



PREFECTURE DU LOIRET



Note d'Information sur « LA TRACABILITE »

applicable aux métiers de bouche, restaurateurs, grandes et moyennes surfaces et cuisines satellites.

(Règlement 178/2002 du Parlement européen et du Conseil du 28 janvier 2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires. Ce règlement est applicable depuis le 1^{er} janvier 2005 (considérants 28 et 29 ; articles 18 et 19).



✓ Qu'est ce que la traçabilité ?

La traçabilité permet de suivre le cheminement d'un produit tout au long de la chaîne alimentaire et facilite le retrait et/ou le rappel des denrées alimentaires en cas de crise.

✓ Qui est concerné par la traçabilité ?

La traçabilité s'applique à toutes les étapes de la production, de la transformation et de la distribution des denrées alimentaires et des aliments pour animaux.

La traçabilité s'applique à toutes les denrées alimentaires constituant les plats et les produits vendus au consommateur final. Les produits secs (les pâtes, les épices, les fruits et légumes) ainsi que les boissons (les sodas, les eaux, les vins...) sont aussi soumis à l'exigence de traçabilité.

✓ Les obligations minimales imposées aux professionnels

- ❶ **la traçabilité ascendante**, c'est la capacité en tout point de la chaîne d'approvisionnement à retrouver l'origine et les caractéristiques d'un produit pour cela le professionnel doit :
 - être en mesure d'identifier tous ses fournisseurs,
 - être en mesure de déterminer toutes les matières premières entrantes dans la composition des produits fabriqués par l'entreprise et tous les produits finis entrants dans l'entreprise,
 - être en mesure de déterminer pour chaque produit, son fournisseur.
- ❷ le professionnel doit **tenir en permanence à la disposition des autorités compétentes** les informations d'identification de ses fournisseurs et de ses clients,
- ❸ le professionnel doit **étiqueter ou identifier** de manière adéquate les denrées alimentaires ou les aliments pour animaux mis sur le marché, conformément au Code de la Consommation et aux autres réglementations spécifiques,
- ❹ le professionnel doit être en mesure de mettre en œuvre **une procédure de retrait et /ou de rappel** des produits.

Nb : Les factures ne sont pas suffisantes et assez complètes pour assurer le suivi du flux des produits.

✓ Types d'informations à conserver

Il est **obligatoire de conserver ces informations** et être en mesure de les présenter immédiatement aux autorités compétentes en cas de problème :

- **noms, adresses des fournisseurs, nature des produits fournis par ce dernier,**
- **dates de transaction/livraison.**

Il est aussi fortement recommandé de conserver les informations suivantes:

- le volume ou la quantité,
- le numéro de lot, s'il y a lieu,
- la description détaillée du produit (produit préemballé ou produit en vrac, variété de fruit/légume, produit brut ou produit transformé).

✓ Délai de conservation

Le délai d'archivage des informations de manière générale est de cinq ans, il existe quelques cas particuliers :

Types de produits	Durée de la DLUO/DLC	Temps d'archivage
vin, sucre...	Pas de DLUO	conservation pendant 5 ans.
boîtes de conserve, (haricot vert, thon...), farine...	DLUO supérieur à 5 ans	conservation pendant toute la durée de la DLUO plus 6 mois.
pâtes, riz....	DLUO inférieur à 5 ans	conservation pendant 5 ans.
les produits périssables comme les produits de charcuterie, les produits laitiers	DLC inférieur ou égale à 3 mois	conservation pendant 6 mois à partir de la date de fabrication ou de livraison.

Nb : Les dispositions plus spécifiques prises dans certains secteurs de production sur les informations et les durées de conservation prévalent (OGM, viande bovine etc).

L'article 18 n'impose **aucune obligation de moyens mais exige une obligation de résultats**. Les exploitants ont **l'entière responsabilité** du choix des systèmes de traçabilité, qu'ils déterminent en fonction d'une analyse préalable des risques.

Pour tout complément d'information :

- l'ensemble des textes communautaires est consultable sur le site internet du journal Officiel des Communautés Européennes : http://europe.eu.int/eur_lex/fr/
- les arrêtés nationaux sont consultables au Journal Officiel de la République Française : <http://www.legifrance.gouv.fr/>
- Les informations générales concernant « le paquet hygiène » sont disponibles sur le site internet de ministère de l'agriculture et de la pêche : http://agriculture.maapar1.agriculture.gouv.fr/spip/actualites.paquethygiene_a4786.html

Vous pouvez également contacter la :

Direction départementale des services vétérinaires de Loiret

1 bis rue Saint Euverte

BP 94304

45043 ORLEANS CEDEX 1

Tel: 02.38.78.00.45 – Courriel : ddsv45@agriculture.gouv.fr