

***5 Décret n° 64-949 du 9 septembre 1964**
portant application de l'article L. 214-1 du code de la consommation
pour les produits surgelés 5*
(JORF du 13/09/64)

modifié par :

- *1* Décret 84-1147 du 7 décembre 1984 (JORF du 21/12/84)**
- *2* Décret 91-1230 du 3 décembre 1991 (JORF du 08/12/91)**
- *3* Décret 97-1016 du 5 novembre 1997 (JORF du 07/11/97)**
- *4* Décret 2005-944 du 2 août 2005 (JORF du 06/08/2005)**
- *5* Décret 2006-372 du 28 mars 2006 (JORF du 30/03/2006)**
- *6* Décret n° 2009-1083 du 1er septembre 2009 (JORF du 03/09/2009)**

Le Premier ministre,
Sur le rapport du garde des sceaux, ministre de la justice,
du ministre de l'agriculture, du ministre des travaux publics
et des transports, du ministre de la santé publique et de la
population et du ministre des finances et des affaires
économiques,
Vu la loi modifiée et complétée du 1^{er} août 1905 sur la
répression des fraudes dans la vente de marchandises
notamment son article 11 ;
Vu les articles 257 à 263 du code rural ;
Vu le décret modifié du 22 janvier 1919 portant règlement
d'administration publique pour l'application de la loi du 1^{er}
août 1905 ;
Le Conseil d'Etat entendu,
Décrète :

Art. 1^{er}. - Le qualificatif « surgelé » ou toute autre
dénomination comprenant un composé ou dérivé de ce mot
ou évoquant l'idée de congélation ultra rapide est réservé
aux produits alimentaires ou boissons qui :

- a) Se trouvaient au moment de leur surgélation
dans un parfait état de fraîcheur ;
- b) Répondaient au même moment et chacun en
ce qui le concerne, aux caractéristiques prévues par les
textes spéciaux en vigueur en matière de répression des
fraudes et pour les viandes, abats et produits d'origine
animale en matière de salubrité ;
- c) Ont fait l'objet des opérations nécessaires de
triage et de parage ;
- d) Ont été soumis en vue de leur stabilisation à
un abaissement de température suffisant pour permettre
l'obtention à « cœur » d'une température égale ou
inférieure à -18°C appliquée le plus tôt possible après la
capture, l'abattage ou la préparation. L'opération de
surgélation doit être conduite de manière à franchir très
rapidement la zone de température de cristallisation
maximum.

*2 Pendant l'opération de congélation, il est
interdit d'utiliser en contact direct avec les produits des
fluides frigorigènes autres que ceux dont la liste et les
conditions d'emploi sont fixées par arrêté pris dans les
formes prévues à l'article 1^{er} du décret du 15 avril 1912
susvisé.

e) *3 ont été maintenus, en tous points, à une
température inférieure ou égale à -18°C 3* depuis la
surgélation jusqu'à la remise au consommateur final ou
l'utilisation par les restaurants, hôpitaux, cantines et autres
collectivités similaires. Toutefois, cette température peut,
pendant le transport et pendant la conservation dans les
meubles de vente, subir de brèves variations en hausse
n'excédant pas 3°C. 2*

*3 Des arrêtés conjoints du ministre chargé de la
santé, du ministre chargé de la consommation, du ministre
chargé de l'industrie et du ministre chargé de l'agriculture
déterminent :

1. Les conditions techniques de surgélation et de
conservation applicables à chaque catégorie de produits
visés par le présent décret ;

2. Les dispositifs techniques et les méthodes qui
doivent être utilisés par les agents chargés du contrôle
pour vérifier le respect des règles de température. 3*

Art. 2. - *2 Les véhicules, récipients, ou emballages utilisés
par une personne autre que le consommateur final pour le
transport des produits surgelés doivent permettre le respect
des règles de température prévues à l'article 1^{er} ci-
dessus. 2*

Au stade de la vente au détail, les produits
surgelés doivent être conservés, dès leur réception et
jusqu'à leur remise au consommateur, dans des chambres
froides ou des meubles spéciaux permettant le respect des
règles de température prévues à l'article 1^{er}.

Des arrêtés du ministre de l'agriculture et des
ministres intéressés pourront en cas de besoin, fixer les
caractéristiques des chambres froides et des meubles
mentionnés à l'alinéa précédent.

5 Art.2-1. – Abrogé. 5

Art. 3. - Les produits visés au présent décret devront être
exempts de germes pathogènes et satisfaire aux conditions
bactériologiques qui pourront être fixés par arrêté
contresigné des ministres de l'agriculture, de la santé
publique et de la population, et s'il y a lieu, du ministre
chargé de la marine marchande.

Art. 4. - *2 Les produits surgelés destinés au
consommateur final doivent être conditionnés dans des
préemballages qui assurent leur protection, notamment
contre les contaminations extérieures microbiennes et
contre la dessiccation. 2*

Art. 5. - Tout fabricant, distributeur ou vendeur en gros de
produits surgelés doit adresser au préfet du département
(service de la répression des fraudes) dans lequel est situé
son établissement, avant l'ouverture de celui-ci ou, s'il
s'agit d'un établissement fonctionnant à la date de
publication du présent décret, au plus tard un mois après
cette date, une déclaration en deux exemplaires indiquant
son nom ou sa raison sociale et son adresse, le lieu de
l'établissement ainsi que la nature des produits soumis à la

surgélation. Un récépissé de sa déclaration est remis à l'intéressé.

***5** Art. 6. - L'étiquetage des produits surgelés doit comporter les mentions prévues à l'article R. 112-9 du code de la consommation complétées ou modifiées ainsi qu'il suit :

1. La dénomination de vente des produits mentionnés à l'article 1er est complétée par la mention "surgelé ;

2. Lorsque les produits sont destinés au consommateur final ou aux restaurants, hôpitaux, cantines ou autres collectivités similaires, l'étiquetage comporte également l'indication que le produit ne doit pas être recongelé après une décongélation, ainsi que la date de durabilité minimale, accompagnée de l'indication de la période durant laquelle les produits surgelés peuvent être entreposés par le destinataire ;

3. Lorsque les produits surgelés ne sont pas destinés au consommateur final ou aux collectivités mentionnées à l'alinéa précédent, l'emballage ou une étiquette liée à celui-ci portent les mentions suivantes :

a) La dénomination de vente complétée conformément au 1 du présent article ;

b) La quantité nette exprimée en unité de masse ;

c) Une mention permettant d'identifier le lot ;

d) Le nom ou la raison sociale et l'adresse du fabricant ou du conditionneur ou d'un vendeur établi à l'intérieur de la Communauté.

Les autres mentions obligatoires prévues à l'article R. 112-9 du même code peuvent figurer sur les fiches, bons de livraison ou documents commerciaux lorsque ceux-ci accompagnent les denrées alimentaires auxquelles ils se rapportent, ou ont été envoyés avant ou en même temps que la livraison. Ces documents doivent être détenus sur les lieux d'utilisation ou de stockage des denrées alimentaires y afférentes **5***

Source GalatéePro

Art. 7. - Les mesures de détail relatives à l'application du présent décret et notamment les règles de composition, de conditionnement, de dénomination et d'étiquetage auxquelles devront répondre les produits surgelés d'une catégorie donnée pourront être fixées par arrêté du ministre de l'agriculture, du ministre chargé du commerce et pour celles des poissons et autres animaux marins par arrêtés concertés du ministre de l'agriculture, du ministre chargé du commerce et du ministre chargé de la marine marchande.

Art. 8. - *2 Les dispositions du présent décret ne sont pas applicables aux glaces alimentaires. 2*

6** Art. 8-1. - Abrogé **6

Art. 9. - Le garde des sceaux, ministre de la justice, le ministre de l'agriculture, le ministre des travaux publics et des transports, le ministre de la santé publique et de la population et le ministre des finances et des affaires économiques sont chargés chacun en ce qui le concerne de l'exécution du présent décret qui sera publié au Journal Officiel de la République française.

Fait à Paris, le 9 septembre 1964.

Georges POMPIDOU.

Par le Premier Ministre :

Le garde des sceaux, ministre de la justice, Jean FOYER.

Le ministre de l'agriculture, EDGARD PISANI

Le ministre des finances et des affaires économiques, VALÉRY GISCARD D'ESTAING

Le ministre des travaux publics et des transports, MARC JACQUET

Le ministre de la santé publique et de la population, RAYMOND MARCELLIN