



Circulaire relative à la gestion des températures lors du transport des denrées alimentaires déjà étiquetées à congeler / décongeler

Référence	PCCB/S3/1831085	Date	02/04/2025
Version actuelle	1.0	Applicable à partir de	Date de publication
Mots clefs	Autocontrôle, décongélation, surgélation, étiquetage, HACCP, transport		

Rédigé par	Approuvé par
Rousselle Chloé, attachée Gielen Patrick, attaché	Beullens Katrien, Directeur Général a.i.

1 But

Le règlement (UE) 1169/2011 précise que l'étiquette des denrées alimentaires surgelées étiquetées pour le consommateur final doit toujours mentionner que la denrée alimentaire est surgelée.

L'arrêté royal du 5 décembre 1990 prévoit que lors du transport de denrées alimentaires surgelées la température doit être stable et maintenue dans tous les points du produit à -18°C (ou plus bas avec éventuellement de brèves fluctuations vers le haut de 3 °C maximum).

Dans certains cas détaillés dans la présente circulaire, il peut arriver que les denrées alimentaires soient transportées à une température ne correspondant pas à la température suggérée par l'étiquetage.

Dans ce contexte, le transport entre établissements expéditeur et destinataire est considéré comme un élément constitutif d'un processus de production établi de commun accord entre les établissements expéditeur et destinataire. Chaque opérateur engage sa responsabilité et la sécurité de la chaîne alimentaire est garantie par les dispositions prises entre les parties en matière de traçabilité et d'autocontrôle.

Cette circulaire a pour but d'informer les opérateurs quant à leurs obligations dans le cadre des cas spécifiques détaillés dans la présente circulaire.

Cette circulaire abroge la circulaire relative aux denrées alimentaires congelées, surgelées ou décongelées (PCCB/S3/1094980).

2 Champ d'application

Cette circulaire s'adresse à tous les opérateurs :

- qui expédient ou réceptionnent des denrées alimentaires destinées à devenir un produit surgelé dans l'établissement destinataire, ou
- qui expédient ou réceptionnent des denrées alimentaires destinées à une transformation ultérieure et dont la décongélation a commencé dans l'établissement expéditeur,

lorsque ces produits sont préemballés et que l'état physique de la denrée ne correspond pas à l'étiquetage.

Ces établissements (expéditeur et destinataire de denrées alimentaires) disposent d'un système d'autocontrôle basé sur l'HACCP, tel que décrit dans l'AR du 14 novembre 2003, couvrant toutes les activités exercées par l'établissement sous son numéro unique d'établissement. Ce système d'autocontrôle prend en compte les dangers inhérents à la réception ou la livraison de ce type denrées alimentaires.

Etant donné que le système HACCP doit répondre aux conditions décrites ci-dessus, cette circulaire ne s'adresse pas aux établissements (expéditeur et destinataire de denrées alimentaires) qui en vertu de l'AM du 22 mars 2013 appliquent uniquement les BPH et/ou un système HACCP assoupli pour les activités exercées par l'établissement sous son numéro d'unité d'établissement (NUE)¹.

Les glaces de consommation, au sens de l'AR du 11 juin 2014, ne sont pas concernées par la présente circulaire.

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 29 avril 2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale.
- Règlement (UE) n° 1169/2011 du Parlement européen et du Conseil du 25 octobre 2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires.
- Arrêté royal du 5 décembre 1990 relatif aux produits surgelés.

¹ Plus d'informations concernant les assouplissements : AFSCA > Contrôles par l'AFSCA et contrôles internes par les entreprises > Autocontrôle > Avez-vous droit à des assouplissements ?

- 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 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 certains établissements dans la chaîne alimentaire.

4 Définitions et abréviations

AFSCA	: Agence Fédérale pour la Sécurité de la Chaîne Alimentaire
AM	: arrêté ministériel
AR	: arrêté royal
Autocontrôle	: l'ensemble de mesures prises par les exploitants pour faire en sorte que les produits à toutes les étapes de la production, de la transformation et de la distribution et dont ils ont en charge la gestion : <ul style="list-style-type: none"> - répondent aux prescriptions réglementaires relatives à la sécurité alimentaire ; - répondent aux prescriptions réglementaires relatives à la qualité des produits, pour lesquelles l'Agence est compétente ; - répondent aux prescriptions relatives à la traçabilité et à la surveillance du respect effectif de ces prescriptions (AR 14/11/2003)
BPH	: bonnes pratiques d'hygiène tel que défini à l'article 1 ^{er} , § 1 ^{er} , 2 ^o de l'AM du 22 mars 2013
Conditionnement	: l'action de placer une denrée alimentaire dans une enveloppe ou dans un contenant en contact direct avec la denrée concernée ; cette enveloppe ou ce contenant (Règlement (CE) n° 852/2004, article 2, point 1, j)
Denrée alimentaire congelée	: denrée alimentaire dont la température à cœur a été abaissée suffisamment pour que l'eau qu'elle contient soit présente sous forme solide sans pour autant présenter les caractéristiques d'un aliment surgelé
Denrée alimentaire décongelée	: denrée alimentaire initialement congelée/surgelée dont la température est ramenée au-dessus du point de congélation de l'eau pure (0°C)
Denrée alimentaire préemballée	: l'unité de vente destinée à être présentée en l'état au consommateur final et aux collectivités, constituée par une denrée alimentaire et l'emballage dans lequel elle a été conditionnée avant sa présentation à la vente, que cet emballage la recouvre entièrement ou seulement partiellement, mais en tout cas de telle façon que le contenu ne puisse être modifié sans que l'emballage subisse une ouverture ou une modification ; cette définition ne couvre pas les denrées emballées sur le lieu de vente à la demande du consommateur ou préemballées en vue de leur vente immédiate (Règlement (UE) n° 1169/2011, article 2, point 2, e)
Denrée alimentaire réfrigérée	: denrée alimentaire dont la température à cœur est maintenue à une température inférieure à la température ambiante et dont la température doit respecter les exigences réglementaires
Denrée alimentaire surgelée	: denrée alimentaire qui a été soumise à un processus approprié de congélation dit «surgélation» permettant, de franchir aussi rapidement que nécessaire, en fonction de la nature du produit, la zone de cristallisation maximale, ayant pour effet que la

	température du produit dans tous ses points après stabilisation thermique est maintenue sans interruption à des valeurs égales ou inférieures à -18°C, et qui est commercialisée de manière à indiquer qu'elle possède cette caractéristique (AR du 5/12/1990, article 1, §1)
HACCP	: système de gestion de la sécurité alimentaire basé sur le respect des principes HACCP ('Hazard Analysis and Critical Control Points'; analyse des dangers et points critiques de maîtrise) énoncés au point 2 de l'article 5, chapitre II, du règlement (CE) 852/2004
HACCP assoupli	: le système de gestion de la sécurité alimentaire qui est basé sur le guide ou les guides qui couvre(nt) les activités d'un établissement et tel que défini à l'article 1er, §1er, 3° de l'AM du 22 mars 2013
Opérateur	: la personne physique ou morale dont l'activité est soumise au contrôle de l'Agence
Etablissement	: lieu d'activité, géographiquement identifiable par une adresse, où s'exerce au moins une activité ou à partir duquel elle est exercée (et qui comprend l'ensemble de l'infrastructure et des équipements nécessaires à l'exercice de l'activité)
Surgélation	: processus de congélation rapide ayant pour but de conserver les caractéristiques intrinsèques des aliments et par lequel une température égale ou inférieure à -18°C est atteinte dans tous les points du produit
Transformation	: toute action entraînant une modification importante du produit initial, y compris par chauffage, fumaison, salaison, maturation, dessiccation, marinage, extraction, extrusion ou une combinaison de ces procédés
VSM	: viandes séparées mécaniquement

5 Principes généraux de la législation alimentaire

5.1 Congélation et surgélation

Les denrées alimentaires peuvent être soumises à un processus de congélation et conservées à une température négative afin d'augmenter leur durée de conservation.

La congélation est un terme régulièrement utilisé dans la législation alimentaire sans qu'une température ne soit généralement spécifiée². En l'absence de définition reprise dans un texte réglementaire, le terme « congélation » désigne dans cette circulaire, des produits dont la température se situe en-dessous du point de congélation de l'eau pure (0°C) et dans lesquelles au moins une partie de l'eau présente est sous forme de glace.

La surgélation quant à elle désigne un processus particulier défini dans l'AR du 5 décembre 1990 (voir point 4), lequel détermine que « *la température des produits surgelés doit être stable et maintenue, dans tous les points du produit, à -18 °C ou plus bas avec éventuellement de brèves fluctuations vers le haut de 3 °C maximum pendant le transport*

² Fait exception, le Règlement (CE) n° 1308/2013 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, qui mentionne : "viande de volaille congelée" : viande de volaille devant être congelée dès que possible dans le cadre des procédures normales d'abattage et devant être maintenue en permanence à une température ne dépassant pas -12 °C.

(...) »

L'article 3 de l'AR du 5 décembre 1990 précise que les matières premières utilisées pour la fabrication des produits surgelés et les produits mis en surgélation doivent être **de qualité saine, loyale et marchande** et **présenter le degré nécessaire de fraîcheur**.

Le même article précise que les denrées alimentaires destinées à la surgélation doivent être **surgelées sans retard** à l'aide d'un équipement technique approprié de manière à réduire au minimum les modifications chimiques, biochimiques et microbiologiques. Toutefois, hormis pour les VSM³, la législation tant nationale qu'europpéenne ne précise aucun délai endéans lequel le processus de surgélation doit être entamé.

L'objectif général de la législation relative aux denrées alimentaire est d'assurer que les manipulations, traitements, conditions de conservation, etc. des denrées, n'apportent pas de risque de contamination, ou de développement de microorganismes pathogènes. Ceci implique que les denrées soumises à surgélation soient dans un état de fraîcheur satisfaisant lors de la surgélation tout en laissant à l'opérateur la responsabilité d'interpréter le délai endéans lequel le processus de surgélation doit être entamé ; dans le respect des objectifs poursuivis par la législation.

5.2 La décongélation

La décongélation d'une denrée alimentaire s'opère conformément aux exigences réglementaires⁴ visant à limiter au maximum le risque de développement de microorganismes pathogènes ou la formation de toxines dans les denrées alimentaires. Ces exigences sont les suivantes :

- pendant la décongélation, les denrées alimentaires doivent être soumises à des températures qui n'entraînent pas de risque pour la santé ;
- tout liquide résultant de la décongélation susceptible de présenter un risque pour la santé est évacué d'une manière appropriée ;
- après leur décongélation, les denrées alimentaires doivent être manipulées de manière à réduire au maximum le risque de développement de micro-organismes pathogènes ou la formation de toxines.

Attention : les viandes hachées, préparations de viande et viandes séparées mécaniquement, ne peuvent pas être recongelées après décongélation⁵.

5.3 L'étiquetage des denrées surgelées, congelées et décongelées.

Le règlement (UE) 1169/2011 précise que les denrées alimentaires doivent être assorties d'une mention relative à leur état physique ou au traitement spécifique qu'elles ont subi (par exemple, en poudre, recongelé, lyophilisé, surgelé, concentré, fumé), dans le cas où l'omission de cette information serait susceptible d'induire l'acheteur en erreur.

³ Si, après réfrigération, les VSM ne sont pas traitées dans les vingt-quatre heures, elles doivent être congelées dans les douze heures de leur production et atteindre une température à cœur ne dépassant pas - 18 °C dans les six heures [Règlement (CE) n° 853/2004 Annexe III, section V, chapitre III point 4, e]

⁴ Règlement (CE) 852/2004 Annexe II, Chapitre IX, point 7

⁵ Règlement (CE) n° 853/2004, annexe III, section V, chapitre 3, point 5

L'étiquetage doit toujours mentionner pour le consommateur final que la denrée alimentaire est surgelée⁶, recongelée, décongelée⁷.

Pour les viandes, les préparations de viandes et les produits non transformés de la pêche, le règlement (UE)1169/2011 impose que la date de congélation (ou la date de première congélation si le produit a été congelé à plusieurs reprises), soit mentionnée sur l'étiquetage du produit à destination du consommateur final («produit congelé le ...»).

6. Conditions d'exploitation

6.1. Transport de denrée alimentaire réfrigérée ou congelée destinée à devenir un produit surgelé.

Pour des raisons de manque d'infrastructure, de stock important ou de sous capacité de stockage, il se peut parfois que des denrées alimentaires quittent l'établissement de production sous forme réfrigérée ou congelée pour subir ou finaliser l'étape de surgélation dans un autre établissement.

Les denrées alimentaires surgelées destinées à être livrées au consommateur final doivent toujours être préemballées et, dans certains cas, il se peut que les denrées alimentaires soient déjà étiquetées par l'établissement de production. Conformément aux exigences du règlement (UE) 1169/2011, l'étiquette précise notamment l'état surgelé⁵ de la denrée⁸, bien que cette congélation n'aie pas encore nécessairement eu lieu. Conformément à l'AR du 5 décembre 1990, l'étiquette fera également indication de la température de conservation applicable aux denrées alimentaires surgelées, bien que cette température ne soit pas nécessairement appliquée durant le transport des denrées qui ne sont pas encore surgelées.

Cette situation ne peut en aucun cas porter à confusion et ne doit pas constituer une entrave aux devoirs et obligations incombant à chaque opérateur impliqué. Dans cette optique et en vertu du respect de la législation alimentaire - traçabilité⁹, responsabilité¹⁰ et autocontrôle¹¹ - les opérateurs s'assurent que les **accords** conclus entre les parties concernées précisent clairement les responsabilités de chacun et que les **documents d'accompagnement**, joints à l'envoi, reprennent au minimum :

- une indication claire que les produits réfrigérés ou congelés sont destinés à la surgélation (le fabricant s'assure que les informations sont fournies de manière claire, non équivoque et facilement accessible pour l'établissement de destination) ;
- les informations nécessaires à l'identification du transporteur et des établissements expéditeur et destinataire ;
- la date et l'heure de départ ainsi que la date d'arrivée des denrées ;

⁶ AR du 5 décembre 1990 relatif aux produits surgelés, art. 8a.

⁷ Cette exigence ne s'applique pas aux ingrédients présents dans le produit fini, aux denrées alimentaires pour lesquelles la congélation est une étape technique nécessaire du processus de production et aux denrées alimentaires pour lesquelles la décongélation n'a pas d'effets qui nuisent à la sécurité ou la qualité de l'aliment

⁸ Pour les viandes, préparations de viandes et produits non transformés de la pêche, la date de congélation (ou date de première congélation si le produit a été congelé à plusieurs reprises) doit aussi être indiquée.

⁹ La traçabilité des denrées alimentaires à toutes les étapes de la production, de la transformation et de la distribution, tel que défini dans le règlement (CE) 178/2002 (article 18), et AR du 14 novembre 2003 relatif à l'autocontrôle, à la notification obligatoire et à la traçabilité dans la chaîne alimentaire (Chapitre III).

¹⁰ La responsabilité des exploitants du secteur alimentaire à toutes les étapes de la production, de la transformation et de la distribution des denrées alimentaires, tel que défini dans le règlement (CE) 178/2002 (article 17)

¹¹ La mise en place par les exploitants du secteur alimentaire, d'un système de gestion de la sécurité alimentaire tel que défini dans le règlement (CE) 852/2004 (chapitre II, article 5 point 2), et AR du 14 novembre 2003 relatif à l'autocontrôle, à la notification obligatoire et à la traçabilité dans la chaîne alimentaire (Chapitre II).

- l'information relative à la date prévue pour la surgélation. Ces informations sont transmises par l'établissement de départ. La surgélation des denrées doit intervenir dans les délais nécessaires pour garantir leur fraîcheur, leur sécurité microbiologique et leur durabilité pour lesquelles l'établissement de production (établissement expéditeur)- en apposant l'étiquette – engage sa responsabilité ;
- les informations relatives à l'identification des denrées alimentaires.

Dans le cadre de leur autocontrôle, les opérateurs contrôlent et enregistrent les températures des denrées au départ et à l'arrivée ainsi que la température du moyen de transport. L'établissement expéditeur est responsable des conditions de températures durant le transport. Pour les denrées alimentaires réfrigérées, la température du transport est au maximum la température réglementaire en vigueur pour la denrée considérée. Pour les denrées déjà congelées, la température du transport est telle que la température de la denrée reste négative en tout point du produit, que le produit ne décongèle pas durant le transport et qu'aucun liquide de décongélation ne se forme.

La surgélation s'effectue à la demande de l'établissement de départ et fait partie de son processus de production. En conséquence, l'établissement de départ (fabricant) qui demande la surgélation, doit adapter son système d'autocontrôle afin d'y intégrer les étapes du processus tombant sous sa responsabilité.

L'établissement de destination doit également veiller à avoir repris le processus de surgélation dans son propre système d'autocontrôle puisque la surgélation est effectuée au sein de son établissement et qu'il doit pouvoir assurer que les accords conclus avec l'établissement de départ sont respectés (date de surgélation, vérification des températures lors du contrôle d'entrée, ...). Si pour l'une ou l'autre raison l'opérateur destinataire ne respecte pas les accords avec l'établissement de départ, il ne commercialise pas les denrées alimentaires pour lesquelles les conditions établies n'ont pu être respectées.¹² L'établissement de destination qui effectue la surgélation, ne modifie pas l'étiquetage des produits et ne procède à aucune action (par. ex. reconditionnement) susceptible d'altérer la qualité microbiologique et donc la durabilité des denrées pour lesquelles s'est engagé le fabricant en apposant son étiquette.

Ces situations, font l'objet d'un accord entre les établissements expéditeur et destinataire. Ces accords font pleinement partie du système d'autocontrôle des établissements et doivent être documentés. Les opérateurs doivent pouvoir montrer ces accords - sur simple demande - au contrôleur/inspecteur de l'AFSCA.

Ces situations peuvent avoir lieu de façon régulière et systématique, ou faire suite à une demande ponctuelle, en cas de problème technique par exemple et sont, sauf exception valable (cf. accord conclu avec les autorités françaises), uniquement autorisées pour le transport de **denrées circulant sur le territoire national**.

Les opérateurs peuvent s'inspirer librement du modèle en annexe I pour la rédaction des accords et du document d'accompagnement. Ce modèle n'est donné qu'à titre d'illustration ; il doit dans tous les cas être réévalué par les opérateurs concernés avant d'être intégré au système d'autocontrôle. Il est à remarquer que pour qu'un établissement puisse procéder à l'entreposage, à la congélation ou à la surgélation de denrées alimentaires

¹² Règlement (UE) n° 1169/2021, article 8, point 3 : Les exploitants du secteur alimentaire qui n'ont pas d'influence sur les informations sur les denrées alimentaires ne fournissent pas de denrées alimentaires dont ils savent ou supposent, sur la base des informations dont ils disposent en tant que professionnels, qu'elles ne sont pas conformes à la législation applicable concernant l'information sur les denrées alimentaires et aux exigences des dispositions nationales pertinentes.

d'origine animale (non fabriquée par lui-même); pour son propre compte en vue de la vente vers un établissement agréé ou pour tiers en dehors du commerce de détail, un agrément 6.1.1 est requis.

6.2. Décongélation des denrées alimentaires destinées à une transformation ultérieure dans un autre établissement.

A la demande d'un opérateur, il arrive qu'un exploitant d'un établissement de stockage congelé/surgelé ou un fabricant décongèle totalement ou partiellement¹³ des produits surgelés (ou congelés) et les livre en l'état à un établissement qui procédera à leur transformation après décongélation. Dans ce cas, la température des produits transportés n'est plus de « -18°C » alors que les produits se trouvent dans leur emballage d'origine avec leur étiquette d'origine mentionnant qu'il s'agit de produits surgelés (ou congelés).

Cette situation ne peut en aucun cas porter à confusion et ne doit pas constituer une entrave aux devoirs et obligations incombant à chaque opérateur impliqué. Dans cette optique et en vertu du respect de la législation alimentaire – traçabilité⁹, responsabilité¹⁰ et autocontrôle¹¹ - les opérateurs s'assurent que les **accords** conclus entre les parties concernées précisent clairement les responsabilités de chacun et que les **documents d'accompagnement**, joints à l'envoi, reprennent au minimum :

- une indication claire que le produit est décongelé/en cours de décongélation et est destiné à une transformation ultérieure (l'établissement de départ s'assure que les informations sont fournies de manière claire, non équivoque et facilement accessible pour l'établissement de destination) ;
- les informations nécessaires à l'identification du transporteur et des établissements expéditeur et destinataire ;
- la date et l'heure de départ et la date d'arrivée des denrées ;
- l'information relative à la date limite pour la transformation. Ces informations sont transmises par l'établissement de départ, c'est sa responsabilité car la décongélation est débutée dans son établissement ;
- les informations relatives à l'identification des denrées alimentaires.

Dans le cadre de leur autocontrôle, les établissements contrôlent et enregistrent les températures des denrées au départ et à l'arrivée ainsi que la température du moyen de transport. L'établissement de départ détermine les conditions de décongélation et en est responsable (y compris durant le transport si la décongélation a encore lieu). L'établissement de départ s'assure que les conditions d'hygiène et de température sont adéquates. Dans le cas où le produit n'est pas encore totalement décongelé durant le transport, la température à laquelle la denrée alimentaire est transportée est une température négative constante contrôlée permettant d'assurer que la décongélation ne se poursuive pas durant le transport de sorte qu'aucun liquide de décongélation ne puisse se former.

L'établissement de départ doit veiller à avoir repris le processus de décongélation dans son propre système d'autocontrôle puisque ce processus débute chez lui.

L'établissement de destination doit également veiller à avoir repris le processus de décongélation dans son propre système d'autocontrôle puisque la décongélation est effectuée à sa demande - dans certain cas continuée au sein de son établissement - et qu'il

¹³ Le processus de décongélation a déjà débuté et ces denrées alimentaires sont conservées à une température inférieure à 0°C mais supérieure à -18°C

doit pouvoir assurer que les accords conclus avec l'établissement de départ sont respectés (date de limite de transformation, vérification des températures lors du contrôle d'entrée,...). L'établissement de destination effectue la transformation à la date limite prévue et fournie par l'expéditeur.

Ces situations, font l'objet d'un accord entre les établissements expéditeur et destinataire. Ces accords font pleinement partie du système d'autocontrôle des établissements et doivent être documentés. Les opérateurs doivent pouvoir montrer ces accords - sur simple demande - au contrôleur/inspecteur de l'AFSCA.

Ces situations peuvent avoir lieu de façon régulière et systématique, ou faire suite à une demande ponctuelle, en cas de problème technique par exemple et sont, sauf exception valable (cf. accord conclu avec les autorités françaises), uniquement autorisées pour le transport de **denrées circulant sur le territoire national**.

Les opérateurs peuvent s'inspirer librement du modèle en annexe 2 pour la rédaction des accords et du document d'accompagnement. Ce modèle n'est donné qu'à titre d'illustration ; il doit dans tous les cas être réévalué par les opérateurs concernés avant d'être intégré au système d'autocontrôle.

7. Dispositions particulières entre la Belgique et la France

Dans le cadre de l'échange entre la Belgique et la France de denrées alimentaires préemballées destinées à être surgelées, un accord a été conclu avec les autorités compétentes françaises¹⁴.

Sur base de cet accord :

- un établissement belge agréé peut procéder à la surgélation de denrées alimentaires d'origine animale, préemballées et étiquetées comme étant surgelées, transportées à l'état réfrigéré depuis un établissement de production français moyennant le respect :
 - par l'établissement de production français des exigences prévues par l'instruction technique DGAL/SDSSA/2015-807 (<https://agriculture.gouv.fr/publications-1>) des autorités compétentes françaises relative à la congélation des denrées animales ou d'origine animale,
 - par l'établissement belge des exigences prévues par la présente circulaire,
- un établissement français peut procéder à la surgélation de denrées alimentaires d'origine animale, préemballées et étiquetées comme étant surgelées, transportées à l'état réfrigéré depuis un établissement de production belge moyennant le respect :
 - par l'établissement belge des exigences prévues par la présente circulaire,
 - par l'établissement français des exigences prévues par l'instruction technique DGAL/SDSSA/2015-807 (<https://agriculture.gouv.fr/publications-1>) des autorités compétentes françaises relative à la congélation des denrées animales ou d'origine animale.

Afin de pouvoir mettre en œuvre cet accord, tous les établissements concernés dans les deux pays doivent préalablement et réciproquement informer l'autorité compétente locale du lieu d'implantation de chaque établissement qui souhaite effectuer des échanges.

¹⁴ Service de l'alimentation – Direction générale de l'alimentation du Ministère de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt.

Les opérateurs belges sont tenus d'informer leur Unité Locale de Contrôle au moyen du formulaire repris en annexe à la présente circulaire (Annexe III).

Une seule notification à l'ULC est nécessaire par établissement partenaire français concerné. Une notification est exigée au moins une fois par an.

La liste des Unités Locales de Contrôle belges est disponible sur le site web de l'AFSCA (AFSCA > Nous contacter > Unités locales de contrôle (ULC)).

La liste des autorités de contrôle locales françaises est disponible par région sur le site officiel de l'administration française (<https://agriculture.gouv.fr/les-directions-regionales-du-ministere-draaf>).

8. Annexes

- Annexe I : Modèle de document d'accompagnement et d'accord entre établissements actifs dans la chaîne alimentaire dans le cadre du transport de produits réfrigérés ou congelés destinés à la surgélation dans l'établissement destinataire et déjà étiquetés comme surgelés.
- Annexe II : Modèle de document d'accompagnement et d'accord entre établissements actifs dans la chaîne alimentaire dans le cadre du transport de produits étiquetés comme congelés ou surgelés mais en cours de décongélation ou déjà totalement décongelés.
- Annexe III : Formulaire de notification à l'Unité Locale de Contrôle compétente.

9. Aperçu des révisions

Aperçu des révisions de la circulaire		
Version	Applicable à partir de	Raisons et ampleur de la révision
1.0	Date de publication	Version originale.