



Circulaire relative à la traçabilité et à l'étiquetage des viandes bovines

Référence	PCCB/S3/1460489	Date	03/01/2024
Version actuelle	2.0	Applicable à partir de	Date de publication
Mots clefs	Traçabilité, étiquetage, viandes bovines, abattoir, atelier de découpe, établissement de production de viandes hachées, entrepôt frigorifique, commerce de détail		

Rédigé par	Approuvé par
Bert Colpaert, attaché	Jean-François Heymans, directeur général

Table des matières

1	Objectif	3
2	Champ d'application	3
3	Références.....	3
3.1	Législation.....	3
4	Définitions et abréviations.....	4
5	Traçabilité et étiquetage des viandes bovines.....	7
5.1	Système d'identification (étiquetage)	7
5.1.1	Pour tous les opérateurs.....	7
5.1.2	Abattoirs.....	8
5.1.3	Ateliers de découpe.....	9
5.1.4	Établissements de production de viandes hachées	11
5.1.5	Entrepôt frigorifique (KF) Centre de réemballage.....	14
5.1.6	Commerce de détail	14
5.1.6.1	Viandes découpées.....	15
	Viandes découpées préemballées	15
	Viandes bovines découpées non préemballées.....	17
	Constitution de lot	18

5.1.6.2	Viandes hachées.....	18
	Viandes hachées préemballées.....	18
	Viandes hachées non préemballées.....	20
	Constitution de lot.....	20
5.2	Système d'enregistrement.....	21
5.2.1	Abattoirs.....	21
5.2.2	Ateliers de découpe Établissements de production de viandes hachées Entrepôts frigorifiques Centres de reconditionnement.....	22
5.2.3	Commerce de détail.....	22
6	Age à l'abattage et dénomination de vente des viandes.....	24
6.1	Système d'identification (étiquetage).....	24
6.2	Système d'enregistrement.....	25
7	Annexes.....	26
8	Aperçu des révisions.....	26

1. Objectif

Sans préjudice des exigences générales de traçabilité et d'étiquetage, la présente circulaire a pour objectif d'expliquer les exigences réglementaires spécifiquement en matière de traçabilité et d'étiquetage des viandes bovines.

2. Champ d'application

La présente circulaire s'applique aux viandes fraîches (réfrigérées ou congelées) de bovins de tous âges (y compris les espèces *Bubalus bubalis* et *Bison bison*), y compris les viandes bovines hachées fraîches, les viandes du diaphragme (hampe) et les onglets.

Lorsque le produit est un mélange de viandes fraîches provenant d'espèces différentes (par ex. porc - bœuf), l'étiquetage spécifique aux viandes bovines n'est obligatoire que lorsque le pourcentage de viandes bovines est supérieur à 50%.

La présente circulaire s'applique à **tous les opérateurs qui commercialisent ces viandes**, y compris le commerce de détail (ambulant).

Remarque : La présente circulaire ne s'applique pas aux préparations de viandes (par ex. haché préparé, avec condiments et autres additifs) ou aux produits à base de viande (par ex. pains saucisse).

3. Références

3.1 Législation

[Règlement \(CE\) n° 178/2002](#) du Parlement européen et du Conseil du 28 janvier 2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'Autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires.

[Règlement \(CE\) n° 852/2004](#) du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires.

[Règlement \(CE\) n° 853/2004](#) du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale.

[Règlement \(CE\) n° 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 \(UE\) 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 14 novembre 2003](#) relatif à l'autocontrôle, à la notification obligatoire et à la traçabilité dans la chaîne alimentaire.

[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 20 mai 2022](#) relatif à l'identification et l'enregistrement de certains ongulés, des volailles, des lapins et de certains oiseaux.

4. Définitions et abréviations

Dans 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.

Viandes bovines Tous les produits répertoriés par les codes CN 0201, 0202, 0206 10 95 et 0206 29 91.

Il s'agit en l'occurrence :

- des viandes bovines fraîches, réfrigérées ou congelées ;
- des viandes hachées de bœuf, réfrigérées ou congelées ;
- des onglets (piliers du diaphragme) et hampes (diaphragme), réfrigérés ou congelés (voir figure).

ONGLET

HAMPE



Il ne s'agit pas des abats (queue, viscères...) autres que les onglets et hampes.

Colonne vertébrale	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.
Viandes hachées	Viandes sans os hachées en petits morceaux, contenant moins d'1% de sel et qui relèvent des codes NC 0201, 0202, 0206 10 95 et 0206 29 91
Chutes de parage	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	Viande découpée en petits cubes, tranches ou autres portions individuelles, ne nécessitant pas de découpe ultérieure par un opérateur avant l'acquisition par le consommateur final et pouvant être utilisée directement par ce dernier. Sont exclues de cette définition les viandes hachées et les chutes de parage.
Conditionnement	Action de placer une denrée alimentaire dans une enveloppe ou dans un contenant en contact direct avec la denrée concernée, ainsi qu'avec l'enveloppe ou le contenant lui-même.
Emballage	Action de placer une ou plusieurs denrées alimentaires conditionnées dans un deuxième contenant ; ainsi que le contenant lui-même.
Viande découpée préemballée	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. Cette définition n'inclut pas les viandes découpées et emballées sur le lieu de vente à la demande du consommateur final ou emballées en vue de la vente immédiate.
Viande découpée non préemballée	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	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	Manipulation et/ou 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.

Étiquetage	Application d'une étiquette à un ou des morceaux de viande individuels ou à leur emballage, ou, dans le cas de produits non préemballés, l'information appropriée sous forme écrite et visible fournie au consommateur sur le lieu de vente.
Étiquette	Toute marque, tout signe, toute image ou toute autre représentation graphique écrite, imprimée, poncée, apposée, gravée ou appliquée sur l'emballage ou le récipient contenant une denrée alimentaire ou jointe à celui-ci.
Consommateur final	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 des viandes bovines

Tous les opérateurs qui commercialisent des viandes bovines dans l'Union européenne doivent appliquer un système d'identification et d'enregistrement à tous les stades de la production et de la vente.

Système d'identification | lien animal <=> viande

Étiquetage obligatoire pour rendre le commerce des viandes bovines aussi transparent que possible. Cet 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.

Système d'enregistrement | lien IN <=> OUT

Contient les données relatives à l'arrivée et au départ des animaux, des carcasses, des parties de carcasses, des viandes, ... de sorte que pour chaque établissement, le lien entre les entrées et les sorties puisse être garanti.

En complément des exigences au niveau européen, un certain nombre d'exigences complémentaires sont fixées au niveau national.

Notez que pour les viandes de bovins de moins de 12 mois, des exigences en matière d'étiquetage de l'âge d'abattage des animaux et de dénomination de vente des viandes sont également d'application (voir 6. Age à l'abattage et dénomination de vente des viandes).

5.1. Système d'identification (étiquetage)

5.1.1. Pour tous les opérateurs

Étiquetage - caractéristiques requises

Une étiquette doit satisfaire aux exigences suivantes :

- elle doit adhérer en permanence à la surface sur laquelle elle est apposée,
- elle ne peut pas 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 telle sorte qu'elle ne puisse pas être réutilisée.

Pour les étiquettes de carcasse (abattoirs), il y a une exigence supplémentaire :

- ses dimensions minimales sont de 10 x 10 cm.

Matériel à risque spécifié (MRS)

Lorsque la colonne est un matériel à risque spécifié, son enlèvement est autorisé uniquement dans les ateliers de découpe agréés et dans les boucheries qui ont une autorisation spécifique. Cet enlèvement n'est pas autorisé dans l'Horeca où aucun matériel à risque spécifié ne peut être présent.

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 parce que dans ce cas, la colonne vertébrale est

considérée comme matériel à risque spécifié. Cette viande ne peut jamais être destinée à la vente directe au consommateur final.

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.

5.1.2 Abattoirs

L'exploitant de l'abattoir doit apposer une étiquette sur chaque carcasse à la fin de la chaîne d'abattage et 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).

Étiquetage | mentions requises en plus des mentions générales requises

REQUISES	Numéro officiel du bovin	
	Numéro d'agrément de l'abattoir où l'animal a été abattu	La mention est libellée comme suit : « Lieu d'abattage : (nom de l'État membre ou du pays tiers) (numéro d'agrément de l'abattoir) »,
	Pays de naissance	La mention « Origine : (nom de l'État membre ou du pays tiers) » ne peut être apposée uniquement dans le cas où les 3 mentions concernent le même pays. Dans le cas contraire, les 3 mentions doivent obligatoirement être apposées séparément.
	Pays d'engraissement	
	Pays d'abattage	
POINTS D'ATTENTION	Mention du/des pays	Les noms des pays doivent être écrits en toutes lettres. L'utilisation d'abréviations (par ex. codes ISO) n'est pas autorisée. Si les viandes bovines 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.
	Données manquantes	Pour les viandes bovines d'animaux importés vivants en Union européenne et pour lesquelles aucune donnée n'est disponible sur : <ul style="list-style-type: none"> ▪ le lieu de naissance de l'animal, et/ou ▪ le lieu de détention de l'animal (à l'exception du dernier lieu de détention de l'animal), remplacer la mention du lieu où l'animal est né et/ou est détenu par

		« * (Importé vivant en CE) » ou « * (Importé vivant depuis (nom du pays tiers) ».
--	--	--

Constitution de lot

Les carcasses et/ou parties de carcasses ne peuvent pas être réunies en un lot par l'abattoir. Pour identifier une carcasse ou une partie de carcasse, l'abattoir ne peut utiliser que le numéro officiel du bovin.

Les onglets et les hampes peuvent toutefois être réunis en un lot par l'abattoir, à condition qu'ils proviennent d'animaux qui :

- sont nés dans le même pays,
- ont été détenus dans le(s) même(s) pays,
- ont été abattus le même jour, dans le même abattoir.

Le lot doit être identifié par un code de référence unique, attribué par l'abattoir, qui est apposé sur l'étiquette. À tout moment, le lien avec les numéros officiels des bovins dont proviennent les onglets et les hampes doit pouvoir être établi.

5.1.3. Ateliers de découpe

L'exploitant de l'atelier de découpe doit veiller à ce que les viandes présentes puissent toujours être identifiées. Il est de sa responsabilité de s'assurer (par le biais du système d'autocontrôle) que :

- toutes les viandes bovines entrant dans son établissement soient correctement identifiées ; il conclut à ce sujet les accords nécessaires avec ses fournisseurs ,
- les étiquettes sur les viandes entrantes restent intactes jusqu'au moment de la découpe ; les étiquettes ne peuvent être enlevées que juste avant la découpe ,
- la traçabilité des viandes reste également garantie lors de la découpe, de sorte que le lien entre les viandes entrantes et sortantes est toujours conservé.

Étiquetage | mentions requises en plus des mentions générales requises

REQUISES	Numéro officiel du bovin ou code de référence	Si les viandes proviennent d'un seul animal, l'application du numéro officiel du bovin est obligatoire. Un code de référence ne peut être utilisé que lors de la formation de lots (voir ci-dessous).
	Numéro d'agrément de l'abattoir où l'animal a été abattu	La mention est libellée comme suit : « Lieu d'abattage : (nom de l'État membre ou du pays tiers) (numéro d'agrément de l'abattoir) », Pour un lot composé de viandes provenant de plusieurs animaux : <ul style="list-style-type: none"> ▪ pour les viandes découpées préemballées : « Lieu(x) d'abattage des animaux du groupe : (nom de l'État membre ou du pays tiers) (numéro d'agrément de l'abattoir concerné

		<p>ou numéros d'agrément des deux ou trois abattoirs concernés) »,</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ pour les chutes de parage : « Lieux d'abattage : (nom de l'État membre ou du pays tiers) ».
	<p>Numéro d'agrément de l'atelier de découpe où la carcasse a été découpée.</p>	<p>La mention est libellée comme suit : « Lieu de découpe : (nom de l'État membre ou du pays tiers) (numéro d'agrément de l'atelier de découpe) ».</p> <p>Pour un lot composé de viandes provenant de plusieurs animaux :</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ pour les viandes découpées préemballées : « Lieu(x) de découpe des viandes du lot : (nom de l'État membre ou du pays tiers) (numéro d'agrément de l'atelier de découpe concerné ou numéros d'agrément des deux ou trois ateliers de découpe concernés) », ▪ pour les chutes de parage : « Lieu de production : (nom de l'État membre ou du pays tiers) (numéro d'agrément de l'atelier de découpe) ».
	<p>Pays de naissance</p>	<p>La mention « Origine : (nom de l'État membre ou du pays tiers) » ne peut être apposée uniquement dans le cas où les 3 mentions concernent le même pays. Dans le cas contraire, les 3 mentions doivent obligatoirement être apposées séparément.</p> <p>S'il s'agit de chutes de parage : « Né/détenu en : (liste des pays où les animaux concernés sont nés ou ont été détenus) ».</p>
	<p>Pays d'engraissement</p>	
	<p>Pays d'abattage</p>	
POINTS D'ATTENTION	<p>Mention du/des pays</p>	<p>Les noms des pays doivent être écrits en toutes lettres. L'utilisation d'abréviations (par ex. codes ISO) n'est pas autorisée.</p> <p>Si les viandes bovines 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.</p>
	<p>Données manquantes</p>	<p>Pour les viandes bovines d'animaux importés vivants en Union européenne et pour lesquelles aucune donnée n'est disponible sur :</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ le lieu de naissance de l'animal, et/ou ▪ le lieu de détention de l'animal (à l'exception du dernier lieu de détention de l'animal),

		<p>remplacer la mention du lieu où l'animal est né et/ou est détenu par</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ « * (Importé vivant en CE) », ou ▪ « * (Importé vivant depuis (nom du pays tiers) »). <p>L'étiquette des viandes bovines importées en Union européenne et pour lesquelles les données susmentionnées ne sont pas toutes disponibles, doit mentionner :</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ « Origine : Non UE », et ▪ « Lieu d'abattage : (nom du pays tiers) ».
--	--	--

Constitution de lot

Les ateliers de découpe peuvent constituer des lots, sous réserve des exigences suivantes :

- lors de la **première découpe** de carcasses ou de parties de carcasses, toutes les carcasses ou tous les quartiers 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.
- lors de la **découpe ultérieure**, toutes les parties de carcasses ou de viandes 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 au maximum dans 3 abattoirs différents, et
 - ont été découpées dans au maximum 3 ateliers de découpe différents.
- lors de la production de chutes de parage, tous les animaux concernés doivent avoir été abattus dans un seul et même pays.

Le volume d'un lot ne peut en aucun cas dépasser la production d'une journée.

Après la découpe, les viandes bovines doivent être étiquetées. Cet étiquetage obligatoire doit garantir qu'un lien peut être établi entre, d'une part, l'identification de la carcasse/partie de carcasse, du quartier ou des morceaux de viande et, d'autre part, l'animal concerné ou, lorsque cela suffit pour garantir l'exactitude des informations figurant sur l'étiquette, le groupe d'animaux concerné.

5.1.4 Établissements de production de viandes hachées

L'exploitant de l'établissement produisant des viandes hachées doit veiller à ce que les viandes présentes puissent à tout moment être identifiées. Il est de sa responsabilité de s'assurer (par le biais du système d'autocontrôle) que :

- toutes les viandes bovines entrant dans son établissement sont correctement identifiées ; il conclut à ce sujet les accords nécessaires avec ses fournisseurs,

- les étiquettes présentes sur les viandes entrantes restent intactes jusqu'au moment de la production des viandes hachées ; les étiquettes ne peuvent être retirées que juste avant la production des viandes hachées,
- la traçabilité des viandes est également garantie durant l'ensemble de la production, de sorte que le lien entre les viandes entrantes et sortantes puisse toujours être conservé.

Après emballage, une étiquette doit être apposée sur le conditionnement ou sur l'emballage.

Étiquetage | mentions requises en plus des mentions générales requises

REQUISES	Numéro officiel du bovin ou code de référence	Si les viandes proviennent d'un seul animal, l'application du numéro officiel du bovin est obligatoire. Un code de référence ne peut être utilisé que lors de la formation de lots (voir ci-dessous).
	Pays d'abattage des animaux qui entrent dans la composition de ces viandes hachées	
	Pays de production	La mention est libellée comme suit : « Produit en (nom de l'État membre ou du pays tiers) ». Si les viandes ont été préparées dans différents pays, tous ces pays doivent être mentionnés. Si les bovins sont nés ou ont été engraisés dans un pays autre que celui où les viandes hachées ont été produites, il convient de mentionner ce qui suit : « Origine : (nom du/des pays de naissance et d'engraissement des animaux) ».
FACULTATIVES	Pays de naissance des animaux qui entrent dans la composition des viandes hachées	
	Pays d'engraissement des animaux qui entrent dans la composition des viandes hachées	
	Numéro d'agrément de l'abattoir où l'animal a été abattu	La mention est libellée comme suit : « Lieu d'abattage : (nom de l'État membre ou du pays tiers) (numéro d'agrément de l'abattoir) ».
	Numéro d'agrément de l'atelier de découpe où les viandes ont été découpées	La mention est libellée comme suit : « Lieu de découpe : (nom de l'État membre ou du pays tiers) (numéro d'agrément de l'atelier de découpe) ». Si les viandes ont été découpées dans plusieurs ateliers de découpe successifs, tous les pays et les numéros d'agrément de tous les ateliers de découpe doivent être mentionnés.

	Date de production des viandes hachées	
POINTS D'ATTENTION	Mention du/des pays	Les noms des pays doivent être écrits en toutes lettres. L'utilisation d'abréviations (par ex. codes ISO) n'est pas autorisée.
	Données manquantes	L'étiquette des viandes bovines importées en Union européenne et pour lesquelles les données susmentionnées ne sont pas toutes disponibles, doit mentionner : <ul style="list-style-type: none"> ▪ « Origine : Non UE », et ▪ « Lieu d'abattage : (nom du pays tiers) ».

Constitution de lot

Les établissements qui produisent des viandes hachées peuvent constituer des lots, les exigences suivantes étant d'application :

- toutes les découpes de viandes qui entrent dans la composition d'un lot de viandes hachées doivent provenir d'animaux abattus dans le même pays,
- si la mention facultative « Abattu en : (nom de l'État membre ou du pays tiers) (numéro d'agrément de l'abattoir) » figure sur l'étiquette, le lot doit être composé de viandes provenant de bovins abattus dans l'abattoir concerné,
- si la mention facultative « Découpées en (nom de l'État membre ou du pays tiers) (numéro d'agrément de l'atelier de découpe) » figure sur l'étiquette, le lot doit être composé de viandes découpées dans un maximum de trois ateliers de découpe.

Le volume d'un lot ne peut en aucun cas dépasser la production d'une journée.

Les informations figurant sur l'étiquette d'un lot de viandes hachées s'appliquent à toute la viande de ce lot. Le code de référence figurant sur l'étiquette, qui identifie le lot, est un numéro unique attribué par l'établissement qui produit les viandes hachées. À tout moment et pour chaque lot, le système d'enregistrement doit permettre à l'opérateur de retrouver les codes de référence des viandes découpées utilisées pour la production des viandes hachées.

Possibilités de composition des viandes bovines hachées

1. Proviennent d'un bovin unique
2. Proviennent de plusieurs bovins, si :
 - les viandes satisfont aux conditions de constitution de lot décrites ci-dessus, et
 - les viandes hachées sont produites au même moment.

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

3. Proviennent de bovins et d'autres espèces animales.
Lorsque les viandes hachées sont composées d'un mélange de viandes fraîches provenant d'espèces différentes (par ex. porc - bœuf), l'étiquetage spécifique aux viandes bovines n'est obligatoire que si le pourcentage de viandes bovines est supérieur à 50%.

5.1.5 Entrepôt frigorifique (KF) | Centre de réemballage

L'exploitant d'un entrepôt frigorifique (KF) | centre de réemballage doit veiller à ce que les viandes présentes puissent toujours être identifiées. Il est de sa responsabilité de s'assurer (par le biais du système d'autocontrôle) que :

- toutes les viandes bovines entrant dans son établissement sont correctement identifiées ; il conclut à ce sujet les accords nécessaires avec ses fournisseurs ,
- les étiquettes sur les viandes entrantes restent intactes ,
- la traçabilité des viandes reste garantie en tout temps et que le lien entre les viandes entrantes et sortantes soit toujours conservé.

Si l'étiquette originale est perdue lors du réemballage(le conditionnement reste intact !), une étiquette reprenant toutes les mentions concernant la traçabilité de l'étiquette originale doit être apposée sur le conditionnement, ou sur l'emballage. Dans ce cas :

- l'emballage portant l'étiquette des viandes entrantes doit rester intacte jusqu'au moment du réemballage,
- la traçabilité des viandes doit également être garantie durant l'ensemble de la production, de sorte que le lien entre les viandes entrantes et sortantes soit toujours conservé.

5.1.6 Commerce de détail

Dans le commerce de détail (y compris la boucherie ; opérateur avec autorisation 2.1 Débits de viande), l'exploitant doit veiller à ce que toutes les viandes bovines présentes dans son établissement soient identifiables et traçables à tout moment. Il est de sa responsabilité de s'assurer (par le biais du système d'autocontrôle) que :

- toutes les viandes bovines entrant dans son établissement sont correctement identifiées ; il conclut à ce sujet les accords nécessaires avec ses fournisseurs,
- les étiquettes sur les viandes entrantes restent intactes jusqu'au moment de la découpe ou du hachage ; les étiquettes ne peuvent être enlevées que juste avant la découpe,
- toutes les données d'identification des viandes bovines sont conservées pendant la découpe ou le hachage des viandes.

En cas de vente au détail de viandes bovines au consommateur final (B2C), les données spécifiques requises pour les viandes bovines doivent :

- être affichées de manière bien visible dans le point de vente (si pas préemballées),
ou
- être mentionnées sur l'étiquette (obligatoire si préemballées).

En cas de vente de viandes bovines d'un commerce de détail à un autre commerce de détail (B2B), l'apposition d'une étiquette est obligatoire.

5.1.6.1 Viandes découpées

Viandes découpées préemballées

Une étiquette doit être apposée sur chaque conditionnement. Outre toutes les mentions imposées par d'autres prescriptions légales, cette étiquette doit reprendre les mentions suivantes :

Étiquetage / mentions requises en plus des mentions générales requises

REQUISES	<p>Numéro officiel du bovin ou code de référence</p>	<p>Si les viandes proviennent d'un seul animal, l'application du numéro officiel du bovin est obligatoire.</p> <p>Un code de référence ne peut être utilisé que lors de la formation de lots (voir ci-dessous).</p>
	<p>Numéro d'agrément de l'abattoir où l'animal a été abattu</p>	<p>La mention est libellée comme suit : « Lieu d'abattage : (nom de l'État membre ou du pays tiers) (numéro d'agrément de l'abattoir) »,</p> <p>Pour un lot composé de viandes provenant de plusieurs animaux :</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ pour les viandes découpées préemballées : « Lieu(x) d'abattage des animaux du groupe : (nom de l'État membre ou du pays tiers) (numéro d'agrément de l'abattoir concerné ou numéros d'agrément des deux ou trois abattoirs concernés) », ▪ pour les chutes de parage : « Lieux d'abattage : (nom de l'État membre ou du pays tiers) ».
	<p>Numéro d'agrément de l'atelier de découpe où la carcasse a été découpée</p>	<p>La mention est libellée comme suit : « Lieu de découpe : (nom de l'État membre ou du pays tiers) (numéro d'agrément de l'atelier de découpe) ».</p> <p>Pour un lot composé de viandes provenant de plusieurs animaux :</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ pour les viandes découpées préemballées : « Lieu(x) de découpe des viandes du lot : (nom de l'État membre ou du pays tiers) (numéro d'agrément de l'atelier de découpe concerné ou numéros d'agrément des deux ou trois ateliers de découpe concernés) », ▪ pour les chutes de parage : « Lieu de production : (nom de l'État membre ou du pays tiers) (numéro d'agrément de l'établissement) ». <p>Si la viande a été découpée dans une boucherie, il sera apposer le numéro d'autorisation (n° AER) ou</p>

		NUE ou le nom et l'adresse de l'établissement, puisqu'elle ne dispose pas d'un numéro d'agrément.
	Pays de naissance	La mention « Origine : (nom de l'État membre ou du pays tiers) » ne peut être apposée uniquement dans le cas où les 3 mentions concernent le même pays. Dans le cas contraire, les 3 mentions doivent obligatoirement être apposées séparément. S'il s'agit de chutes de parage : « Né/détenu en : (liste des pays où les animaux concernés sont nés ou ont été détenus) ».
	Pays d'engraissement	
	Pays d'abattage	
POINTS D'ATTENTION	Lieu de découpe	Si une boucherie divise en plus petits morceaux de grandes coupes provenant d'un atelier de découpe, l'étiquette doit mentionner « Découpé en : (nom de l'État membre ou du pays tiers) (numéro d'agrément de l'atelier de découpe) » et « Belgique (numéro d'autorisation (n° AER) ou du numéro NUE ou du nom et de l'adresse de la boucherie) ».
	Mention du/des pays	Les noms des pays doivent être écrits en toutes lettres. L'utilisation d'abréviations (par ex. codes ISO) n'est pas autorisée. Si les viandes bovines 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.
	Données manquantes	Pour les viandes bovines d'animaux importés vivants en Union européenne et pour lesquelles aucune donnée n'est disponible sur : <ul style="list-style-type: none"> ▪ le lieu de naissance de l'animal, et/ou ▪ le lieu de détention de l'animal (à l'exception du dernier lieu de détention de l'animal), remplacer la mention du lieu où l'animal est né et/ou est détenu par <ul style="list-style-type: none"> ▪ « * (Importé vivant en CE) », ou ▪ « * (Importé vivant depuis (nom du pays tiers) ». L'étiquette des viandes bovines importées en Union européenne et pour lesquelles les données susmentionnées ne sont pas toutes disponibles, doit mentionner : <ul style="list-style-type: none"> ▪ « Origine : Non UE », et

		▪ « Lieu d'abattage : (nom du pays tiers) ».
--	--	---

Viandes bovines découpées non préemballées

Les informations suivantes doivent être **clairement visibles pour les consommateurs sur le lieu de vente, sous forme écrite** :

Étiquetage | mentions requises en plus des mentions générales requises

REQUISES	Numéro officiel du bovin ou code de référence	Si les viandes proviennent d'un seul animal, l'application du numéro officiel du bovin est obligatoire. Un code de référence ne peut être utilisé que lors de la formation de lots (voir ci-dessous).
	Pays de naissance	La mention « Origine : (nom de l'État membre ou du pays tiers) » ne peut être apposée uniquement dans le cas où les 3 mentions concernent le même pays. Dans le cas contraire, les 3 mentions doivent obligatoirement être apposées séparément.
	Pays d'engraissement	
	Pays d'abattage	S'il s'agit de chutes de parage : « Né/détenu en : (liste des pays où les animaux concernés sont nés ou ont été détenus) ».
	Pays où les viandes sont découpées	
POINTS D'ATTENTION	Exposition à la vente	Les viandes découpées non préemballées provenant d'animaux qui <ul style="list-style-type: none"> ▪ sont nés, et/ou ▪ ont été engraisés, et/ou ▪ ont été abattus, dans différents pays sont clairement séparées les unes des autres lors de l'exposition à la vente. Les informations susmentionnées sont indiquées à côté des viandes de sorte que le consommateur final puisse facilement distinguer les viandes d'origines différentes
	Numéro(s) d'agrément	Pour les viandes découpées non préemballées exposées ensemble, l'opérateur doit chaque jour enregistrer <ul style="list-style-type: none"> ▪ les numéros d'agrément des abattoirs dans lesquels les animaux ont été abattus, et ▪ les numéros d'agrément des ateliers de découpe où les carcasses ont été découpées. avec une référence à la date de ce jour.

		Ces données doivent être communiquées au consommateur final qui en fait la demande.
	Mention du/des pays	Les noms des pays doivent être écrits en toutes lettres. L'utilisation d'abréviations (par ex. codes ISO) n'est pas autorisée.

Constitution de lot

Les boucheries peuvent constituer des lots, sous réserve des exigences suivantes :

- lors de la **première découpe** de carcasses ou de parties de carcasses, toutes les carcasses ou tous les quartiers 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.
- lors de la **découpe ultérieure**, toutes les parties de carcasses ou de viandes 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 découpées dans au maximum 3 ateliers de découpe différents.
- lors de la production de chutes de parage, tous les animaux concernés doivent avoir été abattus dans un seul et même pays.

Le volume d'un lot ne peut en aucun cas dépasser la production d'une journée. Par dérogation pour la viande bovine découpée exposée à la vente au consommateur final à l'état non préemballé, la taille du lot peut excéder la production d'un jour.

Le code de référence qui identifie le lot, est un numéro unique attribué par l'établissement de production. A tout moment et pour chaque lot, le système d'enregistrement doit permettre à l'opérateur de retrouver les codes de référence des viandes découpées utilisées pour la production du lot. Après la découpe, les viandes bovines doivent être étiquetées. Cet étiquetage obligatoire doit garantir qu'un lien peut être établi entre, d'une part, l'identification de la carcasse/partie de carcasse, du quartier ou des morceaux de viande et, d'autre part, l'animal concerné ou, lorsque cela suffit pour garantir l'exactitude des informations figurant sur l'étiquette, le groupe d'animaux concerné.

5.1.6.2 Viandes hachées

Viandes hachées préemballées

Une étiquette doit être apposée sur chaque conditionnement. Outre toutes les mentions imposées par d'autres prescriptions légales, cette étiquette doit reprendre les mentions suivantes :

Étiquetage / mentions requises en plus des mentions générales requises

REQUISES	<p>Numéro officiel du bovin ou code de référence</p>	<p>Si les viandes proviennent d'un seul animal, l'application du numéro officiel du bovin est obligatoire.</p> <p>Un code de référence ne peut être utilisé que dans la formation de lots (voir ci-dessous).</p>
	<p>Pays d'abattage des animaux qui entrent dans la composition de ces viandes hachées</p>	
	<p>Pays de production</p>	<p>La mention est libellée comme suit : « Produit en (nom de l'État membre ou du pays tiers) »</p> <p>Si les viandes ont été préparées dans différents pays, tous ces pays doivent être mentionnés.</p> <p>Si les bovins sont nés ou ont été engraisés dans un pays autre que celui où les viandes hachées ont été produites, il convient de mentionner ce qui suit : « Origine : (nom du/des pays de naissance et d'engraissement des animaux) ».</p>
FACULTATIVES	<p>Pays de naissance des animaux qui entrent dans la composition des viandes hachées</p>	
	<p>Pays d'engraissement des animaux qui entrent dans la composition des viandes hachées</p>	
	<p>Numéro d'agrément de l'abattoir où l'animal a été abattu</p>	<p>La mention est libellée comme suit : « Lieu d'abattage : (nom de l'État membre ou du pays tiers) (numéro d'agrément de l'abattoir) »</p>
	<p>Numéro d'agrément de l'atelier de découpe où les viandes ont été découpées</p>	<p>La mention est libellée comme suit : « Lieu de découpe : (nom de l'État membre ou du pays tiers) (numéro d'agrément de l'atelier de découpe) »</p> <p>Si les viandes ont été découpées dans plusieurs ateliers de découpe successifs, tous les pays et les numéros d'agrément de tous les ateliers de découpe doivent être mentionnés</p>
	<p>Date de production des viandes hachées</p>	
POINT	<p>Mention du/des pays</p>	<p>Les noms des pays doivent être écrits en toutes lettres. L'utilisation d'abréviations (par ex. codes ISO) n'est pas autorisée.</p>

	<p>Données manquantes</p>	<p>Pour les viandes bovines d'animaux importés vivants en Union européenne et pour lesquelles aucune donnée n'est disponible sur :</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ le lieu de naissance de l'animal, et/ou ▪ le lieu de détention de l'animal (à l'exception du dernier lieu de détention de l'animal), <p>remplacer la mention du lieu où l'animal est né et/ou a été détenu par :</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ « * (Importé vivant en CE) » ou ▪ « * (Importé vivant depuis (nom du pays tiers) ». <p>L'étiquette des viandes bovines importées en Union européenne et pour lesquelles les données susmentionnées ne sont pas toutes disponibles, doit mentionner :</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ « Origine : Non UE », et ▪ « Lieu d'abattage : (nom du pays tiers) ».
--	----------------------------------	---

Viandes hachées non préemballées

Les informations requises au point susmentionné pour les viandes hachées préemballées doivent être clairement visibles, sous forme écrite, au point de vente, pour le consommateur. L'exploitant doit veiller à ce que le consommateur puisse, à tout moment, voir le lien entre les viandes exposées et les informations communiquées.

Constitution de lot

Les boucheries peuvent constituer des lots, sous réserve des exigences suivantes :

- toutes les découpes de viandes qui entrent dans la composition d'un lot de viandes hachées doivent provenir d'animaux abattus dans le même pays,
- si la mention facultative « Abattu en : (nom de l'État membre ou du pays tiers) (numéro d'agrément de l'abattoir) » figure sur l'étiquette, le lot doit être composé de viandes provenant de bovins abattus dans l'abattoir concerné,
- si la mention facultative « Découpées en (nom de l'État membre ou du pays tiers) (numéro d'agrément de l'atelier de découpe) » figure sur l'étiquette, le lot doit être composé de viandes découpées dans un maximum de trois ateliers de découpe.

L'opérateur peut regrouper plusieurs lots en un nouveau lot, à condition que toutes les viandes faisant partie de ce nouveau lot répondent aux exigences de constitution de lot et qu'elles soient découpées ou hachées ultérieurement.

Le code de référence qui identifie le lot, est un numéro unique attribué par l'établissement de production. A tout moment et pour chaque lot, le système d'enregistrement doit permettre à l'opérateur de retrouver les codes de référence des viandes découpées utilisées pour la production du lot.

Possibilités de composition des viandes de bœuf hachées

1. Proviennent d'un unique bovin
2. Proviennent de plusieurs bovins, si :
 - les viandes satisfont aux conditions de constitution de lot décrites ci-dessus, et
 - les viandes hachées sont produites au même moment.

Le volume d'un lot ne peut donc en aucun cas excéder la production d'une journée !

3. Proviennent de bovins et d'autres espèces animales.

Lorsque les viandes hachées sont composées d'un mélange de viandes fraîches provenant d'espèces différentes (par ex. porc - bœuf), l'étiquetage spécifique aux viandes bovines n'est obligatoire que si le pourcentage de viandes bovines est supérieur à 50%.

5.2 Système d'enregistrement

5.2.1 Abattoirs

Les données suivantes doivent, à tout moment, pouvoir être trouvées rapidement et facilement dans le système d'enregistrement :

Système IN (pour tout bovin déchargé à l'abattoir) :

- **Date d'arrivée** à l'abattoir,
- **Numéro officiel** du bovin,
- **Date d'abattage**,
- **Provenance** : les données de la dernière exploitation d'élevage où le bovin était présent.

Ces éléments sont repris dans Beltrace.

Système OUT (pour toute carcasse / partie de carcasse / découpe et tous les abats) :

- **Date de départ** de l'établissement,
- **Numéro officiel du bovin** de la (partie de) carcasse / découpe (demi-carcasse, quartier, demi-carcasse découpée en 3 morceaux maximum) et **identification** des abats,
- **Nature** du produit (par ex. carcasse, quartier avant, quartier arrière...),
- **Poids** ou quantité,
- **Destination** : les données de l'établissement qui achète les viandes.

Ces éléments ne sont pas repris dans Beltrace. L'exploitant doit donc prévoir un autre système.

Lien IN-OUT :

Le lien entre les animaux entrants et les carcasses/parties de carcasses et abats sortants.

5.2.2 Ateliers de découpe | Établissements de production de viandes hachées | Entrepôts frigorifiques | Centres de reconditionnement

Les données suivantes doivent, à tout moment, pouvoir être trouvées rapidement et facilement dans le système d'enregistrement :

Système IN (pour les matières premières) :

- **Date de réception** à l'établissement,
- **Numéro officiel du bovin** ou **code de référence des viandes** (selon ce qui figure sur l'étiquette ou sur l'emballage à l'arrivée à l'établissement),
- **Nature** : description du produit,
- **Poids**,
- **Provenance** : coordonnées du dernier établissement où les viandes étaient présentes (nom, adresse).

Système OUT (pour les produits finis) :

- **Date de départ** de l'établissement,
- **Numéro officiel du bovin** ou **code de référence des viandes** (selon ce qui figure sur l'étiquette ou sur l'emballage au départ de l'établissement),
- **Nature** : description du produit,
- **Poids**,
- **Destination** : coordonnées de l'établissement qui achète les viandes (nom, adresse).

Lien IN-OUT :

Le lien entre les viandes entrantes et sortantes

5.2.3 Commerce de détail

Les boucheries doivent conserver les documents commerciaux pendant au moins un an. Les données suivantes doivent, à tout moment, pouvoir être trouvées rapidement et facilement dans le système d'enregistrement :

Système IN :

- **Date de réception** à l'établissement,
- **Numéro officiel du bovin** ou **code de référence des viandes** (selon ce qui figure sur l'étiquette ou sur l'emballage à l'arrivée à l'établissement),
- **Nature** : description du produit,
- **Poids**,
- **Provenance** : coordonnées du dernier établissement où les viandes étaient présentes (nom, adresse).

- Pour les viandes bovines fraîches 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.

Système OUT (uniquement pour ventes B2B) :

En cas de vente de viandes bovines d'un détaillant à un autre détaillant (B2B), il faut tenir un registre des sorties qui contient au moins les informations suivantes :

- **Date de départ** de l'établissement,
- **Numéro officiel du bovin** ou **code de référence des viandes** (selon ce qui figure sur l'étiquette ou sur l'emballage au départ de l'établissement),
- **Nature** : description du produit,
- **Poids**,
- **Destination** : coordonnées de l'établissement qui achète les viandes (nom, adresse).

Lien IN-OUT :

Le lien entre les viandes entrantes et sortantes.

6. Age à l'abattage et dénomination de vente des viandes

Ce chapitre de la circulaire est sous l'autorité du **SPF Economie**

Pour ce chapitre, la définition de « viandes » diffère de ce que l'on entend par « viandes » dans le chapitre précédent. On entend ici par « viandes » : animaux abattus, viandes avec ou sans os **et abats** découpés ou non, destinés à la consommation humaine, issus **de bovins de moins de 12 mois**, présentés à l'état frais, réfrigéré ou congelé, conditionnés/emballés ou non.

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

Catégorisation

Au moment de l'abattage, les opérateurs, sous le contrôle de l'autorité compétente, classent tous les bovins de moins de 12 mois dans l'une des deux catégories suivantes :

- **catégorie V** : bovins âgés de moins de 8 mois, lettre d'identification : **V**,
- **catégorie Z** : bovins âgés d'au moins 8 mois mais de moins de 12 mois, lettre d'identification : **Z**.

Dénomination de vente

Les viandes de bovins de moins de 12 mois ne peuvent être commercialisées dans les différents États membres que sous des dénominations de vente définies, spécifiques à chaque État membre.

En Belgique, les dénominations de vente suivantes sont applicables :

- pour les viandes de bovins de moins de huit mois (catégorie **V**) : **veau, viande de veau, kalfsvlees, Kalbfleisch**,
- pour les viandes de bovins d'au moins 8 mois mais de moins de 12 mois (catégorie **Z**) : **jeune bovin, viande de jeune bovin, jongrundvlees, Jungrindfleisch**.

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.

Les dénominations de vente pour la catégorie V et les éventuelles nouvelles dénominations dérivées de ces dénominations de vente ne peuvent être utilisées que si toutes les exigences pour la catégorie V de l'annexe VII du Règlement (UE) n° 1308/2013 sont respectées.

6.1 Système d'identification (étiquetage)

En complément des autres mentions requises, les opérateurs apportent, à chaque stade de la production et de la vente, les données suivantes sur l'étiquette des viandes de bovins de moins de douze mois :

- **dénomination de vente**,
- **âge des animaux à l'abattage**, au moyen de la mention :
 - « âge à l'abattage : jusqu'à 8 mois »,
 - « âge à l'abattage : de 8 à 12 mois ».

Remarque : Aux stades précédant la présentation au consommateur final (**donc pas au niveau du commerce de détail**), les opérateurs peuvent, par dérogation aux dispositions ci-dessus, remplacer la mention de l'âge à l'abattage par la mention de la catégorie, respectivement : « catégorie V » ou « catégorie Z ».

Points d'attention

Dans les abattoirs, la lettre d'identification (V ou Z) doit être apposée immédiatement après l'abattage sur la face externe de la carcasse au moyen :

- d'une étiquette d'au moins 50 cm², la lettre d'identification étant placée sur l'étiquette de façon clairement lisible, ou
- d'une estampille, la hauteur de la lettre devant être d'au moins 2 centimètres. La lettre est directement apposée sur les viandes à l'encre indélébile (E155 brun HT).

Les étiquettes ou estampilles doivent être apposées sur les quartiers antérieurs et postérieurs et doivent être immédiatement visibles et parfaitement lisibles afin que les instances de contrôle puissent facilement les contrôler. Pour les découpes plus petites et pour les abats, aucun emplacement spécifique n'est prescrit.

L'étiquetage « viande de veau/viande de jeune bovin » doit également être apposé sur les abats, bien qu'aucun emplacement spécifique n'ait été prévu à cet effet.

L'âge des animaux à l'abattage et la dénomination de vente doivent être clairement lisibles à tout stade de la chaîne alimentaire et figurer dans le même champ visuel et sur la même étiquette au moment où les viandes parviennent au consommateur final.

Lors de la production de viandes préemballées destinées, en tant que telles, au consommateur final, il doit donc en être tenu compte.

6.2 Système d'enregistrement

Les données suivantes doivent, à tout moment, pouvoir être trouvées rapidement et facilement dans le système d'enregistrement :

- le lien 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 mentionnés sur l'étiquette des viandes,
- le lien entre l'animal / les viandes entrant(es) et les viandes sortantes.

Les données suivantes doivent être enregistrées :

- seulement dans les abattoirs : le **numéro d'identification** et la **date de naissance** de l'animal,
- un **numéro de référence** pour le lien 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, mentionnés sur l'étiquette des viandes,
- la **date à** laquelle les animaux et/ou les viandes **sont entrés dans** l'établissement,
- la **date à** laquelle les animaux et/ou les viandes **ont quitté** l'établissement,

- uniquement dans les ateliers de découpe : la **provenance** : nom et adresse du dernier établissement où les viandes étaient présentes.

7. Annexes

/

8. Aperçu des révisions

Aperçu des révisions de la circulaire		
Version	Date de mise en application	Motif et portée de la révision
1.0	31/07/2017	Version originale
1.1	01/09/2017	A partir du 01/07/2017, la mention de la ligne bleue ne sera plus nécessaire.
1.2	08/09/2019	Remarques sur la partie commerce de détail et 5.2.2
2.0	Date de publication	Modification de la structure de la circulaire, clarification du texte, mise à jour des références.