



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

Administration du Contrôle
Production primaire

CA Botanique – 7^{ème} étage
Bld du Jardin Botanique, 55
B-1000 Bruxelles
Tél. 02 211 82 11
Fax 02 211 83 63

info@afsca.be
www.afsca.be

Traçabilité de la viande bovine

Correspondant Dr Lic. Michèle Poumay – Dr Lic. Philippe Dodion
:
Téléphone : 02 / 211.84.31. – 02/211.83.52.
E-mail : michele.poumay@favv.be - philippe.dodion@afsca.be

Votre lettre du	Vos références	Nos références	Annexes	Date
		39/JG/02/MLT/G5226	1	01.10.2002

Objet : Note explicative

PARTIE I : contrôle par l'AFSCA

- du 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
- du règlement (CE) n° 1760/2000 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.
- du règlement (CE) n° 1825/2000 du 25 août 2000, portant modalités d'application du règlement (CE) n° 1760/2000 précité, tel que modifié par le règlement (CE) N° 275/2007 de la Commission du 15 mars 2007 .
- du règlement (CE) n° 999/2001 fixant les règles pour la prévention, le contrôle et l'éradication de certaines encéphalopathies spongiformes transmissibles tel que modifié en dernier lieu par le règlement (CE) n° 357/2008 du 23 avril 2008.
- de la décision 2007/453/CE de la Commission du 29 juin 2007 déterminant le statut au regard de l'ESB des Etats membres ou des pays tiers, ou de leurs régions, en fonction de leur risque ESB.
- de l'Arrêté royal du 14 novembre 2003 relatif à l'autocontrôle, la notification obligatoire et à la traçabilité dans la chaîne alimentaire

PARTIE II : contrôle par l'AFSCA à l'abattoir et en transformation, par les affaires économiques en distribution

- du règlement (CE) n° 1234/2007 du Conseil du 22 octobre 2007 portant organisation commune des marchés dans le secteur agricole et dispositions spécifiques en ce qui concerne certains produits de ce secteur (règlement OCM unique)
 - du 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.
- Ces différents règlements peuvent être consultés sur le site de l'Union Européenne:
<http://eur-lex.europa.eu>

- **Version coordonnée (07-08-2009)**
- **Version originale (01-10-2002)**
- **Modification n° 1 (23-04-2007)**
- **Modification n° 2 (03-06-2008)**
- **Modification n° 3 (07-08-2009)**

Notre mission est de veiller
à la sécurité de la chaîne
alimentaire et à la qualité de
nos aliments, afin de protéger
la santé des hommes,
des animaux et des plantes..

Préambule:

PARTIE I

Les règlements (CE) n° 1760/2000 et 1825/2000 s'appliquent aux viandes fraîches des animaux de l'espèce bovine, réfrigérées ou congelées, y compris la viande bovine fraîche hachée, réfrigérée ou congelée, ainsi qu'aux onglets et hampes réfrigérés ou congelés (onglet = pilier du diaphragme; hampe = partie charnue du diaphragme; voir schéma en annexe). Il ne s'applique ni à la queue ni aux abats autres que la hampe et l'onglet.

Leur application est obligatoire dans **tous les établissements** où ces viandes sont manipulées ou commercialisées **c'est à dire non seulement dans les établissements agréés pour le marché communautaire (que la viande soit destinée au marché national, au marché intra-communautaire ou à l'exportation vers les pays tiers) mais aussi dans le commerce de détail (y compris le commerce ambulante).**

Note: Dans la présente note explicative, on désigne par:

- "viande": la viande des animaux de l'espèce bovine, c'est à dire non seulement la viande provenant de bovins adultes mais également la viande de veau (y compris les espèces Bubalus bubalis et Bison bison).
- "viande préhachée": 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.

- “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 partiellement, mais de telle façon que le contenu ne puisse être modifié sans que l’emballage subisse une ouverture ou une modification.
- “viande découpée non préemballée”: la viande découpée exposée à la vente non préemballée 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 viandes 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.
- “consommateur final”: le dernier consommateur d’une viande découpée qui n’utilise pas celle-ci dans le cadre d’une opération ou d’une activité d’une entreprise du secteur alimentaire.

Quand le produit est un mélange de viandes fraîches provenant d’espèces différentes (par exemple porc-veau,...), il faut étiqueter ce produit **si la quantité de viande bovine est supérieure à 50 %**.

Principes de base:

Les opérateurs qui commercialisent de la viande bovine dans la Communauté sont tenus de procéder à son étiquetage conformément aux dispositions des règlements (CE) n° 1760/2000 et 1825/2000.

Pour ce faire, ils disposent, à chaque étape de la production et de la vente, d’un système d’identification et d’un système d’enregistrement détaillés.

Ces systèmes doivent garantir 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 le groupe d’animaux concerné.

Le système d’enregistrement comporte, en particulier, l’indication de l’arrivée et du départ des animaux, des carcasses et/ou des morceaux de viande pour garantir l’établissement d’une corrélation entre les arrivées et les départs.

De cette manière, en remontant la filière de production dans l’établissement même et, le cas échéant, dans les établissements de provenance, il sera toujours possible d’accéder aux numéros officiels des bovins qui sont entrés dans la composition de n’importe quel lot de viande.

De même, lorsque les viandes auront quitté l'établissement, il sera toujours possible de déterminer leur destination.

PARTIE II : Application des Règlements (CE) n° 1234/2007 et 566/2008

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

Attention: dans le domaine de ces Règlements, la définition de "viandes" est différente de celle appliquée dans les Règlements (CE) n°s 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, congelé ou surgelé, conditionnés ou emballés ou non.

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

Tous les bovins âgés de 12 mois maximum sont classés lors de leur abattage dans l'une des 2 catégories suivantes:

- catégorie V: bovins d'âge inférieur ou égal à huit mois, lettre d'identification: V
- catégorie Z: bovins d'âge supérieur à huit mois mais inférieur ou égal à douze mois, lettre d'identification: Z.

Le but final est de faire utiliser une dénomination de vente obligatoire spécifique lors de la présentation de la viande au consommateur final. Cette dénomination de vente diffère d'un Etat 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.

Contenu:

- Section 1: Dans les abattoirs
- Section 2: Dans les ateliers de découpe
- Section 3: Dans les établissements élaborant de la viande hachée
- Section 4: Dans les entrepôts frigorifiques
- Section 5: Dans le commerce de détail

SECTION 1 : DANS LES ABATTOIRS.

PARTIE I

a. Système d'identification :

Une étiquette doit être appliquée par l'exploitant de l'abattoir sur chaque carcasse dès la fin de la chaîne d'abattage, avant le retrait de l'oreille. Si cette carcasse est débitée en demi-carcasses, quartiers ou morceaux de gros avant sa sortie de l'abattoir, une étiquette identique doit être apposée sur chacune de ces pièces.

Cette étiquette doit

- adhérer en permanence à la viande
- ne pas contenir de substances pouvant avoir des effets nocifs pour la santé humaine ou pouvant altérer les caractéristiques organoleptiques de la viande
- être conçue de façon à ne pas pouvoir être réutilisée.

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

- **le n° officiel du bovin** (n° SANITEL si belge)
 - la mention du lieu d'abattage libellée comme suit:
"lieu d'abattage: Belgique (n°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"

En outre l'étiquette appliquée sur les carcasses ou parties de carcasse provenant de bovins âgés de trente mois ou moins doit comporter une bande bleue. Cette bande bleue signifie que le retrait de la colonne vertébrale n'est pas exigé pour ces viandes (Règlement (CE) n° 999/2001 tel que modifié par le règlement (CE) n° 357/2008).

Notes:

- Il n'est pas autorisé, pour un abattoir, de constituer des lots de carcasses ou de parties de carcasses. Le numéro officiel du bovin est donc le seul numéro qui, à ce stade, peut -être employé pour identifier une carcasse ou une partie 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
 - aient été abattus dans le même abattoir, le même jour.

Un numéro de lot (**numéro UNIQUE**) sera alors attribué au lot par l'abattoir.

L'opérateur doit pouvoir, à tous moments, par le système d'enregistrement mis en place, accéder aux numéros officiels de tous les bovins dont les onglets ou les hampes entrent dans la composition du lot.

- L'utilisation de codes ISO pour l'indication du (des) pays n'est, à ce jour, pas autorisée. Le nom du (des) pays doit donc figurer en toutes lettres aux différents endroits prévus.
- Si la viande provient d'un animal détenu trente jours ou moins dans le pays de naissance ou dans le pays d'abattage, l'indication de ces pays comme pays de détention n'est pas requise pour autant que les animaux aient été détenus plus de trente jours dans un autre pays.
- Pour les viandes d'animaux qui sont nés dans la Communauté avant le 1^{er} janvier 1998 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: "* (né avant le 1^{er} janvier 98)".
- Pour les viandes d'animaux qui ont été importés vivants dans la Communauté 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 la CE)" ou "* (Importé vivant de (nom du pays tiers))".

b. Système d'enregistrement:

L'abattoir se doit de posséder un système d'enregistrement qui permet, à tous moments, de connaître:

- les numéros officiels des bovins qui entrent ou sont entrés dans l'établissement
- la destination de toutes les carcasses, demi-carcasses ou quartiers qui en sortent, y compris les abats.
N.B. : 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 A.R. du 14.11.2003).
- la relation entre les animaux entrants et les carcasses/parties de carcasses et abats sortants¹

A cette fin, le système d'enregistrement reprendra au moins:

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

- le **numéro officiel** du bovin qui entre à l'abattoir
- la **date d'entrée** à l'abattoir
- la **date d'abattage**.
- **L'origine** : les données de la dernière exploitation d'élevage où le bovin était présent.

Toutes les données précitées se trouvent dans Beltrace

¹ 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. Système « OUT » (pour toute carcasse/partie de carcasse et tous les abats) :

- le **numéro officiel** de la (partie de) de carcasse et l'**identification** des abats
- la **nature** de la viande
- le **poids (ou la quantité)**
- la **date de départ**
- la **destination : les données de l'établissement qui achète la viande.**

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

Ce système d'enregistrement doit être conçu de manière telle que la recherche d'informations s'y trouvant soit rapide et aisée. Il peut être informatisé.

PARTIE II : Application des Règlements (CE) n° 1234/2007 et 566/2008

a) Etiquetage

Les carcasses 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 "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 cm² et la lettre d'identification est placée sur l'étiquette de façon clairement lisible.

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

Les étiquettes ou les estampilles doivent être apposées sur les quartiers arrières et avants, de manière à ce qu'elles soient directement visibles et parfaitement lisibles et ce pour permettre aux instances de contrôle de les contrôler. Pour les abats, une place spécifique n'est pas prescrite.

Contrairement à l'étiquetage obligatoire aux termes des Règlements (CE) n^{os} 1760/2000 et 1825/2000, l'étiquetage {« **âge à l'abattage : huit mois au plus** » ou « **V** »} ou {« **âge au moment de l'abattage : de huit à 12 mois** » ou « **Z** »} ainsi que la dénomination de vente mentionnée ci-dessous "**viande de veau / viande de jeune bovin**" doivent aussi être apposés sur les abats, bien qu'aucun emplacement spécifique n'ait été fixé.

- **la dénomination de vente** :
 - a) pour les viandes de bovins de catégorie V : veau, viande de veau, kalfsvlees, Kalbfleisch
 - b) pour les viandes de bovins de catégorie Z : jeune bovin, viande de jeune bovin, jongrundvlees, Jungrindfleisch.

Les dénominations de vente peuvent être complétées de la mention de la dénomination ou de l'indication des morceaux de viande concernés ou des abats concernés.

Les indications de l'âge à l'abattage des animaux et de la dénomination de vente doivent être parfaitement lisibles à chaque étape de la production et de la commercialisation.

b) 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.

A cette fin, les données suivants doivent être enregistrées:

- 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, mentionnées 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

SECTION 2: DANS LES ATELIERS DE DÉCOUPE.

PARTIE I

a) Système d'identification:

Dans les ateliers de découpe, l'exploitant est tenu de veiller à ce que les viandes présentes dans son établissement soient, à tous moments, identifiées.

Il est donc de sa responsabilité de s'assurer que toutes les viandes qui entrent dans son établissement soient identifiées correctement.

De même, il doit s'assurer que les étiquettes identifiant la viande qui entre dans l'atelier de découpe restent intactes jusqu'à ce que cette viande soit découpée. Elles ne doivent être enlevées qu'au moment précédant directement la découpe.

L'opérateur veille également, durant les opérations de découpe, à mettre en place un système qui assure la sauvegarde des informations quant à l'identification de la viande découpée.

Dès la fin des opérations de découpe, l'identification est assurée:

- si la viande est nue, par une étiquette placée directement sur chaque morceau de viande découpée. Dans ce cas, cette étiquette ne doit pas contenir de substances pouvant avoir des effets nocifs pour la santé humaine ou pouvant altérer les caractéristiques organoleptiques de la viande
- si la viande est conditionnée et emballée, par une étiquette placée sur l'emballage.
Toutefois, si cet emballage contient une ou plusieurs pièces de viande pourvues d'un conditionnement ayant lui-même les caractéristiques d'un emballage (au sens du Règlement (CE) 852/2004), une étiquette supplémentaire sera placée sur chacun de ces conditionnements

Quel que soit l'endroit où elle est apposée (sur la viande, sur le conditionnement ou sur l'emballage), l'étiquette doit

- adhérer en permanence à la surface sur laquelle elle est apposée
- être conçue de façon à ne pas pouvoir être réutilisée.

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

- **le n° officiel du bovin (n° SANITEL si belge)**

OU

le code de référence attribué au lot par l'atelier de découpe (voir page suivante)

- la mention du lieu d'abattage libellée comme suit:
"lieu d'abattage: (pays) (n° d'agrément de l'abattoir)"

S'il s'agit d'un lot de viande découpée préemballée, la mention apparaît ainsi :

« Lieu(x) d'abattage des animaux du groupe : (pays)(n° d'agrément de l'abattoir ou des 2 ou 3 abattoirs concernés) »

S'il s'agit de chute de parage, la mention apparaît ainsi :

« Lieu d'abattage : (pays) »

➤ la mention du lieu de découpe libellée comme suit:

"lieu de découpage: (pays) (n° d'agrément de l'atelier de découpe)".

S'il s'agit d'un lot de viande découpée préemballée, la mention apparaît ainsi :

« Lieu(x) de découpe des viandes du lot : (pays)(n° d'agrément de l'atelier de découpe ou des 2 ou 3 ateliers de découpe concernés) ».

S'il s'agit de chute de parage, la mention apparaît ainsi :

« Lieu de production : (pays) (n° d'agrément de l'établissement)

➤ **le pays de naissance**

➤ **les pays d'engraissement**

➤ **le pays d'abattage**



si ce pays est le même dans les 3 cas, la mention peut apparaître comme suit: **"origine: (nom du pays)".**

S'il s'agit de chute de parage, la mention apparaît ainsi :

« Pays de naissance et d'élevage : (liste de pays) »

Notes:

- L'utilisation de codes ISO pour l'indication du (des) pays n'est, à ce jour, pas autorisée. Le nom du (des) pays doit donc figurer en toutes lettres aux différents endroits prévus.
- Si la viande provient d'un animal détenu trente jours ou moins dans le pays de naissance ou dans le pays d'abattage, l'indication de ces pays comme pays de détention n'est pas requise pour autant que les animaux aient été détenus plus de trente jours dans un autre pays.

Remarque: la viande bovine importée dans la Communauté pour laquelle toutes les informations ci-dessus ne sont pas disponibles, doit être pourvue d'une étiquette sur laquelle figure les mentions: "Origine: non CE" et "Lieu d'abattage: (nom du pays tiers)".

De plus, l'étiquette apposée:

- sur une carcasse, une partie de carcasse ou un morceau de viande contenant encore un morceau d'os de la colonne vertébrale, provenant d'un bovin âgé de trente mois ou moins ainsi que leur emballage éventuel

- sur une carcasse, une partie de carcasse ou un morceau de viande contenant encore un morceau d'os de la colonne vertébrale, provenant d'un bovin né, élevé et abattu dans un des pays

Cette disposition ne concerne exclusivement que les étiquettes placées sur des viandes non destinées à la vente en l'état au consommateur final.

Aucune bande bleue ne peut donc figurer sur les étiquettes placées sur des denrées préemballées et étiquetées pour la vente au consommateur final.

dont les noms suivent : Argentine, Australie, Nouvelle-Zélande, Uruguay, Paraguay, Singapour, (voir liste mise à jour dans la Déc.2007/453/CE), quel que soit son âge, ainsi que leur emballage éventuel

*doit comporter une bande bleue.
Cette bande bleue signifie que le retrait de la colonne vertébrale n'est pas exigé pour ces viandes (Règlement (CE) n° 999/2001 modifié par le règlement (CE) n° 357/2008).*

ATTENTION:

Pour la formation des lots, l'exploitant doit respecter le principe suivant:

LES LOTS de viande découpée:

PRINCIPE:

Tous les morceaux de viande qui entrent dans la constitution d'un lot de viande découpée doivent avoir exactement le même historique "viandes découpées", c'est-à-dire:

- **provenir d'animaux :**
 - **nés dans le même pays**
 - **élevés dans le ou les mêmes pays**
 - **abattus dans 3 abattoirs au maximum**
- **s'ils ont subi un prédécoupage, avoir été prédécoupés dans le ou les mêmes ateliers de découpe.**

De cette manière, toutes les indications présentes sur l'étiquette qui identifie un lot de viande découpée s'appliquent intégralement à toutes les viandes contenues dans le lot.

La découpe de carcasses bovines peut aboutir à la production de trois éventualités de lots de viande:

1. La viande découpée provient d'un seul animal.

Dans le cas d'un lot de viandes provenant d'un seul animal, le numéro ou code de référence mentionné sur l'étiquette est obligatoirement le numéro officiel du bovin.

2. La viande découpée provient des carcasses ou quartiers de plusieurs animaux.

Un lot peut être constitué de viandes provenant d'animaux différents à condition qu'elles :

- répondent au principe énoncé ci-dessus
- soient découpées en même temps

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

Le code de référence mentionné sur l'étiquette qui identifie le lot est un **numéro unique** attribué au lot par l'atelier de découpe.

L'opérateur doit pouvoir, à tous moments, par le système d'enregistrement mis en place, accéder aux numéros officiels de tous les bovins dont la viande entre dans la composition du lot.

3. La viande découpée est issue de lots de morceaux prédécoupés provenant de plusieurs animaux.

L'opérateur peut regrouper plusieurs lots en un lot unique à condition que les viandes qui les composent répondent toutes au principe énoncé ci-dessus et qu'elles subissent une nouvelle découpe.

Un nouveau code de référence (un **numéro unique**) est alors attribué à ce nouveau lot.

Ce code de référence permettra, via le système d'enregistrement, d'identifier les lots qui le constituent.

b) Système d'enregistrement:

Dans chaque établissement de découpe, il est obligatoire d'avoir un système ou des procédures permettant d'enregistrer pour les produits entrants et pour les produits sortants les informations mentionnées ci-dessous et permettant d'établir la relation entre ces produits (art 6. de l'AR 14/11/2003 relatif à l'autocontrôle, à la notification obligatoire et à la traçabilité dans la chaîne alimentaire).

Système IN :

Il doit mentionner au moins les informations suivantes:

- la **date** d'entrée
- soit le **numéro officiel du bovin**, soit le **code de référence de la viande** (suivant ce qui est indiqué sur l'étiquette dont la viande ou son emballage est pourvu à son arrivée dans l'établissement)
- le **poids** correspondant
- la **nature** des morceaux et l'**espèce** animale
- la **provenance** (c'est à dire les coordonnées du dernier établissement où les produits ont séjourné)

Systeme OUT :

Il doit mentionner au moins les informations suivantes:

- la **date** de sortie
- **soit le numéro officiel du bovin, soit le code de référence** (suivant ce qui est utilisé sur l'étiquette dont la viande ou son emballage est pourvu à sa sortie de l'établissement)
- la **nature** des morceaux et l'**espèce** animale
- le **poids** correspondant
- la **destination** (c'est à dire les coordonnées du lieu de livraison des produits)

Ces systèmes doivent être conçus de manière telle que la recherche d'informations s'y trouvant soit rapide et aisée. Ils peuvent être informatisés.

PARTIE II : Application des Règlements (CE) n° 1234/2007 et 566/2008

a) Etiquetage

Les viandes de bovins âgés de 12 mois au plus doivent être étiquetées avec 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 "**V**" ou "**Z**" (Attention : ceci ne peut avoir lieu pour les viandes destinées au consommateur final).

Pour des découpes plus petites qu'un quartier et pour les abats, une place spécifique n'est pas prescrite.

Contrairement à l'étiquetage obligatoire aux termes des Règlements (CE) n° 1760/2000 et 1825/2000, l'étiquetage {« **âge à l'abattage : huit mois au plus** » ou « **V** »} ou {« **âge au moment de l'abattage : de huit à 12 mois** » ou « **Z** »} ainsi que la dénomination de vente mentionnée ci-dessous "**viande de veau / viande de jeune bovin**" doivent aussi être apposés sur les abats, bien qu'aucun emplacement spécifique n'ait été fixé.

- la dénomination de vente :
 - a) pour les viandes de bovins de catégorie V : veau, viande de veau, kalfsvlees, Kalbfleisch
 - b) pour les viandes de bovins de catégorie Z : jeune bovin, viande de jeune bovin, jongrundvlees, Jungrindfleisch.

Les dénominations de vente peuvent être complétées de la mention de la dénomination ou de l'indication des morceaux de viande concernés ou des abats concernés.

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

- être parfaitement lisibles à chaque étape de la production et de la commercialisation, et
- être présentées dans le même champ visuel et sur la même étiquette lors de la mise en vente 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.

b) 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 les viandes entrantes et les viandes sortantes.

A cette fin, les données suivantes doivent être enregistrées:

- 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, mentionnées sur l'étiquette de la viande
- la **date à laquelle les viandes** sont **entrées** dans l'établissement
- la **date à laquelle les viandes** ont **quitté** l'établissement
- la **provenance**: nom et adresse du dernier établissement où les viandes étaient présentes.

SECTION 3: DANS LES ÉTABLISSEMENT ÉLABORANT DE LA VIANDE HACHÉE

PARTIE I :

Rappel: est considérée comme viande hachée, la viande qui a été réduite en fragments ou passée dans un hachoir à vis sans fin et qui contient moins de 1 % de sel.

a) Système d'identification:

Dans les établissements élaborant de la viande hachée, l'opérateur est tenu de veiller à ce que les viandes présentes dans son établissement soient à tous moments identifiées. Il est donc de sa responsabilité de s'assurer que toutes les viandes qui entrent dans son établissement soient identifiées correctement.

Ainsi, les étiquettes identifiant la viande qui entre doivent rester intactes jusqu'à ce que cette viande soit hachée. Elles ne doivent être enlevées qu'au moment précédant directement le hachage.

L'opérateur doit veiller, durant les opérations de hachage, à mettre en place un système qui assure la sauvegarde des informations quant à l'identification de la viande hachée.

Une fois hachée, conditionnée et emballée, l'identification est assurée par une étiquette placée sur l'emballage.

Toutefois, si cet emballage contient des viandes hachées pourvues d'un conditionnement ayant lui-même les caractéristiques d'un emballage (au sens du règlement (CE) 852/2004), une étiquette supplémentaire doit être placée sur ce (ou ces) conditionnement(s).

Quel que soit l'endroit où elle est apposée (sur le conditionnement ou sur l'emballage), l'étiquette doit

- adhérer en permanence à la surface sur laquelle elle est apposée
- être conçue de façon à ne pas pouvoir être réutilisée.

Mentions OBLIGATOIRES:

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

- **soit le numéro officiel du bovin** dont la viande entre dans la composition de la viande hachée (si la viande provient d'un seul bovin)

soit le code de référence du lot

Attention: les lots constitués doivent obligatoirement répondre au principe énoncé ci-dessous.

- **le pays d'abattage** des animaux qui entrent dans la composition de la viande hachée.

- la mention du pays d'élaboration libellé comme suit:

"élaboré (nom du pays où la viande a été hachée)".

Si la viande a été préhachée dans plusieurs pays, les noms de tous ces pays doivent être mentionnés.

SI LES PAYS DE NAISSANCE ET D'ENGRASSEMENT SONT DIFFERENTS DU PAYS OÙ LA VIANDE A ETE HACHEE, il faut ajouter la mention suivante: "**origine: (noms du ou des pays de naissance et d'engraissement des animaux)**"

Remarque: la viande bovine importée dans la Communauté pour laquelle toutes les informations ci-dessus ne sont pas disponibles, doit être pourvue d'une étiquette sur laquelle figure les mentions: "Origine: non CE" et "Lieu d'abattage: (nom du pays tiers)".

Note:

L'utilisation de codes ISO pour l'indication du (des) pays n'est, à ce jour, pas autorisée. Le nom du (des) pays doit donc figurer en toutes lettres aux différents endroits prévus.

Mentions FACULTATIVES:

Si l'exploitant le souhaite, l'étiquette peut aussi comporter:

- la mention du lieu d'abattage libellée comme suit:
"lieu d'abattage: (Pays) (n° d'agrément de l'abattoir)"
- la mention du lieu de découpe libellé comme suit:
"lieu de découpage: (Pays) (n° d'agrément de l'atelier de découpe)".
Si la viande a été découpée dans plusieurs ateliers de découpe successifs, les pays et les numéros d'agrément de tous ces ateliers doivent être mentionnés.
- **la date** de hachage de la viande
- **le pays de naissance** des animaux qui entrent dans la composition de la viande hachée
- **les pays d'engraissement** des animaux qui entrent dans la composition de la viande hachée.

Pour la formation des lots, l'exploitant doit respecter le principe suivant:

LES LOTS de viande hachée:

PRINCIPE:

Tous les morceaux de viande qui entrent dans la constitution d'un lot de viande hachée doivent avoir exactement le même historique "viandes hachées", c'est-à-dire:

- **provenir d'animaux :**
 - **abattus DANS LE MEME PAYS**

Remarque: si l'exploitant désire faire apparaître sur l'étiquette la mention facultative "lieu d'abattage: (pays) (n° d'agrément de l'abattoir)", les morceaux de viande qui entrent dans la composition du lot de viande hachée devront dès lors, en plus, provenir d'animaux qui ont été abattus **DANS LE MEME ABATTOIR.**

De même, si l'exploitant désire faire apparaître sur l'étiquette la mention facultative "lieu de découpage: (pays) (n° agrément de l'atelier de découpe)", les viandes qui entrent dans la composition du lot de viande hachée devront dès lors, en plus, avoir été prédécoupées dans **3 établissements au maximum**.

De cette manière, toutes les indications présentes sur l'étiquette qui identifie un lot de viande hachée s'appliquent intégralement à toutes les viandes contenues dans le lot.

Le hachage de viandes bovines peut aboutir à la production de quatre éventualités de lots de viande

1. La viande hachée provient d'un seul animal.

Dans le cas d'un lot de viandes provenant d'un seul animal, le numéro ou code de référence mentionné sur l'étiquette est obligatoirement le numéro officiel du bovin.

2. La viande hachée provient de morceaux issus de plusieurs animaux.

Un lot peut être constitué de viandes provenant d'animaux différents à condition qu'elles :

- répondent au principe énoncé ci-dessus
- soient hachées en même temps.

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

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

L'opérateur doit pouvoir, à tous moments, par le système d'enregistrement mis en place, accéder soit aux numéros officiels de tous les bovins dont la viande entre dans la composition du lot de viande hachée soit aux numéros des lots de viandes qui entrent dans la composition du lot de viande hachée.

3. La viande hachée est issue de lots de morceaux préhachés provenant de plusieurs animaux.

L'opérateur peut regrouper plusieurs lots ayant le même historique en un lot unique à condition que les viandes qui les composent subissent un nouveau hachage.

Un nouveau code de référence (un numéro unique) est alors attribué à ce nouveau lot par l'établissement élaborant la viande hachée .

Ce code de référence permettra, via le système d'enregistrement, d'identifier les lots qui le constituent.

4. La viande hachée est issue d'un mélange de viandes provenant d'espèces différentes

Quand le produit est un mélange de viandes fraîches provenant d'espèces différentes (par exemple porc-veau,...), il faut étiqueter ce produit si la quantité de viande bovine est supérieure à 50 %.

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

L'opérateur doit pouvoir, à tous moments, par le système d'enregistrement mis en place, accéder soit aux numéros officiels de tous les bovins dont la viande entre dans la composition du lot de viande hachée soit aux numéros des lots de viandes bovines qui entrent dans la composition du lot de viande hachée.

b) Système d'enregistrement

L'établissement doit posséder un système d'enregistrement qui permet, à tous moments, de connaître:

- la provenance des viandes qui arrivent à l'établissement,
- la destination de toutes les viandes hachées qui en sortent,
- la relation entre ces viandes entrantes et les viandes hachées sortantes.

Système IN :

A cette fin, le système d'enregistrement mentionne :

- soit le **numéro officiel** du bovin, soit le **code de référence** attribué par l'établissement de provenance (suivant ce qui figure sur l'étiquette dont la viande ou son emballage est pourvu à son arrivée dans l'établissement)
- le **poids**
- la **date d'entrée** dans l'établissement
- la **provenance** exacte de la pièce ou du lot (c'est à dire les coordonnées du dernier établissement où les produits ont séjourné)

Système OUT :

Il mentionne également:

- le **code de référence** attribué au lot de produit qui quitte l'établissement (celui qui sera mentionné sur l'étiquette se trouvant sur l'emballage de la viande hachée au moment de sa sortie de l'établissement)
- la **date de sortie**
- le **poids** du lot
- sa **destination** précise (c'est à dire les coordonnées du lieu de livraison des produits)

Le système doit être conçu de manière telle que la recherche d'informations s'y trouvant soit rapide et aisée. Il pourra être informatisé.

PARTIE II : Application des Règlements (CE) n° 1234/2007 et 566/2008 : voir ateliers de découpe

SECTION 4: DANS LES ENTREPÔTS FRIGORIFIQUES

PARTIE I :

Dans un entrepôt frigorifique, l'opérateur est tenu de veiller à ce que les viandes présentes dans son établissement soient, à tous moments, identifiées.

Il est donc de sa responsabilité de s'assurer que toutes les viandes qui entrent dans son établissement soient identifiées correctement.

Système d'enregistrement

Nous rappelons que, dans chaque entrepôt frigorifique, il est obligatoire d'avoir un système ou des procédures permettant d'enregistrer pour les produits entrants et pour les produits sortants les informations mentionnées ci-dessous et permettant d'établir la relation entre ces produits (art 6. de l'AR 14/11/2003 relatif à l'autocontrôle, à la notification obligatoire et à la traçabilité dans la chaîne alimentaire).

Système IN :

Il doit mentionner, au moins, les informations suivantes:

- la **date** d'entrée
- soit le **numéro officiel du bovin**, soit le **code de référence de la viande** (suivant ce qui est indiqué sur l'étiquette dont la viande ou son emballage est pourvu à son arrivée dans l'établissement)
- le **poids** correspondant
- la **nature** des morceaux et l'**espèce** animale
- la **provenance** (c'est à dire les coordonnées du dernier établissement où les produits ont séjourné)

Système OUT :

Il doit mentionner, au moins, les informations suivantes:

- la **date** de sortie
- soit le **numéro officiel du bovin**, soit le **code de référence** (suivant ce qui est utilisé sur l'étiquette dont la viande ou son emballage est pourvu à sa sortie de l'établissement)
- la **nature** des morceaux et l'**espèce** animale
- le **poids** correspondant
- la **destination** (c'est à dire les coordonnées du lieu de livraison des produits)

Ces registres doivent être conçus de manière telle que la recherche d'informations s'y trouvant soit rapide et aisée. Ils peuvent être informatisés.

En cas de réemballage (dans les établissements agréés à cet effet).

L'exploitant de l'entrepôt frigorifique qui procède au réemballage de viandes bovines doit veiller à mettre en place un système qui assure la sauvegarde des informations quant à l'identification de la viande durant les opérations de réemballage.

Il doit aussi veiller à ce que les nouveaux emballages soient munis d'une étiquette comportant les mentions de traçabilité présentes sur l'étiquette qui était apposée sur l'emballage qu'il vient d'ôter (y compris, le cas échéant, la présence d'une bande bleue).

PARTIE II : Application des Règlements (CE) n° 1234/2007 et 566/2008 : voir ateliers de découpe

SECTION 5 : DANS LE COMMERCE DE DETAIL.

PARTIE I :

a) Système d'identification:

Dans les boucheries et les magasins de détail, l'exploitant est tenu de veiller à ce que les viandes bovines présentes dans son établissement soient, à tous moments, identifiées.

Il est donc de sa responsabilité de s'assurer que toutes les viandes bovines qui entrent dans son établissement et qui en sortent soient identifiées correctement.

De même, il doit s'assurer que les étiquettes identifiant la viande bovine restent intactes jusqu'à ce que cette viande soit découpée ou hachée. Elles ne doivent être enlevées qu'au moment précédant directement la découpe ou le hachage.

L'exploitant veille également, durant les opérations de découpe ou de hachage, à mettre en place un système qui assure la sauvegarde des informations quant à l'identification de la viande bovine.

VIANDES DECOUPEES.

1. Viandes découpées préemballées:

Si la viande découpée est préemballée, c'est à dire conditionnée en unités destinées à la vente directe au consommateur final, une étiquette doit être appliquée sur chaque unité préemballée.

Cette étiquette doit:

- adhérer en permanence à la surface sur laquelle elle est apposée
- être conçue de façon à ne pas pouvoir être réutilisée.

Outre les mentions prévues par les autres dispositions légales, belges ou communautaires, elle doit comporter:

- **le n° officiel du bovin** (n° SANITEL si belge)

OU

le code de référence attribué au lot par l'opérateur.

*Attention: les lots constitués doivent obligatoirement répondre au principe énoncé ci-dessous. ****

- la mention du lieu d'abattage libellée comme suit:

"lieu d'abattage: (pays) (n° d'agrément de l'abattoir)"

S'il s'agit d'un lot de viande découpée préemballée, la mention apparaît ainsi :

« Lieu(x) d'abattage des animaux du groupe : (le pays)(n° d'agrément de l'abattoir ou des 2 ou 3 abattoirs concernés) »

- la mention du lieu de découpe libellé comme suit:

"lieu de découpage: (pays) (n° d'agrément de l'atelier de découpe)"

Si la viande d'un lot a été découpée dans 3 ateliers de découpe au maximum, le pays et les numéros d'agrément de tous ces ateliers doivent être mentionnés.

S'il s'agit d'un lot de viande découpée préemballée, la mention apparaît ainsi :

« Lieu(x) de découpe des viandes du lot : (le pays)(n° d'agrément de l'atelier de découpe ou des 2 ou 3 ateliers de découpe concernés) ».

S'il s'agit de chute de parage, la mention apparaît ainsi :

« Lieu de production : (le pays) (n° d'agrément de l'établissement)

- **le pays de naissance**
 - **les pays d'engraissement**
 - **le pays d'abattage**
- } si ce pays est le même dans les trois cas, la mention peut apparaître comme suit: "**origine: (pays)**".

Note:

L'utilisation de codes ISO pour l'indication du (des) pays n'est, à ce jour, pas autorisée. Le nom du (des) pays doit donc figurer en toutes lettres aux différents endroits prévus.

Remarque: la viande bovine importée dans la Communauté pour laquelle toutes les informations ci-dessus ne sont pas disponibles, doit être pourvue d'une étiquette sur laquelle figure les mentions: "Origine: non CE" et "Lieu d'abattage: (nom du pays tiers)".

2. Viandes découpées non préemballées:

Les informations suivantes doivent être affichées pour les viandes mises en vente sous forme écrite et visible, pour le consommateur sur le lieu de vente.

- **le n° officiel du bovin** (n° SANITEL si belge)

OU

le code de référence attribué au lot par l'opérateur.

Attention: les lots constitués doivent obligatoirement répondre au principe énoncé ci-dessous.***

- **Le(s) pays de naissance :**
- **Le(s) pays d'élevage :**
- **Le(s) pays d'abattage :**
- **Le(s) pays de découpe :**

Les viandes issues d'animaux dont les pays de naissance et/ou d'élevage et/ou d'abattage sont différents sont clairement séparées les unes des autres lors de leur exposition à la vente. 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.

L'opérateur enregistre les numéros d'agrément des établissements d'abattage des animaux et de découpe des carcasses pour les viandes découpées non préemballées exposées conjointement à la vente chaque jour en référence à la date du jour. Il communique ces informations au consommateur qui les lui demande.

VIANDES HACHEES

Quand le produit est un mélange de viandes fraîches provenant d'espèces différentes (par exemple porc-veau,...), il faut étiqueter ce produit conformément à la présente si la quantité de viande bovine est supérieure à 50 %.

1. Viandes hachées préemballées:

Si la viande hachée est préemballée, c'est à dire conditionnée en unités destinées à la vente directe au consommateur final, une étiquette doit être appliquée sur chaque unité préemballée.

Cette étiquette doit

- adhérer en permanence à la surface sur laquelle elle est apposée
- être conçue de façon à ne pas pouvoir être réutilisée.

Mentions OBLIGATOIRES:

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

- **soit le numéro officiel du bovin** dont la viande entre dans la composition de la viande hachée (si la viande provient d'un seul bovin)

soit un code de référence attribué au lot par l'exploitant (si la viande provient de plusieurs bovins).

Attention: les lots constitués doivent obligatoirement répondre au principe énoncé ci-dessous

- **le pays d'abattage** des animaux qui entrent dans la composition de la viande hachée
- la mention du pays d'élaboration libellé comme suit:
"élaboré (nom du pays où la viande a été hachée)".
Si la viande a été préhachée dans plusieurs pays, les noms de tous ces pays doivent être mentionnés
- **SI LES PAYS DE NAISSANCE ET D'ENGRASSEMENT SONT DIFFERENTS DU PAYS OÙ LA VIANDE A ETE HACHEE**, il faut ajouter la mention suivante

"origine: (noms du ou des pays de naissance et d'engraissement des animaux)"

Remarque: la viande bovine importée dans la Communauté pour laquelle toutes les informations ci-dessus ne sont pas disponibles, doit être pourvue d'une étiquette sur laquelle figure les mentions: "Origine: non CE" et "Lieu d'abattage: (nom du pays tiers)".

Mentions FACULTATIVES:

Si l'exploitant le souhaite, l'étiquette peut aussi comporter:

- la mention du lieu d'abattage libellée comme suit:
"lieu d'abattage: (Pays) (n° d'agrément de l'abattoir)"
- la mention du lieu de découpe libellé comme suit:
"lieu de découpage: (Pays) (n° d'agrément de l'atelier de découpe)".
Si la viande a été découpée dans plusieurs ateliers de découpe successifs, les pays et les numéros d'agrément de tous ces ateliers doivent être mentionnés
- **la date** de hachage de la viande
- **le pays de naissance** des animaux qui entrent dans la composition de la viande hachée
- **les pays d'engraissement** des animaux qui entrent dans la composition de la viande hachée

Note:

L'utilisation de codes ISO pour l'indication du (des) pays n'est, à ce jour, pas autorisée. Le nom du (des) pays doit donc figurer en toutes lettres aux différents endroits prévus.

2. Viandes hachées non préemballées:

Ces mêmes informations doivent être affichées sous forme écrite et visible, pour le consommateur sur le lieu de vente.

L'exploitant doit élaborer un système qui permet au client de faire, à tous moments, la relation entre la viande présentée à la vente et les indications affichées.

Si l'exploitant désire travailler par lots, il doit respecter les principes suivants:

LES LOTS:

1. PRINCIPE pour les viandes découpées:

Tous les morceaux de viande qui entrent dans la constitution d'un lot de viandes découpées doivent avoir exactement le même historique "viandes découpées", c'est-à-dire:

- provenir d'animaux :
 - nés dans le même pays
 - élevés dans le ou les mêmes pays
 - abattus dans 3 abattoirs au maximum
- s'ils ont déjà subi un prédécoupage, avoir été prédécoupés 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 exactement le même historique "viandes hachées", c'est-à-dire:

- provenir d'animaux :
 - abattus DANS LE MEME PAYS

Remarque: si l'exploitant désire faire apparaître sur l'étiquette la mention facultative "lieu d'abattage: (pays) (n° d'agrément de l'abattoir)", les morceaux de viande qui entrent dans la composition du lot de viande hachée devront dès lors, en plus, provenir d'animaux qui ont été abattus DANS LE MEME ABATTOIR.

De même, si l'exploitant désire faire apparaître sur l'étiquette la mention facultative "lieu de découpage: (pays) (n° agrément de l'atelier de découpe)", les viandes qui entrent dans la composition du lot de viande hachée devront dès lors, en plus, avoir été prédécoupées dans le ou les mêmes établissements.

La découpe et le hachage de viandes bovines peut aboutir à la production de trois éventualités de lots de viande

1. La viande découpée ou hachée provient d'un seul animal.

Dans le cas d'un lot de viandes provenant d'un seul animal, le numéro ou code de référence mentionné sur l'étiquette est obligatoirement le numéro officiel du bovin.

2. La viande découpée ou hachée provient des carcasses de plusieurs animaux.

Un lot peut être constitué de viandes provenant d'animaux différents à condition qu'elles :

- répondent aux principes énoncés ci-dessus
- 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 la viande bovine découpée exposée à la vente au consommateur final à l'état non préemballé, la taille du groupe peut excéder la production d'un jour.

Le code de référence mentionné sur l'étiquette qui identifie le lot est composé d'un numéro unique attribué par l'exploitant.

Ce dernier doit pouvoir, à tous moments, par le système d'enregistrement mis en place, accéder aux numéros officiels de tous les bovins dont la viande entre dans la composition du lot.

3. La viande découpée ou hachée est issue de lots de morceaux prédécoupés ou de viandes préhachées provenant de plusieurs animaux.

L'exploitant peut regrouper plusieurs lots en un lot unique à condition que les viandes qui les composent répondent aux principes énoncés ci-dessus et subissent une nouvelle découpe ou un nouveau hachage.

Un nouveau code de référence (composé d'un numéro unique) est alors attribué par l'exploitant à ce nouveau lot.

Ce code de référence permettra, via le système d'enregistrement, d'identifier les lots qui le constituent.

b) Système d'enregistrement.

L'établissement de détail doit posséder un système d'enregistrement qui permet, à tous moments, de **connaître la provenance des viandes** qui arrivent à l'établissement.

A cette fin, le système d'enregistrement reprendra :

- la **date** d'entrée
- soit le **numéro officiel** du bovin, soit le numéro ou le **code de référence** attribué par l'établissement de provenance (suivant ce qui figure sur l'étiquette dont la viande ou son emballage est pourvue à son arrivée dans l'établissement)
- la **nature** de la pièce
- le **poids**
- la **provenance** exacte de la pièce ou du lot (c'est à dire les coordonnées du dernier établissement où les produits ont séjourné)

Ce système doit être conçu de manière telle que la recherche d'informations s'y trouvant soit rapide et aisée. Il pourra être informatisé.

PARTIE II : Application des Règlements (CE) n° 1234/2007 et 566/2008 : voir ateliers de découpe.

Attention : La mention de l'âge d'abattage ne peut pas être remplacée par la lettre d'identification « V » ou « Z ».

ANNEXE

