



Carine BONHOMME-ARNAULT
Cité du Goût et des Saveurs
Bourgogne Franche-Comté
03 80 63 13 53 - carnault@artisanat-bfc.fr

www.artisanat-bfc.fr

www.facebook.com/artisanat.bfc

Réglementation :

♥ **Code de la consommation articles R412-1 à R412-16** Modes de présentation et étiquetage. Annexe VI, partie A 2 du règlement INCO n°1169/2011 du 25 octobre 2011.

[En savoir plus ici](#)

♥ **Arrêté du 21 décembre 2009 (ANNEXE VI)**° 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

[En savoir plus ici](#)

♥ **Règlement (UE) 1169/2011 du 25 octobre 2011** concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires.

[En savoir plus ici](#)

L'Essentiel

Objectifs

Loyauté et santé du consommateur. Il doit être informé de l'état des produits qu'il achète et ne pas risquer de recongeler un produit qui a subi une décongélation. De plus, la congélation, puis la décongélation, peuvent notamment provoquer une séparation de certains ingrédients et entraîner de ce fait une détérioration des caractéristiques gustatives par rapport au même produit frais.

Guides, fiches pratiques... :

♥ Fiche INBP sur l'affichage des produits

[En savoir plus ici](#)

♥ Supplément Technique INBP n° 90, décembre 2007 : Le magasin ou l'art d'être en règle

[En savoir plus ici](#)

♥ Supplément Technique INBP n° 54 février 1996 (attention cependant à certaines évolutions réglementaires en termes d'hygiène et de déclaration)

[En savoir plus ici](#)



Définitions

Décongélation :

La décongélation des produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant à l'état congelé est effectuée :

- Soit dans une enceinte réfrigérée entre 0 °C et la température maximale de conservation de la denrée lorsque celle-ci est fixée réglementairement. A défaut, les denrées alimentaires doivent être décongelées dans une enceinte réfrigérée entre 0 °C et +4 °C ;
- Soit par cuisson ou par remise en température sans décongélation préalable.

Toute autre méthode peut être utilisée si une analyse des dangers validée a montré qu'elle offre le même niveau de sécurité pour les consommateurs.

Principes

Informez le consommateur des produits décongelés, vendus préemballés ou en vrac, **en indiquant « décongelé » sur l'étiquette du produit ou son écriteau, à la suite de la dénomination de vente.**

Une tolérance existe sur l'utilisation d'un logo reconnu (igloo, pingouin ou flocon) sur chaque étiquette concernée et en affichant clairement dans le magasin un texte explicatif du logo (disponible auprès de vos organisations professionnelles).

La présence de l'information sur le tableau est également possible avec l'ajout d'une colonne ou d'une ligne consacrée à l'indication du traitement de congélation-décongélation, (auquel cas, ledit tableau changerait d'appellation, « information consommateur » par exemple).

Produits CONCERNÉS	Produits NON CONCERNÉS
Entremets stockés congelés dont la seule opération effectuée après la décongélation est le décor ou le glaçage	Entremets congelés uniquement pour pouvoir les décercler.
Eclairs congelés garnis	Eclairs dont la pâte à choux a été congelée crue ou cuite. La crème pâtissière est fraîche.
Chocolats fourrés congelés	Viennoiseries, galettes des rois, pithiviers congelés avant cuisson.
	Viennoiseries fourrées congelées après cuisson mais avant garnissage ultérieur de crème ou de confiture.
	Flans et produits dérivés congelés avant cuisson.
	Tartes aux fruits crus dont seuls les fonds ont été congelés.
	Entremets vendus congelés, glaces.

De même, chaque produit mis en vente doit être muni d'une information précisant sa dénomination de vente, son prix à l'unité de vente (pour la vente en vrac une information par dénomination de vente) et les allergènes à déclaration obligatoire contenus.