

MODALITÉS D'APPLICATION DE LA TRAÇABILITÉ TELLES QU'INDIQUÉES DE FAÇON GÉNÉRALE DANS L'AR DU 14/11/2003

PB 06 – I 00 – REV 0 – 2005 - 14

En vigueur à partir du : 01/04/05

<i>Rédigé par :</i> <i>DG Politique de contrôle</i> <i>Banque de données et traçabilité</i>	<i>Validé par :</i>	<i>Contrôlé par le</i> <i>secrétariat</i>
<i>Dr. J-M Robijns</i> <i>Ir. S. Saevels</i>	<i>Directeur:</i> <i>J-M Robijns</i>	<i>Secrétaire,</i> <i>J Cosemans</i>
	<i>Date : 31/01/05</i>	
	<i>Le Directeur général,</i> <i>Ir. G. Houins</i>	
<i>Date : 7/1/2005</i>	<i>Date : 31/01/05</i>	<i>Date : 01/04/05</i>

1. But

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

2. Destinataires

- L'Administrateur délégué, P. Vanthemsche
- Les Directeurs généraux G. Houins, J.M. Dochy, H. Diricks
- Les Directeurs de la Politique de contrôle
- Les collaborateurs de la Politique de contrôle
- Les collaborateurs de l'administration centrale du Contrôle
- Les chefs d'UPC, les chefs de section et les agents de contrôle des UPC
- Les entreprises actives dans la chaîne alimentaire

Ce texte est envoyé à l'Administrateur délégué, aux Directeurs généraux et aux Directeurs de la Politique de contrôle.

Il sera en outre placé sur l'internet et l'intranet pour les collaborateurs de l'AFSCA et les entreprises.

Modalités d'application de la traçabilité, telles qu'indiquées de façon générale dans l'AR du 14/11/2003

Ce document constitue un guide d'utilisation pour l'interprétation des articles 4 à 7 inclus, l'article 11 et l'annexe II de l'AR du 14/11/2003 relatif à l'autocontrôle, à la notification obligatoire et à la traçabilité dans la chaîne alimentaire, et n'a aucune valeur juridique contraignante. Le but est de préciser ou de détailler les modalités de la traçabilité pour les opérateurs qui sont actifs au sein de la chaîne alimentaire.

Art. 4. Obligation d'enregistrement

Toutes les entreprises qui exercent des activités relevant de la compétence de l'AFSCA doivent en informer l'AFSCA. En annexe, on trouve une liste des principales activités visées.

Art. 6. §1 Registre d'entrée

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

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

- Produits

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

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

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

- Ils doivent permettre de présenter à la demande de l'AFSCA, pour chaque unité d'exploitation, dans un délai très rapide les données de retraçage principales telles que la provenance, la nature et la date (1 à quelques heures en fonction de la période à propos de laquelle sont demandées les données), et dans les 4 à 24 heures, également en fonction de la période, les données détaillées (identification et quantité).

- Le registre d'entrée peut consister en:
 - un système électronique où les données peuvent être consultées dans l'unité d'exploitation.
 - un système manuel qui est présent dans l'unité d'exploitation
 - un classement méthodique des bons de livraison ou autres documents d'accompagnement. Ce mode d'enregistrement est uniquement autorisé si ces documents contiennent toutes les données nécessaires (peuvent être complétés) et si les temps de réaction peuvent être respectés. En pratique, ceci n'est probablement possible que pour les petites entreprises ayant un nombre limité de produits entrants.
- Il est conseillé de faire usage autant que possible de méthodes d'enregistrement existantes dans l'entreprise. Chaque entreprise doit établir pour elle-même comment des systèmes déjà existants peuvent, avec une adaptation minimale, être utilisés comme registre d'entrée.
- L'enregistrement dans le registre d'entrée se fait en principe chaque jour. Une exception est faite pour les **petites entreprises** du secteur alimentaire employant au maximum 5 personnes à temps plein, à temps partiel ou un jour par semaine et qui vendent 100% de leur production directement au consommateur (business to consumer) et pour les entreprises du secteur primaire. Pour ces entreprises, l'enregistrement des données sur les produits qui ne sont pas directement transformés ou vendus peut se faire endéans les 7 jours et au plus tard au moment de la transformation.

- **Nature du produit**

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

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

- **Identification du produit**

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

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

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

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

Les petites entreprises qui ont un système d'enregistrement à base de bons de livraison classés peuvent, au besoin, inscrire sur les bons de livraison les informations complémentaires pour cette identification.

- Quantité

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

- Date de réception

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

- Unité d'exploitation de provenance

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

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

- Tests de validation complémentaires

Par tests de validation, nous entendons l'exécution d'un certain nombre de contrôles comparatifs entre une donnée enregistrée et des données enregistrées ailleurs dans la chaîne, par exemple dans une banque de données sectorielle, lorsque une précision élevée est requise et que le risque d'erreurs est grand. Ils sont très efficaces et sont fréquemment

appliqués par les entreprises qui font usage de systèmes intégrés pour le suivi de leur production. Un exemple où le ministre impose cette obligation à tout un secteur est dans les abattoirs, à savoir les tests de validation sur les données inscrites dans le registre d'abattage. Si l'on devait constater que les efforts du secteur sont insuffisants et entraînent des problèmes importants lors des rappels de produits, la possibilité est prévue que le ministre puisse imposer aussi des tests de validation complémentaires pour des secteurs ou des produits, mais en premier lieu la chance est offerte aux entreprises d'utiliser des systèmes et procédures qui garantissent des enregistrements fiables.

Art. 6 § 2. Registre de sortie

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

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

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

- Produits

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

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

- Systèmes et procédures d'enregistrement dans le registre de sortie

- Ils doivent permettre de présenter à la demande de l'AFSCA, pour chaque unité d'exploitation, dans un délai très rapide les données de retraçage principales telles que la destination, la nature et la date (1 à quelques heures en fonction de la période à propos de laquelle sont demandées les données), et dans les 4 à 24 heures, également en fonction de la période, les données détaillées (identification et quantité).

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

- **Nature du produit**

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

- **Identification du produit**

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

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

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

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

Les petites entreprises qui ont un système d'enregistrement à base de bons de livraison classés peuvent, au besoin, inscrire sur les bons de livraison les informations complémentaires pour cette identification.

- **Quantité**

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

- **Date de livraison**

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

- **Unité d'exploitation de destination**

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

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

- **Tests de validation complémentaires**

Par tests de validation, nous entendons l'exécution d'un certain nombre de contrôles comparatifs entre une donnée enregistrée et des données enregistrées ailleurs dans la chaîne, par exemple dans une banque de données sectorielle, lorsque une précision élevée est requise et que le risque d'erreurs est grand. Ils sont très efficaces et sont fréquemment appliqués par les entreprises qui font usage de systèmes intégrés pour le suivi de leur production. Un exemple où le ministre impose cette obligation à tout un secteur est dans les abattoirs, à savoir les tests de validation sur les données inscrites dans le registre d'abattage. Si l'on devait constater que les efforts du secteur sont insuffisants et entraînent des problèmes importants lors des rappels de produits, la possibilité est prévue que le ministre puisse imposer aussi des tests de validation complémentaires pour des secteurs ou des produits, mais en premier lieu la chance est offerte aux entreprises d'utiliser des systèmes et procédures qui garantissent des enregistrements fiables.

Art. 6. §3. Traçabilité interne dans l'unité d'exploitation: relation entre entrées et sorties

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

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

Le but de la traçabilité interne est de pouvoir retrouver quelles matières premières ont été utilisées pour quels produits finis. En cas de problèmes de sécurité alimentaire, cela permet de limiter l'ampleur d'un rappel ou de lever un blocage. Le but est qu'on puisse établir une relation entre les produits entrants et les produits sortants. En concertation avec le secteur, le niveau de cette relation peut être déterminé par différentes choses :

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

Art. 7: Mode d'enregistrement et mise à disposition des données

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

- 1. Pour les enregistrements, il faut faire appel autant que possible à des calculs de contrôle intégrés ou à d'autres techniques excluant les erreurs; Pour les unités d'exploitation non belges qui ne disposent pas d'une identification unique au sein de l'Europe, le nom et l'adresse doivent être enregistrés au lieu de l'identification.**
- 2. Pour l'identification des unités d'exploitation, il y a lieu d'utiliser, pour autant qu'il existe, le numéro d'identification fédéral unique ou un autre numéro reconnu par l'Agence qui peut être mis en relation avec celui-ci.**
- 3. Les produits doivent être enregistrés dans l'unité d'exploitation qui prend livraison du produit au moyen de la même identification que celle qui leur a été donnée par l'unité d'exploitation qui fournit le produit.**

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

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

- Calculs de contrôle intégrés et autres techniques excluant les erreurs

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

- Identification unique

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

- Banques de données agréées

Des exemples de telles banques de données sont notamment Sanitel (identification et enregistrement des animaux) et Beltrace (suivi des abattages). La possibilité est prévue pour le ministre de fixer aussi pour d'autres secteurs ou produits des banques de données et des modalités agréées si la nécessité pratique s'en fait sentir.

Article 11. Durée de conservation des registres

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

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

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

Une exception est fait pour les **petites entreprises** du secteur alimentaire employant au maximum 5 personnes à temps plein, à temps partiel ou un jour par semaine et qui vendent 100% de leur production directement au consommateur (business to consumer). Pour ces entreprises, les documents relatifs à l'autocontrôle et à la traçabilité doivent être conservés 6 mois suivant l'expiration de la période de validité du produit ou à défaut minimum 6 mois.

Registres particuliers dans la production primaire

Aux termes de l'AR du 14/11/2003, la production primaire est la production, l'élevage et la culture de produits primaires, y compris la récolte, la traite et la production d'animaux d'élevage avant l'abattage. Cette notion couvre également la chasse, la pêche et la cueillette de produits sauvages.

Annexe II. La tenue de registres pour la production primaire

- 1. Les exploitants doivent tenir à jour des registres concernant les mesures de maîtrise des risques pour les denrées alimentaires.**
- 2. Les exploitants qui élèvent des animaux ou produisent des produits primaires d'origine animale, doivent en particulier tenir des registres dans lesquels sont renseignés :**
 - a) la nature et l'origine des aliments pour animaux;**
 - b) les médicaments à usage vétérinaire administrés ou d'autres traitements subis par les animaux, ainsi que les dates d'administration ou de traitement et les délais d'attente;**
 - c) la présence de maladies pouvant compromettre la sécurité des produits d'origine animale;**
 - d) es résultats d'analyses d'échantillons revêtant une importance pour la santé publique prélevés sur les animaux ou d'autres échantillons prélevés à des fins de diagnostic;**
 - e) tous les contrôles applicables aux animaux ou aux produits d'origine animale.**
- 3. Les exploitants qui produisent ou récoltent des produits végétaux doivent en particulier tenir des registres sur lesquels sont renseignés :**
 - a) l'utilisation de pesticides et de biocides;**
 - b) la présence d'organismes nuisibles ou de maladies pouvant compromettre la sécurité des produits d'origine végétale; et**
 - c) les résultats d'analyses d'échantillons prélevés sur des végétaux ou d'autres échantillons, revêtant une importance pour la santé publique.**
- 4. Les exploitants doivent conserver les registres durant au moins cinq années, et tenir à la disposition de l'Agence, des autorités régionales et des exploitants destinataires des firmes agro-alimentaires les informations pertinentes figurant dans ces registres.**
- 5. D'autres personnes telles que des vétérinaires, des agronomes et des techniciens agricoles peuvent assister les exploitants dans la tenue à jour des registres."**

D'après l'annexe II de l'AR, les opérateurs dans la production primaire doivent tenir des registres supplémentaires en plus des registres d'entrée et de sortie "ordinaires". Ce faisant, et avec l'application des règles d'hygiène décrites à l'annexe I de cet AR, ils sont exemptés de l'obligation de disposer d'un système d'autocontrôle.

Ces registres supplémentaires comprennent des produits (aliments pour animaux, médicaments vétérinaires et produits phytosanitaires), des analyses et des maladies qui peuvent avoir un impact important sur la sécurité alimentaire des produits primaires produits, et dont des registres doivent déjà être tenus à jour sur base d'autres lois (par exemple sur

l'utilisation de produits phytopharmaceutiques dans certaines cultures, AR 16/01/1998 et AM 18/03/1998). Ces registres existants peuvent être utilisés à condition qu'ils satisfassent aux exigences de l'annexe II de l'AR du 14/11/2003 (les registres existants peuvent éventuellement être complétés) et que l'ensemble reste transparent.

Les produits tels que semences, plants et engrais ne relèvent pas de ces registres complémentaires mais doivent être repris dans le registre "ordinaire" des entrées. La plupart des opérateurs de ce secteur font partie de la catégorie des petites entreprises pour lesquelles un classement ordonné des bons de livraison ou d'autres documents d'accompagnement de ces produits suffit.

Dans certains cas, les résultats des analyses d'échantillons prélevés sur d'animaux ou de plantes (cfr point 2d et 3c) ou résultant des contrôles aux animaux ou aux produits d'origine animale (cfr point 2 e) ne sont pas présents auprès de l'agriculteur en personne mais il suffit qu'ils soient consultables ailleurs. Il en est par exemple ainsi des résultats des analyses de lait qui sont disponibles auprès de l'organisme interprofessionnel chargé de la détermination de la qualité et de la composition du lait.

Il en est de même pour les résultats des contrôles précédant les récoltes de certains légumes verts qui sont assurés par les criées et pour les résultats de recherches diagnostiques sur des animaux utilisés pour la production de denrées alimentaires qui sont disponibles auprès de DGZ ou d'ARSIA .

Annexe. Aperçu des principales activités relevant de la compétence de l'AFSCA et pour lesquelles un enregistrement auprès de l'AFSCA est requis.

1	La production, la fabrication de matières premières pour la production, le stockage, l'emballage, onditionnement, le transport ou la commercialisation des engrais et amendements du sol.
2	La production, le traitement, le stockage, l'emballage, le transport ou le commerce du matériel de multiplication végétal ou animal.
3	La production, le stockage, l'emballage, le transport ou le commerce de produits phytopharmaceutiques.
4	La production, le stockage, l'emballage, le transport ou le commerce de produits végétaux primaires à l'exception de la production forestière.
5	La détention, permanente ou temporaire, l'abattage, le rassemblement ou le commerce d'animaux vertébrés ou invertébrés, vivant sur terre ou dans l'eau, dont les produits sont destinés à l'alimentation humaine.
6	La production, le stockage, l'emballage, le transport ou le commerce de substances ou produits chimiques, de produits végétaux ou animaux, destinés à l'alimentation humaine ou animale.
7.	Le stockage, le transport, la distribution, la mise en vente ou la vente de denrées alimentaires sous forme liquide ou solide au consommateur final.
8.	Les entrepreneurs agricoles.
9.	La production et le commerce de matériel qui vient en contact direct avec des produits destinés à l'alimentation humaine (emballages).