

Avis aux commettants et entrepreneurs – Secteur de la viande

Introduction

Les dispositions des articles 402 et 403 du Code des impôts sur les revenus 1992 (ci-après : CIR 92) ont été modifiées par la loi-programme du 27 avril 2007 et la loi-programme (I) du 29 mars 2012.

Ces dispositions, explicitées ci-après, sont entrées en vigueur le 1er novembre 2013 pour les entreprises relevant du secteur de la viande.

Travaux visés

L'article 2 de l'arrêté royal du 27 décembre 2007 portant exécution des articles 400, 403, 404 et 406 du Code des impôts sur les revenus 1992 et des articles 12, 30bis et 30ter de la loi du 27 juin 1969 révisant l'arrêté-loi du 28 décembre 1944 concernant la sécurité sociale des travailleurs, précise :

« Pour le secteur de la viande, les travaux ou services visés à l'article 400, 1°, b, du Code des impôts sur les revenus 1992 et à l'article 30ter, § 1er, 1°, de la loi du 27 juin 1969 révisant l'arrêté-loi du 28 décembre 1944 concernant la sécurité sociale des travailleurs, sont :

1° En ce qui concerne les ateliers de découpe :

- a) Réception des matières premières, ingrédients accessoires et des matériaux d'emballage ;*
- b) Stockage primaire ;*
- c) Production ;*
- d) Stockage final ;*
- e) Emballage et étiquetage du produit fini ;*
- f) Entreposage (réfrigéré) et distribution (logistique).*

2° En ce qui concerne les préparations de viandes et produits à base de viandes :

- a) Réception des matières premières, ingrédients accessoires et des matériaux d'emballage ;*
- b) Stockage primaire ;*
- c) Préparation des matières premières ;*
- d) Production de préparations de viandes (fraîches) ;*
- e) Production de produits à base de viande ;*
- f) Stockage final ;*
- g) Emballage et étiquetage du produit fini ;*
- h) Entreposage (réfrigéré) et distribution (logistique).*

3° En ce qui concerne l'abattage d'ongulés, des volailles et des lapins :

- a) Réception d'animaux vivants, déclaration d'abattage, déchargement et expertise ante mortem ;*
- b) Stockage primaire, nettoyage et désinfection des bétailières et des caisses ;*

- c) *Processus d'abattage (partie sale) ;*
- d) *Finition du processus d'abattage (partie propre) ;*
- e) *Uniquement pour les volailles ou les lapins, emballage et étiquetage du produit fini ;*
- f) *Entreposage (réfrigéré) et distribution (logistique) ».*

Ces travaux ou services peuvent être décrits comme suit :

1° En ce qui concerne les ateliers de découpe :

- a) Réception des matières premières, ingrédients accessoires et des matériaux d'emballage : il s'agit de la réception des matières premières prises dans un sens large, en vue de la fabrication de viandes fraîches, c'est-à-dire par exemple : gaz d'emballage (pré-mix), carcasses, viandes, organes et du matériel pour l'emballage et l'étiquetage ;
- b) Stockage primaire : il s'agit du stockage des produits réceptionnés conformément aux prescriptions du fournisseur (par exemple : conserver au sec, dans un frigo ou un congélateur). Il peut s'agir de matières premières aussi bien emballées que non-emballées ;
- c) Production : celle-ci englobe toutes les manipulations qui concernent la préparation pour la consommation ou l'utilisation de viandes fraîches, organes et sous-produits d'origine animale. Le désossage tombe aussi dans la phase dite de préparation. Il comprend l'élimination aussi bien des os que des cartilages et aussi des tendons (si cette opération est nécessaire), la mise en morceaux ou la dissection, l'élimination de la graisse excédentaire ainsi que des couennes ;
- d) Stockage final : celui-ci comporte le stockage des produits finis (local sec, réfrigéré ou congelé). Il peut s'agir de produits aussi bien emballés que non emballés ;
- e) Emballage et étiquetage du produit fini : l'emballage concerne les manipulations effectuées sur le produit final non-emballé afin que celui-ci ne comporte pas de risques supplémentaires au cours de la distribution. L'étiquetage comprend l'application sur le produit d'une étiquette d'identification portant les exigences réglementaires et des informations commerciales ;
- f) Entreposage(réfrigéré) et distribution (logistique) : cette étape englobe le stockage dans l'entreprise même du produit fini étiqueté, son chargement, son transport dans les véhicules propres à l'entreprise et sa livraison au client à qui il sera facturé ou bien son enlèvement par un transporteur qui prendra à son compte la distribution ultérieure.

2° En ce qui concerne les préparations de viandes et produits à base de viandes :

- a) Réception des matières premières, ingrédients accessoires et des matériaux d'emballage : il s'agit de la réception des matières premières prises dans un sens large, en vue de la fabrication de préparations de viandes et produits à base de viandes ;
- b) Stockage primaire : il s'agit du stockage des produits réceptionnés conformément aux prescriptions du fournisseur (par exemple : conserver au sec, dans un frigo ou un congélateur). Il peut s'agir de matières premières aussi bien emballées que non emballées ;
- c) Préparation des matières premières : celle-ci englobe toutes les manipulations des matières premières nécessaires avant l'étape de la fabrication réelle. Le désossage tombe aussi dans la phase dite de préparation. Il comprend l'élimination aussi bien des os que des cartilages et aussi des tendons (si cette opération est nécessaire), la mise en morceaux ou la dissection, l'élimination de la graisse excédentaire ainsi que des couennes;

- d) Production de préparations de viandes (fraîches) : celle-ci comprend entre autres le hachage, le marinage, l'assaisonnement, l'enrobage en chapelure, le ficelage, l'embrochage, la mise en boyau, etc., de viandes fraîches, ainsi qu'une combinaison de ces processus. Après cette étape suit, tenant compte de la méthode de fabrication appliquée, une phase de refroidissement (rapide) ou de congélation ;
- e) Production de produits à base de viande : celle-ci comprend la cuisson, le séchage ou la fermentation des produits, ainsi qu'une combinaison de ces processus. Après cette étape suit, tenant compte de la méthode de fabrication appliquée, une phase de refroidissement (rapide), de démoulage et/ou de finition ;
- f) Stockage final : celui-ci comporte le stockage des produits finis (local sec, réfrigéré ou congelé). Il peut s'agir de produits aussi bien emballés que non emballés ;
- g) Emballage et étiquetage du produit fini : l'emballage concerne les manipulations effectuées sur le produit final non-emballé afin de l'envelopper (éventuellement après pré-tranchage, mise sous vide ou ajout de gaz, et fermeture) de sorte que celui-ci ne comporte pas de risques supplémentaires au cours de la distribution. L'étiquetage comprend l'application sur le produit d'une étiquette d'identification portant les exigences réglementaires et des informations commerciales ;
- h) Entreposage (réfrigéré) et distribution (logistique) : cette étape englobe le stockage dans l'entreprise même du produit fini étiqueté, son chargement, son transport dans les véhicules propres à l'entreprise et sa livraison au client à qui il sera facturé ou bien son enlèvement par un transporteur qui prendra à son compte la distribution ultérieure.

3° En ce qui concerne l'abattage d'ongulés, des volailles et des lapins :

- a) Réception d'animaux vivants, déclaration d'abattage, déchargement et expertise ante mortem : il s'agit de la réception des animaux vivants : porcs, bovins, veaux, moutons, chèvres, équidés, volailles et lapins ;
- b) Stockage primaire, nettoyage et désinfection des bétailières et des caisses : il s'agit du repos temporaire dans une étable d'animaux approvisionnés. Cela peut concerner à la fois les animaux approuvés que ceux en quarantaine. Dans le cas de volailles ou lapins, où les animaux sont approvisionnés en caisses, ceux-ci sont amenés directement à la ligne d'abattage (éventuellement via un tapis roulant) où ils sont accrochés. Les camions et caisses qui ont transporté les animaux se dirigent après déchargement à la station de lavage spécialement équipée, où, selon la procédure prescrite, ils sont lavés et désinfectés avant de quitter l'abattoir;
- c) Processus d'abattage (partie sale) : celui-ci englobe toutes les manipulations nécessaires à l'étape de l'abattage, c'est-à-dire la conduite vers le lieu d'abattage, l'étourdissement, l'égorgeage, jusqu'au nettoyage de la carcasse ou l'enlèvement de la peau/des plumes de l'animal;
- d) Finition du processus d'abattage (partie propre) : ceci comprend toutes les manipulations (y compris l'inspection post mortem) durant lesquelles la bête abattue est séparée des abats (cat. 1-2-3), des organes rouges et blancs, des carcasses et pièces de celles-ci. Ces manipulations comprennent également le traitement et le salage des organes blancs ;
- e) Uniquement pour les volailles ou les lapins, emballage et étiquetage du produit fini : l'emballage concerne les manipulations effectuées sur le produit final non-emballé afin

que celui-ci ne comporte pas de risques supplémentaires au cours de la distribution. L'étiquetage comprend l'application sur le produit d'une étiquette d'identification portant les exigences réglementaires et des informations commerciales ;

- f) Entreposage (réfrigéré) et distribution (logistique) : cette étape englobe le stockage du produit fini étiqueté dans une chambre froide jusqu'à ce que la température prescrite par la loi (entre 0° et 7°C) soit atteinte. Ce stockage peut viser à la fois des demi-carcasses, des quartiers/pièces de celles-ci, comme des sous-produits d'origine animale. La distribution comprend le chargement, le transport dans les véhicules propres à l'entreprise et la livraison au client à qui le produit sera facturé ou bien l'enlèvement par un transporteur qui prendra à son compte la distribution ultérieure.

Portée des dispositions

Sont visés par les dispositions des articles 402 et 403, CIR 92, **les travaux décrits ci-avant** :

- **qui sont effectués dans les locaux d'un abattoir, d'un atelier de découpe ou d'une entreprise de préparations de viandes et/ou de produits à base de viandes** (ci-après : « établissement ») ;

- **par un (des) sous-traitant(s) de l'établissement.**

Pour la bonne compréhension des textes qui suivent, il s'indique donc, selon la définition qui en est donnée par l'article 400, CIR 92, de considérer :

- l'établissement **à la fois** comme « commettant » et comme « entrepreneur » ;

- le « sous-traitant » comme « entrepreneur » par rapport à chaque « sous-traitant suivant ».

Les clients de l'établissement sont quant à eux exclus du champ d'application de la loi.

Responsabilité solidaire et subsidiaire

Le commettant ou l'entrepreneur qui, pour les travaux visés, fait appel à un entrepreneur ou à un sous-traitant **qui a des dettes fiscales au moment de la conclusion de la convention**, est solidairement responsable du paiement des dettes fiscales de son cocontractant.

La responsabilité solidaire est limitée à **35 % du prix total des travaux, non compris la taxe sur la valeur ajoutée**, concédés à l'entrepreneur ou au sous-traitant. Elle peut être engagée pour le paiement en principal, accroissements, frais et intérêts, quelle que soit leur date d'établissement, des dettes suivantes qui existent au moment de la conclusion de la convention:

1° toutes les dettes en matière d'impôts directs et de taxes assimilées aux impôts sur les revenus;

2° toutes les dettes en matière de précomptes;

3° les créances fiscales d'origine étrangère pour lesquelles l'assistance au recouvrement est demandée dans le cadre d'une convention internationale;

4° les montants non payés dans le cadre de la responsabilité solidaire visée à l'article 402, CIR 92.

Ne sont pas considérées comme dettes les sommes pour lesquelles il existe un plan d'apurement dûment respecté et les dettes sursitaires pendant la période de sursis visée dans la loi du 31 janvier 2009 relative à la continuité des entreprises.

La responsabilité solidaire s'étend aux dettes fiscales des associés d'une société momentanée, d'une société en commandite ou d'une société de droit commun, qui agit comme entrepreneur ou sous-traitant.

Elle s'applique également aux dettes fiscales de l'entrepreneur ou du sous-traitant qui prennent naissance en cours d'exécution de la convention.

La responsabilité solidaire dans le chef du commettant ou de l'entrepreneur ne s'applique pas lorsque la responsabilité solidaire visée à l'article 30ter, § 2, de la loi du 27 juin 1969 (révisant l'arrêté-loi du 28 décembre 1944 concernant la sécurité sociale des travailleurs) est déjà appliquée dans le chef du même commettant ou entrepreneur.

La responsabilité solidaire n'est pas appliquée lorsque la retenue et le versement visés ci-après ont été effectués correctement lors de chaque paiement de tout ou partie du prix des travaux à un entrepreneur ou un sous-traitant qui, au moment du paiement, a des dettes fiscales.

Lorsque la retenue et le versement visés ci-après n'ont pas été effectués correctement lors de chaque paiement de tout ou partie du prix des travaux à un entrepreneur ou un sous-traitant qui, au moment du paiement, a des dettes fiscales, les montants éventuellement versés sont déduits, lors de l'application de la responsabilité solidaire, du montant pour lequel le commettant ou l'entrepreneur est rendu responsable.

La loi-programme du 29 mars 2012 a (ré)introduit une responsabilité solidaire en chaîne, à titre subsidiaire qui est appliquée lorsque les trois conditions suivantes sont remplies :

1° le sous-traitant a des dettes fiscales soumises à retenue sur facture au moment de la conclusion du contrat ;

2° le sous-traitant a également des dettes fiscales soumises à retenue sur facture au moment où son cocontractant paie la facture ;

3° le cocontractant omet de faire les retenues et de les verser au compte du SPF Finances, Centre de Perception, Service Obligation de retenues.

IBAN BE33 6792 0023 2046

BIC PCHQBEBB

Pratiquement, la responsabilité solidaire directe entre les deux cocontractants est d'abord actionnée.

Si le montant de la responsabilité solidaire réclamé n'est pas payé, la responsabilité subsidiaire consiste à rendre l'entrepreneur ainsi que chaque sous-traitant intervenant solidairement responsables du paiement de celui-ci. La responsabilité est engagée dans l'ordre chronologique à l'égard des autres entrepreneurs intervenant à un stade précédent, lorsque l'entrepreneur donneur d'ordre s'est abstenu d'acquitter les sommes qui lui sont réclamées dans les trente jours de la signification d'un commandement.

Vous avez encore des questions ?

Vous pouvez consulter le [site du SPF Finances](#).

Toutefois, si vous avez une question sur votre dossier personnel, vous pouvez envoyer un e-mail à l'adresse suivante : CPIC.FINwithholdingobligation@minfin.fed.be.