



Circulaire relative aux denrées alimentaires congelées, surgelées ou décongelées

Référence	PCCB/S3/1094980	Date	07/10/2021
Version actuelle	3.0	Applicable à partir de	Date de la publication
Mots clefs	Denrées alimentaires, congelées, surgelées, décongélation, transport		

Rédigé par	Approuvé par
Moons Emmanuelle, conseiller Rousselle Chloé, attaché	Jean-François Heymans, Directeur général

1. But

Cette circulaire a pour but d'informer les opérateurs quant aux dérogations possibles en matière de gestion des températures des denrées alimentaires :

- congelées ou décongelées destinées à une transformation ultérieure ;
- réfrigérées ou congelées destinées à la surgélation.

La circulaire s'applique à tous les opérateurs B2B, à l'exclusion des grossistes. Les grossistes et les établissements du secteur B2C (comme par. ex. restaurants, commerces de détail) n'étant pas les destinataires de la présente circulaire, les dérogations qu'elle prévoit ne leur sont donc pas destinées. Un certain nombre de situations seront expliquées à l'aide d'exemples concrets repris dans la présente circulaire.

2. Champ d'application

- Les denrées alimentaires congelées destinées à la surgélation dans un autre établissement.
- Les denrées alimentaires réfrigérées destinées à la surgélation dans un autre établissement.
- Les denrées alimentaires congelées destinées à une transformation ultérieure dans un autre établissement.
- Les denrées alimentaires décongelées (complètement ou partiellement décongelées) destinées à une transformation ultérieure dans un autre établissement.

Les dérogations reprises dans la circulaire s'appliquent sur le seul territoire belge, sauf mention contraire.

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° 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
- Arrêté royal du 11 juin 2004 relatif aux glaces de consommation
- Arrêté royal du 13 juillet 2014 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires

3.2. Autres références

Circulaire PCCB/S2/GDS/881540 relative à la date de production et à la date de congélation des denrées alimentaires d'origine animale.

4. Définitions et abréviations

AFSCA : Agence Fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire.

AR : arrêté royal.

Business to business (B2B) : livraison des opérateurs à d'autres opérateurs.

Business to consumer (B2C) : livraison des opérateurs directement aux consommateurs.

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 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 congelée : denrée alimentaire dont la température se situe en-dessous du point de congélation de l'eau pure (0°C) et dans laquelle au moins une partie de l'eau présente est sous forme de glace.

Denrée alimentaire décongelée : denrée alimentaire initialement congelée dont la température est ramenée au-dessus du point de congélation de l'eau pure (0°C).

Denrée alimentaire réfrigérée : denrée alimentaire dont la température est maintenue à une température inférieure à la température ambiante et dont la température doit respecter les exigences réglementaires.

Opérateur : la personne physique non salariée, l'entreprise ou l'association de droit public ou de droit privé, assurant, dans un but lucratif ou non, des activités liées aux étapes de la production, de la transformation et de la distribution d'un produit.

Produits surgelés (AR du 5/12/1990, art. 1, §1) destinés à l'alimentation humaine :

- qui ont été soumis 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 sont commercialisés de manière à indiquer qu'ils possèdent cette caractéristique.

5. Principes généraux de la législation alimentaire

5.1. La congélation et la surgélation

Bien que le terme denrées alimentaires congelées apparaisse dans certains règlements européens relatifs à la sécurité de la chaîne alimentaire, aucune température n'y est généralement spécifiée¹. En l'absence de définition reprise dans un texte réglementaire, on doit se référer à la définition usuelle, cela concerne donc des produits dont la température se situe en-dessous du point de congélation de l'eau pure (0°C) et dans laquelle au moins une partie de l'eau présente est sous forme de glace.

On peut considérer que les produits congelés ont été soumis à un processus de congélation et ont été conservés à une température négative afin d'augmenter leur durée de conservation.

La différence avec la surgélation réside dans le fait que celle-ci implique un processus de congélation spécial, qui vise non seulement la stabilité microbiologique, mais aussi la stabilité physique et la conservation de la qualité pendant une période de temps plus longue.

Pour le stockage et le transport des produits surgelés, la température est clairement définie. Comme spécifié à l'art. 5 de l'AR du 5 décembre 1990, la température des produits doit être de maximum -18°C avec éventuellement de brèves fluctuations vers le haut de 3 °C maximum. Cette température doit être maintenue durant l'entreposage et le transport. L' art. 3 de cet arrêté précise que les matières premières utilisées pour la fabrication des produits surgelés et les produits mis en surgélation doivent répondre à 3 conditions :

- être de **qualité saine, loyale et marchande**,
- présenter le **degré nécessaire de fraîcheur**,

¹- Par exemple, 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;

- Dans le cadre du Règlement (CE) n° 853/2004, la température des viandes hachées, préparations de viande, viandes séparées mécaniquement et produits de la pêche congelés est fixée à maximum – 18 °C.

- être surgelés sans retard à l'aide d'un équipement technique approprié de manière à réduire au minimum les modifications chimiques, biochimiques et microbiologiques.

La différence entre les deux modes de conservation (congélation et surgélation) conduit à une différence dans la cristallisation de l'eau dans les denrées alimentaires et à une différence de qualité des produits concernés. Cela relève de la responsabilité de l'opérateur qui doit garantir une bonne qualité du produit qu'il met sur le marché.

5.2. La décongélation

La décongélation des denrées alimentaires doit être effectuée de manière à réduire au maximum le risque de développement de microorganismes pathogènes ou la formation de toxines dans les denrées alimentaires. Tout liquide résultant de la décongélation est susceptible de présenter un risque pour la santé et doit par conséquent être 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 microorganismes pathogènes ou la formation de toxines (Règlement (CE) n° 852/2004 - annexe II, chapitre IX, point 7).

De plus, comme cela est spécifié dans le Règlement (CE) n° 853/2004 (annexe III, section V, chapitre 3, point 5), les viandes hachées, préparations de viande et viandes séparées mécaniquement, en tant que produits finis, ne peuvent pas être recongelées après décongélation.

6. Conditions d'exploitation

Tous les établissements qui transforment des denrées alimentaires ne disposent pas sur place des infrastructures suffisantes pour mener à bien les activités de surgélation ou de transformation ultérieure de produits congelés. Différents cas de figure pour lesquels des denrées alimentaires quittent un établissement de départ pour subir la surgélation ou une transformation dans un autre établissement, peuvent dès lors se présenter. Il peut alors survenir différents problèmes :

- un transport et une réception de denrées alimentaires dont la température ne correspond pas à la température de stockage indiquée sur l'étiquetage,
- un transport et une réception de denrées alimentaires congelées pour lesquelles aucune condition spécifique de température n'est prévue dans la législation,
- l'interprétation de la notion de « sans retard » utilisé pour la surgélation d'un produit.

Si des denrées alimentaires sont à une température différente de celle prévue sur l'étiquetage, la température doit être décrite en détail dans les procédures des opérateurs concernés (établissement de départ et de destination des marchandises) et reprise dans leurs systèmes d'autocontrôle. Il incombe à l'opérateur sous le nom duquel les produits sont commercialisés de définir les couples température-temps appliqués aux denrées alimentaires.

Pendant le transport, les éventuels écarts de température doivent être documentés et doivent s'avérer acceptables par rapport à la norme légale.

Seules les dérogations décrites dans la présente circulaire sont tolérées par l'Agence sur le terrain et il appartiendra aux opérateurs de fournir les preuves documentaires du respect des conditions mentionnées dans les différents tableaux du point 6.1, sur demande des autorités.

Dans le cas de denrées alimentaires d'origine animale, il faudra également tenir compte des exigences du Règlement (CE) n° 853/2004 et de la circulaire relative à la date de production et à la date de

congélation des denrées alimentaires congelées d'origine animale (voir lien suivant : <http://www.afsca.be/productionanimale/produitsanimaux/circulaires/> > Circulaire relative à la date de production et à la date de congélation des denrées alimentaires congelées d'origine animale).

De plus, toutes les autres exigences légales qui s'appliquent par ailleurs doivent également être respectées.

6.1. Exigences pour des situations spécifiques tolérées par l'Agence

Cas 1 : La denrée alimentaire congelée est destinée à devenir un produit surgelé

Aperçu de la situation :

Dans certains cas, il se peut, pour des raisons de manque d'infrastructure ou de sous capacité, que des denrées alimentaires préemballées et étiquetées comme étant surgelées, quittent l'établissement de production sous forme congelée pour subir l'étape de surgélation dans un établissement séparé où sera finalisée la surgélation. La question est de savoir quand cette pratique est tolérée.

Mesures que l'opérateur doit prendre pour satisfaire aux 3 conditions (voir 5.1 et AR 05 décembre 1990) et obtenir une dérogation quant à l'étiquetage des produits et du processus de surgélation :

Les denrées alimentaires congelées ne respectent pas la définition de « produits surgelés ». Pour garantir que le processus de surgélation respecte la condition de vitesse de surgélation, il faut, pouvoir surgeler rapidement un produit et donc disposer d'installations de capacité suffisante. Toutefois, on peut accepter que durant le transport vers l'établissement où sera finalisée la surgélation, les denrées alimentaires soient à une température supérieure à celle mentionnée sur l'emballage et qui est de -18°C pour un produit surgelé. En effet, le produit étant congelé, il est déjà sous une forme destinée à réduire au minimum les modifications chimiques, biochimiques et microbiologiques comme stipulé à l'art. 3 de l'AR du 5 décembre 1990. L'expression « sans retard » liée au processus de surgélation peut ici couvrir les étapes successives et sans discontinuité du début du processus de surgélation dans l'entreprise de production, de transport de ces denrées alimentaires en cours de surgélation et de finalisation du processus de surgélation dans l'établissement de réception.

Dans ce cas de figure, les exigences mentionnées dans le tableau repris ci-dessous doivent être respectées.

		Etablissement de départ	Etablissement de destination
Objectif	Nature du produit	Conditions	Conditions
Produit destiné à être mis sur le marché surgelé	Cas 1 : Congelé	<p>L'établissement de départ est un établissement de transformation (fabricant)</p> <p>- le processus de surgélation détaillé (conditions de température et de temps) doit être repris dans le système d'autocontrôle de</p>	<p>L'établissement de destination est un établissement où le processus de surgélation est finalisé</p> <p>- le processus de surgélation détaillé (conditions de température et de temps) doit être repris dans le système d'autocontrôle de</p>

	<p>l'établissement et avoir fait l'objet d'un accord entre les établissements de départ et de destination. Une preuve écrite de cet accord doit pouvoir être présentée aux autorités compétentes à leur demande ;</p> <ul style="list-style-type: none"> - la date prévue pour la surgélation (exprimée en jour/mois/année) doit être mise à la disposition de l'exploitant auquel les denrées sont livrées (via le document d'accompagnement) et, sur demande, de l'autorité compétente ; - durant le transport, le document d'accompagnement des denrées mentionne au minimum l'identification de l'établissement qui a expédié les denrées, la température requise pour le transport (température définie sous la responsabilité du fabricant), que le produit est congelé et destiné à la surgélation ainsi que les données relatives à l'établissement de destination (une mention du numéro d'agrément est obligatoire si d'application) ; - le transport doit s'effectuer à une température négative constante qui peut ne pas correspondre à celle des produits surgelés (T° produit surgelé ≤ -18 °C) mais à une température définie par le fabricant et qui reste négative afin d'assurer que les produits ne décongèlent pas durant le transport, de sorte qu'aucun liquide de décongélation ne se forme ; - le fabricant est responsable, le cas échéant, de l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (y compris l'indication de la date de congélation). 	<p>l'établissement et avoir fait l'objet d'un accord entre les établissements de départ et de destination. Une preuve écrite de cet accord doit pouvoir être présentée aux autorités compétentes à leur demande ;</p> <ul style="list-style-type: none"> - l'opérateur débute la surgélation à la date de surgélation prévue par l'expéditeur ; - s'il s'agit de denrées alimentaires d'origine animale, l'établissement dans lequel sera réalisée la surgélation doit être agréé ; - lors du contrôle d'entrée, l'établissement de destination contrôle la température de la denrée alimentaire. Il vérifie que la température correspond à celle déterminée par l'accord mutuel entre les établissements.- 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 ; - l'établissement doit garantir la traçabilité des produits en mettant à disposition de l'établissement de départ (et des autorités compétentes, à leur demande), pour les lots concernés, la date d'arrivée et de surgélation des denrées ; - il faut que les produits aient atteint une température à cœur de -18°C avant de pouvoir quitter
--	---	---

			l'établissement qui effectue la surgélation.
--	--	--	--

Cas 2 : La denrée alimentaire réfrigérée est destinée à devenir un produit surgelé

Aperçu de la situation :

Situation 1.

Dans certains cas, il se peut qu'un opérateur décide de surgeler des denrées alimentaires réfrigérées (pour des raisons de surplus de stocks par exemple). L'étape de surgélation peut soit avoir lieu dans l'établissement de production, soit les produits peuvent quitter celui-ci et être transportés sous forme réfrigérée vers un autre établissement pour y subir l'étape de surgélation.

Exemple : un établissement avec un surplus de langues de bœuf décide de les faire surgeler. Les langues de bœuf sont transportées sous forme réfrigérée, non préemballées et non étiquetées, vers l'établissement qui procédera à la surgélation.

Situation 2.

Dans certains cas, il se peut que des denrées alimentaires préemballées et étiquetées comme étant surgelées, quittent l'établissement de production sous forme réfrigérée pour un autre établissement où aura lieu l'étape de surgélation.

Exemple : un fabricant de frites fait surgeler ses frites dans un autre établissement. Les frites réfrigérées sont conditionnées et étiquetées en respectant les exigences relatives aux produits surgelés et sont transportées sous forme réfrigérée jusqu'à l'établissement qui procédera à la surgélation.

Ces pratiques (situations 1 et 2) conduisent à ce que :

- d'une part, il faille garantir que la surgélation interviendra dans un délai permettant d'assurer la condition de vitesse de surgélation et,
- d'autre part (situation 2), les denrées alimentaires ne respectent pas les dispositions qui prévoient que toute denrée alimentaire préemballée et conservée réfrigérée doit porter une étiquette reprenant les mentions de température de conservation et de délai de consommation correspondant à l'état réfrigéré du produit.

On peut considérer dans ce cas que l'expression « sans retard » liée au processus de surgélation couvre la période durant laquelle la denrée alimentaire garde ses qualités organoleptiques et ne présente pas de risque pour la santé du consommateur à condition que les denrées alimentaires soient, comme mentionné dans l'article 3, § 1^{er} de l'AR de 5 décembre 1990, de qualité saine, loyale et marchande et présentent le degré nécessaire de fraîcheur. Il revient à l'établissement de production d'évaluer la fraîcheur et la sécurité microbiologique de la denrée alimentaire qui sera surgelée.

Mesures que l'opérateur doit prendre pour satisfaire aux 3 conditions (voir 5.1 et AR 5 décembre 1990) pour les situations 1 et 2 et pour obtenir une dérogation au niveau de l'étiquetage (étiquetage denrée alimentaire surgelée sur un produit réfrigéré) et du processus de surgélation : dans ces cas de figure, les exigences mentionnées dans le tableau ci-dessous doivent être respectées.

		Etablissement de départ	Etablissement de destination
Objectif	Nature du produit	Conditions	Conditions
Produit destiné à être mis sur le marché surgelé	Cas 2: Réfrigéré	<p>L'établissement de départ est un établissement de transformation (fabricant)</p> <ul style="list-style-type: none"> - la surgélation des denrées doit intervenir dans les délais nécessaires pour garantir leur fraîcheur, leur sécurité microbiologique et leur durabilité pour lesquelles s'est engagé l'établissement de production en apposant l'étiquette (situation 2) ; - le processus de surgélation détaillé (conditions de température et de temps) doit être repris dans le système d'autocontrôle de l'établissement expéditeur et avoir fait l'objet d'un accord entre les établissements expéditeur et destinataire. Une preuve écrite de cet accord doit pouvoir être présentée aux autorités compétentes à leur demande ; - la date prévue pour procéder à la surgélation (exprimée en jour/mois/année) est mise à la disposition de l'exploitant auquel les denrées sont livrées (via le document d'accompagnement) et, sur demande, à l'autorité compétente ; - durant le transport, le document d'accompagnement des denrées mentionne au minimum l'identification de l'établissement qui a expédié les denrées, la température requise pour le transport (température réglementaire pour les produits 	<p>L'établissement de destination est un établissement où le processus de surgélation est finalisé</p> <ul style="list-style-type: none"> - le processus de surgélation détaillé (conditions de température et de temps) doit être repris dans le système d'autocontrôle de l'établissement de destination dans lequel doit être réalisée la surgélation et avoir fait l'objet d'un accord les établissements expéditeur et destinataire. Une preuve écrite de cet accord doit pouvoir être présentée aux autorités compétentes à leur demande ; - l'opérateur surgèle le produit à la date de surgélation prévue par l'expéditeur ; - s'il s'agit de denrées alimentaires d'origine animale, l'établissement de destination dans lequel sera réalisée la surgélation doit être agréé ; - lors du contrôle d'entrée, l'établissement de destination contrôle la température de la denrée alimentaire. Il vérifie que la température correspond à celle déterminée par l'accord mutuel entre les établissements ; - s'il s'agit de denrées alimentaires non préemballées et étiquetées (situation 1), l'établissement de destination qui effectue la surgélation est chargé de respecter les exigences légales en matière de conditionnement et d'étiquetage de produits surgelés (AR du 5 décembre 1990) ;

		<p>réfrigérés ou définie sous la responsabilité de l'expéditeur en l'absence de température réglementaire), que le produit est réfrigéré et destiné à la surgélation ainsi que les données relatives à l'établissement de destination dans lequel doit être réalisée la surgélation (une mention du numéro d'agrément est obligatoire si d'application) ;</p> <p>- le fabricant est responsable, le cas échéant, de l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées (y compris l'indication de la date de congélation).</p>	<p>- s'il s'agit de denrées alimentaires préemballées et étiquetées (situation 2), 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 le fabricant s'est engagé en apposant son étiquette² ;</p> <p>- l'établissement de destination doit garantir la traçabilité des produits en mettant à disposition de l'établissement de départ (et des autorités compétentes, à leur demande), pour les lots concernés, la date d'arrivée et de surgélation des denrées ;</p> <p>- il faut que les produits aient atteint une température à cœur de -18°C avant de pouvoir quitter l'établissement de destination qui effectue la surgélation.</p>
--	--	--	---

Cas 3 : La denrée alimentaire congelée est destinée à être transformée en l'état dans un autre établissement ou à être une matière première pour un autre établissement de production

Aperçu de la situation :

Il se peut que des produits quittent l'établissement de production sous forme congelée pour subir une transformation ultérieure dans un autre établissement. Dans ce cas, aucune condition spécifique de température n'est prévue dans la législation. L'établissement de départ est responsable de la fixation des conditions de températures à respecter durant le transport et au sein de l'établissement de destination pour les denrées alimentaires concernées.

Exemple : de la viande hachée quitte l'établissement de production sous forme congelée afin d'être transformée ultérieurement chez un fabricant de plats préparés.

Mesures que l'opérateur doit respecter : dans ces cas de figure, les exigences mentionnées dans le tableau ci-dessous doivent être respectées.

² Afin de reconditionner ou réétiqueter des denrées alimentaires d'origine animale, l'établissement de destination doit être agréé à cet effet.

Une autorisation est suffisante pour les denrées alimentaires d'origine végétale.

		Etablissement de départ	Etablissement de destination
Objectif	Nature du produit	Conditions	Conditions
Produit destiné à une transformation ultérieure	Cas 3: Congelé	<p>L'établissement de départ est un établissement de transformation (fabricant)</p> <ul style="list-style-type: none"> - dans les documents d'accompagnement ou d'identification des produits, il est clairement indiqué qu'il s'agit d'une denrée alimentaire congelée destinée à un traitement ultérieur ; - la température unique qui doit être respectée durant le transport est reprise dans le document d'accompagnement ou sur l'identification des denrées alimentaires de manière telle que cela puisse être contrôlé à tout moment. 	<p>L'établissement de destination est un établissement de transformation (fabricant)</p> <ul style="list-style-type: none"> - les processus de transformation et de décongélation détaillés (conditions de température et de temps) doivent être repris dans le système d'autocontrôle de l'établissement de destination dans lequel doit être réalisée la transformation. - lors du contrôle d'entrée, l'établissement de destination contrôle la température de la denrée alimentaire. Il vérifie que la température correspond à celle reprise dans le document d'accompagnement ou sur l'identification des denrées alimentaires. - s'il s'agit de denrées alimentaires d'origine animale, l'établissement de destination dans lequel la denrée alimentaire sera utilisée doit être agréé³ ;

Cas 4 : La denrée alimentaire décongelée ou en phase de décongélation est destinée à une transformation ultérieure

Aperçu de la situation :

Il se peut qu'à la demande d'un client (établissement de transformation), afin de gagner du temps, un exploitant d'un établissement de stockage congelé/surgelé ou un fabricant décongèle des produits surgelés (ou congelés) et les livre en l'état. Dans ce cas de figure, les produits décongelés se trouvent dans leur emballage d'origine avec leur étiquette d'origine mentionnant qu'il s'agit de produits surgelés (ou congelés).

³ Si la denrée alimentaire d'origine animale est déjà transformée, une autorisation est suffisante.

Il existe deux cas de figure :

a) L'exploitant de l'établissement de stockage congelé/surgelé ou le fabricant décongèle des denrées alimentaires à la demande du client propriétaire et/ou destinataire de ces denrées pour autant qu'il dispose des infrastructures nécessaires pour le faire dans de bonnes conditions d'hygiène et de température (*cf* le Règlement (CE) n° 852/2004).

Exemple : de la viande de porc congelée est décongelée à l'établissement de stockage avant le transport vers un fabricant de produit de viande.

b) Les denrées alimentaires ne sont pas encore complètement décongelées au moment de leur transport vers l'établissement de transformation. 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.

Exemple : de la viande de porc congelée entame le processus de décongélation à l'établissement de stockage avant le transport vers un fabricant de produit de viande. La viande est transportée à une température inférieure à 0°C vers le fabricant qui termine la décongélation au sein de son établissement.

Mesures que l'opérateur doit respecter pour satisfaire aux Règlements (CE) n° 852/2004 et n° 853/2004 (dans le cas de denrées alimentaires d'origine animale) et obtenir une dérogation au niveau de l'étiquetage (étiquetage de produit surgelé/congelé sur un produit décongelé/en décongélation):

Dans ces cas de figure, les exigences mentionnées dans le tableau **ci-dessous** doivent être respectées.

		Etablissement de départ	Etablissement de destination
Objectif	Nature du produit	Conditions	Conditions
Produit destiné à une transformation ultérieure	Cas 4 : Décongelé	<p>L'établissement de départ est un établissement de transformation (fabricant) ou un établissement de stockage congelé/surgelé</p> <p>- le processus de décongélation détaillé (conditions de température et de temps) doit être repris dans le système d'autocontrôle de l'établissement expéditeur et avoir fait l'objet d'un accord mutuel entre les établissements expéditeur et destinataire. Une preuve écrite de cet accord doit pouvoir être présentée aux autorités compétentes à leur demande ;</p>	<p>L'établissement de destination est un établissement de transformation (fabricant)</p> <p>- le processus de décongélation détaillé (conditions de température et de temps) doit être repris dans le système d'autocontrôle de l'établissement destinataire (établissement de transformation destinataire des produits) et avoir fait l'objet d'un accord mutuel entre les établissements expéditeur et destinataire. Une preuve écrite de cet accord doit pouvoir être</p>

		<p>- l'exploitant de l'établissement qui expédie les denrées démarre/réalise la décongélation des produits dans des conditions d'hygiène et de température adéquates ;</p> <p>- la date limite prévue pour procéder à la transformation (exprimée en jour/mois/année) doit être mise à la disposition de l'exploitant du secteur alimentaire auquel les denrées sont livrées (via le document d'accompagnement) et, sur demande, de l'autorité compétente ;</p> <p>- durant le transport, le document d'accompagnement des denrées mentionne au minimum l'identification de l'établissement qui a expédié les denrées, la température requise pour le transport (définie sous la responsabilité de l'expéditeur), que le produit est décongelé/en cours de décongélation et est destiné à une transformation ultérieure ainsi que les données relatives à l'établissement de destination dans lequel doit être réalisée la transformation (une mention du numéro d'agrément est obligatoire si d'application) ;</p> <p>- 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. Cette température peut ne pas correspondre à celle des produits surgelés (T° produit surgelé ≤ -18</p>	<p>présentée aux autorités compétentes à leur demande ;</p> <p>- lors du contrôle d'entrée, l'établissement de destination contrôle la température de la denrée alimentaire. Il vérifie que la température correspond à celle déterminée par l'accord mutuel entre les établissements ;</p> <p>- s'il s'agit de denrées alimentaires d'origine animale non transformées, l'établissement de destination dans lequel sera réalisée la transformation doit être agréé ;</p> <p>- la date limite prévue pour procéder à la transformation et fournie par l'expéditeur est respectée.</p>
--	--	--	---

		°C) mais assure que la décongélation ne se poursuive pas durant le transport de sorte qu'aucun liquide de décongélation ne se forme.	
--	--	--	--

6.2 Dispositions particulières entre la Belgique et la France

Un accord a été conclu avec les autorités compétentes françaises⁴ afin d'autoriser également une dérogation aux exigences relatives à l'étiquetage dans le cadre de l'échange entre la Belgique et la France de denrées alimentaires préemballées destinées à être surgelées.

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 des autorités compétentes françaises relative à la congélation des denrées animales ou d'origine animale⁵,
 - 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 des autorités compétentes françaises relative à la congélation des denrées animales ou d'origine animale⁵.

Afin de pouvoir mettre en œuvre cette dérogation, les établissements concernés dans les deux pays doivent chacun préalablement informer l'autorité compétente locale de chaque établissement qui souhaite effectuer des échanges.

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

Pour les établissements belges, une seule notification à l'ULC est nécessaire par entreprise partenaire française concernée. 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 : <http://www.afsca.be/professionnels/contact/ulc/> .

La liste des autorités de contrôle locales françaises est disponible par région sur http://annuaire.service-public.fr/navigation/accueil_sl.html.

⁴ Service de l'alimentation – Direction générale de l'alimentation du Ministère de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt.

⁵ Voir : <https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/instruction-2015-807>

7. Annexe

Formulaire de notification à l'Unité Locale de contrôle compétente.

8. Aperçu des révisions

Aperçu des révisions de la circulaire		
Version	Applicable à partir de	Raisons et ampleur de la révision
1	31/10/2013	Version originale
2	17/05/2016	Nouveau champ d'application
3	Date de publication	Corrections