Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

MINISTERE DE L'AGRICULTURE,
DE L'ALIMENTATION, DE LA PECHE ET DES AFFAIRES RURALES

Direction générale de l'alimentation

Sous-direction de la sécurité sanitaire des aliments

Bureau des matières premières
Bureau des établissements de transformation
Bureau de restauration et de distribution

Adresse : 251 rue de Vaugirard
75732 PARIS CEDEX 15

Suivi par : B. LE CHATELIER / K. GIRAUDET
A. MAILLARD
M-F. PARANT
F. THIREAU

Tél : 01 49 55 80 01 – 84 01
Fax : 01 49 55 56 80
Réf. Interne : SDSSA/BLC/KG/AM
Réf. Classement : SSA 235 ; SSA 384

NOTE DE SERVICE

DGAL/SDSSA/N2004-8252

Date: 28 octobre 2004

Date de mise en application : immédiate

Annule et remplace :

Date limite de réponse :

Nombre d'annexe: 1

Le Ministre de l'agriculture, de l'alimentation,
de la pêche et des affaires rurales
à
Mesdames et Messieurs les Préfets

À l'attention de Mesdames et Messieurs les Directeurs des services vétérinaires

Objet : Congélation des viandes fraîches

Bases juridiques :

- Directive 71/118/CEE du Conseil du 15 février 1971 relative à des problèmes sanitaires en matière de production et de mise sur le marché de viandes fraîches de volaille (modifiée par la Directive 92/116/CEE du 17 décembre 1992) ;
- Directive 64/433/CEE du Conseil relative aux conditions sanitaires de production et de mise sur le marché de viandes fraîches ;
- Décret modifié 64-649 du 9 septembre 1964 portant règlement d'administration publique en ce qui concerne les produits surgelés pour l'application de la loi du 1er août 1905 sur la répression des fraudes ;
- Décret n° 67-251 du 17 mars 1967 portant règlement d'administration publique en ce qui concerne le commerce des volailles abattues pour la consommation humaine ;
- Arrêté modifié du 28 février 1962 Mise en vente, vente, achat, transport et colportage des animaux, de mêmes espèces que les différents gibiers, nés et élevés en captivité ;
- Arrêté modifié du 26 juin 1974 relatif à la réglementation des conditions hygiéniques de congélation, de conservation et de décongélation des denrées animales et d'origine animale ;
- Arrêté modifié du 17 mars 1992 relatif aux conditions auxquelles doivent satisfaire les établissements se livrant à la préparation et à la mise sur le marché de viandes d'animaux de boucherie découpées, désossées ou non ;
- Arrêté modifié du 22 janvier 1993 relatif aux conditions hygiéniques et sanitaires de production, de mise sur le marché et d'échanges de produits à base de viande ;
- Arrêté modifié du 4 mars 1993 relatif aux conditions sanitaires de production et de mise sur le marché des viandes fraîches de gibier d'élevage ongulé ;
- Arrêté modifié du 19 novembre 1993 fixant les conditions sanitaires de production et de mise sur le marché des viandes fraîches de lapin et de rongeurs gibiers d'élevage ;

- Arrêté modifié du 14 janvier 1994 fixant les conditions sanitaires auxquelles doivent satisfaire les établissements d'abattage de volailles ;
- Arrêté modifié du 2 juin 1994 définissant le marché local pour les établissements préparant des viandes fraîches ;
- Arrêté modifié du 26 juin 1994 relatif à l'identification et à l'agrément sanitaire des établissements mettant sur le marché des denrées animales ou d'origine animale et au marquage de salubrité ;
- Arrêté modifié du 29 mai 1995 fixant les conditions sanitaires auxquelles doivent satisfaire les ateliers de découpe de viandes de volailles ;
- Arrêté modifié du 2 août 1995 fixant les conditions sanitaires de collecte, de traitement et de mise sur le marché des viandes fraîches de gibier sauvage ;
- Arrêté modifié du 29 février 1996 fixant les conditions sanitaires de production et de mise sur le marché des viandes hachées et des préparations de viandes ;
- Arrêté modifié du 3 avril 1996 fixant les conditions d'agrément des établissements d'entreposage des denrées animales et d'origine animale ;
- Arrêté du 29 septembre 1997 fixant les conditions d'hygiène applicables dans les établissements de restauration collective à caractère social.

Résumé : La présente note de service précise certaines dispositions relatives à la congélation des viandes fraîches d'animaux de boucherie, de volailles, de lapin et de gibier.

MOTS-CLES : congélation – viandes fraîches – animaux de boucherie – volailles – lapins - gibier.

Destinataires	
Pour exécution : - Directeurs départementaux des services vétérinaires	Pour information : - Préfets - Inspecteurs généraux de la santé publique vétérinaire - Brigade nationale d'enquêtes vétérinaires et phytosanitaires - Directeurs des Ecoles nationales vétérinaires - Directeurs de l'Ecole nationale des services vétérinaires - Directeur de l'INFOMA - Laboratoires vétérinaires départementaux

Mon attention est régulièrement appelée sur des difficultés d'interprétation des dispositions concernant la congélation des viandes fraîches.

Champ d'application :

La présente note de service s'applique :

- à la congélation des viandes fraîches exclusivement. La congélation éventuelle des produits qui en sont issus (viandes hachées, préparations de viandes, produits à base de viandes,…) n'est pas considérée ici.
  En revanche, l'utilisation qu'un opérateur prévoit pour les viandes qu'il soumet à la congélation, est essentielle pour définir les conditions applicables à cette congélation. La présente note s'articule donc en deux grandes parties selon l'utilisation prévue des viandes qu'un opérateur donné soumet à la congélation.
- à la congélation des viandes fraîches, en établissement agréé exclusivement. Les conditions de la congélation au stade de la remise directe sont décrites dans les Guides de Bonne Pratique d'Hygiène spécifiques à chaque type d'activité.

En outre, les opérations dites de « raidissage » consistant à refroidir à une température négative, de façon transitoire et à des fins technologiques (et non à des fins de conservation), des viandes pour en faciliter la préparation n'est pas visée par les présentes dispositions.

A. **CAS GENERAL : CONGELATION DE VIANDES FRAICHES EN VUE, POUR L'ETABLISSEMENT QUI LES CONGELE, D'UNE MISE SUR LE MARCHE EN L'ETAT (CARCASSES, DECOUPES), OU D'UNE UTILISATION SUR PLACE POUR LA FABRICATION DE VIANDES HACHEES OU DE PREPARATIONS DE VIANDES NOTAMMENT**

Ce cas constitue le cas général visé par la réglementation en vigueur, des viandes « destinées à la congélation » (par opposition aux viandes congelées dans le cadre d'une gestion de stocks par exemple, cf. point B), très précocement après l'abattage et/ou la découpe.

Sont visés par le présent chapitre tous les opérateurs qui congèlent des viandes qu'ils mettront sur le marché sous une forme autre que celle de produits transformés à base de viandes.

Les arrêtés du 26 juin 1974 (article 6), du 29 mai 1995 (articles 14 et 18) et du 17 mars 1992 (article 16) précités prévoient, chacun dans leur champ d'application, que les viandes destinées à la congélation :

- ne peuvent être congelées que dans les locaux de l'atelier de production (abattoir, atelier de traitement de gibier, établissement disposant d'un agrément en tant qu'atelier de découpe, y compris un centre de conditionnement) ou dans un entrepôt frigorifique agréé, équipé des installations de congélation appropriées;
- doivent provenir directement d'un abattoir ou d'un atelier de découpe agréé ;
- doivent être congelées sans délai.

La présente note de service explicite donc ces différentes notions réglementaires qui concernent l'ensemble des viandes fraîches, qu'elles soient issues d'animaux de boucherie, de volailles, de lapins ou de gibiers, en précisant le cas échéant les particularités réglementaires applicables à chaque espèce.

Les dispositions relatives à l'étiquetage des produits congelés sont également rappelées.

I. Lieux de congélation

Dans le cadre du présent chapitre A, le lieu de congélation ne peut être que le lieu de production (abattoir, atelier de traitement de gibier, atelier de découpe, centre de conditionnement) ou un établissement distinct (établissement de production de viandes hachées, de préparations de viandes, ou entrepôt frigorifique agréé).

Par entrepôt frigorifique agréé, on entend ici un établissement agréé au titre de l'arrêté du 3 avril 1996. Il peut s'agir :

- soit d'un établissement disposant exclusivement d'un agrément en tant qu'entrepôt frigorifique,
- soit d'un établissement disposant également d'un agrément sanitaire pour une autre activité au titre de l'article L 233-2 du Code rural et se livrant en parallèle à l'entreposage de produits de négoce non issus de ses propres fabrications.
  Dans ce dernier cas, il convient de rappeler qu'en application de l'article 28 de l'arrêté du 17 mars 1992 et de l'article 36 de l'arrêté du 29 mai 1995 relatifs respectivement aux ateliers de découpe de viandes d'animaux de boucherie et de volailles, un atelier de découpe agréé pour la mise sur le marché local ne peut pas être annexé à un entrepôt frigorifique, puisque l'agrément de ce dernier ne peut être que « communautaire » et non « loco-régional ». Dans cette logique, un atelier de découpe agréé pour la mise sur le marché local ne peut pas être agréé en tant qu'entrepôt frigorifique.
  Par conséquent, un atelier de découpe agréé pour la mise sur le marché local ne peut pas être autorisé à pratiquer la congélation de viandes de négoce non issues de sa propre production, c'est-à-dire sans un minimum de manipulation, par exemple, le conditionnement suivi de l'apposition de sa marque de salubrité de forme ronde.

Sur un plan général, il convient de noter que les lieux de congélation des viandes fraîches peuvent être indifféremment des établissements agréés pour la mise sur le marché communautaire ou pour la mise sur le marché local, puisque les dispositions relatives à leur fonctionnement sont identiques.

Dans tous les cas, l'établissement se livrant à cette opération doit disposer **d'un équipement approprié** pour la congélation (tunnel, cellule de congélation,…). Cet équipement doit être conçu et utilisé de façon à prévenir notamment la contamination et l'altération des viandes qui s'y trouvent (nettoyage et désinfection de l'équipement, hygiène des manipulations, maîtrise de la température et de ses variations pour lutter contre les phénomènes d'altération de surface tels que le poissage,…). **La pratique de la congélation doit faire partie intégrante du plan HACCP mis en place dans l'établissement, la responsabilité de caractériser ou non cette étape comme un CCP étant en revanche laissée à l'appréciation de l'opérateur.** La maîtrise de cette étape passe notamment par le suivi de certains paramètres tels que la température du tunnel ou de la cellule de congélation, la température à cœur des produits soumis à la congélation et la vitesse de descente en température, …

II. Provenance directe de l'établissement de production

La notion de provenance directe signifie que des viandes non soumises à la congélation dans leur établissement de production (abattoir, atelier de découpe, atelier de traitement de gibier, ou centre de conditionnement), ne peuvent être congelées que dans l'établissement premier destinataire de ce site de production. En effet, dans le cadre du présent chapitre A, il ne peut être question de congeler des viandes qui auraient fait l'objet d'un « simple » entreposage (sans autre opération de découpage ou de conditionnement) à l'état réfrigéré dans un établissement intermédiaire, à la seule exception d'un transit (de très courte durée) par une plate-forme telle que définie par l'arrêté du 3 avril 1996 précité, pour un groupage ou un dégroupage.

En revanche, la congélation de viandes passées par un ou des établissements de production, c'est-à-dire par des établissements qui se livrent au minimum au conditionnement ou au reconditionnement de ces viandes (tels des établissements de piéçage), est possible sous réserve du respect des prescriptions en termes de délais de congélation définis ci-dessous.

Cette notion de provenance directe exclut aussi de congeler, en vue d'une des utilisations prévues en titre du présent chapitre A, des viandes dites « retour marchandises » pour mévente (réexpédiées au fournisseur par un détaillant par exemple). Il pourra néanmoins être toléré que soit procédé, dans le respect des règles détaillées dans la présente note (notamment en termes de délais), à la congélation de viandes fraîches retournées à l'expéditeur, dans le cas où la livraison **n'a pas pu être réalisée.** Dans ce cas, **les viandes ne doivent pas avoir été déchargées** sur le lieu de livraison initialement prévu (ceci est notamment vérifiable par le contrôle des documents d'accompagnement (lettre de voiture, document commercial,…) qui ne doivent dans ce cas pas avoir été validés par le destinataire initialement prévu), et la preuve du respect de la chaîne du froid depuis le départ jusqu'au retour de ces viandes devra être apportée.

III. Notion de délai de congélation.

1. Dispositions communes

Une congélation « sans délai » ou « dans les délais les plus brefs » au sens des arrêtés précités suppose de maîtriser à la fois :

- le laps de temps s'écoulant entre la dernière étape de production, c'est-à-dire celle qui aboutit au produit tel qu'il sera congelé (opération d'abattage dans le cas d'une carcasse congelée en l'état, opération de découpe de gros dans le cas d'un quartier de carcasse d'un animal de boucherie ou fin de l'opération de conditionnement dans le cas des pièces de découpe), du début de la congélation (délai 1);

et

- le délai plus global séparant l'abattage du début de la congélation dans le cas des pièces de découpe (délai 2).

Un court délai avant la congélation (de quelques jours au plus) ne peut être toléré que pour des motifs techniques (tels des raisons d'acheminement sur le territoire français, y compris lors d'échanges intracommunautaires ou d'importations) ou sanitaires (motifs exigeant une consigne associée éventuellement à une maturation des viandes par exemple).

La notion de congélation « sans délai » doit donc plutôt être interprétée comme une congélation sans « délai indu », ou sans « retard indu » comme le prévoit le règlement 853/2004/CE du 29 avril 2004 du Parlement européen et du Conseil *fixant les règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale* (dont l'application n'interviendra pas avant le 1er janvier 2006), pour les viandes d'animaux de boucherie.

Pour répondre à cet objectif, les viandes « destinées à la congélation » doivent être orientées vers un processus de congélation dès leur production (abattoir, atelier de traitement de gibier, atelier de découpe, centre de conditionnement), ou dès leur réception (entrepôt frigorifique, établissement de production de viandes hachées ou de préparations de viandes).

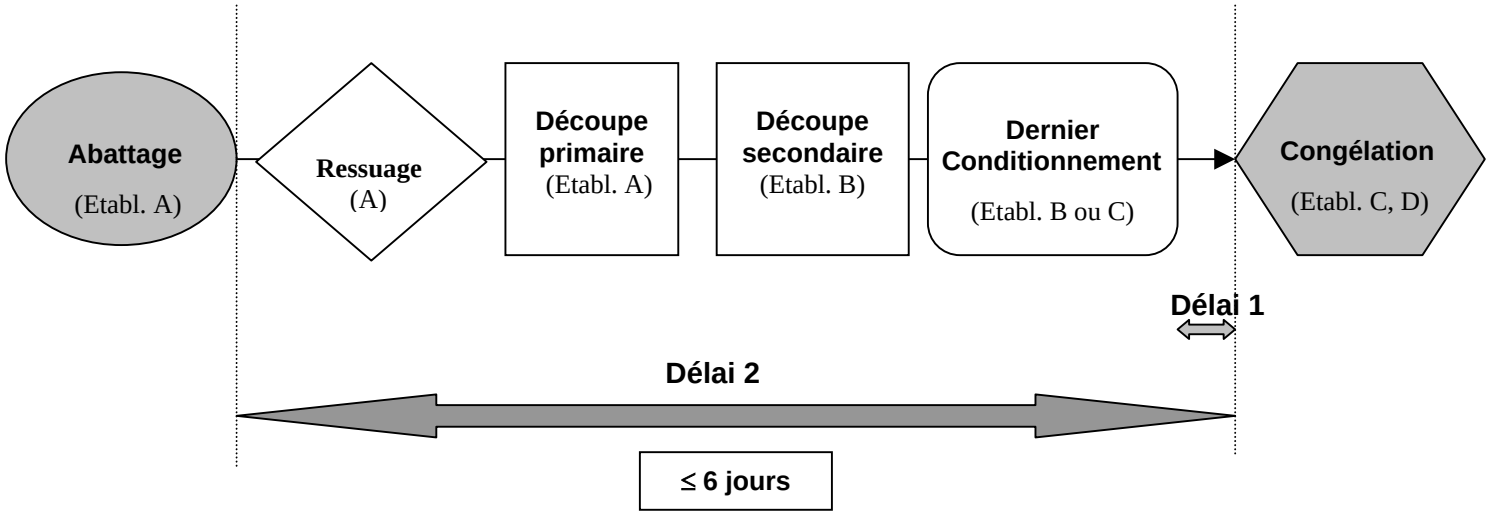
2. Dispositions spécifiques

a) Cas des viandes de volailles, de lapins et de petits gibiers

Dans le cas des viandes fraîches de volailles, la notion de congélation « sans délai », ou « dans les délais les plus brefs », prend réglementairement effet dès l'abattage, que le processus de congélation concerne les carcasses ou les pièces de découpe.

Quel que soit le nombre d'établissements intermédiaires manipulant les viandes destinées à la congélation, et la présentation finale des viandes soumises à la congélation, le délai séparant la date d'abattage du début de la congélation des viandes de volailles **ne devrait pas excéder 6 jours** (délai 2). Le « délai 1 », non chiffré ici, doit permettre de respecter le « délai 2 » précité.

Exemple de succession d'opérations pour des viandes découpées de volailles:



L'arrêté du 2 août 1995 précise explicitement que les petits gibiers non éviscérés ou effilés ne peuvent en aucun cas être congelés.
Qu'il s'agisse de petit gibier à poils ou à plumes, ou de tout autre espèce, la congélation des carcasses, qu'elles soient pleines ou effilées, ne peut être effectuée, parce qu'elles ne sont pas éviscérées en totalité et donc qu'elles contiennent des viscères impropres à la consommation humaine. En revanche, les volailles pourront être congelées avec leurs abats comestibles c'est à

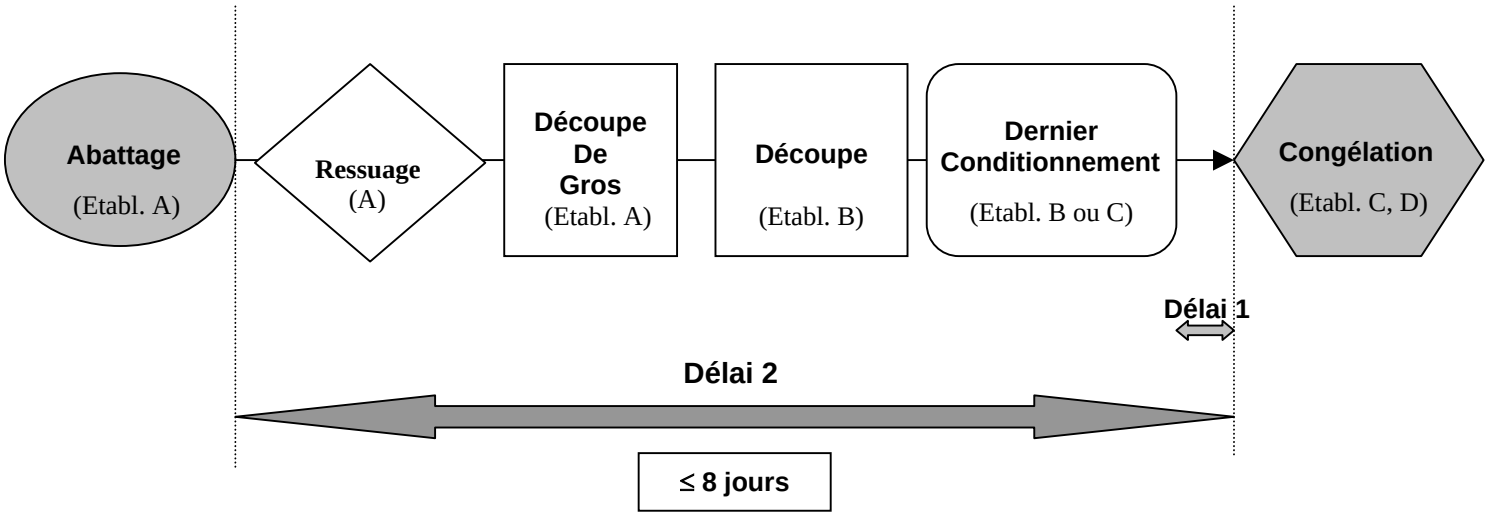
dire tous les abats non visés par l'article 24 de l'arrêté du 8 juin 1996 *déterminant les conditions de l'inspection sanitaire post mortem des volailles* qui indique que sont exclus de la consommation humaine la trachée, poumons séparés de la carcasse, œsophage, jabot, intestins et vésicule biliaire, le sang, la tête séparée de la carcasse, à l'exception de la langue, de la crête, de la barbe et de la caroncule.

b) Cas des viandes d'animaux de boucherie

i) Dispositions générales

Quel que soit le nombre d'établissements intermédiaires manipulant les viandes destinées à la congélation, et la présentation finale des viandes soumises à la congélation, le délai séparant la date d'abattage du début de la congélation des viandes d'animaux de boucherie **ne devrait pas excéder 8 jours** (délai 2). Le « délai 1 », non chiffré ici, doit permettre de respecter le « délai 2 » précité.
Il convient de rappeler que le ressuage des carcasses pour atteindre + 7°C à cœur est une obligation réglementaire (article 17 de l'arrêté du 17 mars 1992 relatif aux abattoirs d'animaux de boucherie). Le respect du délai de congélation ne permet donc en aucun cas de déroger à ce prérequis.

Exemple de succession d'opérations pour des viandes découpées d'animaux de boucherie :



ii) Dispositions particulières :

Ce chapitre vise à considérer le cas des établissements qui peuvent être autorisés à pratiquer la congélation de viandes fraîches plus de 8 jours après la date d'abattage.

Il s'agit en particulier des établissements qui appliquent à des viandes réfrigérées une maturation destinée à améliorer certaines qualités du produit final (notamment la tendreté), ou encore les établissements qui congèlent des viandes en provenance de pays tiers ou de pays de l'Union européenne après plusieurs jours de transport.

Il convient donc de prévoir ces cas particuliers afin qu'ils puissent être tolérés, de façon cadrée, tout en prévenant les pratiques frauduleuses de congélation « tardive ».

Cette congélation « différée », plus de 8 jours après l'abattage, ne doit pas être indûment retardée. Elle doit donc s'appuyer sur une procédure cadrée, prévue à l'avance et préalablement portée à la connaissance de vos services (sans néanmoins que celle-ci ne donne lieu à une autorisation particulière attribuée à l'établissement). Une telle procédure témoigne de la connaissance que

l'opérateur a du produit, et assure une congélation la plus précoce possible des viandes concernées.

Cette procédure devrait notamment comporter :

- Un plan d'échantillonnage d'analyses bactériologiques initial réalisées sur les viandes juste avant la congélation. Ces analyses, qui n'auront pas nécessairement à être systématiques pour chaque lot réceptionné, devraient a minima porter sur chaque type de viandes concernées, c'est à dire être réalisées en autant de séries que l'opérateur traite de viandes d'espèces différentes, et/ou de fournisseurs différents. Ainsi, pour chaque matière première référencée (ex : viandes d'agneau en provenance de l'établissement X), l'opérateur devrait donc disposer d'une série de prélèvements analysés (une dizaine par exemple) lui permettant de prouver que, sous réserve du respect de l'ensemble de la procédure, la qualité bactériologique des viandes « autorise » leur congélation dans le délai fixé par la dite procédure. L'opérateur doit en particulier prendre en compte lors de la congélation et la détermination de la DLUO appliquée le fait que ces viandes pourront potentiellement être utilisées plusieurs jours après leur décongélation éventuelle comme l'autorise notamment la réglementation : l'article 18 de l'arrêté du 29 septembre 1997 prévoit que les viandes décongelées ont une durée de vie pouvant être de quatre jours maximum (y compris le jour de la décongélation) ;
- Un suivi régulier des matières premières référencées. Ce suivi inclut les contrôles à réception, en particulier de température, et la qualité bactériologique de ces denrées. Une actualisation des analyses bactériologiques des matières premières référencées devrait a minima être semestrielle et porter sur quelques échantillons (cinq par exemple) de chacune de ces références;
- Un système d'enregistrement systématique dès réception des lots concernés, mentionnant le cas échéant les dates prévues de début et de fin de maturation. Cet enregistrement est à rapprocher de la comptabilité matière prévue par les articles 22 et 23 des arrêtés relatifs aux ateliers de découpe de viandes d'animaux de boucherie et de volailles, et par l'article 21 de l'arrêté relatif aux entrepôts.

IV. Obligations d'étiquetage des viandes dans le cadre de la congélation

1. Etiquetage des viandes pour leur mise sur le marché en l'état (carcasses, découpes)

Conformément à l'article R 112-22 du code de la consommation, l'indication de la date jusqu'à laquelle la denrée conserve ses propriétés spécifiques dans des conditions appropriées, communément désignée « date de durabilité », est réalisée sous la responsabilité du conditionneur.

Cette date est soit une date limite d'utilisation optimale accompagnée de conditions de conservation en froid négatif (cas de la viande présentée à l'état congelé), soit une date limite de consommation accompagnée de conditions de conservation en froid positif (cas de la viande présentée à l'état réfrigéré).

Une difficulté se présente pour les viandes destinées à la congélation mais circulant à l'état réfrigéré avant cette congélation. Ces viandes doivent porter une DLC, mais devront, après la congélation, porter une DLUO, ce qui entraîne une contrainte de ré-étiquetage, puisque l'apposition d'une double date (DLC + DLUO) est interdite par la réglementation.
Sachant que cet étiquetage doit être réalisé sous la responsabilité du conditionneur, deux cas peuvent être distingués :

1er cas : Lorsque les viandes conditionnées sont soumises à la congélation dans l'établissement destinataire, à la demande du conditionneur, en vue d'une mise sur le marché en l'état

C'est notamment le cas lorsque le conditionneur n'a pu procéder lui-même à la congélation (pour des motifs connus de vos services, de nature technique par exemple), et qu'il oriente les viandes directement vers un autre établissement pour les soumettre à cette opération. L'étiquetage de ces viandes avant leur congélation, et donc lors de leur transport vers l'entrepôt considéré, devrait dans ce cas, en application de l'article R 112-22 du code de la consommation rappelé ci-dessus, faire référence uniquement à la conservation à l'état réfrigéré (température de conservation en froid positif, mention d'une date limite de consommation).

Néanmoins, l'opération de congélation étant dans le présent cas prévue à l'avance et connue du producteur, celui-ci est à même de définir, sous sa propre responsabilité (en tant que conditionneur), la DLUO qu'il convient d'apposer sur les produits une fois congelés.

Par conséquent, en pratique, dans un tel cas, afin d'éviter une opération de réétiquetage des denrées sur le lieu de congélation, ou tout autre modification de l'étiquette d'origine qui serait assimilable à une tromperie au sens du code de la consommation et susceptible de nuire à la clarté de l'information inscrite sur les produits au titre de son article R 112-7, l'étiquetage apposé sur les viandes réfrigérées par l'établissement producteur peut, lorsque celles-ci sont expédiées vers un établissement français exclusivement (cf dernier alinéa du présent cas), et sous réserve du respect des conditions précisées ci-dessous, tenir compte de l'étape de congélation qui interviendra par la suite dans l'établissement identifié premier destinataire. A ce titre, l'étiquetage doit faire référence, en ce qui concerne la conservation et la durabilité (sans préjudice des autres mentions d'étiquetage obligatoires), uniquement aux conditions de conservation à l'état congelé (apposition d'une DLUO et conditions de conservation en froid négatif). Ainsi, sous réserve que le responsable de l'établissement producteur (conditionneur) :

- regroupe par palette ou par toute autre unité de livraison les viandes pré-étiquetées destinées à la congélation ;
- appose sur lesdites unités de livraison une étiquette à son entête précisant que ces viandes sont destinées à la congélation, et qu'elles doivent être conservées jusqu'à la date de la congélation entre « + x et + y °C » ;
- précise explicitement sur le document commercial d'accompagnement que les viandes concernées sont réfrigérées et destinées à la congélation ;
- identifie sur le document commercial l'établissement agréé dans lequel doit être réalisée la congélation ;
- définisse la date limite prévue pour la congélation des viandes concernées, après une étape de maturation des viandes le cas échéant,

et dans la mesure où l'établissement de destination n'effectue aucune opération de reconditionnement des viandes qui pourrait être de nature à modifier notamment leur qualité microbiologique et par conséquent la durabilité sur laquelle s'engage le producteur, le responsable de cet établissement peut être autorisé à procéder à la congélation des produits sans avoir à reconditionner et à réétiqueter les viandes.

Le responsable de l'établissement qui effectue la congélation des viandes fraîches doit établir un enregistrement écrit garantissant la traçabilité de ces viandes. Cet enregistrement devrait comporter notamment la référence des lots concernés ainsi que la date effective de congélation.

Etant donné que la date exacte de congélation n'est pas connue du conditionneur, la date de congélation mentionnée par celui-ci sur l'étiquette des produits est indiquée en faisant uniquement référence au mois (sans préciser le jour) et à l'année de congélation conformément aux articles 20 et 22 respectivement des arrêtés du 17 mars 1992 et du 29 mai 1995. En revanche, la date limite de congélation figurant sur le document d'accompagnement doit être exprimée en jours, mois, et année. Cette date devra être définie dans le respect des règles de délais de congélation détaillées au III. 2.b ci-dessus.

Il convient d'appeler l'attention des opérateurs concernés sur le fait que le respect de ces dispositions est impératif ; dans le cas contraire toute opération de transport de produits réfrigérés revêtus d'un étiquetage faisant référence à une conservation à l'état congelé pourrait être assimilée à une tromperie ou à une fraude soumise à sanction au titre du code de la consommation.

En outre, les règles d'étiquetage définies ci-dessus qui permettent, sous conditions, d'anticiper une étape de congélation dans un établissement distinct sont destinées à être appliquées, dans ce seul cas particulier, et pour les denrées circulant sur le territoire national. L'interprétation des textes en vigueur figurant dans la présente note n'est pas opposable aux réglementations appliquées hors du territoire national : il convient donc d'informer les opérateurs de votre département que les conditions d'étiquetage précisées ci-dessus, en vue d'anticiper une procédure de congélation ultérieure précisément cadrée, n'ont pas fait l'objet d'une harmonisation au plan communautaire. Toute viande fraîche conservée à l'état réfrigéré et destinée au marché communautaire doit porter une étiquette faisant référence, en termes de température de conservation et de délai de consommation, exclusivement à l'état réfrigéré.

2e cas : Lorsque les viandes sont soumises à la congélation dans l'établissement destinataire , sans que cette opération n'ait été prévue par le producteur, en vue d'une mise sur le marché en l'état

En application des articles précités du code de la consommation, l'étiquetage de la date de durabilité (date jusqu'à laquelle la denrée conserve ses propriétés spécifiques) est réalisé sous la responsabilité du conditionneur. Par conséquent, l'opérateur qui souhaite se livrer, dans le respect des règles détaillées dans la présente note de service (notamment en termes de délais de congélation), à la congélation de viandes réceptionnées à l'état réfrigéré et étiquetées en conséquence, ne peut procéder à cette opération que si au préalable il en effectue une manipulation associée à un reconditionnement qui seul l'autorise à réétiqueter les denrées en faisant référence à une conservation en froid négatif et à une DLUO. Ce reconditionnement pourra être associé ou pas à une autre opération telle que la découpe des viandes concernées par l'établissement qui souhaite en effectuer la congélation. Il convient de préciser que cet établissement doit disposer du ou des agréments correspondants à l'activité exercée (l'opération de conditionnement de viandes fraîches nécessite, en application de l'article 27 de l'arrêté du 3 avril 1996, de disposer d'un agrément en tant qu'atelier de découpe). La DLUO apposée sur les viandes congelées est déterminée par l'établissement conditionneur, ce qui implique une connaissance des qualités sanitaires du produit qu'il destine à la congélation, et que l'opérateur doit être à même de justifier.

2. Etiquetage des viandes congelées en vue d'une utilisation sur place en tant que matières premières pour la fabrication de viandes hachées ou de préparations de viandes

L'établissement considéré doit dans ce cadre établir une procédure et un enregistrement écrits garantissant la traçabilité de ces viandes. Cet enregistrement devrait comporter notamment la référence des lots concernés, la date de congélation, ainsi que les utilisations prévues pour ces lots.

Dans ce cas particulier, compte tenu du fait que les viandes une fois congelées ne sont pas destinées à être mises sur le marché en l'état, il est possible d'autoriser une congélation suivie d'un étiquetage complémentaire apposé par lot (ou par palette), par l'établissement détenteur de la marchandise, indiquant la date et le lieu de congélation de ces viandes. Cet étiquetage n'étant pas destiné à permettre la mise sur le marché de ces viandes à l'état congelé, aucune autre mention n'a besoin d'y figurer.

B. CAS PARTICULIER : CONGELATION DE VIANDES FRAICHES EN VUE, POUR L'ETABLISSEMENT QUI LES CONGELE, D'UNE UTILISATION SUR PLACE POUR LA FABRICATION DE PRODUITS A BASE DE VIANDES

La congélation tardive des viandes fraîches, découpées ou non, conditionnées ou non, dans une optique de récupération commerciale est formellement interdite par l'arrêté du 26 juin 1974 . Les pratiques de congélation de produits arrivés en fin de DLC sont donc contraires à la réglementation en vigueur.

Le présent chapitre vise à considérer le cas des viandes réceptionnées à l'état réfrigéré par un établissement qui, dans le cadre d'une procédure déterminée à l'avance ou dans une optique de gestion de ses stocks, procède à la congélation de viandes propres à la consommation humaine et dans un parfait état de fraîcheur, qu'il destine à une transformation ultérieure sur place.

Les établissements concernés sont donc exclusivement des établissements agréés au titre de l'arrêté du 22 janvier 1993.

Les établissements se livrant à la congélation de viandes fraîches matières premières doivent disposer d'équipements appropriés permettant d'assurer une congélation des viandes conformément aux dispositions de l'arrêté du 26 juin 1974 précité.

I. Délai de congélation

Les viandes soumises à la congélation doivent être congelées très précocement après réception. La congélation devrait intervenir :

- *pour les viandes d'animaux de boucherie* : dans les 8 jours suivant l'abattage ou au plus tard dans le 2ème tiers de la date limite de consommation (figurant sur l'étiquetage) ;
- *pour les viandes de volailles* : dans les 6 jours suivant l'abattage.

II. Obligation d'étiquetage et de traçabilité

L'établissement considéré doit dans ce cadre établir une procédure et un enregistrement écrits garantissant la traçabilité de ces viandes. Cet enregistrement devrait comporter notamment la référence des lots concernés, la date de congélation, ainsi que les utilisations prévues pour ces lots.

Dans ce cas particulier, compte tenu du fait que les viandes une fois congelées ne sont pas destinées à être mises sur le marché en l'état, il est possible d'autoriser une congélation suivie d'un étiquetage complémentaire apposé par lot (ou par palette), par l'établissement détenteur de la marchandise, indiquant la date et le lieu de congélation de ces viandes. Cet étiquetage n'étant pas destiné à permettre la mise sur le marché de ces viandes à l'état congelé, aucune autre mention n'a besoin d'y figurer.

La Directrice Générale Adjointe
C.V.O

Isabelle CHMITELIN

ANNEXE:

PLAN

NOTE DE SERVICE RELATIVE LA CONGELATION DES VIANDES FRAICHES

Champ d'application

A. CAS GENERAL : CONGELATION DE VIANDES FRAICHES EN VUE, POUR L'ETABLISSEMENT QUI LES CONGELE, D'UNE MISE SUR LE MARCHE EN L'ETAT (CARCASSES, DECOUPES), OU D'UNE UTILISATION SUR PLACE POUR LA FABRICATION DE VIANDES HACHEES, OU DE PREPARATIONS DE VIANDES NOTAMMENT

I. Lieux de congélation

II. Provenance directe de l'établissement de production

III. Notion de délai de congélation.

1. **Dispositions communes**
2. **Dispositions spécifiques**

a) Cas des viandes de volailles, de lapins et de petits gibiers

b) Cas des viandes d'animaux de boucherie

i) Dispositions générales
ii) Dispositions particulières

IV.Obligations d'étiquetage des viandes dans le cadre de la congélation.

1. **Etiquetage des viandes pour leur mise sur le marché en l'état (carcasses, découpes)**

   1er cas : Lorsque les viandes conditionnées sont soumises à la congélation dans l'établissement destinataire , à la demande du conditionneur, en vue d'une mise sur le marché en l'état

   2e cas : Lorsque les viandes sont soumises à la congélation dans l'établissement destinataire , sans que cette opération n'ait été prévue par le producteur, en vue d'une mise sur le marché en l'état

2. **Etiquetage des viandes congelées en vue d'une utilisation sur place en tant que matières premières pour la fabrication de viandes hachées ou de préparations de viandes**

B. CAS PARTICULIER : CONGELATION DE VIANDES FRAICHES EN VUE, POUR L'ETABLISSEMENT QUI LES CONGELE, D'UNE UTILISATION SUR PLACE POUR LA FABRICATION DE PRODUITS A BASE DE VIANDES

I. Délai de congélation

II. Obligation d'étiquetage et de traçabilité