RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

MINISTÈRE DE L'ÉCONOMIE
DES FINANCES ET DE L'EMPLOI

**DIRECTION GÉNÉRALE DE LA CONCURRENCE,
DE LA CONSOMMATION ET DE LA RÉPRESSION DES FRAUDES
59, BD VINCENT AURIOL TÉLÉDOC 251
75703 PARIS CEDEX 13**

Réf : NI2007-168.doc

Affaire suivie par Maryse Roger-Gorlin/Françoise Thierry-Bled
Bureau : D3/C2 – Produits d'origine animale
Téléphone : 01 44 97 29 14
Télécopie : 01 44 97 30 48
Mél. : d3@dgccrf.finances.gouv.fr

D.G.	T.P	N.A.F. / C.P.F
83		
Règles d'hygiène et de sécurité alimentaire		

PARIS, LE 22 AOÛT 2007

Note d'information n° 2007-168
(communicable au sens de la loi du 17 juillet 1978)

Objet : Règles d'étiquetage pour les détenteurs de denrées destinées à une transformation ultérieure

Dans le cadre de l'application des règlements dits « paquet hygiène », et afin de répondre aux interrogations soulevées par les professionnels, la DGAL a saisi l'administration centrale des possibilités de congeler des denrées destinées à une transformation ultérieure. Les éléments suivants ont été rappelés :

Au sens de l'article R. 112-1 du code de la consommation, une denrée alimentaire préemballée est l'unité de vente constituée par une denrée alimentaire et l'emballage dans lequel elle a été conditionnée avant sa présentation à la vente.

L'article R. 112-15 de ce même code interdit par ailleurs la détention en vue de la vente, la mise en vente, la vente ou la distribution (…) de denrées dont la DLC est dépassée et/ou qui sont entreposées dans des conditions non conformes à celles qui sont prescrites dans leur étiquetage.

Il en résulte qu'un opérateur ne peut congeler un produit alors que celui-ci porte une DLC antérieure à la remise en l'état au consommateur final. Par contre, on pourra admettre qu'il congèle des produits destinés à une transformation ultérieure sous réserve du respect des procédures basées sur les principes de l'HACCP et des règles à définir dans les guides de bonnes pratiques d'hygiène (notamment la durée de vie résiduelle des produits et les règles de traçabilité).

dgccrf

Afin de réduire les risques de contamination microbiologique, il pourra être recommandé que l'opérateur ne déconditionne pas inutilement les produits en question pour les reconditionner avant congélation. Aussi, afin d'éviter que les services de contrôle ne constatent la présence de produits dont la DLC est dépassée dans les congélateurs, les opérateurs devront être incités à mettre des suremballages transparents portant la date de congélation et une date limite d'utilisation.

Afin d'harmoniser la doctrine des services de contrôles, ces éléments seront communiqués par la DGAL aux services vétérinaires.

La Directrice Adjointe

Marie-Christine BUCHE