



## Circulaire relative à l'étiquetage d'une température de conservation conseillée

Référence	PCCB/S3/CDP/350561	Date	20/05/2016
Version actuelle	3.0	Date de mise en application	Date de publication
Mots-clés	Température de conservation à conseiller		

Rédigé par	Validé par
De Praeter Caroline, attaché	Lefevre Vicky, directeur général

### 1. Objectif

La présente circulaire fournit des lignes directrices en ce qui concerne l'étiquetage des températures de conservation conseillées qui ne sont pas fixées dans une législation.

Ces lignes directrices sont destinées aux opérateurs du secteur alimentaire.

### 2. Champ d'application

Ce document s'applique à toutes les denrées alimentaires pour lesquelles la législation ne fixe pas de température de conservation, mais pour lesquelles le producteur conseille une température de conservation pour des raisons de qualité.

### 3. Références

Règlement (UE) n°1169/2011 du Parlement européen et du Conseil du 25 octobre 2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires.

Arrêté royal du 13 juillet 2014 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires.

### 4. Définitions et abréviations

T.opt : température optimale

## 5. Mention d'une température de conservation conseillée

Dans l'annexe IV de l'arrêté royal du 13 juillet 2014, se trouve une liste d'aliments à réfrigérer et les conditions de température à respecter. Le point 21 de ladite annexe stipule que : « Les denrées alimentaires qui portent une mention, qui fait apparaître qu'elles doivent être tenues au frais, sans indication de température spécifique de conservation » doivent être stockées à des températures inférieures ou égales à 7 ° C.

Dans ce même arrêté, on précise à l'article 22, § 2 que l'annexe IV n'est pas d'application :

- si le fabricant indique une autre température. Dans ce cas, et à condition que le fabricant n'appartienne pas au secteur de la production primaire ou au commerce de détail, cette température est acceptée et doit être respectée,
- s'il s'agit de denrées alimentaires microbiologiquement stables à température ambiante, auquel cas elles peuvent être conservées à température ambiante.

Dans la pratique, un problème se présente souvent pour les denrées alimentaires qui ne doivent pas nécessairement être conservées à moins de 7°C, mais dont la conservation à une température pas trop élevée est préférable principalement pour des raisons organoleptiques, c'est le cas par exemple pour le chocolat, les fruits,...

Pour des raisons de qualité, une température de conservation recommandée est alors indiquée par le fabricant sur l'emballage pour assurer la qualité optimale du produit. Cependant, ce n'est pas parce que la température recommandée n'est pas respectée qu'un problème se pose au niveau de la santé publique. Dans certains cas au niveau du secteur de la distribution, il peut être difficile, de respecter systématiquement les températures recommandées, par exemple 16°C pour les pralines, les barquettes de fraises,...

Afin de faire une distinction claire entre les conditions de températures indiquées sur les étiquettes sur base des exigences de la sécurité alimentaire et sur base des critères de qualité, les lignes directrices suivantes s'appliquent :

- A. Les denrées alimentaires pour lesquelles il n'y pas de température spécifique de conservation dans l'annexe IV de l'arrêté royal du 13 Juillet 2014 et qui portent la mention explicite « **conserver au frais** » ou « **conserver au réfrigérateur** », doivent être conservées au maximum à 7°C. En cas de non-respect de ces températures, il s'agit d'une infraction à la législation et des mesures sont prises par l'AFSCA lors des contrôles.

Pour les denrées alimentaires qui sont microbiologiquement stables à température ambiante, on ne doit pas utiliser cette mention. Si malgré tout celle-ci est présente, elle doit alors être respectée. S'il s'agit d'une recommandation sans caractère contraignant ou destinée à indiquer qu'une température ambiante est trop élevée mais que la denrée alimentaire ne doit pas être nécessairement conservée à  $\leq +7,0$  °C, les mentions reprises au point B peuvent être utilisées.

- B. Les mentions telles que :
- Recommandé de conserver au frais, avec une éventuelle mention d'une zone de température,
  - Conserver au frais **et au sec** (où la conservation dans le frigo est exclue)
  - De préférence à conserver au frais
  - T. opt....°C
  - Servir frais,
  - Entreposer au frais
  - ...

sont considérées comme des recommandations qui concernent plutôt la qualité des denrées alimentaires. Ces recommandations ne reposent pas sur des exigences légales et il n'y a pas de prise de mesures et/ou de sanctions si les denrées alimentaires sont conservées au dessus de la température recommandée. Pour maintenir une qualité optimale, il est toutefois conseillé de respecter autant que possible la température recommandée.

Il est important que les opérateurs portent l'attention nécessaire au libellé correct et en fonction de l'objectif visé, fassent le bon choix entre les options A et B, et prennent dûment en considération, les conséquences qui en découlent.

## 6. Annexes

/

## 7. Inventaire des révisions

Inventaire des révisions de la circulaire		
Version	Date de mise en application	Motif et portée de la révision
1	30/09/2009	Version originale
2	31/03/2014	Mention supplémentaire
3	Date de publication	Clarification supplémentaire