



Circulaire relative à la date de production et à la date de congélation des denrées alimentaires congelées d'origine animale.

Référence	PCCB/S2/GDS/881540	Date	06/08/2012
Version actuelle	2.0	Date de mise en application	Date de publication
Mots-clés	Denrées alimentaires congelées d'origine animale, date de production, date de congélation.		

Rédigé par	Approuvé par
De Smedt Griet, attaché	Diricks Herman, directeur général

1. Objectif

Cette circulaire a pour objectif d'attirer l'attention et de fournir des explications sur les exigences réglementaires relatives à la communication de la date de production et de la date de congélation des denrées alimentaires congelées d'origine animale.

2. Champ d'application

Les denrées alimentaires congelées d'origine animale.

3. Références

3.1. Législation

Règlement (CE) n° 16/2012 de la Commission du 11 janvier 2012 modifiant l'annexe II du Règlement (CE) n° 853/2004 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne les exigences relatives aux denrées alimentaires congelées d'origine animale destinées à la consommation humaine.

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.

Directive 2000/13/CE du Parlement européen et du Conseil du 20 mars 2000 relative au rapprochement des législations des Etats membres concernant l'étiquetage et la présentation des denrées alimentaires ainsi que la publicité faite à leur égard (transposée dans l'AR du 13 septembre 1999).

3.2. Autres

/

4. Définitions et abréviations

/

5. Denrées alimentaires congelées d'origine animale : date de production et date de congélation

5.1. Contexte et objectif

À la suite d'incidents répétés, différentes constatations ont été faites tant par les autorités compétentes de différents États membres que par l'Office alimentaire et vétérinaire européen (OAV), qui soulignent un manque d'informations ou la présence d'informations erronées concernant les denrées alimentaires congelées d'origine animale. Cela a ébranlé la confiance dans le commerce (intracommunautaire) de ces produits. Il s'est avéré que des exigences plus détaillées en matière de production et de congélation des denrées alimentaires d'origine animale étaient nécessaires dans les phases de production préalables à la vente au détail. La mention de la date de congélation initiale a pour objectif de permettre aux exploitants de mieux évaluer si les aliments sont propres à la consommation humaine. C'est la raison pour laquelle des dispositions supplémentaires ont été insérées dans l'annexe II du Règlement (CE) n° 853/2004, par le biais d'une nouvelle section IV.

5.2. Date de publication et date de mise en application

Les nouvelles règles en matière de délivrance d'informations sur la date de production et la date de congélation des denrées alimentaires congelées d'origine animale entrent directement en vigueur **à partir du 1^{er} juillet 2012**. Ces obligations concernent les denrées alimentaires d'origine animale ayant pour date de production et de congélation le 1^{er} juillet 2012 ou une date postérieure.

Il est ressorti des discussions sur le projet de règlement, en vue d'un avis par le Comité permanent de la chaîne alimentaire et de la santé animale, que la date d'entrée en vigueur visée initialement par la Commission était le mois de novembre 2011. À la demande des organisations sectorielles européennes concernées et de plusieurs États membres, dont la Belgique, cette date a été reportée au 1^{er} juillet 2012. En outre, avec la publication du nouveau règlement déjà début 2012, à savoir dans le Journal officiel du 12 janvier, une période de prise de connaissance et de transition est déjà prise en compte. Par conséquent, le texte même du règlement ne contient plus de période transitoire formelle.

5.3. Règle

Les nouvelles règles consistent essentiellement en ce que **les exploitants d'établissements qui approvisionnent d'autres exploitants en denrées alimentaires congelées d'origine animale, doivent délivrer, à l'exploitant qui réceptionne les denrées, des informations sur la date de production et de congélation de ces denrées. Cette délivrance d'informations doit avoir lieu jusqu'à la phase d'étiquetage des denrées alimentaires conformément à la Directive 2000/13/CE ou à l'utilisation des denrées en vue de leur transformation.** C'est donc sur le fournisseur des denrées congelées d'origine animale que repose l'obligation. Toutefois, dans le cadre de ses obligations en matière d'autocontrôle, l'exploitant d'un établissement qui réceptionne des denrées alimentaires est tenu d'exercer une surveillance de celles-ci (contrôle d'entrée). Cet exploitant est donc tenu de veiller entre autres à ce que les informations lui soient fournies de manière effective, adéquate et à temps.

Il ne faut pas déduire de l'utilisation du terme "congelé" (les anciennes directives en matière d'hygiène contenaient des critères spécifiques pour ce terme, mais l'actuel 'paquet' hygiène n'en fait plus mention) que les denrées alimentaires qui ont subi le processus spécifique de congélation se voient exclues des obligations. Au contraire, puisque ce sont essentiellement des problèmes avec ce type de produits, conservés pendant une longue durée, qui ont donné lieu aux nouvelles règles.

Qui est soumis à cette nouvelle règle, et dans quelles circonstances ?

Les nouvelles obligations s'appliquent aux exploitants soumis au Règlement (CE) n° 853/2004. La délivrance d'informations constitue donc la règle pour toutes les denrées alimentaires d'origine animale.

Par exception, ne sont pas soumis à l'obligation de délivrer des informations : les exploitants qui se trouvent dans une situation les excluant du champ d'application du règlement (CE) n° 853/2004, conformément à l'article 1^{er} de ce Règlement :

- les fabricants de produits composés, c'est-à-dire de denrées alimentaires composées de produits végétaux et de produits transformés d'origine animale ;
- les détaillants, y compris lorsqu'ils approvisionnent d'autres détaillants en ne dépassant pas l'échelle (réglementaire) d'activité marginale, localisée et restreinte (règle des 30 % - 80 km) ;
- les producteurs primaires qui approvisionnent directement le consommateur final ou, si autorisé, le commerce de détail.

Dans la nouvelle section IV ajoutée à l'annexe II du Règlement (CE) n° 853/2004, une délimitation (restriction) supplémentaire du champ d'application est décrite :

- jusqu'au stade auquel une denrée alimentaire est étiquetée conformément à la directive 2000/13/CE ; cette directive, transposée dans le droit belge via l'AR du 13 septembre 1999, traite de l'étiquetage obligatoire des denrées alimentaires préemballées livrées en l'état au consommateur final, à cette même étiquette sont également reliées des informations prescrites par l'arrêté relatif aux produits surgelés (AR du 5 décembre 1990, art. 8) ; ces dispositions couvrent donc déjà le dernier stade de la chaîne commerciale, c'est la raison pour laquelle les nouvelles dispositions actuelles se limitent aux maillons qui précèdent ce stade ;
- si les denrées alimentaires ont déjà subi "une transformation complémentaire", l'obligation ne s'applique pas ; il s'agit ici de denrées alimentaires incluant comme matières premières une ou plusieurs denrées alimentaires d'origine animale dont les caractéristiques initiales ont antérieurement déjà été modifiées en profondeur par un traitement ; ont donc été utilisées exclusivement comme matières premières des denrées alimentaires d'origine animale qui antérieurement ont déjà été chauffées, fumées, salées, affinées, séchées, marinées, extraites ou extrudées par un autre opérateur, ou qui ont été soumises à une combinaison de ces traitements.

Lorsque des denrées alimentaires congelées sont dégelées et ensuite transformées (p.ex. du saumon congelé est dégelé et fumé par la suite) et ne sont pas recongelées après avoir été transformées, les informations relatives à la denrée alimentaire congelée ayant servi de matière première (dans l'exemple : le saumon congelé) ne doivent pas être fournies à l'opérateur suivant. Les exigences prévues à la section IV susmentionnée ne s'appliquent plus au produit transformé (dans l'exemple : le saumon fumé).

Si, toutefois, les denrées alimentaires transformées sont congelées, ne sont pas étiquetées conformément aux exigences de la Directive 2000/13/CE (ce qui veut dire qu'elles ne sont pas destinées au consommateur final) et sont envoyées à un autre opérateur, la section IV est de nouveau d'application et les dates de production et de congélation de la denrée alimentaire transformée congelée (dans l'exemple : le saumon fumé congelé) doivent être fournies à l'opérateur suivant. A ce moment-là, un nouveau cycle d'information commence.

De quel contenu s'agit-il ? Quelles informations doivent être délivrées ?

Il s'agit spécifiquement de :

1. La date de production d'une denrée alimentaire d'origine animale

C'est-à-dire :

- la date d'abattage dans le cas des carcasses entières, des demi-carcasses et des quartiers de carcasses
- la date de mise à mort dans le cas du gibier sauvage
- la date de récolte ou de capture dans le cas des produits de la pêche
- la date de transformation, de découpe, de hachage ou de préparation, selon le cas, pour toute autre denrée alimentaire d'origine animale (il s'agit donc ici du lait et des produits laitiers, des oeufs et ovoproduits, des cuisses de grenouilles,... mais également des denrées alimentaires obtenues à partir de carcasses, de demi-carcasses, de quartiers de carcasses, ~~et de gibier sauvage et de produits de la pêche récoltés ou capturés~~)

Attention : dans le cas des produits de la pêche, il faut toujours mentionner la date de récolte ou de capture ! On entend par « produits de la pêche » tous les animaux marins ou d'eau douce (à l'exception des mollusques bivalves vivants, des échinodermes vivants, des tuniciers vivants et des gastéropodes marins vivants et de tous les mammifères marins, reptiles et grenouilles), sauvages ou d'élevage, y compris toutes les formes, parties et produits comestibles de ces animaux¹.

La définition de « transformation » est la suivante : 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 procédés². Lorsqu'une autre action est effectuée (p.ex. diviser, séparer, trancher, découper, désosser, hacher, dépouiller, broyer, couper, nettoyer, tailler, décortiquer, moudre, réfrigérer, congeler, surgeler ou décongeler), il n'y a pas eu de transformation. Chaque fois qu'une transformation est effectuée, un nouveau cycle commence en ce qui concerne les informations à fournir.

et

2. la date de congélation, si celle-ci diffère de la date de production.

Lorsqu'une denrée alimentaire est fabriquée à partir d'un lot de matières premières ayant des dates de production et de congélation différentes, les dates les plus anciennes de production et/ou de congélation doivent être fournies.

L'utilisation du terme 'date' signifie clairement qu'il s'agit de l'indication d'un jour précis.

¹ Définition de "produits de la pêche": règlement (CE) n° 853/2004, annexe I, 3.1.

² Définition de "transformation": règlement (CE) n° 852/2004, article 2, point 1, m).

Pour plus de clarté, quelques exemples pratiques sont repris au tableau ci-dessous:

Denrée alimentaire d'origine animale	Date de production	Date de congélation
Viande découpée congelée de gibier sauvage (congélation après la découpe).	Date de découpe.	Date de congélation de la viande.
Filets de poisson congelés (congélation après le filetage).	Date de récolte ou de capture (les filets de poisson sont des produits de la pêche).	Date de congélation des filets de poisson.
Carcasses de poulets congelées, emballées individuellement et étiquetées pour le consommateur final, destinées à un commerçant intermédiaire.	Les exigences relatives aux dates de production et de congélation ne s'appliquent pas, étant donné que ces denrées alimentaires sont étiquetées conformément à la Directive 2000/13/CE.	
Carcasses de poulets congelées, emballées individuellement mais non étiquetées individuellement. Présentées dans des boîtes, accompagnées d'un document commercial et destinées à un commerçant intermédiaire.	Date d'abattage. (Les carcasses ne sont pas étiquetées conformément à la Directive 2000/13/CE).	Date de congélation des carcasses de poulets.
Poisson congelé, décongelé, fileté et recongelé.	Poisson congelé : date de récolte ou de capture. Poisson fileté : date de récolte ou de capture (le filetage n'est pas une transformation et ne marque donc pas le début d'un nouveau cycle d'information).	Poisson congelé : date de congélation du poisson. Filets de poissons congelés : date de congélation du poisson entier (le filetage n'est pas une transformation).
Poisson congelé, décongelé, fumé et recongelé.	Poisson fumé : date de récolte ou de capture (le poisson fumé est un produit de la pêche).	Date de congélation après la fumaison (la fumaison est une transformation qui marque le début d'un nouveau cycle d'information).
Quartier de bovin congelé, décongelé, désossé, découpé et recongelé.	Quartier congelé : date d'abattage. Viande découpée congelée : date de découpe.	Quartier découpé : date de congélation du quartier. Viande découpée congelée : date de congélation du quartier (il n'y a pas eu de transformation ; pas de nouveau cycle d'information).

Comment communiquer les informations ?

Le fournisseur des denrées alimentaires congelées peut choisir librement la forme dans laquelle les informations sont remises (papier, électronique, ...). Les informations doivent cependant être disponibles de manière claire et non équivoque et accessibles pour l'exploitant de l'établissement auquel la denrée alimentaire est fournie. Les informations peuvent être apposées sur une étiquette collée à l'emballage des aliments, mais ce n'est pas obligatoire. Les documents commerciaux utilisés pour une raison ou une autre peuvent également faire office de porteurs d'informations, du moins s'ils parviennent au destinataire au plus tard au même moment que les denrées alimentaires qui lui sont livrées. S'il s'agit de viandes, de produits à base de viande, de viande hachée, de préparations de viande, etc., il est alors toujours possible d'utiliser le document commercial d'accompagnement, qui est obligatoire lors du transport de viandes.

Ces informations doivent également être fournies à l'AFSCA à chaque fois qu'elle le réclame. Par analogie avec les modalités d'application pour la traçabilité, un délai de réponse de 24h s'applique ici, dans des circonstances normales.

6. Annexes

/

7. Inventaire des révisions

Inventaire des révisions de la circulaire		
Version	Date de mise en application	Motif et portée de la révision
1	01/07/2012	
2	Date de publication	Interprétation du règlement (CE) n° 16/2012 par la Commission européenne.