



**MINISTÈRE
DE LA JUSTICE**

*Liberté
Égalité
Fraternité*

**DIRECTION GENERALE
DE L'ADMINISTRATION PENITENTIAIRE**

MARCHES PUBLICS DE FOURNITURES COURANTES ET SERVICES

Ministère de la Justice

Direction Interrégionale des Services pénitentiaires de Paris

Département du Budget et des Finances

Unité des Achats et des Marchés Publics

3, avenue de la Division Leclerc

BP 103

94267 FRESNES -Cedex

Tél : 01 46 15 93 85

**FOURNITURE ET LIVRAISON DE VIENNOISERIES FRAICHES,
DE PATISSERIES FRAICHES ET DE PAIN FRAIS
POUR LA CANTINE DES DIFFERENTS ETABLISSEMENTS PENITENTIAIRES DE LA DISP DE PARIS**

Cahier des Clauses Techniques Particulières (CCTP)

N°06032026

Le présent document comporte 12 pages y compris celle de garde.

SOMMAIRE

ARTICLE 1 : GENERALITES	2
ARTICLE 1.1 – CONTEXTE ET OBJET DU MARCHE	3
1.1.1 - ELEMENT DE CONTEXTE	3
1.1.2 - OBJET DU MARCHE	3
ARTICLE 1.2 – PERIMETRE DU MARCHE	3
ARTICLE 1.3 – ALLOTISSEMENT	3
ARTICLE 1.4 – OBLIGATION DE RESULTAT	4
ARTICLE 1.5 – CLAUSE ENVIRONNEMENTALE	4
ARTICLE 2 : CARACTERISTIQUES TECHNIQUES PRODUIT	4
ARTICLE 2.1 – PRODUITS	4
2.1.1 - LISTE DES PRODUITS	4
2.1.2 - CARACTERISTIQUES TECHNIQUES DES PRODUITS - LOTS 1 ET 2 : VIENNOISERIES ET PAIN	4
2.1.3 - CARACTERISTIQUES TECHNIQUES DES PRODUITS - LOTS 3 ET 4 : PATISSERIES	4
2.1.4 - MODIFICATION DES PRODUITS	5
2.1.5 - RENSEIGNEMENTS ET EXAMENS COMPLEMENTAIRES	5
ARTICLE 2.2 – FICHES TECHNIQUES	5
2.2.1 - CRITERES DES FICHES TECHNIQUES	5
2.2.2 - MISE A JOUR DES FICHES TECHNIQUES	6
ARTICLE 2.3 – CONDITIONNEMENT/EMBALLAGE	6
2.3.1 - CRITERES DU CONDITIONNEMENT ET D'EMBALLAGE	6
2.3.2 - MODIFICATION DE L'EMBALLAGE	6
ARTICLE 2.4 – ÉTIQUETAGE	7
ARTICLE 3 : MODALITES DE COMMANDES	8
ARTICLE 4 : CARACTERISTIQUES TECHNIQUES DE LIVRAISON	8
ARTICLE 4.1 - MODALITES DE LIVRAISON	8
4.1.1 - LIEUX DE LIVRAISON	8
4.1.2 - FREQUENCE, JOUR ET HORAIRES DE LIVRAISON	8
4.1.3 - COUT DE LIVRAISON	8
4.1.4 - CONTROLES OU EXAMENS COMPLEMENTAIRES	8
ARTICLE 4.2 - TRANSPORT ET CONDITIONNEMENT	9
4.2.1 – CONDITIONNEMENT	9
4.2.2 – TRANSPORT	9
4.2.3 – CHARGEMENT, DECHARGEMENT ET RECEPTION DES PRODUITS	9
4.2.4 - OPERATIONS DE VERIFICATION ET ADMISSION	10
ARTICLE 4.3 - DEFAUT DE LIVRAISON ET RUPTURE DE PRODUIT	10
4.3.1 - DEFAUT DE LIVRAISON	10
4.3.2 - RUPTURE DE PRODUIT	11
ARTICLE 5 : CONDITIONS D'ACCES AUX ETABLISSEMENTS	11
ARTICLE 6 : REFERENCES DES TEXTES REGLEMENTAIRES	11

ARTICLE 1 : GENERALITES

Le présent cahier des clauses techniques particulières (CCTP) est commun à tous les lots.

Il décrit les spécifications techniques des prestations attendues au titre de l'accord cadre.

Les prestations devront être conformes aux stipulations du marché (les normes et spécifications techniques applicables étant celles en vigueur à la date du marché).

ARTICLE 1.1 – Contexte et objet du marché

1.1.1 - Élément de contexte

Le présent marché consiste à permettre aux personnes placées sous-main de justice de « cantiner » des produits alimentaires frais de la vie courante, par l'intermédiaire de l'Administration pénitentiaire.

1.1.2 - Objet du marché

Le présent marché a pour objet la livraison et la fourniture de viennoiseries fraîches, de pâtisseries fraîches et de pain frais pour des établissements de la Direction Interrégionale des Services Pénitentiaires (DISP) de Paris.

ARTICLE 1.2 – Périmètre du marché

Les prestations du présent marché sont exécutées sur les lieux suivants :

Adresses des sites	
Départements 77 et 91 Lot n° 1	Départements 78 et 94 Lot n°2
Maison d'Arrêt de Fleury-Mérogis (MAF, MAH, QSL) 7 Avenue des Peupliers 91705 Sainte-Geneviève des Bois	Centre Pénitentiaire de Fresnes Allée des Thuyas 94261 Fresnes
Centre de détention de Melun 10 quai de la Courtille 77011 Melun	Centre pénitentiaire de Bois d'Arcy 5 Bis rue Alexandre Turpault 78390 Bois d'Arcy
	Maison centrale de Poissy 17 rue de l'Abbaye 78303 Poissy

L'Administration se réserve le droit d'ajouter ou de supprimer un ou plusieurs lieux d'exécution pendant toute la durée du marché, conformément à l'article 15.1 du CCAP.

ARTICLE 1.3 – Allotissement

Le présent marché est alloti en deux (2) lots, deux (2) catégories de produits et deux (2) zones géographiques de la manière suivante :

N° du lot	Départements	Prestation
N°1	Dép. 77 et 91	Viennoiseries, Pâtisseries et pain
N°2	Dép. 78 et 94	Viennoiseries, Pâtisseries et pain

ARTICLE 1.4 – Obligation de résultat

Le marché est assorti d'une obligation de résultat prévue à l'article 7.2 du (CCAP).

ARTICLE 1.5 – Clause environnementale

La clause environnementale est prévue au présent marché, comme stipulé à l'article 4 CCAP.

ARTICLE 2 : CARACTERISTIQUES TECHNIQUES PRODUIT

ARTICLE 2.1 – Produits

2.1.1 - Liste des produits

La liste des produits du présent marché est renseignée dans le bordereau de prix unitaires (BPU).

2.1.2 - Caractéristiques techniques des produits : Viennoiseries et Pain

Mode de production		1. Le délai entre mise en fournée et la livraison des produits ne doit pas excéder 5h. 2. Le mode de production pour les denrées alimentaires et les produits utilisés doivent être le moins nuisible possible pour l'environnement, comme stipulée à l'article 4 du CCAP.
Produit	État	Frais du jour – Prêt-à-consommer
	Matières premières	L'ensemble des denrées servant à la préparation des produits est garanti sans OGM (Organismes génétiquement modifiés)
	Poids net	Chaque produit doit être conforme au grammage dans le bordereau des prix unitaires (BPU), avec une tolérance de plus ou moins 5% du poids indiqué
Procédés <u>strictement interdits</u> :		Les viennoiseries, brioches et pains précuits, rassis repassés au four, cuits congelés ou décongelés

2.1.3 - Caractéristiques techniques des produits : Pâtisseries

Mode de production		1. Le délai entre la préparation (ex : mise en fournée, décongélation) et la livraison des produits ne doit pas excéder 5h. 2. Le mode de production pour les denrées alimentaires et les produits utilisés doivent être le moins nuisible possible pour l'environnement, comme stipulée à l'article 4 du CCAP.
Produit	État	Frais du jour – Prêt-à-consommer
	Poids net	Chaque pâtisserie doit être conforme au grammage dans le bordereau des prix unitaires (BPU), avec une tolérance de plus ou moins 5% du poids indiqué

2.1.4 - Modification des produits

Aucune modification de la liste des produits ne peut être effectuée par le Titulaire sans l'accord préalable de l'Administration. Cette demande doit être réalisée par courriel, en précisant les motivations de cette modification avec transmission de la fiche technique. L'Administration se réserve le droit d'accepter ou de rejeter cette proposition.

Dans un souci de politique environnementale, le Titulaire peut proposer des modifications de produits pour participer au respect des saisonnalités. Ces modifications sont soumises à accord de l'Administration et doivent proposer un prix cohérent au BPU du marché.

L'Administration se réserve le droit de modifier la liste des produits au cours de la durée du marché par l'ajout ou la suppression d'un produit.

Toute modification de la liste des produits doit être accompagnée de la fiche technique du ou des produit(s) ajoutés, conformément à l'article 2.2 du présent CCTP.

Toute modification de produit doit être régularisée par le biais d'un avenant.

2.1.5 - Renseignements et Examens complémentaires

L'Administration se réserve le droit de demander au Titulaire des renseignements et/ou des examens complémentaires **concernant l'origine des matières premières et des produits, les techniques de fabrication et de conservation, ainsi que les mesures sanitaires et d'hygiène utilisées** par le Titulaire.

Le Titulaire doit transmettre les renseignements et/ou examens complémentaires demandés dans un délai de 7 jours calendaires, expirant à minuit le dernier jour du délai.

Les frais d'analyse, d'expertise et tous les accessoires en résultant, seront à la charge du Titulaire.

A la demande de l'Administration, des contrôles pourront aussi être effectués dans les usines ou ateliers du Titulaire où se déroulent les différentes phases d'exécution de la prestation. Le Titulaire doit faire connaître à l'acheteur les usines ou ateliers dans lesquels se dérouleront les différentes phases d'exécution des prestations, et s'engage à procurer le libre accès de ses usines ou ateliers par les agents de l'acheteur et les personnes mandatées pour l'accomplissement des contrôles.

Les agents de l'acheteur et les personnes mandatées par lui, qui ont, du fait de leurs fonctions, connaissance des moyens de fabrication ou de toute autre information relative au titulaire, sont soumis à l'obligation de confidentialité.

ARTICLE 2.2 – Fiches techniques

2.2.1 - Critères des fiches techniques

Le Titulaire doit obligatoirement fournir une fiche technique à jour pour chaque produit, avant proposition à l'Administration, mentionnant les informations suivantes:

- Identification du Titulaire
- Dénomination de vente du produit
- Photo du produit
- Phase(s) de congélation ou de surgélation tout au long du cycle de vie du produit
- État physique du produit (exemple : frais, décongelé, etc.)

- Liste des ingrédients mis en œuvre par ordre d'importance pondérale décroissante (y compris les additifs et les arômes). **Les ingrédients allergènes doivent être mis en relief**
- Liste des ingrédients allergènes
- Valeur nutritionnelle moyenne
- Origine de l'ingrédient primaire
- Poids net du produit (grammes)
- Poids brut du produit (grammes)
- Date de durabilité minimale (DDM)
- Date limite de consommation (DLC)
- Indications de conservation du produit
- Type de conditionnement avec photo

Le Titulaire certifie que les fiches techniques de chaque produit sont bien conformes aux produits fournis et livrés dans les établissements de la DISP. A défaut, les pénalités prévues à l'article 9 du CCAP et les sanctions prévues à l'article 10 du CCAP pourront être appliquées.

2.2.2 - Mise à jour des fiches techniques

En cas de modification d'un ou de plusieurs critères de la fiche technique d'un produit, ou bien d'ajout de produit dans la liste en accord avec l'Administration, et conformément à l'article 2.1.4 du présent CCTP, le Titulaire doit fournir la nouvelle fiche technique correspondante conforme avant que le produit en question soit proposé à l'Administration.

ARTICLE 2.3 – Conditionnement/Emballage

2.3.1 - Critères du conditionnement et d'emballage

Le type de conditionnement utilisé est indiqué dans la fiche technique de chaque produit.

Le Titulaire doit respecter les critères cumulatifs d'emballage suivants, en adéquation avec la réglementation en vigueur le jour de la livraison:

- Préserver l'intégrité du produit, le protéger des chocs et des aléas du transport ;
- Préserver la qualité du produit ;
- Protéger le produit de toute contamination extérieure en respectant les règles sanitaires et d'hygiène ;
- **Permettre la visibilité du contenu et de l'intérieur de l'emballage ;**
- Limiter l'emploi de matériaux dont la biodégradabilité est faible ;
- **Bannir l'utilisation de matières métalliques (ex : lien, attache, etc.).**

Chaque emballage doit être propre, non déchiré, non mouillé, et ne pas présenter de traces de moisissures.

Tout emballage non conforme aux critères de conditionnement et d'emballage sera rejeté à la livraison et devra faire l'objet d'un remplacement de produit comme stipulé en article 4.3.1 du présent CCTP. A défaut, l'Administration pourra appliquer les pénalités prévues à l'article 9 du CCAP et les sanctions prévues à l'article 10 du CCAP.

2.3.2 - Modification de l'emballage

Toute modification d'emballage doit être soumise à accord à l'Administration.

Par exception, et sous condition du respect de l'article 2.3.1 du présent CCTP, la simple information de l'Administration suffit en cas de modification d'emballage pour des raisons environnementales (ex : contenants réutilisables, recyclés, recyclables ou réemployés).

La fiche technique du produit mise à jour doit être transmise à l'Administration.

A défaut, les pénalités prévues à l'article 9 du CCAP et les sanctions prévues à l'article 10 du CCAP pourront être appliquées.

ARTICLE 2.4 – Étiquetage

Tous les produits doivent comporter un étiquetage respectant les obligations réglementaires et notamment les articles R412-2 à R412-16 du code de la consommation. Cet étiquetage doit être apposé sur l'emballage de chaque produit.

L'étiquetage des denrées alimentaires préemballées doit comporter les mentions obligatoires suivantes :

- La dénomination de vente
- La liste des ingrédients
- La quantité nette
- La date de fabrication
- Date de durabilité minimale (DDM)
- L'indication des conditions particulières de conservation
- Le nom ou la raison sociale, et l'adresse d'un responsable (fabricant, conditionneur ou vendeur établi à l'intérieur de l'union européenne)
- L'indication du lot de fabrication

La date limite d'utilisation des produits doit figurer de manière claire et lisible sur les denrées préemballées, sous **deux formes** :

- **à consommer de préférence avant le (suivi d'une date).**
Mentionnant la date de durabilité minimale (DDM) qui a pour objectif de faire connaître au consommateur la date jusqu'à laquelle le produit conserve ses qualités organoleptiques, physiques, nutritives, gustatives, etc.
- **à consommer jusqu'au (suivi d'une date).**
Mentionnant la date limite de consommation (DLC) qui s'applique pour les produits très périssables (tartelette, flan etc.). Après cette date, toute vente est interdite.
Si le produit nécessite une conservation au froid, la date doit être accompagnée d'une température d'entreposage.

L'étiquetage doit être loyal et ne doit pas induire le consommateur en erreur (composition du produit, origine...).

Tout défaut d'étiquetage et toute livraison de produit avec une date limite de consommation (DLC) expirée pourra faire l'objet de pénalités prévues à l'article 9 du CCAP et de sanctions prévues à l'article 10 du CCAP.

ARTICLE 2.5 – Alerte sanitaire et traçabilité des produits

Le Titulaire s'engage à informer immédiatement chaque établissement livré et le pouvoir adjudicateur de toute source de contamination ou d'atteinte à la santé humaine (bactériologique,

listéria, etc., ...) dans les produits, **par tout moyen assurant la rapidité d'information**, et par lettre recommandée avec demande d'accusé de réception.

A défaut, les pénalités prévues à l'article 10 du CCAP et les sanctions prévues à l'article 11 du CCAP pourront être appliquées.

ARTICLE 3 : MODALITES DE COMMANDES

Les établissements sont habilités à émettre leur propre bon de commande. Les bons de commande sont émis conformément à l'article 6.1 du CCAP.

La fréquence des commandes est hebdomadaire.

Les commandes sont passées au moins une (1) semaine avant la date de livraison.

Les quantités figurant sur le bon de commande ne peuvent être ni majorées, ni diminuées par le Titulaire, conformément à l'article 4.3.1 du présent CCTP.

ARTICLE 4 : CARACTERISTIQUES TECHNIQUES DE LIVRAISON

ARTICLE 4.1 - Modalités de livraison

Lors de la livraison, l'ensemble des produits objet du présent marché doit être conforme aux normes européennes en vigueur.

4.1.1 - Lieux de livraison

Les lieux et les adresses de livraison du présent marché sont indiqués à l'article 1.2 du présent CCTP.

La livraison des produits doit être effectuée à l'adresse précisée sur chaque bon de commande.

Chaque livraison doit être effectuée à l'intérieur de chaque établissement. A noter que l'accès aux établissements ne peut se faire que dans le respect des articles 17 du CCAP et 5 du présent CCTP.

4.1.2 - Fréquence, jour et horaires de livraison

Fréquence	Hebdomadaire
Jour	Jour fixé par la direction de chaque établissement – Du lundi au vendredi
Horaires	Heures fixées par la direction de chaque établissement – De 7h à 12h

En cas de non-respect des jours et horaires de livraison fixés par la direction de chaque établissement, les pénalités prévues à l'article 9 du CCAP pourront être appliquées.

4.1.3 - Coût de livraison

Le Titulaire fournit et livre la marchandise franco de port et d'emballage, et assume tous les risques liés au transport de marchandise et à leur déchargement dans chaque établissement destinataire.

4.1.4 - Contrôles ou examens complémentaires

Toute livraison peut être soumise à l'examen des agents publics des corps de contrôle requis par l'administration : la Direction de la Concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes, ainsi que les services de la Direction départementale de la Protection des populations.

Les échantillons, soumis à l'analyse, seront prélevés en présence du Titulaire, ou de son sous-traitant, ou de son livreur, qui sera réputé être son mandataire de fait.

Les frais d'analyse, d'expertise et tous les accessoires en résultant, seront à la charge du Titulaire lorsque les marchandises ne seront pas conformes aux obligations légales et réglementaires.

ARTICLE 4.2 - Transport et conditionnement

Tous les risques liés au transport de marchandise et à leur déchargement dans les établissements destinataires sont à la charge du Titulaire.

4.2.1 – Conditionnement

Les produits doivent être **livrés dans des caisses en carton recyclé** dans les conditions d'hygiène en vigueur.

La marchandise doit être agencée de façon à éviter la casse et à optimiser le contrôle quantitatif à la réception.

4.2.2 – Transport

Dans un souci de lutte contre l'émission de gaz à effet de serre, les véhicules utilisés par le Titulaire et ses sous-traitants doivent tous respecter de faibles émissions de CO2 selon les nouvelles normes environnementales conformément à l'article 4.3 du CCAP.

La marchandise doit être transportée dans des véhicules conformes à la réglementation en vigueur pour le transport des denrées alimentaires.

Les engins et le matériel utilisés pour le transport des aliments frais doivent être maintenus en bon état d'entretien. Ils doivent être constamment tenus en bon état de propreté.

Les moyens de transport doivent être munis d'instruments qui enregistrent automatiquement la température de l'air à laquelle sont soumis les produits.

Le Titulaire doit adopter une organisation logistique permettant de limiter les transports et la consommation d'énergie.

4.2.3 – Chargement, déchargement et réception des produits

Le conditionnement, le chargement, l'arrimage, et le déchargement sont effectués sous la responsabilité du Titulaire.

Au cours des opérations de chargement et de déchargement, et tout au long du transport, toutes précautions doivent être prises pour que les aliments ne soient pas souillés ou contaminés. Ils ne doivent pas entrer en contact avec le sol, le plancher ou les agencements susceptibles de les recouvrir, lorsqu'ils ne sont pas disposés dans un contenant résistant les enveloppant complètement.

Les produits sont reçus et comptabilisés par des agents de l'établissement destinataire.

Le Titulaire doit fournir un **bon de livraison** dressé distinctement pour chaque livraison, et **comportant les informations suivantes** :

- L'identification du Titulaire
- La date d'expédition et heure d'expédition
- Le numéro du marché et le numéro du lot
- Le numéro de l'engagement juridique (N°EJ)
- L'identification des produits livrés
- Les quantités livrées par référence de produit
- Le(s) prix unitaire(s) HT et TTC
- Le montant total HT et TTC
- La date de livraison

Après vérifications prévues à l'article 6.4 du CCAP, l'établissement peut émettre toute réserve et rejet de produits non conformes au présent CCTP sur le bon de livraison. Les produits rejetés doivent être remplacés conformément à l'article 4.3 du présent CCTP.

4.2.4 - Opérations de vérification et admission

Les opérations de vérification et d'admission sont prévues à l'article 6.4 du CCAP.

ARTICLE 4.3 - Défaut de livraison et Rupture de produit

4.3.1 - Défaut de livraison

- Produit non conforme

Tout produit non conforme au présent CCTP, et/ou détérioré en cours de livraison et/ou de déchargement, doit être rejeté ou faire l'objet d'une décision de réfaction de la part de l'établissement.

Les produits rejetés ne sont pas comptabilisés dans la quantité de produits livrés, et doivent être remplacés dans les 24 heures suivants l'heure de livraison.

- Conditionnement/emballage non conforme

Tout conditionnement et/ou emballage non conforme au présent CCTP, et/ou détérioré en cours de livraison et/ou de déchargement, doit être rejeté ou faire l'objet d'une décision de réfaction de la part de l'établissement.

Les conditionnements rejetés ne sont pas comptabilisés dans la quantité de produits livrés, et doivent être remplacés dans les 24 heures suivants l'heure de livraison.

- Livraison fractionnée

La livraison fractionnée est interdite. Toute livraison fractionnée est considérée comme non conforme au présent CCTP et fera l'objet d'un rejet de la part de l'établissement et/ou de l'application de pénalités prévues à l'article 9 du CCAP.

- Quantité non conforme

Les quantités figurant sur le bon de commande ne peuvent être ni majorées, ni diminuées par le Titulaire.

Les quantités majorées ne seront pas comptabilisés dans la quantité de produits livrés. Les quantités diminuées seront livrées sous 24 heures suivant l'heure de livraison.

Pour tout défaut de livraison cité en article 4.3.1 du présent CCTP, l'Administration pourra appliquer les pénalités prévues à l'article 9 du CCAP et les sanctions prévues à l'article 10 du CCAP.

4.3.2 - Rupture de produit

Le Titulaire doit informer le pouvoir adjudicateur et les établissements de toute rupture de produit dès qu'il en prend connaissance.

En cas de rupture de produit, le Titulaire ne peut pas proposer un produit de remplacement équivalent.

En cas de rupture de produit, l'Administration pourra appliquer les pénalités prévues à l'article 9 du CCAP et les sanctions prévues à l'article 10 du CCAP.

ARTICLE 5 : CONDITIONS D'ACCES AUX ETABLISSEMENTS

La prestation étant destinée à des établissements pénitentiaires, le Titulaire doit respecter strictement l'article 17 du CCAP.

ARTICLE 6 : REFERENCES DES TEXTES REGLEMENTAIRES

L'ensemble des produits et des prestations objet du présent CCTP doivent être conforme aux textes réglementaires cités ci-dessous.

Les recommandations prévues dans le présent CCTP s'inscrivent dans le référentiel réglementaire et normatif suivant :

- Règlement (CE) n° 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, dont les dispositions des articles 14 à 20 s'appliquent à compter du 1er janvier 2005 (obligation de retrait ou rappel de denrées dangereuses, obligation de notification aux autorités compétentes, obligation de traçabilité) (JOCE du 01 février 2002).
- Règlement (CE) n° 852/2004 du 29 avril 2004 du Parlement européen et du Conseil relatif à l'hygiène des denrées alimentaires (aussi appelé « Règlement H1 »).
- Règlement (CE) n° 853/2004 du 29 avril 2004 du Parlement européen et du Conseil fixant les règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale (aussi appelé « Règlement H2 »)
- Règlement (CE) n° 854/2004 du 29 avril 2004 du Parlement européen et du Conseil fixant les règles spécifiques d'organisation des contrôles officiels concernant les produits d'origine animale destinés à la consommation humaine (aussi appelé « Règlement H3 »)
- Règlement (CE) n° 882/2004 du 29 avril 2004 du Parlement européen et du Conseil relatif aux contrôles officiels effectués pour s'assurer de la conformité avec la législation sur les aliments pour animaux et les denrées alimentaires et avec les dispositions relatives à la santé animale et au bien-être des animaux (aussi appelé Règlement « Contrôles officiels »)

- Directive 2004/41 du 21 avril 2004 du Parlement européen et du Conseil abrogeant certaines directives relatives à l'hygiène des denrées alimentaires et aux règles sanitaires la production et la mise sur le marché de certains produits d'origine animale destinés à la consommation humaine et modifiant les directives 89/662 CEE et 92/118 CEE du Conseil et la décision 95/408/CE du Conseil
- Articles R111-1 à R132-3 du Code de la Consommation
- Règlement n°1169/2011 du 25 octobre 2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires
- Règlement n°2018/775 du 28 mai 2018 sur l'indication du pays d'origine de l'ingrédient primaire d'une denrée alimentaire
- Décret n°2015 447 du 17 avril 2015 relatif à l'information des consommateurs sur les allergènes et les denrées alimentaires non préemballées