

Direction Départementale de la Cohésion Sociale et de la Protection des Populations

Mission Sécurité Sanitaire des Aliments et Nutrition

Mission protection des consommateurs et lutte contre les fraudes

LE COMMERCE NON-SEDENTAIRE DE DENREES ALIMENTAIRES (Marchés et autres manifestations)



BROCHURE D'INFORMATION A DESTINATION DES PROFESSIONNELS ET DES COLLECTIVITES LOCALES

QUELQUES REGLES ET RECOMMANDATIONS

DISPOSITIONS PARTICULIERES RELATIVES AUX PRODUITS COMMERCIALISES

- 1 – Fruits et légumes
- 2 – Viandes d'animaux de boucherie
- 3 – Produits de charcuterie
- 4 – Plats cuisinés
- 5 – Conserves et semi-conserves
- 6 – Volailles / lapins
- 7 – Œufs
- 8 – Produits laitiers
- 9 – Produits de la pêche
- 10 – Pains et pâtisseries
- 11 – Miel
- 12 – Confitures, gelées, marmelades de fruits et autres produits similaires
- 13 – Huiles d'olives
- 14– Restauration rapide

1 . Fruits et légumes



Ils sont soumis :

> **Soit à la norme dite « générale »** : Ils doivent être de qualité saine, loyale, marchande, propres, sans altération interne ou externe, exempts de trace de produits de traitement, d'odeur ou de goût anormal. Ils doivent avoir atteint un degré suffisant de développement et de maturité.

> **Soit à des normes spécifiques** : 10 produits font l'objet d'une norme de qualité spécifique : pommes, poires, agrumes, kiwis, salades, pêches - nectarines, fraises, poivrons, raisins et tomates. Ils ne peuvent être commercialisés que s'ils correspondent aux spécifications de leur norme de qualité respective et si toutes les mentions d'étiquetage prescrites sont indiquées :

- > dénomination de vente
- > pays d'origine du produit.
- > catégorie de classement
- > et variété si la norme le prévoit.

(contacter la MPCLF pour plus d'informations).

2 . Viandes d'animaux de boucherie



Les viandes des espèces « ovines, caprines, bovines, porcines et équinnes » doivent provenir d'un abattoir agréé.

La chaîne du froid ne doit jamais être interrompue. Les viandes sont conservées dans une enceinte réfrigérée et maintenues à température réglementaire, sauf pour le temps nécessaire aux opérations de débit et de préparation (+7°C pour les carcasses entières + pièces de gros, +4°C pour les morceaux de découpe).

La viande hachée est préparée à la demande et à la vue de l'acheteur avec de préférence un appareil réfrigéré (le hachage à l'avance est interdit sauf au sein d'un atelier agréé CE spécifiquement pour cette activité). Le caractère très sensible de ce produit implique des règles strictes d'hygiène (environnement, personnel).

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

Matériels à risques spécifiques (MRS) :

Il est recommandé au boucher qui commercialiserait des morceaux de découpe de bovins âgés de plus de 30 mois en provenance d'un pays à risque contrôlé, de ne pas réaliser de désosse de vertèbre de bovin sur le marché. Pour des raisons d'espace et d'équipements, il est souhaitable que cette opération soit réalisée au niveau d'un laboratoire de découpe autorisé.

Les pièces issues de carcasses d'ovins de plus de plus de 12 mois (ou présentant une incisive permanente ayant percé la gencive) contenant de la moelle épinière doivent être démédules (*collier, côtes filet*).

Origine « viandes bovines non préemballées » :

Pour la viande bovine (boeuf et veau) non préemballée, l'indication écrite au consommateur (bien visible et lisible) de l'origine (pays de naissance, d'élevage et d'abattage) et du numéro de traçabilité permettant de faire le lien entre la viande exposée à la vente et l'animal d'origine est obligatoire. Lorsque la viande provient d'animaux nés, élevés et abattus dans le même État, la mention peut apparaître sous la forme "origine : nom de l'État".

Information du consommateur sur les prix et dénominations des viandes de boucherie :

- Un tableau d'affichage doit être exposé en permanence à la vue du public, aussi bien pour les viandes non préemballées que préemballées, et comporter les prix au kilogramme de tous les types de morceaux vendus, en respectant les dénominations réglementaires (avec la destination culinaire ou le mode de cuisson pour certains) et l'ordre des morceaux, tels que prévus dans les tableaux figurant en annexes à l'arrêté du 18 mars 1993 modifié.

(Les dénominations concernant les morceaux de viande préemballés de bœuf, de veau, de mouton et d'agneau comportent des étoiles qui correspondent au potentiel de qualité en allant du potentiel de qualité le plus élevé *** au potentiel le moins élevé *).

- Pour les viandes non préemballées, des écriteaux doivent en outre être placés devant chaque catégorie de morceau ou chaque produit exposés à la vente et comporter la dénomination réglementaire (avec la

destination culinaire ou le mode de cuisson pour certains morceaux) prévue à l'arrêté du 18 mars 1993 modifié, ainsi que le prix de vente au kilogramme.

Pour ces viandes non préemballées, le poids et le prix total du morceau ou du produit vendu doivent être inscrits sur le papier d'emballage lors de la vente, ou sur une fiche remise au client.

- Les viandes préemballées exposées à la vente doivent être munies d'une étiquette indiquant la dénomination réglementaire prévue par l'arrêté du 18 mars 1993 modifié (avec la destination culinaire ou le mode de cuisson pour certains morceaux), le prix de vente au kilogramme, la quantité nette délivrée et le prix de vente correspondant.

Etiquetage des viandes préemballées (hors information sur les prix)

- Viande bovine (bœuf et veau)

L'étiquetage des viandes bovines préemballées doit comporter obligatoirement (sauf pour les abats, préparations de viande, produits transformés et plats cuisinés) :

- . un numéro de traçabilité permettant de faire le lien entre la viande exposée à la vente et l'animal d'origine,
- . le pays d'abattage et le numéro d'agrément de l'abattoir (Lieu d'abattage : nom du pays, suivi du numéro d'agrément de l'abattoir),
- . le pays de découpage et le numéro d'agrément de l'atelier de découpe (Lieu de découpe : nom du pays, suivi du numéro d'agrément de l'atelier). Il s'agit de l'atelier de transformation de la carcasse en muscle sous-vide. (Dans le cas où la viande est découpée chez le distributeur, il ne s'agit pas d'un atelier de découpe, l'établissement ne possède pas de numéro d'agrément. La mention « découpé en France », « découpé sur place » ou l'absence de mention sont alors admises),
- . le pays de naissance,
- . le pays d'élevage.

Les mentions des lieux de naissance et d'élevage peuvent être remplacées par la mention « Origine : nom du pays » lorsque les pays de naissance, d'élevage et d'abattage sont identiques.

Les dénominations « viande de veau » (pour les coupes issues des muscles) et « veau » (pour les abats) s'appliquent aux viandes issues d'animaux de 8 mois au plus. L'étiquetage doit comporter ces dénominations et la mention « âge à l'abattage : 8 mois au plus ».

Les dénominations « viande de jeune bovin » (pour les coupes issues des muscles) et « jeune bovin » (pour les abats) s'appliquent aux viandes issues d'animaux de 8 à 12 mois. L'étiquetage doit comporter ces dénominations et la mention « âge à l'abattage : entre 8 et 12 mois ».

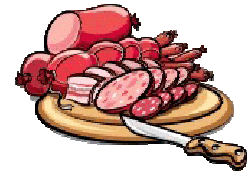
- Viandes porcines, ovines et caprines

L'étiquetage des viandes porcines, ovines (mouton et agneau) et caprines préemballées doit comporter obligatoirement (sauf pour les abats, la hampe, l'onglet, les gras alimentaires, les viandes transformées et les préparations avec d'autres ingrédients) :

- . Le nom du pays dans lequel l'élevage a eu lieu (mention « Pays d'élevage : » suivie du nom du pays) ;
- . Le nom du pays dans lequel l'abattage a eu lieu (mention « Pays d'abattage : » suivie du nom du pays) ;
- . Le code du lot identifiant les viandes fournies.

Lorsque les viandes proviennent d'animaux nés, élevés et abattus dans un seul pays, les mentions du pays d'élevage et du pays d'abattage peuvent être remplacées par la mention « Origine : » suivie du nom du pays.

3 . Produits de charcuterie



Les produits de charcuterie préemballés destinés à être livrés en l'état au consommateur doivent être entreposés dans les conditions de température prévues par leur étiquetage (voir étiquetage des produits point III - A)

La température de conservation des produits de charcuterie non conditionnés doit être conformes aux obligations réglementaires.

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

Les charcuteries exposées à la vente doivent comporter les informations prévues au point III – A pour les denrées non préemballées et préemballées, notamment concernant les allergènes.

Remarque :

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

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

Dispositions réglementaires particulières d'information du consommateur sur les prix des jambons et épaules cuits sans os

Les prix de vente au kilogramme de toutes les qualités et présentations des jambons et épaules cuits sans os doivent être affichés sur un tableau exposé à la vue du public.

Les différentes qualités et présentations y figurent suivant les appellations retenues dans le Code de la Charcuterie, de la Salaison et des Conserves de Viandes. Les prix de vente y sont mentionnés en chiffres dont la hauteur ne peut être inférieure à 2,5 cm.

4 . Plats cuisinés



Les plats cuisinés doivent être préparés dans un atelier conforme à la réglementation en vigueur ou élaborés sur place.

Pendant leur présentation à la vente, les plats cuisinés seront maintenus en permanence aux températures suivantes, à l'aide de matériels adaptés :

- Liaison froide : entre 0° et + 3°C
- Liaison chaude : température supérieure à + 63°C

Les plats cuisinés chauds doivent être vendus le jour de leur fabrication. Vous devez assurer la gestion des restes des plats cuisinés chauds en fin de marché (*tenue d'un carnet de casse par exemple*).

Les plats cuisinés froids (*correctement refroidis en laboratoire*) doivent être vendus dans les 3 jours après leur fabrication.

Les produits revendus (*dont vous n'êtes pas le fabricant*) doivent porter, entre autre sur leur étiquetage, l'identification sanitaire (CE) de l'établissement de fabrication ou provenir d'un établissement dérogatoire .

Si vous commercialisez des produits fabriqués « maison » :

- vous devez être capable de communiquer aux services de contrôle la traçabilité de toutes les matières premières entrant dans leur composition
- si ces produits sont conditionnés vous devez apposer sur le conditionnement une étiquette qui comportera les mentions évoquées (voir étiquetage des produits point III - A).
- vous devez également pouvoir prouver la bonne qualité bactériologique des produits que vous fabriquez. Des autocontrôles micro biologiques réguliers sont fortement recommandés (*voir GBPH*).

Les plats cuisinés exposés à la vente non préemballés doivent comporter les informations prévues au point III – A pour les denrées non préemballées, notamment concernant les allergènes.

5 . Conserves et semi-conserves



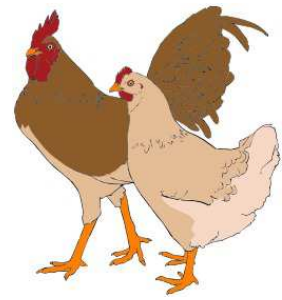
Vous pouvez commercialiser vos propres conserves, si vos conditions d'installation, d'équipement et de production sont conformes aux obligations réglementaires en vigueur (**contacter les missions MSSAN et MPCLF de la DDCSPP**).

La fabrication des conserves ou des semi-conserves nécessite obligatoirement l'utilisation d'un autoclave permettant un traitement de stérilisation ou de pasteurisation.

Si vous êtes un revendeur :

- Les conserves et semi-conserves (*d'origine animale*) commercialisées doivent provenir d'un atelier agréé CE ou dérogataire.
- Respecter la température d'exposition pour les semi-conserves et la date limite de consommation prévue par le fabricant.
- Suivre les indications mentionnées sur l'étiquette du conditionnement.

6 . Volailles / lapins



Les volailles et les lapins vendus sur les marchés doivent être transportés et présentés à la vente sous vitrine à une température de +4°C maximum.

L'estampille sanitaire attribuée par l'abattoir d'origine (*obligatoirement CE*) ou le numéro d'enregistrement d'une tuerie (*en linéaire*) doit être porté sur chaque carcasse.

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

La découpe de volailles et de lapins doit provenir d'un atelier agréé, d'un producteur déclaré (*identification obligatoire sur chaque pièce de découpe*).

Le producteur fermier Landais peut vendre des carcasses ou des pièces de découpe de volailles et de lapins de sa production sur le marché le plus proche (*au plus à **200 km** de l'exploitation*).

Carcasses non conditionnés :

Étiquetage des carcasses : bague ou étiquette avec le numéro de recensement.

A la vue du client : affichette avec nom de l'éleveur, numéro et coordonnées de la tuerie.

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

7 . Oeufs



Les oeufs peuvent être commercialisés sur un marché de plein air par:

- Un producteur fermier :

Les œufs portent tous un numéro attribué par la mission SSAN de la DDCSPP des Landes sous la forme **Z.FR.40.XXX** (*Z représentant le mode d'élevage : 0/bio, 1/plein air, 2/au sol, 3/cage*), XXX représentant le numéro d'enregistrement attribué par la MSSAN.

Une affichette disposée à la vue des clients doit indiquer le nom et les coordonnées du producteur fermier, son numéro d'identification (*identique à celui figurant sur les œufs*), la date de ponte, la date de consommation recommandée (DCR) (*dans les 28 jours après la ponte*) et le mode d'élevage.

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

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

ATTENTION: la mention « *fermier* » ou « *de ferme* », est soumise à déclaration spéciale.

Tout producteur possédant plus de **250 poules** pondeuses adultes doit **obligatoirement** faire procéder au dépistage de salmonelle.

(*contacter le secrétariat de la mission Santé Animale de la DDCSPP pour les modalités*).

- Un revendeur :

Les œufs doivent être présentés séparément en fonction des catégories de qualité et de poids.

Une affichette disposée à la vue des clients doit porter le numéro du centre de conditionnement, le mode d'élevage, la catégorie de qualité, de poids et la date de consommation recommandée.

Toute allégation non justifiée de type « **fermier** » ou « **de la ferme** » sera considérée comme une tromperie.

Dans tous les cas de vente, pas de conditionnement d'œufs en boîte à l'avance, pas d'utilisation de boîte portant des indications différentes de celles relatives aux œufs vendus, pas d'œufs en vrac vendus sous la mention « extra » ou « extra frais ».

8 . Produits laitiers

1 – Le fromage :



Fromages préemballés

Outre les règles générales d'étiquetage qui s'appliquent, relatives aux denrées préemballées citées au point III – A, les mentions spécifiques suivantes doivent obligatoirement figurer sur les étiquetages des fromages préemballés (des mentions facultatives et leurs conditions d'utilisation sont prévues par ailleurs aux articles 13, 15 et 17 du décret 2007-628 du 27 avril 2007 modifié) :

1) Pour les fromages autres que les «fromages fondus » et les « fromages de lactosérum » :

a) en complément de la dénomination exacte de vente :

. la mention de l'espèce animale si les matières premières proviennent d'une seule espèce autre que la vache, ou la mention « au lait de mélange » lorsqu'il y a au moins deux espèces animales (des exceptions figurent à l'article 12-A-1° et 2° du décret 2007-628 du 27 avril 2007 modifié).

. pour les « fromages blancs » et les spécialités fromagères non affinées, la mention du pourcentage d'humidité (« contient plus de 82 % d'humidité » ou « contient plus de 85 % d'humidité »).

. en cas d'addition d'arôme de fromages ou d'arômes d'autres produits laitiers, le qualificatif « aromatisé » suivi des mots « saveur fromage » ou « goût fromage » ou du nom du ou des autres produits laitiers utilisés (des exceptions figurent à l'article 12-A-4° du décret 2007-628 du 27 avril 2007 modifié).

b) la mention de la teneur en matière grasse pour 100 grammes de produit fini (**sauf en cas d'étiquetage nutritionnel incluant la teneur en lipides, ainsi que pour les fromages bénéficiant d'une appellation d'origine contrôlée ou d'une indication géographique protégée**).

Pour les fromages élaborés avec un lait n'ayant pas subi d'écémage ni de standardisation en matière grasse, notamment les produits fermiers, la mention « au lait entier » peut remplacer l'indication de la teneur en matière grasse.

Pour les fromages élaborés avec un lait ayant subi un écémage partiel, sans standardisation de la matière grasse, cette mention peut être remplacée par la mention « au lait partiellement écémé ».

Pour les fromages élaborés avec un lait n'ayant pas subi d'écémage ni de standardisation en matière grasse et n'ayant pas subi de traitement thermique, les deux mentions peuvent être remplacées par l'indication « au lait cru entier ».

2) Pour l'ensemble des fromages :

Une indication relative au lait ou à la crème mis en œuvre lors de leur fabrication (de manière visible et lisible, dans le même champ visuel que la dénomination de vente ou dans la liste des ingrédients) :

a) pour tous les produits autres que les fromages à pâte pressée cuite, les fromages de lactosérum, les fromages fondus et les spécialités fromagères fondues : mention « lait cru » ou « lait pasteurisé » ou « lait thermisé-température inférieure à la pasteurisation » ou « lait pasteurisé ou thermisé-

température inférieure à la pasteurisation et lait cru X% minimum » ou « lait microfiltré » ou « lait microfiltré et lait entier cru X% minimum ou lait microfiltré et crème crue X% minimum » (l'article 14-1° du décret 2007-628 du 27 avril 2007 modifié précise les conditions d'utilisation de ces mentions).

b) pour les autres produits : mention « fromage à pâte pressée cuite » (pour les fromages à pâte pressée dont le processus de fabrication inclut une cuisson à une température supérieure ou égale à 50°C) ou « fondu » (pour les fromages ou spécialités fromagères fondus) ou, pour les fromages de lactosérum : « produit pasteurisé » ou « produit cuit » ou « produit ayant subi une cuisson au moins équivalente à une pasteurisation ».

3) Pour les fromages fondus et les spécialités fromagères fondues :

L'indication de la teneur en matière grasse comme prévue pour les fromages autres que les «fromages fondus » et les « fromages de lactosérum » [voir au 1) b) ci-dessus le paragraphe concernant l'information sur la teneur en matière grasse].

4) Pour les fromages de lactosérum :

a) en complément de la dénomination de vente : l'indication de la ou des espèces animales, lorsque les matières premières proviennent d'une espèce autre que la vache ou de plusieurs espèces animales ;

b) la teneur en matière grasse comme prévue pour les fromages autres que les «fromages fondus » et les « fromages de lactosérum » [voir au 1) b) ci-dessus le paragraphe concernant l'information sur la teneur en matière grasse] ;

c) la mention relative au traitement des matières premières mis en œuvre prévue au 2) ci-dessus.

Fromages non préemballés

Les indications suivantes doivent être soit apposées en caractères indélébiles et apparents sur la croûte des produits vendus entiers, soit inscrites sur une étiquette rigide placée sur chaque produit entier ou en morceaux, ou sur chaque lot de produits entiers ou en morceaux (un lot ne pouvant contenir que des produits auxquels s'applique la même dénomination) :

- la dénomination de vente complétée par les mentions complémentaires prévues pour les fromages autres que les «fromages fondus » et les « fromages de lactosérum » [voir au 1) a) ci-dessus] et celles prévues pour les fromages de lactosérum [voir au 4) a) ci-dessus] ;

- l'indication de la teneur en matière grasse comme prévue pour les «fromages fondus », les « fromages de lactosérum » et les autres fromages que les «fromages fondus » et les « fromages de lactosérum » [voir au 1) b), 3), et 4) b) ci-dessus] ;

- l'une des mentions relatives au traitement des matières premières mis en œuvre prévues au 2) ci-dessus.

2 - Le lait :



Publicité des prix :

Une affiche (40 x 30 cm au moins), portant comme titre « Prix du lait », de couleur blanche, imprimée en noir, précise le prix des différents laits mis en vente. Les dimensions des caractères utilisés doivent être au minimum les suivantes (hauteur, largeur) : Lettres du titre 2,5 cm et 1,5 cm ; Lettres et chiffres du texte 1 cm et 0,5 cm.

Cette affiche indique la catégorie du lait (lait cru, lait pasteurisé, lait stérilisé,...), l'une des mentions, entier, demi-écrémé ou écrémé, le type d'emballage (bouteille verre, bouteille plastique ou emballage carton) et le prix au litre (ou au demi-litre, ou au quart de litre).

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

L'étiquetage doit mentionner :

- Dénomination de vente : "Lait cru" ou "lait cru frais" en caractère d'au moins 3 cm de haut sur une bande jaune entourant le récipient
- Raison sociale et adresse du producteur:
- Contenance
- Numéro d'immatriculation sanitaire
- Date limite de consommation (jour de conditionnement + 3 j)

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

3- Le beurre :



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

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

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

Les produits laitiers peuvent être commercialisés sur un marché de plein air par :

- Un producteur fermier :

L'apposition d'une étiquette sur les fromages vendus non préemballés n'est pas obligatoire, une affichette reportant ses coordonnées, disposée à la vue des clients est suffisante. Ses coordonnées seront portées sur le papier (*ou le sac*) de conditionnement des fromages qu'il remet aux consommateurs. Toutefois, afin que l'information du consommateur soit réalisée, il convient d'afficher avec les coordonnées du producteur, la nature du fromage vendu ou que chaque "pile" regroupant une seule espèce soit identifiée par une étiquette rigide précisant au moins la nature du lait mis en œuvre.

S'il commercialise des produits transformés conditionnés fabriqués « maison » (Ossau Iraty, Brie, Bleu des Basques, etc.), il doit apposer sur le conditionnement une étiquette qui comportera les mentions évoquées (voir étiquetage des produits du point III – A pour la *vente de denrées alimentaires préemballées* et règles spécifiques d'étiquetage des fromages préemballés ci-dessus).

L'information du consommateur sur les prix est obligatoire.

Les températures de transport et d'exposition doivent être conformes aux prescriptions réglementaires et à celles définies dans le Guide des Bonnes Pratiques d'Hygiène (entre **+4°C** et **+11°C** selon le produit).

Les produits nus et stables (*fromages secs par exemple*) sont exposés sous protection. Les produits non stabilisés sont exposés sous vitrine réfrigérée.

- Un revendeur :

Les produits nus et stables sont exposés sous protection. Les produits non stabilisés sont exposés sous vitrine réfrigérée.

L'étiquetage initialement apposé sur les fromages doit être conservé lors de la vente au détail.

Dans le cas de fromages vendus à la coupe, le détaillant doit indiquer, outre le prix au kilo, les informations précitées prévues pour les fromages non préemballés.

La température de transport et d'exposition doit être conforme à celle définie par la réglementation ou par le fabricant (*mentionnée sur l'étiquette*).

La traçabilité des produits commercialisés (*fromages, crème,...*) doit être assurée (*conserver toutes les étiquettes par exemple*)

(*une conservation de **72 heures après la commercialisation totale du produit** est conseillée*)

9 . Produits de la pêche et de l'aquaculture



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

Tous les produits de la pêche et de l'aquaculture doivent être sains, loyaux et marchands. En raison de leur fragilité, une surveillance doit donc être exercée quant à leur fraîcheur.

- Mollusques bivalves, gastéropodes et crustacés vivants :

Ces produits doivent être présentés vivants au consommateur. Ils seront transportés et mis en vente à une température comprise entre + 5° et + 15°C (température recommandée et non réglementaire -voir GBPH).

Chaque colis de coquillage par exemple doit être accompagné de son étiquette de salubrité comportant la date de conditionnement et d'autres mentions (pays expéditeur, nom scientifique et commun, agrément centre expédition, etc.).

Cette étiquette doit être présentée à la vue du consommateur sur l'étal et conservée pour la traçabilité pendant 2 mois.

L'arrosage des mollusques bivalves vivants, et le trempage en eau de mer, sont interdits.

- **Les filets de poisson et les darnes** ne doivent pas être posés directement sur la glace.

- Si vous exposez **des produits décongelés** (*crevettes, lamelles d'encornets, par exemple*), vous devez en informer le consommateur par une indication sur l'étiquette de vente.

- **Le glaçage** de votre étal doit être suffisant tout au long du marché pour permettre une bonne conservation des produits (vigilance en période estivale chaude). Le transport de la glace doit se faire dans de bonnes conditions et éviter tout type de contaminations. L'eau de fusion de la glace est récupérée rapidement. Elle ne doit pas séjourner trop longtemps au contact d'autres produits et sera recueillie dans un seau, l'écoulement sur la voie publique est interdit.

- **L'écriteau ou étiquette** d'information du consommateur mis en place pour chaque produit exposé à la vente non transformé (produits vivants, filetés, décoquillés, décortiqués,..., réfrigérés, congelés, surgelés, ou éventuellement salés, séchés, fumés ou saumurés) doit mentionner :

- le nom commun du produit et son nom scientifique (ce dernier pouvant figurer sur un tableau bien visible et lisible indiquant les noms scientifiques de l'ensemble des produits exposés à la vente avec les dénominations commerciales correspondantes) ;
- la méthode de production (« pêché » ou « pêché en eaux douces » ou « élevé ») ;

- la zone de capture :

→ Pour les produits pêchés en mer : le nom écrit de la zone FAO (sous-zone pour les produits pêchés en Atlantique Nord-Est, Méditerranée ou Mer Noire). Lorsque les zones ou sous-zones sont indiquées en chiffres sur les écriteaux ou étiquettes, une affiche bien visible et lisible doit permettre au consommateur de connaître les zones ou sous-zones correspondant à ces chiffres.

→ Pour les produits pêchés en eau douce : la mention des eaux d'origine dans le pays de provenance (nom d'un fleuve, d'un lac, d'un étang ou d'une zone de lacs ou d'étangs ; lorsque le nom de certaines eaux n'est pas connu, le nom du pays est indispensable ; le nom du pays peut dans ce cas s'ajouter ou se substituer au nom des eaux d'origine sous la forme par exemple de « Lacs de Finlande » ou « Fleuve de Grèce » ;

→ Pour les produits élevés : le pays d'élevage ;

- la catégorie d'engin de pêche utilisée, pour les produits pêchés (7 catégories d'engin figurant à l'annexe III du règlement UE 1379/2013). Dans le cas où la pêche est effectuée dans des conditions qui ne relèvent pas d'une des catégories de l'annexe III, la mention du type de pêche spécifique sera indiquée (pêche à pied par exemple).

- si le produit a été décongelé ;

- la date de durabilité minimale pour les produits qui ne sont pas très périssables (morue séchée, salée, ...), inscrite à proximité de ces produits.

Ces informations doivent pouvoir être justifiées, soit par l'étiquetage d'accompagnement du produit, soit par les garanties données sur facture ou bon de livraison par le fournisseur.

Les œufs de poissons, les conserves, les produits préparés avec d'autres ingrédients et les produits cuits (à l'exception des crustacés cuits non décortiqués) ne sont pas concernés par ces règles spécifiques d'étiquetage.

L'information du consommateur sur les prix doit en outre être effectuée.

- Si vous revendez **des produits « traiteur »** (*brandade, salades de la mer, marinades,...*), vous devez vous conformer aux indications du fabricant (*température d'exposition, DLC,...*), conserver la traçabilité et assurée leur protection contre les pollutions.

- Si vous commercialisez **des plats cuisinés conditionnés fabriqués « maison »** (*soupe de poisson, coquilles de poisson,...*), vous devez apposer sur le conditionnement une étiquette qui comportera les mentions évoquées au point III – A (*vente de denrées alimentaires préemballées*) (voir 4 - plats cuisinés).

Les produits « traiteur » et les plats cuisinés fabriqués « maison » exposés à la vente non préemballés doivent comporter les informations prévues au point III – A pour les denrées non préemballées, notamment concernant les allergènes.

10 . Pain et pâtisseries

PAIN :



Le décret du 13 septembre 1993 a défini :

- * pain maison...
- * pain de tradition française...

Publicité des prix :

Chaque catégorie de pain exposée à la vue du public doit être accompagnée d'un écriteau d'une longueur d'au moins 15 cm et d'une hauteur d'au moins 2,5 cm. Cet écriteau doit être fixé à la base et au milieu de chacune des grilles ou étagères où les pains sont exposés.

Sur cet écriteau doivent figurer :

- La dénomination exacte de la catégorie de pain, suivie, au cas où il s'agirait de pain décongelé, de la mention « décongelé »,
- Le poids en grammes pour les pains vendus à la pièce (cette mention n'est pas obligatoire pour les pains d'un poids inférieur à 200 g),
- Le prix de vente à la pièce ou au kilogramme selon qu'il s'agit de pains vendus à la pièce ou au poids,
- Le prix de vente rapporté au kilogramme pour les pains vendus à la pièce d'un poids égal ou supérieur à 200 g.

Par ailleurs, une affiche blanche imprimée en noir, ayant pour titre « Prix du Pain », d'une hauteur d'au moins 40 cm et d'une largeur d'au moins 30 cm, doit reprendre ces mentions pour l'ensemble des pains exposés, et être apposée à une hauteur maximale de 2 m au-dessus du sol sans qu'un obstacle puisse gêner la vue des consommateurs.

Pour le titre, les lettres doivent avoir une hauteur minimale de 2,5 cm et une largeur minimale de 1,5 cm.

Pour les textes, les chiffres doivent avoir une hauteur minimale de 2 cm et une largeur minimale de 1 cm ; les lettres doivent avoir une hauteur minimale de 1 cm et une largeur minimale de 0,5 cm.

PÂTISSERIES FRAICHES :



Les pâtisseries, notamment celles à base de crème (*pâtissière, chantilly, au beurre,...*) sont des produits susceptibles de s'altérer rapidement, donc de constituer **un danger** pour le consommateur. Aussi, ces denrées doivent-elles être transportées et présentées à la vente sous le régime du froid (*entre 0°C et +4°C*) et sous protection contre les pollutions.

Le maintien à cette température ralentit mais n'empêche pas le développement microbien. Il faut donc limiter la durée de conservation des pâtisseries fraîches (*référence au GBPH*).

Le professionnel doit pouvoir prouver la bonne qualité bactériologique des produits que vous fabriquez. Des autocontrôles micro biologiques réguliers sont fortement recommandés (*voir GBPH*).

Le professionnel doit être capable de communiquer aux services de contrôle la traçabilité de toutes les matières premières entrant dans la composition des pâtisseries que vous fabriquez et l'étiquetage d'origine (*par exemple*) de celles que vous commercialisez.

Leur élaboration ainsi que leur manipulation par les vendeurs doivent être effectuées avec la plus grande hygiène (*structure de fabrication, matériel, personnel,...*).

A NOTER :

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

Les pains, pâtisseries et viennoiseries exposés à la vente préemballés ou non doivent comporter les informations prévues au point III – A pour les denrées préemballées et non préemballées, notamment concernant les allergènes.

11 . Miel



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

La dénomination miel peut être assortie d'une indication ayant trait à l'origine florale ou végétale (exemple miel d'acacia) ou à l'origine territoriale ou régionale. Le pays ou les pays d'origine où le miel a été récolté sont indiqués sur l'étiquette (*mention obligatoire art 2 IV du Décret 2003-587 du 30 juin 2003*)

Le miel doit comporter les mentions d'étiquetage prévues pour les produits préemballés (à l'exception, bien sûr des ingrédients) et comporter une date de durabilité minimale.

12 . Confitures, gelées, marmelades et autres produits similaires



Outre les règles d'étiquetage générales prévues pour les produits préemballés (dont notamment l'indication de la date de durabilité minimale), l'étiquetage doit comporter les mentions suivantes :

- indication du ou des fruits utilisés, complétant la dénomination, dans l'ordre décroissant de l'importance pondérale des matières premières mises en œuvre. Toutefois, pour les produits fabriqués à partir de trois fruits ou plus, l'indication des fruits utilisés peut être remplacée par la mention : plusieurs fruits, par une mention similaire ou par celle du nombre des fruits utilisés ;
- teneur en fruits sous la forme : "préparé avec XX... grammes de fruits pour 100 grammes de produit fini" ;
- teneur totale en sucre (dans le même champ visuel que la dénomination de vente et la teneur en fruits), sous la forme : "teneur totale en sucres : XX...grammes pour 100 grammes" (le chiffre indiqué représentant la valeur réfractométrique du produit fini, déterminée à 20 ° C, moyennant une tolérance de plus ou moins 3 degrés réfractométriques). Toutefois, cette mention ne doit pas être indiquée dès lors qu'une allégation nutritionnelle portant sur les sucres figure sur l'étiquetage.

13 . Huiles d'olive



Tout détenteur d'huile d'olive doit tenir, jusqu'à l'embouteillage, un registre des entrées-sorties pour chaque catégorie d'huile afin d'en assurer la traçabilité et d'éviter le risque de fraudes par mélange d'huiles.

Les huiles d'olive et de grignons d'olive doivent être présentées au consommateur final préemballées dans des emballages d'une capacité maximale de cinq litres, munis d'un système d'ouverture qui perd son intégrité après sa première utilisation.

L'étiquetage des huiles d'olive et de grignons d'olive comporte de façon claire et indélébile (outre les règles générales d'étiquetage des produits préemballés dont notamment la date de durabilité minimale) :

- l'une des quatre dénominations de vente réglementaires suivantes : « Huile d'olive vierge extra », « huile d'olive vierge », « huile d'olive composée d'huiles raffinées et d'huiles d'olives vierges », ou « huile de grignons d'olive » ;

- en plus de la dénomination (mais pas nécessairement à proximité de celle-ci), les informations suivantes sur la catégorie d'huile :

→ Pour l'huile d'olive vierge extra : « huile d'olive de catégorie supérieure obtenue directement des olives et uniquement par des procédés mécaniques » ;

→ Pour l'huile d'olive vierge : « huile d'olive obtenue directement des olives et uniquement par des procédés mécaniques » ;

→ Pour l'huile d'olive composée d'huiles raffinées et d'huiles d'olives vierges : « huile contenant exclusivement des huiles d'olive ayant subi un traitement de raffinage et des huiles obtenues directement des olives » ;

→ Pour l'huile de grignons d'olive : « huile contenant exclusivement des huiles provenant du traitement du produit obtenu après l'extraction de l'huile d'olive et des huiles obtenues directement des olives » ou « huile contenant exclusivement des huiles provenant du traitement des grignons d'olive et des huiles obtenues directement des olives » ;

- la désignation de l'origine seulement pour l'huile d'olive vierge extra et l'huile d'olive vierge :

→ dans le cas d'huiles d'olive originaires d'un Etat membre ou d'un pays tiers : référence à l'Etat membre, à l'Union ou au pays tiers, selon le cas ;

→ dans le cas des coupages d'huiles d'olive originaires de plusieurs Etats membres ou pays tiers : l'une des mentions suivantes selon le cas : « Coupage d'huiles d'olive originaires de l'Union européenne » ou une référence à l'Union ; « coupage d'huiles d'olive non originaires de l'Union européenne » ou une référence à l'origine extérieure à l'Union ; « coupage d'huiles d'olive originaires de l'Union européenne

et non originaires de l'Union » ou une référence à l'origine au sein de l'Union et à l'origine extérieure à l'Union ;

→ appellation d'origine protégée ou indication géographique protégée, si c'est le cas, conformément aux dispositions de la spécification concernée du produit ;

- les conditions particulières de conservation des huiles d'olive et de grignons d'olive à l'abri de la lumière et de la chaleur (sur l'emballage ou sur une étiquette liée à celui-ci).

Les mentions relatives à la dénomination et à l'origine des huiles d'olive vierges extra et vierges doivent être lisibles (taille des caractères au minimum 1,2 mm) et visibles, regroupées dans le champ visuel principal, soit sur la même étiquette, soit sur plusieurs étiquettes apposées sur le même récipient, soit directement sur le même récipient. Elles doivent chacune apparaître dans leur intégrité et dans un corps de texte homogène.

Des mentions facultatives prévues à l'article 5 du règlement UE 29/2012 du 13 janvier 2012 modifié peuvent figurer sous certaines conditions (« première pression à froid » ; « « extrait à froid » ; indications de caractéristiques organoleptiques faisant référence au goût et/ou à l'odeur ; mentions de l'acidité ou de l'acidité maximale ; mention de la campagne de récolte).

14 . Restauration rapide et mobile



Le véhicule ou l'étal doit correspondre aux conditions générales d'aménagement (voir point II du document).

Pour assurer **la traçabilité** des produits que vous manipulez, vous devez conserver **toutes les étiquettes** des denrées que vous déconditionnez (*par exemple*) et noter la date d'ouverture des produits.

Vous devez assurer la récupération des huiles de friture usagées par une entreprise homologuée de la filière de traitement des sous-produits de catégorie 3 (*si nécessaire*), qui vous délivrera une attestation de récupération.

Vous devez afficher à la vue du consommateur l'origine de la viande bovine (*steak haché ou autre*) et si nécessaire, les espèces animales entrant dans la composition du kebab (*veau, dinde, poulet*).

ATTENTION : l'épaule n'est pas du jambon, l'emmental n'est pas du gruyère, le nectar n'est pas du jus de fruits,...

Les prix taxes et service compris doivent être affichés (pour les boissons, les contenances doivent être indiquées).

Le consommateur doit être informé sous forme écrite, de façon lisible et visible, soit directement des allergènes contenus dans chaque denrée servie, soit des modalités selon lesquelles cette information sur les allergènes est tenue à sa disposition. Le consommateur doit alors pouvoir accéder directement et librement à cette information disponible sous forme écrite, sans avoir à en faire la demande.