



2016 / 1081 / PCCB

Spécification technique 2016 / 1081 / PCCB

Modalités d'application des exigences de traçabilité prévues par l'AR du 14/11/2003

Version	Version 1 dd 2016-11-08
Mise en application	12-12-16
Administration compétente	DG Politique de Contrôle
Service responsable	DG Politique de Contrôle
Destinataires	<ul style="list-style-type: none">- DG Politique de contrôle- DG Contrôle incluant les UPC- Les opérateurs actifs dans la chaîne alimentaire

	Nom – fonction / service	Date	Signature
Rédigé par :	Anaïs Jobé Ingénieur Jacques Inghelram Ingénieur	21-09-16	Anaïs Jobé (sé) Jacques Inghelram (sé)
Vérifié par :	Vincent Helbo Directeur	18-10-16	Vincent Helbo (sé)
Approuvé par :	Vicky Lefevre Directeur général	03-11-16	Vicky Lefevre (sé)

Inventaire des révisions

Révision	Mise en application depuis	Motif et nature de la révision
Version 1	12-12-16	Première version

Table des matières

1. But	3
2. Champ d'application	3
3. Références	3
4. Définitions et abréviations	4
4.1. Définitions	4
4.2. Abréviations	4
5. Modalités d'application de la traçabilité telle que définie dans l'AR du 14/11/2003	5
5.1. Obligation d'enregistrement (AR_Autocontrôle_Art.4)	5
5.2. Registre d'entrée (AR_Autocontrôle_Art.6§1)	5
5.3. Registre de sortie (AR_Autocontrôle_Art.6§2)	8
5.4. Traçabilité interne dans l'unité d'établissement : relation entre entrées et sorties (AR_Autocontrôle_Art.6§3).....	11
5.5. Mode d'enregistrement et mise à disposition des données (AR_Autocontrôle_Art.7)	12
5.6. Durée de conservation des registres (AR_Autocontrôle_Art.11)	13
5.7. Assouplissements.....	13
6. Annexes et documents connexes.....	14

Mots clés

Traçabilité, autocontrôle et assouplissement.

1. But

Ce document se veut un fil conducteur pour les entreprises actives dans la chaîne alimentaire qui doivent mettre en place un système de traçabilité et pour les agents de contrôle de l'AFSCA qui doivent exercer le contrôle de ce système.

Le but est de préciser ou de détailler les modalités de la traçabilité pour les opérateurs qui sont actifs au sein de la chaîne alimentaire.

2. Champ d'application

Cette procédure constitue un guide pour l'interprétation des articles 4 à 7 inclus, et de l'article 11 de l'arrêté Royal du 14 novembre 2003 relatif à l'autocontrôle, à la notification obligatoire et à la traçabilité dans la chaîne alimentaire.

Ce document remplace la version PB 06 – 100 .

3. Références

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

Règlement (CE) n° 1107/2009 du Parlement européen et du Conseil du 21 octobre 2009 concernant la mise sur le marché des produits phytopharmaceutiques

Arrêté royal du 14 novembre 2003 relatif à l'autocontrôle, à la notification obligatoire et à la traçabilité dans la chaîne alimentaire

Arrêté royal du 16 janvier 2006 fixant les modalités des agréments, des autorisations et des enregistrements préalables délivrés par l'Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire

Arrêté royal du 19 mars 2013 relatif à une utilisation des produits phytopharmaceutiques et adjuvants compatible avec le développement durable

Arrêté royal du 13 juillet 2014 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires

Arrêté ministériel du 22 mars 2013 relatif aux assouplissements des modalités d'application de l'autocontrôle et de la traçabilité dans certaines entreprises du secteur des denrées alimentaires

4. Définitions et abréviations

4.1. Définitions

Opérateur : la personne physique non salariée, l'entreprise au sens de l'article 4 de la loi du 16 janvier 2003 portant création d'une Banque-Carrefour des entreprises, modernisation du registre de commerce, création de guichets-entreprises agréés et portant diverses dispositions, ou l'association de droit public ou de droit privé, assurant, dans un but lucratif ou non, des activités liées aux étapes de la production, de la transformation et de la distribution d'un produit (~AR 14-11-03, art. 2, 5°).

Traçabilité : la capacité de retracer le cheminement d'un produit, à travers toutes les étapes de la production, de la transformation et de la distribution (~AR 14-11-03, art. 2, 13°).

Unité d'établissement : lieu d'activité, géographiquement identifiable par une adresse, où s'exerce au moins une activité de l'opérateur ou à partir duquel elle est exercée (~KB 14-11-03, art. 2, 6°).

4.2. Abréviations

AFSCA : Agence Fédérale pour la Sécurité de la Chaîne Alimentaire

AM : Arrêté Ministériel

AR Autocontrôle : arrêté royal du 14 novembre 2003 relatif à l'autocontrôle, à la notification obligatoire et à la traçabilité dans la chaîne alimentaire

AR : Arrêté Royal

EAN : European Article Numbering. Il s'agit d'un code-barre utilisé par le commerce et l'industrie.

Reg. : Règlement

SSCC (Serial Shipping Container Code) : Numéro séquentiel de colis permettant l'identification des unités logistiques

5. Modalités d'application de la traçabilité telle que définie dans l'AR du 14/11/2003

5.1. Obligation d'enregistrement (AR_Autocontrôle_Art.4)

Toutes les entreprises qui exercent des activités relevant de la compétence de l'AFSCA, doivent en informer celle-ci. Une liste des principales activités visées est fournie en annexe.

5.2. Registre d'entrée (AR_Autocontrôle_Art.6§1)

« Tout opérateur doit disposer de systèmes ou de procédures permettant d'enregistrer pour les produits entrants : la nature, l'identification, la quantité, la date de réception, l'identification de l'unité d'établissement qui fournit le produit et, le cas échéant, d'autres données prescrites par le Ministre.

Le Ministre peut, selon le secteur et le produit, imposer des tests de validation complémentaires concernant l'identification et les caractéristiques du produit ou de l'unité d'exploitation qui fournit le produit. »

Produits

Selon la définition de l'article 2 de cet AR, est visé ici tout produit ou toute substance relevant de la compétence de l'Agence aux termes de la loi du 4 février 2000. Par conséquent, les catégories suivantes de produits doivent être reprises dans le registre d'entrée :

- Les engrais ou amendements du sol,
- Les produits phytopharmaceutiques,
- Le matériel de multiplication végétal ou animal,
- Les produits végétaux primaires,
- Les animaux dont les produits sont destinés à l'alimentation humaine,
- Les produits chimiques, végétaux ou animaux destinés à l'alimentation animale ou humaine,
- Le matériel qui entre directement en contact avec les produits destinés à l'alimentation humaine,
- Les médicaments vétérinaires et les aliments médicamenteux.

Systèmes et procédures d'enregistrement dans le registre d'entrée

- Dans un délai très court et à la demande de l'AFSCA, les opérateurs doivent pouvoir présenter, pour chaque unité d'établissement, les données de traçabilité suivantes :

Les données	Délai
<ul style="list-style-type: none">○ La provenance○ La nature○ La date	Une à quatre heures en fonction de la période à propos de laquelle sont demandées les données
<ul style="list-style-type: none">○ L'identification○ La quantité	Dans les 4 à 24 heures, également en fonction de la période.

- Le registre d'entrée peut consister en :
 - Un système électronique où les données peuvent être consultées dans l'unité d'établissement.
 - Un système écrit qui est présent dans l'unité d'établissement.
 - Un classement méthodique des bons de livraison ou autres documents d'accompagnement. Ce mode d'enregistrement est uniquement autorisé si ces documents contiennent toutes les données nécessaires (les documents peuvent le cas échéant être complétés par l'opérateur) et si les délais de communication peuvent être respectés. En pratique, ceci n'est probablement possible que pour les petites entreprises ayant un nombre limité de produits entrants.
- Il est conseillé de faire usage autant que possible de méthodes d'enregistrement existantes dans l'entreprise. Chaque entreprise doit établir elle-même comment des systèmes déjà existants peuvent, avec une adaptation minimale, être utilisés comme registre d'entrée.
- L'enregistrement, dans le registre d'entrée, se fait en principe chaque jour.

Règles spécifiques en matière de systèmes et procédures d'enregistrement dans le registre d'entrée pour les associations caritatives et des banques alimentaires.

Dans le cas des associations caritatives et des banques alimentaires, la liste des unités d'établissement dont proviennent les produits, est suffisante en guise d'enregistrement des produits entrants.

Données de traçabilité

Nature du produit

Il peut s'agir de la dénomination usuelle qui est attribuée au produit par le fournisseur ou une autre dénomination ou code qui y fait référence sans équivoque.

Outre la nature proprement dite du produit, cela peut aussi comprendre des données sur le type, le conditionnement, etc.

Exemples : pommes de terre, pommes de terre Bintjes, pommes de terre Bintjes 10 kg ou des codes internes ou globaux qui font référence à de telles dénominations (par ex. code EAN 13).

Identification du produit

Selon la définition à l'article 2 de l'AR du 14/11/2003, l'identification d'un produit est la dénomination et/ou le code qui fait clairement et explicitement référence à des informations complémentaires figurant sur l'emballage, les étiquettes (au sens large), les documents d'accompagnement ou accessibles par voie électronique d'un établissement ou d'une unité d'établissement.

Le but de cette identification est de pouvoir distinguer des produits de même nature mais dont les antécédents sont différents. Sur base de cette distinction, on peut, en cas de problèmes de sécurité alimentaire, limiter l'ampleur d'un rappel (« recall ») ou lever un blocage. Plus cette donnée est détaillée, plus les décisions peuvent être prises rapidement et de façon ciblée, non seulement pour l'entreprise elle-même, mais aussi pour les autres entreprises actives dans le même secteur et également pour les fournisseurs et les éventuels clients de ce secteur.

La méthode d'identification la plus appropriée est le numéro de lot. Bien qu'elle ne soit pas encore partout applicable en pratique pour tous les produits, il est conseillé d'inscrire le numéro de lot dans le registre d'entrée pour tous les produits. Il existe également des alternatives qui seront énumérées plus loin. Le numéro de lot est fortement recommandé et peut être enregistré séparément ou en combinaison avec la nature du produit (par ex. code EAN 128).

Quelques alternatives possibles au numéro de lot sont la date de durabilité, la date de production, la référence d'un document d'accompagnement ou d'un fichier électronique contenant les numéros de lot ou d'autres codes d'identification (numéro de bon de livraison, numéro de document de transport spécifique, code SSCC, ...).

Les petites entreprises qui ont un système d'enregistrement basé sur un classement des bons de livraison peuvent, au besoin, inscrire sur les bons de livraison les informations complémentaires nécessaires pour cette identification.

Quantité

La quantité d'un produit qui est enregistrée doit permettre de faire des comparaisons entre, d'une part, le registre de sortie d'un fournisseur et le registre d'entrée d'un destinataire, et d'autre part, à l'intérieur d'une entreprise, entre la quantité de matière première entrée et la quantité de produit nouvellement fabriqué ou entre les entrées et les sorties s'il n'y a pas de transformation.

Date de réception

Dans la plupart des cas, l'indication du jour, du mois et de l'année suffit. Dans un certain nombre de cas où une réglementation spécifique l'exige ou si plusieurs livraisons d'un produit ont lieu le même jour et qu'une distinction ne peut être faite entre ces livraisons alors qu'elle est nécessaire, il peut être utile d'enregistrer aussi l'heure.

Unité d'établissement de provenance

Les données du registre d'entrée (et de sortie) doivent permettre de reconstituer très rapidement le cheminement physique d'un produit. Le lieu d'où vient le produit (l'unité d'établissement) est plus important que celui qui envoie la facture (l'entreprise). La règle générale est donc que l'identification de l'unité d'établissement qui fournit le produit doit être reprise dans le registre d'entrée.

Trois possibilités peuvent se présenter :

1. L'unité d'établissement correspond à l'entreprise : il est suffisant que l'acheteur enregistre l'entreprise.
2. L'unité d'établissement ne correspond pas à l'entreprise et l'unité d'établissement du fournisseur est connue : l'acheteur enregistre l'unité d'établissement.
3. L'unité d'établissement ne correspond pas à l'entreprise et l'acheteur ne sait pas de quelle unité d'établissement provient le produit. Selon le cas, les données suivantes doivent être enregistrées :
 - Le transport est assuré par le fournisseur : l'acheteur enregistre l'identification du fournisseur (numéro d'entreprise).
 - Le transport est assuré par un tiers mais pour le compte du fournisseur : l'acheteur enregistre l'identification du fournisseur (numéro d'entreprise) et l'identification du véhicule.
 - Le transport est fait par ou sous le contrôle d'un tiers indépendant (négociant) : le destinataire enregistre l'identification du tiers et l'identification du véhicule.
 - (Si le transport est assuré par le destinataire ou sous son contrôle, il dispose des données exactes concernant l'unité d'établissement de provenance).

Tests de validation complémentaires

Par tests de validation, on entend l'exécution d'un certain nombre de contrôles comparatifs entre une donnée enregistrée et des données enregistrées ailleurs dans la chaîne, par exemple dans une banque de données sectorielle, lorsqu'une précision élevée est requise et que le risque d'erreurs est grand. Les tests de validation sont très efficaces et sont fréquemment appliqués par les entreprises qui font usage de systèmes intégrés pour le suivi de leur production. Un exemple de secteur auquel le ministre impose une obligation de tests de validation est celui des abattoirs où des tests de validation sur les données inscrites dans le registre d'abattage sont prévus.

Si l'on devait constater que les efforts d'un secteur sont insuffisants et entraînent des problèmes importants lors des rappels de produits, il est prévu que le ministre puisse imposer des tests de validation complémentaires pour des secteurs ou des produits. Toutefois, on encourage en premier lieu les entreprises à utiliser des systèmes et procédures qui garantissent des enregistrements fiables.

5.3. Registre de sortie (AR_Autocontrôle_Art.6§2)

« Tout opérateur doit disposer pour les produits sortants, de systèmes ou de procédures permettant d'enregistrer : la nature, l'identification, la quantité, la date de livraison, l'identification de l'unité d'établissement qui prend livraison du produit et, le cas échéant, d'autres données prescrites par le Ministre. »

La plupart des remarques faites pour le registre d'entrée sont d'application pour le registre de sortie.

Le registre de sortie n'est cependant pas requis pour la vente au consommateur final. Le consommateur final est le dernier consommateur d'une denrée alimentaire qui n'utilise pas celle-ci dans le cadre d'une opération ou d'une activité d'une entreprise du secteur alimentaire. Un éleveur qui achète des aliments pour bétail n'est pas considéré comme consommateur final. Les opérateurs qui livrent aussi bien au consommateur final qu'à d'autres opérateurs doivent veiller à ce que les livraisons aux opérateurs soient inscrites dans leur registre de sortie.

Produits

Selon la définition de l'article 2 de cet AR, est visé ici tout produit ou substance qui relève de la compétence de l'Agence aux termes de la loi du 4 février 2000. Par conséquent, les catégories suivantes de produits doivent être reprises dans le registre de sortie :

- Les engrais ou amendements du sol,
- Les produits phytopharmaceutiques,
- Le matériel de multiplication végétal ou animal,
- Les produits végétaux primaires,
- Les animaux dont les produits sont destinés à l'alimentation humaine,
- Les produits chimiques, végétaux ou animaux destinés à l'alimentation animale ou humaine,
- Le matériel qui entre directement en contact avec les produits destinés à l'alimentation humaine,
- Les médicaments vétérinaires et les aliments médicamenteux.

Systèmes et procédures d'enregistrement dans le registre de sortie

- Dans un délai très court et à la demande de l'AFSCA, les opérateurs doivent pouvoir présenter, pour chaque unité d'établissement, les données de traçabilité suivantes :

Les données	Délai
<ul style="list-style-type: none">○ La destination,○ La nature○ La date	Une à quatre heures en fonction de la période à propos de laquelle sont demandées les données
<ul style="list-style-type: none">○ L'identification○ La quantité	Dans les 4 à 24 heures, également en fonction de la période.

- Le registre de sortie peut consister en :
 - Un système électronique où les données peuvent être consultées dans l'unité d'établissement.
 - Un système écrit qui est présent dans l'unité d'établissement.
 - Un classement méthodique des bons de livraison ou autres documents d'accompagnement. Ce mode d'enregistrement est uniquement autorisé si ces documents contiennent toutes les données nécessaires (les documents peuvent le cas échéant être complétés par l'opérateur) et si les délais de réponse peuvent être respectés. En pratique, ceci n'est probablement possible que pour les petites entreprises ayant un nombre limité de produits livrés.
- Il est conseillé de faire usage autant que possible de méthodes d'enregistrement existantes. Chaque entreprise doit établir elle-même comment des systèmes déjà existants peuvent, avec une adaptation minimale, être utilisés comme registre de sortie.

Règles spécifiques en matière de systèmes et procédures d'enregistrement dans le registre de sortie pour la livraison à les associations caritatives et des banques alimentaires.

En cas de livraisons à des associations caritatives ou à des banques alimentaires, la liste des unités d'établissement des associations caritatives et banques alimentaires auxquelles on livre, est suffisante en guise d'enregistrement des produits sortants.

Données de traçabilité

Nature du produit

Outre la nature proprement dite du produit, cela peut aussi comprendre des données sur le type, le conditionnement, etc. Exemple : pommes de terre, pommes de terre Bintjes, pommes de terre Bintjes 10 kg ou des codes internes ou globaux qui font référence à de telles dénominations (par ex. code EAN 13).

Identification du produit

Selon la définition à l'article 2 de l'AR du 14/11/2003, l'identification d'un produit est la dénomination et/ou le code qui fait clairement et explicitement référence à des informations complémentaires figurant sur l'emballage, les étiquettes (au sens large), les documents d'accompagnement ou accessibles par voie électronique d'un établissement ou d'une unité d'établissement.

Le but de cette identification est de pouvoir distinguer des produits de même nature mais dont les antécédents sont différents. Sur base de cette distinction, on peut, en cas de problèmes de sécurité alimentaire, limiter l'ampleur d'un rappel (« recall ») ou lever un blocage. Plus cette donnée est détaillée, plus les décisions peuvent être prises rapidement et de façon ciblée, non seulement pour l'entreprise elle-même, mais aussi pour les autres entreprises actives dans le même secteur et également pour les fournisseurs et les éventuels clients de ce secteur.

La méthode d'identification la plus appropriée est le numéro de lot. Etant donné qu'elle n'est pas encore partout applicable en pratique pour tous les produits, il n'est pas exigé d'enregistrer le numéro de lot dans le registre de sortie pour tous les produits. Il existe également des alternatives qui seront énumérées plus loin. Le numéro de lot est fortement recommandé et peut être enregistré séparément ou en combinaison avec la nature du produit (par ex. code EAN 128).

Quelques alternatives possibles au numéro de lot sont la date de durabilité, la date de production, la référence d'un document d'accompagnement ou d'un fichier électronique contenant les numéros de lot ou d'autres codes d'identification (numéro de bon de livraison, numéro de document de transport spécifique, code SSCC, ...). Les petites entreprises qui ont un système d'enregistrement basé sur le classement des bons de livraison classés peuvent, au besoin, inscrire sur les bons de livraison les informations complémentaires nécessaire pour cette identification.

Quantité

La quantité d'un produit qui est enregistrée doit permettre de faire des comparaisons entre, d'une part, le registre de sortie d'un fournisseur et le registre d'entrée d'un destinataire, et d'autre part, à l'intérieur d'une entreprise, entre la quantité de matière première entrée et la quantité de produit nouvellement fabriqué ou entre les entrées et les sorties s'il n'y a pas de transformation.

Date de livraison

Dans la plupart des cas, l'indication du jour, du mois et de l'année suffit. Dans un certain nombre de cas où une réglementation spécifique l'exige, ou si plusieurs livraisons d'un produit ont lieu le même jour et qu'une distinction ne peut être faite entre ces livraisons alors qu'elle est nécessaire, il peut être utile d'enregistrer aussi l'heure.

Unité d'établissement de destination

Les données du registre de sortie (et d'entrée) doivent permettre de reconstituer très rapidement le cheminement physique d'un produit. Le lieu où va le produit (l'unité d'établissement) est plus important que celui à qui est envoyée la facture (l'entreprise). La règle générale est donc que l'identification de l'unité d'établissement à laquelle est livré le produit doit être reprise dans le registre de sortie. Trois possibilités peuvent se présenter :

1. L'unité d'établissement correspond à l'entreprise : il est suffisant que le fournisseur enregistre l'entreprise.
2. L'unité d'établissement ne correspond pas à l'entreprise et l'unité d'établissement de l'acheteur est connue : le fournisseur enregistre l'unité d'établissement.
3. L'unité d'établissement ne correspond pas à l'entreprise et le fournisseur ne sait pas à quelle unité d'établissement le produit est livré. Selon le cas, les données suivantes doivent être enregistrées :
 - Le transport est assuré par l'acheteur : le fournisseur enregistre l'identification de l'acheteur (numéro d'entreprise).
 - Le transport est assuré par un tiers mais pour le compte de l'acheteur : le fournisseur enregistre l'identification de l'acheteur (numéro d'entreprise) et l'identification du véhicule.
 - Le transport est effectué par ou sous le contrôle d'un tiers indépendant (négociant) : le fournisseur enregistre l'identification du tiers et l'identification du véhicule.
 - Si le transport est assuré par le fournisseur ou sous son contrôle, il dispose des données exactes concernant l'unité d'établissement de destination.

Tests de validation complémentaires

Par tests de validation, on entend l'exécution d'un certain nombre de contrôles comparatifs entre une donnée enregistrée et des données enregistrées ailleurs dans la chaîne, par exemple dans une banque de données sectorielle, lorsqu'une précision élevée est requise et que le risque d'erreurs est grand. Les tests de validation sont très efficaces et sont fréquemment appliqués par les entreprises qui font usage de systèmes intégrés pour le suivi de leur production.

5.4. Traçabilité interne dans l'unité d'établissement : relation entre entrées et sorties (AR_Autocontrôle_Art.6§3)

“Tout opérateur doit disposer de systèmes ou de procédures permettant d'établir la relation entre les produits entrants et les produits sortants et permettant leur traçabilité à toutes les étapes de la production, de la transformation et de la distribution.”

Compte tenu de la grande variabilité dans la faisabilité technique d'une traçabilité interne très détaillée, les entreprises peuvent déterminer elles-mêmes jusqu'où elles veulent aller dans cette traçabilité, excepté pour un certain nombre de produits spécifiques comme la viande bovine et les aliments du bétail. Le niveau de la traçabilité interne déterminera, en cas de problèmes de sécurité alimentaire, l'ampleur d'un « recall » ou le déblocage de produits.

Le but de la traçabilité interne est de pouvoir retrouver quelles matières premières ont été utilisées pour quels produits finis. En cas de problèmes de sécurité alimentaire, cela permet de limiter l'ampleur d'un rappel ou de lever un blocage. Le but est qu'on puisse établir une relation entre les produits entrants et les produits sortants.

En concertation avec le secteur, le niveau de cette relation entre les produits entrants et les produits sortants peut être déterminé par différentes choses :

1. Le niveau de traçabilité interne sera en principe lié au degré de détail appliqué pour l'identification des produits dans les registres d'entrée et de sortie (voir 5.2 et 5.3). Si l'on utilise les lots, une relation peut être établie entre les lots de produits entrés et les lots de produits sortis. Lorsqu'on n'utilise pas de lots ou bien lorsqu'il se produit un mélange de lots (par ex. lors du stockage en silos ou pendant un cycle de production), on pourra enregistrer une relation moins détaillée entre les produits entrés et les produits sortis.
2. En fonction du secteur ou de la situation, la transformation des produits (c'est à dire la transformation des produits entrés en produits sortis) peut être très radicale ou presque inexistante. Le degré de cette transformation peut déterminer le niveau de la traçabilité interne :
 - Pas de transformation (ou de réemballage) : les produits ne changent pas, conservent leur identification originale, et le retraçage interne peut se faire sur base de cette identification.
Exemple : une grande partie des produits dans le secteur de la distribution.
 - Transformation (ou réemballage) limitée : de nouveaux produits sont formés, avec une nouvelle identification, et le processus de production permet de les relier directement aux produits entrés.
Exemple : dans les entreprises de transformation de la viande, on peut indiquer précisément de quel(s) lot(s) de carcasses de porcs l'on est parti pour fabriquer un lot de jambons cuits.
 - Transformation étendue : de nouveaux produits sont formés, avec une nouvelle identification mais le processus de production ne permet pas d'établir une relation directe avec les produits entrés.
Exemple : on ne peut établir de lien précis entre la betterave sucrière et le sucre qui en a été extrait.

Une traçabilité interne limitée peut ici être obtenue grâce à des enregistrements de l'heure (le jour et l'heure où les matières premières ont été utilisées et où les produits finis ont été terminés).

5.5. Mode d'enregistrement et mise à disposition des données (AR_Autocontrôle_Art.7)

« § 1^{er}. Les dispositions suivantes sont applicables aux identifications et enregistrements visés aux articles 5 et 6 :

1° Pour les enregistrements, il faut faire appel autant que possible à des calculs de contrôle intégrés ou à d'autres techniques excluant les erreurs ;
Pour les unités d'établissement non-belges qui ne disposent pas d'une identification unique au sein de l'Europe, le nom et l'adresse doivent être enregistrés au lieu de l'identification.

1°/1. Le Ministre peut fixer la fréquence des enregistrements et le délai dans lequel ceux-ci sont mis à la disposition de l'Agence

2° Pour l'identification des unités d'établissement, il y a lieu d'utiliser, pour autant qu'il existe, le numéro d'identification fédéral unique ou un autre numéro reconnu par l'Agence qui peut être mis en relation avec celui-ci.

3° Les produits doivent être enregistrés dans l'unité d'établissement qui prend livraison du produit au moyen de la même identification que celle qui leur a été donnée par l'unité d'établissement qui fournit le produit.

§ 2. Afin de donner à l'Agence la possibilité d'avoir rapidement un aperçu complet de la traçabilité des produits, le Ministre peut :

- Pour autant que cela n'ait pas encore été fixé dans une autre réglementation, déterminer le format sous lequel les données enregistrées, dont il est question à l'article 6, doivent être mises à la disposition de l'Agence ;
- En fonction du secteur ou du produit, prescrire de stocker les données enregistrées, dont il est question à l'article 6, dans une banque de données agréée par lui, et fixer les modalités de cette opération. »

Calculs de contrôle intégrés et autres techniques excluant les erreurs

Des exemples de telles techniques sont l'utilisation de codes d'identification avec un chiffre de contrôle (check-digits), l'utilisation de codes-barres ou l'échange électronique de données, l'utilisation de formulaires préimprimés, etc. Pour garantir un enregistrement fiable, il est conseillé d'utiliser autant que possible ces techniques.

Identification unique

Les produits doivent être enregistrés dans l'unité d'établissement qui reçoit la livraison du produit au moyen de la même identification que celle qui leur a été donnée par l'unité d'établissement qui fournit le produit. Ceci constitue un chaînon important pour garantir la traçabilité interentreprises, et requerra, dans certains cas, de bons arrangements entre le fournisseur et l'acheteur ou entre secteurs. Une fois que le produit entré subit une transformation dans un site d'une entreprise, on peut lui donner une identification propre à l'entreprise.

Banques de données agréées

Des exemples de telles banques de données sont notamment Sanitel (identification et enregistrement des animaux) et Beltrace (suivi des abattages).

La possibilité est prévue pour le ministre de fixer aussi pour d'autres secteurs ou produits des banques de données et des modalités agréées si la nécessité pratique s'en fait sentir.

5.6. Durée de conservation des registres (AR_Autocontrôle_Art.11)

“ Tous les documents se rapportant à l'autocontrôle et à la traçabilité doivent être conservés durant les deux années suivant l'expiration de la période de validité du produit concerné ou à défaut minimum deux ans. Pour la production primaire la durée de conservation de ces documents est de cinq ans.

Les Ministres ayant la Santé publique et les Classes moyennes dans leurs attributions peuvent déroger à ces dispositions pour certains secteurs ou produits.

L'ensemble de ces documents doit pouvoir être présenté aux personnes chargées du contrôle à leur demande.”

5.7. Assouplissements

Un établissement ne peut bénéficier des assouplissements sur le plan de la traçabilité que s'il remplit **l'une des conditions suivantes** :

1. Il approvisionne uniquement le consommateur final (Business to Consument ou B to C ou B2C), ou
2. En plus d'approvisionner le consommateur final, il approvisionne d'autres établissements (B to B), mais dans les limites suivantes : l'approvisionnement B to B représente au maximum 30 % de son chiffre d'affaires dans un rayon de 80 km.

Les assouplissements pour la traçabilité sont :

- L'enregistrement des données concernant les produits qui entrent dans l'entreprise et qui ne sont pas directement transformés ou vendus peut se faire endéans les 7 jours et au plus tard au moment de la transformation ou de la vente ;
- La durée de conservation des documents de traçabilité est réduite à 6 mois après la date de durabilité minimale ou la date limite de consommation ou, à défaut à minimum 6 mois.

6. Annexes et documents connexes

Activités soumises à un agrément, une autorisation ou un enregistrement par l'Agence.

Annexe	
Activités soumises à un agrément, une autorisation ou un enregistrement par l'Agence.	
1	La production, la préparation de matières premières pour la production, le stockage, l'emballage, le transport ou le commerce d'engrais et d'amendements du sol, de substrats de culture, de boues d'épuration et de produits connexes. (AR 2008-07-30, art 19,1°)
2	La production, le traitement, le stockage, l'emballage, le transport ou le commerce de matériel de multiplication animal ou végétal.
3	La production, le stockage, l'emballage, le transport ou le commerce de produits phytopharmaceutiques.
4	La production, le stockage, l'emballage, le transport ou le commerce de produits primaires végétaux, à l'exception de la production forestière.
5	La détention, permanente ou temporaire, l'abattage, le rassemblement ou le commerce d'animaux vertébrés ou invertébrés, vivant sur terre ou dans l'eau, dont les produits sont destinés à la consommation humaine.
6	La production, le stockage, l'emballage, le transport ou le commerce de substances ou produits chimiques, de produits végétaux ou animaux, destinés à l'alimentation humaine ou animale.
7	Le stockage, le transport, la distribution, la mise en vente ou la vente de denrées alimentaires sous forme liquide ou solide au consommateur final.
8	Les entrepreneurs agricoles.
9	La production et l'importation de charbon de bois et de matériel qui entre en contact direct avec les produits destinés à la consommation humaine (emballages et glace pour réfrigérer les denrées alimentaires), ainsi que le commerce de gros de matériel qui entre en contact direct avec les produits destinés à la consommation humaine (emballages et glace pour réfrigérer les denrées alimentaires). (AR 2008-07-30, art 19,3°)
10	La détention, permanente ou temporaire, ou le commerce d'animaux aquatiques ornementaux, comme prévu dans l'arrêté royal du 9 septembre 2009 relatif aux conditions de police sanitaire applicables aux animaux et aux produits d'aquaculture, et relatif à la prévention de certaines maladies chez les animaux aquatiques et aux mesures de lutte contre ces maladies. (AR 2009-11-09, art 46,1°)
11	La production oléochimique de dérivés de graisse issus de graisses animales fondues de matière de catégorie 1, 2 ou 3, conformément à l'article 23 du règlement (CE) n°1069/2009 du Parlement européen et du Conseil du 21 octobre 2009 établissant des règles sanitaires applicables aux sous-produits animaux et produits dérivés non destinés à la consommation humaine et abrogeant le règlement (CE) n°1774/2002 (règlement relatif aux sous-produits animaux).
12	Le stockage de graisse animale fondue de matière de catégorie 1, 2 ou 3 destinée à être transformée en dérivés de graisse oléochimiques, conformément à l'article 23 du règlement (CE) n°1069/2009 du Parlement européen et du Conseil du 21 octobre 2009 établissant des règles sanitaires applicables aux sous-produits animaux et produits dérivés non destinés à la consommation humaine et abrogeant le règlement (CE) n°1774/2002 (règlement relatif aux sous-produits animaux).
13	Le stockage de produits dérivés en vue du transport vers la destination finale exclusive de l'alimentation animale, conformément à l'article 23 du règlement (CE) n°1069/2009 du Parlement européen et du Conseil du 21 octobre 2009 établissant des règles sanitaires applicables aux sous-produits animaux et produits dérivés non destinés à la consommation humaine et abrogeant le règlement (CE) n°1774/2002 (règlement relatif aux sous-produits animaux).
14	La transformation sur la ligne de production de denrées alimentaires de certaines matières de catégorie 3, telles que visées à l'article 10 a), h), k) ii) du règlement (CE) n°1069/2009 du Parlement européen et du Conseil du 21 octobre 2009 établissant des règles sanitaires applicables aux sous-produits animaux et produits dérivés non destinés à la consommation humaine et abrogeant le règlement (CE) n°1774/2002 (règlement relatif aux sous-produits animaux) qui, conformément à la réglementation communautaire, conviennent à la consommation humaine mais ne sont pas destinées à la consommation humaine pour des raisons commerciales, conformément à l'article 23 du règlement (CE) n°1069/2009 du Parlement européen et du Conseil du 21 octobre 2009 établissant des règles sanitaires applicables aux sous-produits animaux et produits dérivés non destinés à la consommation humaine et abrogeant le règlement (CE) n°1774/2002 (règlement relatif aux sous-produits animaux).