

Droit de la Sécurité sanitaire des Aliments

M2 ARSA - UE Gestion des risques sanitaires dans
l'alimentation

6 & 7 septembre 2023

Sybille BERNARD

Sybille.bernard@exaris.fr



Sybille Bernard

Juriste consultante chez EXARIS ♦ Veille réglementaire qualité, sécurité environnement ♦ Assistanes réglementaires ♦ Formations

Sujets de prédilection : #foodlaw, #formation, #analysedesrisques et #veilleréglementaire

France · [Coordonnées](#)

[548 abonnés](#) · [Plus de 500 relations](#)

Expérience



Juriste consultante

EXARIS · CDI

juin 2022 - aujourd'hui · 1 an 2 mois

Nantes, Pays de la Loire, France

Compétences : Industrie alimentaire · Management · Formation · Affaires réglementaires · Conseil juridique



Responsable des affaires réglementaires

pladis Global

juin 2019 - juin 2022 · 3 ans 1 mois

Région de Nantes, France

- Implémentation des recettes dans le logiciel Hamilton Grant et validation de ces recettes et des listes d'ingrédients. ...

[...voir plus](#)



EXARIS



Université de Nantes

EXARIS EN BREF

Formation, Audit, Conseil, Veille réglementaire

Une approche et des outils pragmatiques pour optimiser le management des risques et de la performance dans les industries alimentaires.



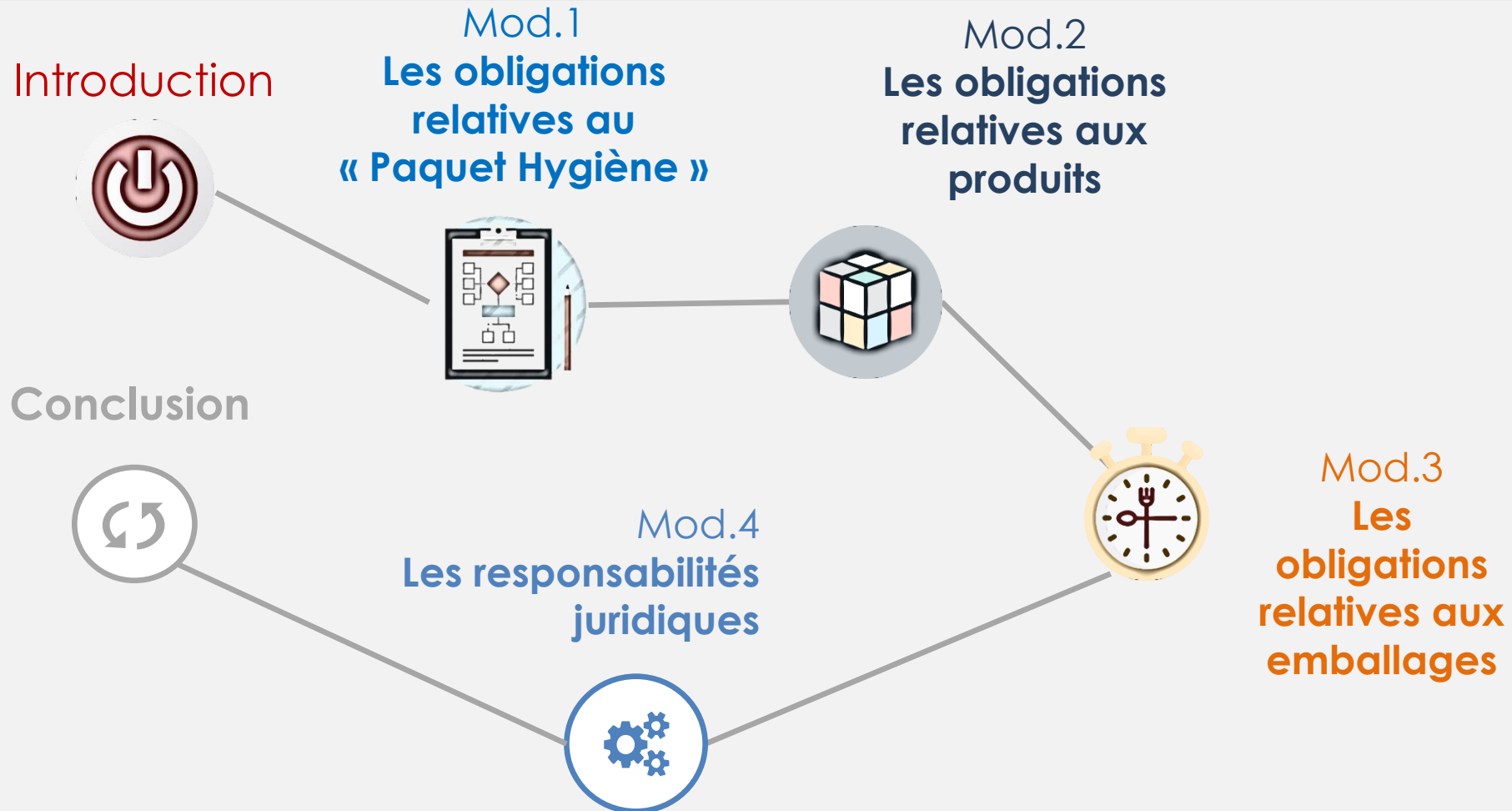
Expert en Qualité, Sécurité des aliments, Environnement, Sécurité, Exaris met au service des industries agroalimentaires et de leurs fournisseurs ses savoir-faire en analyse de risques, technique d'audit, formation, analyse des exigences réglementaires et normatives,

Objectifs



- Comprendre la construction du droit de la sécurité sanitaire
- Acquérir les principes et comprendre les obligations relatives à l'hygiène, aux produits et aux emballages
- Comprendre la responsabilité juridique de chacun

Le parcours



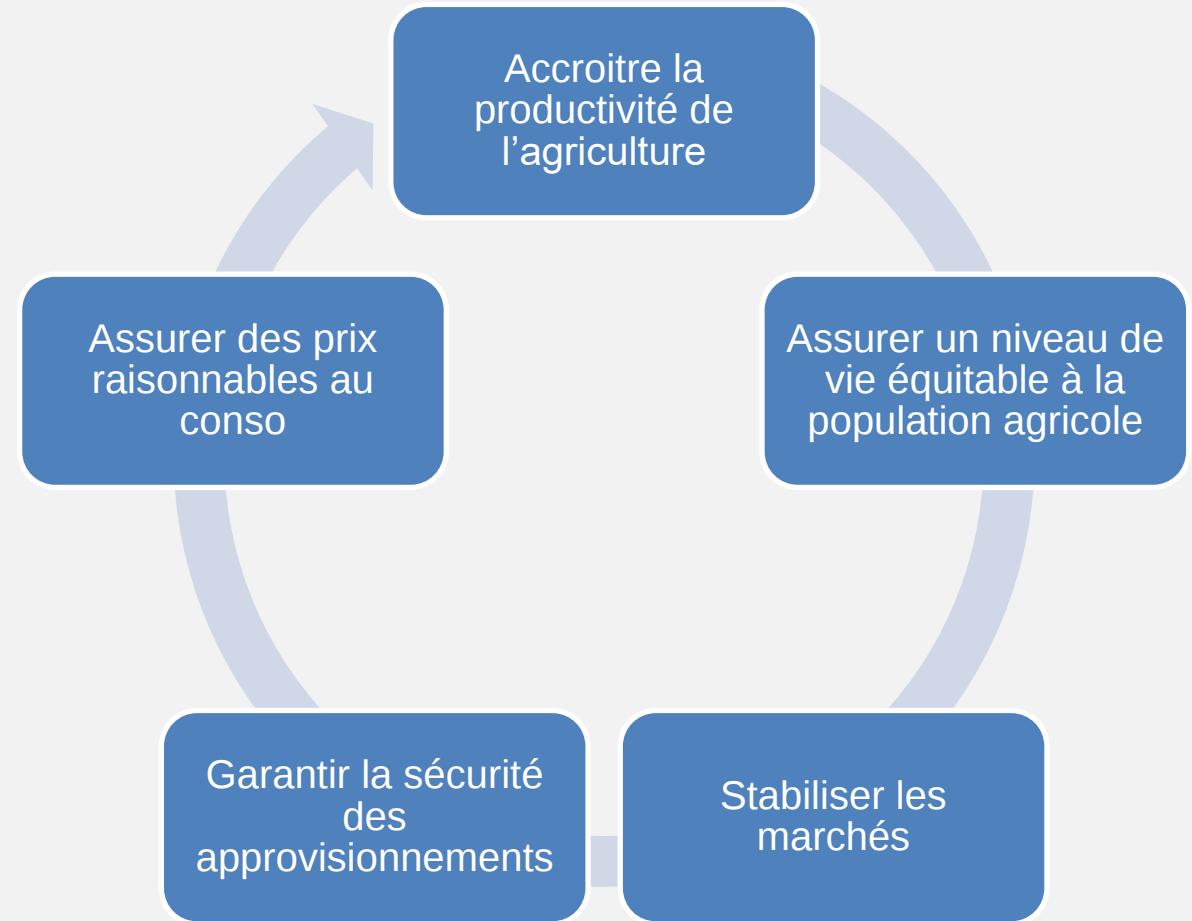
Le parcours

Introduction



Objectif de sécurité Alimentaire : naissance de la PAC

- 1962 : Création de la Politique Agricole Commune (PAC)
- Objectif principal de la PAC : **l'autosuffisance alimentaire de l'Europe (objectif quantitatif)**
- Cinq objectifs de la PAC définis dans le traité de Rome, signé en 1957



De la Sécurité Alimentaire à la Sécurité sanitaire des Aliments

Définition du Comité de la sécurité alimentaire mondiale, en 1996 :
« la sécurité alimentaire est assurée quand **toutes les personnes**, en tout temps, ont économiquement, socialement et physiquement **accès à une alimentation suffisante, sûre et nutritive** qui satisfait leurs besoins nutritionnels et leurs préférences alimentaires pour leur permettre de mener une vie active et saine ».

La sécurité alimentaire est un concept qui recouvre 4 dimensions principales :

- la disponibilité ;
- l'accès ;
- la stabilité ;
- **la sécurité sanitaire ou salubrité des aliments.**

-> L'objectif de la PAC : assurer l'autosuffisance alimentaire.

Mais à partir des années 80 / 90, on a vu de nombreuses crises sanitaires apparaître.

- **Des exemples de crise ?**

Des crises sanitaires de plus en plus nombreuses

1981 : l'Affaire de l'huile frelatée en Espagne



Des crises sanitaires de plus en plus nombreuses



1990 : l'Affaire du benzène dans le Perrier

Des crises sanitaires de plus en plus nombreuses

1996 : la crise de « la vache folle »

20 mars 1996 : Londres révèle les premiers morts



<https://enseignants.lumni.fr/fiche-media/00000001089/la-crise-de-la-vache-folle.html>



Des crises sanitaires de plus en plus nombreuses

1999 : la crise « Dioxine »



Des crises sanitaires de plus en plus nombreuses



2004 : la crise de l'influenza aviaire H5N1

https://www.francetvinfo.fr/replay-radio/histoire-de-folles-rumeurs/histoire-de-folles-rumeurs-2004-panique-autour-de-la-transmission-humaine-de-la-grippe-aviaire_3541017.html

Vers une Sécurité sanitaire des Aliments

- La crise de la vache folle entraîne **un débat sur la sécurité alimentaire et le principe de précaution**
- Les Etats Membres de l'Union Européenne priorise le sujet de la sécurité sanitaire des aliments et commencent à encadrer ce sujet :
 - ❖ En France :
 - ✓ Publication de la **Loi n° 98-535 du 1 juillet 1998 relative au renforcement de la veille sanitaire et du contrôle de la sécurité sanitaire des produits destinés à l'homme**
 - ✓ Création de l'Institut de veille sanitaire (InVs), aujourd'hui remplacé par Santé Publique France
 - ✓ Création de l'Agence Française de Sécurité Sanitaire des Aliments (AFSSA) en 1999 (aujourd'hui remplacé par l'ANSES)

Vers une Sécurité sanitaire des Aliments

- La crise de la vache folle entraîne **un débat sur la sécurité alimentaire et le principe de précaution**
- Les Etats Membres de l'Union Européenne priorise le sujet de la sécurité sanitaire des aliments et commencent à encadrer ce sujet au niveau national :
 - ❖ En France :
 - ✓ Publication de la Loi n° 98-535 du 1 juillet 1998 relative au renforcement de la veille sanitaire et du contrôle de la sécurité sanitaire des produits destinés à l'homme
 - ✓ Création de **l'Institut de veille sanitaire** (InVs), aujourd'hui remplacé par Santé Publique France
 - ✓ Création de **l'Agence Française de Sécurité Sanitaire des Aliments** (AFSSA) en 1999 (aujourd'hui remplacé par l'ANSES)
 - ❖ Au UK : Création de la **Food Standards Agency** en 2000
 - ❖ En Allemagne : Création du BfR (*Bundesinstitut für Risikobewertung*) en 2002

Le droit de la Sécurité des Aliments, un droit Européen ?

- L'Union Européenne intervient pour la sécurité sanitaire des aliments.
- En matière de législation, L'Union Européenne ne peut intervenir que dans les domaines où ses États membres l'ont autorisée à le faire, dans le cadre des traités européens.
- Les traités précisent **qui peut légiférer** et **dans quel domaine** :
 - ❖ l'Union Européenne, ce qu'on appelle « **compétence exclusive** » de l'UE
 - ❖ les États membres, (l'Union Européenne peut uniquement apporter son aide), ce qu'on appelle « **compétence d'appui** » de l'UE
 - ❖ ou les deux, ce qu'on appelle « **compétence partagée de l'UE** »

Le droit de la Sécurité des Aliments, un droit Européen ?



L'UE légifère en matière de sécurité des aliments (compétence partagée)

*Traité sur le Fonctionnement de l'Union Européenne
(TFUE) : Articles 168 et 169*

- Les enjeux de la politique européenne de sécurité des aliments sont doubles:
 - ❖ **protéger la santé humaine et les intérêts des consommateurs,**
 - ❖ **et favoriser le bon fonctionnement du marché unique** européen.
- L'Union européenne veille à l'instauration et au respect de normes de contrôle dans les domaines de :
 - ❖ **l'hygiène des denrées alimentaires et des aliments pour animaux,**
 - ❖ de la santé animale,
 - ❖ de la santé des végétaux
 - ❖ et de la prévention de la contamination des denrées alimentaires par des substances externes.
- L'Union réglemente également **l'étiquetage des produits destinés à l'alimentation humaine ou animale.**

Principe de primauté du droit Européen

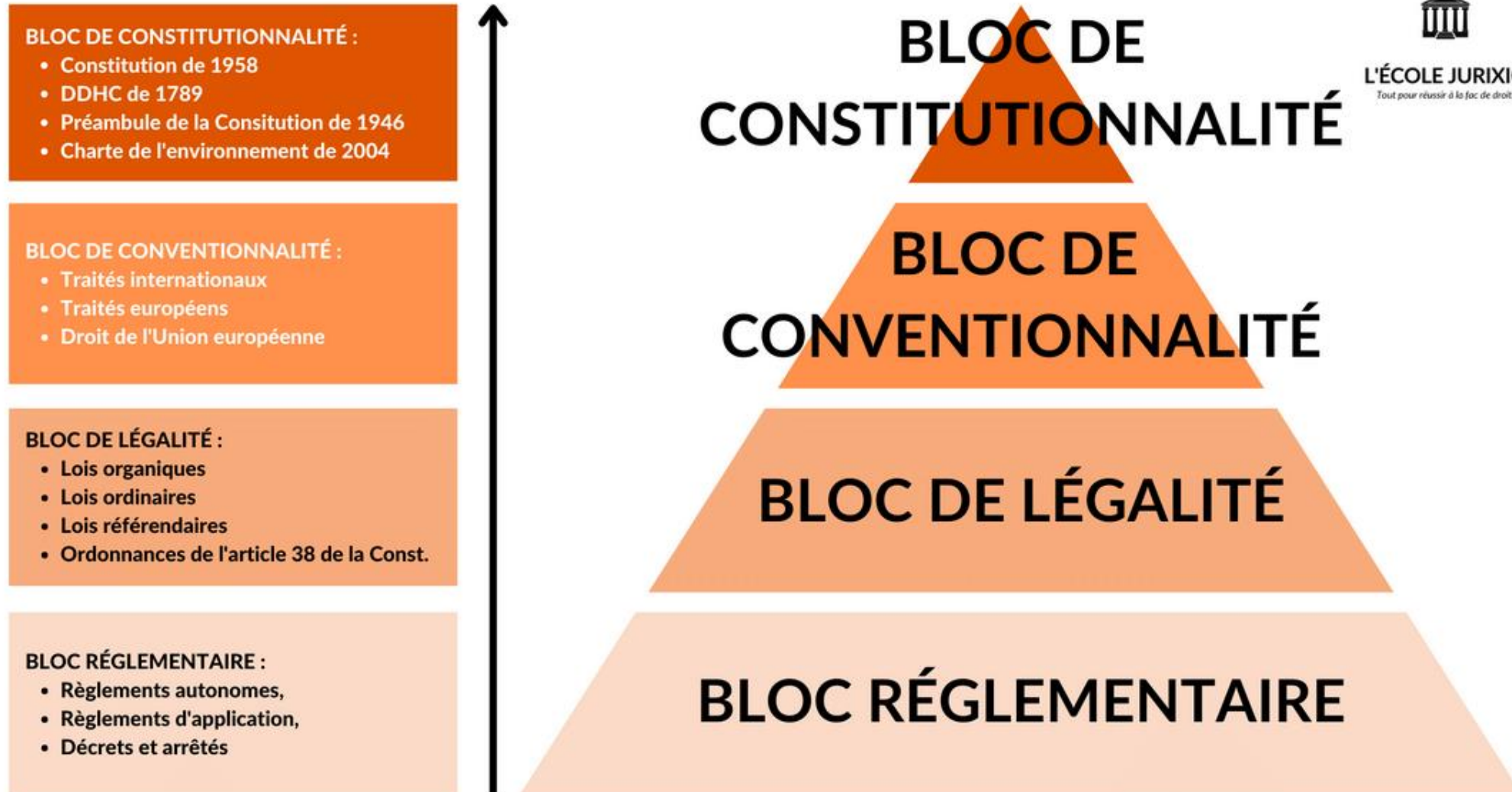
Le droit européen primaire (traités et principes généraux du droit européen) et dérivé (règlements, directives, décisions) l'emporte sur toute disposition contraire du droit national (**principe de primauté**, affirmé par la Cour de justice des communautés européennes dans l'[arrêt Costa c./ENEL du 15 juillet 1964](#)).

La [déclaration n°17 relative à la primauté, annexée à l'acte final du traité de Lisbonne](#), précise que “les traités et le droit adopté par l'Union sur la base des traités priment le droit des États membres”.

L'articulation entre le droit international, Européen et national



L'ÉCOLE JURIXIO
Tout pour réussir à la fac de droit.



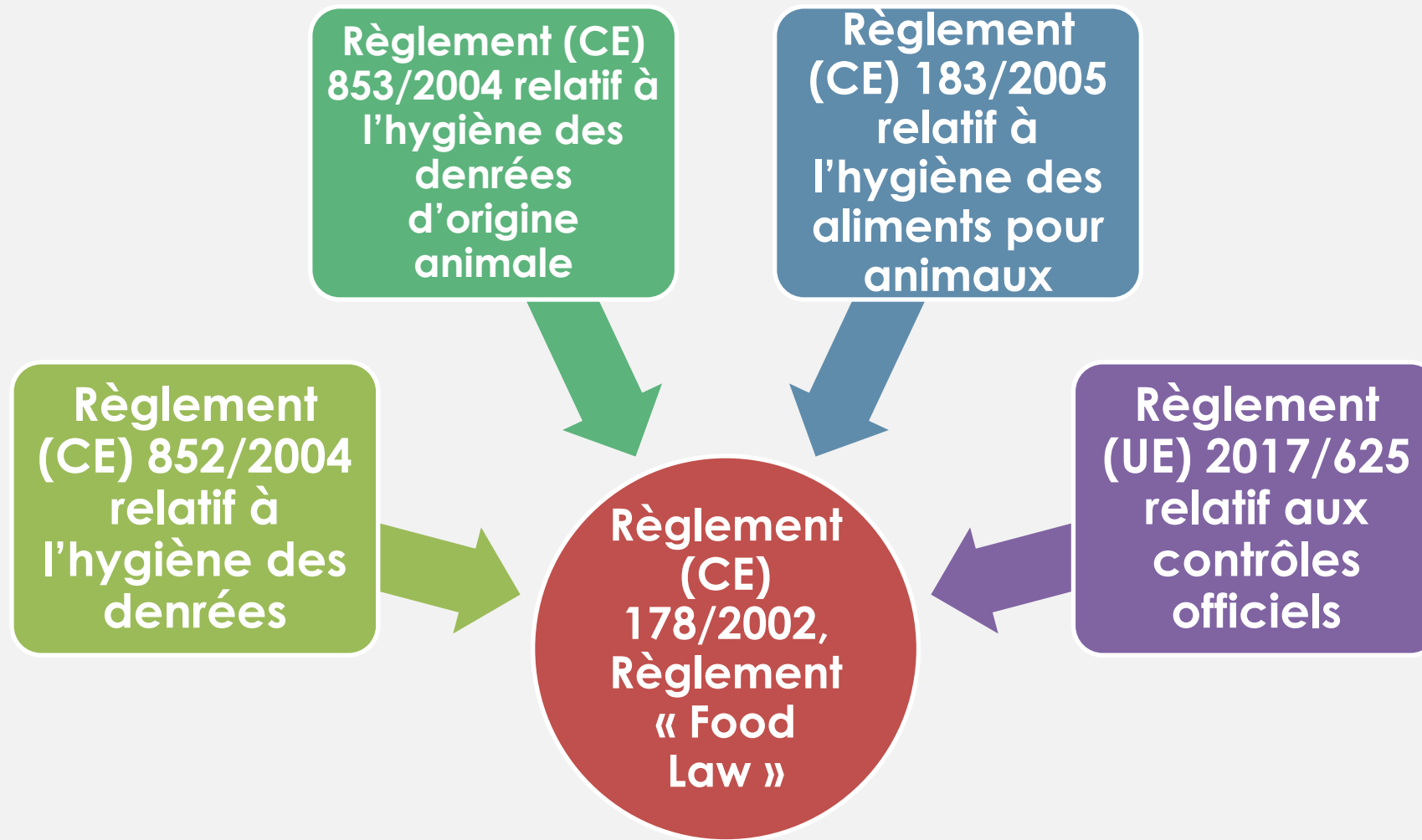
L'articulation entre le droit international, Européen et national

- Plusieurs critiques existantes de la pyramide de Kelsen et de la hiérarchie des normes :
 - ❖ Les contrôles de conformité peuvent parfois entraîner **des contradictions**
 - ❖ Le développement de la « **soft law** », également « droit mou » ou « droit souple ». Cette « soft law » a la particularité de ne rien imposer. Il s'agit de recommandations non obligatoires, ce qui rend difficile l'attribution d'une place au sein de la pyramide (guideline, guidance, etc)

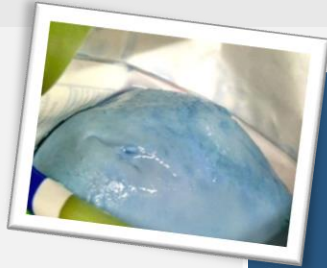
Apparition du droit de la Sécurité des Aliments – « Food Law »

- Rédaction d'un [Livre blanc sur la sécurité alimentaire](#), suite à une succession de crises sanitaires
- Mise en place du « **Paquet Hygiène** » au niveau Européen : ensemble de règlements européens directement applicables dans tous les États membres, qui s'applique à **l'ensemble de la filière agroalimentaire** depuis la production primaire, animale et végétale jusqu'à la distribution au consommateur final, en passant par l'industrie agroalimentaire, les métiers de bouche, et le transport.
- « Paquet Hygiène » basé sur une nouvelle approche datant de 1993 : la réglementation fixe les objectifs à atteindre par les professionnels en leur laissant une certaine latitude sur les moyens.

Apparition du droit de la Sécurité des Aliments – « Food Law »



Notion de sécurité des aliments



Règ. CE 178-2002

Art. 14 – 2.

« Une denrée est dite **dangereuse** si elle est considérée comme :

- a. **Préjudiciable à la santé**
- b. **Impropre à la consommation humaine (...)** »



Petit Quiz – Quel texte prime sur l'autre ?



Situation : une norme est en conflit avec une autre, car une disposition est contraire à une autre.

Définissez quelle norme prévaut sur l'autre au niveau juridictionnel.



- **Quel texte prime sur l'autre au niveau juridique ?**

1. Le règlement (CE) n°1924/2006 du Parlement Européen et du Conseil du 20 Décembre 2006 relatif aux allégations nutritionnelles et de santé portant sur les denrées alimentaires

OU

2. Les lignes directrices de l'ANIA sur les allégations et les allégations « sans »



- Quel texte prime sur l'autre au niveau juridique ?

1. Le règlement (CE) n°1924/2006 du Parlement Européen et du Conseil du 20 Décembre 2006 relatif aux allégations nutritionnelles et de santé portant sur les denrées alimentaires

2. Les lignes directrices de l'ANIA sur les allégations et les allégations « sans »



- **Quel texte prime sur l'autre au niveau juridictionnel ?**

1. Arrêté du 8 octobre 2013 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits et denrées alimentaires autres que les produits d'origine animale et les denrées alimentaires en contenant

OU

2. Le règlement (CE) n°852/2004 du Parlement Européen et du Conseil du 29 Avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires



- **Quel texte prime sur l'autre au niveau juridictionnel ?**

1. Arrêté du 8 octobre 2013 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits et denrées alimentaires autres que les produits d'origine animale et les denrées alimentaires en contenant

OU

2. Le règlement (CE) n°852/2004 du Parlement Européen et du Conseil du 29 Avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires



- **Quel texte prime sur l'autre au niveau juridictionnel ?**

1. Le règlement (CE) n°1169/2011/CE concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires

OU

2. La loi relative à la lutte contre le gaspillage alimentaire, dite loi AGECL



- Quel texte prime sur l'autre au niveau juridictionnel ?

1. Le règlement (CE) n°1169/2011/CE concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires

OU

2. La loi relative à la lutte contre le gaspillage alimentaire, dite loi AGECL



- Quel texte prime sur l'autre au niveau juridictionnel ?

1. Décret n° 2023-835 du 29 août 2023 relatif aux usages et aux conditions d'utilisation des eaux de pluie et des eaux usées traitées

OU

2. La Charte de l'Environnement de 2004



- Quel texte prime sur l'autre au niveau juridictionnel ?

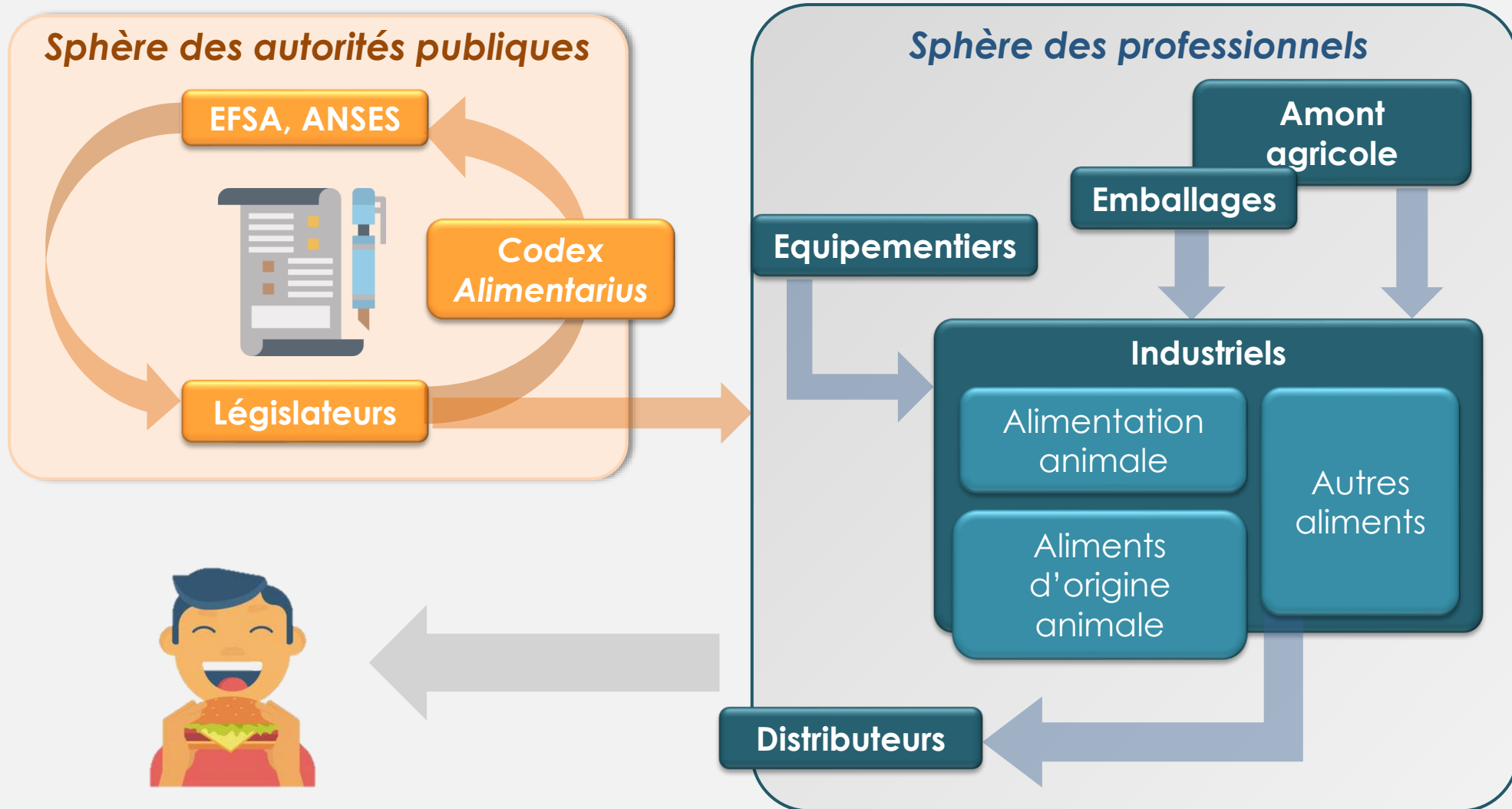
1. Décret n° 2023-835 du 29 août 2023 relatif aux usages et aux conditions d'utilisation des eaux de pluie et des eaux usées traitées

OU

2. La Charte de l'Environnement de 2004

Qui participe à la sécurité des aliments ?

Les parties intéressées



Le parcours

Introduction



Mod.1
**Les obligations
relatives au
« Paquet Hygiène »**





La **responsabilité** première en matière de sécurité des denrées alimentaires incombe à **l'exploitant du secteur alimentaire**



Obligation de résultat

- Les exploitants sont soumis à une **obligation de résultat**.
- Les exploitants du secteur alimentaire ont comme obligation la mise sur le marché de **denrées alimentaires ne présentant pas de danger pour le consommateur**.
- L'exploitant doit mettre en œuvre **toutes les mesures nécessaires pour garantir la sécurité de ses produits, et cela à toutes les étapes de production, de transformation et de distribution**;



Obligation de résultat

Règ. 852/2004

Pour garantir la sécurité du consommateur, l'exploitant doit :

Réaliser une évaluation des risques liée à son activité en vue d'en faire la surveillance

Mettre en place les procédures de traçabilité permettant le cas échéant le retrait / rappel

Appliquer les principes généraux de l'hygiène alimentaire ou prérequis sur la base des principes de l'HACCP

Posséder un agrément sanitaire

Apposer une marque de salubrité

Uniquement si l'exploitant transforme des DAOA (denrées animales)

Principes généraux à appliquer pour l'exploitant alimentaire

Règ. 852/2004

les denrées alimentaires
produites doivent
respecter les critères
microbiologiques

Mettre en place les
procédures nécessaires
pour satisfaire aux
exigences de la
réglementation

s'assurer du maintien de
la chaîne du froid ou de
la chaîne du chaud et
de l'application de
température contrôlées

Réaliser des
prélèvements et
analyses d'échantillons

D'appuyer sur les guides
de bonnes pratiques
d'hygiène (GBPH) et
d'application des
principes HACCP.



Les exploitants du secteur alimentaire
mettent en place, appliquent et
maintiennent **une ou plusieurs**
procédures permanentes fondées sur
les **principes HACCP** (...)



L'HACCP, une obligation réglementaire

Art. 5 – Règ. 852/2004

- Lors des étapes de production et transformation, l'apparition du danger peut être liée **aux manipulations, au matériel, à l'environnement ou encore au procédé lui-même.**

Mise en place d'une
analyse HACCP



Identification
nécessaire des
dangers



Agent **biologique**, **chimique** ou **physique** présent dans une denrée alimentaire pouvant entraîner un effet néfaste sur la santé.



Note : Les **allergènes** et les substances **radiologiques** font partie des dangers liés à la sécurité des denrées alimentaires





Agent **biologique**, **chimique** ou **physique**
présent dans une denrée alimentaire
pouvant entraîner un effet néfaste sur la
santé.



Note : Les **allergènes** et les substances **radiologiques** font partie
des dangers liés à la sécurité des denrées alimentaires



catégories de dangers

Spécifique à
certaines activités



Micro-biologiques

Intoxication
(rapide) du
consommateur
par des agents
pathogènes

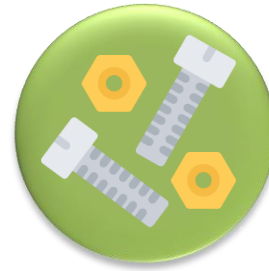
43%



Chimiques

Action
Cancérigène,
Mutagène ou
toxique pour la
Reproduction

23%



Physiques

Blessures
internes et
parfois
externes
(mains)

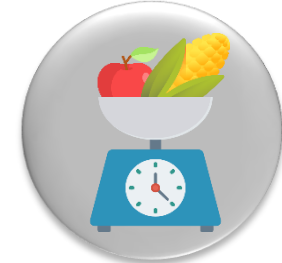
7%



Allergènes

Réaction
immunitaire
chez certaines
personnes

5%



Nutritionnels

Dénutrition ou
surdosage de
nutriments
essentiels

8%

*Notifications UE - Données bilan RASFF 2020

Les dangers microbiologiques

Différents dangers microbiologiques ...



⛔ Intoxication (TIAC),
intoxination

🌐 Salmonelles, Listeria,
Staphylocoques dorés...

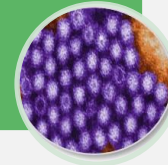
Bactéries



⛔ Hépatite,
coronavirus ?

🌐 Norovirus

Virus



⛔ Mycotoxines,
phytotoxines,
amines biogènes

🌐 Candida,
Aspergillus

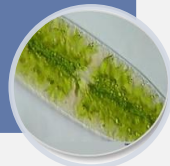
**Levures &
moisissures**



⛔ Toxines
paralysantes

🌐 Bleues, vertes,
jaunes

Algues



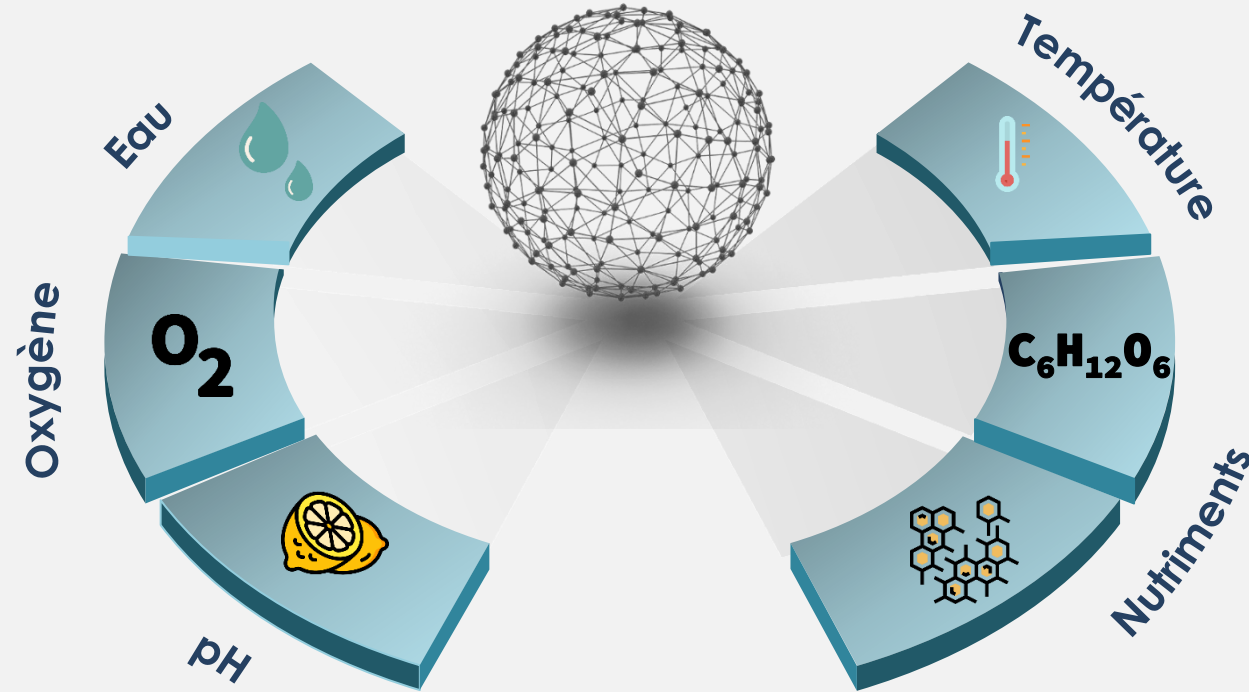
🌐 Ver solitaire,
amibe, anisakis

Parasites



Dangers biologiques

Facteurs de développement



Développement, multiplication, survie

Micro-organisme pathogènes,
d'altération & indicateurs d'hygiène

Exemples de traitement :



► Pasteurisation	⇒ destruction des formes végétative, préservation des qualités organoleptiques	Entre 65°C et 95°C, pendant 30min à qq secondes
► Stérilisation	⇒ Destruction microbiologique	Entre 120°C et 140°C, pendant 1h à qq secondes
► Déshydratation / assèchement	⇒ Elimination de l'eau libre et liée	Séchage à l'air, centrifugation, sublimation...
► Réfrigération	⇒ ralentissement / Inactivation de l'activité microbiologique	Réfrigération (<4 à 6°C), Congélation (<-12°C), Surgélation (<-18°C)
► Ionisation	⇒ destruction totale ou partielle des microorganismes	Radurisation, radicidation, radappertisation

Les dangers microbiologiques

Critères microbiologiques à respecter



Règlement (CE)
n°2073/2005
(modifié par le
règlement n°2019/229)

Sur certaines catégories, le règlement fixe des:

1. **Critères de sécurité**
2. **Critères d'hygiène des procédés**

La FCD fixe des critères sur
matières premières, marques
distributeurs & libre service :

1. À **Réception Distribution** (R)
2. À **DLC/DLUO Distribution** (D)

Critères
microbiologiques



Saisine n°2007-SA-
0174

Références applicables aux
denrées alimentaires en
tant que **critères indicateurs
d'hygiène des procédés**

Certaines biotoxines
Mollusques bivalves
vivants, **poissons**..



Règlement
853/2004

GBPH, critères internes,
cahiers des charges clients

Plus strictes que la réglementation

Les dangers chimiques

Différents dangers chimiques ...



 Résidus de
chlore, soude,
acide

**Produits de
nettoyage**



 Résidus de
pesticides ; Nitrites
/ Nitrates

**Traitements
agricoles**



 Métaux
lourds

**Traitements
de l'eau**



 Dioxine

**Pollution
extérieure**



 Antibiotiques

**Traitements
vétérinaires**



 Migration de
molécules toxiques
(MOAH, MOSH,
POSH...)

**Matériaux
au contact**



 Acrylamides,
HAP...

Néoformés



 Métaux
lourds, molécules
de synthèse ...

**Produits de
maintenance**



Les dangers chimiques

Critères chimiques à respecter

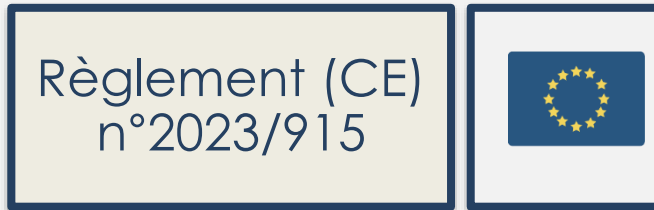


Teneurs maximales pour les contaminants les plus courants

: mycotoxines, dioxines, PCB, plomb, mercure, cadmium, étain, HAP et 3-MCPD



Limites maximales de **résidus** (LMR) de pesticides



Niveau **maximum de contamination radioactive** dans les denrées alimentaires et aliments pour animaux

Contaminants chimiques néoformés **acrylamide** ...



Contaminants chimiques dans les **aliments d'origine animale**, **aliments pour animaux**, **alimentation infantile** ...



Plus strictes que la réglementation

Règlement REACH

règlement n°1907/2006

- Règlement entré en vigueur en 2007 **pour sécuriser la fabrication et l'utilisation des substances chimiques** dans l'industrie européenne
- Il s'agit de recenser, d'évaluer et de contrôler les substances chimiques fabriquées, importées, mises sur le marché européen.
- Au 31 mai 2018 (date de la dernière échéance d'enregistrement des substances chimiques), **déjà plus de 20 000 substances chimiques** sont connues et leurs risques potentiels établis

Règlement REACH

règlement n°1907/2006

- Plusieurs types de substances sont classés dans la réglementation REACH :

Les substances cancérogènes 1A et 1B

Les substances mutagènes 1A et 1B

Les substances toxiques pour la reproduction

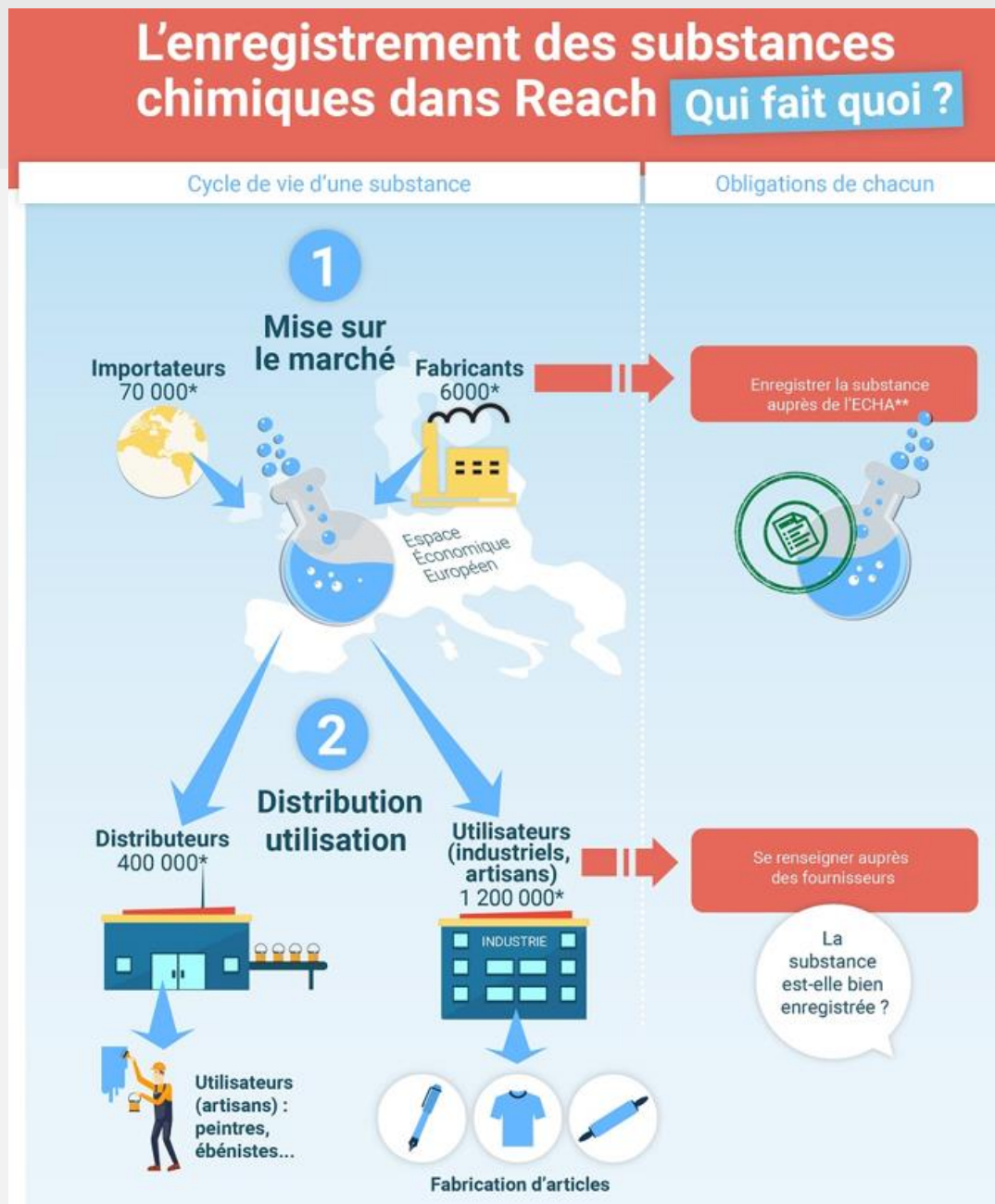
Les substances persistantes, bioaccumulables et toxiques (PBT)

Les substances très persistantes et très bioaccumulables vPvB

Les perturbateurs endocriniens

Règlement REACH

règlement n°1907/2006



Les dangers physiques

Différents dangers physiques ...



Insectes, nuisibles

**Apportés
avec les
matières
premières**



Os, cartilage

**Corps étrangers
naturellement
endogènes au
produit**



Plumes

**Produit et matières
organiques «
oubliés » sur les
lignes**



Cheveux, lentilles,
bijoux

**Introduits par
le personnel**



Échardes en bois,
plastique dur

**Matériaux
d'emballages**



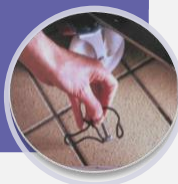
Morceaux de
tapis convoyeurs

**Machines de
process et de
transferts**



Clous, vis

**Objets oubliés
par les équipes
de
maintenance**



Écailles de
peinture

**Provenant
des structures
de l'usine**



Les dangers physiques

Critères physiques à respecter



Sont considérées comme un risque pour la santé publique les **particules dures et acérées**



Paquet hygiène

Absence de réglementation spécifique européenne ou nationale



US FDA/ORA
COMPLIANCE POLICY
GUIDE 555.425

« Objets **acérés ou durs de plus de 7 mm et de moins de 25 mm** [...] < 7mm dans un aliment destiné à une population à risque »

« [...] risque « modéré » : Taille de **2 mm** ou plus dans toutes les dimensions [...] »



MANUEL DE
FORMATION SMSA
FAO
Module 8

« Fragments métallique de taille plus grande que **0,5 mm** »



Molécules (en général des protéines) déclenchant une **réaction du système immunitaire** (chez certaines personnes)



de **petites quantités** suffisent à déclencher **des allergies** (seuils non réglementés, sauf pour le gluten et le SO₂)

Concerne environ **3% de la population mondiale** & **8% chez les enfants de moins de 6 ans**

Les Allergènes

14 allergènes majeurs en Europe



Gluten



Crustacés



Poissons



Œufs



Arachides



Soja



Lait



Fruits à coques



Céleri



Moutarde



Graines de sésame



Sulfites



Lupin



Mollusques



Les allergènes : exigences réglementaires (1/2)



Liste des allergènes	Exclusions
Céréales contenant du gluten (à savoir blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées) et produits à base de ces céréales.	- Sirops de glucose à base de blé, y compris le dextrose - Maltodextrines à base de blé - Sirops de glucose à base d'orge - Céréales utilisées pour la fabrication de distillats ou d'alcool éthylique d'origine agricole pour les boissons spiritueuses et d'autres boissons alcooliques
Crustacés et produits à base de crustacés.	
Œufs et produits à base d'œufs.	
Poissons et produits à base de poissons.	- Gélatine de poisson utilisée comme support pour les préparations de vitamines ou de caroténoïdes ou ichtyocolle utilisée comme agent de clarification dans la bière et le vin
Arachides et produits à base d'arachides.	
Soja et produits à base de soja.	- Huile et la graisse de soja entièrement raffinées - Tocophérols mixtes naturels - Phytostérols et esters de phytostérol dérivés d'huiles végétales de soja - Ester de stanol végétal produit à partir de stérols dérivés d'huiles végétales de soja

Les allergènes : exigences réglementaires (2/2)



Liste des allergènes	Exclusions
Lait (y compris la lactosérum)	- Lactosérum utilisé pour la fabrication de distillats alcooliques, y compris d'alcool éthylique d'origine agricole - Lactitol
Fruits à coques et produits à base de ces fruits	- Fruits à coques utilisés pour la fabrication de distillats alcooliques, y compris d'alcool éthylique d'origine agricole
Céleri et produits à base de céleri	
Moutarde et produits à base de moutarde.	
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame.	
Anhydride sulfureux & sulfites en concentration > 10 mg/kg ou 10 mg/L exprimés en SO ₂ .	
Mollusques et produits à base de mollusque.	

Lupin

Fiche pratique - Allergènes alimentaires DGCCRF – version juillet 2015

Les dangers allergènes

Critères allergènes à respecter



- Aliments destinés aux coéliquas : < **100 mg/kg** de gluten - mention "**très faible teneur en gluten**"
- Les aliments ayant une dose de gluten < **20 mg/kg** - mention "**sans gluten**"

Liste internationale des allergènes

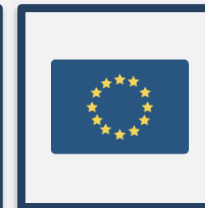


Règlement (UE)
n°1169/2011
- INCO

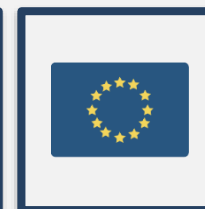
Seul niveau fixé : **Anhydride sulfureux & sulfites** - 10 mg/kg ou 10 mg/L en SO₂ total



Règlement (UE)
n°828/2014



Règlement (UE)
n°127/2016



Sur les préparations pour nourrissons et les préparations de suite : teneur en lactose < **2,5 mg/100 kJ** (10 mg/100 kcal)
– Mention « **Sans lactose** »



Food Allergens -
International
Regulatory Chart



- Glucides
- Protéines
- Lipides
- Vitamines
- Minéraux
- Oligo-éléments...



Dispositions spécifiques pour les «denrées alimentaires destinées à une **alimentation particulière** » :

- personnes dans une condition physiologique particulière
- les nourrissons
- les enfants en bas âge

Respecter les **critères de pureté**, les règles d'**étiquetage**, de **présentation** et de **publicité** des denrées alimentaires



- Erreur de **composition** (e.g. erreur d'ingrédient)
- Erreur d'**étiquetage** (e.g. en raison d'une confusion d'étiquette)
- Erreur d'**incorporation** (e.g. erreur de pesée), erreur de **recyclage**
- Mauvaises **conditions de stockage** (spécifiquement pour les vitamines qui ont besoin d'être conservées à température dirigée et/ou date expirée ...)



Université de Southampton met en évidence une relation entre l'hyperactivité infantile et la consommation des colorants suivants :

- ▶ **jaune orange FCF (E110),**
- ▶ **jaune de quinoléine (E104)**
- ▶ **carmoisine (E122)**
- ▶ **allura red (E129)**
- ▶ **tartrazine (E102)**
- ▶ **ponceau 4R (E124)**



Mention obligatoire à partir de juillet 2010 : « *Peut avoir des effets indésirables sur l'activité et l'attention chez les enfants* »

Classer les photos par type de danger et indiquer les sources potentielles de ces dangers



E X E M P L E	Type de danger	Descriptif photo	Effets	Maîtrise du danger
	Allergique	Blé	Réaction allergique	Création de fiches de recette / mise en place de bonnes pratiques pour éviter les contaminations croisées

Classer les photos par type de danger et indiquer les sources potentielles de ces dangers



Type de danger	Descriptif photo	Effets	Maîtrise du danger

Classer les photos par type de danger et indiquer les sources potentielles de ces dangers



Type de danger	Descriptif photo	Effets	Maîtrise du danger

Classer les photos par type de danger et indiquer les sources potentielles de ces dangers



Type de danger	Descriptif photo	Effets	Maîtrise du danger

Classer les photos par type de danger et indiquer les sources potentielles de ces dangers



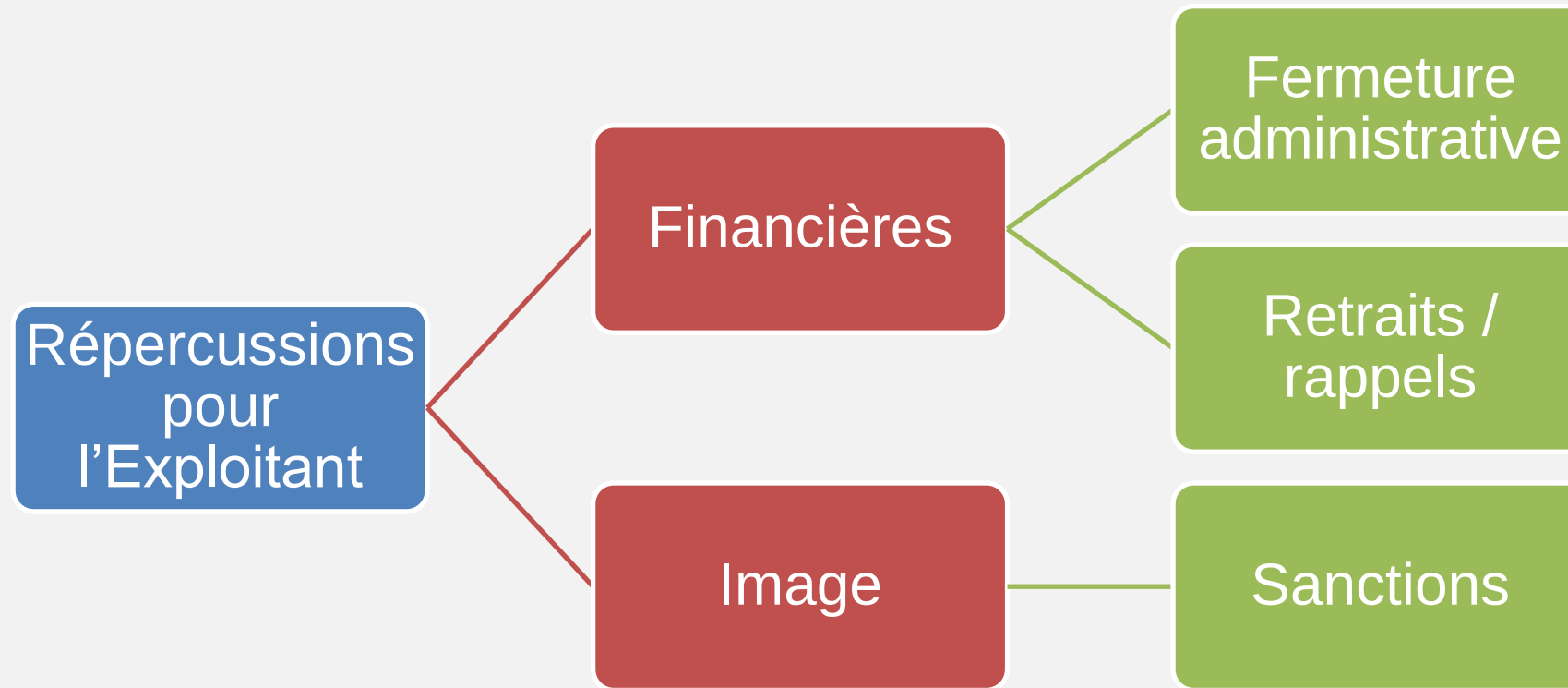
Type de danger	Descriptif photo

Classer les photos par type de danger et indiquer les sources potentielles de ces dangers



Type de danger	Descriptif photo

Quelles répercussions les dangers peuvent-ils avoir ?



Contrôles officiels

Règlement 2017/625

- Les autorités compétentes **mettent à disposition du public, au moins une fois par an, y compris sur l'internet, les informations pertinentes** concernant l'organisation et la réalisation des contrôles officiels.
- Les opérateurs sont tenus **d'autoriser l'accès du personnel des autorités compétentes**, aux équipements, aux moyens de transport, aux locaux et aux autres lieux sous leur contrôle, ainsi qu'à leurs alentours; à leurs systèmes informatisés de gestion de l'information; aux animaux et biens sous leur contrôle; à leurs documents et à toute autre information pertinente.
- **Les contrôles officiels sont fondés sur une analyse des risques**, sur toute information indiquant la probabilité que le consommateur puisse être induit en erreur la fiabilité et des résultats des autocontrôles effectués par les opérateurs, toute information donnant à penser qu'un manquement aux règles pourrait avoir été commis.



la capacité de retracer, à travers **toutes les étapes de la production, de la transformation et de la distribution, le cheminement d'une denrée alimentaire**, d'un aliment pour animaux, d'un animal producteur de denrées alimentaires ou d'une substance destinée à être incorporée ou susceptible d'être incorporée dans une denrée alimentaire ou un aliment pour animaux



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

une description exacte des denrées

le volume ou la quantité de denrées

les noms et adresses de l'exploitant du secteur alimentaire qui a
expédié les denrées + de l'expéditeur (s'il est différent)

les noms et adresses de l'exploitant du secteur alimentaire auquel les
denrées ont été expédiées (ou du destinataire s'il est différent)

un numéro de référence identifiant le lot

la date d'expédition

Attention : rappel de glaces Ben & Jerry et de pommes noisettes McCain



Deux produits surgelés sont rappelés ces derniers jours. Il s'agit des pots de glace Ben & Jerry 500 ml parfum "peanut butter" et de pommes noisettes McCain en sachets d'un kilo.

Glace peanut butter 500 ml de marque Ben & Jerry

Ce produit présente un risque pour les personnes allergiques ou intolérantes à plusieurs ingrédients : arachide, lait, oeuf, soja. L'emballage ne comprend pas les indications légales en français.

Obligation de retrait / rappel

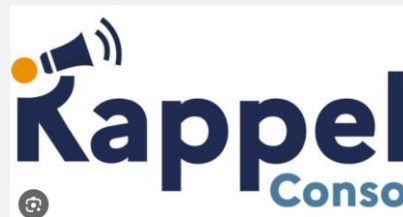


Rappel : intervient avant la vente des produits au consommateur (peuvent être dispo en magasin, mais pas encore vendus)

Retrait : intervient après la vente des produits au consommateur (les particuliers doivent les rapporter au magasin)

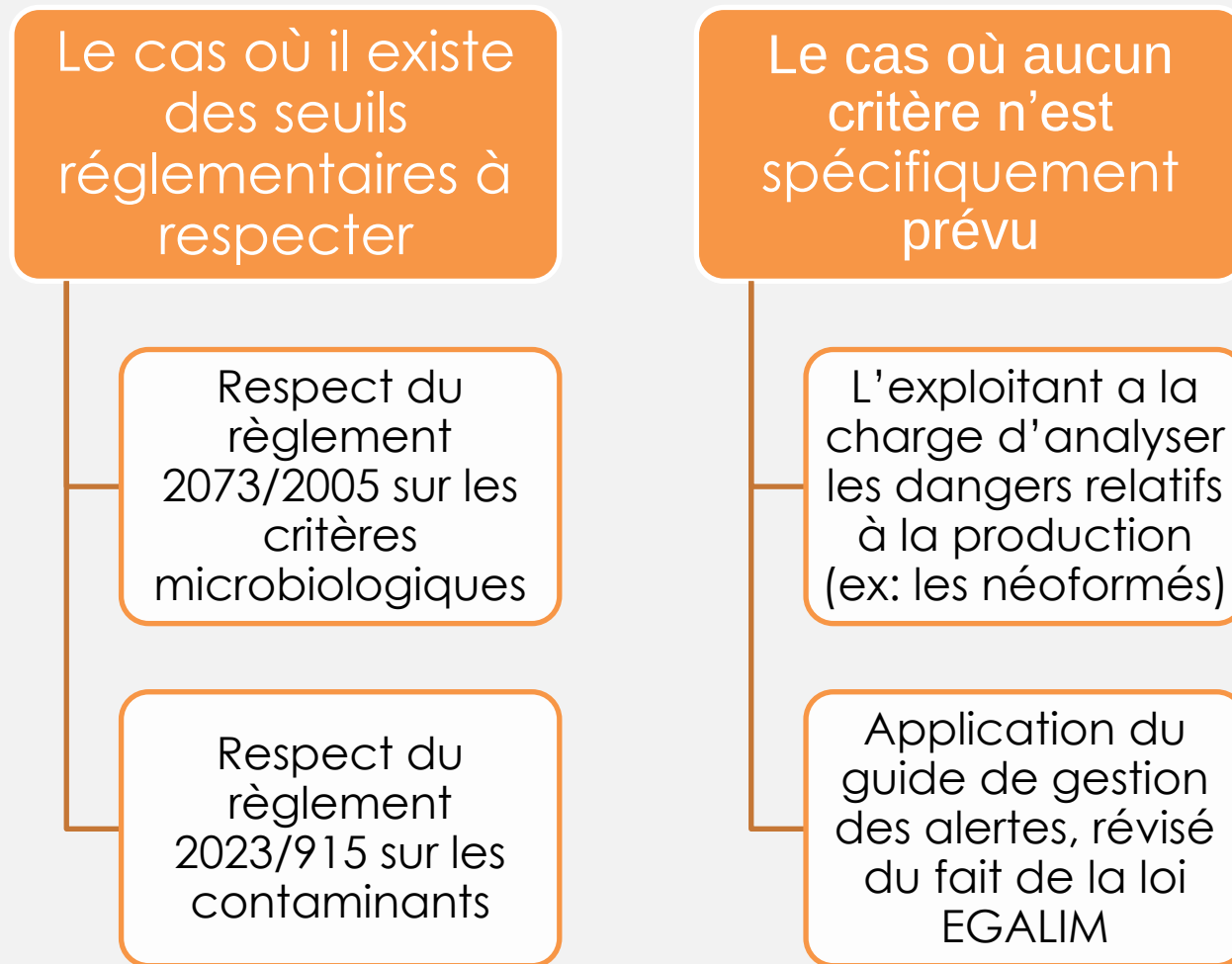
Obligation de retrait / rappel

- **Lorsqu'un risque est détecté après la mise sur le marché**, le produit doit être retiré de la vente, ou rappelé s'il a déjà été vendu.
- Le retrait de produit est une mesure administrative, intervenant à la suite d'un contrôle de la DGCCRF, (Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes), après le signalement d'un accident, ou dans le cadre d'une alerte communautaire.
- Les entreprises pratiquent régulièrement le rappel de produit, afin de récupérer des produits défectueux déjà vendus.
- Article L-423-3 du code de la conso : les professionnels ont l'obligation de déclarer leurs rappels de produits sur le site officiel [Rappel Conso](#)



Guide de gestion des Alertes

Loi 2018-938 du 30 octobre 2018 dite « Loi EGALIM »



Guide de gestion des Alertes – La procédure

Loi 2018-938 du 30 octobre 2018 dite « Loi EGALIM »

- **Quand ?** La procédure doit être entamée dans le cas où la denrée alimentaire est sur le marché et qu'elle ne répond pas aux prescriptions prévues par la réglementation, ou lorsqu'elle est susceptible d'être préjudiciable pour la santé des consommateurs.
- **Qui ?** C'est l'exploitant du secteur alimentaire qui détient l'information concernant le danger, ou celui qui procède au retrait ou encore l'établissement dans lequel le défaut est constaté qui doit alerter.
- **A qui notifier ?** La notification se fait auprès des autorités compétentes, à savoir la DGCCRF, dans le cas de denrées végétales ou d'origine végétale, et la DGAL, dans le cas de denrées animales ou d'origine animale.
- **Comment ?** La procédure doit être entamée par écrit ou voie électronique, **sans délai**, en fournissant toutes les informations nécessaires pour l'identification des denrées alimentaires concernées. L'exploitant doit s'assurer de la bonne réception de l'information.

Guide de gestion des Alertes

Loi 2018-938 du 30 octobre 2018 dite « Loi EGALIM »

Résultats d'autocontrôles défavorables*	Situation avant publication de la loi (avant le 30 octobre 2018)	Situation depuis la loi EGALim
PRODUIT (denrée alimentaire, aliment pour animaux)	Information immédiate de la DD(CS)PP lorsque le produit est mis sur le marché, et mesures mises en œuvre par l'exploitant. Pour les produits sous la responsabilité de l'exploitant : sur demande lors du contrôle officiel.	Information immédiate de la DD(CS)PP pour le produit encore sous la responsabilité de l'exploitant ou le produit déjà mis sur le marché. Cette information est constituée, au vu de ce résultat d'autocontrôle défavorable, d'une analyse de risques conduite par l'exploitant et des mesures prévues et/ou déjà mises en œuvre. Elle ne se limite pas à la transmission du résultat brut.
ENVIRONNEMENT DE PRODUCTION (installations, locaux, équipements)	Pas d'information immédiate. Mesures examinées lors du contrôle officiel.	Information immédiate de la DD(CS)PP sur les mesures prévues ou déjà mises en place. Cette information est constituée, au vu de ce résultat d'autocontrôle défavorable, d'une analyse de risques conduite par l'exploitant et des mesures prévues et/ou déjà mises en œuvre. Elle ne se limite pas à la transmission du résultat brut.

Les denrées alimentaires d'origine animale (DAOA)

Législation applicable

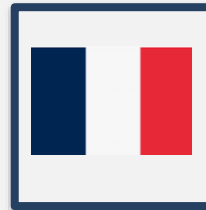
Mesures d'application relatives
à certaines DAOA



Règlement (CE)
n°853/2004

Hygiène applicable aux
denrées alimentaires
d'origine animale (DAOA)

Règlement (CE)
n°2074/2005

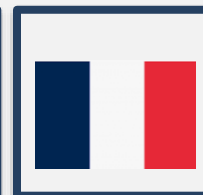


Arrêté du 18
Décembre 2009

Règles sanitaires applicables
aux DAOA

Règles sanitaires applicables
aux activités de commerce,
de détail, d'entreposage et
de transport de DAOA

Arrêté du 21
Décembre 2009



Arrêté du 8 Juin
2006

Agrément sanitaire pour les
établissements mettant sur le
marché des DAOA

Les denrées alimentaires d'origine animale (DAOA)

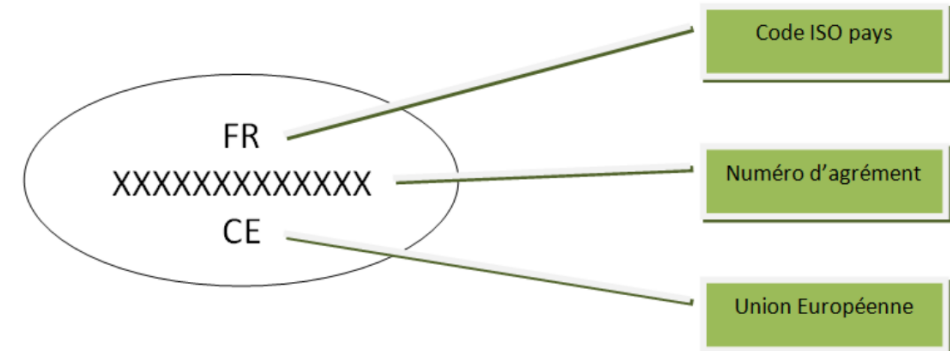
Reg 853/2004 et Arrêté du 8 Juin 2006

**Demande
d'agrément sanitaire**



Tout établissement qui prépare, transforme, manipule ou entrepose des DAOA ou des denrées en contenant et qui commercialise ces produits auprès d'autres établissements, y compris les navires congélateurs, les navires usines et les navires cuiseurs de crustacés et de mollusques **et s'il vend à d'autres professionnels.**

Les produits provenant d'un établissement agréé portent **une marque d'identification ovale (un ovale sanitaire)** permettant d'identifier l'établissement.



Code ISO pays - Numéro d'agrément - Union Européenne

Les denrées alimentaires d'origine animale (DAOA)

Reg 853/2004 et Arrêté du 8 Juin 2006

Déclaration de manipulation



Tout exploitant d'un établissement qui produit, manipule ou entrepose des denrées alimentaires d'origine animale destinées à la consommation humaine **et s'il vend directement au conso final**.
Les denrées comportant des ingrédients d'origine animale (viandes, produits laitiers, produits de la pêche, œufs, miel) sont aussi concernés.

Les établissements concernés : Restaurant
Commerce de bouche Grande distribution alimentaire
Commerçant sur un marché en plein air, etc.



La déclaration se fait en ligne ou par courrier

Les denrées alimentaires d'origine animale (DAOA)

Reg 853/2004 et Arrêté du 8 Juin 2006

- La procédure d'agrément sanitaire est détaillée dans l'instruction technique de la DGAL/SDSSA/2022-349 du 25 Avril 2022
- La demande d'agrément doit se faire **au démarrage de l'activité**. Pas d'agrément = Pas d'activité !
- La demande se fait **en ligne** ou **en formulaire papier** à remettre à la DDPP (Direction départementale de la cohésion sociale et de la protection des populations) du département dans lequel l'établissement est situé.
- La demande doit parfois s'accompagner **d'un dossier d'agrément** : il existe des dossiers type pour les ateliers laitiers fermiers et artisanaux, les crémiers, fromagers et affineurs ainsi que pour les charcutiers traiteurs.
- [Liste des établissements agréés en France](#)

La durée de vie des denrées alimentaires et les températures

Instruction DGAL/SDSSA/2019-861

- La détermination de la durée de vie des denrées alimentaires est à la charge de l'exploitant alimentaire.
- Durée de vie : Période pendant laquelle un aliment conserve ses propriétés spécifiques, sans devenir préjudiciable à la santé et/ou subir d'altérations inacceptables
- la DVM des aliments doit être définie à l'égard :
 - - de micro-organismes pathogènes susceptibles d'être présents et de se développer au cours de la durée de vie, au point de rendre le produit préjudiciable à la santé,
 - - et de micro-organismes indicateurs d'hygiène et/ou d'altération qui peuvent évoluer pendant la durée de vie, au point de rendre le produit inacceptable pour la consommation

La durée de vie des denrées alimentaires et les températures

Arrêté du 8 Octobre 2013

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
Denrées alimentaires très périssables	Température définie sous la responsabilité du fabricant ou du conditionneur	+ 4 °C
Denrées alimentaires périssables	Température définie sous la responsabilité du fabricant ou du conditionneur	+ 8 °C
Préparations culinaires élaborées à l'avance	+ 3 °C	+ 3 °C
Nota. — La limite inférieure de conservation des denrées alimentaires réfrigérées doit se situer à la température débutante de congélation propre à chaque catégorie de produits.		



Repartons du cas Bio'Soup.

- *Votre entreprise cartonne et votre service R&D souhaite développer une activité éphémère de préparation de Gaspacho, directement vendue en magasin (« bar à soupes »).*
- *Une recette à base d'eau, de tomates, de concombres, d'huile d'olive, de poivrons et de sel a déjà été imaginée.*



- *Vous êtes responsable réglementaire et vous devez informer vos collègues sur les obligations concernant les réglementations applicables en France et en Europe concernant :*
- *la microbiologie,*
- *les contaminants,*
- *l'HACCP,*
- *les éventuelles exigences sur la conservation, sur le mode de préparation (sur place) et de distribution à emporter.*
- ***Lister les différents textes applicables pour cette question réglementaire et détailler les obligations concernant l'Hygiène qu'il faudra suivre.***

Le parcours



La réglementation encadrant la composition des produits

Additifs

Cadre réglementaire existant

Règlement (CE) n°1333/2008 du parlement européen et du Conseil du 16 Décembre 2008 sur les additifs alimentaires

Règlement (UE) n°231/2012 de la Commission du 9 Mars 2012 établissant les spécifications des additifs alimentaires

Règlement (CE) n°1331/2008 du parlement européen et du Conseil du 16 Décembre 2008 établissant une procédure d'autorisation uniforme pour les additifs, enzymes et arômes

La réglementation encadrant la composition des produits

Additifs

- Les additifs sont des substances évaluées et surveillées pour prévenir les effets néfastes sur la santé. Leur emploi est donc **réglementé**.
- Plusieurs catégories d'additifs, les 5 principales sont les suivantes :

Les colorants

Les édulcorants

Les conservateurs

Les antioxydants

Les agents texturants (émulsifiants, stabilisants, etc)

La réglementation encadrant la composition des produits

Additifs

- Au sein de l'Union Européenne, l'utilisation des additifs est strictement réglementée selon le principe dit "de listes positives". Autrement dit, ce qui n'est pas expressément autorisé est interdit.
- Il existe une liste positive de 320 additifs alimentaires autorisés, qui figure à [l'annexe II règlement n°1333/2008/CE](#)
- De nombreux additifs récemment autorisés : Glycosides de steviol (E960) en tant qu'édulcorant, tartrate de fer (E534) en tant qu'antiagglomérant
- Procédure d'autorisation encadrée. Un nouvel additif ne peut être utilisé qu'après :
 - ❖ Avis de l'Autorité Européenne de Sécurité des Aliments (EFSA)
 - ❖ Avis du Comité permanent des végétaux, des animaux, des denrées alimentaires et des aliments pour animaux de la Commission européenne et consultation du Conseil et du Parlement européen (ou Scopaff)
 - ❖ publication d'un règlement d'autorisation au Journal officiel de l'Union européenne précisant les modalités d'emploi (doses et denrées dans lesquelles il peut être employé). Les conditions d'utilisation sont déterminés grâce à la DJA (dose journalière tolérable)

La réglementation encadrant la composition des produits

Arômes

Cadre réglementaire existant

Règlement (CE)
n°1334/2008 du
parlement européen et du
Conseil du 16 Décembre
2008 sur les arômes
alimentaires

Règlement (CE)
n°1331/2008 du
parlement européen et du
Conseil du 16 Décembre
2008 établissant une
procédure d'autorisation
uniforme pour les additifs,
enzymes et arômes

La réglementation encadrant la composition des produits

Arômes

- Le Règlement n°1334/2008/CE crée en particulier la Liste de l'Union des arômes et matériaux de base (Annexe I du Règlement).
- Cette liste reprend notamment toutes les substances aromatisantes, naturelles ou non, utilisées par l'industrie. Elle compte actuellement **2 507 substances aromatisantes**.
- L'EFFA a rédigé un [Guidance Document](#) sur le Règlement « Arômes ».
- Spécificité à connaître pour la vanille (épice complexe à cultiver, nécessitant un important travail manuel de manipulation des gousses) :
 - ❖ le [Décret n°66-319](#) précise le sens à donner au terme « Vanille » : cette dénomination est réservée au fruit de *Vanilla planifolia* et des espèces voisines de la famille des Orchidées. Les fruits doivent être cueillis avant maturité et doivent avoir subi les traitements qui ont pour but d'en développer l'arôme. Ils doivent contenir la totalité de leurs principes utiles.
 - ❖ Développement de Lignes Directrices du SNIAA (syndicat des ingrédients aromatiques alimentaires)



La réglementation encadrant la composition des produits

Enzymes



Cadre réglementaire existant en Europe

Règlement (CE) n°1332/2008
du parlement européen et du
Conseil du 16 Décembre 2008
concernant les enzymes
alimentaires

Recommandations pour la
constitution d'un dossier pour
l'évaluation de la sécurité des
enzymes alimentaires adoptées
le 23 juillet 2009 établies par
l'EFSA.

La réglementation encadrant la composition des produits

Enzymes



Cadre réglementaire existant en France

Décret n° 2011-509 du 10 mai 2011 fixant les conditions d'autorisation et d'utilisation des auxiliaires technologiques pouvant être employés dans la fabrication des denrées destinées à l'alimentation humaine

Arrêté du 19 octobre 2006 relatif à l'emploi d'auxiliaires technologiques dans la fabrication de certaines denrées alimentaires

Arrêté du 7 mars 2011 relatif aux lignes directrices pour la constitution des dossiers de demande d'autorisation d'emploi d'auxiliaires technologiques en alimentation humaine

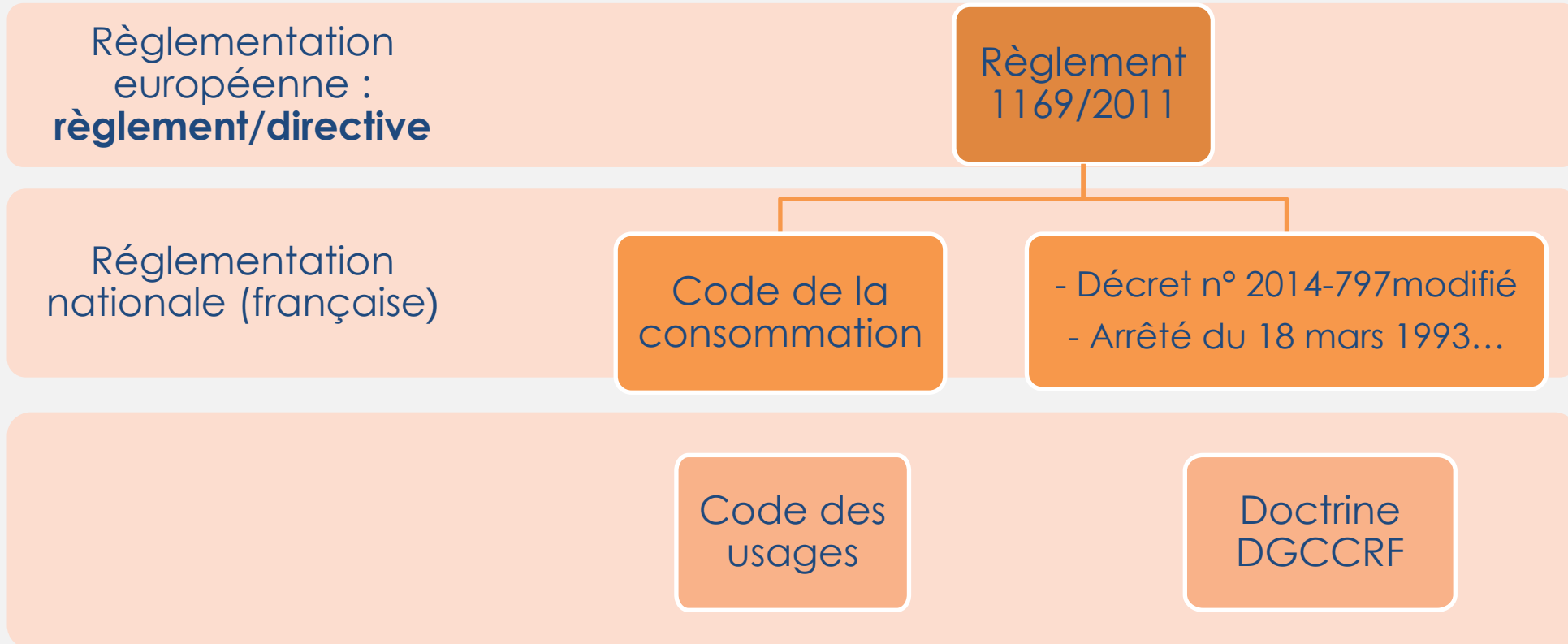
La réglementation encadrant la composition des produits

Enzymes

- L'arrêté du 7 mars 2011 fixe les lignes directrices pour la constitution des dossiers de demande d'autorisation des auxiliaires technologiques y compris les enzymes alimentaires.
- Les dossiers concernant les enzymes **doivent être établis conformément aux prescriptions** figurant à l'annexe de l'arrêté, en tenant compte des Recommandations pour la constitution d'un dossier pour l'évaluation de la sécurité des enzymes alimentaires adoptées le 23 juillet 2009 établies par l'EFSA.
- les informations suivantes doivent également être fournies dans le dossier :
 1. **l'identité de l'enzyme** y compris son numéro IUBMB, du matériau source et la nature de l'activité enzymatique ;
 2. **le rôle technologique** de l'enzyme et ses effets dans la denrée finale ;
 3. les **applications demandées** et **conditions d'usage**, explicitées de manière précise, ainsi que le besoin technologique des enzymes dans chacune des applications ;
 4. la description du **procédé de fabrication** et des étapes où sont introduites les enzymes lors de la fabrication des denrées alimentaires ;
 5. le **devenir des enzymes** : les étapes où sont éliminées et/ou dénaturées et/ou dégradées les enzymes.

La réglementation encadrant les obligations d'étiquetage

Architecture des textes français et européens



La réglementation

Les règles d'information du consommateur sur les denrées alimentaires sont régies par le **règlement européen n°1169/2011 « INCO »**.

Objectif principal :

- servir les **intérêts du consommateur** (niveau de protection élevé du consommateur, information claire, lisible et compréhensible).

- **Harmonisation**
- **Simplification**
- **Clarification**
- **Transparence**



Les exigences générales

Article 7 du règlement INCO / Article R412-7 du Code de la consommation

- **Les informations sur les denrées alimentaires doivent être:**

- précises,
- claires (n'induisant pas en erreur),
- visibles/lisibles,
- facilement compréhensibles,
- en français.

Exemple de non-conformités :

- indication du « fait maison » sur le produit alors que ce n'est pas le cas;
- mentionner une qualité ou un effet que le produit ne possède pas;
- ...

Exercice

Quelles sont les anomalies sur ces photos ?



Votre Poissonnier

CORA 800 BOUSSY ST ANTOINE

POELEE
DE LA MER
MARINE

Emballé le 26/12/18	A consommer jusqu'au: 02/01/19	PRIX A PAYER 20,84 €
Prix au kg 24,99 €/kg	Poids net 0,834 kg	A conserver entre 0°C et +2°C

FOUR	MICRO ONDES	A POELER PAR FACE	COURT BOUILLON	PAPILLOTE	A GRILLER PAR FACE
X					

ingrédients : dos de CABILLAUD (gadus morhua) origine atlantique nord-est 100%, (dos de CABILLAUD) pêche en mer de norvège zone fao 27, ii méthode de pêche ligne conditionnement sous atmosphère, filet de SAUMON (salmo salar) origine norvège 100%, dos de LIEU NOIR (pollachius virens) origine atlantique nord-est 100%, marmade ail fines herbes : 2,5 30% (matière grasse végétale totalement hydrogénée (colza), huile végétale (colza), épices, sel, dextrose, extraits d'épices, extrait de levure).

Conditionnement sous atmosphère protectrice

2 037164 136700

Votre Poissonnier

CORA 91900 BOUSSY ST ANTOINE

POËLÉE
DE LA MER
MARINE

Emballé le 28/11/18	A consommer jusqu'au: 05/12/18	PRIX A PAYER 3,95 €
10:29:23 Prix au kg 24,99 €/kg	Poids net 0,158 kg	A conserver entre 0°C et +2°C

FOUR	MICRO ONDES	A POELER PAR FACE	COURT BOUILLON	PAPILLOTE	A GRILLER PAR FACE
X					

ingrédients : dos de CABILLAUD (gadus morhua) origine atlantique nord-est 100% (dos de CABILLAUD) pêche en mer de norvège zone fao 27, ii méthode de pêche ligne conditionnement sous atmosphère, filet de SAUMON (salmo salar) origine norvège 100%, dos de LIEU NOIR (pollachius virens) origine atlantique nord-est 100%, marmade ail fines herbes : 2,5 30% (matière grasse végétale totalement hydrogénée (colza), huile végétale (colza), épices, sel, dextrose, extraits d'épices, extrait de levure), poivron tricolore 500 g 8% (poivron) tomate cerise vrac 7% (tomate)

Conditionnement sous atmosphère protectrice

2 037164 025912

Une denrée préemballée : c'est quoi ?

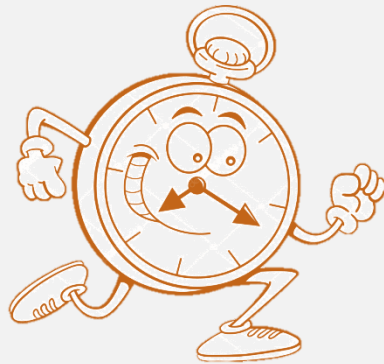
Définition du règlement INCO



« **Unité de vente** destinée à être présentée en l'état au consommateur final ... 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 seulement partiellement, mais en tout cas 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. »



**Vous avez 1 minute 30 pour retrouver les
12 mentions générales obligatoires
d'étiquetage !!!**



Liste des mentions obligatoires

Article 9 du règlement INCO / Article L112-1 du code de la consommation

1. **Dénomination** de la denrée;
2. Liste des **ingrédients**;
3. **Quantité** nette;
4. **Date** de durabilité minimale (DDM) ou date limite de consommation (DLC);
5. **Conditions** particulières de **conservation** et/ou d'**utilisation**;
6. Numéro de **lot**;
7. Pays d'**origine** ou lieu de **provenance** si son omission peut tromper le consommateur
8. Nom ou **raison sociale** et adresse;
9. **Mode d'emploi** si nécessaire;
10. **Déclaration nutritionnelle**;
11. Le **prix** TTC en €.
12. Le logo **Triman** et les consignes de tri



Portions par paquet: ~12 Taille de la portion: 45g

Information nutritionnelle	/ 100g	/ 45g (%)
Valeur énergétique	2143kJ 512kcal	964kJ (12%) 230kcal (12%)
Matières grasses	25.5g	11.5g (16%)
dont saturés	10.3g	4.6g (23%)
Glucides	58.9g	26.5g (10%)
dont sucres	53.5g	24.1g (27%)
Protéines	9.8g	4.4g (9%)
Sel	0.09g	0.04g (< 1%)

Cacahuètes (24%) enrobées de chocolat au lait (48%) et dragéifiées. Ingrédients: sucre, de palme, sirop de glucose, **lait** écrémé en poudre, émulsifiant (lécithine de **soja**), **lactose**, stabilisant (gomme arabique), matière grasse de karité, matière grasse du **lait**, dextrine, agent d'enrobage (cire de carnauba), colorants (E100, E120, E133, E160a, E160e, E170), huile de palme, arômes, sel. (Peut contenir: **noisette**, **amande**).

Le chocolat au lait contient des matières grasses végétales en plus du beurre de cacao.

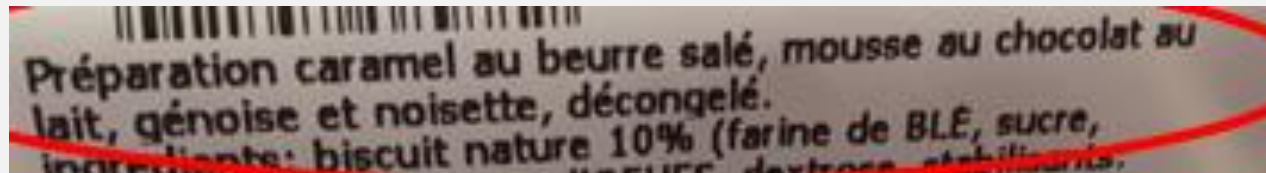


1. La dénomination légale de vente

Article 17 du règlement INCO

- La dénomination décrit :

- **correctement le produit** : elle doit correspondre à la **dénomination légale**, un **nom usuel** ou **descriptif**.
- **l'état physique** du produit Ex: décongelé



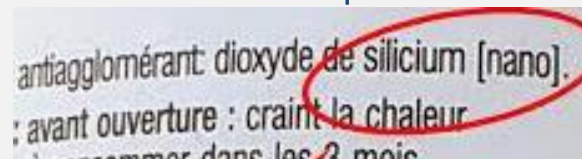
- Attention, il est nécessaire **d'utiliser la bonne dénomination** pour les ingrédients utilisés dans la denrée.

Ex: - « pizza à base de préparation fromagère » au lieu de « pizza au fromage »

2. Liste des ingrédients

Articles 18 du règlement INCO

- Doit être précédée du terme « **ingrédients** »
- Correspond à la **recette** ou **aux informations fournies par le fabricant**
- Les ingrédients sont listés dans l'**ordre décroissant** en fonction de leur **importance pondérale** au **moment de l'incorporation dans la recette**
- Le **nom** des ingrédients est **descriptif**
Ex de non-conformité : « Choc » pour chocolat / « Kbio » pour cabillaud...
- Les **ingrédients composés** sont suivis de **l'énumération de leurs propres ingrédients** (exception lorsque l'ingrédient composé est < à 2% du produit fini, cas des épices et des plantes aromatiques)
- Mention du mot « nano » entre crochets pour les ingrédients sous forme de nanomatériaux : **[nano]**



antiagglomérant: dioxyde de silicium [nano].
avant ouverture : craint la chaleur
consommer dans les 3 mois

2. Liste des ingrédients

Article 22 du règlement INCO : la quantité des ingrédients

Toute **référence à un ingrédient** sur le **packaging** (dénomination, image,...) = indication de sa **quantité dans la liste des ingrédients**

Ex :

- "Tarte aux fraises" : La quantité de fraises est indiquée en pourcentage dans la liste des ingrédients
- Pizza avec un étiquetage intégrant des images de fromage : pourcentage de fromage dans la liste des ingrédients



2. Liste des ingrédients

Article 21 du règlement INCO : les **allergènes**

Les **allergènes** doivent être **mis en évidence** dans la liste des ingrédients → caractère **gras**, en MAJUSCULE ou bien en *italique*



Ingrédients : céréales 55,5% (farine de **blé** complet 31,4%, semoule de maïs), pâte à tartiner **noisette** cacao 18% (huiles de colza et de palme, sucre, **noisettes** 2,2%, maltodextrine, **lait** écrémé en poudre 1,2%, poudre de cacao maigre 1,2%, émulsifiant: lécithine de **soja**, arôme, antioxydant : Alpha-tocophérol (E 307)), dextrose, sucre, amidon de **blé**, huile de palme, sirop de glucose, sel, colorant : caramel (E 150c), correcteur d'acidité : phosphate trisodique, antioxydant: tocophérols. Vitamines (niacine, acide pantothénique, riboflavine (B2), vitamine B6, thiamine (B1), acide folique, et vitamine D), et minéraux (carbonate de calcium, et fer). **Peut contenir des traces d'arachides et fruits à coque.**

NB : Lorsque la dénomination de la denrée fait clairement référence à l'allergène et qu'il est le seul allergène présent, il n'est pas obligatoire de le mettre en majuscule dans la liste des ingrédients.

Ex.: fromage pour le lait

2. Liste des ingrédients

Annexe VII du règlement INCO : cas des huiles et graisses végétales



L'**origine** (type) **végétale des huiles** ou des **graisses** **doit être indiquée** dans la liste des ingrédients

Ex : huile de colza, huile de tournesol,...

Un **regroupement d'huiles** ou **graisses végétales** sont indiquées en fonction de leur importance pondérale.

Ex: pour un produit contenant de l'huile de colza, de l'huile de tournesol, de l'huile de palme, la liste d'ingrédients peut contenir : (...), huiles végétales (tournesol, colza, palme), (...) ou (...) huiles de tournesol, de colza et de palme.



Si les huiles et/ou graisses sont **hydrogénées**, il faut le préciser : « huile **partiellement** hydrogénée » / « huile **totale**ment hydrogénée ».



2. Liste des ingrédients

Annexe VII du règlement INCO : cas des additifs

Les **additifs** et les **enzymes alimentaires** sont désignés par le **nom de leur catégorie**, suivi de leur **nom spécifique** ou de **leur numéro E**.

Exemple de tableau
reprenant les
différentes
catégories d'additifs

Type d'additif	E...	Rôles	Exemples
Colorant	100 à 199	Aspect du produit	E 162 : rouge de betterave
Conservateur	200 à 285 et 1105	Limite les altérations microbiennes	E 249 à 251 : nitrates et nitrites : charcuteries
Anti oxydant	300 à 321 323 à 324	Limiter l'oxydation	E 300 : Acide ascorbique (vitamine C) : conserves
Agent de texture	322 400 à 495 et 1103	Homogénéisation donne une consistance et stabilisation de l'état physico-chimique	E 322 : lécithine : chocolat
Acidifiant	325 à 384	Modification de l'acidité	E 330 Acide citrique : soda
Correcteur d'acidité	500 à 586		E 552 : silicate de calcium : poudre de lait
Exhausteur de goût	620 à 641	Renforce l'arôme de l'aliment et le goût	E : 620 : Acide glutamique : produits laitiers
Édulcorant	420 et 421 950 à 967	Donne la saveur sucrée, peu ou pas de calorique	E 951 : Aspartam : soda

<http://additifsalimentaire.e-monsite.com/pages/les-differents-types-d-additifs-alimentaires-1.html>

2. Liste des ingrédients

Annexe VII du règlement INCO : cas des arômes



Les **arômes** sont **désignés sous le terme «arôme(s)»** ou sous une **dénomination** ou **description plus spécifique**.

Ex :

- **description spécifique** : extrait d'ail, eau de fleur d'oranger, menthol, huile essentielle d'orange,...
- **dénomination** : vanilline, limonène, ...

L'utilisation :



- des termes "naturel" ou "substances aromatisantes naturelles" doit être justifiée;
- de marque comme dénomination est interdite sans autorisation, ex : *tagada*

3. Quantité nette

Article 23 du règlement INCO



La **quantité nette peut** s'exprimer en :

- kilogramme (kg);
- gramme (g).
- litre (L),
- ...

ou



Attention :

- Soyez vigilant au **quantité fixe** (en plus ou moins) !
- La quantité nette correspond aux **poids du produit sans le poids de son emballage**, une vigilance doit être menée pour la réalisation de la tare des balances.

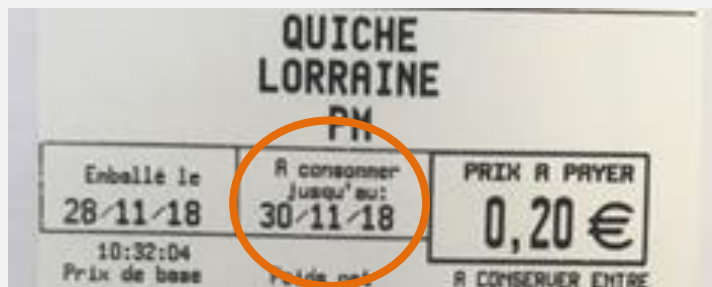
4. Date limite de consommation, Date de durabilité minimale

Article 24 du règlement INCO

Date Limite de Consommation (DLC):

- est précédée de la mention "**à consommer jusqu'au**";
- se compose du **jour**, du **mois**, et de l'**année**;
- s'applique aux **denrées périssables**.

Ex : viande, poisson, fruits coupés ...



Date de Durabilité Minimale (DDM) :

- est précédée de la mention "**à consommer de préférence avant le**";
- se compose du **jour**, du **mois**, et de l'**année**;
- s'applique aux **denrées non périssables**.

Ex : lait UHT, ...



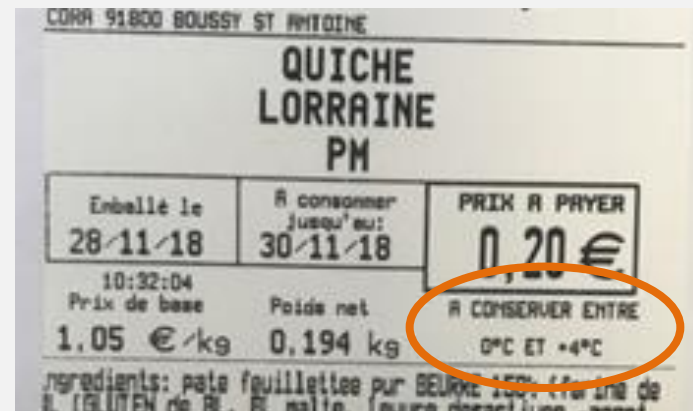
5. Conditions particulières de conservation et/ou d'utilisation

Article 25 du règlement INCO

Conditions de conservation et/ou d'**utilisation** si les denrées requièrent des conditions particulières **avant ouverture et après ouverture de l'emballage si nécessaire**

Ex :

- A conserver entre 0°C et 4°C,
- Après ouverture, le produit doit être conservé au frais et consommé dans les 48 heures,
- Le produit doit être cuit à cœur,
- Boyau ou croûte non consommable (cas des saucissons et du fromage)



6. Numéro de lot

Code de la consommation : **R412-4**

Le numéro de **lot** c'est la **traçabilité**.

La traçabilité c'est : « la capacité de **retracer**, à travers toutes les étapes de la production, de la **transformation** et de la **distribution**, le **cheminement d'une denrée alimentaire** », R (UE) 178/2002



La traçabilité de vos produits est assurée par la **date d'emballage** à condition que les éléments de traçabilité des matières utilisées soient conservés.

7. Lieu d'origine ou de provenance

Article 26 du règlement INCO

Le **lieu d'origine** ou **de provenance** est **obligatoire**, si son omission est de nature à induire le consommateur en erreur.

→ Le balisage et l'emplacement peuvent-ils prêter à confusion sur l'origine du produit ?



8. Nom ou raison sociale et adresse

Article 9 du règlement INCO

Le **nom du magasin** et son **adresse** doivent être renseignés sur l'étiquetage.

9. Mode d'emploi

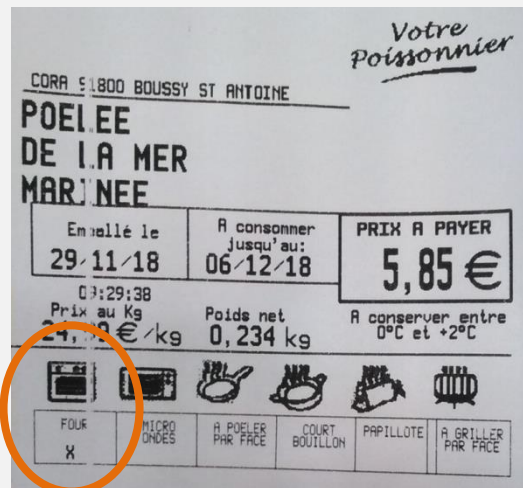
Article 27 du règlement INCO

Le **mode d'emploi** d'une denrée alimentaire est indiqué de façon à **permettre un usage approprié**.

Il est donc mentionné **seulement si nécessaire**.

Ex :

- pour une pizza surgelée → préchauffez le four à 180°C et faire cuire pendant 35 minutes,
- à poêler,
- ...



10. Déclaration nutritionnelle

Article 30 du règlement INCO

L'étiquetage doit indiquer les **informations nutritionnelles** relatives au produit. On parle de « **déclaration nutritionnelle** » qui doit indiquer :

- la **valeur énergétique**,
- les **quantités** :
 - de **matières grasses**,
 - d'**acides gras saturés**,
 - de **glucides**,
 - de **sucres**,
 - de **protéines**,
 - et de **sel**.

Exemple de tableau :

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES			
	100g	2 pièces (28,55 g)	%AR*
Energie	2275 kJ 545 kcal	650 kJ 156 kcal	8 %
Graisses	32,5 g	9,2 g	13 %
Dont acides gras	15,5 g	4,4 g	22 %
Glucides	54,5 g	15,5 g	6 %
Dont sucres	52,0 g	15,0 g	17 %
Fibres alimentaires	2,9 g	0,8 g	-
Protéines	7,5 g	2,1 g	4 %
Sel	0,20 g	0,06 g	1 %

Apport de référence pour un adulte-type (8400 kJ / 2000kcal).
28.55 g = 2 pièces, 7 x 2 pièces par tablette.

11. Le prix TTC

Code de la consommation : L112-1 / Arrêté du 16 novembre 1999

Le prix TTC peut être indiqué **sur le produit** ou **sur un écriteau** placé à proximité du produit, en €

Il doit préciser :

- le **prix de vente**
- le **prix à l'unité** de mesure (prix au kilogramme, au litre, ...)



12. Les consignes de tri (incluant le logo TRIMAN)

Décret n°2021-835 du 29 Juin 2021

Les consignes de tri et le logo Triman sont obligatoires depuis le 9 Septembre 2022. Sont concernés :

- Tous les emballages ménagers, à l'exception des emballages de boissons en verre.

Attention : les bocaux en verre et bouteilles hors boissons sont bien concernés par cette obligation.

Dans le cas des petits emballages (surface du plus grand des côtés <10 cm), le logo Triman et les consignes de tri ne sont pas nécessaires.

Dans le cas des petits emballages (surface du plus grand des côtés entre 10 cm et 20 cm), seul le logo Triman est obligatoire.



D'autres mentions obligatoires complémentaires

Annexe III du règlement INCO / Annexe V du règlement 1333/2008

D'autres mentions complémentaires peuvent être obligatoires pour les produits :

- **Emballées sous gaz**
 - ✓ Mention complémentaire : « **conditionnée sous atmosphère protectrice** »

- **Contenant des colorants azoïques (colorant alimentaires dangereux pour les enfants) :**
 - ✓ Mention complémentaire : « **nom ou numéro E du ou des colorants peut avoir des effets indésirables sur l'activité et l'attention chez les enfants** »

Mise en forme et emplacement des mentions

Article 12 du règlement INCO

Hauteur de caractère	Les informations obligatoires sont inscrites dans un corps de caractère dont la hauteur de la lettre « x » est : ▪ $\geq 1,2$ mm ▪ ou 0,9 mm si la plus grande face est $< 80 \text{ cm}^2$
Champ visuel	La dénomination de vente et la quantité nette doivent apparaître sur le même champ visuel.

Mentions obligatoires d'étiquetage des denrées non préemballées

Article 44 du règlement INCO – Code consommation : articles R412 et suiv.

- La **dénomination de vente** (mêmes exigences que pour les denrées préemballées).
- Les **allergènes** présents dans la recette (pas d'indication des potentielles contaminations croisées lors de la fabrication ou la présentation), les allergènes sont précédés de la mention «**contient**».
- Le **prix** TTC en €
- L'**état physique** de la denrée (**décongelé**, ...)

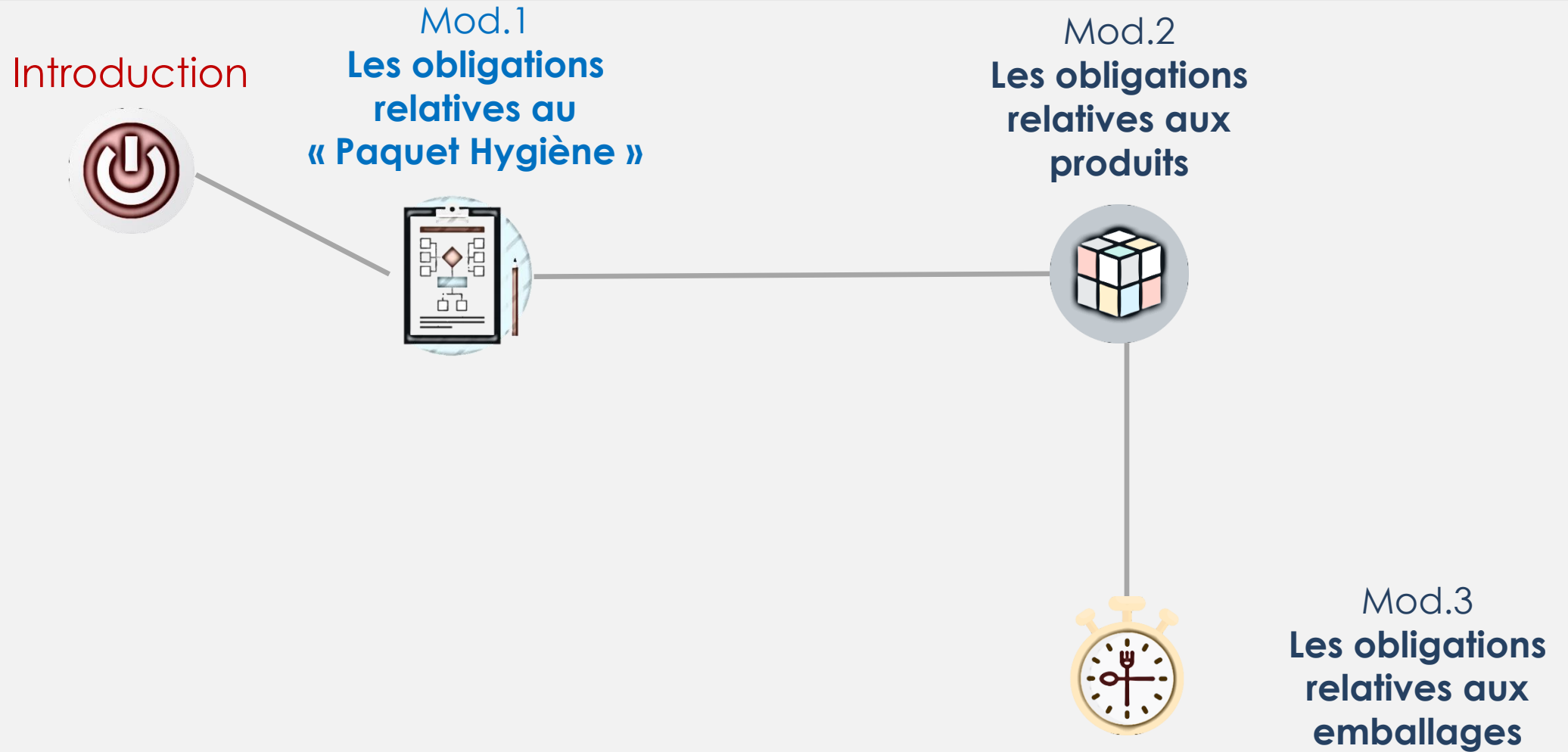




A l'aide des fiches recettes suivantes, déterminez l'étiquette :

- **la liste d'ingrédients,**
- **la dénomination de vente**

Le parcours



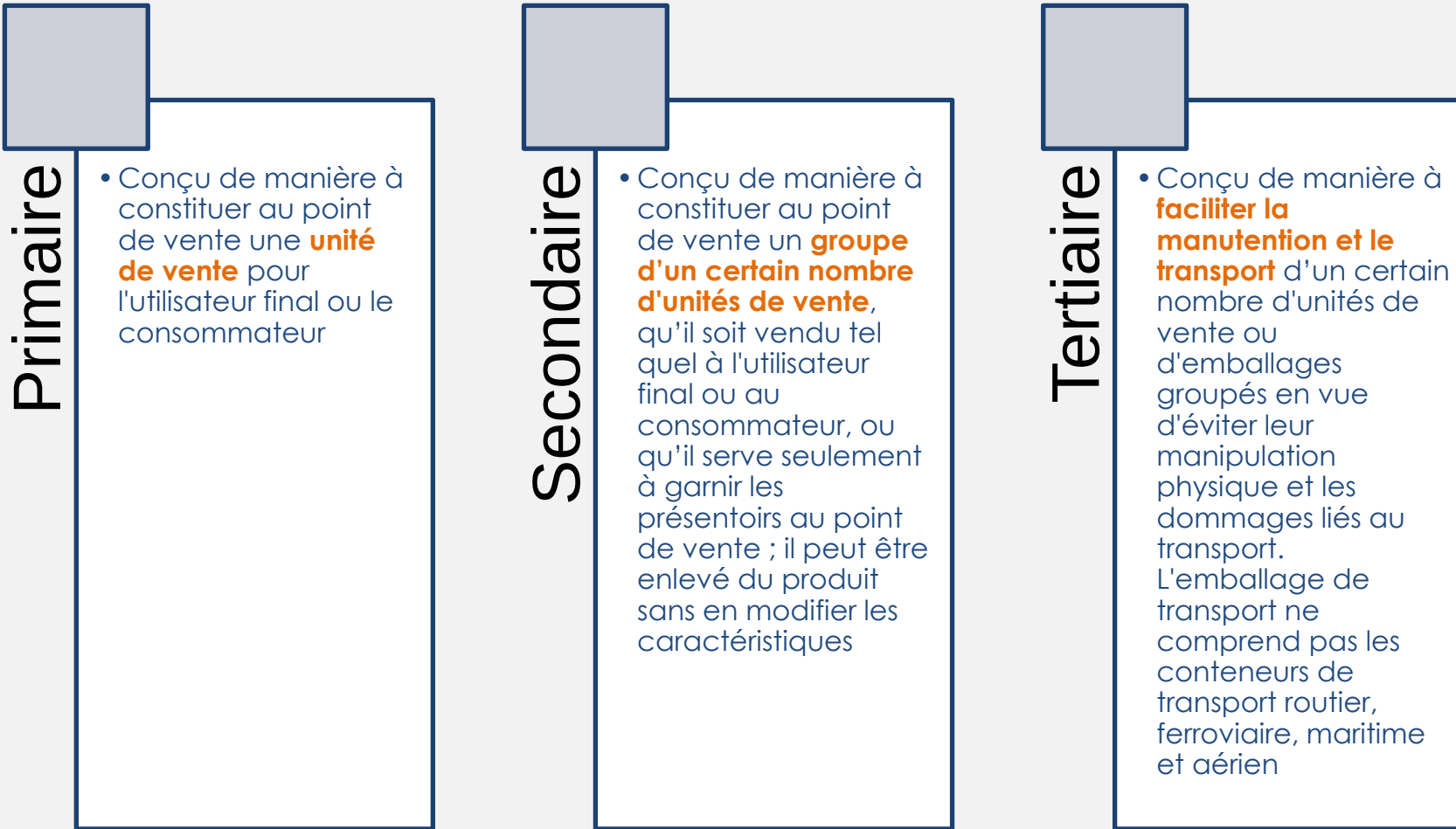


Tout produit [...] destiné à **contenir** et à **protéger des marchandises** données, allant des matières premières aux produits finis, à permettre leur manutention et leur acheminement du producteur au consommateur ou à l'utilisateur, et à **assurer leur présentation.**



Les différents types d'emballage

Directive 92/64/CE – Art. 3

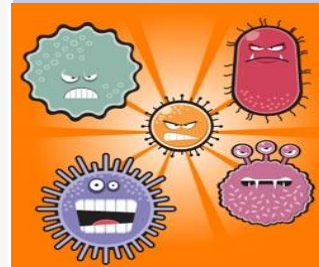


A quoi sert un emballage alimentaire ?

Protection des denrées



Eau



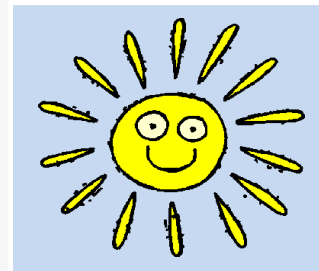
Micro-organismes



Chocs



UV



Chaleur



Gaz

Complexité des matériaux au contact des aliments

Des systèmes multiples

- ➔ Effets associations des matériaux
- ➔ Règlementations spécifiques



Métal



Papier & carton



Verre



Liège



Céramique



Plastique



Bois



Silicone et élastomères

Complexité des matériaux au contact des aliments

Des aliments & process variés

- Caractéristiques physico-chimiques
- Traitements ou non dans l'emballage
- Mode de consommation (ex. réchauffage, cuisson dans l'emballage...)
- Temps de contact variable (durée de vie de quelques jours à plusieurs années)

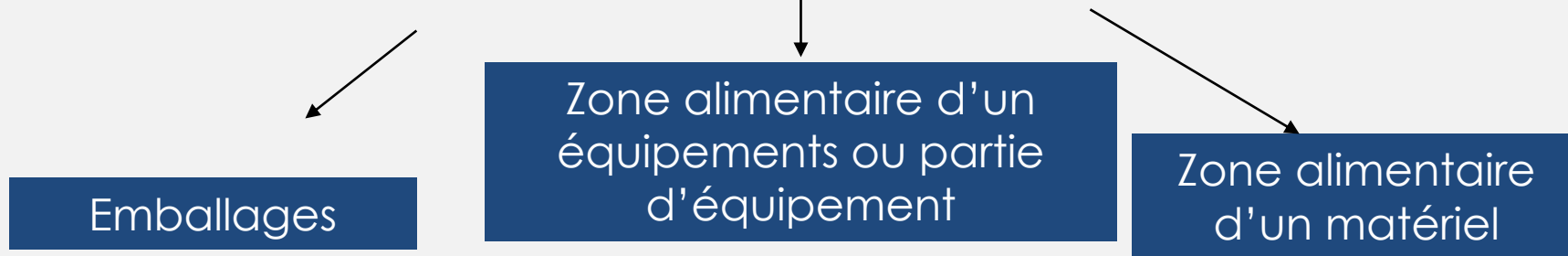


Impact sur le choix des matériaux et les tests de migration



S'applique aux matériaux et objets [...], qui à l'état de produit fini :

- a) sont **destinés à entrer en contact** avec des denrées alimentaires,
- b) ...
- c) Ou dont on peut **raisonnablement prévoir qu'ils seront mis en contact** avec des denrées alimentaires ou **transféreront** leurs constituants aux denrées alimentaires dans les conditions **normales ou prévisibles** de leur emploi.



Définition du Contact alimentaire

Résolution CM/Res(2020)9 du Conseil de L'Europe sur l'innocuité et la qualité des matériaux et objets pour contact alimentaire



Contact **direct** (physique) ou **indirect** (via la phase gazeuse ou à travers plusieurs composants de l'emballage ou plusieurs couches de matériau) entre un matériau ou objet pour contact alimentaire et un aliment.



Ce marché complexe et en constante évolution induit l'apparition de **nouveaux risques**

- Évaluations scientifiques (avis EFSA, ANSES...)
- Évolution régulière de la réglementation
- Contrôle de la conformité des produits mis sur le marché (DGCCRF par ex.)

Des ONG peuvent être émettrices d'alerte sur les risques émergents (ex. BpA, sels d'aluminium...)

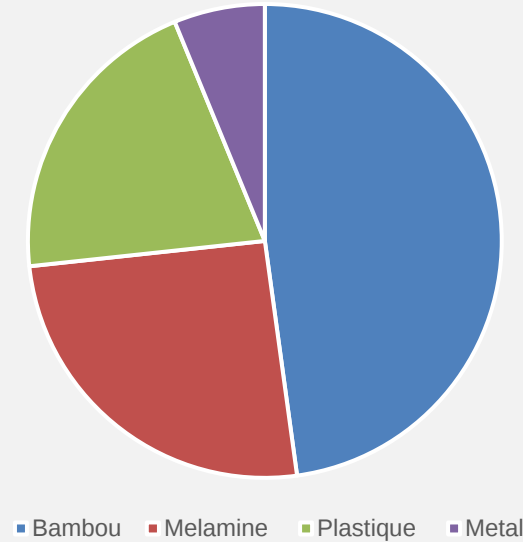
Dans l'actualité ...



Matériaux d'emballage : plus de **100 000 composés**

Alertes RASFF 2022

Alertes 2022



Alertes RASFF 2021

- 85 % pour cause utilisation non autorisée de bambou dans les matériaux plastique
- 14% pour cause utilisation substances non autorisées autre dans matériaux en plastique

La réglementation applicable aux MCDA



Règ. Cadre (CE) n°1935/2004 – Exigences générales applicables à tous les MCDA

Règlement n° **2023/2006** - relatif aux bonnes pratiques de fabrication des matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires



Réglementation européenne spécifique à certains groupes de matériaux (17)

- Matière plastiques : **Règlement n°10/2011 (consolidé)**
- Matériaux actifs et intelligents : **Règlement n°450/2009**
- Cellulose régénérée : **Directive 2007/42/CE**
- Céramique : **Directive 84/500/CEE**
- Matières recyclées : **Règlement CE N° 2022/1616**

Réglementation européenne concernant certaines substances ou groupe de substances utilisés dans la fabrication des MCDA :

- **Règlement (CE) N° 1895/2005** limite l'utilisation de certains dérivés époxydiques (BADGE, BFDGE, NOGE).
- **Règlement (CE) N° 2018/213** relatif à l'utilisation de Bisphénol A dans les vernis et revêtements et modifie le **règlement 10/2011**
- **Directive 78/142/CEE** du Conseil du 30 janvier 1978 relative aux matériaux et objets contenant du **chlorure de vinyle**



Réglementation nationale pour les matériaux et objets pour lesquels l'UE n'a pas pris de réglementation (**décret n°2008-1469**) + Résolutions relatives aux MCDA du Conseil de l'Europe



Champ d'application

- Emballages
- tous les éléments constituant la zone alimentaire d'un matériau, matériel ou d'un équipement
- tous les éléments dont on peut raisonnablement prévoir qu'ils transféreront leurs constituants aux denrées alimentaires dans les conditions normales ou prévisibles

Exclusions

- Matériaux et objets fournis en tant qu'antiquités ;
- Matériaux d'enrobage et d'enduits (qui pourront être consommés => alimentaires),
- Installations fixes, publiques ou privées de distribution d'eau potable

6 principes des matériaux en contact



Bonnes pratiques de fabrication

Principe d'inertie

Traçabilité

Mentions d'étiquetage

Mesures spécifiques

Déclaration de conformité



- Matériaux et objets fabriqués conformément aux **bonnes pratiques de fabrication**.
- Uniformité des bonnes pratiques de fabrication : le règlement « Bonnes Pratiques » (CE) n°2023/2006 impose un **système d'assurance qualité** & le **contrôle de la qualité** avec une documentation appropriée (informations relatives aux différentes opérations de fabrication effectuées qui présentent un intérêt du point de vue de la conformité et de la sécurité du matériau ou de l'objet fini & sur les résultats du système de contrôle de la qualité).

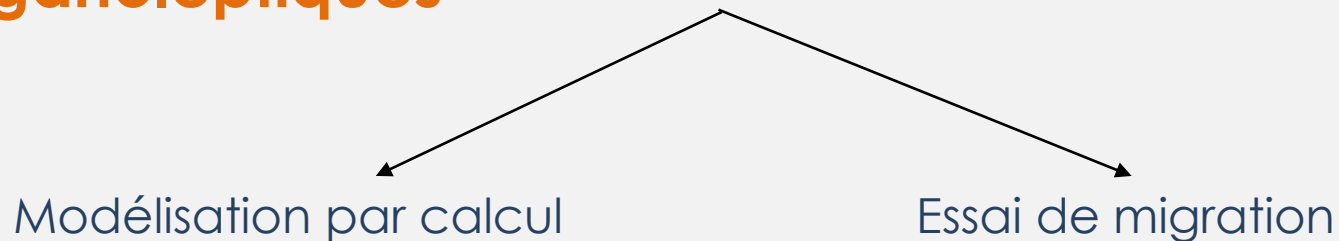


- Objectif : établir les règles relatives aux **bonnes pratiques de fabrication des groupes des matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires** figurant à l'annexe I du règlement (CE) n°1935/2004 & des combinaisons de ces matériaux et objets ou des matériaux et objets recyclés utilisés dans ces matériaux et objets.
- Opérateurs concernés : **tous les secteurs** et à tous les stades de la fabrication, de la transformation et de la distribution des matériaux et objets, jusqu'à la production de substances de départ, **celles-ci non comprise**.
- Comprend une annexe concernant les **encres d'imprimerie** sur la partie n'entrant pas en contact avec des denrées alimentaires d'un matériau ou d'un objet.



Dans les conditions normales ou prévisibles de leur emploi, les matériaux ne doivent pas céder aux denrées alimentaires des constituants en une quantité susceptible :

- de **présenter un danger pour la santé humaine** ;
- d'entraîner une **modification inacceptable de la composition des denrées** (dont additif double usage);
- d'entraîner une **altération des caractères organoleptiques**

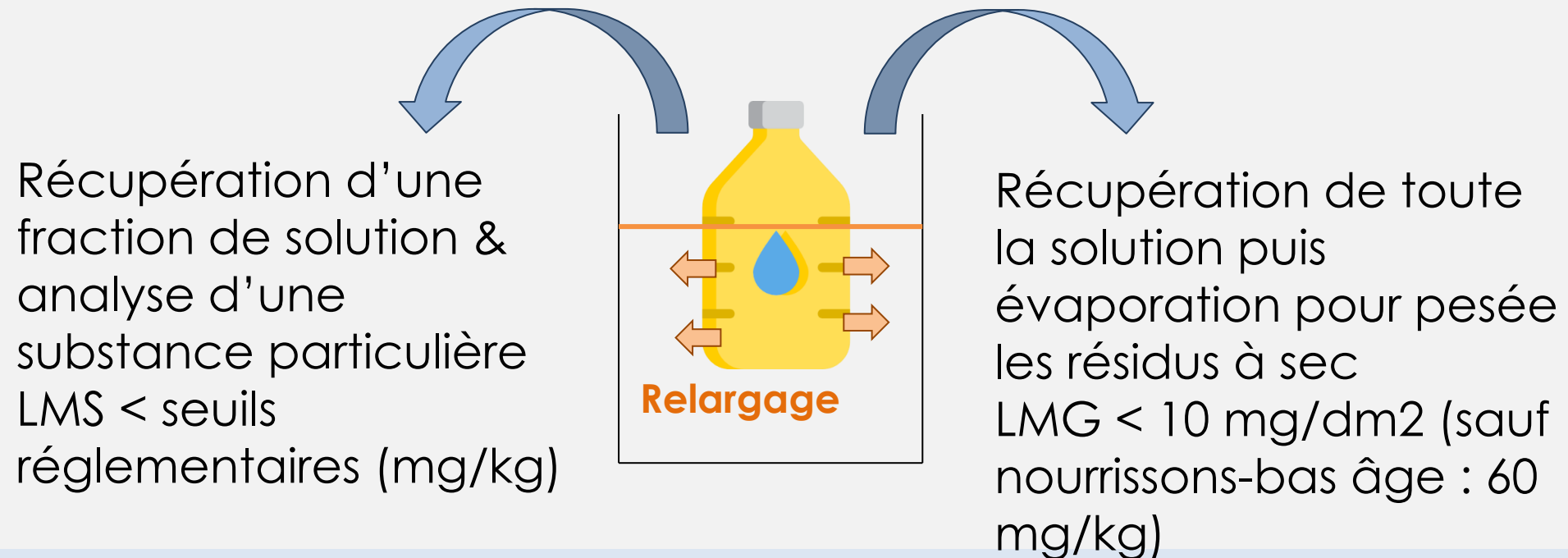




Temps de contact : 5 min à 10 j

T°C de contact : 5°C à 225°C

2 types de migration : **migration globale** (MG) et / ou **migration spécifique** (MS)





Afin de contrôler les critères de migration, devront être fournies au laboratoire les informations suivantes :

- références du matériau ;
- nature des **substances** faisant l'objet de limites spécifiques de migration ou de quantités maximales résiduelles, sans dévoiler les informations confidentielles ;
- conditions de contact (durée et température) ;
- type d'aliments en contact ou liquides simulateurs.

Durée de validité proposée par la DGCCRF pour les rapports d'essais: 5 ans



- La traçabilité est assurée à **tous les stades** afin de faciliter les contrôles, le retrait des produits défectueux, l'information des consommateurs ainsi que la détermination des responsabilités
- Les matériaux et objets sont **identifiables** par un système approprié permettant leur traçabilité par le biais d'un **étiquetage** ou de **documentation**



- Les matériaux et objets sont accompagnés des indications suivantes :
 - Nom / Raison sociale / Adresse du responsable de la mise sur le marché
 - Identification permettant la **traçabilité** du matériau
 - Mention « *Convient pour aliments* »
 - Informations particulières sur l'**utilisation du matériau**



Les objets qui sont manifestement destinés à entrer au contact des denrées sont exemptés de la mention « *Convient pour aliments* »

Les informations doivent figurer :

- sur les **matériaux et objets** ou ;
- sur leurs **emballages** ou ;
- sur les **étiquettes** apposés sur les matériaux et objets ou ;
- sur les **documents d'accompagnement** à proximité immédiate



Pour les groupes de matériaux et d'objets [...], des mesures spécifiques peuvent être adoptées [...] notamment :

- des **listes positives** de **substances autorisées** ;
- des **critères de puretés** applicables à certaines de ces substances ;
- des **conditions particulières d'emploi** ;
- des **limites de migration spécifiques** ;
- Une **limite de migration globale** ;
- Des mesures concernant le **contact buccal**



17 matériaux concernés

Reg (CE) n°1935/2004 – Annexe I



- 1) Matériaux et objets actifs et intelligents 
- 2) Colles
- 3) Céramiques 
- 4) Liège
- 5) Caoutchoucs
- 6) Verre
- 7) Résines échangeuses d'ions
- 8) Métaux et alliages

- 9) Papier et carton
- 10) Matières plastiques 
- 11) Encres d'imprimerie
- 12) Celluloses régénérées 
- 13) Silicones
- 14) Textiles
- 15) Vernis et revêtements
- 16) Cires
- 17) Bois



Le responsable de mise sur la marché du matériau / objet doit émettre une **déclaration de conformité à l'aptitude au contact alimentaire** :

- Attester de la conformité des matériaux aux règles applicables ;
- **Documentation appropriée** disponible :
 1. Identité et adresse du déclarant ;
 2. Identité et adresse du fabricant du matériau ;
 3. Identification des différents matériaux
 4. Date de la déclaration ;
 5. Informations concernant les substances utilisées (ou à leurs produits de dégradation) soumises à autorisation utilisées pour la fabrication et leur LMS* ;
 6. Informations concernant les substances soumises à restriction*
 7. Informations sur les **substances à double usage** (ex : additifs, colorants, arômes)*
 8. Spécifications concernant l'utilisation du matériau (type de denrée, temps & T°C de stockage, rapport surface/volume le plus élevé vérifié ...)
 9. Types d'information utilisées pour réaliser cette déclaration (tests de migration ...)

* Si applicable



Principe Tout **produit légalement fabriqué et commercialisé** dans un État membre doit être, en principe, admis sur le marché de tout autre État membre

Une conformité aux exigences de la FDA ne peut pas être utilisée à la place d'une déclaration de conformité au Règlement (CE) n° 1935/2004

Et
dans
les
autres
pays ?

Elastomères/ Caoutchoucs:

ITA : Arrêté modifié du 21 mars 1973 (Liste positive, LMS, clause de reconnaissance mutuelle). de départ et additifs autorisés pour élaborer les élastomères.

DEU : Recommandations du BfR,

Aciers inoxydables

- ITA : Décret modifié du 21 mars 1973 : Essais de libération et liste positive mais avec clause de reconnaissance mutuelle.

Aluminiums et alliages

Décret modifié (par Décret No 76 du 18.4.10) du 21 mars 1973 : Limites de composition, liste des aliments autorisés au contact de l'aluminium, règles d'étiquetage, clause de reconnaissance mutuelle.

Pour en savoir plus : Rapport de la commission Européenne de 2016 : “**Non-harmonised food contact materials in the EU: regulatory and market situation**”

Conclusion

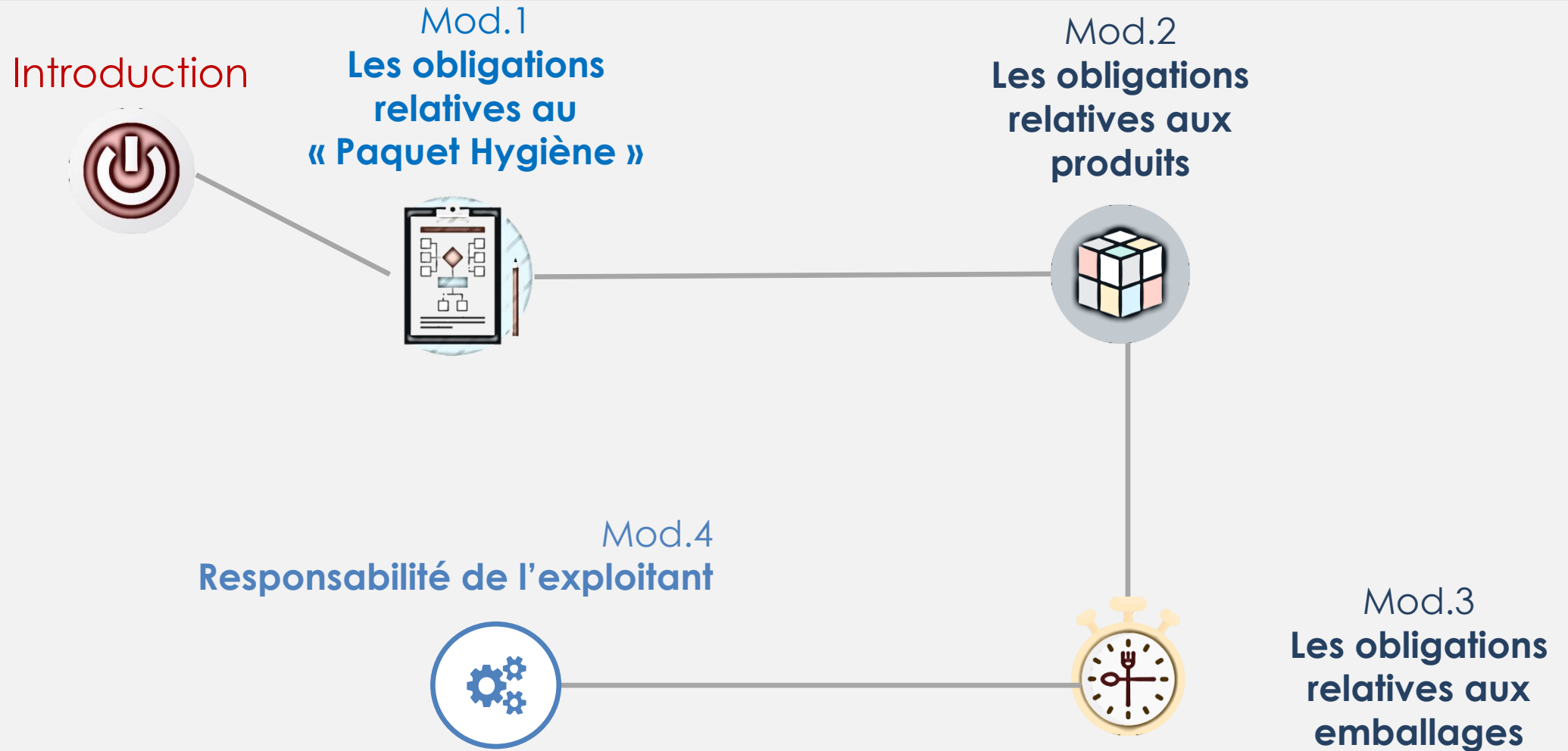
- **6 grands principes** à respecter pour statuer sur la conformité des MDCA
- Des **mesures spécifiques** pour certains groupes de MCDA

- Certificat n° 1



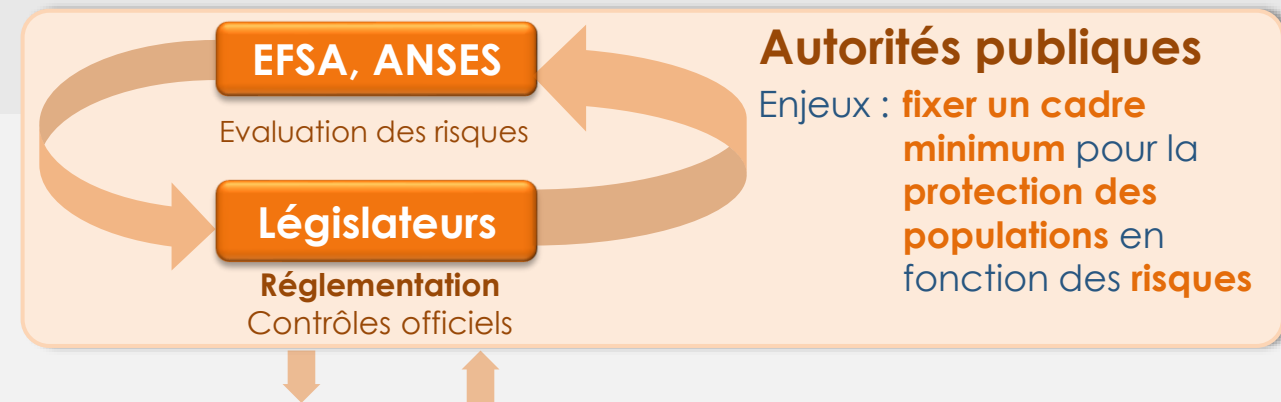
- Quels éléments vous semblent ils manquer ?

Le parcours



Qui participe à la sécurité des aliments ?

Les parties intéressées



Professionnels de la chaîne alimentaire

Enjeux pour chacun: **satisfaire** ses clients et **autres parties intéressées**



Qui est responsable de la sécurité sanitaire des aliments ?

→ **Le responsable** de la sécurité sanitaire des aliments **est** l'exploitant alimentaire.

Article 1^{er} du Règlement 852/2004

« La responsabilité première en matière de la sécurité des denrées alimentaires incombe à l'exploitant du secteur alimentaire. »

Qui est responsable de la sécurité sanitaire des aliments ?

→ **L'exploitant alimentaire** est responsable des obligations qui lui incombent avant la commercialisation des denrées.

→ **L'exploitant alimentaire** est responsable des mesures de retrait / rappel des produits (article 17 du Règlement n°178/2022)



Attention : L'Administration est responsable **du contrôle du respect des obligations** que l'exploitant alimentaire doit mettre en œuvre et est responsable **de la surveillance des mesures de retrait / rappel**. Elle dispose un pouvoir coercitif en la matière.

Quels risques juridiques en cas de manquement?

La commercialisation d'un **produit non-conforme (composition, étiquetage, risque pour la santé)** peut engendrer :

- Des sanctions **administratives**
- Des sanctions **pénales**
- Des poursuites **civiles** (par un consommateur ou une association de consommateur ...)



Quels risques juridiques ?

La responsabilité pénale

La **responsabilité pénale** implique que toute personne doit **répondre** devant la société des **infractions** qu'elle a **commises**.

→ Une **infraction** est une **action** ou une **omission**, **définie par la loi pénale** et **punie de peines fixées** strictement **par la** même **loi pénale**.



- Responsabilité pénale d'une **personne morale** (l'industrie agro-alimentaire) responsable des infractions commises, pour son compte, par ses organes ou ses représentants.
- Responsabilité pénale d'une **personne physique** auteur ou complice des mêmes faits

Quels risques juridiques ?

La responsabilité pénale (Article L237-2 du code rural et de la pêche maritime)

→ Est puni de **six mois d'emprisonnement** et de **15 000 euros d'amende** :

Le fait **d'abattre un animal en dehors d'un établissement d'abattage** dans des conditions illicites

Le fait de mettre sur le marché des produits d'origine animale, des denrées alimentaires en contenant ou des aliments pour animaux **sans être titulaire de l'agrément**

Le fait de destiner à l'alimentation animale et à la fabrication d'aliments pour animaux des matières animales, transformées ou non, **faisant l'objet de restrictions ou d'interdictions**

Le fait de mettre sur le marché des produits d'origine animale ou des denrées alimentaires en contenant consignés ou retirés de la consommation ou de les transporter **sans une autorisation délivrée par un vétérinaire officiel.**

Quels risques juridiques ?

La responsabilité pénale (Article L237-2 du code rural et de la pêche maritime)

- Est puni de **deux ans d'emprisonnement** et de **30 000 euros d'amende** le fait de **ne pas respecter une décision de fermeture administrative**, ou d'arrêt d'une ou plusieurs activités d'un établissement
- Est puni **six mois d'emprisonnement** et de **150 000 € d'amende** le fait, pour un propriétaire ou un détenteur de denrées alimentaires ou d'aliments pour animaux, de ne pas respecter **les obligations d'information concernant la présence d'un danger phytosanitaire ou d'un résultat d'autocontrôle susceptible de présenter un risque pour la santé humaine ou animale**
- Est puni de **cinq ans d'emprisonnement** et **d'une amende de 600 000 €**, dont le montant peut être porté, de manière proportionnée aux avantages tirés du manquement, à 10 % du chiffre d'affaires moyen annuel, calculé sur les trois derniers chiffres d'affaires annuels connus à la date des faits le fait pour un exploitant de **s'abstenir de mettre en œuvre les mesures de retrait / rappel**.

Quels risques juridiques ?

La responsabilité pénale (Article L237-2 du code rural et de la pêche maritime)

- **arrêt du 27 octobre 2015** : la Chambre criminelle de la Cour de cassation **clarifie les circonstances dans lesquelles les exploitants du secteur alimentaire sont tenus de procéder au retrait des produits susceptibles de présenter un risque** pour la sécurité alimentaire.
- **Contexte** : un exploitant de matière première destinée à la fabrication de steaks hachés a vu sa responsabilité pénale engagée en raison du fait qu'il n'avait pas procédé au retrait de ses produits du marché dès qu'il avait été informé de leur contamination potentielle par la bactérie *Escherichia Coli*.
- Plus particulièrement, la Chambre criminelle a relevé qu'en dépit des résultats d'analyse en sa possession, celui-ci a attendu le rapport d'analyses définitif et la confirmation par les autorités administratives compétentes des mesures à envisager avant de procéder au retrait des produits.



Quels risques juridiques ?

La responsabilité pénale (Article L237-2 du code rural et de la pêche maritime)

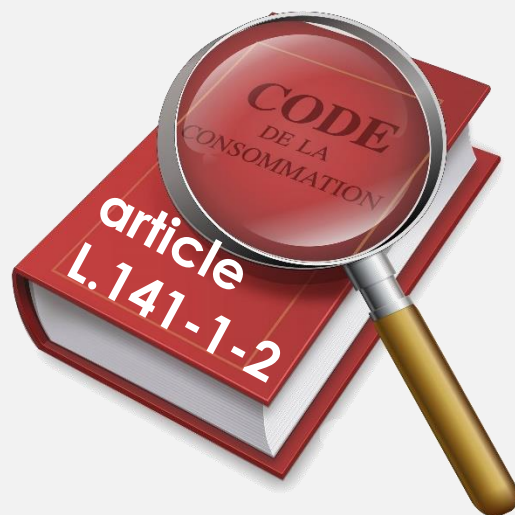
- **Décision** : La Cour de Cassation a considéré que **l'exploitant avait suffisamment d'éléments pour procéder au retrait des produits en question dès la première constatation de l'existence de risque pour la santé des consommateurs** sans attendre le rapport définitif des analyses et la confirmation des autorités administratives compétentes des mesures à envisager.
- Sur ce dernier point, l'arrêt d'appel avait notamment souligné **que l'administration n'avait qu'un rôle de vérification et de contrôle de la mise en œuvre correcte des mesures de retrait.**



Quels risques juridiques ?

La responsabilité administrative

Les **autorités compétentes** peuvent décider de **sanctionner** un exploitant qui **ne se conformerait pas à la réglementation** en vigueur.



Le code de la consommation prévoit la possibilité pour la DGCCRF de prononcer des **amendes administratives** sanctionnant les **manquements** des professionnels notamment en matière d'informations précontractuelles. L'article L.141-1-2 V prévoit la possibilité de **publier** la **décision de sanction**.



Direction Départementale
de la Protection
des Populations

Quels risques juridiques ?

La responsabilité Administrative (Articles L235-2 et L233-1 du code rural et de la pêche maritime)

- Lorsqu'un établissement **présente ou est susceptible de présenter une menace pour la santé publique**, les agents habilités à exercer les contrôles **peuvent mettre en demeure l'exploitant de réaliser**, dans un délai déterminé, les travaux, les opérations de nettoyage, les actions de formation du personnel et les autres mesures nécessaires à la correction de ce manquement ainsi que le renforcement des autocontrôles.
- En cas d'urgence et **pour prévenir les dangers graves et imminents pour la santé publique**, le préfet **peut ordonner la fermeture immédiate de tout ou partie de l'établissement** ou **l'arrêt immédiat** d'une ou de plusieurs de ses activités jusqu'à la réalisation des mesures permettant la réouverture de l'établissement ou la reprise des activités sans risque pour la santé publique.

Quels risques juridiques ?

La responsabilité civile

La **responsabilité civile** implique l'**obligation** pour toute personne **physique** ou **morale** de **réparer le dommage** qu'elle a **causé** à autrui **par sa faute, son imprudence, sa négligence** ou par le fait des personnes dont elle doit répondre et des choses dont elle a la garde.

→ La **décision** appartient au **juge** qui dispose d'une **appréciation souveraine** pour déterminer le **montant des dommages et intérêts** en fonction des **préjudices subits**.



Qui est responsable de la conformité des étiquetages ?

→ **Le responsable** des informations sur l'étiquetage **est celui sous le nom duquel le produit est vendu** (fabricant, distributeur, ...).



Attention : Les **autres exploitants** doivent également s'assurer que les **étiquettes sont conformes à la législation** et **qu'ils ne distribuent pas des produits dont ils ont des raisons de penser qu'ils sont mal étiquetés.**



Quels risques juridiques ?

La responsabilité pénale



Ex : **Publicité trompeuse**

« Est punie d'une peine d'**emprisonnement** de **deux ans** et d'une **amende** de **300 000 euros**, toute personne, partie ou non au contrat, qui **trompe** ou **tente de tromper** le contractant. »

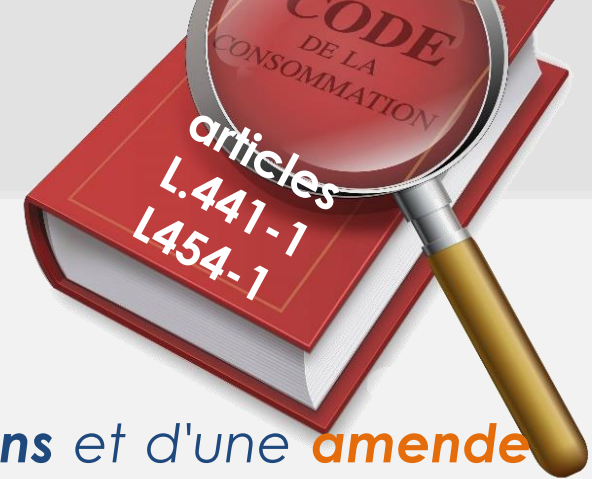


Est considéré comme trompeur la publicité mettant en avant la dénomination « Bio Kristall » pour souligner la pureté de l'eau, alors que le produit vendu n'est pas certifié bio.

2012

Quels risques juridiques ?

La responsabilité pénale



Ex : **Publicité trompeuse**

« Est punie d'une peine d'**emprisonnement** de **deux ans** et d'une **amende** de **300 000 euros**, toute personne, partie ou non au contrat, qui **trompe** ou **tente de tromper** le contractant. »



A été considéré comme trompeur l'appellation « Maître Torréfacteur » sur une boutique de vente de café, dans la mesure où le titre n'existait pas.

Le parcours





Quiz final :

www.exaris.fr – menu « Formation »

Merci de votre attention



20, bd Pierre Raunet
94370 Sucy-en-Brie



+33(0)9 51 19 32 12



exaris@exaris.fr



www.exaris.fr