ORDRE DE METHODE

Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

MINISTERE DE L'AGRICULTURE, DE L'AGROALIMENTAIRE ET DE LA FORÊT

Direction générale de l'alimentation
Service de l'alimentation
Sous-direction de la sécurité sanitaire des aliments
Bureau des établissements de transformation et de distribution
Bureau des établissements d'abattage et de découpe
Bureau des produits de la mer et d'eau douce
Bureau des zoonoses et de la microbiologie alimentaires
Adresse : 251, rue de Vaugirard
75732 PARIS CEDEX 15
Suivi par : H. VIEL/L.GIULIANI/F.THIREAU/D.LIGER/
C.GRASTILLEUR/ L.MONTAUT
Tél. : 01 49 55 81 50/84 94/84 21/84 08/84 90/84 26
Courriel institutionnel :
betd.sdssa.dgal@agriculture.gouv.fr
bead.sdssa.dgal@agriculture.gouv.fr
bpmed.sdssa.dgal@agriculture.gouv.fr
bzma.sdssa.dgal@agriculture.gouv.fr

Réf. Interne :MOD10.21 F 20/07/2012

NOTE DE SERVICE

DGAL/SDSSA/N2013-8083

Date: 14 mai 2013

A l'attention de Mesdames et Messieurs les Préfets

Date de mise en application : Immédiate

Abroge et remplace : Note de service DQ/SVHA/N84/N°8087 du 31 juillet 1984 : congélation des viandes de volailles
Note de service DQHA/SVHA/N87/N°8155 du 17 octobre 1989 relative à la présentation de poissons fumés, prétranchés et conditionnés
Note de service DGAL/SDSSA/N2004-8252 du 28 octobre 2004 modifiée par la NSDGAL/SDSSA/N2008-8267 relative à la congélation des viandes fraîches

Nombre d'annexes : 2

Degré et période de confidentialité : Tout public

Objet : Congélation des denrées animales ou d'origine animale

Mots-clés : Paquet hygiène, congélation, plan de maîtrise sanitaire

Résumé : Cette note donne des lignes directrices en matière de congélation des denrées animales ou d'origine animale dans les établissements agréés. Elle précise les obligations des opérateurs en ce qui concerne la provenance des produits, les délais de congélation, l'étiquetage et les obligations des opérateurs en matière de transmission des informations relatives aux denrées congelées.

Destinataires	
Pour exécution : - DDPP - DDCSPP - DAAF - DTAM	**Pour information :** - DRAAF - ENV - INFOMA - ENSV - DPMA - DGCCRF

Références :

Règlement (CE) n° 178/2002 du Parlement européen et du Conseil du 28 janvier 2002 modifié établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'Autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires.

Règlement (CE) n° 852/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 modifié relatif à l'hygiène des denrées alimentaires.

Règlement (CE) n° 853/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 modifié fixant les règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale.

Règlement (CE) n° 37/2005 de la Commission du 12 janvier 2005 relatif au contrôle des températures dans les moyens de transport et les locaux d'entreposage et de stockage des aliments surgelés destinés à l'alimentation humaine.

Règlement (CE) n° 1224/2009 du Conseil du 20 novembre 2009 instituant un régime communautaire de contrôle afin d'assurer le respect des règles de la politique commune de la pêche.

Règlement d'exécution (UE) n° 404/2011 de la Commission du 8 avril 2011 portant modalités d'application du règlement (CE) n°1224/2009 du Conseil instituant un régime communautaire de contrôle afin d'assurer le respect des règles de la politique commune de pêche.

Règlement d'exécution (UE) n° 931/2011 de la Commission du 19 septembre 2011 relatif aux exigences de traçabilité définies par le règlement (CE) n° 178/2002 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne les denrées alimentaires d'origine animale.

Règlement (UE) n° 1169/2011 du Parlement européen et du Conseil du 25 octobre 2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires.

Directive 89/108/CEE du Conseil du 21 décembre 1988 relative au rapprochement des législations des États membres concernant les aliments surgelés destinés à l'alimentation humaine.

Directive 2000/13/CE du Parlement européen et du Conseil du 20 mars 2000 relative au rapprochement des législations des Etats membres concernant l'étiquetage et la présentation des denrées alimentaires ainsi que la publicité faite à leur égard.

Code rural et de la pêche maritime, notamment les articles R.233-4 et D.654-4.

Code de la consommation, notamment les articles R.112-1 à R.112-31.

Décret n° 64-949 du 9 septembre 1964 portant application de l'article L.214-1 du code de la consommation pour les produits surgelés.

Arrêté du 28 juin 1994 modifié 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 du 8 juin 2006 modifié relatif à l'agrément sanitaire des établissements mettant sur le marché des produits d'origine animale ou des denrées contenant des produits d'origine animale.

Arrêté du 21 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant

Note de service DGAL/SDSSA/N2006-8045 du 16 février 2006 : Paquet hygiène et agrément.

Note de service DGAL/SDSSA/N2011- 8117 du 23 mai 2011 : application de l'arrêté du 21 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant.

Sommaire

I – DEFINITION - CHAMP D'APPLICATION 4

II – REGLES GENERALES SANITAIRES APPLICABLES 5

III – LIEU DE CONGELATION 5

IV – PROVENANCE DES PRODUITS 6

V – DELAI DE CONGELATION 6

A – Dispositions générales 6

B- Dispositions spécifiques : cas particulier des VSM 7

VI – EQUIPEMENTS 7

VII - FONCTIONNEMENT 8

VIII - PROCEDURES ET ETIQUETAGE 8

A – Produits mis sur le marché à l'état congelé 8
1- Dispositions en vigueur en matière d'étiquetage 8
2- Dispositions à venir : règlement (UE) n° 1169/2011 9
3- Procédures 9

B – Congélation de matières premières en vue d'une utilisation ultérieure sur place pour la fabrication de produits transformés ou non 11

IX – RECONGELATION 12

X – TRANSMISSION D'INFORMATIONS ENTRE OPERATEURS 12

A- Date de production 12

B- Date de congélation 13

C- Support de transmission de l'information et libellé des mentions 13

D- Cas des denrées étiquetées selon la directive 2000/13/CE 13

E- Cas des dates de production et/ou de congélation différentes 14

ANNEXE 1 15

ANNEXE 2 16

I – Définition - Champ d'application

Définition :
Bien que le paquet hygiène, et notamment le règlement (CE) n° 853/2004, fasse référence aux équipements de congélation ainsi qu'aux produits congelés en mentionnant la température adaptée à ces produits, il ne donne pas de définition du terme « congélation » ou « congelé ».
Dans le cadre de la présente note, on définit la congélation comme une technique consistant à abaisser la température d'un produit de façon à faire passer l'eau qu'il contient à l'état solide. Elle inclut la surgélation[1], qui est une technique rapide de congélation d'un produit dans un parfait état de fraîcheur, pour laquelle des dispositions spécifiques ont été prises, notamment en matière de température à atteindre, d'enregistrement des températures et d'étiquetage des produits surgelés.

Champ d'application :
La présente note de service s'applique à la congélation des denrées animales ou d'origine animale, dont la production est soumise aux dispositions du règlement (CE) n° 853/2004.
Il s'agit par conséquent de la congélation effectuée dans des ateliers agréés, incluant les entrepôts frigorifiques, voire les grossistes ou plates-formes qui se livrent à de la congélation, étant donné que cette activité est soumise à agrément dès lors que les produits sont livrés à des intermédiaires.
Les règles générales sont explicitées, en précisant le cas échéant les particularités applicables à certaines denrées.
Sont également explicitées les dispositions du règlement (UE) n° 16/2012 du 11 janvier 2012 (créant une section IV à l'annexe II du règlement (CE) n° 853/2004) en matière de transmission d'informations entre opérateurs sur les denrées congelées.

La présente note de service ne couvre pas :
- les opérations de congélation dans les établissements de remise directe au consommateur final ; les conditions de la congélation au stade de la remise directe sont décrites dans les guides de bonnes pratiques d'hygiène spécifiques à chaque activité, et font l'objet de dispositions dans l'arrêté du 21 décembre 2009, ainsi que d'instructions dans la note de service DGAL/SDSSA/N2011-8117 du 23 mai 2011 ;
- les conditions d'entreposage des produits congelés. Les températures de conservation sont définies dans le règlement (CE) n° 853/2004 et l'arrêté du 21 décembre 2009 ;
- les conditions de décongélation des produits. Les dispositions décrites dans l'arrêté du 21 décembre 2009 et précisées dans la note de service DGAL/SDSSA/N2011-8117 du 23 mai 2011 s'appliquent à tous les stades ;
- la technique du « Chilling » qui n'est pas considérée comme une technique de congélation mais comme un procédé de refroidissement de denrées destinées à être conservées à une température inférieure à 0°C mais sans atteindre le stade de denrées congelées ; certaines denrées peuvent ainsi être conservées à - 2°C comme les carcasses de viande de boucherie, ou à des températures plus basses lorsqu'elles ont un taux de sel et de matière grasse élevé comme le saumon fumé par exemple (-3°C[2]) ;
- 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 denrées animales ou d'origine animale (par exemple viandes ou produits de la pêche) pour en faciliter le tranchage.

Dans le cas du raidissage, les produits commercialisés à l'état réfrigéré ne sont pas considérés comme ayant été congelés, et de ce fait, ne présentent pas d'obligation particulière en matière d'information du consommateur.

[1] Les dispositions **complémentaires** applicables aux denrées **surgelées** sont définies dans le décret n°64-949 du 9 septembre 1964 transposant la Directive 89/108/CEE du 21 décembre 1988 et dans le règlement (CE) n°37/2005.
[2] cf. GBPH « Poissons fumés et/ou salés et/ou marinés » (édition 07/2008).

II – Règles générales sanitaires applicables

- Règlement (CE) n° 178/2002 et règlement (UE) n° 931/2011 :
Les prescriptions générales du règlement (CE) n° 178/2002 s'appliquent, notamment en matière de traçabilité, ainsi que celles du règlement d'exécution (UE) n° 931/2011 du 19 septembre 2011, qui précise les informations devant être transmises entre opérateurs.
Ces dispositions feront l'objet d'une note de service spécifique.

- Règlement (CE) n° 852/2004 :
Les établissements doivent répondre aux prescriptions générales du règlement (CE) n° 852/2004, et notamment l'obligation d'enregistrement et, le cas échéant, d'agrément (article 6), les bonnes pratiques d'hygiène et l'analyse de dangers (articles 4 et 5), ainsi que les dispositions en matière de locaux, équipements, denrées,…(annexe II).

- Règlement (CE) n° 853/2004 :
Les prescriptions générales des chapitres 1er à 8 et de l'annexe II du règlement (CE) n° 853/2004 s'appliquent, et plus particulièrement la section IV (créée par le règlement (UE) n° 16/2012 du 11 janvier 2012), relative aux exigences applicables aux denrées alimentaires congelées d'origine animale.
Celles-ci concernent les informations relatives aux dates de production et de congélation des denrées animales ou d'origine animale devant être transmises entre opérateurs. Des précisions sur l'application de ces dispositions sont données au chapitre X.
Selon l'activité de l'établissement, les dispositions correspondantes de l'annexe III du règlement (CE) n°853/2004 s'appliquent.
Les températures réglementaires de conservation des produits congelés sont récapitulées en annexe 1.

- Code rural et de la pêche maritime :
L'article R.233-4 du CRPM prescrit l'obligation de déclaration d'activité au préfet du département du lieu d'implantation de l'établissement.
L'article L.233-2 introduit le principe de l'agrément des établissements.

- Arrêté du 28 juin 1994 :
Tous les établissements sont soumis à déclaration (déclaration d'activité : CERFA N°13984), et doivent préciser s'ils effectuent des opérations de congélation.
Toutefois, cette déclaration n'est pas nécessaire s'il y a dans le même temps une demande d'agrément.

- Arrêté du 8 juin 2006 :
La demande d'agrément (CERFA N°13983), qui vaut déclaration, est accompagnée d'un dossier décrivant notamment le plan de maîtrise sanitaire de l'établissement, lequel doit prendre en compte l'étape de congélation des denrées.

III – Lieu de congélation

Le lieu de congélation peut être le lieu de production (exemples : atelier de découpe de viandes, navire congélateur) ou un établissement distinct se livrant à la congélation de denrées, notamment les entrepôts frigorifiques agréés.

Par entrepôt frigorifique agréé, on entend :
- soit un établissement disposant exclusivement d'un agrément en tant qu'entrepôt frigorifique,
- soit un établissement disposant d'un agrément sanitaire pour une activité et se livrant en parallèle à l'entreposage et à la congélation de produits de négoce non issus de ses propres fabrications.

Les grossistes et plates-formes de distribution, entrant dans la définition de commerce de détail, doivent être agréés dès lors qu'ils ont une activité autre que le stockage et le transport. L'activité de congélation dans ces établissements est par conséquent soumise à agrément.

Lorsque la congélation est effectuée pour une utilisation ultérieure sur place (exemple : congélation de poissons, décongélation, salage, fumage ou marinage, conditionnement et mise sur le marché à l'état réfrigéré), l'agrément délivré sera fonction de l'activité de l'établissement (exemple : agrément transformation de produits de la pêche), la congélation elle-même sera intégrée dans le plan de maîtrise sanitaire de l'établissement, comme étape du process.

IV – Provenance des produits

Les denrées animales ou d'origine animale ou contenant des produits d'origine animale livrées à un établissement agréé et destinées à la congélation peuvent provenir, soit d'un établissement non agréé (cas des produits primaires et composites, cas du travail à façon), soit d'un établissement agréé.

Le passage par un grossiste, marché de gros, ou entrepôt, est possible avant l'arrivée dans l'établissement soumettant le produit à la congélation, sous réserve du respect des délais de congélation lorsqu'ils sont fixés réglementairement.

Toutefois, pour la mise en place d'une procédure de congélation dans un établissement différent de l'établissement de production (cf. 1er cas du VIII – A : Procédures et étiquetage), les denrées destinées à être congelées portant un étiquetage destiné au consommateur final, y compris les collectivités, ne correspondant pas à l'état de la denrée doivent être transportées directement de l'établissement de production à l'établissement de congélation.

Cas d'interdiction de congélation de certaines denrées :
- Les carcasses pleines ou effilées (petit gibier à poil ou à plumes, volailles) ne peuvent être soumises à la congélation ; en revanche, les volailles peuvent être congelées avec leurs abats comestibles.
- Les carcasses de gros gibier non dépouillées ne peuvent être soumises à la congélation.
- Les viandes de volailles/lagomorphes issues d'établissements d'abattage non agréés ne peuvent être congelées, sauf pour les produits consommés dans la ferme-auberge de l'éleveur.

Cas particulier des denrées dites « retour marchandises » :
Des modalités particulières peuvent être appliquées pour des denrées n'ayant pas fait l'objet de la commercialisation prévue, et qui, de ce fait, sont retournées au fournisseur.
Sous réserve que les règles détaillées dans la présente note soient respectées, le fournisseur peut procéder à la congélation de denrées dans le cas où la livraison n'a pas pu être réalisée En tout état de cause, il appartient aux opérateurs concernés d'apporter toutes les garanties en matière de respect de la chaîne du froid et de la DLC[3], notamment en cas de déchargement temporaire des denrées sur le lieu de livraison avant retour vers le fournisseur.

V – Délai de congélation

A – Dispositions générales

L'objectif général des règlements du paquet hygiène est d'assurer que les manipulations, traitements, conditions de conservation, etc., des denrées, n'apportent pas de risque de contamination, ou de développement de microorganismes pathogènes.

[3] Conformément à l'article R. 112-22 du code de la consommation, la date limite de consommation (DLC) est fixée sous la responsabilité du conditionneur.

Cela suppose que la denrée soumise à congélation présente un état de fraîcheur satisfaisant, en évitant un délai trop long entre la production et la congélation, sans qu'aucun délai précis ne soit indiqué dans les textes, hormis en matière de VSM (cf. point B).
On retrouve ainsi cette notion de congélation :
- « sans retard indu » pour les viandes de boucherie, gibier d'élevage, volailles et lagomorphes (sections I, II et III de l'annexe III du règlement (CE) n° 853/2004),
- « immédiatement après la production » pour les viandes hachées (section V),
- « immédiatement après décorticage ou décoquillage » pour les crustacés et mollusques cuits (section VIII),
- « rapidement » pour les poissons dans les navires congélateurs (section VIII),
- « le plus rapidement possible » pour les produits de la pêche séparés mécaniquement (section VIII),
- « sans délai » après la production pour les cuisses de grenouilles (section XI).

Pour répondre à ces objectifs, les denrées destinées à la congélation doivent être orientées vers un processus de congélation dès leur production (abattoir, atelier de traitement de gibier, atelier de découpe, de filetage, de transformation, etc.), ou au plus près de leur réception (entrepôt frigorifique, établissement de production mettant en congélation des produits de négoce) dans le respect des délais indiqués au paragraphe B.
Il est par conséquent de la responsabilité de l'opérateur de veiller à la fraîcheur des denrées soumises à congélation, que celle-ci soit effectuée sur un produit en vrac (cas des carcasses, poissons entiers) ou préemballé.

B- Dispositions spécifiques : cas particulier des VSM

Pour les VSM, des dispositions particulières s'appliquent :

> ***Section V du règlement (CE) n°853/2004 (VH, PV et VSM)***
> ***Chapitre III***
>
> *4) les exigences suivantes sont applicables à la production et à l'utilisation de VSM produites à l'aide de techniques autres que celles visées au point 3 :*
> *a) (…)*
> *b) si la séparation mécanique n'intervient pas immédiatement après le désossage, les os charnus doivent être entreposés et transportés à une température ne dépassant pas 2 °C ou, s'ils sont congelés, à une température ne dépassant pas –18 °C ;*
> *c) les os charnus provenant de carcasses congelées ne peuvent pas être recongelés ;*
> *d) si elles ne sont pas utilisées dans l'heure qui suit leur obtention, les VSM doivent être immédiatement réfrigérées à une température ne dépassant pas 2 °C ;*
> *e) si, après réfrigération, les VSM ne sont pas traitées dans les 24 heures, elles doivent être congelées dans les 12 heures de leur production et atteindre une température à cœur ne dépassant pas –18 °C dans les six heures.*

VI – Equipements

Dans tous les cas, l'établissement se livrant à la congélation doit disposer d'un équipement approprié, notamment conçu et utilisé de façon à prévenir la contamination et l'altération des denrées, et à assurer la maîtrise des températures. Sa puissance doit être suffisante pour que le cœur des produits atteigne rapidement la température cible, qui devra être respectée pendant toute la période de conservation de la denrée à l'état congelé. L'entretien et la maintenance doivent être assurés pour un fonctionnement optimal des équipements.

La zone de température de cristallisation maximale au centre thermique du produit (différente selon les produits mais comprise en général entre – 1°C et – 5°C) doit être franchie le plus rapidement possible. Cette phase d'abaissement rapide de la température est le plus souvent suivie d'une phase de stabilisation thermique pour atteindre en tout point du produit la température cible. Ainsi, à la sortie de l'équipement de congélation, le produit peut ne pas avoir atteint la température cible, la phase de stabilisation thermique n'étant pas terminée. Cette stabilisation thermique peut s'opérer dans l'équipement de congélation lui-même, ou peut nécessiter un stockage dans une enceinte dédiée de type chambre froide.

Aucune obligation n'est imposée en termes d'équipements, notamment de tunnel de congélation. Il convient de ne pas interdire les procédures de congélation en chambre froide négative, dont les performances peuvent être suffisantes selon les produits (nature, taille, volume total mis en congélation) et selon la puissance frigorifique du groupe.
Il est de la responsabilité de l'opérateur de mettre sur le marché des produits congelés dans des conditions permettant d'obtenir un produit de qualité, tant au niveau sanitaire qu'organoleptique ou autre. Dans le cas où des altérations sont constatées sur des produits (présence de givre, brûlures par le froid, ou toute autre altération physique), il y a lieu de s'assurer de la mise en œuvre effective de la procédure prévue et d'appliquer les actions correctives nécessaires (révision de la procédure le cas échéant). Les produits altérés doivent par ailleurs faire l'objet de mesures adaptées quant à leur destination finale.

Enregistreurs de températures :

Les locaux d'entreposage et de stockage des aliments surgelés doivent être équipés d'instruments d'enregistrement de la température, conformément aux dispositions du règlement (CE) n° 37/2005, à l'exception des meubles de vente au détail et des chambres froides de moins de 10 m^3 (article R.214-17 du code de la consommation).

Dans le secteur des produits de la pêche (section VIII du règlement (CE) n° 853/2004), certaines précisions sont données au point I-C du chapitre 1er sur l'équipement des bateaux congélateurs en matière d'enregistrement des températures :
« Les locaux d'entreposage doivent être munis d'un système d'enregistrement de la température placé de façon à pouvoir être consulté facilement. La sonde thermique de l'enregistreur doit être située dans la zone du local d'entreposage où la température est la plus élevée ».

La même disposition s'applique aux navires-usines (3° du point I-D) et aux établissements à terre (point B du chapitre III).

Pour les autres denrées congelées, aucune obligation n'est imposée en ce qui concerne l'installation d'un équipement d'enregistrement des températures lors des opérations de congélation et lors de la conservation des denrées congelées.

VII - Fonctionnement

La pratique de la congélation doit faire partie intégrante du plan de maîtrise sanitaire (PMS) mis en place dans l'établissement, la responsabilité de caractériser ou non cette étape comme un point déterminant (CCP ou PRPo) étant en revanche laissée à l'appréciation de l'opérateur, qui doit être en mesure d'argumenter ses choix.
La maîtrise de cette étape passe notamment par le suivi de certains paramètres tels que la température de l'équipement utilisé pour la congélation, la température à cœur des produits soumis à la congélation et la vitesse de descente en température.

VIII - Procédures et étiquetage

A – Produits mis sur le marché à l'état congelé

1- Dispositions en vigueur en matière d'étiquetage

- Directive 2000/13/CE transposée dans les articles R.112-1 à 29 du code de la consommation :

Les dispositions en matière d'étiquetage des denrées alimentaires destinées au consommateur final ou aux collectivités prévues dans la directive 2000/13/CE restent en vigueur ; l'abrogation de cette directive par le règlement (UE) n° 1169/2011 ne sera effective qu'au 13 décembre 2014.

Les articles R.112-1 à R.112-29 du code de la consommation, qui correspondent à une transposition de la directive précitée, fixent les exigences en matière d'étiquetage des denrées alimentaires préemballées, mais ne comportent aucune obligation en ce qui concerne la date de congélation.

De ce fait, à l'heure actuelle, aucune obligation en ce qui concerne l'indication de la date de congélation n'est imposée pour les denrées alimentaires au stade de la remise directe au consommateur final.
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 de conservation appropriées, communément désignée « date de durabilité », est réalisée sous la responsabilité du conditionneur.

Cette date est, soit une date limite d'utilisation optimale (DLUO) accompagnée de conditions de conservation en froid négatif (cas des denrées présentées à l'état congelé), soit une date limite de consommation (DLC) accompagnée de conditions de conservation en froid positif (cas des denrées présentées à l'état réfrigéré).

2- Dispositions à venir : règlement (UE) n° 1169/2011

Les dispositions en matière d'étiquetage des denrées alimentaires destinées au consommateur final ou aux collectivités prévues par le règlement (UE) n° 1169/2011 n'entreront en vigueur qu'au 13 décembre 2014.

Conformément aux dispositions de l'annexe III, point 6 de ce règlement, la mention relative à la date de congélation ne sera imposée que pour les viandes, les préparations de viandes et les produits non transformés de la pêche, et consistera à préciser la date de congélation ou la date de première congélation si le produit a été congelé à plusieurs reprises.

3- Procédures

Pour les produits congelés par l'établissement de production, l'étiquetage étant apposé par cet établissement, le respect des dispositions en matière d'étiquetage ne pose pas de problème particulier.

Une difficulté se présente pour les denrées préemballées[4], destinées à la congélation dans un établissement distinct de l'établissement de production, mais circulant à l'état réfrigéré avant cette congélation. Ces denrées doivent porter une DLC, mais devront, après la congélation, porter une DLUO, ce qui entraîne une contrainte de ré-étiquetage, puisque l'apposition de deux dates (DLC + DLUO) ne peut être admise (les mentions d'étiquetage doivent correspondre à l'état effectif de la denrée).

Sachant que cet étiquetage doit être réalisé sous la responsabilité du conditionneur, deux cas peuvent être distingués :

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

Remarque : les règles d'étiquetage définies ci-après, qui permettent, sous conditions, d'anticiper une étape de congélation dans un établissement distinct, sont destinées à être appliquées, dans ce seul cas

[4] Une denrée alimentaire préemballée est définie à l'article R.112-1 du code de la consommation comme l'unité de vente constituée par une denrée alimentaire et l'emballage dans lequel elle a été conditionnée avant sa présentation à la vente, que cet emballage la recouvre entièrement ou partiellement mais de telle façon que le contenu ne puisse être modifié sans que l'emballage subisse une ouverture ou une modification. Cette définition va être révisée lors de l'entrée en vigueur du règlement (CE) n° 1169/2011 qui définit une denrée alimentaire préemballée comme l'unité de vente destinée à être présentée en l'état au consommateur final et aux collectivités, constituée par une denrée alimentaire et l'emballage dans lequel elle a été conditionnée avant sa présentation à la vente, que cet emballage la recouvre entièrement ou partiellement de telle façon que le contenu ne puisse être modifié sans que l'emballage subisse une ouverture ou une modification. Cette définition ne couvre pas les denrées emballées sur le lieu de vente à la demande du consommateur ou préemballées en vue de leur vente immédiate.

particulier, et uniquement pour les denrées circulant sur le territoire national. Il convient donc d'informer les opérateurs de votre département que les conditions d'étiquetage précisées ci-après n'ont pas fait l'objet d'une harmonisation au niveau de l'Union européenne. Par conséquent, toute denrée fraîche conservée à l'état réfrigéré et destinée au marché européen doit porter une étiquette portant les mentions de température de conservation et de délai de consommation correspondant à l'état réfrigéré du produit.
La procédure appliquée entre deux établissements sur le territoire national peut être mise en place de façon régulière et systématique, ou faire suite à une demande ponctuelle, en cas de problème technique par exemple.
Dans les deux cas, une procédure rigoureuse doit être mise en place.

L'étiquetage des denrées avant leur congélation, et donc lors de leur transport vers l'établissement qui procédera à la congélation, devrait dans ce cas, en application de l'article R.112-22[5] 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 toute autre modification de l'étiquette d'origine, l'étiquetage apposé sur les denrées réfrigérées par l'établissement producteur peut, lorsque celles-ci sont expédiées vers un établissement établi sur le territoire national exclusivement (cf. remarque au premier 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), 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 denrées pré-étiquetées destinées à la congélation ;
- appose sur lesdites unités de livraison une étiquette l'identifiant, précisant que ces denrées sont destinées à la congélation, et qu'elles doivent être conservées à l'état réfrigéré jusqu'à la date de la congélation, conformément aux températures légales de transport et de conservation lorsqu'elles existent, ou définies sous la responsabilité du conditionneur ;
- précise explicitement sur le document commercial d'accompagnement que les denrées 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 denrées concernées (exprimée en jour/mois/année), après, le cas échéant, une étape de maturation dans le cas des viandes de boucherie et de gros gibier ;
- appose sur les unités de vente au consommateur (UVC) des étiquettes mentionnant la température de conservation (froid négatif) et la date limite d'utilisation optimale ;

et dans la mesure où l'établissement de destination n'effectue aucune opération de reconditionnement des denrées 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 sans avoir à reconditionner et à réétiqueter les denrées.

[5] Cet article sera modifié lors de l'entrée en application du règlement (UE) n°1169/2011 en décembre 2014.

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

Il convient d'appeler l'attention des opérateurs concernés sur le fait que le respect de ces dispositions est impératif.

2e cas : Lorsque les denrées 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 à l'état congelé

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 réaliser, dans le respect des règles détaillées dans la présente note de service, la congélation de denrées réceptionnées à l'état réfrigéré et étiquetées en conséquence, ne peut procéder à cette opération que si au préalable il en effectue un déconditionnement suivi d'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 peut être précédé d'une autre opération (exemple découpe de viandes). Il convient de préciser que cet établissement doit disposer du (ou des) agrément(s) correspondant(s) à l'activité exercée, y compris s'il s'agit d'un simple reconditionnement sans autre manipulation. La DLUO apposée sur les denrées 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, notamment sur la base des informations transmises par le producteur. Les modalités de détermination de la DLUO doivent être précisées dans le PMS de l'établissement.

B – Congélation de matières premières en vue d'une utilisation ultérieure sur place pour la fabrication de produits transformés ou non

Des procédures et un étiquetage particulier doivent être mis en place pour ces opérations.

Il peut s'agir :
- de viandes destinées à la fabrication de viandes découpées, hachées, de préparations de viandes ou de produits à base de viandes,
- de poissons destinés à la fabrication de filets, tranches, ou de produits transformés (crustacés et mollusques cuits, conserves, etc.),
- de lait ou produit laitier frais destiné à la fabrication de produits laitiers transformés,
- d'autre type de produits : cuisses de grenouilles, escargots, œufs liquides, etc. destinées à la fabrication de produits transformés (plats cuisinés, ovoproduits, etc.).

L'établissement considéré doit dans ce cadre établir une procédure et prévoir les enregistrements adaptés permettant de garantir la traçabilité de ces denrées. Ces enregistrements doivent 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 denrées une fois congelées ne sont pas destinées à être mises sur le marché en l'état, l'exploitant doit identifier ces denrées, par lot ou par palette, de façon à assurer la traçabilité de la date et du lieu de la congélation. Cette identification n'étant pas destinée à permettre la mise sur le marché de ces denrées à l'état congelé, aucune autre mention n'a besoin d'y figurer.

Cas particulier des produits de la pêche destinés à être consommés crus :
C'est le cas par exemple de sushis, des poissons fumés à froid, des marinades.
Lorsque la congélation est effectuée exclusivement dans le but de maîtriser le risque parasitaire (élimination des larves de parasites viables), conformément aux dispositions du règlement (CE) n° 853/2004, annexe III, section VIII, chapitre III, point D, les opérateurs ne sont pas tenus de préciser « denrée décongelée » pour la présentation au consommateur final, y compris les collectivités comme prévu par le règlement (UE) n° 1169/2011, annexe VI, partie A, point 2.b.

Ils ne peuvent cependant pas faire mention de l'état frais du produit (cf. la fiche d'information « Maîtriser le risque anisakis dans les produits de la pêche » disponible sur le site intranet).
Le type de traitement de congélation (couple temps/température) auquel ont été soumis ces produits de la pêche doit être indiqué dans un document d'accompagnement établi par l'exploitant du secteur alimentaire ayant procédé à ce traitement et transmis à l'opérateur destinataire des produits.

IX – Recongélation

Les denrées ayant subi une première congélation, une décongélation, une manipulation sans transformation au sens du règlement (CE) n° 852/2004 peuvent subir une (des) congélation(s) ultérieure(s). Cette (ces) opération(s) de congélation / décongélation successive(s) doit (doivent) être intégrée(s) par le professionnel dans son PMS, et son analyse de dangers validée doit montrer que ces opérations offrent le même niveau de sécurité et de qualité pour le consommateur que si ces mêmes denrées n'avaient pas subi de congélation ultérieure, conformément à l'article 3 et l'annexe VI de l'arrêté du 21 décembre 2009.
Par contre, les viandes hachées, préparations de viandes et VSM ne peuvent pas être recongelées après décongélation, conformément aux dispositions de la section V de l'annexe III du règlement (CE) n° 853/2004.

X – Transmission d'informations entre opérateurs

Le règlement (UE) n° 16/2012 du 11 janvier 2012 a introduit dans le règlement (CE) n° 853/2004 une section IV relative aux denrées congelées d'origine animale. Les dispositions concernent les informations devant être transmises entre opérateurs, et ne s'appliquent pas au stade de la remise directe au consommateur final, y compris les collectivités.
Elles s'appliquent depuis le 1er juillet 2012 pour les denrées d'origine animale produites et congelées à partir de cette date.
Les informations concernent :
- la date de production,
- la date de congélation.

A- Date de production

- Carcasses entières, demi-carcasses, quartiers (animaux de boucherie, gibier, volailles, lagomorphes) :
La date de production est la date d'abattage/mise à mort.

- Produits de la pêche non transformés :
Pour les produits de la pêche entiers, la date de production est la date de récolte ou de capture.
Par ailleurs, le règlement « contrôle des pêches » (CE) n° 1224/2009 et son règlement d'application (CE) n° 404/2011 imposent également aux opérateurs la transmission d'un certain nombre d'informations de traçabilité, qui ne relèvent pas de la sphère sanitaire mais qui s'appliquent lors de la commercialisation des produits de la pêche. Il s'agit notamment de l'indication de la date de capture qui peut être remplacée par la période de pêche. Il sera par conséquent admis pour répondre aux exigences du règlement (UE) n°16/2012, que l'information transmise soit la période de pêche conformément à la réglementation « contrôle des pêches ».
En ce qui concerne les produits non transformés autres que poissons entiers, le point a fait l'objet de proposition auprès de la Commission européenne en vue d'une éventuelle modification du règlement (UE) n° 16/2012, pour appliquer des règles similaires aux viandes. Dans l'attente ce point (information relative à la date de production de produits de la pêche non transformés autres que poissons entiers) ne fera pas l'objet de contrôle.

- Tout autre produit :
La date de production est la date de la dernière manipulation (découpe, hachage, transformation, préparation) effectuée sur la denrée avant congélation. Une simple opération de conditionnement ou reconditionnement fait par l'établissement procédant à la congélation n'est pas considérée comme une préparation.

B- Date de congélation

En application du point 2 b du règlement (UE) n° 16/2012, son apposition n'est obligatoire que si elle est différente de la date de production.

- Produit manipulé, découpé, haché, etc. :
La date est la date de congélation du produit ayant préalablement été découpé, haché, etc., ou la date de congélation initiale du produit si plusieurs congélations ont été effectuées.

- Produit transformé (au sens du règlement (CE) n° 852/2004) :
La date est la date de la congélation du produit transformé.

C- Support de transmission de l'information et libellé des mentions

L'obligation est bien relative à une transmission de l'information, et non une obligation d'étiquetage. Aucun support n'est imposé aux opérateurs, cela peut donc être une étiquette, un document d'accompagnement, une transmission par voie informatique ou par d'autres moyens. Il suffit que ces informations soient disponibles en temps réel pour l'opérateur qui reçoit ces denrées.
Elles doivent être fournies aux autorités compétentes sur demande, dans les meilleurs délais.
Sur la mention en elle-même, le libellé peut faire référence directement à la manipulation exercée. Ainsi, au stade de l'abattage, la date de production peut être libellée « date de production » ou « date d'abattage ». Pour les abats n'ayant pas subi d'autre manipulation après abattage, cela peut également être « date d'abattage ».
La date est composée du jour, du mois et de l'année en quatre chiffres (dans cet ordre) et peut être libellée de différentes façons, sous réserve de lisibilité : (par exemple « date de congélation : 12/04/2013 » ou « congelé le 12/04/2013 », « date de production : 12/04/2013 » ou « découpé le 12/04/2013 »). L'indication de l'année en deux chiffres ne pourra être acceptable qu'à partir de 2032, lorsque ne subsistera plus aucun risque de confusion entre jour et année.

En ce qui concerne le cas particulier des produits de la pêche, en application du règlement contrôle des pêches, un système centralisé d'informations de traçabilité devrait voir le jour dans les années qui viennent.

D- Cas des denrées étiquetées selon la directive 2000/13/CE

Lorsque les denrées sont étiquetées conformément à la directive 2000/13/CE (exigences transposées au niveau national dans le code de la consommation, articles R.112-1 et suivants), les dispositions du règlement (UE) n° 16/2012 ne s'appliquent pas. Ainsi, lors de la commercialisation à un stade antérieur à la vente au consommateur final, si un opérateur A livre à un opérateur B des denrées préemballées destinées au consommateur final comportant un étiquetage indiquant l'ensemble des mentions prévues à l'article R.112-9 du code de la consommation, les opérateurs seront considérés comme répondant aux exigences réglementaires, et l'opérateur A ne sera pas soumis à l'obligation de transmission à l'opérateur B des informations (date de production et de congélation) prescrites par le règlement (UE) n° 16/2012.

E- Cas des dates de production et/ou de congélation différentes

En application du dernier alinéa du point 2 du règlement (UE) n° 16/2012, lorsqu'un même lot de denrées est fabriqué à partir de matières premières produites et/ou congelées à des dates différentes, les dates les plus anciennes sont systématiquement retenues.

Exemple : un lot de viandes est découpé sur deux jours : J0 et J1, et congelé à J1. La date de production indiquée sera J0, et la date de congélation J1.
D'autres exemples de dates applicables sont donnés en annexe 2.

Vous voudrez bien me tenir informé de toute difficulté relative à la mise en œuvre de la présente note de service.

Le Directeur Général Adjoint
Chef du Service de la Coordination
des Actions Sanitaires– C.V.O.

Jean-Luc ANGOT

ANNEXE 1

TEMPÉRATURES MAXIMALES 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
Tout produit surgelé	- 18 °C	- 18 °C
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	Sans objet
Autres denrées alimentaires congelées	- 12 °C	- 12 °C
Nota. - La température indiquée est la température maximale de la denrée alimentaire sans limite inférieure.		

ANNEXE 2

Denrée d'origine animale	**Date de production**	**Date de congélation**
Carcasses[1] de gibier sauvage /carcasses[1] de gibier d'élevage/carcasses[1] d'animaux de boucherie/carcasses de volailles-lagomorphes congelées	Date de mise à mort/abattage	Date de congélation de la carcasse[1]
Viandes de gibier sauvage/viandes de gibier d'élevage/viandes de boucherie/viandes de volailles-lagomorphes découpées[2] et congelées	Date de découpe[2]	Date de congélation de la viande découpée[2]
Viandes de gibier sauvage/viandes de gibier d'élevage/viandes de boucherie/viandes de volailles-lagomorphes issues de carcasses[1] congelées, décongelées, découpées[2], recongelées	Date de découpe[2]	Date de congélation de la carcasse[1] (date de congélation « initiale »)
Viandes de gibier sauvage/viandes de gibier d'élevage/viandes de boucherie/viandes de volailles-lagomorphes congelées, décongelées, traitées thermiquement et recongelées	Date de transformation	Date de congélation du produit transformé
Produits de la pêche entiers congelés	Date de récolte ou (période) de capture	Date de congélation du produit de la pêche entier
Filets de poissons congelés (pas de congélation avant le filetage)	En attente pour les produits de la pêche non transformés autres que les produits de la pêche entiers	Date de congélation des filets
Poisson congelé, décongelé, fileté et congelé de nouveau	Date de récolte ou (période) de capture pour les poissons entiers En attente pour les autres produits de la pêche non transformés (filets congelés)	Filet congelé : date de congélation du poisson (date de congélation « initiale »)
Poisson congelé, décongelé, fumé et recongelé	Date de fumage	Date de congélation après fumage
Carcasses de volailles congelées individuellement, étiquetées pour le consommateur final (conformément à la directive 2000/13/CE), livrées à un intermédiaire	Le règlement (UE) n° 16/2012 ne s'applique pas	

[1] : ou ½ carcasses ou quartiers
[2] : ou préparations de viandes ou viandes hachées