



PREFECTURE DU LOIRET

## Note d'Information sur « LA TRACABILITE »

applicable aux industries agroalimentaires, entrepôts et cuisines centrales.

(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. (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. On distingue trois formes de traçabilité : la traçabilité ascendante, la traçabilité descendante et la traçabilité interne.

### ✓ Qui est concerné par la traçabilité ?

La traçabilité s'applique à tous les acteurs de la chaîne alimentaire 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. Le règlement inclut les animaux vivants produisant des denrées alimentaires, à ce titre, toutes les matières premières utilisées dans la filière de l'alimentation humaine ou animale doivent être tracées.

### ✓ Exigences de « traçabilité » pour les professionnels

#### \* Les exigences obligatoires :

- 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
  - être en mesure de déterminer pour chaque produit, son fournisseur.
- ❷ **la traçabilité descendante**, c'est la capacité en tout point de la chaîne de distribution, à retrouver la localisation d'un produit pour cela le professionnel doit :
  - être en mesure d'identifier tous ses clients,
  - être en mesure de déterminer tous les produits sortants de l'entreprise,
  - être en mesure de déterminer pour chaque client, les produits fournis.
- ❸ le professionnel doit **tenir en permanence à la disposition des autorités compétentes** les informations d'identification de ses fournisseurs et de ses clients,
- ❹ 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,
- ❺ le professionnel doit être en mesure de mettre en œuvre **une procédure de retrait et/ou de rappel** de produits.

#### \* Les exigences recommandées :

- ❻ **la traçabilité interne**, elle permet d'établir un lien entre les produits entrants et les produits sortants, elle relève d'une décision prise par l'exploitant du secteur alimentaire. Il est cependant

fortement conseillé aux exploitants de mettre en place une traçabilité interne afin d'optimiser leur réactivité en cas de crise et de limiter les quantités retirées de la consommation.

✓ Quelles informations faut-il conserver ?

Le professionnel doit **obligatoirement conserver toutes les informations** relatives à la traçabilité de ses produits et être en mesure de les présenter immédiatement aux autorités compétentes à leur demande :

- **noms, adresses des fournisseurs, nature des produits fournis,**
- **noms, adresses des clients, nature des produits livrés**
- **dates de transaction/livraison.**

Il est aussi fortement recommandé de conserver les informations suivantes :

- le volume ou la quantité de produit livré,
- 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).

✓ Combien de temps faut-il archiver toute ces informations ?

**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 du règlement 178/2002 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/](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](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 : [dds45@agriculture.gouv.fr](mailto:dds45@agriculture.gouv.fr)