

LE COMMERCE NON-SEDENTAIRE BROCHURE D'INFORMATION A DESTINATION DES PROFESSIONNELS ET DES COLLECTIVITES LOCALES

SOMMAIRE

I - DISPOSITIONS COMMUNES	p 2
Déclarations d'activité	p 2
Autorisations de vente	p 2
Publicité des prix	p 3
Autres dispositions	p 3
II - REGLES GENERALES APPLICABLES AUX PRODUITS ALIMENTAIRES	p 4
Protection des denrées alimentaires	p 4
Hygiène du personnel et du matériel	p 4
Températures de conservation	p 6
Durées limites de conservation	p 8
Etiquetage des denrées alimentaires	p 8
III - REGLES SPECIFIQUES A CERTAINS PRODUITS ALIMENTAIRES	p 9
A) Fruits et légumes	p 9
B) Viandes et produits d'origine animale	p 10
1- Viandes de Boucherie	p 10
2- Produits de charcuterie	p 10
3- Conserves	p 10
4- Volailles	p 10
5- Œufs	p 11
5- Plats cuisinés	p 11
C) Produits de la mer	p 11
D) Pains et pâtisseries	p 12
1- Pains	p 12
2- Pâtisseries	p 12
E) Produits laitiers	p 12
1- Lait	p 12
2- Beurre	p 12
3- Fromages	p 12
F) Autres produits	p 13
1- Confitures	p 13
2- Miels	p 13
IV - ADRESSES UTILES - REFERENCES	p 14

Direction Départementale de la Protection des Populations
18, bd DESAIX – 63000 CLERMONT-FERRAND

Avertissement : cette brochure n'aborde que certains points essentiels de la réglementation. Les éléments ci-après sont donnés à titre d'information. Ils ne sont pas forcément exhaustifs et ne sauraient se substituer aux textes officiels applicables.

De manière générale, toute personne qui désire faire du commerce sur un marché doit avoir la qualité de commerçant (ou d'auto-entrepreneur) et remplir les obligations générales auxquelles sont assujettis ceux qui font régulièrement des actes de commerce.

Exceptions :

Les opérations vide-greniers, qui sont soumises à la réglementation des ventes au déballage

Le producteur agricole vendant les produits issus de son exploitation sur le territoire de la (ou les) communes où ils ont leur(s) exploitation(s), et les pêcheurs vendant les produits de leur propre pêche, sur la commune d'amarrage du bateau.

A) DECLARATIONS D'ACTIVITE

- Etre immatriculé au registre du commerce, ou déclaré comme auto entrepreneur.
- Etre affilié aux régimes sociaux obligatoires (maladie vieillesse, allocations familiales (s'adresser à l'URSSAF).
- Souscrire les déclarations auprès du Centre des Impôts
- Déclaration à l'Inspection du Travail en cas d'emploi de personnel salarié
- Déclaration au préfet du département (DDPP) pour l'activité de vente de denrées animales ou d'origine animale.(ART.R233-4 du code rural)

Cas particuliers

1° - Commerçant sédentaire

Le vendeur qui vend uniquement sur le marché de la commune où il a un magasin ou qui effectue des tournées de vente est dispensé de formalité particulière. Si ces tournées ont lieu dans les communes limitrophes, une carte de commerçant ambulant est délivrée.

2° - Commerçant non sédentaire avec domicile fixe

Déclaration préalable d'activité auprès de la Préfecture concernée en vue de l'obtention d'une carte professionnelle renouvelable tous les quatre ans (code de commerce articles L.123-29 et 30, articles A.123-80-1 à 8 et articles R.123-208-1 à 8)

3° - Commerçant non sédentaire sans domicile fixe

S'il n'a pas de domicile fixe au sein de l'union européenne, il doit être détenteur d'un livret de circulation (loi 69-3 du 03 janvier 1969 et décret 78-708 modifié). ou bien d'un carnet de circulation accompagné d'un récépissé de consignation délivré par les Services Fiscaux

4° - Commerçant saisonnier avec domicile

Une déclaration d'activité doit être rédigée à la Préfecture du domicile aux fins de l'obtention d'une "attestation provisoire" valable un mois avec obligation d'inscription au registre du commerce.

B) AUTORISATIONS DE VENTE

Les ventes sur la voie publique

Toute installation établie par un vendeur sur la voie publique doit avoir été autorisée au préalable, l'occupation du domaine public donne lieu au paiement d'une redevance, par :

- le Maire pour les voies communales et les voies départementales et nationales situées à l'intérieur de l'agglomération,
- Le Président du Conseil Général pour les voies départementales hors agglomération,
- Le Préfet pour les voies nationales hors agglomération.

Des considérations tenant à la sécurité des conditions de circulation peuvent justifier des restrictions ou des interdictions.

Les ventes sur les marchés régulièrement autorisées ne nécessitent pas d'autorisation préalable. L'attribution d'un emplacement relève de la compétence du Maire représenté par le placier. Sous peine d'exclusion, tout vendeur doit respecter le "règlement du marché" édicté par le maire de la commune.

Les ventes au déballage

Il s'agit de ventes de marchandises neuves ou d'occasion précédées ou accompagnées de publicité dans des lieux non ordinairement affectés au commerce considéré.

Elles ne peuvent excéder deux mois par année civile dans un même local ou sur un même emplacement. Elles font l'objet d'une déclaration préalable auprès du maire de la commune dont dépend le lieu de la vente.

Sont concernés : les locaux publics et privés par exemple, les salles communales, les salons d'hôtels, etc.

Ces dispositions relatives aux ventes au déballage ne sont pas applicables :

- Aux professions réalisant des tournées à partir d'un établissement fixe et à bord d'un véhicule dans la commune siège de l'établissement ou dans les communes limitrophes.
- Aux professions ayant une permission de voirie ou de stationnement sur la voie publique délivré par le Maire.

Sur tout document publicitaire distribué ou affiché sur la voie publique (notamment annonçant une vente réglementée) doit figurer le N° de Siret et l'identité de l'émetteur.

C) PUBLICITE DES PRIX

Tout produit offert à la vente au détail et exposé à la vue du public doit donner lieu à un marquage ou à un affichage de prix. Le prix sera apposé sur le produit lui-même ou à proximité de celui-ci de telle sorte qu'il n'y ait pas de risque de confusion.

Le prix exprimé en €uros TTC fera apparaître, s'il y a lieu, les suppléments proposés à la clientèle, s'ils sont payants, par exemple la préparation d'un poisson, les frais de livraison...

Le marquage des prix est complété pour certains produits par l'affichage d'un tableau récapitulatif des prix : cas des viandes de boucherie, du lait, du pain, du jambon et de l'épaule cuit sans os.

D'une manière générale, toutes les denrées alimentaires préemballées vendues en libre-service doivent faire apparaître en plus du prix de vente, le prix à l'unité de mesure.

La vente au poids

Toute vente au poids n'est possible qu'au moyen d'une balance dont la fiabilité est garantie par l'apposition sur le corps de l'appareil d'une étiquette verte après vérification par un organisme habilité. Cette vignette de vérification devra être en cours de validité.

Les unités de mesures à utiliser sont celles qui sont légales en France. L'emploi d'une unité de mesure non communément utilisée pour un produit donné (hg en place du kg) peut être considérée comme une indication prêtant à confusion, si elle vise manifestement à perturber l'information fournie au consommateur.

Le prix à payer par le consommateur est calculé par rapport au poids net, déduction faite de la tare (papier d'emballage, barquette...).

Les annonces de réduction de prix

L'indication d'un rabais n'est possible qu'à la condition expresse que l'ancien prix ait été effectivement pratiqué. Ce prix de référence est le prix le plus bas pratiqué dans les trente jours précédant le début de la publicité, ou bien le prix de vente conseillé ou pré-étiqueté par le fournisseur, quand il existe.

Le rabais peut être exprimé en valeur absolue ou en pourcentage : *exemple* - 10 €uros sur les pantalons ou - 20 % sur les chemises, et faire apparaître l'ancien prix et le nouveau prix.

Les soldes.

Les soldes sont dispensés d'autorisation mais doivent avoir lieu pendant les périodes fixées par décret.

- Les soldes fixes : deux périodes de 5 semaines chacune (soldes d'été et d'hiver).

- les soldes "flottants" : au maximum deux semaines ou deux périodes d'une semaine au libre choix du commerçant. Ils ne peuvent avoir lieu pendant le mois précédant les périodes de soldes d'été et d'hiver.

Les marchandises doivent avoir été proposées à la vente et payées depuis au moins un mois à la date de début de la période de soldes.

Les stocks ne doivent pas être renouvelés.

D) AUTRES DISPOSITIONS :

La facturation

Tout commerçant doit être en mesure de présenter sans délais les factures sous couvert desquelles il détient les articles mis en vente.

Contenu de la facture :

La facture doit être établie en double exemplaire et comporter :

1. le nom et l'adresse des parties (vendeur et acheteur)
2. la date de la vente (ou de la prestation de service)
3. la quantité et la dénomination précise des produits vendus (ou des prestations réalisées)
4. le prix unitaire hors T.V.A. des produits vendus (ou des prestations réalisées)

Pour les vendeurs redevables de la T.V.A. (réglementation fiscale) :

- le montant HT. des produits (Total H.T.)

- le taux et le montant de la T.V.A.

5. toute réduction de prix acquise à la date de la vente ou de la prestation de services et directement liée à l'opération de vente ou de prestation de services.

6. la date à laquelle la facture doit être payée, ainsi que :

- les conditions d'escompte pour paiement anticipé par rapport aux conditions générales de vente,

- le taux des pénalités exigibles le jour suivant la date de règlement inscrite sur la facture (obligation introduite par la loi n° 2001-420 du 15 mai 2001).

Le taux des pénalités peut être déterminé contractuellement ; sinon c'est le taux de la Banque Centrale Européenne pour son opération de refinancement la plus récente, majoré de 7 points, qui s'applique.

Dans tous les cas, le taux ne peut pas être inférieur à 1 fois et ½ le taux légal, soit 6,39 % en 2002 (taux légal : 4,26 %).

La facture doit être remise dès la réalisation de la vente.

Délai de conservation des factures

- Réglementation économique : chaque facture doit être conservée pendant 3 ans à compter de la vente par l'acheteur et par le vendeur (art. 26 du décret du 29 déc. 1986)
- Le délai de conservation prévu en matière fiscale est de 6 ans, de 10 ans pour la réglementation commerciale ([art. L. 123-22](#) du Code de Commerce)

La langue française

L'information du consommateur (dénomination de vente, étiquetage, mode d'emploi, etc.) doit être rédigée en langue française.

Les produits non alimentaires.

La sécurité : les produits et les services doivent, dans des conditions normales d'utilisation ou dans d'autres conditions raisonnablement prévisibles, présenter la sécurité à laquelle on peut légitimement s'attendre et ne pas porter atteinte à la santé des personnes.

Certains produits sont soumis à une réglementation spécifique (jouets, matériels électriques > 24 Volts, équipements de protection individuels, etc.). Ils doivent obligatoirement porter :

- le marquage CE (qui constitue une présomption de conformité),
- le nom ou la raison sociale ou la marque et l'adresse du responsable de la première mise sur le marché.

Les précautions d'emploi et conseils d'utilisation qui accompagnent certains produits doivent obligatoirement être rédigés en langue française

Les produits textiles : outre la dénomination de vente, les produits textiles doivent être accompagnés de leur composition

Les produits en cuir : ils doivent comporter un étiquetage indiquant :

- l'identification du fabricant ou du vendeur,
- la dénomination du produit (cuir, croute de cuir, synthétique...),
- l'espèce animale (vachette, veau, porc, chèvre...),
- le type de finition (pleine fleur aniline, pleine fleur pigmentée, fleur corrigée, croute de cuir...).

Les meubles : une étiquette doit comporter les mentions suivantes :

- prix de l'ensemble des meubles pouvant être vendus séparément et prix de chacun des objets,
- dimensions (longueur ou largeur x hauteur x profondeur),
- principales matières, essences ou matériaux,
- procédé de mise en œuvre,
- "à monter soi-même" si le meuble est fourni démonté.

La contrefaçon : l'importation, la vente ou la détention de produits ou services revêtus d'une marque contrefaite constitue une infraction délictuelle pouvant être punie d'une peine d'emprisonnement de deux ans et/ou d'une amende de 150.000 €uros.

Demander et conserver une facturation détaillée (voir ci-dessous) afin d'assurer une traçabilité efficace des produits, et d'être en mesure d'établir leur origine et leurs caractéristiques.

Il convient de savoir que dans le cas d'achat direct hors du territoire national, via Internet, ou lors de déplacements, l'introducteur sur le territoire national prend lors de la revente, la responsabilité du produit (jurisprudence cour de cassation).

II - REGLES GENERALES APPLICABLES AUX PRODUITS ALIMENTAIRES

Quelques définitions, on entend par :

1. « Région de production » : un ensemble de zones naturelles restreintes de production caractérisées par une homogénéité ou de grandes similitudes des facteurs naturels, géographiques, humains ou agricoles locaux, situé à une distance inférieure ou égale à 80 km du site de production.
2. « Marché proche » ou « marché public local » : marché situé dans la région de production, dont l'accès est réservé au consommateur final en qualité d'acheteur.
3. « Commerce de détail local » : commerce de détail situé à une distance inférieure ou égale à 80 km de l'établissement de production.
4. « Vente par correspondance » : vente effectuée à l'issue de démarches actives de prospection de clients, à l'exclusion du suivi de clientèle.
5. « Vente par colportage » : vente de denrées alimentaires faites par le producteur au domicile du consommateur final.
6. la notion de « local » est fonction du lieu où la publicité est émise.

Dispositions générales applicables aux sites mobiles et/ou provisoires (tels que tentes-marquises, étals, points de vente automobiles

1. Les sites et les distributeurs automatiques doivent, autant que faire se peut, être installés, conçus, construits, nettoyés et entretenus de manière à éviter la contamination, en particulier par des animaux et parasites.

2. Plus particulièrement, là où cela est nécessaire :

- a) des installations appropriées seront prévues pour assurer un niveau d'hygiène personnelle adéquat (elles comprendront, entre autres, des installations permettant de se laver et de se sécher les mains dans de bonnes conditions d'hygiène, des installations sanitaires hygiéniques et des vestiaires) ;

- b) les surfaces en contact avec les denrées alimentaires doivent être bien entretenues, faciles à nettoyer et, au besoin, à désinfecter. À cet effet, l'utilisation de matériaux lisses, lavables, résistant à la corrosion et non toxiques est requise, sauf si les exploitants du secteur alimentaire peuvent prouver à l'autorité compétente que d'autres matériaux utilisés conviennent ;
- c) des moyens adéquats doivent être prévus pour le nettoyage et, au besoin, la désinfection des outils et équipements de travail ;
- d) lorsque les denrées alimentaires sont nettoyées dans le cadre des activités de l'entreprise, des dispositions sont prises pour que cette opération se déroule dans des conditions hygiéniques ;
- e) de l'eau potable, chaude et/ou froide, doit être prévue en quantité suffisante ;
- f) des dispositions et/ou installations adéquates doivent être prévues pour entreposer et éliminer, dans de bonnes conditions d'hygiène, les substances et déchets dangereux et/ou non comestibles, qu'ils soient solides ou liquides ;
- g) des installations et/ou dispositifs adéquats doivent être prévus pour maintenir les denrées alimentaires dans des conditions de température adéquates et pour contrôler ces dernières ;
- h) les denrées alimentaires doivent être placées à des endroits et dans des conditions permettant d'éviter, les risques de contamination.

Transport

1. Les réceptacles de véhicules et/ou conteneurs servant au transport des denrées alimentaires doivent être propres et en bon état d'entretien de manière à protéger les denrées alimentaires contre toute contamination et doivent, en cas de besoin, être conçus et construits de manière à pouvoir être convenablement nettoyés et/ou désinfectés.
2. Ces réceptacles de véhicules et/ou de conteneurs doivent être réservés au transport de denrées alimentaires si celles-ci sont susceptibles d'être contaminées par des chargements d'autre nature.
3. Lorsque des réceptacles de véhicules et/ou conteneurs sont utilisés pour transporter d'autres produits en plus des denrées alimentaires ou pour transporter différentes denrées alimentaires en même temps, les produits doivent, au besoin, être séparés efficacement.
4. Les denrées alimentaires en vrac à l'état liquide, granulaire ou poudreux doivent être transportées dans des réceptacles et/ou conteneurs/citernes réservés au transport de denrées alimentaires. Sur les conteneurs doit figurer une mention clairement visible et indélébile, dans une ou plusieurs langues de la Communauté, relative à leur utilisation pour le transport de denrées alimentaires, ou la mention «Uniquement pour denrées alimentaires».
5. Lorsque des réceptacles de véhicules et/ou conteneurs ont été utilisés pour transporter des produits autres que des denrées alimentaires ou pour transporter des denrées alimentaires différentes, un nettoyage efficace doit être effectué entre deux chargements pour éviter le risque de contamination.
6. Les denrées alimentaires chargées dans des réceptacles de véhicules et/ou conteneurs doivent être placées et protégées de manière à réduire au maximum le risque de contamination.
7. Si cela est nécessaire, les réceptacles de véhicules et/ou conteneurs servant au transport de denrées alimentaires doivent être aptes à maintenir les denrées alimentaires à des températures appropriées et permettre le contrôle desdites températures.

Dispositions applicables aux équipements

- 1°) Tous les articles, installations et équipements avec lesquels les denrées alimentaires entrent en contact doivent :
- a) être effectivement nettoyés et, le cas échéant, désinfectés. Le nettoyage et la désinfection doivent avoir lieu à une fréquence suffisante pour éviter tout risque de contamination ;
 - b) être construits, réalisés et entretenus de manière à réduire au maximum les risques de contamination ;
 - c) à l'exception des conteneurs et emballages perdus, être construits, réalisés et entretenus de manière à ce qu'ils soient tenus propres et, au besoin, désinfectés
 - d) être installés de manière à permettre un nettoyage convenable des équipements et de la zone environnante.
- 2°) Si cela est nécessaire, les équipements doivent être munis d'un dispositif de contrôle approprié pour garantir la réalisation des objectifs du présent règlement.
- 3°) S'il est nécessaire pour empêcher la corrosion des équipements et des récipients d'utiliser des additifs chimiques, ils doivent l'être conformément aux bonnes pratiques.

Déchets alimentaires

1. Les déchets alimentaires, sous-produits non comestibles et autres déchets doivent être retirés aussi vite que possible des locaux où se trouvent des denrées alimentaires, de façon à éviter qu'ils ne s'accumulent.
2. Les déchets alimentaires, sous-produits non comestibles et autres déchets doivent être déposés dans des conteneurs dotés d'une fermeture, sauf si les exploitants du secteur alimentaire peuvent prouver à l'autorité compétente que d'autres types de conteneurs ou de systèmes d'évacuation utilisés conviennent. Ceux-ci doivent être conçus de manière adéquate, être bien entretenus et faciles à nettoyer et, au besoin, à désinfecter.
3. Des dispositions adéquates doivent être prévues pour l'entreposage et l'élimination des déchets alimentaires, des sous-produits non comestibles et des autres déchets. Les aires de stockage des déchets doivent être conçues et gérées de manière à pouvoir être propres en permanence et, le cas échéant, exemptes d'animaux et de parasites.
4. Tous les déchets doivent être éliminés de façon hygiénique et dans le respect de l'environnement, conformément à la législation communautaire applicable à cet effet, et ne doivent pas constituer une source de contamination directe ou indirecte.

EXEMPLES PRATIQUES LIES A LA PROTECTION DES DENREES

Les étals

Pour les denrées d'origine animale et les produits végétaux transformés, une protection avec retour peut être prévue pour maintenir les denrées à l'abri des pollutions, cette mesure valant également pour les étals de poissonniers

Aucun produit ne doit être en contact direct avec le sol.

Les étals seront en matériaux lavables, et maintenus en bon état de propreté.

Les denrées doivent être disposées à l'abri des intempéries et du soleil.

Les denrées doivent être délivrées au consommateur, soit préemballées, soit protégées d'une enveloppe pour le contact alimentaire. Le papier imprimé ne peut être utilisé que pour les fruits en coque, les racines et les tubercules devant être lavés avant consommation.

Les voitures boutiques

Les voitures boutiques présentant à la vente des denrées animales ou d'origine animale doivent avoir été déclarées (ART.R.233-4 du code rural) auprès du préfet du département de résidence (DDPP) comme tout point de vente de même nature.

Un point d'eau est un nécessaire dès que des manipulations sont effectuées.

Dans les voitures boutiques où des préparations sont réalisées un lave-mains à commande non manuelle est exigé (pizzeria ambulante, friterie...).

Les déchets

Il est interdit de jeter sur le sol les déchets produits au cours de la vente. Les déchets de toutes sortes provenant des viandes, poissons, etc. doivent être placés dans des récipients étanches munis d'un couvercle à commande non manuelle. Ils doivent être vidés au moins une fois par jour.

EXEMPLES PRATIQUES LIES A L'HYGIENE DU PERSONNEL ET DU MATERIEL

Les personnes appelées à manipuler les denrées alimentaires sont astreintes à la plus grande propreté corporelle et vestimentaire. Une tenue propre est obligatoire.

Toute personne atteinte d'une affection bactérienne doit être écartée jusqu'à complète guérison confirmée par attestation médicale.

L'interdiction de fumer dans les lieux de préparation des aliments s'applique également aux ventes en plein air.

Sur un marché, un branchement électrique et un point d'eau peuvent être réclamés auprès des autorités municipales.

Des thermomètres de contrôle sont placés dans tous les appareils de conservation.

Le commerçant non sédentaire vérifiera le respect des températures. En l'absence d'un groupe de production de froid, l'utilisation des plaques eutectiques pourra s'avérer suffisante, à condition que les températures de conservation soient respectées.

TEMPERATURES DE CONSERVATION

Maîtrise des températures

Définitions des produits périssables

La norme NF V01-002 " Hygiène des aliments définit la notion de denrée périssable : « aliment que son absence de stabilité peut rendre préjudiciable à la santé ou impropre à la consommation humaine ». Ainsi tout aliment peut s'avérer périssable à plus ou moins long terme.

L'arrêté du 21 décembre 2009 distingue les denrées périssables des denrées très périssables (liste indicative)

1) Denrées très périssables (conservation à +4°C) :

- denrées animales cuites ou précuites, prêtes à l'emploi, non stables à température ambiante,
- préparations froides non stables à base de denrées animales, notamment les viandes froides, les pâtes farcies, les sandwiches, les salades composées et les fonds de sauce,
- produits transformés à base de viande non stables,
- abats, volailles, lapins, découpes de viandes,
- produits de la pêche fumés ou saumurés non stables,
- préparations non stables à base de crème ou d'œuf, notamment pâtisseries à la crème, crèmes pâtisseries, entremets, mayonnaise, mousse au chocolat,
- lait cru, crème chantilly non stable, produits frais au lait cru, notamment fromages frais, fromages blancs, faisselles,
- fromages découpés ou râpés.

2) Denrées périssables (conservation à +8°C) :

- desserts lactés, produits laitiers frais (autres que les laits pasteurisés), notamment yaourts et laits fermentés gélifiés, emprésurés, fromages frais, fromages blancs,
- beurres et matières grasses,
- desserts non stables à base de substituts de lait,
- produits à base de viande stables tranchés.

Cette liste étant indicative, les températures préconisées ne peuvent être imposées aux opérateurs. Toutefois, des températures de conservation supérieures à +4°C fixées par les opérateurs, pour des produits considérés comme très périssables, ou des températures supérieures à +8°C, voire température ambiante, pour des produits considérés comme périssables, devront être justifiées (utilisation d'un guide de bonnes pratiques d'hygiène validé ou justification via l'analyse de dangers).

Denrées dont la température de conservation est fixée réglementairement

Pour les denrées préemballées, la température de conservation **est fixée sous la responsabilité du conditionneur**, conformément au code de la consommation (article R.112-22). La température de conservation figurant sur le préemballage doit donc être scrupuleusement respectée.

Pour une liste de produits déterminés, L'annexe I de l'arrêté du 21 décembre 2009 fixe les conditions de conservation des aliments aux différents stades de la distribution, de l'entreposage et du transport. Les températures de conservation dans les établissements de remise directe ou de restauration collective fixées par l'arrêté visent les denrées fabriquées, découpées, transformées ou conditionnées dans ces établissements.

Après avoir rappelé que " la chaîne du froid ne doit pas être interrompue ", le règlement (CE) n° 852/2004 (annexe II, chapitre IX, point 5) admet de soustraire les denrées réfrigérées ou congelées aux températures réglementaires pour des périodes de courte durée à des fins pratiques de manutention lors de l'élaboration, du transport, de l'entreposage, de l'exposition et du service, à condition que les professionnels justifient que cela n'entraîne pas de risque pour la santé du consommateur.

ANNEXE I de l'arrêté du 21/12/2010

TEMPÉRATURE MAXIMALE DES DENRÉES CONGELÉES

NATURE DES DENRÉES	TEMPÉRATURE de conservation au stade de l'entreposage ou du transport	TEMPÉRATURE de conservation dans les établissements de remise directe ou de restauration collective
Glaces, crèmes glacées	- 18 °C	- 18 °C
Viandes hachées et préparations de viandes congelées	- 18°C	- 18 °C
Produits de la pêche congelés	*-18°C	- 18 °C
Poissons entiers congelés en saumure destinés à la fabrication de conserves	*-9°C	- 9 °C
Autres denrées alimentaires congelées	- 12 °C	- 12 °C

Nota. - La température indiquée est la température maximale de la denrée alimentaire sans limite inférieure.
 (*) Voir les températures du règlement (CE) n° 853/2004.

TEMPÉRATURES MAXIMALES DES DENRÉES RÉFRIGÉRÉES

NATURE DES DENRÉES	TEMPÉRATURE de conservation au stade de l'entreposage ou du transport	TEMPÉRATURE de conservation dans les établissements de remise directe ou de restauration collective
Viandes hachées	*+2°C	+ 2 °C
Abats d'ongulés domestiques et de gibier ongulé (d'élevage ou sauvage)	*	+ 3 °C
Préparations de viandes	*+4°C	+ 4 °C
Viandes séparées mécaniquement	*+2°C	+ 2 °C
Viandes de volailles (y compris petit gibier d'élevage à plumes), de lagomorphes (y compris petit gibier d'élevage à poils), de ratites et de petit gibier sauvage	*+4°C	+ 4 °C
Viandes d'ongulés domestiques, viandes de gibier ongulé (d'élevage ou sauvage)	*+7°C	+7 °C pour les carcasses entières et pièces de gros + 4 °C pour les morceaux de découpe
Produits de la pêche frais, produits de la pêche non transformés décongelés, produits de crustacés et de mollusques cuits et réfrigérés	(1) Température de la glace fondante entre 0°C et +2°C	+ 2 °C
Produits de la pêche frais conditionnés	* (1) Température de la glace fondante	* (1)
Ovoproduits à l'exception des produits UHT.	+ 4 °C	+ 4 °C
Lait cru destiné à la consommation en l'état	+ 4 °C	+ 4 °C
Lait pasteurisé	Température définie sous la responsabilité du fabricant ou du conditionneur	Température définie sous la responsabilité du fabricant ou du conditionneur
Fromages affinés	Température définie sous la responsabilité du fabricant ou du conditionneur	Température définie sous la responsabilité du fabricant ou du conditionneur
Autres denrées alimentaires très périssables	Température définie sous la responsabilité du fabricant ou du conditionneur	+ 4 °C
Autres denrées alimentaires périssables	Température définie sous la responsabilité du fabricant ou du conditionneur	+ 8 °C
Préparations culinaires élaborées à l'avance	+ 3 °C	+ 3 °C

Nota. - La limite inférieure de conservation des denrées alimentaires réfrigérées doit se situer à la température débutante de congélation propre à chaque catégorie de produits
 (*) Voir les températures du règlement (CE) n° 853/2004
 (1) Température de la glace fondante : 0 à + 2 °C.

TEMPÉRATURE MINIMALE EN LIAISON CHAUDE

Plats cuisinés ou repas livrés chauds ou remis au consommateur	+ 63 °C
--	---------

Toutefois, et pour autant que la sécurité des produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant soit assurée, il est admis de soustraire les produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant, congelés, ainsi que les glaces et crèmes glacées aux températures mentionnées dans le tableau :

- a) Dans la mesure où la différence de température n'excède pas + 3 °C en surface, lorsque cela s'avère nécessaire, pour de brèves périodes, lors du chargement-déchargement de ces produits aux interfaces entre l'élaboration, le transport, le stockage et l'exposition des produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant et lors de leur présentation à la vente ;
- b) Lors de l'exposition des glaces et crèmes glacées pour leur consommation immédiate dans la mesure où leur approvisionnement s'effectue en quantités adaptées aux besoins du service.

ATTENTION : La rupture de la chaîne du froid, en particulier pour les produits d'origine animale réduit considérablement la durée de vie des produits et peut générer des toxi-infections alimentaires.

DUREES DE CONSERVATION

La réglementation distingue :

Les produits très périssables dont la date limite de consommation est exprimée sous la forme : "A consommer jusqu'au...". La date atteinte, le produit doit être **impérativement** retiré de la vente. Le déballage de produits préemballés périmés pour leur vente à la coupe est constitutif d'une tromperie.

Les autres produits pour lesquels la date est exprimée sous la forme "A consommer de préférence avant le...". A l'échéance, les produits conservent en principe l'essentiel de leurs caractéristiques et peuvent, a priori, être consommés sans risque d'intoxication. Au-delà de cette date, c'est le revendeur qui supporte l'entière responsabilité en matière de qualité et de sécurité du produit.

ETIQUETAGE DES DENREES ALIMENTAIRES

Tout produit alimentaire préemballé ou non doit être accompagné de l'indication de sa dénomination de vente précisant également son état physique s'il y a lieu (congelé, surgelé, décongelé....)

Les dénominations locales ne sont admises que si elles sont accompagnées du nom usuel du produit.

Dans tous les cas, il conviendra de se reporter aux indications données par le fabricant ou le fournisseur (désignation apparaissant sur la facture ou sur le conditionnement du produit).

Le déconditionnement des produits destinés au tranchage ou au service doit s'effectuer au fur et à mesure des besoins. Les étiquetages d'origine faisant état de l'identification du produit, sa température d'entreposage, sa durée de conservation doivent être conservés jusqu'à sa complète consommation.

Les mentions complémentaires

Principe : Il est interdit de parer un produit de vertus ou caractéristiques dont peuvent se prévaloir tous les autres produits du même type (par exemple Miel 100% pur tous les miels doivent l'être). De même, l'étiquetage d'une denrée alimentaire ne doit pas faire état de propriétés de prévention, de traitement et de guérison d'une maladie humaine ni évoquer ces propriétés.

Produit bio : Ne peuvent prétendre au terme bio que les produits fabriqués selon un cahier des charges homologué vérifié par un organisme indépendant.

« *Peuvent bénéficier de la mention "agriculture biologique" les produits agricoles, transformés ou non, qui satisfont aux exigences de la réglementation communautaire relative à la production biologique et à l'étiquetage des produits biologiques ou, le cas échéant, aux conditions définies par les cahiers des charges homologués par arrêté du ou des ministres intéressés sur proposition de l'Institut national de l'origine et de la qualité.* »

Produit fermier : Produit fabriqué sur une exploitation agricole selon des méthodes traditionnelles avec des ingrédients issus de l'exploitation (le produit doit être mis en vente par l'exploitant lui-même ou sa famille), sous réserve de réglementations spécifiques à certains produits (volailles, porcins).

Produit naturel : Produit aussi proche que possible de l'état de nature n'ayant pas subi de traitement ou de préparation (*et sans additifs*).

Diététique : Le terme diététique ne peut s'appliquer que pour les aliments dont les caractéristiques et garanties relèvent de la réglementation des aliments destinés à l'alimentation particulière.

Les fromages blancs, allégés à 20 % de MG, par exemple, ne doivent pas être présentés comme étant diététiques.

Etiquetage des produits préemballés

Les mentions d'étiquetage devant apparaître sur les produits préemballés remis en l'état au consommateur final sont les suivantes :

- dénomination de vente
- liste des ingrédients par ordre décroissant
- quantité nette
- date : "à consommer jusqu'au.." ou "à consommer de préférence avant le.."
- température de conservation ou précautions d'emploi si nécessaire

- nom ou raison sociale et adresse du responsable de la première mise sur le marché
- numéro de lot de fabrication
- le cas échéant (ateliers agréés CEE) marques de salubrité, estampilles délivrées par la DDSV qui doivent figurer sur les conditionnements ou les denrées.

Cas particuliers : boissons alcooliques : titre alcoométrique. et le logo sanitaire concernant les restrictions d'usage

III - REGLES SPECIFIQUES A CERTAINS PRODUITS ALIMENTAIRES

A) FRUITS ET LEGUMES

Règles générales

Ils doivent être de qualité saine, loyale, marchande, propres, sans altération interne ou externe, exempts de trace de produits de traitement, d'odeur ou de goût anormal. Ils doivent avoir atteint un degré suffisant de développement et de maturité.

Les fruits doivent être entiers et dépourvus d'humidité extérieure. Les légumes doivent être débarrassés de toutes les parties non comestibles.

Les obligations des détaillants en matière de qualité et d'affichage des fruits et légumes sont simplifiées depuis le 1^{er} juillet 2009, le régime de la normalisation des fruits et légumes a évolué. Ainsi, sur les 36 normes communautaires existantes, **seules 10** font encore faire l'objet d'une norme communautaire :

- *pommes*
- *agrumes,*
- *kiwis,*
- *salades,*
- *pêches et nectarines*
- *poires,*
- *fraises,*
- *poivrons,*
- *raisins*
- *tomates*

Les autres fruits et légumes, y compris ceux objet des anciennes normes communautaires sont soumis à une norme dite générale reprenant pour l'essentiel les caractéristiques minimales avec une tolérance de 10% de produits qui ne répondraient pas à ces caractéristiques.

Que devez vous faire ?

Pour les 10 produits soumis à une norme communautaire :

1. respect des critères qualitatifs de la norme,
2. affichage de la catégorie de classement, de la dénomination de vente, la variété ou le type commercial si obligatoire, pays d'origine du produit le prix à la pièce ou au poids. Si les produits sont préemballés, le prix unitaire du préemballage et le prix l'unité de mesure.

(il est rappelé que le détaillant peut déclasser la marchandise exposée à la vente si la qualité se dégrade lors de la conservation en rayon)

Pour les autres produits :

Vous pouvez rencontrer deux situations à la réception des produits :

les produits arrivent munis d'une étiquette de normalisation,

vous avez le choix entre deux options :

- **vous pouvez conserver** la normalisation et dans ce cas vous devez respecter les mêmes contraintes que celles relatives aux 10 produits normalisés,
- **vous ne souhaitez pas conserver** la normalisation alors seules les mentions suivantes doivent apparaître : dénomination du produit , pays d'origine et le prix à la pièce ou au poids. Si les produits sont préemballés, le prix unitaire du préemballage et le prix l'unité de mesure.

les produits arrivent sans classification :

Seules les mentions suivantes doivent apparaître : dénomination du produit, pays d'origine et le prix à la pièce ou au poids. Si les produits sont préemballés, le prix unitaire du préemballage et le prix l'unité de mesure.

Depuis janvier 2010, l'affichage du prix de tous les fruits et légumes doit être réalisé dans des caractères de même taille que ceux de l'indication d'origine

Agrobiologie : Les références à un mode de production biologique ou l'apposition du Logo AB sont réservées aux producteurs officiellement déclarés auprès de l'Agence BIO (<http://annuaire.agencebio.org/>) et faisant l'objet de contrôles par un organisme certificateur indépendant et agréé par les pouvoirs publics.

B) VIANDES ET PRODUITS D'ORIGINE ANIMALE

1- Viandes de Boucherie

Etiquetage des prix et dénominations des viandes de boucherie

(Un écriteau doit indiquer pour chaque morceau de découpe de viande, la dénomination réglementaire de la pièce et son mode de cuisson, prévue à l'arrêté du 18 mars 1993.)

La publicité des prix doit être réalisée au moyen d'une part, d'un tableau d'affichage exposé en permanence à la vue du public, indiquant tous les types de morceaux vendus dans l'établissement, et d'autre part au moyen d'un étiquetage sur les coupes de viande exposées en rayon, indiquant les dénominations obligatoires (provenances anatomiques énumérées dans l'arrêté du 18 mars 1993 comme filet, faux filet, bavette d'aloyau...), complétées par les destinations culinaires ou mode de cuisson (à rôtir, à griller, à bifteck...)

Dispositions particulières

Pour la viande bovine (bœuf et veau), l'indication de l'origine (pays de naissance, d'élevage et d'abattage) et du numéro de traçabilité permettant de faire le lien entre la viande exposée à la vente et l'animal d'origine est obligatoire. Vous devez pouvoir en plus renseigner tout consommateur qui le demande sur le N° d'agrément de l'abattoir. Lorsque la viande provient d'animaux nés, élevés et abattus dans le même Etat, la mention peut apparaître sous la forme "origine : nom de l'Etat"

Les viandes hachées sont préparées à la demande et à la vue de l'acheteur avec un appareil réfrigéré agréé (le hachage à l'avance est interdit sauf au sein d'un atelier agréé CEE spécifiquement pour cette activité).

L'attendrissage des viandes ne peut être réalisé que sous des conditions strictes d'hygiène. L'information relative à l'attendrissage éventuel doit apparaître sur l'étiquetage avec la dénomination de vente.

2- Produits de charcuterie

Tout laboratoire de préparation de produits de charcuterie doit être déclaré au préfet (DDPP du département de résidence) .

Parmi les produits de charcuterie, les jambons et épaules donnent lieu à une mesure de publicité particulière consistant en un tableau récapitulatif des dénominations et le prix au kg.

La composition de nombreuses préparations charcutières est strictement définie par la réglementation ou les usages. Il conviendra de se référer pour la définition loyale et marchande des produits au Code de la Charcuterie, de la Salaison et des Conserves de Viandes édité par le Centre Technique de la Charcuterie, 7 avenue du Général de Gaulle - 94700 MAISONS ALFORT.

Les conditions d'emploi, de dénomination, de supériorité ou valorisantes telles que : campagne, fermier, traditionnel, à l'ancienne, frais, sans colorant, artisanal, doivent toujours être justifiées par le mode de fabrication.

3- Conserves

Dès lors que sont élaborés des produits transformés à base de denrées animales ou d'origine animale, une déclaration d'activité doit être faite auprès de la DDPP.

La fabrication des conserves nécessite obligatoirement l'utilisation d'un autoclave permettant un traitement de stérilisation à une température supérieure à 100°C **sous pression**, et équipé d'un thermomètre. Une procédure rigoureuse, définie dans le « **code sanitaire pour la fabrication des conserves** » doit impérativement être respectée.

4- Volailles

L'estampille sanitaire attribuée par la DDPP à l'abattoir d'origine est apposée sur chaque carcasse.

Lors de la vente sur les marchés de produits non conditionnés, les mentions peuvent être portées à la connaissance des clients par le biais d'une affichette reprenant le nom de l'éleveur, les coordonnées de la « tuerie » ainsi que le numéro d'identification de cette dernière. Ces dispositions sont inutiles en cas de vente sur le lieu de l'exploitation.

Dispositions relatives aux établissements d'abattage de volailles et de lagomorphes non agréés (tuerie):

Doivent être considérées comme ayant été « élevés sur l'exploitation » les animaux ayant été entretenus durant un mois complet au minimum ou une période au cours de laquelle une modification de leur conformation peut être attestée par un gain de poids significatif. Cela inclut donc les palmipèdes ayant fait l'objet d'un gavage.

On entend par « éleveur », toute personne physique ou morale, détentrice de volailles, propriétaire ou non des animaux, qui en a la garde à titre permanent ou temporaire, et enregistré auprès des services du ministère chargé de l'agriculture pour cette activité ; Les volailles présentées nues à la vente doivent comporter les indications suivantes :

- le mode de préparation (effilé ou prêt à cuire)
- la classe
- le poids net

Les indications, telles que "fermier" et ses dérivés, sont réservées aux volailles bénéficiant d'un label. Toutefois, cette disposition ne s'applique pas aux ventes directes ou locales des petits producteurs fermiers.

les carcasses issues de l'abattage en établissement non-agréé doivent être revêtues d'une bague

ou d'une étiquette comportant le numéro identifiant (à 8 chiffres) attribué par le service Sécurité des aliments de la direction départementale de la protection des populations du Puy-de-Dôme.

Remarques :

1/ le numéro d'identification de l'établissement d'abattage non-agréé ne peut en aucun cas être inscrit dans un ovale ou un rond.

2/ lorsque l'exploitant utilise des étiquettes autocollantes apposées sur des produits nus, la colle doit être agréée pour le contact alimentaire.

5- Œufs

On entend par : Œufs de consommation : les œufs de poules en coquille, propres à la consommation humaine en l'état à l'exclusion des œufs cassés, des œufs couvés et des œufs cuits ;

Information du consommateur sur l'origine des œufs mis en vente.

En matière d'affichage des œufs, lorsque les œufs sont vendus en vrac, il convient de fournir aux consommateurs, de manière facilement visible et parfaitement lisible, les informations concernant la catégorie de qualité, de poids et le mode d'élevage, ainsi qu'une explication relative à la signification du code producteur et la date de durabilité minimale."

Enfin, aucun œuf ne peut être vendu au consommateur dans un délai supérieur à 21 jours après la ponte Aussi, les œufs doivent-ils être retirés 7 jours avant la date de consommation recommandée (DCR).

Marquage des œufs selon le mode d'élevage

- Le code 0 est attribué pour le mode d'élevage biologique prévu au règlement CE 2092/91
- Le code 1 est attribué pour les élevages en plein air
- Le code 2 est attribué pour les élevages au sol
- Le code 3 est attribué pour les élevages en cages

Les œufs ne doivent être ni lavés ni nettoyés avant leur commercialisation. Ils ne sont pas présentés sur de la paille ou tout autre matériau souillé.

6- Plats cuisinés

Les ateliers de fabrication sont tenus à une déclaration préalable d'activité au préfet du département (DDPP) ; ils sont soumis à agrément sanitaire, ou dans certains détenteurs d'une dérogation à l'agrément sanitaire. Pendant leur présentation à la vente, les plats cuisinés seront maintenus en permanence aux températures suivantes, à l'aide de matériels adaptés :

- Liaison froide : entre 0° et + 4°C
- Liaison chaude : température supérieure à + 63°C
- surgelés : température inférieure à - 18°C

Les produits sous liaison chaude ne peuvent être vendus que le jour de la cuisson. Les denrées alimentaires décongelées ne doivent jamais être recongelées.

C) PRODUITS DE LA PECHE

Tous les produits de la pêche doivent être sains, loyaux et marchands. En raison de leur fragilité, une surveillance doit donc être exercée quant à leur fraîcheur : il faut par exemple que les coquillages possèdent les caractéristiques visuelles associées à la fraîcheur et à la vitalité, incluant l'absence de souillure sur la coquille, une réponse à la percussion et une quantité normale de liquide intervalvaire. Ils ne doivent pas être souillés ou contaminés par des substances susceptibles d'en détériorer le goût.

Le transport, l'entreposage et la présentation à la vente des poissons frais, crustacés et mollusques autre que vivants s'effectue sur glace à une température comprise entre 0 et + 2°C (température de la glace fondante).

Les filets de poissons ne sont pas posés directement sur la glace, mais protégés par un film plastique apte au contact alimentaire (ou papier sulfurisé).

L'eau de fusion de la glace est récupérée rapidement. Elle ne doit pas séjourner trop longtemps au contact d'autres produits et sera recueillie dans un seau, l'écoulement sur la voie publique est interdit.

Les huîtres, moules et coquillages sont présentés vivants au consommateur. Ils seront transportés et mis en vente à une température comprise entre + 5° et + 15°C.(température recommandée et non réglementaire -voir GBPH)

A noter :

- L'arrosage des huîtres et moules, et le trempage en eau de mer, sont interdits. L'ouverture de ces produits doit être réservée à ceux qui sont destinés à être consommés immédiatement.
- Conditionnement et emballage des mollusques bivalves vivants :
Les huîtres doivent être conditionnées ou emballées valve creuse en dessous.
Les colis unitaires de mollusques bivalves vivants remis directement au consommateur doivent être fermés et le rester après avoir quitté le centre d'expédition jusqu'à leur présentation à la vente au consommateur final.

Information du consommateur

Chaque colis de coquillages est muni d'une étiquette sanitaire résistante à l'eau. Elle accompagne le colis à tous les stades de la commercialisation. Les détaillants doivent conserver les étiquettes de salubrité correspondant aux produits mis en vente et les présenter à toute demande.(conservation des étiquettes 2 mois). L'étiquette doit notamment comporter :

- 1° Le pays expéditeur ;
- 2° Les noms scientifique et commun des coquillages ;
- 3° L'identification du centre d'expédition par son numéro d'agrément ;

4° La date de conditionnement, se composant au moins du jour et du mois ;

5° La mention : "Ces coquillages doivent être vivants au moment de l'achat" ou, à défaut, la date de durabilité.

La dénomination de vente des filets, crustacés et céphalopodes, précisera l'état physique dans lequel se trouve le produit (par exemple : crevettes en décongélation seiches en saumure etc.).

La dénomination de vente doit correspondre exactement au produit (utilisation du nom officiel) et toute mention valorisante (par exemple : pêché à la ligne , pêche côtière...) doit pouvoir être justifiée, soit par l'étiquetage d'accompagnement du produit, soit par les garanties données sur facture par le fournisseur.

Exemple :

- ◆ moules de Bouchot
- ◆ bouquets,
- ◆ bar,
- ◆ dorade royale
- ◆ maquereau de ligne...

En outre, la dénomination doit être complétée par la méthode de production (pêché ou élevé) et par la zone de capture (zone FAO ex : Atlantique Nord est) ou d'élevage (nom du pays).

D) PAIN ET PATISSERIES

Pain

Le décret du 13 septembre 1993 a défini :

Le pain maison : pain pétri, cuit et façonné sur le lieu de vente au consommateur. Cette mention peut être utilisée dans le cas de la vente itinérante par le boulanger.

Le pain de tradition française : pain exclusivement composé à partir de farine de blé, d'eau, de sel, de levure et de levain. L'utilisation de pâte congelée est exclue.

Lorsque le pain a été congelé après la cuisson puis décongelé en vue de la vente, le consommateur doit en être clairement informé par un affichage.

L'enseigne "boulangerie" ou l'appellation "boulangier" est strictement réservé au commerçant qui assure le pétrissage, le façonnage, la cuisson. Pour ces enseignes, aucun traitement de surgélation ou de congélation n'est autorisé à aucun stade de la production et de la vente (même pour les pains dits spéciaux).

Publicité des prix

Chaque catégorie de pain doit être accompagnée d'un écriteau de 15 cm de longueur sur 2,5 cm de haut indiquant :

- la dénomination exacte
- le poids
- le prix de vente et le prix au kg pour les pièces d'un poids supérieur à 200 g.

En outre, un tableau récapitulatif de 30 cm sur 40 cm doit reprendre les mentions ci-dessus pour tous les pains exposés.

Les pâtisseries.

Les pâtisseries ne doivent être manipulées que par les vendeurs et en respectant les règles d'hygiène. Elles doivent être conservées entre 0 et + 4°C.

Les produits ayant subi un traitement de surgélation, mais proposés à la vente décongelés doivent faire l'objet d'un marquage spécifique (produit décongelé) pour informer le consommateur.

Pain frais et la pâtisserie, la fraîcheur n'est pas définie expressément, mais en se référant à un jugement de la Cour d'Appel de Paris du 1er juillet 1974 pour être dits «frais» ils doivent être fabriqués sur le lieu même de vente et mis à la disposition du consommateur dès sa production

E) PRODUITS LAITIERS

Déclaration obligatoire du producteur auprès du préfet (DDPP). Le récépissé de cette déclaration, ou l'autorisation de vente doivent pouvoir être présentés à la demande des services de contrôle.

1- Le lait

Publicité des prix

Une affiche (40 x 30 cm) de couleur blanche, précise le prix des différents laits mis en vente. Elle indique en outre :

- la catégorie du lait (lait cru, lait pasteurisé...)
- l'une des mentions, entier, demi-écrémé ou écrémé
- le type d'emballage et le prix au litre.

Règles générales de présentation du lait cru conditionnée (lait n'ayant pas été chauffé au-delà de 40°C) :

L'étiquetage doit mentionner :

- Dénomination de vente : "Lait cru" ou "lait cru frais" en caractère d'au moins 3 cm de haut sur une bande jaune entourant le récipient

- Raison sociale et adresse du producteur:
- Contenance
- Numéro d'immatriculation sanitaire
- Date limite de consommation (jour de conditionnement + 3 j)

Le lait ne doit contenir, ni colostrum, ni antibiotiques.

2- Le beurre

Le terme beurre cru doit figurer obligatoirement sur l'étiquetage ou dans le cas d'une vente en vrac sur l'écriteau d'affichage du prix.

Les beurres ne doivent contenir aucun additif à l'exception du sel et le lait utilisé ne doit pas avoir subi un chauffage supérieur à 40°C.

Température de conservation : + 8°C (à définir par le professionnel)

3- Les fromages

L'étiquetage initialement apposé sur les fromages doit être conservé lors de la vente au détail en particulier dans le cas de revente à la coupe de fromage bénéficiant d'une appellation d'origine (AOC).

Les dénominations de vente des fromages hors AOC sont prévues au Décret du 27/04/2007

L'étiquetage des fromages préemballés doit mentionner les indications suivantes :

- dénomination de vente,
- poids net
- raison sociale et adresse du fabricant,
- N° de lot,
- Date limite d'utilisation optimale,
- marque d'identification (si fabrication dans un atelier agréé C.E.E.),
- L'indication de la matière grasse (taux de matière grasse/ matière sèche) ou bien, pour les fromages fermiers l'indication « matière grasse non précisée ».

Les fromages bénéficiant d'une A.O.C sont dispensés de la mention du taux de matière grasse.

F) AUTRES PRODUITS

1- Confitures :

Outre les règles d'étiquetage générales précitées au point II.E), l'étiquetage doit comporter les mentions suivantes :

- ◆ teneur en fruits sous la forme : "préparé avec .XX grammes de fruits pour 100 g de produit fini".
- ◆ teneur totale en sucre sous la forme : "teneur totale en sucres XX...grammes pour 100 g"

2- Miel :

L'apiculteur fait une déclaration de rucher et d'activité "miellerie" au préfet du département d'origine (DDPP).

La dénomination miel peut être assortie d'une indication ayant trait à l'origine florale ou végétale (exemple miel d'acacia) ou à l'origine territoriale ou régionale. Le pays ou les pays d'origine où le miel a été récolté sont indiqués sur l'étiquette (*mention obligatoire art 2 IV du D 2003 587*)

Le miel doit comporter les mentions d'étiquetage prévues pour les produits préemballés (à l'exception, bien sûr des ingrédients) et comporter une date limite d'utilisation optimale (DLUO).

Cette brochure a été réalisée par :

Direction Départementale de la Protection des Populations
du Puy-de-Dôme

Service, contrôle, concurrence et protection des consommateurs
Allée de Marmilhat – BP 120

63000 LEMPDES

☎ 04.43.57.10.65

☎ 04.43.57.10.85

ddpp@puy-de-dome.gouv.fr

Références utiles :

Guides de bonnes pratiques :

- Pâtisseries (N° 5902),
- Détaillant en produits laitiers (N° 5903)
- Boucher (N°5906)
- Fruits et légumes frais non transformés (N° 5908)
- Poissonnier (N°5919)
- Chocolaterie-Confiserie (N°5918)

Ces brochures peuvent être commandées auprès de :

- La Direction des journaux officiels, 26 Rue Desaix 75727 PARIS CEDEX 15. Tel : 01.40.58.79.79
- La documentation française 29, quai Voltaire Paris 7^{ème} Tél. 01 40 15 71 10 fax 01 40 15 67 83

Principaux textes officiels (disponibles sur www.legifrance.fr)

- Code de la consommation,
- Code rural,
- Code du commerce
- Arrêté du 21 décembre 2009
- Arrêté du 3 décembre 1987 relatif à l'information du consommateur sur les prix

Sites Internet utiles :

www.legifrance.fr

et/ou www.service-public.fr

<http://www.minefe.gouv.fr/>

www.agriculture.gouv.fr

<http://annuaire.agencebio.org/>