

J. 207 / 08-10

L'ÉTIQUETAGE DES DENRÉES ALIMENTAIRES PRÉEMBALLÉES

COMMENT S'Y RETROUVER ?

L'étiquetage des denrées alimentaires préemballées est obligatoire (articles R. 112-1 et suivants du code de la consommation¹). Certaines mentions sont imposées par la législation, d'autres sont facultatives. Toutes sont fournies par les fabricants, sous leur responsabilité. Et une étiquette alimentaire est beaucoup plus bavarde qu'on ne le pense ! Elle joue un rôle d'information, c'est une carte d'identité du produit. Elle permet au consommateur d'identifier, de comparer, de choisir en connaissance de cause et d'utiliser le produit dans les meilleures conditions.

Pourtant, un grand nombre de consommateurs ne lisent pas les étiquettes apposées sur les produits, et ceux qui s'y aventurent rencontrent des difficultés pour décrypter les diverses mentions présentées. Cette note a pour objectif de vous aider à mieux comprendre l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées. Elle n'est cependant pas exhaustive, car il existe une multitude de textes particuliers réglementant les différents produits.

I – DÉFINITIONS

Qu'est-ce qu'une denrée alimentaire ?

On entend par « denrée alimentaire » toute denrée, toute boisson, tout produit destiné à l'alimentation de l'homme.

Qu'est-ce qu'une denrée préemballée ?

Une denrée alimentaire préemballée se définit comme étant « l'unité de vente constituée par une denrée alimentaire et l'emballage dans lequel elle a été conditionnée avant sa présentation à la vente, que cet emballage la recouvre entièrement ou partiellement mais de telle façon que le contenu ne puisse être modifié sans que l'emballage subisse une ouverture ou une modification ».

La notion de « préemballage » doit être prise de manière large. Les saucissons secs bagués, les fromages revêtus d'une simple étiquette sont considérés comme préemballés.

Les mentions d'étiquetage des denrées alimentaires fabriquées ou préemballées sur les lieux de vente et vendues dans les rayons

traiteur ou boulangerie, par exemple, peuvent être reportées sur un étiquetage global. Ainsi, le consommateur doit trouver à proximité des articles concernés un écriteau ou une étiquette facilement visible et lisible.

Les denrées alimentaires emballées sur les lieux de vente à la demande de l'acheteur sont considérées comme des denrées en vrac². Par exemple, le jambon acheté à la coupe est une denrée alimentaire vendue en vrac.

Qu'est-ce que l'étiquetage ?

L'étiquetage est constitué par « les mentions, indications, marques de fabrication ou de commerce, images ou signes se rapportant à une denrée alimentaire et figurant sur tout emballage, document, écriteau, étiquette, bague ou collerette accompagnant ou se référant à cette denrée alimentaire » (article R. 112-1 du code de la consommation).

¹ Les notes figurent en fin de document.

II – LE CONTENU DE L'ÉTIQUETTE

1. La langue française

Toutes les mentions inscrites sur l'étiquetage doivent être rédigées en langue française et sans autres abréviations que celles prévues par la réglementation ou les conventions internationales (article R. 112-8 du code de la consommation).

Par exemple : « UHT » pour les laits stérilisés par upérisation à haute température ; « EMB » pour le code emballeur ; les sigles utilisés pour désigner le pays d'origine, tels que « F » pour la France ou « RFA » pour l'Allemagne.

Elles doivent être inscrites à un endroit apparent, de manière à être visibles, lisibles et indélébiles. Elles ne doivent en aucun cas être dissimulées, voilées ou séparées par d'autres indications ou images. Ces mentions d'étiquetage peuvent aussi figurer dans une ou plusieurs autres langues.

2. Le nom

Il convient de distinguer le nom légal (« dénomination de vente ») du nom commercial (« marque »). Dans tous les cas, ils sont indépendants l'un de l'autre sur l'étiquetage (article R. 112-14 alinéa 2 du code de la consommation).

La dénomination de vente

La dénomination de vente est obligatoire (article R. 112-14 al. 1). Elle permet à l'acheteur de connaître la nature réelle du produit contenu dans l'emballage et ne doit pas tromper sur ses qualités (par exemple : « miel de fleurs », « eau de source »).

Les dénominations de vente des denrées alimentaires sont fixées par la réglementation ou par les usages commerciaux (article R. 112-14). Par exemple, le décret n° 88-1204 du 30 décembre 1988 réglemente les dénominations de vente des laits fermentés, yaourts ou yoghourts.

En l'absence de réglementation ou d'usages commerciaux, la dénomination doit décrire la denrée précisément afin de permettre à l'acheteur d'en connaître la nature et de la distinguer des produits similaires.

Même si les consommateurs sont de plus en plus aidés dans leur choix, la dénomination de vente s'avère parfois difficile à cerner. Par exemple : « viande de veau » correspond aux bovins d'âge inférieur ou égal à 8 mois, alors que « viande de jeune bovin » correspond aux animaux âgés de 8 à 12 mois.

Tout risque de confusion dans l'esprit du consommateur doit être dissipé :

- soit par une indication de l'état physique de la denrée alimentaire (par exemple : concentrée, en poudre, pasteurisée, lyophilisée, fumée...);
- soit par une indication du traitement qu'elle a subi (ionisation, congélation);
- soit par d'autres mentions obligatoires pour certains produits, comme le pourcentage de cacao pour le chocolat (art. R. 112-14 al. 3).

Il se peut que, pour une denrée alimentaire fabriquée dans un des pays de l'Union européenne, la dénomination de vente ne corresponde pas à celle utilisée en France. Par exemple, un praliné allemand n'a pas forcément autant de noisettes qu'un praliné français. Ils ont pourtant la même dénomination de vente. Depuis le 14 février 2000, la dénomination de vente sous laquelle ces denrées sont légalement fabriquées et commercialisées est admise en France³. Cependant, s'il existe un risque de confusion dans l'esprit du consommateur, d'autres informations descriptives doivent figurer à proximité de cette dénomination.

Conseil : pour effectuer le meilleur choix, vous devez vérifier l'origine du produit et les pourcentages de matières premières utilisées dans sa composition.

La marque

Inventée par le fabricant, la marque assure sa notoriété et son image. Elle est associée à un producteur, dont elle est la propriété privée. La protection de la marque contre les imitations ou reproductions est subordonnée aux formalités d'un enregistrement auprès de l'Institut national de la propriété industrielle (Inpi). Elle est facultative. Le choix de telle ou telle marque relève pour le consommateur d'une démarche personnelle (critique et parfois affective...).

3. Le visuel

Le visuel est constitué par tous les dessins, graphismes ou photos apposés sur l'emballage. Il ne doit pas provoquer de confusion dans l'esprit du consommateur, ni constituer de tromperie. Il ne doit pas non plus constituer une pratique commerciale déloyale (une publicité trompeuse par exemple) sanctionnée par les articles L. 120-1, L. 120-1-1, L. 122-11, L. 122-11-1 du code de la consommation. La plupart des étiquetages sont composés d'illustrations qui évoquent la nature du produit : par exemple des épis suggérant la présence de blé dans les biscottes ou les biscuits, la représentation d'un homard sur l'étiquette d'un produit contenant du homard (tête et queue)... Les pouvoirs publics contrôlent l'usage de ces visuels qui doivent être loyaux et ne pas suggérer une qualité supérieure ou un mode de fabrication différent de la réalité.

Le visuel vous permet donc d'avoir une idée rapide du contenu du produit. Attention toutefois à certaines utilisations abusives d'images illustrant par exemple, sur certains emballages, des fruits qui ne représentent au final que 10 % à 15 % du produit...

4. Les ingrédients

« On entend par ingrédient toute substance, y compris les additifs, utilisée dans la fabrication ou la préparation des denrées alimentaires et qui est encore présente dans le produit fini, éventuellement sous une forme modifiée » (article R. 112-2 al. 1 du code de la consommation).

L'étiquetage de la liste des ingrédients est obligatoire et précédée de la mention « ingrédients ». La liste énumère les ingrédients dans l'ordre décroissant de leur importance pondérale (article R. 112-15). L'eau ajoutée et les ingrédients volatils (évaporés en cours de fabrication) sont également indiqués dans la liste en fonction de leur importance pondérale dans le produit fini. L'ingrédient utilisé en plus grande quantité au moment de la fabrication du produit sera cité en premier.

Les compléments alimentaires

Depuis un décret de 2006⁴, les compléments alimentaires (par exemple les vitamines A ou B12, les minéraux tels que le calcium ou le fer...) sont considérés comme des « denrées alimentaires dont le but est de compléter le régime alimentaire normal ». L'étiquetage doit comporter la dénomination de vente « complément alimentaire » ainsi que le nom ou la nature des nutriments ou substances caractérisant le produit, et leur quantité.

Aucune allégation vantant les vertus curatives ou médicales ne peut accompagner la dénomination de vente des compléments alimentaires.

À noter : les ingrédients allergènes et les substances utilisées dans la production d'un complément alimentaire provenant d'ingrédients allergènes doivent, eux aussi, être étiquetés (voir page suivante).

Il convient toutefois de préciser que certaines denrées, telles que le beurre, le fromage ou les produits ne comportant qu'un seul ingrédient, sont dispensées de l'indication de leurs ingrédients, à condition que la dénomination de vente ne soit pas trompeuse (article R. 112-15-1).

La liste des ingrédients permet donc de comparer les produits et d'effectuer un choix en fonction notamment de ses besoins, convictions ou obligations. Certaines personnes peuvent, par exemple, suivre un régime alimentaire particulier, ou être intolérantes à une substance spécifique telle que le gluten.

5. Les allergènes

Tout ingrédient ou substance allergène, mentionné dans l'encadré ci-dessous, utilisé dans la production d'une denrée alimentaire et présent dans le produit fini doit obligatoirement être étiqueté (article R. 112-16-1 du code de la consommation). Lorsque les substances sont issues d'un allergène, elles seront traitées comme des ingrédients. En clair, l'amidon de blé (auxiliaire technologique), le lactose (support d'arôme) ou encore la lécithine de soja (additif de transfert⁵) seront étiquetés en tant que tels.

Lors du transport, du stockage ou de la fabrication d'un produit, certaines substances (l'arachide par exemple) peuvent entrer en contact avec celui-ci de manière fortuite et créer ainsi un risque d'allergie. L'indication des mentions telles que «traces éventuelles de...», «fabriqué dans un atelier qui utilise...» est une démarche volontaire des industriels et non une obligation. Ce n'est qu'une simple recommandation.

Des dispositions spécifiques existent concernant les aliments destinés aux personnes souffrant d'une intolérance au gluten⁶. La mention «très faible teneur en gluten» peut être apposée si la quantité de gluten contenue dans l'aliment vendu au consommateur final ne dépasse pas 100 mg/kg. La mention «sans gluten» est autorisée à condition que la teneur en gluten soit inférieure à 20 mg/kg.

En cas de risque allergique, n'hésitez pas à vous renseigner directement auprès du fabricant, dont les coordonnées figurent sur l'étiquetage.

Ingrédients allergènes devant être mentionnés sur l'étiquette⁷

- Céréales contenant du gluten (à savoir blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées) et produits à base de ces céréales.
- Crustacés et produits à base de crustacés.
- Œufs et produits à base d'œufs.
- Poissons et produits à base de poissons.
- Arachides et produits à base d'arachides.
- Soja et produits à base de soja.
- Lait et produits à base de lait (y compris le lactose).
- Fruits à coque (à savoir amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de Macadamia ou du Queensland) et produits à base de ces fruits.
- Céleri et produits à base de céleri.
- Moutarde et produits à base de moutarde.
- Graines de sésame et produits à base de graines de sésame.
- Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations supérieures à 10 mg/kg ou 10 mg/l exprimées en SO₂.
- Lupin et produits à base de lupin.
- Mollusques et produits à base de mollusques.

6. Les additifs et arômes

Les additifs

Ce sont des substances, d'origine naturelle ou synthétique, volontairement ajoutées aux aliments pour en améliorer l'apparence, la saveur, la consistance ou la conservation.

Édulcorants, colorants, conservateurs, antioxydants, émulsifiants, gélifiants, gaz d'emballage sont de plus en plus souvent intégrés à notre alimentation quotidienne.

Ils doivent être désignés sous le nom de leur catégorie (fonction) suivi soit de leur symbole européen (par exemple E160), soit de leur nom spécifique (par exemple caroténoïdes).

On distingue ainsi diverses catégories : les colorants (série E100); les conservateurs (série E200); les antioxygènes⁸ (série E300); les émulsifiants, stabilisants, épaississants et gélifiants (série E400); les acidifiants, correcteurs d'acidité, antiagglomérants, exhausteurs de goût, amidons modifiés et divers autres produits (séries E500 à E1505).

Un règlement européen⁹ prévoit une liste d'additifs autorisés ayant fait l'objet d'une évaluation des risques a priori. Leur absence de danger pour l'humain est garantie et les quantités autorisées sont contrôlées.

Cependant, pour établir cette liste, la Commission européenne, épaulée par l'Autorité européenne de sécurité des aliments (EFSA), doit examiner toutes les autorisations existant déjà. Ces autorisations ont été fixées dans des directives aujourd'hui abrogées mais dont les textes de transposition sont toujours en vigueur. En France, il s'agit d'un arrêté de 1997 qui a été modifié par un arrêté de 2010¹⁰. En attendant la réévaluation par l'EFSA de toutes les autorisations en vigueur, on peut toujours se reporter aux listes d'additifs contenues dans les arrêtés précités.

La liste des additifs ayant déjà été réévalués est disponible dans l'annexe I du règlement (UE) n° 257/2010 du 25 mars 2010.

La réévaluation se fait par catégorie d'additif. Elle devrait être achevée le 31 décembre 2020.

Les additifs contenus dans l'aliment doivent être indiqués sur l'emballage avec leur nom et la lettre E suivie du numéro. Doit également figurer soit la mention «pour denrées alimentaires», soit la mention «pour denrées alimentaires, utilisation limitée» ou encore une mention plus précise sur l'usage alimentaire de l'additif utilisé.

Les édulcorants de table font l'objet d'un étiquetage particulier. Après la dénomination de vente, doit figurer la mention «édulcorant de table à base de...» complétée par le nom de la substance édulcorante entrant dans la composition. Ceux contenant des polyols doivent contenir la mention «Une consommation excessive peut avoir des effets laxatifs». Ceux contenant de l'aspartame doivent contenir la mention «Contient une source de phénylalanine¹¹».

Il appartient donc au consommateur de choisir entre des produits contenant ou non des additifs, quand cela est possible...

Les arômes

Ce sont des substances utilisées pour donner du goût et/ou une odeur aux aliments. La liste des ingrédients d'un produit contenant des arômes doit inclure le mot «arôme».

Jusqu'au 20 janvier 2011, la question de l'étiquetage des arômes est régie par le décret n° 91-366 du 11 avril 1991 ainsi que des règlements communautaires. La dénomination de vente et la quantité doivent notamment être indiquées. Pour les substances aromatisantes ou les préparations aromatisantes extraites de matières végétales ou animales, l'expression «arômes naturels» doit être mentionnée sur l'étiquette.

À partir du 20 janvier 2011, le règlement européen n° 1334/2008¹² entrera en vigueur. Il prévoit une liste d'arômes autorisés. La mention «arôme naturel» ne pourra être utilisée que si l'agent aromatisant se compose exclusivement de préparations aro-

matifiantes et/ou de substances aromatisantes naturelles. Par exemple, l'indication « extraits et arômes naturels de vanille » signalera les matières aromatiques qui reproduisent le goût de la vanille naturellement.

La mention « arôme identique au naturel » est supprimée, car elle crée une confusion dans l'esprit du consommateur.

Les arômes fumés font l'objet d'une réglementation particulière, car ils sont très spécifiques¹³.

7. Les boissons alcoolisées

L'étiquetage du titre d'alcool volumique est obligatoire pour les boissons alcoolisées qui contiennent plus de 1,2 % d'éthanol en volume (article R. 112-9-1 du code de la consommation). Le chiffre l'indiquant comporte au maximum une décimale. Il est suivi du symbole « % vol » et peut être précédé du mot « alcool » ou de l'abréviation « alc ». L'étiquetage vous permet donc de connaître la quantité d'alcool contenue dans un litre de boisson. La comparaison des produits entre eux est alors plus facile.

Le pictogramme représentant une femme enceinte buvant de l'alcool rayé par une barre, ou la mention « La consommation de boissons alcoolisées pendant la grossesse, même en quantité faible, peut avoir des conséquences graves sur la santé de l'enfant », doivent également figurer sur l'étiquette d'une boisson alcoolisée.

8. La quantité

L'indication de la quantité

La quantité d'un ingrédient, ou d'une catégorie d'ingrédients, qui a été utilisée dans la fabrication ou la préparation d'une denrée alimentaire doit être mentionnée dans les trois cas énumérés par l'article R. 112-17 du code de la consommation. Il s'agit notamment de l'ingrédient, ou de la catégorie d'ingrédients, qui figure dans la dénomination de vente ou qui est généralement associé à elle par le consommateur. Par exemple, pour un cassoulet au confit de canard, la quantité (en pourcentage) de canard utilisée dans la préparation devra être étiquetée en tant que telle. La quantité mentionnée correspond à la quantité du ou des ingrédients au moment de leur mise en œuvre.

Il existe cependant des cas pour lesquels l'indication de la quantité n'est pas obligatoire. Par exemple, dans le cas de « mélanges de fruits ou de légumes ou de champignons ou d'épices ou de plantes aromatiques dont aucun ne prédomine en poids de manière

significative » ou encore « dans les cas où la mention “édulcorant(s)” ou “avec sucre(s) et édulcorant(s)” accompagne la dénomination de vente d'une denrée alimentaire » (article R. 112-17-1).

La quantité nette

La quantité nette correspond au poids de la partie consommable du produit (égoutté). Elle est exprimée en unité de volume pour les produits liquides (ml, cl ou l) et en unité de masse (kg ou g) pour les autres denrées, hors emballage et support (article R. 112-18). La quantité nette peut également être exprimée en quantité nominale, minimale ou moyenne.

L'indication de la quantité nette des denrées alimentaires préemballées n'est pas toujours obligatoire. C'est le cas, par exemple, des produits dont la quantité nette est inférieure à 5 g ou 5 ml (à l'exception des épices et plantes aromatiques) ; ou encore des confitures, gelées, marmelades de fruits, crèmes de pruneaux, crèmes de marrons et autres fruits à coque, confits de pétales ou de fruits, confits et raisinés de fruits dont la quantité est inférieure à 50 g (article R. 112-19).

La quantité nette peut s'exprimer en nombre d'unités avec l'indication du calibre (escargots préparés en coquille et huîtres) ou en unité de volume (moules en coquille). Concernant les denrées alimentaires présentées dans un liquide de couverture¹⁴, le poids net égoutté de cette denrée alimentaire est également indiqué dans l'étiquetage. La petite lettre « e » qui suit parfois l'indication de la quantité signifie que le produit respecte les règles européennes¹⁵ en matière de préemballage des denrées alimentaires. La présence de cette lettre n'est pas obligatoire.

En ce qui concerne les ventes promotionnelles, elles offrent souvent une quantité supplémentaire de produit sous la forme « 250 g + 20 % gratuit ». Cette pratique est autorisée, mais elle doit rester exceptionnelle et limitée dans le temps. Il convient tout de même de vérifier s'il s'agit effectivement d'une promotion réelle pour le consommateur...

Pour choisir en toute connaissance de cause et faciliter les comparaisons prix/poids, regardez attentivement les étiquettes qui précisent le prix au kilo (indication rendue obligatoire par l'arrêté du 16 novembre 1999).

III – LES ALLÉGATIONS

Une allégation se définit comme « tout message ou toute représentation [...] qui affirme, suggère ou implique qu'une denrée alimentaire possède des caractéristiques particulières¹⁶ », tels que « sans colorant » ou « 30 % de fruits en plus ». Et cela, notamment, sous la forme d'images, d'éléments graphiques ou de symboles. Toutes ces allégations doivent être justifiées et ne pas induire en erreur les consommateurs.

1. Les allégations volontaires définies¹⁷

« Naturel »

S'applique aux produits issus directement de la nature ou ayant subi au maximum un traitement léger (pasteurisation, refroidissement), mais sans additifs, ni résidus, ni corps étrangers. Par exemple : le thon « au naturel » par opposition au thon « à l'huile ».

En principe, aucun produit industriel ne peut utiliser cette allégation sauf quelques-uns tels que les eaux minérales naturelles, les huiles d'olive vierges...

« Frais¹⁸ »

Allégation autorisée si le produit remplit trois conditions. Il doit tout d'abord avoir été fabriqué depuis moins de trente jours. Il doit ensuite présenter au moment de la vente les mêmes caractéristiques qu'à la production. Enfin, il ne doit pas avoir été conservé grâce à l'emploi d'un traitement (excepté la réfrigération et la pasteurisation) ou l'addition de conservateurs.

« Nouveau »

La doctrine administrative considère cette mention valable pendant un an (voir la publication de l'Institut français de nutrition citée en note 17). Au-delà, elle sera considérée comme trompeuse,

sous réserve de l'appréciation des juges. Quand il s'agit d'une modification d'un produit existant, elle doit être substantielle. S'il s'agit d'une nouveauté de présentation, elle doit être indiquée sous une certaine forme (par exemple, «nouveau : sachets en portions individuelles»).

«Pur»

Mention réservée à quelques produits comme certaines huiles, boissons à l'orange, certains sucres de réglisse, miels...

«Maison»

Le produit doit être fabriqué sur le lieu de vente, à partir des ingrédients de base composant traditionnellement sa recette.

«Artisanal»

Le produit est élaboré par un artisan inscrit au répertoire des métiers. Méfiez-vous de certaines allégations comme «fermier», «campagne», qui ne font que suggérer une fabrication artisanale.

«À l'ancienne» ou «traditionnel»

Ces mentions ne peuvent être utilisées que si les produits sont fabriqués selon des usages anciens répertoriés. Il ne doit pas y avoir d'additif dans les produits.

«Du terroir»

Cette mention indique que le produit est fabriqué à partir de matières premières issues d'une aire géographique restreinte. Elle se rapproche de la mention «fermier» (voir page 9).

2. Les allégations nutritionnelles et de santé¹⁹

Les allégations nutritionnelles et de santé sont strictement encadrées et, pour être autorisées, ne doivent pas être «*inexactes, ambiguës ou trompeuses*» ni «*encourager ou tolérer la consommation excessive d'une denrée alimentaire*». Il existe un contrôle systématique a priori des allégations, concernant les nouveaux produits mis sur le marché. Depuis janvier 2010, toutes les allégations apposées sur les étiquettes doivent être conformes et autorisées par les textes européens.

L'allégation nutritionnelle

L'allégation nutritionnelle «*affirme, suggère ou implique qu'une denrée alimentaire possède des propriétés nutritionnelles bénéfiques particulières*».

La liste des allégations nutritionnelles autorisées est mise en annexe du règlement (CE) n° 1924/2006. Par exemple : «faible valeur énergétique» pour les produits solides contenant au maximum 40 kcal par 100 g ; «sans sucres» pour les produits solides ne contenant pas plus de 0,5 g de sucres par 100 g ou par 10 ml ; «riche en fibres» pour les produits contenant au moins 6 g de fibres par 100 g...

L'allégation de santé

L'allégation de santé «*affirme, suggère ou implique l'existence d'une relation entre, d'une part, une catégorie de denrées alimentaires, une denrée alimentaire ou l'un de ses composants et, d'autre part, la santé*». Par exemple : «le calcium peut renforcer les os».

De manière générale, les allégations de santé doivent faire l'objet d'un contrôle a priori avant d'être apposées sur les emballages. Leur véracité est scientifiquement vérifiée.

Cependant une distinction doit être faite entre :

– **les allégations de santé génériques fonctionnelles** (article 13 du règlement n° 1924/2006), telles que «le calcium est bon pour les os» ;

– **les allégations de santé relatives à la santé infantile ou à la réduction d'un risque de maladie** (article 14 du même règlement), telles que «le calcium prévient l'ostéoporose».

Les allégations de santé génériques fonctionnelles peuvent être apposées sans contrôle a priori si elles reposent sur des données scientifiques généralement admises et si elles sont comprises des consommateurs. Une liste de ces allégations est établie selon une procédure simplifiée. Les États membres transmettent à la Commission des suggestions de liste. La Commission consulte l'EFSA qui rend des avis. Cette liste devrait être établie depuis le 31 janvier 2010 mais, face au nombre de demandes, l'EFSA pense finir ses analyses en 2011.

Une fois que la liste sera établie, seules les allégations de santé génériques fonctionnelles y figurant pourront être utilisées.

Les avis déjà rendus sont consultables sur le site de l'EFSA²⁰. Il a, par exemple, été décidé que l'allégation de santé générique selon laquelle «la gomme xanthane [un antioxydant] augmente la sensation de satiété» n'est pas scientifiquement établie. Cette allégation ne peut donc pas être utilisée.

Les allégations de santé relatives à la santé infantile ou à la réduction d'un risque de maladie doivent faire l'objet d'un contrôle obligatoire a priori par l'EFSA. Une demande d'autorisation d'utilisation de l'allégation doit être réalisée. Les demandeurs doivent fournir les études scientifiques appuyant leur allégation.

La demande est ensuite transmise (pour la France) par l'Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail (Anses²¹) à l'EFSA.

Celle-ci examine les demandes et rend des avis. À partir de ces avis, une liste positive des allégations de santé relatives à la santé infantile ou à la réduction d'un risque de maladie est élaborée. Cette liste devrait, elle aussi, être terminée depuis le 31 janvier 2010.

En attendant la liste officielle, il est possible de consulter les avis déjà rendus par l'EFSA sur le site web précité²².

Par exemple, il a été décidé que l'allégation de santé relative à la santé infantile selon laquelle «l'Immunofortis renforce naturellement le système immunitaire du bébé» n'est pas suffisamment prouvée. Cette allégation ne peut donc plus être apposée sur les produits.

Par ailleurs, certaines allégations sont complètement interdites. Il s'agit de celles qui font référence à l'importance de la perte de poids sur une certaine durée, ou encore celles qui se réfèrent à une recommandation d'un médecin (article 12 du règlement n° 1924/2006).

3. L'étiquetage nutritionnel

L'étiquetage est obligatoire dès lors qu'une allégation nutritionnelle accompagne le produit concerné, soit sur l'étiquette, soit dans une publicité. Il permet d'informer le consommateur des propriétés nutritionnelles d'un aliment par une description ciblée (voir l'étude sur les messages sanitaires publiée dans le n° 1433 d'INC Hebdo et téléchargeable à l'adresse <www.conso.net/bases/5_vos_droits/1_conseils/1433-messages_sanitaires_354.pdf>).

L'étiquetage nutritionnel renferme deux types d'information²³ :

– l'un concerne la déclaration sur l'étiquette des éléments nutritifs (liste normalisée des éléments nutritifs contenus dans un aliment). Toutes les informations concernant la valeur énergétique de l'aliment ainsi que sa teneur en lipides, en protéides et en glucides vont ainsi apparaître sur l'étiquette ;

– l'autre comprend les renseignements nutritionnels complémentaires : teneur en sodium, en fibres alimentaires (cellulose, xanthanes, par exemple), en vitamines et sels minéraux.

Les informations nutritionnelles sont regroupées dans un tableau. Elles sont exprimées en valeurs moyennes pour 100 g ou 100 ml, et éventuellement par portion recommandée.

La valeur énergétique

Les aliments possèdent une valeur énergétique, officiellement exprimée en kilojoules (kJ). Elle peut aussi être exprimée en kilocalories (kcal), sachant que 1 kcal = 4,186 kJ.

La teneur en nutriments de base

Les nutriments de base sont les protides, les glucides et les lipides. On exprime leur teneur en grammes ou en milligrammes.

- **Les protides** regroupent notamment les acides aminés et les protéines. Ces dernières sont des molécules constituées de chaînes d'acides aminés. Exemples d'acides aminés les plus courants : glutamate, phénylalanine, aspartate... L'apport protéique conseillé est exprimé en grammes par kilogramme de poids corporel.

- **Les glucides** sont des composants organiques formés de carbone, d'hydrogène et d'oxygène. Il peut s'agir de sucres (glucose, saccharose, fructose, etc.), de polymères tels que l'amidon ou les polyols (édulcorants)...

- **Les lipides** sont une source d'acides gras essentiels nécessaires notamment au développement cérébral. Ils comprennent des molécules telles que les triglycérides, les phospholipides ou le cholestérol. Exemples de lipides : acides gras polyinsaturés (AGPI) ou mono-insaturés (AGMI), acides gras essentiels (AGE), acides gras saturés (AGS), acides gras *trans*.

Les vitamines et minéraux

Ce sont des substances organiques sans valeur énergétique, nécessaires à l'organisme. Elles sont présentées en milligrammes (mg) ou microgrammes (µg), et en pourcentage (%) des apports journaliers recommandés.

Les apports journaliers recommandés (AJR)

Les AJR sont des valeurs de référence qui correspondent aux besoins approximatifs de la population. Les apports nutritionnels conseillés (ANC), eux, sont indiqués en fonction de l'âge et du sexe d'une personne. Certains emballages peuvent aussi mentionner des repères nutritionnels journaliers (RNJ), qui ne sont pas des valeurs cibles mais vous permettent d'avoir des repères pour une alimentation équilibrée en énergie et en nutriments et de faire les bons choix en matière de nutrition. Ils complètent le système classique des AJR.

4. Les organismes génétiquement modifiés

Un organisme génétiquement modifié (OGM) est un «*organisme [...] dont le matériel génétique a été modifié d'une manière qui*

*ne s'effectue pas naturellement par multiplication et/ou par recombinaison naturelle*²⁴ ». Ces cultures transgéniques sont généralement conçues pour être résistantes aux insectes et tolérantes aux herbicides.

Tout aliment contenant plus de 0,9 % d'OGM doit être étiqueté comme tel. Lorsqu'il n'est question que de traces d'OGM, les mentions ne sont pas obligatoires. Dans ce cas, la réglementation européenne encadre strictement cette présence d'OGM dans les produits qui, en plus d'être inférieure à 0,9 %, doit être «*fortuite*» (accidentelle et non prévisible) ou «*techniquement inévitable*» (pollinisation croisée au champ, par exemple).

Depuis 2003, l'étiquetage des OGM est facilité par la réglementation européenne. En effet, les informations concernant la modification génétique sont de plus en plus pertinentes et sont disponibles à chaque stade de la mise sur le marché d'OGM et des denrées alimentaires produites à partir de ceux-ci²⁵.

Les fabricants ont l'obligation de faire figurer, sur les emballages de leurs produits, la mention «*ce produit contient des organismes génétiquement modifiés*» ou encore «*ce produit contient du (ou des) [nom du ou des organismes] génétiquement modifié(s)*».

Les ingrédients que l'on retrouve habituellement sont le maïs et le soja. Ces mentions doivent apparaître soit dans la liste des ingrédients, soit dans une note au bas de la liste des ingrédients (elles doivent alors être imprimées dans une police de caractères identique au reste de la liste).

Concernant les arômes et additifs génétiquement modifiés ou produits à partir d'OGM, la mention «*génétiquement modifié*» doit également apparaître dans la liste des ingrédients juste après l'indication de l'additif ou de l'arôme, ou reliée par un astérisque à lui en note de bas de page.

Les substances qui ne sont pas considérées comme des ingrédients au sens de l'article R. 112-3 du code de la consommation (auxiliaires technologiques, supports d'additifs et d'arômes, additifs de transfert...) ne sont pas concernées par ces dispositions d'étiquetage²⁶.

En France, les OGM ne sont actuellement pas autorisés pour la culture commerciale. Mais différents produits de consommation contiennent des ingrédients ou des additifs issus de plantes transgéniques ou d'animaux nourris aux OGM.

À noter : la mention «*amidon modifié ou transformé*» ne signifie pas que l'ingrédient est transgénique, mais qu'il a subi une modification sans rapport avec les OGM.

À noter également : la mention «*sans OGM*» pourrait bientôt être encadrée²⁷.

Le consommateur dispose d'une information sur l'étiquetage et peut alors choisir d'écarter ou non les OGM de son alimentation... tout du moins pour les produits qui en contiennent plus de 0,9 %, les autres n'étant pas encore signalés!

IV - L'ORIGINE

L'étiquette renseigne sur l'origine et le lieu de fabrication du produit. C'est une carte d'identité très utile pour le consommateur.

1. Le responsable de la commercialisation

Il est obligatoire de trouver, sur l'étiquetage des denrées préemballées, le nom ou la raison sociale et l'adresse du fabricant, du conditionneur ou d'un vendeur établi à l'intérieur de l'Union européenne. Cependant, pour les marques de distributeur (dites «*MDD*»), vous pouvez trouver seulement le nom et l'adresse

du distributeur, sans ceux du fabricant. Ces indications vous permettront d'identifier un interlocuteur à qui vous adresserez d'éventuelles appréciations ou récriminations.

2. Le code emballeur

Le code emballeur se présente sous la forme «*EMB*» suivie d'un nom et d'une adresse ou d'un code officiel géographique (par exemple «*EMB xxxxx*» : les deux premiers chiffres correspondent au numéro du département d'implantation de l'usine, les

trois suivants sont un numéro d'ordre). Cette information est destinée principalement aux instances de contrôle.

3. Le lieu d'origine ou de provenance

On entend par « originaires d'un pays » les produits entièrement obtenus dans le pays (matières premières et fabrication). L'indication du lieu d'origine (ou de provenance) de la denrée alimentaire n'est obligatoire que si l'omission de cette mention est de nature à créer une confusion dans l'esprit du consommateur sur l'origine ou la provenance réelle du produit (article R. 112-9 du code de la consommation). Par exemple, pour les petits pains dits « suédois » fabriqués en France, la mention « fabriqué en France » est nécessaire. Il existe des produits (beurre, fruits et légumes, certains produits importés) pour lesquels l'étiquetage du lieu d'origine est obligatoire. Concernant les produits aux origines multiples, le fabricant doit être en mesure de déterminer avec exactitude l'origine « principale ».

4. La traçabilité

La traçabilité est « la capacité de retracer, à travers toutes les étapes de la production, de la transformation et de la distribution, le cheminement d'une denrée alimentaire²⁸ ». Des règles de traçabilité et d'étiquetage doivent être respectées.

La traçabilité permet de savoir d'où vient l'aliment que l'on achète et de remonter jusqu'au producteur. Tous les pays de l'Union européenne sont soumis aux mêmes procédures d'identification. Depuis janvier 2005, le champ d'application des mesures de la traçabilité bovine s'est étendu aux autres filières alimentaires.

Concernant la traçabilité des bovins, la France s'est dotée d'un système élaboré d'identification. Ainsi, dès le début de la crise dite « de la vache folle » en 1996, ce système a permis de mettre rapidement en place le logo VBF (« viande bovine française »). Il garantit que la viande provient d'un animal né, élevé, alimenté et abattu en France. L'objectif étant de rassurer les consommateurs sur l'origine française des viandes.

Les professionnels de la filière bovine et le ministère de l'agriculture sont allés plus loin en mettant en place une marque commerciale sous le sigle CQC (« Critères qualité certifiés »). Depuis le 31 janvier 2009, le logo « Produit certifié » (voir page 10) remplace le logo « Critères qualité certifiés ». Ce sigle permet de certifier que la viande provient d'un élevage engagé dans une démarche de qualité et dans le respect d'un certain nombre de critères techniques minimaux (cahier des charges, tendreté, délai de maturation de sept jours...). Il permet de garantir une provenance française.

5. L'estampillage vétérinaire ou la marque de salubrité

L'estampillage (marquage à l'aide d'un tampon) est obligatoire pour les aliments d'origine animale (viandes, charcuteries, lait et produits laitiers, œufs, poissons...). Il indique que les services vétérinaires ont contrôlé la conformité des installations aux normes de salubrité et d'hygiène. L'estampillage comporte plusieurs mentions. Par exemple : « FR 86_104_03 CE » où « FR » indique le pays de provenance, « 86 » le département, « 104 » la commune, « 03 » l'établissement et « CE » l'Union européenne.

6. Le lot de fabrication

Avant sa mise sur le marché, la denrée alimentaire préemballée doit faire l'objet d'une indication du lot auquel elle appartient. Ce code doit être apposé soit sur le préemballage, soit sur l'étiquette, sous la responsabilité du producteur, du fabricant, du

conditionneur ou du premier vendeur établi au sein de l'Union européenne.

En d'autres termes, le lot représente l'ensemble des produits qui ont été fabriqués ou conditionnés dans des circonstances pratiquement identiques. Ce code permet en cas de problème de retrouver l'origine du défaut pour le corriger, ou encore de retirer des produits dangereux pour la santé. Il se présente sous forme de chiffres, qui sont la plupart du temps précédés de la lettre « L ». Il peut aussi venir en complément de la date.

Un conseil : quand vous avez un problème avec une denrée alimentaire, pensez bien à noter ce code et à le communiquer à l'adresse indiquée sur l'étiquetage.

7. Le code-barres

Le code à barres (ou code-barres) se présente sous la forme d'une succession de barres claires et sombres sur l'emballage. Le système international EAN²⁹, composé d'une numérotation à treize chiffres, permet la reconnaissance automatique des produits.

Le premier chiffre correspond au pays où l'article a été codifié (3 pour la France, 8 pour l'Italie, 5 pour l'Allemagne...). Les cinq chiffres suivants, qui correspondent au fabricant, sont attribués par l'organisme codeur. Les six suivants correspondent à l'article, et le dernier est une clé de contrôle³⁰. Chaque article a un numéro qui lui est propre. Il n'est pas obligatoire, mais il se trouve la plupart du temps sur les produits puisqu'il facilite la gestion des magasins.

Pour le consommateur, le code-barres permet de vérifier si l'étiquette de prix placée en rayon correspond bien au produit souhaité. C'est également grâce à ce code que vous pouvez vérifier le prix du produit auprès des bornes à lecture optique. Enfin, il permet la lecture automatique aux caisses, ce qui fait gagner un temps précieux.

Il n'est pas inutile de comparer le prix affiché en rayon à celui qu'on vous demande de payer en caisse...

Les étiquettes RFID

Les codes-barres ne permettant pas de stocker un grand nombre de données, les étiquettes RFID³¹ se sont développées dans le secteur agroalimentaire. Leur point commun avec les codes-barres reste l'identification rapide et fiable d'articles. Cependant, le codage à barres se lit avec un laser, contrairement aux étiquettes RFID qui sont lues à distance (jusqu'à quelques centaines de mètres) grâce à l'utilisation d'un signal radio.

8. Les services consommateurs

Grand nombre d'entreprises possèdent aujourd'hui un service consommateurs dont les coordonnées figurent sur l'étiquette du produit. N'hésitez pas à le contacter pour toute demande d'information, mais également pour formuler vos observations ou réclamations si un produit ne vous apporte pas entière satisfaction.

V – L'UTILISATION ET LA CONSERVATION DU PRODUIT

La lecture attentive de l'étiquetage vous permet de mieux choisir vos produits. Elle permet également de les cuisiner dans les meilleures conditions de santé... et de goût.

1. La date de péremption

L'étiquetage comporte l'inscription, sous la responsabilité du conditionneur, d'une date jusqu'à laquelle la denrée conserve ses propriétés dans des conditions de conservation appropriées (article R. 122-22 du code de la consommation). Il convient de bien distinguer la date limite de consommation (DLC) et la date limite d'utilisation optimale (DLUO).

La date limite de consommation (DLC)

Pour les produits microbiologiquement très périssables (œufs crus, viandes...) et susceptibles, dès que l'emballage est ouvert, de présenter un danger pour la santé humaine, la date indiquée est une DLC. Il en va de même pour les denrées pour lesquelles la réglementation en matière de contrôle sanitaire fixe une durée maximale de conservation.

La DLC se présente sous la forme «à consommer jusqu'au...», suivie du jour, du mois et de l'année; ou sous la forme «à consommer jusqu'à la date figurant...», suivie de l'indication de l'emplacement de cette date sur l'emballage. Sont éventuellement notées les conditions de conservation à respecter, telles que la température.

La détention en vue de la mise en vente, la mise en vente ou la distribution de denrées alimentaires dont la DLC est dépassée sont strictement interdites. Les produits doivent être retirés des rayons.

La DLC est la date jusqu'à laquelle les produits peuvent être consommés. Au-delà, ils peuvent présenter un réel danger pour la santé!

La date limite d'utilisation optimale (DLUO)

Pour les produits qui sont microbiologiquement peu périssables (chocolats, biscuits...), la date indiquée est une DLUO, appelée aussi date de durabilité minimale. C'est la date jusqu'à laquelle, dans des conditions de conservation appropriées, le produit conserve toutes ses propriétés de goût et de texture (croustillant, moelleux...). Au-delà de cette date, le produit ne présente pas de danger pour la santé, mais il sera peut-être moins bon.

La DLUO est annoncée par la mention «à consommer de préférence avant le...» si elle annonce le jour, ou «à consommer de préférence avant fin...» dans les autres cas. Suivent le jour, le mois et l'année, en clair, ou une phrase de renvoi à un autre emplacement. La DLUO, simple information, n'a pas de caractère impératif pour le consommateur.

À la différence de la DLC, la commercialisation de produits dont la DLUO est dépassée n'est susceptible d'aucune sanction, à condition que le produit demeure de qualité loyale et marchande³². **À noter :** les produits dont la DLUO est dépassée sont souvent vendus en promotion.

Certaines denrées alimentaires, telles que les produits de la boulangerie ou de la pâtisserie, les boissons titrant plus de 10 % en volume d'alcool, les sels de cuisine, les sucres, sont dispensées de l'indication d'une date (article R. 112-23 du code de la consommation). Au consommateur d'être vigilant pour avoir le produit le meilleur.

La date de durabilité minimum

Il s'agit de la date jusqu'à laquelle les œufs conservent leurs caractéristiques lorsqu'ils sont conservés dans les conditions appropriées. Elle est fixée au vingt-huitième jour suivant celui de

la ponte. Le jour est exprimé en caractères numériques de 1 à 31. Le mois est exprimé en caractères numériques de 1 à 12. Cependant, les œufs sont retirés des rayons des supermarchés sept jours avant la date de durabilité minimale. Les œufs que vous trouvez en supermarché ont donc été pondus, au maximum, dans les vingt et un jours précédant.

Les mentions «extra ou extra-frais» ne peuvent être apposées que jusqu'au neuvième jour après la date de ponte. Lorsque ces mentions sont utilisées, la date de ponte et la date limite de neuf jours sont apposées sur l'emballage³³.

2. Le témoin fraîcheur

Le témoin fraîcheur est un indicateur «temps-température» figurant sur certains produits. C'est un témoin visuel qui informe le consommateur sur les fluctuations de température ou sur les ruptures de la chaîne du froid que le produit peut avoir subies avant sa DLC. Son apposition sur l'emballage résulte d'une démarche volontaire; il n'est donc pas obligatoire.

3. La date de fabrication

La date de fabrication (jour, mois, année) sur l'emballage est obligatoire pour les laits concentrés et secs (ou en poudre), le beurre, les conserves, les semi-conserves, les produits surgelés et congelés. La mention «à consommer de préférence dans un délai de... après la date figurant...» peut remplacer la DLUO.

4. La date de congélation (chaîne du froid)

Les denrées congelées doivent comporter une date de congélation, en clair, suivie de la lettre «T» ou «C» suivant que le produit a subi ou non une seconde transformation après congélation. Les surgelés ont une durée de vie limitée (huit mois maximum pour certains produits de la mer, trois ans maximum pour les légumes). L'aliment reste sain et sa qualité microbiologique est maintenue dans des conditions de conservation de -18 à -20 °C.

Conseil : pour vous approvisionner en surgelés, prenez soin de vous munir d'un sac isotherme afin de ne pas rompre la chaîne du froid.

5. Les conditions de conservation

Certains produits nécessitent une conservation spécifique. Il s'agit par exemple des biscuits «à conserver au sec», et des denrées très périssables indiquant une «température minimale de conservation». Veillez à respecter ces conseils lorsqu'ils sont mentionnés, ils vous éviteront certains désagréments.

6. Le mode d'emploi

L'étiquetage doit faire état du mode d'emploi ou des conditions particulières d'utilisation de la denrée alimentaire à chaque fois que l'omission de ces indications ne permet pas de faire un usage approprié du produit. Le mode d'emploi est un indicateur d'usage et de préparation. Il est obligatoire pour les produits nécessitant l'ajout d'autres ingrédients ou une cuisson spécifique.

7. Les mises en garde ou mentions obligatoires complémentaires

Les mises en garde sont à lire attentivement, elles sont destinées à garantir une bonne sécurité alimentaire. En plus des mentions standard, il existe des mentions obligatoires complémentaires. Par exemple, l'étiquetage des produits surgelés doit spécifier qu'«il ne faut jamais recongeler un produit décongelé».

De même, la réglementation exige pour les produits contenant de l'aspartame (édulcorant de synthèse) de porter la mention «contient une source de phénylalanine», car certaines personnes ne doivent pas en consommer pour des raisons médicales (phénylcétonurie).

Les produits contenant des édulcorants (tels que les polyols dans les chewing-gums) à un taux supérieur à 10 % doivent faire l'objet de la mise en garde suivante : «une consommation excessive peut avoir des effets laxatifs».

La mention «teneur élevée en caféine» doit être indiquée sur les boissons qui contiennent de la caféine dans une proportion

supérieure à 150 mg/l (article R. 112-9-1 du code de la consommation).

En outre, certains avertissements ou mentions précisent la catégorie de consommateurs à laquelle le produit s'adresse ou ne doit pas être proposé. Par exemple, pour une purée adaptée à l'enfant : «à partir de six mois»; ou, pour les aliments enrichis en fibres : «ne pas donner aux enfants de moins de huit ans sans avis médical».

VI – LES SIGNES DE QUALITÉ ET D'ORIGINE

Les consommateurs recherchent aujourd'hui une nourriture saine et une garantie de qualité. Apposés sur un grand nombre de denrées alimentaires (fruits et légumes, volailles, fromages, vins, etc.), les marques, décorations ou labels divers peuvent parfois donner le tournis... En France, les signes officiels de qualité et d'origine sont des identifications collectives créées par les pouvoirs publics³⁴.

1. Les signes officiels d'identification de la qualité et de l'origine

L'appellation d'origine contrôlée (AOC)

L'AOC a été officialisée en 1935. Elle garantit notamment une provenance géographique stricte, un savoir-faire local, un climat, des animaux de race, une notoriété et des critères de production précis. Elle concerne par exemple les vins, les fromages, les volailles et le beurre. Il existe plus de cinq cents AOC à l'heure actuelle³⁵.

En janvier 2012, l'AOC disparaîtra complètement au profit de l'AOP (voir ci-après).

Le Label rouge

Créé en 1960, il est la propriété du ministère de l'agriculture et est garanti par les pouvoirs publics. Il atteste que le produit possède une qualité supérieure qui le distingue des produits similaires non labellisés. Il répond à un cahier des charges précis et à une démarche qualité qui subit des contrôles, à chaque étape de la production, par un organisme certificateur. Il doit prévoir notamment une dégustation avec un panel de consommateurs. Ce label concerne aussi bien la charcuterie, les volailles et le poisson que le sel de table, les fruits et légumes, les fromages... À noter qu'il n'existe plus de nouveaux labels régionaux, ceux-ci tendent en effet à disparaître peu à peu³⁶.

La mention «Agriculture biologique» (AB)

Créée en 1980, elle certifie que les produits sont bien issus de l'agriculture biologique. Ce mode de production exclut les produits chimiques de synthèse (pesticides et engrais chimiques, par exemple) et s'appuie sur des méthodes de travail naturelles et respectueuses de l'environnement et des équilibres naturels (bien-être animal, rotation des cultures...). Les produits transformés sont considérés comme biologiques s'ils sont composés d'au moins 95 % de produits bio. Des organismes certificateurs, agréés par l'État, contrôlent régulièrement le suivi des démarches qualité et le respect des cahiers des charges des produits.

2. Les mentions valorisantes

La dénomination «montagne»

Cette mention, qui n'est ni un label, ni une marque, est attribuée par les préfets sous contrôle du ministère de l'agriculture. Toutes les étapes de production, d'élevage, d'engraissement, d'abattage

et de préparation, de fabrication, d'affinage et de conditionnement des denrées alimentaires doivent être menées dans une zone de montagne au-dessus de 700 mètres d'altitude. Il est prévu cependant quelques exceptions. Par exemple, la production de certaines matières premières, les lieux d'abattage des animaux ou les lieux de conditionnement peuvent ne pas se situer dans la zone de montagne.

Les «produits fermiers»

La mention «produit fermier» est plus complexe que la mention «montagne», car aucune définition n'est prévue par les textes. Pour qu'un produit présente cette mention, il faut qu'il réponde à certaines normes. Par exemple, une «volaille fermière élevée en plein air» doit répondre à certains critères tels que l'accès à un espace herbeux, des surfaces précises à l'intérieur et à l'extérieur, avoir été nourrie avec 70 % de céréales au moins, etc. Les produits possédant déjà un signe identifiant la qualité et l'origine (AOC, Label rouge, AB) peuvent automatiquement bénéficier de cette mention «produits fermiers».

Les «produits pays»³⁷

Cette mention s'applique uniquement aux produits dont toutes les opérations, de la production au conditionnement, sont réalisées dans un département d'outre-mer. Les matières premières entrant dans le processus de fabrication doivent également provenir du département d'outre-mer concerné. L'autorisation d'utilisation de la mention est délivrée par le préfet de région. Cependant, les produits commercialisés dans un autre État membre de l'Union européenne ou dans un État signataire de l'accord sur l'Espace économique européen (Islande, Liechtenstein, Norvège) peuvent être qualifiés de «produit pays» sans avoir été soumis aux procédures de contrôle françaises. Cette mention est donc à prendre avec précaution.

À noter : à côté des signes de qualité, il existe une infinité de qualificatifs élogieux («sain», «haut de gamme», «haute qualité») et de distinctions éphémères («élu produit de l'année», médailles diverses) dont se parent les produits et qui n'apportent aucune garantie. Ils sont donc à prendre avec circonspection.

3. Les homologues européens

L'appellation d'origine protégée (AOP)

Elle équivaut à l'AOC française. L'élaboration du produit a eu lieu à un endroit donné, avec un savoir-faire reconnu et constaté. Par exemple, depuis 2007, l'huile d'olive grecque Exeretiko Partheno Eleolado «Trizinia» est reconnue comme appellation d'origine protégée.

À l'heure actuelle, l'AOC et l'AOP cohabitent. Un producteur est obligé de demander la reconnaissance de son appellation en tant qu'AOP même s'il a déjà obtenu la reconnaissance en tant qu'AOC. Il doit apposer sur l'étiquette le logo AOP et peut, s'il

le souhaite, apposer en plus le logo AOC. Mais à partir de janvier 2012, seule l'AOP subsistera : les producteurs ne seront donc plus autorisés à apposer le logo ou la mention AOC³⁸.

L'indication géographique protégée (IGP)

Elle signifie qu'au moins une étape de fabrication est réalisée sur un territoire bien précis. Ce produit peut bénéficier d'une grande réputation. Par exemple, le miel de Galicia et le riz de Camargue sont protégés en tant qu'IGP. En France, près de 90 produits sont concernés par cette mention.

La spécialité traditionnelle garantie (STG)

Cette attestation communautaire de spécificité met en valeur un mode de production traditionnel. Les produits qui en bénéficient, comme le cidre bouché, ont droit à la mention STG. Ils peuvent être fabriqués dans n'importe quel pays de l'Union européenne.

Quelques définitions du commerce équitable

Le commerce équitable³⁹ est défini par ses principaux acteurs comme « *un partenariat commercial, fondé sur le dialogue, la transparence et le respect, dont l'objectif est de parvenir à une plus grande équité dans le commerce mondial. Il contribue au développement durable en offrant de meilleures conditions commerciales et en garantissant les droits des producteurs et des travailleurs marginalisés, tout particulièrement au Sud de la planète* »⁴⁰.

La loi française a également donné une définition du commerce équitable⁴¹. Les produits reconnus comme issus du commerce équitable (voir ci-dessous) sont fabriqués selon des processus qui visent à respecter cet objectif.

QUELQUES LOGOS À CONNAÎTRE



AOC

La très française appellation d'origine contrôlée.



Le label rouge

La qualité supérieure du produit est garantie par les pouvoirs publics en France.



Le logo «Produit certifié»

Ce signe signifie que le produit a été fabriqué selon un cahier des charges précis sous le contrôle d'un organisme certificateur indépendant et accrédité. Le produit répond ainsi à des caractéristiques préalablement fixées qui le distinguent du produit courant. Ces caractéristiques peuvent porter sur la production, la transformation ou le conditionnement. Ce signe assure donc une certaine qualité.



La mention AB

C'est le logo français d'agriculture biologique.



Le label biologique européen

Depuis 2000, le label européen complète le logo français d'agriculture biologique. Ce label va progressivement disparaître au profit du logo biologique européen.



Le logo biologique européen

Ce logo va progressivement remplacer le label biologique européen. Il a été créé par le règlement n° 271/2010 du 24 mars 2010. Il est obligatoire sur les emballages depuis le 1^{er} juillet 2010. Cependant, les produits fabriqués, emballés et étiquetés conformément aux dispositions communautaires antérieures⁴² peuvent être mis sur le marché pourvus des termes faisant référence à la production biologique jusqu'à épuisement des stocks. En ce qui concerne les matériaux d'emballage qui sont conformes aux dispositions communautaires antérieures, ils peuvent con-

tinuer à être utilisés pour des produits mis sur le marché pourvus de termes faisant référence à la production biologique jusqu'au 1^{er} juillet 2012.



AOP

Appellation d'origine protégée, dans l'Union européenne.



IGP

Indication géographique protégée, dans l'Union européenne.

Les logos du commerce équitable

Il n'existe pas de logo unique garantissant une production respectant les principes du commerce équitable. Au consommateur de se renseigner sur les conditions à respecter et les contrôles liés à chaque logo afin de choisir celui qu'il trouve le plus pertinent ou le plus en accord avec ses valeurs⁴³. Voici deux exemples de logos :



Ce logo garantit que le produit a été contrôlé comme issu du commerce équitable par FLO Cert, un organisme certificateur agréé. Max-Havelaar représente ce dernier en France.



Ce logo est apposé sur les produits importés par les entreprises membres de l'association Bio Partenaire. Il atteste que les produits suivent la garantie Ecocert équitable (Ecocert est un organisme certificateur agréé).



Le point vert

C'est la société Eco-Emballages qui a créé ce logo en 1992. Il figure sur 95 % de nos emballages et sert à « valoriser » les déchets d'emballages ménagers (incinération avec récupération d'énergie ou recyclage). Il indique que l'entreprise qui fabrique le produit emballé participe financièrement à ce programme.



Le cercle de Moebius

Il indique que le produit ou emballage est recyclable. Rien ne garantit cependant qu'il sera recyclé.



Tidy Man

«L'homme propre», en anglais, rappelle au consommateur que les emballages doivent être jetés dans les poubelles. Ce logo est présent notamment sur les canettes de boissons.



Emballage réutilisable

L'emballage peut être réutilisé (bouteilles de verre, par exemple).



PETE Plastique... recyclable ou pas!

L'emballage est composé de plastique. Le logo est accompagné d'un chiffre (de 1 à 6) qui correspond au type de plastique utilisé – par exemple, le chiffre 1 pour le PET des bouteilles de boissons gazeuses. Seuls les plastiques numérotés 1 et 2 sont actuellement recyclés.



Verre recyclable

L'emballage est composé de verre recyclable. Mais, là encore, rien ne garantit que le produit soit effectivement recyclé.



Papier recyclé

Les industriels développent un grand nombre de logos qui indiquent le caractère recyclé du papier.



Le logo CE

Il est le fruit de directives européennes, c'est une obligation administrative. Il atteste de la conformité présumée aux exigences de sécurité. Lui seul permet la mise sur le marché et la libre circulation d'un produit au sein de l'Union européenne. En fonction de la catégorie du produit (produits classés selon leur dangerosité), le contrôle de conformité aux exigences européennes est fait par le fabricant lui-même, via un autocontrôle, ou par une tierce partie accréditée. Pour certains produits comportant un risque faible de dangerosité, un fabricant peut donc apposer le logo CE sans que le produit ait été contrôlé par une entité extérieure. Ce logo n'est donc pas un signe de qualité.

VII – LES SANCTIONS PÉNALES EN MATIÈRE D'ÉTIQUETAGE

Un étiquetage trompeur ou de nature à créer une confusion dans l'esprit du consommateur est sanctionné au titre des pratiques commerciales déloyales et trompeuses (article L. 120-1 et suivants du code de la consommation). Les délits de tromperie et de fraude (article L. 213-1 du code de la consommation) sanctionnent également un étiquetage non conforme. Les peines sont doublées si ces délits ont pour conséquence de rendre l'utilisation de la marchandise dangereuse pour la santé de l'homme (article L. 213-2 du code de la consommation).

Mais un défaut d'étiquetage ou un mauvais étiquetage peuvent entraîner également des sanctions pénales au titre de la mise en danger d'autrui (article 121-3 du code pénal), voire de l'homicide involontaire (article 221-6 du code pénal).

Par exemple, la technique dite de «remballe» consiste à apposer une DLC ou une DLJUO postérieure à celle apposée initialement. Le consommateur croit donc acheter un produit bon à consommer alors qu'il est périmé ou que ses qualités substantielles sont amoindries. Cela constitue une tromperie (articles L. 213-1 et suivants du code de la consommation). Mais la consommation de certains produits périmés peut entraîner de graves maladies ou même un décès (notamment pour une personne fragile).

Voici quelques exemples, parmi d'autres, d'application jurisprudentielle des règles d'étiquetage.

Défaut de mentions

«Ne pas indiquer, sur les étiquettes, tous les produits d'addition contenus dans des conserves de miettes et pattes de crabes, tel que l'anhydride sulfureux, est susceptible de sanction pénale» (Cass. crim., 5 mars 1987, pourvoi n° 85-96 113).

La Cour de cassation a par ailleurs jugé que la mention «sans sucre» apparaissant sur un produit dénommé «Cure premium royal» et contenant du miel (constitué de fructose, de glucose et de saccharose qui sont des sucres) est trompeuse (Cass. crim., 4 avril 2006, pourvoi n° 05-85 996).

Appellation d'origine et indication géographique protégée

La Cour de cassation a condamné l'utilisation, par une célèbre chaîne de restauration rapide, des mentions «Mac-cheese au reblochon» et «Mac-cheese à la tomme de Savoie fondue», alors que les tranches de fromage présentes dans les sandwiches contenaient moins de 51 % des fromages concernés (Cass. crim., 30 juin 2009, pourvoi n° 08-86 919).

Modification de date ou technique dite du «remballage»

Constitue un délit de tentative de tromperie le fait d'apposer sur des côtelettes d'agneau préemballées une date limite de consommation postérieure à celle apposée sur l'emballage d'origine (Cass. crim., 7 octobre 2008, pourvoi n° 08-80 230).

Dénomination de vente

«Une société qui vend sous la dénomination "jambon supérieur" un produit qui ne peut bénéficier de cette appellation, étant composé d'une forte proportion d'épaule de porc et d'additifs favorisant la rétention d'eau, se rend coupable de délit de tromperie sur la nature ou les qualités substantielles de jambons cuits supérieurs» (Cass. crim., 15 mai 2001, pourvoi n° 00-84 279).

Laurine Caracchioli

Adresses web utiles

- Vous trouverez les coordonnées des associations de consommateurs agréées sur < www.conso.net/associations.htm >.
- Pour contacter les services administratifs chargés de la consommation et de la répression des fraudes, consultez le site de la DGCCRF à l'adresse < www.dgccrf.bercy.gouv.fr/profil_particuliers >.
- Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail (Anses) : < www.anses.fr >.
- Autorité européenne de sécurité des aliments (EFSA) : < www.efsa.europa.eu/fr >.
- Institut national de l'origine et de la qualité : < www.inao.gouv.fr >.
- Sur l'« éco-consommation » et les principaux logos de recyclage : < ecocitoyens.ademe.fr/mes-achats >.
- Sur le commerce équitable : < www.commerceequitable.org >.

¹ Tous les textes et toute la jurisprudence cités dans cette fiche sont consultables sur le site officiel < www.legifrance.gouv.fr >.

² Instruction de la DGCCRF du 23 août 1985, article 1.

³ Article R. 112-14-1 du code de la consommation.

⁴ Décret n° 2006-352 du 20 mars 2006 relatif aux compléments alimentaires, transposant la directive 2002/46/CE.

⁵ Les additifs de transfert proviennent des matières premières qui entrent dans la composition de plats élaborés, comme les nitrates ajoutés au lard utilisé ensuite dans un cassoulet.

⁶ Règlement (CE) n° 41/2009 du 20 janvier 2009 relatif à la composition et à l'étiquetage des denrées alimentaires convenant aux personnes souffrant d'une intolérance au gluten.

⁷ Décret n° 2008-1153 du 7 novembre 2008 transposant la directive 2007/68/CE du 27 novembre 2007.

⁸ Les antioxygènes sont des conservateurs empêchant les aliments de rancir.

⁹ Le décret n° 89-674 du 18 septembre 1989 a été abrogé. Le règlement (CE) n° 1333/2008 du 16 décembre 2008 réglemente maintenant l'étiquetage des additifs. Ce règlement prévoit la réévaluation des additifs autorisés.

¹⁰ Arrêté du 2 octobre 1997 relatif aux additifs pouvant être employés dans la fabrication des denrées alimentaires. Arrêté du 26 avril 2010 modifiant l'arrêté du 2 octobre 1997 relatif aux additifs pouvant être employés dans la fabrication des denrées alimentaires.

¹¹ Article 23 du règlement n° 1334/2008 du 16 décembre 2008.

¹² Règlement n° 1334/2008 du 16 décembre 2008.

¹³ Règlements n°s 2065/2003 du 10 novembre 2003 et 627/2006 du 21 avril 2006.

¹⁴ Les « liquides de couverture » sont des produits qui ne sont qu'accessoires aux éléments essentiels de la préparation et qui ne sont par conséquent pas décisifs pour l'achat. Par exemple, le sirop des conserves de fruits, le jus des conserves de petits pois, etc.

¹⁵ Arrêté n° 78-166 du 20 octobre 1978, art. 8 al. 1, pris en application du décret n° 78-166 transposant les directives 75/106/CE et 76/211/CE.

¹⁶ Règlement n° 1924/2006 du 20 décembre 2006 concernant les allégations nutritionnelles et de santé portant sur les denrées alimentaires.

¹⁷ Voir < www.dgccrf.bercy.gouv.fr/documentation/fiches_pratiques/fiches/etiquetage_alimentaire.htm > et < www.ifn.asso.fr/publications/autres/etiquetage-mars2010-IFN-ANIA.pdf >.

¹⁸ Note du Conseil national de la consommation (CNC) du 8 février 1990 modifiée par une note du 4 mars 1992.

¹⁹ Règlement n° 1924/2006 du 20 décembre 2006 concernant les allégations nutritionnelles et de santé portant sur les denrées alimentaires. Règlements n°s 107/2008 et 109/2008 du 15 janvier 2008 modifiant le règlement n° 1924/2006.

²⁰ Les avis sont en anglais sur le site < www.efsa.europa.eu >, rubrique : documents scientifiques; groupe : NDA; production scientifique : Opinion of the Panel/Scientific Committee; sous-catégorie : NDA-Claim 13.

²¹ L'Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail (Anses) a remplacé l'Agence française de sécurité sanitaire des aliments (Afssa). Voir < www.anses.fr >.

²² Les avis sont en anglais. Certains sont traduits en français. Même adresse et cheminement que dans la note 20, sauf pour le choix de la sous-catégorie : NDA-Claim 14.

²³ Décret n° 93-1130 du 27 septembre 1993. Arrêté du 3 décembre 1993 portant application dudit décret. Ces textes transposent la directive 90/496/CE du 24 septembre 1990.

²⁴ Directive 2001/18 du 12 mars 2001 relative à la dissémination volontaire d'OGM dans l'environnement.

²⁵ Règlement n° 1830/2003 du 22 septembre 2003 concernant la traçabilité et l'étiquetage des OGM.

²⁶ Règlement n° 50/2000 du 10 janvier 2000 concernant l'étiquetage des denrées et ingrédients alimentaires contenant des additifs et arômes génétiquement modifiés ou produits à partir d'organismes génétiquement modifiés.

²⁷ Plus d'information sur < www.ogm.gouv.fr/Recommandation_CEES_sansOGM.pdf >.

²⁸ Règlement n° 178/2002 du 28 janvier 2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire.

²⁹ De l'anglais *European Article Numbering*. Il s'agit d'une norme garantissant que le code-barres d'un article sera reconnu dans tous les pays de l'Union européenne.

³⁰ Pour obtenir le préfixe de tous les pays, saisir le code 44726 sur la page < www.60millions-mag.com/web_plus >. Le site < www.codeonline.fr > explique comment lire les codes-barres à partir des téléphones portables. Il est possible de rentrer un code-barres et d'obtenir le nom de l'entreprise possédant le produit.

³¹ De l'anglais *Radio Frequency Identification*. L'étiquette RFID se compose principalement d'une puce électronique et d'une antenne.

³² Instruction de la DGCCRF du 23 août 1985, article 8.4.

³³ En dehors de cette hypothèse, l'indication de la date de ponte n'est pas obligatoire. Pour plus d'information sur l'étiquetage des œufs, et notamment la signification du code apposé sur l'œuf lui-même, voir < www.dgccrf.bercy.gouv.fr/documentation/fiches_pratiques/fiches/etiquetage_oeufs.htm >.

³⁴ Articles L. 640-2 et suivants du code rural et de la pêche maritime.

³⁵ Voir < www.inao.gouv.fr/public/home.php?pageFromIndex=textesPages/_AOC_et_AOP232.php-mnu=232 >.

³⁶ Arrêté du 12 août 2002 portant modification d'arrêtés relatifs aux labels régionaux.

³⁷ Articles R. 641-45 à R. 641-56 du code rural et de la pêche maritime.

³⁸ Décret n° 2007-30 du 5 janvier 2007, article 6.

³⁹ Pour plus d'informations, voir < www.commerceequitable.org/lecommerceequitable/definitions-cadres-legaux.html >.

⁴⁰ Définition proposée par FINE, groupement des quatre plus grosses associations de commerce équitable : Fairtrade Labelling Organization (FLO), International Federation for Alternative Trade (IFAT) devenue World Fair Trade Organization (WFTO), Network of European World Shops (NEWS), European Fairtrade Association (EFTA).

⁴¹ Article 60 de la loi sur les petites et moyennes entreprises du 2 août 2005.

⁴² Règlements n°s 2092/91 du 24 juin 1991 relatif à l'agriculture biologique et 834/2007 du 28 juin 2007 relatif à la production biologique.

⁴³ Pour plus d'informations sur le système de garantie (garantie produit, garantie organisation, garantie filière), voir < www.commerceequitable.org/lecommerceequitable/les-systemes-de-garantie.html > et < www.commerceequitable.org/ressources/les-garanties.html >.