

# CHARTRE DE TRANSPARENCE VIANDE BOVINE

Pour répondre à une demande constante d'information des consommateurs et des sociétés de restauration collective concernant la provenance des viandes bovines utilisées dans les restaurants, le SNRC a décidé la création d'une charte sur "la transparence des approvisionnements en viandes bovines", en relation avec leur traçabilité.

1. Cette démarche a pour objectif de communiquer des informations fiables et vérifiées, dans un souci de transparence. De cette manière, les consommateurs, les clients et les professionnels de la restauration collective auront accès, s'ils le désirent, à toutes les informations disponibles.
2. L'adhésion à cette charte de transparence implique pour chaque société de restauration collective du SNRC que tous ses fournisseurs en matière de viande bovine :
  - a) s'engagent à indiquer sur leurs étiquettes, conformément au règlement 1760/2000, les informations suivantes :
    - Pour les viandes crues réfrigérées ou surgelées (autres que la viande hachée) :
      - le pays d'abattage et le numéro d'agrément de l'abattoir,
      - le pays de découpe et le numéro d'agrément de l'atelier de découpe,
      - un numéro de lot assurant le lien entre le produit et l'animal ou le groupe d'animaux dont il est issu.
    - Pour les viandes hachées :
      - le pays d'abattage,
      - le pays d'élaboration,
      - un numéro de lot.
  - b) de plus, au delà de la réglementation communautaire, ils s'engagent :
    - pour les viandes bovines cuites et les préparations contenant de la viande bovine, à indiquer sur l'étiquette au minimum un numéro de lot permettant de remonter au(x) pays d'abattage.
    - à mettre en place des procédures de contrôle de leurs approvisionnements ; ils s'assureront que leurs propres fournisseurs ont mis en place les procédures prévues dans le règlement 1760/2000.
    - à se doter pour tous les produits précités :
      - d'une traçabilité ascendante : à partir des numéros de lot sur le conditionnement, l'atelier sera en mesure d'apporter les preuves des informations indiquées sur l'étiquette ;
      - d'une traçabilité descendante : l'atelier doit être en mesure de justifier la traçabilité des matières premières jusqu'au produit élaboré.
    - à archiver l'ensemble des informations.

Cette charte a pris effet le 1<sup>er</sup> janvier 2000 et a été actualisée le 6 juin 2001. Son application est contrôlée annuellement, pour chaque fournisseur, par un organisme indépendant : vérification du système et examen des preuves.

Les adhérents du SNRC rappellent, en outre, à leurs fournisseurs qu'ils se sont engagés depuis le 1<sup>er</sup> janvier 2000 à faire évoluer leurs méthodes d'identification pour permettre au 1<sup>er</sup> janvier 2002 une traçabilité d'origine (né - élevé - abattu).

Cette charte de transparence s'inscrit dans la mission et la responsabilité du SNRC et des sociétés de restauration collective en matière de qualité nutritionnelle et de sécurité alimentaire.