Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

MINISTERE DE L'AGRICULTURE ET
DE LA PECHE

Direction générale de l'alimentation
251, rue de Vaugirard
75 732 PARIS CEDEX 15

Sous-direction de la réglementation, de la recherche et de la coordination des contrôles
Bureau de la qualité et de la coordination des contrôles
Suivi par : I.Lededente
Tél : 01 49 55 58 32
Fax : 01 49 55 49 61
Réf. interne : BQCC_IL_2005-0003
Réf. Classement : SSA 361

Sous-direction de la sécurité sanitaire des aliments
Bureau des établissements de restauration et de distribution
Suivi par : H.Fouquet / K. Boquet
Tél : 01 49 55 82 96 et 86 65
Fax : 01 49 55 56 80

NOTE DE SERVICE
DGAL/SDRRCC/SDSSA/N2005-8205
Date: 17 août 2005

Date de mise en application : immédiate
Annule et remplace :
Date limite de réponse :
Nombre d'annexe: 0
Degré et période de confidentialité : tout public

Objet : Contrôle de la traçabilité dans le cadre du Règlement (CE) n°178/2002 - Dispositions relatives aux denrées alimentaires (hors production primaire)

Bases juridiques : Règlement (CE) n°178/2002 du Parlement européen et du Conseil du 28 janvier 2002.

Résumé : La traçabilité des denrées alimentaires doit être mise en œuvre par l'ensemble des opérateurs de la chaîne alimentaire de la production à la distribution conformément au règlement (CE) N°178/2002 depuis le 1er janvier 2005. Cette note complète la note conjointe de la DGCCRF et de la DGAL du 20/01/05 (DGAL/SDRRCC/N2005-8026) et précise les obligations des opérateurs et la méthode de contrôle de la traçabilité des denrées alimentaires (hors production primaire) afin de répondre aux prescriptions de ce règlement. Elle sera complétée par le vade-mecum générique des méthodes d'inspection nationales.

Mots-clés : étiquetage, traçabilité, procédures.

Destinataires	
Pour exécution : - Directeurs départementaux des services vétérinaires	Pour information : - Sous-Directions et bureaux de la DGAL - Préfets - DDAF, DRAF - DGCCRF - DGS/DESUS

1 – Obligations des exploitants sur le plan opérationnel

La note interministérielle DGAL/SDRRCC N°2005-8026 précise la position commune de la DGAL et de la DGCCRF sur l'application de la traçabilité dans le cadre de l'entrée en application du règlement N°178/2002. Elle définit notamment le champ d'application du règlement et la responsabilité des exploitants. Un document d'interprétation de la Commission sur ce règlement est depuis disponible et permet de préciser les recommandations, dont vous aurez la charge de vérifier la bonne application.

La Commission a en effet constitué au sein de la DG SANCO un « groupe de travail traçabilité », dont l'objectif était de préciser les éléments d'interprétation du règlement (CE) n°178/2002. Ce groupe de travail a émis un document donnant ces recommandations, que vous trouverez sur le site suivant :
http://europa.eu.int/comm/food/food/foodlaw/guidance/guidance_rev_7_fr.pdf .

Ces recommandations sont reprises dans le développement des points suivants :

1.1 – La nature des informations disponibles

L'exploitant doit pouvoir présenter **immédiatement** les informations suivantes :

- Nom adresse du fournisseur, nature des produits fournis par ce dernier
- Nom, adresse du client, nature des produits livrés à ce dernier
- Date de transaction/livraison

L'enregistrement de la date de transaction/livraison procède directement de l'enregistrement des deux autres données. Lorsqu'un même type de produit est fourni plusieurs fois à un exploitant du secteur alimentaire, le seul enregistrement du nom du fournisseur et de la nature des produits ne répond pas à l'exigence de traçabilité.

En outre, il est fortement recommandé aux exploitants de conserver les informations suivantes et de pouvoir les communiquer aux autorités dans les plus bref délais avec des dates butoirs adaptées aux circonstances :

- les numéros de lots : ces numéros de lot sont requis par la législation française au niveau de l'étiquetage des produits (article R. 112-9 du code de la consommation). Aussi, lorsque les produits sont encore dans l'entreprise, l'indication du lot doit être vérifiée.
- les données sur les volumes ou les quantités
- la description des produits (préemballés ou non, la variété des fruits et légumes, la transformation du produit) : toute information complémentaire en fonction de l'activité de l'entreprise et des dispositions propres au système de traçabilité de l'entreprise.

Pour ce faire, l'exploitant du secteur alimentaire peut, soit établir un registre, soit conserver de manière ordonnée et facilement accessible des documents existants traduisant les flux physiques des produits (ex : bons de livraison…). L'utilisation des termes "systèmes" et "procédures" de l'article 18 implique la mise en place d'un dispositif structuré permettant de mettre les informations requises à la disposition des autorités compétentes.

1.2 – Les délais de conservation de l'information

Dans le cas général, les informations doivent être conservées au minimum pendant 5 ans à compter de la date de fabrication ou de la date de livraison (expédition / réception).

Cependant, certains cas dérogent à cette règle générale :

- pour les produits sans date limite d'utilisation optimale (DLUO) comme le vin : durée d'archivage de 5 ans,
- pour les produits dont la date limite d'utilisation optimale (DLUO) dépasse 5 ans : durée de la DLUO plus 6 mois,

- pour les produits périssables ayant une date limite de consommation (DLC) inférieure à 3 mois ou sans date limite (fruits, légumes, produits non-préemballés) destinés au consommateur final : durée de 6 mois à partir de la date de livraison ou de fabrication.

A noter que les dispositions spécifiques prises dans certains secteurs de production sur les informations et les durées d'archivage prévalent sur ces dispositions plus générales (ex : viande bovine, OGM…)

1.3 – La traçabilité interne

Le règlement (CE) n°178/2002, par son article 18, n'impose aucune obligation de moyens mais il exige une obligation de résultat qui est précisée dans le considérant 28. Le choix des systèmes de traçabilité est du ressort de l'exploitant qui doit avoir un **système et des procédures** et qui engage sa responsabilité dans le choix de la traçabilité dans son entreprise.

Pour l'ensemble des exploitants situés en amont et en aval, il est primordial qu'une alerte ne se transforme pas en crise à cause de la mise en oeuvre de mesures de retrait ou de rappel disproportionnées du fait de l'absence de traçabilité interne, mesures susceptibles de porter préjudice à l'ensemble d'une filière.

Il convient donc d'attirer l'attention des professionnels sur l'intérêt de la traçabilité interne, non seulement dans l'optique de retrait ciblé mais aussi parce qu'elle permet de relier les autocontrôles réalisés dans le cadre de la démarche HACCP aux lots concernés par un éventuel incident alimentaire.

1.4 - Cas particuliers

- L'importateur doit être en mesure d'identifier la personne, l'exploitation ou l'entreprise qui lui a fourni *"toute denrée alimentaire,…ou toute substance susceptible d'être incorporée dans une denrée alimentaire"(considérant 29 et article 18.2).* Cependant, l'obligation de traçabilité n'est pas exigibles des exploitants du secteur alimentaire opérant dans les pays tiers.
- Les distributeurs et commerçants de détail ne sont pas contraints d'identifier leurs clients quand ceux-ci sont les consommateurs finaux.
- Les exploitants distribuant aux consommateurs des produits primaires devront connaître la personne leur ayant fourni ces produits.
- En tant qu'exploitants du secteur alimentaire, les transporteurs et les entreposeurs sont soumis aux dispositions de l'article 18. Cependant, lorsque le transport est intégré dans une entreprise agro-alimentaire la conservation des registres relatifs aux produits livrés aux clients peut être suffisante dès lors que l'entreprise agroalimentaire conserve les informations sur les produits livrés.

2 – Les méthodes de contrôle

Le contrôle se déroule en deux temps : un contrôle documentaire et un contrôle sur site.

2.1 – Le contrôle documentaire dans le cadre de l'étude du dossier d'agrément

Le contrôle documentaire consiste à vérifier la présence et la cohérence des éléments suivants :

- système et procédure de traçabilité (article 18),
- procédure de retrait et rappel (article 19),
- modalités d'informations des autorités

Lors de ce contrôle documentaire, l'inspecteur vérifiera la cohérence entre les deux procédures c'est-à-dire que la mise en œuvre du système ou de la procédure de traçabilité permet de répondre aux objectifs de la procédure de retrait et de rappel.

2.2 – Le contrôle sur site

Il a pour objectif de vérifier l'application des systèmes et procédures.

L'inspecteur effectue au moins un test de traçabilité :
- soit sur un produit fini et remonte aux fournisseurs des matières premières qui le constitue,
- soit sur une matière première et redescend aux destinataires des produits finis dans lesquels cette matière première est présente (sauf dans le cas de remise au consommateur final).

Dans les deux cas l'inspecteur vérifie des points de contrôle suivants :

Activité	Eléments de contrôle
Article 18 point 2 fournisseurs	**Pour chaque ingrédient (matière première et autre substance) vérifier :** ➢ Respect de l'article 18 *Informations obligatoires* - Nom adresse du ou des fournisseur(s), nature des produits fournis par ce(s) dernier(s) - Date de transaction/livraison *Recommandées:* - les numéros de lots - les données sur les volumes ou les quantités - la description des produits. ➢ Conformité de l'étiquetage - N°lot - autres mentions obligatoires*
Article 18 point 4 dans l'entreprise Considérant 28	*La traçabilité des denrées alimentaires est facilitée par leur étiquetage ou identification, à l'aide des documents ou informations pertinents.* Les matières premières utilisées, l'identification des produits finis et les dates de fabrication constituent des informations pertinentes dont l'enregistrement pourra notamment être vérifié sur les fiches suiveuses de fabrication. La séparation des lots de fabrication sera vérifiée par un contrôle visuel.
Article 18 point 3 entreprises livrées	**Pour les produits finis** ➢ Respect de l'article 18 *Informations obligatoires* - Nom, adresse du ou des client(s), nature des produits livrés - Date de transaction/livraison *Recommandées* - les numéros de lots - les données sur les volumes ou les quantités - la description des produits ➢ Conformité de l'étiquetage - N°lot - autres mentions obligatoires*

* : en fonction de la législation spécifique qui s'applique au produit : liste des ingrédients, quantité / volume…

A chaque contrôle de traçabilité, un test porte sur un produit fini ou sur une matière première et la traçabilité est seulement vérifiée à un instant donné. Lors du contrôle suivant, il est conseillé d'alterner les tests ou de changer de produit fini ou de matière première.

3 – Adaptation législative et réglementaire

En droit national, l'article L. 232-1 du code rural qui reprend les dispositions définies à l'article L. 214.1.1 du code de la consommation prévoit qu'un **décret** en Conseil d'Etat fixe **la liste des**

produits ou denrées et **les étapes** de production et de commercialisation pour lesquelles la traçabilité doit être assurée.

Or le règlement européen dans son article 18 impose cette traçabilité pour toutes les denrées alimentaires et aliments pour animaux et cela pour toutes les étapes. Il va donc beaucoup plus loin que les dispositions du code rural.

De plus, l'autorité administrative doit, selon ce même article du code rural, préciser les **moyens à mettre en œuvre** en fonction de la taille des entreprises. Or il apparaît à la lecture du règlement (CE) n° 178/2002 que l'autorité administrative ne peut pas s'ingérer dans le choix des outils de traçabilité dont la responsabilité incombe aux exploitants du secteur alimentaire.

Ainsi, même si le règlement communautaire s'applique sans transposition, il apparaît indispensable d'adopter les dispositions législatives pertinentes en modifiant les codes rural et de la consommation quant au contrôle et aux sanctions en matière de traçabilité. Les obligations du règlement européen seront par conséquent intégrées dans l'ordonnance prévue dans le projet de loi d'orientation agricole.

Des sanctions pénales spécifiques concernant le non-respect de l'article 18 du règlement (CE) n° 178/2002 (notamment les procédures et systèmes de traçabilité) vont être définies dans le cadre des dispositions à prendre par la mise en œuvre du Paquet hygiène.

A titre d'information, je vous rappelle les sanctions pénales suivantes :

- L'article L. 213-1 du code de la consommation prévoit un emprisonnement de 2 ans et/ou une amende de 37 500 € pour tromperie entre autres sur les risques ou informations se rapportant aux marchandises. Cela comprend notamment les cas où les produits portent un étiquetage non-conforme.

- Une contravention de 5ème classe est prévue par l'article R. 237-2 du code rural pour les infractions aux règles d'hygiène applicables aux denrées animales ou d'origine animale (marques ou estampilles au point 6, documents d'accompagnement aux points 19 et 21).

- Les établissements et les personnes qui participent ou procèdent aux échanges intracommunautaires doivent être en mesure de présenter les registres, certificats ou documents prévus à l'article L. 236-5 du code rural sous peine d'un emprisonnement de 2 ans et d'une amende de 15 000 € (article L. 236-8 du code rural).

Des contraventions spécifiques sont aussi prévues pour les infractions relatives :
- à la qualité des ovoproduits par l'article R. 237-3 du code rural concernant notamment la tenue des registres prévue dans l'article R. 231-31 : contravention de 4ème classe,
- aux règles concernant les coquillages par les articles R. 237-4 (point 7 sur le marquage sanitaire) et R. 237-5 (point 4 sur les bons de transport, point 8 sur la marque sanitaire) du code rural : contraventions de 3ème ou 5ème classe,
- au non-respect des règles d'étiquetage par l'article L 214-2 du code de la consommation : contravention de 3ème classe,

*** * * * ***

Vous veillerez à ce que les organisations professionnelles de votre département soient informées de ces dispositions et voudrez bien nous faire part des difficultés d'application éventuelles de la présente note de service.

La directrice Générale de l'Alimentation

Sophie VILLERS