



Agence fédérale
pour la Sécurité
de la Chaîne alimentaire

Politique de Contrôle
S3

CA - Botanique
Food Safety Center
Bd du Jardin botanique 55
B-1000 Bruxelles
Tél. : 02 211 82 11
Fax: 02 211 86 30

info@afsca.be
www.afsca.be

Circulaire à l'attention des producteurs et négociants des denrées alimentaires

Correspondant : Ir. Caroline De Praeter
Téléphone : 02/211 87 09
E-mail : caroline.depraeter@favv.be

Votre lettre du	Vos références	Nos références PCCB/S3/ CDP/ 350561 Fiche 073/09	Annexes	Date 30/09/2009
-----------------	----------------	---	---------	---------------------------

Objet : Mention "Conserver au frais"
Madame,
Monsieur,

L'AR du 4 février 1980 relatif à la mise dans le commerce de denrées alimentaires à réfrigérer stipule que les denrées alimentaires à réfrigérer ne peuvent être exposées pour la vente ou conservées, en vue de leur mise dans le commerce, que dans une enceinte réfrigérée dont la température ne dépasse pas les 7°C.

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 est préférable à une température pas trop élevée principalement pour des raisons organoleptiques.

Pour des motifs de qualité, une température de conservation est alors indiquée par le fabricant sur l'emballage du produit, température qui est dans certains cas difficile à respecter par le secteur de la distribution, par exemple 16°C pour le chocolat.

C'est pourquoi il a été convenu de ce qui suit avec Fedis et Fevia :

La mention **conserver au frais** ou **conserver au réfrigérateur** signifie à moins de 7°C.

Pour les produits qui ne doivent pas être conservés en dessous de 7°C, mais pour lesquels il est mentionné, généralement pour des raisons organoleptiques, que des températures élevées sont à éviter :

- Récommandé de conserver au frais, ou
- De préférence à conserver au frais

Dans ces cas-là, aucune sanction ne sera prise si l'on constate que les produits dépassent les 7°C.

On peut éventuellement encore rajouter une température ou une fourchette de température.

Sincères salutations,

Herman Diricks, (signé)
Directeur général

Notre mission est de veiller
à la sécurité de la chaîne
alimentaire et à la qualité de
nos aliments, afin de protéger
la santé des hommes,
des animaux et des plantes.