

## Hygiène, traçabilité, étiquetage, accessibilité

Pour cette première édition de la lettre du Pôle, l'Ardatmv a choisi de faire un récapitulatif des principales actualités.

### Règlement information des consommateurs (INCO)

Le règlement UE 1169/2011, publié en 2011, exigeait les dispositions suivantes :

- **au 13 décembre 2014**, l'indication obligatoire des allergènes pour les denrées préemballées et non préemballées. Le consommateur ne doit pas avoir à solliciter l'information et doit avoir accès à un endroit donné à une information écrite, complétée si besoin par une information orale. Attention, l'information obligatoire sur les allergènes concerne l'ensemble des produits vendus : ceux que vous fabriquez mais aussi ce que vous revendez (produits de rachat).
- **au 1<sup>er</sup> avril 2015**, l'indication obligatoire du pays d'élevage ou d'engraissement et du pays d'abattage pour les autres viandes que bovines, à savoir les viandes ovines, caprines, porcines et de volailles.

L'indication du pays de naissance restera d'application volontaire (origine).

- **au 13 décembre 2016**, l'obligation de faire figurer la déclaration nutritionnelle sur les denrées préemballées. Il s'agit de fournir au consommateur les éléments suivants sur l'étiquetage : la valeur énergétique et les quantités de graisse, d'acides gras saturés, de glucides, de sucres, de protéines et de sel, pour 100 g ou 100 ml, ou encore par portion si celle-ci est clairement identifiée. D'autres informations nutritionnelles peuvent être indiquées (teneurs en vitamines, minéraux, fibres, etc.) de façon volontaire, mais toujours en respectant les règles de présentation fixées par le règlement. L'objectif est de permettre aux consommateurs d'avoir des indications sur la qualité nutritionnelle des produits.

Afin de vous aider à mettre en place cette nouvelle exigence de la réglementation sur les allergènes, votre pôle d'innovation a développé des outils transitoires dans l'attente de la parution du décret début 2015 :

- une affiche pour votre point de vente qui précise qui précise le lieu où se trouve l'information au consommateur ;
  - un jeu de fiches à compléter avec, au choix, soit 14 fiches à compléter avec les produits contenant les allergènes à déclaration obligatoire, soit un jeu de fiches par produit proposé à la vente sur laquelle les allergènes présents sont à cocher.
- Contactez votre syndicat départemental pour obtenir ces outils.



### Rappel de la liste des 14 allergènes à déclaration obligatoire :

1. Céréales contenant du gluten (à savoir blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées) et produits à base de ces céréales
2. Crustacés et produits à base de crustacés
3. Œufs et produits à base d'œufs
4. Poissons et produits à base de poissons
5. Arachides et produits à base d'arachides
6. Soja et produits à base de soja
7. Lait et produits à base de lait (y compris le lactose)
8. Fruits à coque, à savoir amandes (*Amygdalus communis* L.), noisettes (*Corylus avellana*), noix (*Juglans regia*), noix de cajou (*Anacardium occidentale*), noix de pécan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noix du Brésil (*Bertholletia excelsa*), pistaches (*Pistacia vera*), noix de Macadamia et noix du Queensland (*Macadamia ternifolia*), et produits à base de ces fruits
9. Céleri et produits à base de céleri
10. Moutarde et produits à base de moutarde
11. Graines de sésame et produits à base de graines de sésame
12. Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/litre exprimées en SO<sub>2</sub>
13. Lupin et produits à base de lupin
14. Mollusques et produits à base de mollusques

### Le fait maison

Depuis le 15 juillet 2014, si vous exercez une activité de traiteur avec vente de plats préparés à emporter, vous devez indiquer la mention fait maison dès lors que les plats traiteurs cuisinés sont entièrement élaborés sur place à partir de produits bruts. Une information dans le

point de vente est obligatoire ainsi qu'une indication à proximité des produits à l'aide d'une mention « fait maison » ou du logo ci-contre. Les contrôles qui étaient à visée pédagogique jusque fin 2014 deviennent répressifs en 2015.



### Simplification de l'étiquetage facultatif de la viande bovine

Depuis le 13 décembre 2014, les règles d'étiquetage des mentions facultatives de la viande bovine ont été allégées. La modification réglementaire prévoit simplement que les informations facultatives concernant une origine

locale, une catégorie, un type racial ou une race, un mode d'élevage... apposées sur les denrées alimentaires doivent être objectives, vérifiables et compréhensibles par les consommateurs.

### Évolution de la dérogation à l'obligation d'agrément sanitaire

Depuis le 24 septembre 2014, la dérogation à l'obligation d'agrément sanitaire a évolué. Le nombre de repas ou préparations culinaires élaborées à l'avance constituant le plat principal d'un repas pouvant être livré en restauration collective ou commerciale a été augmenté, passant de 400/semaine à 1000 si cela représente moins de 30 % de la production totale de l'établissement

producteur (et passant de 150 repas/semaine à 400 au-dessus du seuil des 30 %). De plus, dans le cas de don à des associations caritatives, aucune limite de quantité et de distance n'a été définie. Enfin, les produits à base d'œuf coquille et/ou à base de lait cru ayant subi un traitement assainissant ont été ajoutés à la liste des catégories de produits.

## Interdiction des fluides frigorigènes de type HCFC au 1<sup>er</sup> janvier 2015

Depuis le 1<sup>er</sup> janvier 2015, le rechargement des installations frigorifiques en HCFC (HydroChloroFluoroCarbones) vierges ou recyclés est totalement interdit.

Pour remplacer ces fluides dans vos installations (groupes frigorifiques des vitrines et chambres froides des commerces de proximité, des abattoirs ou des véhicules de transport frigorifique), seuls les HFC (HydroFluoroCarbones) sont désormais disponibles tels que R404a ou le R134a.

Pour ceux qui n'auraient pas rencontré leur frigoriste, il est urgent de faire avec lui un point total sur le fonctionnement de vos installations (nature des fluides contenus, quantité, plaque signalétique,

contrôle d'étanchéité, etc.).

Deux choix s'offrent à vous :

- soit vous conservez votre installation fonctionnant à l'aide de fluides non-réglementaires à condition d'en assurer son entretien correct (contrôles d'étanchéité) et d'en améliorer son confinement : vous retardez l'échéance financière mais au moindre dysfonctionnement vous serez dans l'obligation de changer le fluide.

- soit vous changez le fluide frigorigène de votre installation en reconvertissant l'installation (rétrofit frigorifique) soit en investissant dans une nouvelle installation.

## Interdiction des sacs plastique à usage unique



Au 1<sup>er</sup> janvier 2016, les sacs plastiques à usage unique seront interdits, la vaisselle jetable en plastique le sera à partir de 2020, dans le cadre du projet de loi sur la transition énergétique.

Il ne sera donc plus possible de mettre à disposition payante ou gratuite de sacs plastique de caisse à usage unique, sauf pour des sacs répondant à des conditions particulières : les sacs « biosourcés » (issus de sources renouvelables, avec une teneur qui ira en augmentant progressivement dans le temps) et les sacs compostables en compostage domestique.

## Contrôles officiels

Un projet de règlement européen sur les contrôles officiels est actuellement en discussion au Parlement européen. Il prévoit, fin 2016, un financement des contrôles à la charge des entreprises par un système de redevance et une transparence des contrôles avec publication partielle des résultats.

Il faut savoir qu'en France, des plans de contrôles sont établis, il s'agit de fixer un nombre d'entreprises par secteur à contrôler chaque année. Cette pression de contrôle nécessite des contrôleurs or l'État n'aurait plus les moyens de financer ces contrôles. Au niveau de l'Union européenne, il a ainsi été proposé par certains États membres que les entreprises autofinancent les contrôles officiels. Les redevances seraient calculées en fonction des salaires, du coût des outils (investissements)... et ce, par État membre. Une exonération des redevances serait possible par les États membres.

## Suppression des tests ESB systématiques en abattoir

Depuis le 1<sup>er</sup> janvier 2015, les tests de dépistage ESB pour la filière viande française concernant les bovins nés à partir du 1<sup>er</sup> janvier 2002 ont été supprimés. Cette suppression des tests ne signifie pas la suppression des mesures de lutte contre l'ESB, notamment le retrait des MRS. Nous vous rappelons qu'il est toujours obligatoire de retirer les os de la colonne pour les bovins de plus de 30 mois et de respecter le cahier des charges MRS.

La suppression des mesures MRS pourrait intervenir dans quelques années, puisque la France devrait obtenir en mai 2015 le statut de « pays à risque négligeable au regard de l'ESB ».

# L'ARDATmv, un appui technique pour votre entreprise

## Les prestations

### Hygiène

#### Diagnostique

**Objectif :** S'assurer de la conformité des locaux ou des travaux d'aménagement, par rapport à la réglementation en vigueur.

- Diagnostic dans le cadre de la cession reprise.
- Diagnostic dans le cadre du fonctionnement au quotidien de l'entreprise.

#### Formations

**Objectif :** Être capable de maîtriser les règles de sécurité alimentaire spécifiques à son secteur d'activité et de mieux appréhender les contrôles effectués dans l'entreprise.

- Guide de bonnes pratiques d'hygiène, l'indispensable.
- Pour aller plus loin : formaliser son Plan de maîtrise sanitaire.
- Conditionner, congeler : les bons procédés.

### Agrément sanitaire

- Élaboration de dossiers d'agrément sanitaire pour les CFA ou les entreprises :
  - o Constitution du dossier de demande d'agrément sanitaire :
    - Réalisation d'un Plan de maîtrise sanitaire fondé sur la démarche HACCP.
    - Mise en place des procédures de traçabilité et de gestion des alertes sanitaires.
  - o Présenter le dossier d'agrément sanitaire auprès des services vétérinaires pour validation.
- Formation pour les entreprises agréées ou en cours de demande :
  - o L'HACCP et les bonnes pratiques d'hygiène en agrément sanitaire.

### Traçabilité

#### Diagnostique

- Diagnostic traçabilité/étiquetage

**Objectif :** Évaluer la conformité en matière de traçabilité et d'étiquetage (dont les allergènes) vis-à-vis de la réglementation en vigueur et apporter un conseil et un appui à la mise en place des outils nécessaires à la traçabilité.

- Diagnostic hygiène/traçabilité sur une journée en entreprise

**Objectif :** Apporter un avis objectif sur l'état des lieux et le fonctionnement de l'entreprise en matière d'hygiène, de traçabilité et d'étiquetage (dont les allergènes).

#### Formation

Traçabilité, règles d'étiquetage et allergènes : bien informer le client

**Objectif :** Maîtriser les méthodes de traçabilité adaptées aux besoins des entreprises, connaître et maîtriser les différentes règles d'étiquetage et savoir informer et/ou répondre face aux demandes spécifiques des clients, de l'origine des viandes aux allergènes.

RENSEIGNEMENTS

ARDATmv

98 boulevard Péreire

75850 Paris Cedex 17

Tél : 01 40 53 47 58

Fax : 01 43 80 23 85

E-mail : [ardatmv@boucherie-france.org](mailto:ardatmv@boucherie-france.org)

