) carcasse ou le groupe de carcasses a été découpé. La mention est la suivante : « **Lieu de découpe : (pays) (numéro d'agrément de l'atelier de découpe)** ».

Toutefois, pour **la viande découpée préemballée et les chutes de parage**, les conditions sont :

- Lot de viande découpée préemballée :  
« **Lieu(x) de découpe des viandes du lot** : (pays) (numéro d'agrément de l'atelier de découpe concerné ou numéros d'agréments des deux ou trois ateliers de découpe concernés) » ;
- Chutes de parage :  
« **Lieu de production** : (pays) (numéro d'agrément de l'établissement concerné) ».

### Remarques

1. Les noms des pays doivent être écrits **en toutes lettres**. L'utilisation d'abréviations (par ex. codes ISO) n'est pas autorisée.

2. Si les viandes sont issues d'un animal qui a été détenu pendant 30 jours maximum dans le pays où il est né ou dans le pays où il a été abattu, la mention de ces pays comme pays d'engraissement n'est pas requise à condition que cet animal ait été détenu plus de 30 jours dans un autre pays.

3. Pour la viande provenant d'animaux importés vivants dans l'Union Européen et pour laquelle l'information concernant le lieu de naissance et/ou d'élevage autre que le dernier lieu d'élevage n'est pas disponible, l'indication du lieu de naissance et/ou du lieu d'élevage est remplacée par la mention : « \* (Importé vivant dans l'UE) » ou « \* (Importé vivant de (nom du pays tiers)) ».

4. La viande bovine importée dans l'Union Européen et pour laquelle les informations précitées ne sont pas entièrement disponibles, doit être pourvue d'une étiquette portant les mentions suivantes : « Origine : non UE » et « Lieu d'abattage : (nom du pays tiers) ».

6. **Depuis le 1<sup>er</sup> juillet 2017, lorsque le retrait de la colonne vertébrale est exigé**, les carcasses ou les coupes de carcasses de bovins contenant la colonne vertébrale sont identifiées par **une bande rouge clairement visible sur l'étiquette de traçabilité**.

**Cette viande ne peut jamais être destinée à la vente directe au consommateur final.**

7. Les informations spécifiques concernant le nombre de carcasses ou parties de carcasses bovines dont la colonne vertébrale doit être retirée et le nombre pour lequel cela n'est pas exigé, doivent être mentionnées sur le document commercial qui accompagnera les viandes.

8. Attention, lorsque la colonne est un matériel à risque spécifié, **son enlèvement est autorisé uniquement dans les ateliers de découpe agréés et dans les ateliers des bouchers qui ont une autorisation spécifique**. Cet enlèvement n'est pas autorisé dans les restaurants où aucun matériel à risque spécifié ne peut être présent.

### 5.1.2.2 Système d'enregistrement

Le système d'enregistrement de l'atelier de découpe doit permettre de retrouver à tout moment rapidement et facilement les données suivantes :

- L'origine des viandes entrantes (matières premières) ;
- La destination des viandes sortantes (produit fini) ;
- La relation entre les viandes entrantes et sortantes<sup>7</sup>.

C'est pourquoi le système, qui peut être informatisé, doit au moins comporter les données suivantes :

#### 1. SYSTEME « IN » (pour les matières premières) :

- La **date** d'entrée ;
- Soit le **numéro officiel du bovin** (pour les bovins belges : le numéro Sanitel), soit le **code de référence des viandes** (selon ce qui figure sur l'étiquette dont sont pourvues les viandes ou leur emballage à leur arrivée à l'atelier de découpe) ;
- La **nature du produit** (p.ex. carcasse, quartier avant, quartier arrière...) ;
- Le **poids** ;
- La **provenance** : les données relatives aux derniers établissements où les viandes étaient présentes (nom, adresse).

#### 2. SYSTEME « OUT » (pour les produits finis) :

- La **date de départ** ;
- Soit le **numéro officiel du bovin** (pour les bovins belges : le numéro Sanitel) ;
- Soit le **code de référence des viandes** (selon ce qui figure sur l'étiquette dont sont pourvues les viandes ou leur emballage à leur départ de l'atelier de découpe) ;
- La **nature** des produits (p.ex. cou...) ;
- Le **poids** ;
- La **destination** : les données relatives à l'établissement qui achète la viande (nom, adresse).

### 5.1.3 Application dans les établissements de production de viandes hachées

#### 5.1.3.1 Système d'identification (étiquetage)

Dans les établissements de production de viandes hachées, l'opérateur doit veiller à ce que toutes les viandes bovines puissent à tout moment être identifiées.

Il relève donc de sa responsabilité :

- De veiller à ce que les viandes bovines entrant dans son établissement soient correctement identifiées ;
- Chaque étiquette présente sur des viandes entrantes reste intacte jusqu'au moment de la production des viandes hachées. Les étiquettes ne peuvent être retirées que juste avant la production des viandes hachées ;
- De mettre au point un système garantissant que les données d'identification sont conservées durant l'ensemble de la production.

Une fois la viande hachée emballée, une étiquette doit être apposée sur l'emballage.

---

<sup>7</sup> Arrêté royal du 14.11.2003 relatif à l'autocontrôle, la notification obligatoire et à la traçabilité dans la chaîne alimentaire : article 6, §3 et Règlement (CE) n° 1825/2000 : article 1.

Cette étiquette, quel que soit l'endroit où elle est apposée (sur le conditionnement ou sur l'emballage) :

- Doit adhérer en permanence à la surface sur laquelle elle a été apposée ;
- Ne peut contenir de substances pouvant avoir des effets nocifs pour la santé humaine ou pouvant altérer les caractéristiques organoleptiques de la viande ;
- Doit être conçue de telle sorte qu'elle ne puisse pas être réutilisée.

### **Mentions obligatoires :**

Outre les mentions prévues par les autres dispositions légales belges ou européennes, les mentions suivantes doivent également figurer sur l'étiquette des viandes hachées :

- **Soit le numéro officiel de l'animal** (pour les bovins belges : le numéro Sanitel) dont la viande a été utilisée lors de la production de la viande hachée (dans le cas où celle-ci provient d'un seul bovin) ;
- **Soit le code de référence du lot** ;  
*Attention : les lots composés doivent satisfaire au « principe » énoncé ci-dessous.*
- **Le pays d'abattage** des animaux qui entrent dans la composition de ces viandes hachées ;
- Le pays où ces viandes hachées ont été produites, exprimé comme suit : « **produit en (nom du pays où ces viandes ont été hachées)** ».

Si les viandes ont été pré-hachées dans différents pays, tous ces pays doivent être mentionnés.

Si les pays de naissance et d'engraissement diffèrent du pays où les viandes hachées ont été produites, il convient d'ajouter la mention suivante : « **origine : (nom du/des pays de naissance et d'engraissement des animaux)** ».

Remarque : les viandes bovines importées dans l'Union européenne et pour lesquelles les informations précitées ne sont pas disponibles, doivent être pourvues d'une étiquette portant les mentions suivantes : « Origine : Non UE » et « Lieu d'abattage : (nom du pays tiers) ».

Il n'est pas autorisé d'utiliser les codes ISO pour désigner les pays, **le nom du pays doit être mentionné en toutes lettres sur les étiquettes.**

### **Mentions facultatives :**

L'exploitant **peut** également mentionner sur l'étiquette :

- **Le pays de naissance** des animaux qui entrent dans la composition des viandes hachées ;
- **Les pays d'engraissement** des animaux qui entrent dans la composition des viandes hachées ;
- Le lieu d'abattage, exprimé comme suit :  
« **Lieu d'abattage : (Pays) (numéro de l'abattoir agréé)** » ;
- Le lieu de découpe, exprimé comme suit :  
« **Lieu de découpe : (Pays) (numéro de l'atelier de découpe agréé)** »  
*Si les viandes sont découpées dans plusieurs ateliers de découpe successifs, il convient de mentionner tous les pays et numéros d'agrément de tous les ateliers de découpe ;*
- La **date** de production des viandes hachées.

Pour la composition des lots de viandes hachées, l'exploitant doit suivre le principe suivant : **Toutes les découpes de viandes composant un lot de viandes hachées doivent avoir le même antécédent « viandes hachées », c.-à-d. provenir d'animaux abattus dans LE MÊME PAYS.**

Remarque : si l'exploitant souhaite reprendre la mention facultative « lieu d'abattage : (pays) (n° abattoir agréé) » sur l'étiquette, les morceaux de viande composant le lot de viandes hachées doivent de plus provenir de bovins abattus **dans le même abattoir.**

Si l'exploitant souhaite reprendre la mention facultative « lieu de découpe : pays (n° d'atelier de découpe agréé) » sur l'étiquette, les morceaux de viande composant le lot de viandes hachées doivent de plus avoir été prédécoupés dans un **maximum de 3 établissements**.

**Les informations figurant sur l'étiquette qui identifient un lot de viandes hachées se rapportent ainsi à toutes les viandes de ce même lot.**

**La production de viandes hachées de bovins peut donner lieu à quatre possibilités de constitution de lot :**

**1. Les viandes hachées proviennent d'un seul animal.**

Dans ce cas, le code de référence sur l'étiquette est obligatoirement le numéro officiel de l'animal (pour les bovins belges : le numéro Sanitel).

**2. Les viandes hachées proviennent de découpes de plusieurs animaux.**

Un lot peut être composé de viandes de plusieurs animaux à condition :

- Que les viandes répondent aux conditions susmentionnées ;
- Que les viandes hachées soient produites au même moment.

La taille d'un lot ne peut donc en aucun cas excéder la production d'une journée.

Le code de référence sur l'étiquette qui identifie le lot est **un numéro unique** attribué par l'établissement pour la production de viandes hachées.

**3. Les viandes hachées sont issues de morceaux pré-hachés provenant de plusieurs animaux.**

L'opérateur peut regrouper plusieurs lots ayant le même historique (c.à.d. abattus dans le même pays) en un lot unique, à condition que les viandes qui les composent subissent un nouveau hachage.

Le code de référence sur l'étiquette qui identifie le lot est **un numéro unique** attribué par l'établissement pour la production de viandes hachées.

**4. Les viandes hachées ont été produites à base de viandes de différentes espèces.**

Lorsque le produit est un mélange de viandes fraîches provenant de diverses espèces (par ex. porc - veau), l'étiquetage spécifique de la viande bovine n'est obligatoire que **lorsque la quantité de viande bovine est supérieure à 50% dans le mélange.**

Le code de référence sur l'étiquette qui identifie le lot est **un numéro unique** attribué par l'établissement de production de la viande hachée.

**Au moyen de son système d'enregistrement, l'opérateur doit à tout moment pouvoir retrouver, pour chaque lot, soit les numéros officiels des bovins, soit les codes de référence des viandes découpées dont le lot est composé.**



### 5.1.3.2 Système d'enregistrement

L'établissement doit disposer d'un système d'enregistrement permettant à tout moment :

- De retrouver la provenance des viandes entrant dans l'établissement ;
- De retrouver la destination de toutes les viandes hachées sortant de l'établissement ;
- D'établir le lien entre ces viandes entrantes et les viandes hachées sortantes.

#### 1. SYSTEME « IN » :

Le système d'enregistrement mentionne :

- Soit le **numéro officiel** du bovin (pour les bovins belges : le numéro Sanitel) ;
- Soit le **code de référence** attribué par l'établissement de provenance (selon ce qui figure sur l'étiquette dont sont pourvues les viandes ou leur emballage à leur arrivée dans l'établissement) ;
- Le **poids** ;
- La **date d'entrée** dans l'établissement ;
- La **provenance exacte** de la pièce ou du lot (c.-à-d. les coordonnées du dernier établissement où ont séjourné les produits : nom, adresse).

#### 2. SYSTEME « OUT » :

Le système d'enregistrement mentionne également :

- Le **code de référence** attribué au lot qui quitte l'établissement (il sera apposé sur l'étiquette sur l'emballage des viandes hachées au départ de l'établissement) ;
- La **date de départ** ;
- Le **poids** du lot ;
- Sa **destination correcte** (c.-à-d. les informations sur le lieu de livraison des produits : nom, adresse).

Le système d'enregistrement, qui peut être informatisé, doit être conçu de telle sorte que les données puissent être retrouvées facilement et rapidement.

### 5.1.4 Application dans les entrepôts frigorifiques

#### 5.1.4.1. Système d'identification (étiquetage)

Dans les entrepôts frigorifiques, l'opérateur doit veiller à ce que les viandes présentes puissent être identifiées à tout moment. Il relève donc de sa responsabilité de veiller à ce que les viandes entrant dans son établissement soient correctement identifiées.

#### 5.1.4.2. Système d'enregistrement

Chaque entrepôt frigorifique doit obligatoirement disposer de systèmes ou procédures permettant d'enregistrer les informations mentionnées ci-dessous pour les produits réceptionnés et permettant d'établir le lien entre les produits entrants et sortants (art. 6 de l'Arrêté royal du 14/11/2003 relatif à l'autocontrôle, à la notification obligatoire et à la traçabilité dans la chaîne alimentaire).

## **SYSTEME « IN » :**

Il doit au moins contenir les informations suivantes :

- **Date** d'entrée ;
- Soit le **numéro officiel du bovin** (pour les bovins belges : le numéro Sanitel) ;
- Soit le **code de référence** des viandes (tel que mentionné sur l'étiquette des viandes ou de leur emballage à leur arrivée à l'établissement) ;
- Le **poids** ;
- La **nature** des morceaux et l'**espèce** ;
- La **provenance** (c.-à-d. les données concernant le dernier établissement où ont séjourné les produits : nom, adresse).

## **SYSTEME « OUT » :**

Il doit au moins mentionner :

- La **date** de départ ;
- Soit le **numéro officiel du bovin** (pour les bovins belges : le numéro Sanitel) ;
- Soit le **code de référence des viandes** (tel que mentionné sur l'étiquette des viandes ou de leur emballage à leur sortie de l'établissement) ;
- Le **poids** ;
- La **nature** des morceaux et l'espèce ;
- La **destination** (c.-à-d. les informations sur le lieu de livraison des produits : nom, adresse).

Ces registres, qui peuvent être informatisés, doivent être établis de telle sorte que les données puissent être retrouvées facilement et rapidement.

### **Dans les établissements agréés pour le réemballage**

L'exploitant de l'entrepôt frigorifique qui procède au réemballage de viandes bovines doit concevoir un système qui sauvegarde toutes les données d'identification des viandes pendant le réemballage.

Il doit veiller à ce que chaque nouvel emballage soit pourvu d'une étiquette reprenant toutes les mentions en matière de traçabilité qui étaient présentes sur les étiquettes initialement apposées.

#### **5.1.5 Application dans le commerce de détail**

##### **5.1.5.1 Système d'identification (étiquetage)**

Dans les boucheries et les commerces de détail, l'exploitant doit s'assurer que toutes les viandes bovines présentes dans son établissement puissent être identifiées à tout moment.

Il relève de sa responsabilité de veiller à ce que toutes les viandes bovines qui entrent dans son établissement ou qui en sortent soient correctement identifiées.

Les étiquettes apposées sur les viandes bovines doivent demeurer intactes jusqu'au moment de la découpe ou de la production de viandes hachées ; elles ne peuvent être enlevées que juste avant la découpe ou le hachage.

Il doit disposer d'un système capable de conserver toutes les données d'identification des viandes bovines pendant la découpe ou la production de viandes hachées.

Les informations spécifiques concernant le nombre de carcasses ou parties de carcasses bovines dont la colonne vertébrale doit être retirée et le nombre pour lesquelles cela n'est pas exigé, doivent être mentionnées sur le document commercial qui accompagne les viandes à leur arrivée à la boucherie.

Attention, lorsque la colonne est un matériel à risque spécifié, son enlèvement est autorisé uniquement dans les ateliers de découpe agréés et dans les ateliers des bouchers qui ont une autorisation spécifique. Cet enlèvement n'est pas autorisé dans les restaurants **où aucun matériel à risque spécifié ne peut être présent.**

Les boucheries doivent conserver les documents commerciaux pendant au moins un an.

Pour ce qui est des viandes bovines vendues directement au consommateur final, **les données ci-dessous doivent être affichées de manière visible dans le magasin ou figurer sur l'emballage** (outre les exigences générales en matière d'étiquetage) des viandes préemballées et ce, en vue d'informer la clientèle.

## **VIANDES DÉCOUPÉES**

### **1. Viandes découpées préemballées**

Si la viande découpée est pourvue d'un conditionnement en vue de la vente directe au consommateur final, une étiquette doit être apposée sur chacun des conditionnements.

Cette étiquette :

- Doit adhérer en permanence à la surface sur laquelle elle est apposée ;
- Ne peut contenir de substances pouvant avoir des effets nocifs pour la santé humaine ou pouvant altérer les caractéristiques organoleptiques de la viande ;
- Doit être conçue de manière à ne pas pouvoir être réutilisée.

Outre toutes les mentions prévues par les autres dispositions légales belges ou européennes, cette étiquette doit comporter les mentions suivantes :

- **Soit le numéro officiel du bovin** (pour les bovins belges : le numéro Sanitel) ;
- **Soit le code de référence attribué au lot** par l'opérateur ;  
*Attention : les lots composés doivent satisfaire au « principe » énoncé ci-dessous.*
- **Le pays de naissance ;**
- **Les pays d'engraissement ;**
- **Le pays d'abattage ;**  
*S'il s'agit du même pays dans les 3 cas, la mention peut apparaître comme suit : « **Origine : (nom du pays)** ».*
- Le lieu d'abattage, exprimé comme suit :  
**« Lieu d'abattage : (pays) (numéro d'agrément de l'abattoir) »**  
S'il s'agit d'un lot de viandes découpées préemballées, cette donnée est libellée comme suit :  
**« lieu(x) d'abattage des animaux du groupe : (pays) (numéro d'agrément de l'abattoir concerné ou numéros d'agrément des 2 ou 3 abattoirs concernés) »**
- Le lieu de découpe, exprimé comme suit :  
**« Lieu de découpe : (pays) (numéro d'agrément de l'atelier de découpe) »**  
Si les viandes ont été découpées dans 3 ateliers de découpe au maximum, tous les pays et numéros d'agrément de ceux-ci doivent être mentionnés.  
S'il s'agit d'un lot de viandes découpées préemballées :

**« Lieu(x) de découpe des viandes du lot : (pays) (numéro d'agrément de l'atelier de découpe concerné ou numéros d'agrément des deux ou trois ateliers de découpe concernés) »**

S'il s'agit de chutes de parage :

**« Lieu de production : (pays) (numéro d'agrément de l'établissement concerné) »**

L'utilisation de codes ISO pour l'indication du (des) pays n'est pas autorisée ; le nom du (des) pays doit être écrit **en toutes lettres** sur les étiquettes.

*Remarque : les viandes bovines importées dans l'Union européenne et pour lesquelles les informations précitées ne sont pas disponibles doivent être pourvues d'une étiquette portant les mentions suivantes : « Origine : Non UE » et « Lieu d'abattage : (nom du pays tiers) ».*

*Pour les viandes provenant d'animaux qui ont été importés vivants dans l'UE pour lesquelles on ne dispose pas d'informations concernant le pays de naissance et/ou d'engraissement, ces données peuvent être remplacées par « Importé vivant dans l'UE » ou « Importé vivant de (nom du pays tiers) ».*

## **2. Viandes découpées non préemballées**

Les informations suivantes doivent être annoncées **par écrit et de manière bien visible** pour le consommateur dans le point de vente :

- **Soit le numéro officiel du bovin** (pour les bovins belges : le numéro Sanitel) ;
- **Soit le code de référence attribué au lot** par l'opérateur ;  
*Attention : les lots composés doivent satisfaire au « principe » énoncé ci-dessous.*
- **Le(s) pays de naissance** ;
- **Le(s) pays où ont été détenus les animaux dont proviennent les viandes** ;
- **Le(s) pays d'abattage** ;
- **Le(s) pays où les carcasses ont été découpées.**

Les viandes découpées non préemballées issues d'animaux dont les pays de naissance, et/ou de détention, et/ou d'abattage sont différents, sont clairement séparées les unes des autres lors de leur exposition à la vente au consommateur final. L'information affichée dans le point de vente est placée à proximité de ces viandes de manière à permettre au consommateur final une distinction aisée entre les viandes des différentes origines.

Pour les viandes découpées non préemballées, exposées conjointement à la vente au consommateur final, l'opérateur doit chaque jour enregistrer les numéros d'agrément des établissements d'abattage des animaux et des établissements de découpe des carcasses, en faisant référence à la date du jour. Il communique ces informations au consommateur qui les lui demande.

## **VIANDES HACHÉES**

Lorsque le produit est un mélange de viandes fraîches provenant de diverses espèces (par ex. porc-veau), l'étiquetage spécifique à la viande bovine n'est obligatoire que si **la quantité de viande bovine est supérieure à 50% dans le mélange.**

### **1. Viandes hachées préemballées**

Si la viande hachée est préemballée en vue de la vente directe au consommateur final, une étiquette doit être apposée sur chacun des conditionnements.

Cette étiquette :

- Doit adhérer en permanence à la surface sur laquelle elle est apposée ;
- Ne peut contenir de substances pouvant avoir des effets nocifs pour la santé humaine ou pouvant altérer les caractéristiques organoleptiques de la viande ;
- Doit être conçue de manière à ne pas pouvoir être réutilisée.

### **Mentions obligatoires :**

Outre toutes les mentions prévues par les autres dispositions légales belges ou européennes, cette étiquette doit comporter les mentions suivantes :

- **Soit le numéro officiel de l'animal** (pour les bovins belges : le numéro Sanitel) dont la viande a été utilisée lors de la production de la viande hachée (dans le cas où celle-ci provient d'un seul bovin) ;
- **Soit un code de référence** attribué par l'exploitant (dans le cas où la viande hachée provient de plusieurs bovins) ;  
*Attention : les lots composés doivent satisfaire au « principe » énoncé ci-dessous.*
- **Le pays d'abattage** des animaux qui entrent dans la composition de cette viande hachée ;
- Le pays où la viande hachée a été produite, exprimé comme suit : « **Lieu de production (nom du pays où la viande a été hachée)** »

Si la viande a été pré-hachée dans plusieurs pays, tous les pays doivent être mentionnés.

- Si les pays de naissance et d'engraissement sont différents du pays où la viande hachée a été élaborée, il convient d'ajouter la mention suivante :  
« **Origine : (nom du/des pays de naissance et d'engraissement des animaux)** ».

*Remarque : les viandes bovines importées dans l'Union européenne et pour lesquelles les informations précitées ne sont pas disponibles doivent être pourvues d'une étiquette portant les mentions suivantes : « Origine : Non UE » et « Lieu d'abattage : (nom du pays tiers) ».*

*Pour les viandes provenant d'animaux qui ont été importés vivants dans l'UE pour lesquelles on ne dispose pas d'informations concernant le lieu de naissance et/ou de détention de l'animal, cette mention peut être remplacée par « Importé vivant dans l'UE » ou « Importé vivant de : (nom du pays tiers) ».*

### **Mentions facultatives :**

L'exploitant **peut** également mentionner sur l'étiquette :

- Le lieu d'abattage, exprimé comme suit :  
« **Lieu d'abattage : (Pays) + (numéro de l'abattoir agréé)** » ;
- Le lieu de découpe, exprimé comme suit :  
« **Lieu de découpe : (Pays) + (numéro de l'atelier de découpe agréé)** »,  
Si les viandes ont été découpées dans plusieurs ateliers de découpe, tous les pays et numéros d'agrément doivent être mentionnés ;
- La **date** de production de la viande hachée ;
- **Le pays de naissance** des animaux qui entrent dans la composition de la viande hachée ;
- **Le pays d'engraissement** des animaux utilisés dans la composition de la viande hachée.

L'utilisation de codes ISO pour l'indication du (des) pays n'est pas autorisée ; **le nom du (des) pays doit être écrit en toutes lettres sur les étiquettes.**

## **2. Viandes hachées non préemballées**

Les mêmes informations doivent être affichées **par écrit et de manière bien visible** pour le consommateur dans le **point de vente**. L'exploitant doit s'assurer que le consommateur puisse à tout moment faire le lien entre les viandes présentées à la vente et les informations communiquées.

**Les données susmentionnées doivent également figurer sur l'étiquette ou être affichées clairement dans le magasin en cas de mélange de viandes issues de plusieurs bovins.**

**SI L'EXPLOITANT SOUHAITE TRAVAILLER PAR LOTS, IL DOIT RESPECTER LES PRINCIPES SUIVANTS :**

### **1. Principe pour les viandes découpées :**

Tous les morceaux de viande qui entrent dans la constitution d'un lot de viande découpée doivent avoir le même historique « viandes découpées », c.-à-d. :

- Provenir d'animaux qui :
  - Sont nés dans le même pays ;
  - Ont été détenus dans le(s) même(s) pays ;
  - Ont été abattus dans 3 abattoirs différents au maximum ;
- Si les viandes ont déjà subi un prédécoupage, elles doivent avoir été prédécoupées dans 3 établissements au maximum.

### **2. Principe pour les viandes hachées :**

Tous les morceaux de viande qui entrent dans la constitution d'un lot de viande hachée doivent avoir le même historique « viandes hachées », c.-à-d. provenir d'animaux qui ont été **abattus dans le même pays.**

Remarque : si l'exploitant désire faire apparaître sur l'étiquette la mention facultative « Lieu d'abattage : (pays + numéro d'agrément de l'abattoir) », les morceaux de viande qui entrent dans la constitution du lot de viande hachée doivent en outre provenir de bovins qui ont été abattus dans le même abattoir.

Si l'exploitant désire faire apparaître sur l'étiquette la mention facultative « Lieu de découpe : (pays + numéro d'agrément de l'atelier de découpe) », les morceaux de viande qui entrent dans la constitution du lot de viande hachée doivent en outre avoir été prédécoupés dans le(s) même(s) établissement(s).

## **La découpe et la production de viande hachée peuvent donner lieu à trois possibilités de constitution des lots**

### **1. Les viandes découpées ou hachées proviennent d'un seul animal**

Dans le cas d'un lot de viandes provenant d'un seul animal, le code de référence mentionné sur l'étiquette est obligatoirement le numéro officiel du bovin (pour les bovins belges : le numéro Sanitel).

### **2. Les viandes découpées ou hachées proviennent de carcasses de plusieurs animaux.**

Un lot peut être constitué de viandes provenant de plusieurs animaux à condition que :

- Les viandes répondent aux principes de lots énoncés ci-dessus ;
- Les viandes soient découpées ou hachées en même temps.

La taille de ce lot ne peut donc en aucun cas excéder la production d'une journée.

Toutefois, pour les viandes bovines découpées qui sont exposées non emballées en vue de la vente au consommateur final, la taille peut dépasser la production d'une journée.

Le code de référence mentionné sur l'étiquette qui identifie le lot est **un numéro unique** attribué par l'exploitant. Grâce à son système d'enregistrement, l'opérateur doit, à tout moment et pour chaque lot, pouvoir retrouver les numéros officiels des bovins dont la viande entre dans la constitution du lot.

### **3. Les viandes découpées ou hachées sont issues de morceaux prédécoupés ou de viandes pré-hachées provenant de plusieurs animaux ayant le même historique.**

L'opérateur peut regrouper plusieurs lots en un nouveau lot unique à condition que les viandes qui composent ce nouveau lot satisfassent aux principes de lots susmentionnés et qu'elles subissent une nouvelle découpe ou un nouveau hachage. Un nouveau code de référence (un numéro unique) est attribué par l'exploitant à ce nouveau lot. Le nouveau code de référence permettra, via le système d'enregistrement, d'identifier les lots d'origine.

#### **5.1.5.2 Système d'enregistrement**

Le commerce de détail doit disposer d'un système d'enregistrement qui permet de **connaître à tout moment la provenance des viandes** qui arrivent à l'établissement.

À cette fin, le registre reprendra :

- La **date** d'entrée ;
- Soit le **numéro officiel** du bovin (pour les bovins belges : le numéro Sanitel),
- Soit le **code de référence** attribué par l'établissement de provenance (selon ce qui figure sur l'étiquette dont sont pourvues les viandes ou leur emballage à leur arrivée dans l'établissement) ;
- La **nature** de la pièce ;
- Le **poids** ;
- La **provenance** exacte de la pièce ou du lot (c.-à-d. les coordonnées du dernier établissement où ont séjourné les produits) ;
- Pour les viandes bovines auxquelles des parties de la colonne vertébrale sont encore attachées :
  - Le nombre de carcasses bovines ou de parties de carcasses, dont la colonne vertébrale doit être retirée ;
  - Le nombre de carcasses bovines ou de parties de carcasses, dont la colonne vertébrale ne doit pas être retirée.

Attention, lorsque la colonne est un matériel à risque spécifié, son enlèvement est autorisé uniquement dans les ateliers de découpe agréés et dans les ateliers des bouchers qui ont une autorisation spécifique. Cet enlèvement n'est pas autorisé dans les restaurants **où aucun matériel à risque spécifié ne peut être présent.**

Le système d'enregistrement, qui peut être informatisé, doit être conçu de telle sorte que les données puissent être retrouvées facilement et rapidement.

## 5.2 Application des Règlements (CE) n° 1234/2007 et 566/2008

**Pour les viandes de bovins âgés de 12 mois ou moins**, outre les obligations des Règlements (CE) n° 1760/2000 et 1825/2000, qui sont essentiellement axées sur la traçabilité, les dispositions des Règlements (CE) n° 1234/2007 et 566/2008 sont également d'application. Ces règlements visent une information correcte du consommateur sur la nature des viandes (normes de commercialisation, économique).

Attention : dans le domaine de ces règlements, la définition de « viandes » est différente de celle appliquée dans les Règlements (CE) n° 1760/2000 et 1825/2000. On entend ici par « viandes » :

- L'ensemble des carcasses ;
- Des viandes avec ou sans os ;
- **Et des abats** ;
- Découpés ou non ;

**Destinés à la consommation humaine, issus de bovins âgés de douze mois au plus, présentés à l'état frais, réfrigérés ou surgelés, conditionnés/emballés ou non.**

La conséquence pratique est que cet étiquetage doit également être appliqué sur les **abats**.

Lors de l'abattage, tous les bovins âgés de 12 mois maximum sont classés dans l'une des 2 catégories suivantes :

- Catégorie V : bovins d'âge inférieur ou égal à 8 mois, lettre d'identification : V ;
- Catégorie Z : bovins d'âge supérieur à 8 mois mais inférieur ou égal à 12 mois, lettre d'identification : Z.

Le but final est d'utiliser une dénomination de vente obligatoire spécifique lors de la présentation de la viande au consommateur final. Cette dénomination de vente diffère d'un État membre à l'autre.

En Belgique, les dénominations de vente suivantes sont applicables :

- Pour les viandes de bovins de catégorie V : veau, viande de veau, kalfsvlees, Kalbfleisch ;
- Pour les viandes de bovins de catégorie Z : jeune bovin, viande de jeune bovin, jongrundvlees, Jungrindfleisch.



### 5.2.1 Système d'identification (étiquetage)

L'étiquette des viandes de bovins âgés de 12 mois au plus, doit comporter les données suivantes :

- L'âge des animaux à l'abattage : « **âge à l'abattage : huit mois au plus** » ou « **âge au moment de l'abattage : de huit à douze mois** ».

Cette mention peut être remplacée par la lettre d'identification respective « V » ou « Z ».

**Attention : dans le commerce de détail, la mention de l'âge à l'abattage ne peut pas être remplacée par la lettre d'identification respective « V » ou « Z ».**

*Attention : dans les abattoirs, la lettre d'identification doit être apposée immédiatement après l'abattage sur la face externe de la carcasse au moyen d'une étiquette ou d'une estampille.*

*Les étiquettes mesurent au moins 50 cm<sup>2</sup> et la lettre d'identification est placée sur l'étiquette de façon clairement lisible.*

*Si une estampille est utilisée, la hauteur de la lettre ne peut être inférieure à 2 centimètres. La lettre est directement apposée sur la surface de la viande avec une encre indélébile (E155 brun HT).*

*Les étiquettes ou estampilles doivent être apposées sur les quartiers arrières et avants, de manière à ce qu'elles soient directement visibles et parfaitement lisibles en vue de faciliter la tâche des instances de contrôle. Pour les découpes plus petites et pour les abats, aucun emplacement spécifique n'est prescrit.*

*Contrairement à l'étiquetage obligatoire prescrit par les Règlements (CE) n° 1760/2000 et 1825/2000, l'étiquetage « viande de veau / viande de jeune bovin » doit aussi être apposé sur les abats, bien qu'aucun emplacement spécifique n'ait été fixé.*

- La **dénomination de vente** (cf. 5.2) :

La dénomination de vente peut être complétée de la mention de la dénomination ou de l'indication des morceaux de viande concernés ou des abats concernés.

L'âge des animaux à l'abattage et la dénomination de vente doivent :

- Etre bien lisibles à tout stade de la production et de la vente ; et
- Figurer dans le même champ visuel et sur la même étiquette au moment où la viande parvient au consommateur final. Vous devez donc en tenir compte au moment où vous produisez des viandes préemballées qui sont destinées comme telles au consommateur final.

### 5.2.2 Système d'enregistrement

Le système d'enregistrement de l'établissement doit permettre de retrouver à tout moment rapidement et facilement les données suivantes :

- La relation entre, d'une part, l'identification de l'animal dont les viandes sont issues, et d'autre part la dénomination de vente, l'âge à l'abattage et la lettre d'identification de la catégorie mentionnées sur l'étiquette de la viande ;
- La relation entre l'animal / les viandes entrant(es) et les viandes sortantes.

À cette fin, les données suivantes doivent être enregistrées :

- Seulement dans les abattoirs : le **numéro d'identification** (pour les bovins belges : le numéro Sanitel) et la **date de naissance** de l'animal ;
- Un **numéro de référence** pour l'établissement de la relation entre, d'une part, l'identification de l'animal dont les viandes sont issues et, d'autre part, la dénomination de vente, l'âge à l'abattage et la lettre d'identification de la catégorie concernée, mentionné(e)s sur l'étiquette de la viande ;
- La **date à laquelle les animaux / les viandes** sont **entrées** dans l'établissement ;
- La **date à laquelle les viandes** ont **quitté** l'établissement ;
- Seulement dans les ateliers de découpe : la **provenance** : nom et adresse du dernier établissement où les viandes étaient présentes.

## 6 Annexes

/

## 7 Inventaire des révisions

Inventaire des révisions de la circulaire		
Version	Date de mise en application	Motif et nature de la révision
1.0	31/07/2017	Version originale
1.1	Date de publication	Depuis le 01/07/2017, l'identification des carcasses à l'aide d'une bande bleue n'est plus d'application.