****

Vente de produits et denrées
 sur les foires et marchés

Mise à jour le 13 février 2017 – liste de textes non exhaustive

Textes réglementaires de base :

* Règlement CE 178/2002 *établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l’autorité européenne de sécurité des aliments et* *fixant les procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires*
* Règlement CE 852/2004 *relatif à l’hygiène des denrées alimentaires*
* Règlement CE 853/2004 *fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale*
* Arrêté ministériel du 21 décembre 2009 *relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant.*
* Arrêté ministériel 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*
* Règlement UE 1169/ 2011 *concernant l’information des consommateurs sur les denrées alimentaires*
* Code Rural et de la Pêche Maritime
* Code de la Consommation

Pour toute précision ou question, votre contact :

**DIRECTION DEPARTEMENTALE DE LA PROTECTION DES POPULATIONS (DDPP)**

57 Rue de Mulhouse – CS 53317

 21033 DIJON CEDEX

*Téléphone : 03 80 29 44 44*

***Courriel :*** ***ddpp@cote-dor.gouv******.fr***

**En résumé : vente de denrées alimentaires**

1. **Transport des denrées alimentaires**
* Respect des conditions d'hygiène et de température (véhicule sous température dirigée, véhicule ou équipement isothermes).
1. **Hygiène du personnel**
* Tenue de travail propre et adaptée.
* Dispositif de lavage et de séchage des mains (savon liquide, essuie mains jetables, brosse à ongles, …).
1. **Equipement**
* Equipements et matériels propres et en bon état.
* Revêtements adaptés au contact alimentaire, lisses, imputrescibles, faciles à laver et désinfecter.
* Dispositifs pour le nettoyage des zones de travail.
1. **Protection des denrées**
* Protection des denrées vis-à-vis des contaminations (manipulations, environnement, …).

*En cas de renouvellement de l’équipement, privilégier un dispositif prévoyant une protection au dessus de l’étal.*

* Séparer les produits de natures différentes de façon à prévenir les contacts directs entre les produits.
1. **Respect des Dates Limites de Consommation (DLC)**
* Bonne gestion des stocks, retrait des produits dont la DLC est dépassée.
1. **Traçabilité des denrées**
* Conservation des étiquetages sanitaires des produits durant toute leur détention.

***Étiquetage des produits préemballés*** :

* + Dénomination de vente, liste et quantité des ingrédients, quantité nette, date de durabilité minimale (D.D.M, anciennement D.L.U.O) ou date limite de consommation (D.L.C), conditions particulières de conservation, nom ou raison sociale et adresse du fabricant ou du conditionneur, le cas échéant, marque d'identification, n° de lot, lieu d’origine ou de provenance chaque fois que l’omission de cette mention est de nature à créer une confusion dans l’esprit de l’acheteur, allergènes, déclaration nutritionnelle (à partir de décembre 2016), origine de la viande et du lait utilisés en tant qu’ingrédients, état physique du produit.
	+ Les allergènes doivent être indiqués même si les denrées alimentaires ne sont pas préemballées.

***Pour la viande bovine*** *(règlement CE 1760/2000)*:

* + indication de l'origine (né, élevé, abattu), du lieu de découpe (ou mention «découpé sur place»), du n° de lot ou n° de tuerie de l’animal.

***Pour les viandes porcines, ovines, caprines et de volaille préemballées*** *(règlement CE 1337/2013)*:

* + indication de l'origine (né, élevé, abattu)

Produits mis sous vide par vos soins et stockés en chambre froide :

* + étiquetage mentionnant la nature du produit, la date de mise sous vide, la DLC préalablement validée par des analyses microbiologiques.
1. **Gestion des MRS (Matériels à Risque Spécifié)**
* Obtention préalable d'une autorisation pour réceptionner et désosser des viandes sur os de bovins de plus de 30 mois.
1. **Températures de conservation**
* Respect des températures mentionnées sur les étiquetages.
* Etal réfrigéré ou plaques eutectiques ou tout autre moyen assurant le maintien au froid des produits.
* Approvisionnement de l’étal au fur et à mesure des besoins (produits réfrigérés gardés en caisses isothermes ou dans des meubles réfrigérés)
* Protection des produits de toute source d’échauffement extérieure (lampes, soleil…).

TEMPÉRATURES MAXIMALES DES DENRÉES RÉFRIGÉRÉES

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **NATURE DES DENRÉES** | **TEMPÉRATURE****de conservation au stade****de l’entreposage ou du transport** | **TEMPÉRATURE****de conservation dans les établissements****de remise directe** |
| **Viandes hachées** | +2°C | + 2 °C |
| **Abats** | +3°C | + 3 °C |
| **Préparations de viandes** | +4°C | + 4 °C |
| **Viandes de volailles, de lagomorphes, de ratites et de petit gibier sauvage** | +4°C | + 4 °C |
| **Viandes d’animaux de boucherie et de gibier ongulé** | +7°C | +7 °C pour les carcasses entières et pièces de gros+ 4 °C pour les morceaux de découpe |
| **Produits de la pêche frais, conditionnés ou non, produits de la pêche non transformés décongelés, produits de crustacés et de mollusques cuits et réfrigérés** | +2°C | + 2 °C |
| **Lait cru**  | + 4 °C | + 4 °C |
| **Lait pasteurisé, fromages affinés** | Température définie sous la responsabilité du fabricant ou du conditionneur | Température définie sous la responsabilité du fabricant ou du conditionneur |
| **Autres denrées alimentaires très périssables** | Température définie sous la responsabilité du fabricant ou du conditionneur | + 4 °C |
| **Autres 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 |
| **Plats cuisinés ou repas livrés chauds ou remis au consommateur** |  |  + 63 °C |

1. **Autocontrôles**

Réalisation d'autocontrôles portant notamment sur les conditions de conservation des denrées au moyen d'un thermomètre étalonné.

**Focus sur quelques denrées alimentaires**

1. Viande hachée
* Préparation à la vue et à la demande du client.
* Respect de la température lors de la fabrication (machine réfrigérée ou démontage et entreposage au froid de la partie centrale et de la grille entre chaque opération).
1. Volailles
* Identification des carcasses de volaille au moyen d'une étiquette ou d'une bague portant le numéro d'enregistrement de l'établissement d'abattage d'origine ;
* Affichage à l'intention du client du nom de l'éleveur, des coordonnées et du numéro d'identification de la " tuerie ".
1. Œufs
* ***Vente d’œufs par le producteur lui-même au consommateur final :*** vente en vrac uniquement. Marquage des œufs sous la forme "1FR21XX" dans le cas ou le producteur cède l’intégralité de sa production directement au consommateur final sans passage préalable par un centre d’emballage ou "1FRAAA01" dans le cas contraire.

Affichage à destination du consommateur : raison sociale du producteur, explication relative à la signification du code apposé sur les coquilles et la DCR (Date de Consommation Recommandée fixée au maximum à 28 jours après la ponte).

* ***Vente d’œufs par un intermédiaire (qui n’a pas produit les œufs qu’il vend)*** vendus en vrac ou pré-emballés: œufs uniquement d’un centre d’emballage. Marquage des œufs sous la forme "1FRAAA01".

Emballages des œufs ou affiche (vente en vrac) portant les mentions suivantes : la **catégorie de qualité** (catégorie A), **catégorie de poids,** explication relative à la **signification du code du producteur** apposé sur les coquilles et DCR.

1. Lait et Produits laitiers
* ***Cas des fromages préemballés*** : mentions à apposer en plus des mentions obligatoires : nature du traitement thermique du lait (pour le lait cru destiné à la consommation humaine : « lait cru » ; pour les produits à base de lait : « au lait cru de», «au lait pasteurisé de », …), taux de matière grasse, sauf pour les AOC, exprimé en % du produit fini, avec tolérance pour les producteurs fermiers qui peuvent indiquer simplement « MG : au lait entier »), % d'humidité pour les fromages blancs.
* ***Cas des fromages nus***: affichage précisant la dénomination du produit, le traitement du lait et le taux de matière grasse (si fromages non vendus par le producteur lui même)
* ***Lait cru***: conditionnement apte au nettoyage et à la désinfection (interdiction de réemployer des bouteilles en plastique), système de fermeture non réutilisable, DLC à J+3 en l'absence d'études spécifiques, J étant le jour du conditionnement, N° d'identification du producteur.

**Textes réglementaires spécifiques à l’hygiène des denrées alimentaires**

|  |  |
| --- | --- |
| L. 413-2 du code de la consommation | Interdiction de détenir des denrées corrompues |
| **R. 412-9 du code de la consommation** | Interdiction de détenir des denrées présentant des DLC dépassées |
| **R. 412-10 du code de la consommation** | Interdiction de détenir des denrées entreposées dans des conditions non conformes à celles prescrites par l’étiquetage |
| **Arrêté du 21 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d’entreposage et de transport des produits d’origine animale et denrées alimentaires en contenant** | - Fixe les températures de réfrigération et congélation des denrées animales- Fixe les règles de décongélation des produits- Conservation des étiquettes après déconditionnement des produits, le temps de la commercialisation.- Déconditionnement au fur et à mesure des besoins |
| **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** | - Fixe les températures de réfrigération et congélation des denrées végétales - Conservation des étiquettes des produits déconditionnés, le temps de la commercialisation |
| **Décret n° 2008-184 portant application du code de la consommation en ce qui concerne les graisses et huiles comestibles** | Fixe les teneurs limites en composés polaires et polymères de triglycérides des huiles de fritures (=composés nocifs) |
| **Règlement (CE) n° 178/2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de législation alimentaire et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires**Article 18 | Traçabilité des denrées alimentaires (dates de préparation, congélation, décongélation, dénomination, etc.)  |
| **Règlement (CE) n° 852/2004 relatif à l’hygiène des denrées alimentaires** | Dispositions relatives à l’hygiène des locaux, des denrées alimentaires, des moyens de transport, des équipements.Déchets alimentaires, emballages, alimentation en eau.Hygiène personnelle et formation à l’hygiène. |
| **Règlement (CE) n° 1935/2004 concernant les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires** | Aptitudes des emballages, « doggy-bag » (éventuellement fournis par le restaurateur) au contact alimentaire. |

**Textes réglementaires relatifs à l’information des consommateurs et la loyauté – vente de produits alimentaires et industriels**

|  |  |
| --- | --- |
| L. 111-1 du code de la consommation | Obligation générale d’information précontractuelle.Le vendeur fournit au consommateur, avant tout achat, les informations relatives aux caractéristiques essentielles du bien proposé à la vente, son prix, les informations relatives à l’identité et les coordonnées du vendeur, les informations relatives aux garanties légales et contractuelles le cas échéant, etc.  |
| **- L. 112-1 à L. 112-4 du code de la consommation****- Arrêté du 3 décembre 1987 relatif à l’information du consommateur sur les prix** | Information du consommateur sur les prix et les conditions de vente des produits |
| **L. 121-1 à L. 121-5 du code de la consommation** | Loyauté des transactions.Interdiction des pratiques commerciales trompeuses susceptibles d’induire le consommateur en erreur sur la disponibilité des produits, la nature, les qualités substantielles, la composition, l’origine, le mode de fabrication, les signes de qualité, etc. |

**Textes réglementaires relatifs à l’information des consommateurs et la loyauté – Restauration (1/2)**

|  |  |
| --- | --- |
| **Arrêté du 27 mars 1987 relatif à l’affichage des prix dans les établissements servant des repas, denrées ou boissons à consommer sur place** | Affichage extérieur : prix de 5 vins. A défaut : affichage du prix de tous les vins s’il en est servi moins de 5 ou prix de 5 boissons couramment servies si aucun vin n’est proposé. |
| Affichage intérieur : les cartes et menus doivent indiquer la nature, le prix et la contenance offerte pour toutes les boissons.  |
| **Arrêté n° 25 361 du 8 juin 1967** **Délivrance d’une note dans les hôtels, pensions de famille, maisons meublées et restaurants** | Délivrance d’une note Double exemplaires – conservation pendant 2 ansListe des informations à faire apparaître sur la note. |
| **Arrêté n° 25-268 du 8 juin 1967****Affichage des prix dans les établissements servant des repas, denrées ou boissons à consommer sur place****Arrêté n° 76-84/P du 24 août 1976 relatif à l’affichage des prix dans les établissements servant des repas, denrées ou boissons à consommer sur place** | Les prix affichés comprennent le couvert, le pain, l’eau ordinaire, les épices et autres ingrédients, produits ou articles usuellement mis à disposition du client à l’occasion des repas.Dérogation pour les établissements qui ne servent pas les plats à la table du client : le pain peut être facturé séparément, sous réserve d’un affichage. |
| **Décret n° 2002-1465 relatif à l’étiquetage des viandes bovines dans les établissements de restauration** | Affichage de l’origine de la viande bovine.Indication des noms des pays :* Origine
* Né et élevé
* Abattu.
 |
| **Règlement (CE) n° 1169/2011 concernant l’information des consommateurs sur les denrées alimentaires** | Affichage des substances pouvant provoquer des allergies ou des intolérances. |
| **- Décret du 19 août 1921 portant application de l’article L. 412-1 du code de la consommation aux vins, aux vins mousseux et eaux-de-vie****- Règlement (CE) n° 1308/2013 portant organisation commune des marchés des produits agricoles** | Règles de présentation des vins. |
| **Décret n° 60-296 portant règlement d’administration publique, en ce qui concerne la vente au détail des boissons, pour l’application de la loi du 1er août 1905 sur la répression des fraudes** | Le consommateur doit pouvoir s’assurer que le produit servi correspond à ce qui est annoncé :* vente au verre : le consommateur doit voir la bouteille d’origine du vin servi
* vente à la bouteille : doit être débouchée devant le consommateur.
 |

**Textes réglementaires relatifs à l’information des consommateurs et la loyauté – Restauration (2/2)**

*La liste de textes présentée dans ce document n’est pas exhaustive et n’exonère en rien du respect des autres réglementations en vigueur.*

|  |  |
| --- | --- |
| **- L. 122-19 et L. 122-20****- D. 122-1, D. 122-2 et D. 122-3 du code de la consommation** | Mention « Fait-maison » (produits bruts, élaboration sur place). |
| **- L. 122-21****- D. 122-3 du code de la consommation****- Arrêté du 26 mars 2015 relatif au cahier des charges du titre de maître restaurateur** | Cahier des charges pour le titre de maître restaurateur (produits bruts & frais, produits du terroir, diplôme du personnel, etc.). |
| **L. 121-2 du code de la consommation** | Pratiques commerciales trompeuses (notamment disponibilité des produits, nature, qualités substantielles, composition, origine, mode de fabrication, signes de qualité). |

…………………………………………………………………………………………..........

**?**

**Vos questions nous intéressent**

|  |  |
| --- | --- |
|  | **les règles d’hygiène** |
|  |  |
|  | **les règles de sécurité** |
|  |  |
|  | **les règles d’affichage et/ou de loyauté** |
|  |  |

**Vos questions concernent :**

**Questions : …………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………**

**Ecrivez à**

**DIRECTION DEPARTEMENTALE DE LA PROTECTION DES POPULATIONS DE CÔTE D’OR**

57 Rue de Mulhouse – CS 53317

21033 DIJON CEDEX

*Téléphone : 03 80 29 44 44*

***Courriel :*** ***ddpp@cote-dor.gouv******.fr***