

CIRCULAIRE DU 23 AOÛT 1985
(DCRF N° 851020)

Objet : Instructions concernant l'application du décret n° 84.1147 du 7 décembre 1984 [décret codifié dans le code de la consommation en articles R. 112-1 et suivants] relatif à l'étiquetage et à la présentation des denrées alimentaires

*Le Secrétaire d'État auprès du Ministre de l'Économie, des Finances et du Budget,
chargé du Budget et de la Consommation*

*à
Madame et Messieurs les Commissaires de la République
de Région et de Département
à l'attention de Mesdames et Messieurs les Chefs des Services
Régionaux et Départementaux de la
Consommation et de la Répression des Fraudes
à l'attention de Madame et Messieurs les Chefs d'Établissements,
Directeurs des Laboratoires d'État de la
Consommation et de la Répression des Fraudes*

Le décret n° 84.1147 du 7 décembre 1984 portant application de la loi du 1^{er} août 1905 sur les fraudes et falsifications en matière de produits ou de services, transcrit dans notre droit national les dispositions de la directive n° 79/112/CEE du Conseil des Communautés Européennes du 18 décembre 1978 relative au rapprochement des législations des États membres concernant l'étiquetage et la présentation des denrées alimentaires destinées au consommateur final ainsi que la publicité faite à leur égard.

La présente circulaire a pour objet de vous apporter les premiers éclaircissements nécessaires à une bonne application de ce décret et de mettre l'accent sur les différences essentielles, avec les dispositions d'étiquetage antérieures.

Elle règle les questions de doctrine générale posées par son application, étant entendu que le règlement de problèmes spécifiques liés à certains produits interviendra dans le cadre de prises de position sectorielles.

Elle intègre les dispositions propres au décret mais également les précisions apportées par les trois arrêtés d'application relatifs respectivement aux modalités d'expression des ingrédients, à l'indication de la date et du lot de fabrication et à l'indication de la quantité.

L'application à titre répressif de cette nouvelle réglementation ne doit intervenir qu'à partir du 1^{er} janvier 1986.

1. Champ d'application du décret

1.1. De la définition, donnée à l'article 2 [article codifié dans le code de la consommation en article R. 112-1], de la denrée alimentaire, il ressort que :

1.1.1. Les dispositions prévues par le texte ne concernent que les denrées destinées à l'alimentation de l'homme, contrairement au décret du 12 octobre 1972 qui s'appliquait, dans une certaine limite, aux denrées destinées à l'alimentation des animaux.

Les aliments des animaux sont régis par des dispositions communautaires spécifiques qui seront ultérieurement transcrites dans le droit national.

1.1.2. Le terme denrée alimentaire vise non seulement tous les produits destinés à être consommés en l'état mais également toutes les matières premières ou éléments de base entrant, en tant qu'ingrédient, dans l'élaboration d'une denrée ou boisson alimentaire. Ainsi, les agents d'aromatisation, vendus en tant que tels, ou les huiles essentielles et extraits de plantes, destinés à être ingérés, sont visés par ce décret.

Toutefois, le présent décret n'est pas applicable aux additifs et auxiliaires technologiques, présentés à la vente, seuls ou en mélange entre eux dont l'étiquetage est actuellement fixé par des textes spécifiques.

1.2. Les dispositions générales des articles 1, 2, 3 et 4 [articles codifiés dans le code de la consommation en articles R. 112-6, R. 112-1, R. 112-7 et R. 112-8] s'appliquent à l'ensemble des denrées, produits et boissons

destinés à l'alimentation humaine, qu'ils soient présentés en vrac ou en préemballages.

1.3. Les dispositions des articles 5 à 18 *[articles codifiés dans le code de la consommation en articles R. 112-2 à R. 112-4 et R. 112-9 à R. 112-25]* ne s'appliquent qu'aux denrées alimentaires préemballées, telles que définies à l'article 2. Cette définition ne présente pas de différence de fond avec celle qui figure dans le décret n° 78.166 du 31 janvier 1978 relatif au contrôle métrologique de certains préemballages.

1.3.1. La notion de préemballage suppose que la denrée a été conditionnée, avant sa présentation à la vente, en dehors de la présence de l'acheteur. Elle implique l'existence d'un étiquetage informatif. Les denrées alimentaires emballées sur les lieux de vente à la demande de l'acheteur sont considérées comme des denrées en vrac soumises uniquement aux dispositions générales.

1.3.2. Les denrées alimentaires fabriquées ou simplement préemballées sur les lieux de vente et vendues notamment dans les rayons « traiteurs », les boulangeries, les pâtisseries..., sont soumis à l'obligation d'information. Les mentions d'étiquetage peuvent cependant être reportées, mis à part la date limite de consommation qui doit nécessairement être apposée sur chaque unité, sur un étiquetage global (à savoir : écriteau ou étiquette facilement visible et lisible situé à proximité des articles concernés). Bien entendu il convient d'encourager dans la mesure du possible l'étiquetage exhaustif de chaque préemballage.

1.3.3. Dans la pratique une acception large doit être donnée à la notion de préemballage. Ainsi doivent être considérés comme préemballés les saucissons secs bagués ou les fromages revêtus d'une simple étiquette.

1.3.4. La denrée alimentaire préemballée, désignée dans la présente circulaire par l'expression « préemballage », est une unité de vente qui est constituée par la denrée alimentaire elle-même et l'emballage qui la recouvre directement (plaquette de beurre, boîte de conserve, cannette de bière). C'est cette unité de vente qui est soumise aux obligations d'étiquetage.

1.4. Le préemballage doit comporter l'ensemble des mentions obligatoires. Ces mentions ne sauraient être transférées sur l'emballage de regroupement ou « suremballage ».

1.4.1. Au demeurant les mentions d'étiquetage figurant sur le préemballage doivent être reportées par ailleurs sur le suremballage dans tous les cas où ce dernier est opaque ou, d'une manière générale, ne laisse pas apparaître de manière lisible et visible les indications obligatoires inscrites sur les préemballages.

1.4.2. Dans le cas de préemballages de dimensions très restreintes ou traditionnellement vendus en suremballages certains aménagements établis par type de produit et dont le contenu sera porté à votre connaissance par l'administration centrale pourront être accordés sous certaines conditions.

1.5. La directive n° 79/112 du 18 décembre 1978 précise, en son article 20, qu'elle n'affecte pas, sous réserve d'adaptations ultérieures, les dispositions communautaires déjà arrêtées au moment de sa notification et relatives à l'étiquetage et à la présentation de certaines denrées alimentaires. De ce fait :

1.5.1. L'article 50 du décret *[article codifié dans le code de la consommation en article R. 112-32]* précise qu'un certain nombre de produits régis par des règlements communautaires ne sont pas soumis aux dispositions du décret. Il s'agit :

- des vins et moûts de raisins dont les règles d'étiquetage et de présentation sont établies par le règlement n° 355/79 du 5 février 1979 ;
- des oeufs dont les normes de commercialisation sont fixées par le règlement n° 2772/75 du 29 octobre 1975 ;
- des fruits et légumes visés par le règlement n° 1035/72 du 18 mai 1972. En ce qui concerne l'incidence de la nouvelle réglementation sur l'étiquetage des fruits et légumes frais, secs ou séchés, au stade du détail, il convient de se rapporter à la note ci-après annexée.

Toutefois l'article 3 s'applique aux oeufs et aux fruits et légumes dans la mesure où les règlements les concernant ne visent pas les dispositions dudit article.

1.5.2. Ne sont pas soumis aux dispositions des articles 5 et 6 du présent décret *[articles codifiés dans le code de la consommation en articles R. 112-9 à R. 112-12]*, les produits préemballés ayant fait l'objet de directives communautaires spécifiques, transcrites dans le droit national par décrets en Conseil d'Etat. Il s'agit :

- des produits de cacao et de chocolat destinés à l'alimentation humaine (décret n° 76.692 du 13 juillet 1976) ;
- du miel (décret n° 76.717 du 22 juillet 1976) ;
- de certains sucres destinés à l'alimentation humaine (décret n° 77.876 du 12 juillet 1977) ;
- des laits de conserve partiellement ou totalement déshydratés destinés à l'alimentation humaine (décret n° 78.278 du 9 mars 1978) ;

- des jus de fruits et de certains produits similaires (décret n° 79.1109 du 23 novembre 1978) ;
- des extraits de café et de chicorée (décret n° 81.104 du 2 février 1981).

En tout état de cause, ces différents textes seront, à terme, modifiés pour les soumettre aux dispositions applicables à l'étiquetage et à la présentation des denrées alimentaires, au fur et à mesure que seront modifiées les directives spécifiques pour l'application desquelles ces textes ont été pris. Les règles d'étiquetage seront alors identiques pour tous les produits.

2. Prévention des confusions

2.1. L'article 3 du décret [*article codifié dans le code de la consommation en article R. 112-7*] énonce un certain nombre d'interdictions, destinées à prévenir toute équivoque dans l'esprit de l'acheteur.

2.2. Cette disposition permet que soient appréhendés certains modes de présentation tels que les indications présentées dans les menus de restauration.

2.3. L'interdiction de créer une confusion dans l'esprit de l'acheteur sur les caractéristiques d'une denrée alimentaire, ainsi que sur la nature, l'identité, les qualités, la composition, la quantité, la durabilité, la conservation, l'origine ou la provenance, le mode de fabrication ou d'obtention ne présente aucune nouveauté par rapport au décret du 12 octobre 1972.

Il en va de même en ce qui concerne l'interdiction d'attribuer aux denrées alimentaires des propriétés de prévention, de traitement ou de guérison d'une maladie humaine.

2.4. Par contre, l'interdiction de suggérer qu'elle possède des caractéristiques particulières alors que toutes les denrées alimentaires similaires possèdent ces mêmes caractéristiques est plus claire que celle résultant, dans le décret du 12 octobre 1972, de la notion de « distinction abusive » dont le caractère imprécis a été dans un certain nombre de cas relevé par les tribunaux.

2.5. De même, l'extension de ces interdictions aux conditions formelles de présentation des denrées alimentaires doit permettre d'appréhender avec plus de pertinence les anomalies existant dans ce domaine.

3. Liste des mentions obligatoires

3.1. L'article 5 [*article codifié dans le code de la consommation en article R. 112-9*] énumère la liste des mentions obligatoires. Bien entendu, toutes ces mentions ne s'appliquent pas à toutes les denrées alimentaires. Les conditions et les dérogations sont précisées dans le texte lui-même.

3.2. Ces mentions sont les suivantes :

- 1 - la dénomination de vente ;
- 2 - la liste des ingrédients ;
- 3 - la quantité nette ;
- 4 - la date jusqu'à laquelle la denrée conserve ses propriétés spécifiques ainsi que l'indication des conditions particulières de conservation ;
- 5 - le nom et la raison sociale, et l'adresse du fabricant ou du conditionneur, ou d'un vendeur établi à l'intérieur de la Communauté ;
- 6 - le lieu d'origine ou de provenance chaque fois que l'omission de cette mention est de nature à créer une confusion dans l'esprit de l'acheteur sur l'origine ou la provenance réelle de la denrée alimentaire ;
- 7 - le mode d'emploi chaque fois que son omission ne permet pas de faire un usage approprié de la denrée alimentaire ainsi que, le cas échéant, les conditions particulières d'utilisation, et notamment les précautions d'emploi ;
- 8 - le cas échéant, les mentions particulières prévues par les dispositions réglementaires spécifiques applicables à certaines denrées alimentaires.

3.3. Un certain nombre de ces mentions obligatoires font l'objet d'explications plus complètes dans le texte lui-même, aussi sont-elles développées en détail avec l'exposé des articles correspondants. Par contre, il convient d'apporter des précisions en ce qui concerne les autres mentions, qui ne font pas l'objet d'indications complémentaires dans le décret.

3.4. L'indication du lieu d'origine ou de provenance chaque fois que l'omission de cette mention est de nature à créer une confusion dans l'esprit de l'acheteur sur l'origine ou la provenance réelle de la denrée alimentaire doit être considérée comme un moyen permettant de rectifier un étiquetage ambigu.

Cette obligation ne fait pas obstacle à l'application des dispositions de la loi du 26 mars 1930 *[loi codifiée dans le code de la consommation en articles L. 217-6 à L. 217-9]* réprimant les fausses indications d'origine des marchandises.

3.5. Le mode d'emploi et les conditions particulières d'utilisation sont des mentions qui peuvent être nécessaires dès lors que leur omission ne permet pas de faire un usage approprié de la denrée. De manière générale, ces mentions figurent sur des produits qui nécessitent une manipulation pour être utilisés (produits déshydratés ou concentrés, plats cuisinés ...). Le mode d'emploi peut d'ailleurs être rendu obligatoire pour des produits spécifiques (bouillons et potages, surgelés).

3.6. Le dernier point de cette énumération appelle l'attention sur l'existence d'un certain nombre d'autres prescriptions d'étiquetage prévues par les dispositions réglementaires spécifiques applicables à certaines denrées alimentaires.

Ces mentions d'étiquetage peuvent, bien entendu, être prescrites par les textes pris en application de la loi du 1^{er} août 1905 *[loi codifiée (code de la consommation)]*. Le décret, dans son chapitre III en modifiant certains des textes en vigueur, rappelle d'ailleurs quelles sont ces mentions : représentation graphique du mélange d'huiles, teneur en acide acétique des vinaigres, teneur en matière grasse des fromages...

4. Conditions de l'étiquetage

4.1. L'article 4 *[article codifié dans le code de la consommation en article R. 112-8]* énonce les conditions dans lesquelles les mentions d'étiquetage doivent être portées à la connaissance de l'acheteur.

4.1.1. Elles doivent bien entendu être rédigées en langue française, conformément aux dispositions de la loi du 31 décembre 1975. Toutefois, le nom ou la raison sociale et l'adresse du fabricant, conditionneur ou vendeur étranger figurent logiquement dans une langue étrangère et ne nécessitent nullement d'être traduits.

4.1.2. Dans l'esprit de cette loi de 1975 et conformément à la circulaire du 14 mars 1977, il convient de rappeler que les dénominations des produits typiques et spécialités d'appellation étrangère connus du plus large public n'ont pas à être traduits et constituent une dénomination de vente valable : aquavit, chorizo, couscous, gin, merguez, paella, salami, vodka, à plus forte raison s'il s'agit de dénominations étrangères protégées en France à la suite d'accords internationaux : parmesan, gorgonzola, scotch whisky...

4.2. Par ailleurs, cet article 4 interdit l'usage des abréviations, les seules abréviations autorisées étant celles prévues par la réglementation ou les conventions internationales.

C'est ainsi que des lettres telles que « U.H.T. » pour les laits stérilisés, « EMB » ou « kg » sont prévues par la réglementation.

De même, les sigles utilisés pour désigner le pays d'origine peuvent être admis dans la mesure où ils sont facilement compréhensibles pour le consommateur : « R.F.A. », « U.R.S.S. », « U.S.A. »...

Dans le même esprit, il convient d'admettre les abréviations du nom ou de la raison sociale d'une entreprise dès lors que ces initiales permettent son identification facile ainsi que l'usage de la boîte postale pour sa localisation géographique.

4.3. Les mentions d'étiquetage doivent figurer à un endroit apparent et de manière à être facilement visibles et compréhensibles, clairement lisibles et indélébiles.

4.3.1. Il s'agit d'éléments de fait qu'il convient d'apprécier cas par cas. Toutefois, bien que la notion de regroupement des mentions d'étiquetage ait disparu, il n'est pas admissible que les mentions obligatoires soient dispersées sur l'ensemble de l'emballage.

4.3.2. L'article 6 point 1 *[article codifié dans le code de la consommation en article R. 112-10]* précise que la dénomination de vente, la quantité nette et la date limite de consommation doivent figurer dans le même champ visuel en ce qui concerne tout au moins les denrées destinées à être présentées en l'état au consommateur. En ce qui concerne la date, il est prévu toutefois que la mention « à consommer de préférence avant » ou « à consommer avant » puisse renvoyer à l'endroit où se trouve effectivement l'inscription de la date dans l'étiquetage. Il est admis dans ce cas que cette dernière puisse se trouver ailleurs, même sur le fond des boîtes si cet endroit est le seul qui soit techniquement utilisable.

4.4. L'obligation que les mentions d'étiquetage ne soient en aucune façon dissimulées, voilées ou séparées par d'autres indications ou images n'interdit pas de faire figurer des mentions, des illustrations, des signes entre les différentes mentions obligatoires. Les points 4.3.1. et 4.3.2. ont en effet précisé que d'une manière générale le

regroupement ne pouvait être exigé et la notion de « même champ visuel » ne signifie pas que les trois mentions en cause soient forcément ensemble.

Par contre, chacune des mentions obligatoires d'étiquetage ne peut être interrompue dans sa continuité par d'autres indications ou images. La liste des ingrédients, qui doit obligatoirement figurer sous la forme d'une liste à la suite du mot « ingrédients » ne peut figurer, sous la forme d'un texte plus ou moins publicitaire ou d'une recette.

4.5. L'article 6 [*article codifié dans le code de la consommation en articles R. 112-10 à R. 112-12*] précise quelles sont les mentions d'étiquetage qui doivent obligatoirement figurer sur le préemballage ou sur une étiquette liée à celui-ci, en fonction de la destination du produit (consommateur ou utilisateur professionnel, vente par correspondance).

4.5.1. Lorsque la denrée alimentaire préemballée est destinée à être présentée en l'état au consommateur, elle doit répondre à toutes les obligations du texte, sous réserve bien entendu que toutes les mentions lui soient applicables.

En ce qui concerne les collectivités, les denrées préemballées qui sont présentées en l'état au consommateur sont des préemballages soumis aux mêmes obligations d'étiquetage que la denrée trouvée par le consommateur dans les circuits commerciaux.

4.5.2. Le point 2 de l'article 6 [*article codifié dans le code de la consommation en article R. 112-10*] vise les denrées alimentaires qui ne sont pas destinées à être présentées en l'état au consommateur. Il s'agit des produits qui sont destinés à être transformés, reconditionnés ou débités. Le destinataire peut être une entreprise agro-alimentaire, un artisan ou une collectivité. Dans ce cas, seule est obligatoire l'indication de la dénomination de vente, du lot de fabrication si elle est prescrite et de la date limite de consommation.

S'il s'agit d'un préemballage à quantité nominale constante, il ne faut pas oublier que les dispositions du décret n° 78.166 du 31 janvier 1978 relatif au contrôle métrologique de certains préemballages lui sont applicables. La quantité nette et l'identification du conditionneur doivent alors figurer également sur le préemballage.

Les autres mentions d'étiquetage et notamment la liste des ingrédients, ont la possibilité de ne figurer que sur des fiches, bons de livraison ou autres documents commerciaux remis au destinataire de la marchandise.

Il appartient donc au fournisseur (fabricant, conditionneur ou vendeur), de s'assurer que les mentions d'étiquetage qui ne figurent pas sur le préemballage sont bien transmis au destinataire lors de la livraison.

4.5.3. Enfin, l'information du consommateur dans le cas des ventes par correspondance a également été envisagée.

Un certain nombre d'éléments d'information doivent figurer sur les catalogues, brochures, prospectus ou annonces qui permettent au consommateur d'effectuer directement sa commande. Il s'agit des documents qui comportent ou sont assortis d'un bon de commande ayant pour but d'amener le consommateur à acheter sans qu'il ait la possibilité d'obtenir de renseignements complémentaires. Cette obligation ne s'applique pas aux prospectus ou publicités conçus pour informer le consommateur sur les produits vendus par une entreprise et destinés soit à le faire venir en un lieu déterminé pour acheter soit à lui proposer, dans un deuxième temps, l'envoi d'un catalogue ou d'une brochure.

Les mentions exigées sont la dénomination de vente, la quantité nette, la liste des ingrédients, et le cas échéant, le lieu d'origine ou de provenance et les mentions particulières prévues par des textes spécifiques.

5. Dénomination de vente

5.1. La dénomination de vente d'une denrée alimentaire doit être celle qui est fixée par la réglementation, si elle existe.

5.1.1. De nombreux décrets pris en application de la loi du 1^{er} août 1905 [*loi codifiée (code de la consommation)*] ont ainsi défini la plupart des produits et fixé une dénomination de vente exclusivement réservée à ces produits : beurre, café, cidre, lait, fromages, gommes à mâcher, yaourt ou yoghourt ...

D'autres produits ont une dénomination répondant à une définition unifiée au plan communautaire : jus de fruit, confitures...

5.1.2. La dénomination peut parfois comporter un qualificatif, réservé à un produit comportant des caractéristiques particulières : huile d'olive vierge extra, eau minérale naturelle, cidre pur jus, fromage extra gras, crème légère...

5.1.3. Cette dénomination peut résulter de réglementations différentes de celles prises en application de la loi du 1^{er} août 1905 [*loi codifiée (code de la consommation)*] : margarine, (loi du 16 avril 1897), rhum (loi du 31 décembre 1922), guignolet (loi du 28 janvier 1935), dénominations de vente des poissons marins (arrêté du 16 mars 1982), ou même de dispositions communautaires (normes fruits et légumes).

5.1.4. En l'absence de réglementation, la dénomination de vente, peut résulter des usages commerciaux, dans des domaines tels que la charcuterie-salaison (mortadelle, rillettes), la confiserie (nougat, pâte d'amande), les conserves (macédoine), les usages culinaires (sauce béarnaise).

5.1.5. En l'absence de réglementation ou d'usages, la dénomination doit consister en une description de la denrée alimentaire et si nécessaire de son utilisation, afin de permettre au consommateur d'en connaître la nature réelle et de la distinguer nettement des produits avec lesquels elle pourrait être confondue. Ce type de dénomination se présente en général sous la forme : « préparation (ou spécialité) à base de ... pour tel usage ».

5.2. Aussi célèbre, soit-elle, une marque de commerce ou de fabrique ou une dénomination de fantaisie ne saurait remplacer valablement la dénomination de vente, bien que dans le langage courant, ce genre de substitution ait cours : un « cochonou », un « saint albray », un « malabar », un « martini ».

5.3. Par ailleurs, la dénomination de vente doit être complétée par une indication de l'état physique dans lequel se trouve la denrée alimentaire, ou du traitement spécifique qu'elle a subi.

5.3.1. Cette indication peut être rendue obligatoire par la réglementation elle-même, quel que soit le produit (référence à la surgélation, au traitement par irradiation) ou pour certains produits déterminés (lait pasteurisé, lait écrémé, jus de fruit concentré, crème stérilisée, extrait de café liquide concentré...).

5.3.2. Dans les autres cas, cette indication doit compléter la dénomination de vente chaque fois que son omission est de nature à créer une confusion dans l'esprit de l'acheteur.

5.4. La référence à une aromatisation dans la dénomination de vente est facultative en règle générale. Elle devient obligatoire lorsque son omission peut créer une confusion dans l'esprit du consommateur. C'est le cas également pour certaines denrées où l'aromatisation participe de la définition même et pour lesquelles cette référence figure dans la dénomination de vente réglementaire (yaourts aromatisés par exemple).

6. Ingrédients

6.1. La définition de l'ingrédient, contenue dans l'article 9 [*article codifié dans le code de la consommation en article R. 112-2*] est la plus large possible. Est un ingrédient toute substance, y compris les additifs, qui entre dans la fabrication d'une denrée alimentaire et qui est encore présente dans le produit fini, éventuellement sous une forme modifiée. Lorsqu'il est fait usage d'un ingrédient composé, c'est chacune des substances contenue dans cet ingrédient qui est considéré comme ingrédient du produit fini.

6.2. L'article 10 [*article codifié dans le code de la consommation en article R. 112-3*] énumère toutefois les substances qui ne sont pas considérées comme ingrédient et qui, par suite, n'ont pas à être mentionnées dans la liste des ingrédients.

6.2.1. Au cours de la fabrication d'un produit, si l'un, des ingrédients se voit retirer certains de ses constituants, qui sont réincorporés par la suite dans la denrée, ces constituants n'ont pas à figurer dans la liste. Cela peut être le cas des oeufs dont le blanc et le jaune peuvent être séparés lors du processus de fabrication, chacun des éléments de cet ingrédient servant à la fabrication du même produit. La mention « oeufs » dans la liste des ingrédients sera suffisante.

6.2.2. Les additifs de transfert sont également dispensés de leur indication dans la liste des ingrédients, à la condition absolue qu'ils ne remplissent plus de fonction technologique dans le produit fini. Il s'agit des additifs contenus dans un ou plusieurs ingrédients de la denrée et qui se retrouvent donc, à l'analyse, dans la denrée alimentaire elle-même.

S'agissant d'une dérogation au principe de l'indication obligatoire des ingrédients, la preuve que l'additif ne remplit plus de fonction technologique incombe au fabricant.

6.2.3 Les auxiliaires technologiques n'ont pas non plus à figurer dans la liste des ingrédients. Contrairement à l'additif, l'auxiliaire technologique est une substance qui n'a pas de fonction dans le produit fini et dont l'utilisation n'est nécessaire qu'au stade de l'élaboration même de la denrée. Il peut s'agir de la soude destinée au pelage des fruits ou des solvants nécessaires au raffinage de l'huile, par exemple.

6.2.4. Les additifs et les arômes, lorsqu'ils sont commercialisés en l'état, sont présentés dans une solution de solvant ou sur un support. L'indication de ces solvants ou supports, dont la proportion est limitée à la quantité strictement nécessaire à la présentation de l'additif ou de l'arôme, n'est pas requise dans l'étiquetage des denrées alimentaires contenant ces additifs ou ces arômes.

6.3. L'indication des ingrédients doit figurer sous la forme d'une liste, précédée d'une mention appropriée qui doit obligatoirement comporter le terme « ingrédients » (article 2 de l'arrêté relatif aux modalités d'expression des ingrédients).

6.3.1. L'annexe I du décret fixe la liste des denrées alimentaires dispensées de l'indication des ingrédients, conformément aux dispositions de la directive.

En ce qui concerne les boissons titrant plus de 1,2 % d'alcool en volume, la directive 79/112/CEE prévoit qu'il sera statué, dans un délai de 4 ans, sur l'étiquetage des ingrédients et du titre alcoométrique. C'est ainsi que des règlements communautaires relatifs aux boissons spiritueuses et aux vins mousseux sont actuellement en cours d'élaboration à Bruxelles, et qu'un projet de modification de cette directive envisage le cas des autres boissons. Dans cette attente, la situation antérieure est maintenue en France, comme l'article 48 du décret le prévoit.

Ainsi, l'étiquetage des boissons titrant plus de 1,2 % d'alcool en volume reste soumis aux exigences du décret du 12 octobre 1972 en matière d'indication des composants, cette indication continuant à être portée en conformité avec les dispositions de ce texte. En ce qui concerne les boissons de l'espèce visées par l'arrêté du 16 novembre 1973, maintenu en vigueur (vins mousseux, vins pétillants, vins de liqueur, bières, cidres, poirés, hydromels et eaux-de-vie naturelles) une telle indication n'est pas obligatoire.

Toutefois, les bières sans alcool, de par leur titre alcoométrique inférieur à 1,2 % vol. ne peuvent prétendre à cette exemption. Leur étiquetage doit donc comprendre l'indication des ingrédients.

La dispense applicable aux fromages, beurre, laits et crèmes fermentés est, quant à elle, soumise à une condition : il ne doit pas y avoir été ajoutés d'autres ingrédients que des produits lactés, des enzymes, des cultures de micro-organismes, ou du sel dans le cas des fromages autres que frais ou fondus. Dès lors qu'il a été fait usage d'un ingrédient supplémentaire, tel que fruits, chocolat, épices, la condition n'est plus respectée et la dispense tombe ; l'ensemble des ingrédients, même d'origine laitière, doit alors être indiqué. Il en va de même dès lors que du sel est ajouté aux fromages frais ou fondus.

6.4. La liste des ingrédients est constituée, sauf cas particuliers visés ci-après, par l'énumération de tous les ingrédients, dans l'ordre décroissant de leur importance pondérale. Comme il ne s'agit plus de la notion de composants, qui étaient les constituants présents dans le produit fini, l'importance pondérale s'apprécie au moment de la mise en œuvre.

6.5. L'ingrédient doit être désigné par son nom spécifique déterminé, selon les règles explicitées au point 6 ci-dessus. L'état physique dans lequel se trouve l'ingrédient ou le traitement spécifique qu'il a subi doit être mentionné si l'omission de cette indication est de nature à créer une confusion dans l'esprit du consommateur.

6.6. Un certain nombre d'ingrédients pourront être désignés, sous certaines conditions, par le nom de leur catégorie au lieu de leur nom spécifique, tel que « huile végétale », ou « graisse animale », « poisson » ou « épices ». Leur liste est fixée en annexe II de l'arrêté précité.

6.7. En ce qui concerne les additifs qui sont des ingrédients comme les autres, chacun d'entre eux doit être désigné par le nom de sa catégorie suivi soit de son nom spécifique, soit de son identification conventionnelle prescrite par la numérotation de la Communauté Économique Européenne (cf. article 1 et annexe I de l'arrêté « ingrédients » et instruction n° 850554 du 17 mai 1985). Lorsqu'une telle numérotation n'existe pas, ce qui est le cas de certains additifs, l'indication de la catégorie devra obligatoirement être suivie du nom spécifique de l'additif.

Si l'additif utilisé ne peut être désigné par aucune des catégories mentionnées à l'annexe 1 de l'arrêté « Ingrédients », sa présence doit être signalée par l'inscription de son nom spécifique ou de son numéro CEE uniquement.

Les additifs doivent être énumérés dans l'ordre décroissant de leur importance pondérale. Toutefois lorsque plusieurs additifs relèvent d'une même catégorie, ils doivent y être regroupés dans un ordre quantitativement décroissant. Évidemment, ces catégories sont elles-mêmes mentionnées en fonction de leur importance pondérale.

6.8. La mention des arômes s'effectue dans les mêmes conditions qu'auparavant. Bien entendu, cette indication doit préciser s'il s'agit d'un arôme artificiel. La mention de la catégorie d'ingrédients peut être omise

lorsque le terme « arôme » est repris dans la désignation détaillée des matières aromatiques employées.

6.9. Lorsqu'un ingrédient est utilisé sous une forme concentrée ou déshydratée et que, lors de la fabrication, il est reconstitué, il peut être indiqué dans la liste des ingrédients en fonction de son importance pondérale avant la concentration ou la déshydratation. Cette possibilité concerne la place que doit prendre l'ingrédient dans la liste et n'a aucune incidence sur sa dénomination qui est indiquée comme il est précisé en 6.5.

6.10. Pour les aliments concentrés ou déshydratés, tels que les bouillons et potages par exemple, auxquels il faut ajouter de l'eau avant consommation, l'ordre d'indication dans la liste peut se faire par rapport à la quantité de chaque ingrédient dans le produit reconstitué. Une mention appropriée doit alors annoncer cette liste particulière d'ingrédients : « ingrédients du produit reconstitué », « ingrédients du produit prêt à consommer », ou toute autre mention similaire peut être admise.

6.11. Certaines denrées sont constituées d'un mélange de fruits ou de légumes, comme les macédoines, ou encore d'épices ou de plantes aromatiques. Lorsqu'aucun des ingrédients ne prédomine en poids d'une manière significative, une mention telle que « en proportion variable » permet d'énumérer ces ingrédients dans un ordre quelconque.

6.12. L'indication de l'eau, quant à elle, s'effectue en fonction de son importance pondérale dans le produit fini, et non pas lors de sa mise en œuvre.

Il en va de même pour les ingrédients volatils, tels qu'éventuellement l'alcool.

6.12.1. La mention de l'eau ajoutée n'est pas obligatoire dans trois cas :

- le produit fini contient moins de 5 % d'eau ajoutée, calculée en poids ;
- l'eau est utilisée au cours du processus de fabrication, mais seulement dans la proportion nécessaire à reconstituer dans son état d'origine un ingrédient utilisé sous forme concentrée ou déshydratée ;
- l'eau constitue le composant partiel ou total d'un liquide de couverture qui n'est pas normalement consommé.

6.12.2. Comme l'eau s'apprécie en fonction de son importance pondérale dans le produit fini, la proportion d'eau ajoutée est calculée en soustrayant de la quantité totale du produit fini, la quantité totale des autres ingrédients mis en œuvre. Ce mode de calcul aboutira souvent, notamment lorsque le processus de fabrication conduit à une déperdition d'eau (cuisson, évaporation ...) à faire disparaître la mention de l'eau dans la liste des ingrédients. L'ensemble des prescriptions décrites aux points 6.9. à 6.12. inclus constituent l'article 3 de l'arrêté considéré.

6.13. Le cas des ingrédients composés est également envisagé à l'article 4 de l'arrêté en question. Par ingrédient composé, il faut entendre un produit alimentaire élaboré, qui, vendu en tant que tel, est soumis à l'ensemble des dispositions du décret, mais est utilisé en tant qu'ingrédient d'une denrée alimentaire plus complexe. Il peut s'agir de margarine entrant dans la fabrication de biscuits, de mayonnaise dans une sauce préparée, de liqueur dans une confiserie.

6.13.1. Cet ingrédient composé, denrée alimentaire à part entière, peut alors figurer dans la liste des ingrédients, sous sa dénomination, en fonction de son importance pondérale dans la liste des produits mis en œuvre. Il doit s'agir obligatoirement d'un produit qui possède une dénomination réglementaire ou consacrée par les usages. Les produits qui ne répondent pas à cette exigence, et qui sont commercialisés sous une dénomination consistant en une description de la denrée et de son utilisation ne peuvent bénéficier de cette disposition. Chacun de leurs ingrédients devra figurer dans la liste des ingrédients du produit fini, en fonction de son importance propre.

6.13.2. L'ingrédient composé, suivant qu'il intervient dans une proportion supérieure ou inférieure à 25 %, calculée sur le produit fini, doit être immédiatement suivi de l'énumération de ses propres ingrédients, ou seulement des additifs qu'il contient.

Dans l'exemple de la margarine utilisée dans la fabrication de biscuits, figurera dans la liste des ingrédients :

- si le biscuit contient plus de 25 % de margarine :
 - farine de blé,
 - sirop de glucose,
 - margarine : huiles végétales hydrogénées, graisses animales, eau, lait écrémé, émulsifiant :
lécithine, conservateur : sorbate de potassium, antioxygène : tocophérol, sel,
 - oeufs.
- si le biscuit contient moins de 25 % de margarine :
 - farine de blé,

- sirop de glucose,
- margarine (émulsifiant : lécithine, conservateur : sorbate de potassium, antioxygène : tocophérol),
- oeufs.

6.14. La référence à la présence ou à la faible teneur d'un ou plusieurs ingrédients oblige à indiquer leur quantité. Cette référence peut être faite dans la dénomination de vente ou dans la présentation même du produit (mentions publicitaires, illustrations). Il faut bien entendu que l'ingrédient auquel il est fait référence soit essentiel pour les caractéristiques du produit : c'est ainsi que la dénomination « pâté de lièvre » entraîne l'obligation d'indiquer la quantité de gibier mis en œuvre, alors que dans la dénomination « thon à l'huile », l'huile n'est pas un ingrédient caractéristique, et sa quantité n'a pas à être mentionnée.

6.14.1. L'indication de la quantité d'un ingrédient auquel il est fait référence peut figurer soit à proximité de la dénomination de vente, soit dans la liste des ingrédients (article 5 de l'arrêté précité).

6.14.2. L'importance pondérale des différents ingrédients s'apprécie au moment de leur mise en œuvre, il en va de même pour un ingrédient auquel l'étiquetage fait référence. Il est donc exprimé en pourcentage des ingrédients mis en œuvre, exception faite des cas où un arrêté particulier ferait référence à la valeur absolue.

6.14.3. Lorsqu'un produit est défini par un texte réglementaire, une norme ou des usages qui fixent les proportions spécifiques d'ingrédients dans le produit fini, les exigences d'ordre quantitatif demeurent même si l'étiquetage fait désormais référence aux ingrédients mis en œuvre.

6.15. Dans le cas de produits présentés en assortiment dans un même préemballage (confiserie, biscuiterie notamment) il n'y a pas lieu de s'opposer à une seule énumération des ingrédients communs à tous les éléments de l'assortiment, sous réserve que figurent clairement pour chacun des éléments les ingrédients qui lui sont éventuellement spécifiques.

6.16. Pour les denrées composées de plusieurs groupes d'ingrédients nettement individualisés (pâtisseries, confiseries par exemple) il y a lieu d'accepter la citation des ingrédients dans des rubriques autonomes (fourrage, nappage, décor...), figurant bien entendu dans le cadre de la mention globale relative aux ingrédients.

7. Quantité

7.1. L'indication de la quantité nette est obligatoire dans l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées. Il n'est rien innové dans cette section 4 du décret, pour l'application de laquelle il convient de se reporter au décret n° 78.166 du 31 janvier 1978 relatif au contrôle métrologique de certains préemballages et à l'arrêté du 20 octobre 1978 modifié par l'arrêté du 25 février 1980. A noter toutefois que le décret du 31 janvier 1978 ne concerne que les produits préemballés à quantité nominale constante, alors que l'obligation d'indiquer la quantité nette s'applique ici à l'ensemble des denrées alimentaires préemballées, même à quantité variable.

7.2. L'indication de la quantité n'est toutefois pas obligatoire pour les denrées dont la quantité nette est inférieure à 5 grammes ou 5 millilitres, à l'exception des épices et plantes aromatiques. En effet, ces derniers produits sont vendus très souvent en très petites quantités, une différence de quelques grammes étant appréciable. Le safran, par exemple, se vend au gramme.

Par ailleurs, l'arrêté relatif à l'indication de la quantité dans l'étiquetage dispense certaines denrées de cette mention. Les dérogations prévues par la réglementation antérieure, très larges, ne sont pas reconduites. Toutefois, il est accordé une dispense aux produits de confiserie d'un poids inférieur à 20 grammes, dans la mesure où ils sont traditionnellement vendus à la pièce, aux confitures, gelées et marmelades d'une quantité inférieure à 50 grammes, ces produits étant commercialisés en petites barquettes, à l'usage des collectivités, ainsi qu'à certains types de fromage.

7.3. Doivent bien entendu être utilisées pour exprimer la quantité, les unités légales de poids (kilogramme, gramme) ou de volume (litre, centilitre, millilitre). Le principe retenu est que seuls les produits liquides doivent être vendus au volume, les autres produits, solides, pâteux, semi-liquides, visqueux, devant être vendus au poids. Une exception est faite pour les glaces, crèmes glacées et sorbets qui peuvent continuer à être vendus au volume, mais les yaourts par exemple doivent porter l'indication du poids net. Dès lors que le problème se pose de savoir si le produit est vraiment liquide, semi-liquide ou visqueux, il conviendra d'exprimer la quantité en masse.

7.4. L'indication du poids net égoutté doit également figurer dans l'étiquetage, en plus du poids net total, dès lors que la denrée alimentaire est présentée dans un liquide de couverture. Il est déterminé évidemment par rapport au produit fini. Le texte définit le liquide de couverture : eau, eau salée, saumure, vinaigre, solutions

aqueuses de sucre, jus de fruits ou de légumes dans les cas de fruits ou légumes en conserve, étant entendu que ce liquide n'est qu'accessoire par rapport aux éléments essentiels de la préparation et n'est donc pas décisif pour l'achat. Le fait d'avoir défini le liquide de couverture ne permet plus d'exiger l'indication du poids net égoutté pour les produits présentés dans un liquide n'entrant pas dans cette énumération, l'huile par exemple.

7.5. L'article 3 de l'arrêté précité envisage le cas de l'indication de la quantité sur les « préemballages de préemballages » et sur les « préemballages d'emballages ». En la matière il convient de lier ces prescriptions à celles développées au point 1.4.

7.5.1. Plusieurs préemballages d'un même produit, qui répondent à toutes les obligations du texte, peuvent être regroupés au sein d'un suremballage, qui, en tant qu'unité de vente, répond lui-même également à la définition du préemballage. Dans ce cas, le suremballage, « préemballage de préemballages » doit comporter l'indication de la quantité nette contenue dans chaque préemballage et le nombre total des préemballages. L'exemple type est le pack de bière étiqueté 6 x 33 cl ou 10 x 25 cl. Cette indication n'est toutefois pas nécessaire si le nombre de préemballages peut être facilement compté à travers le suremballage et que l'indication de la quantité peut être facilement lue, au moins sur un des préemballages qu'il contient. C'est souvent le cas des préemballages regroupés par deux ou trois sous film rétractable pour une vente promotionnelle.

7.5.2. Un préemballage regroupant un certain nombre d'emballages individuels qui ne seront pas considérés comme unités de vente doit comporter l'indication de la quantité totale et du nombre total des emballages individuels.

7.6. Les modalités pratiques des contrôles de la quantité nette feront l'objet d'instructions ultérieures.

8. Indication de la date et du lot de fabrication

8.1. La date dont la mention est exigée est la date jusqu'à laquelle la denrée alimentaire conserve ses propriétés spécifiques dans des conditions appropriées. Cette « date » recouvre à la fois la date limite d'utilisation optimale qui avait été instituée pour certaines denrées par le décret du 26 septembre 1978 et la date limite de consommation.

8.2. Elle est apposée sous la responsabilité du conditionneur afin que ne puissent circuler des denrées alimentaires préemballées qui ne comporteraient pas cette date, élément indispensable à l'identification du produit.

8.3. Un certain nombre de denrées alimentaires préemballées figurant à l'annexe II du décret sont toutefois dispensées de l'indication de la date.

8.3.1. Parmi les produits figurant dans cette annexe certains en sont dispensés par la directive elle-même, d'autres le sont en vertu d'options laissées aux Etats membres, qui ont été reprises : il s'agit des gommes à mâcher et des fromages fermentés destinés à mûrir totalement ou partiellement dans leur préemballage (pâtes fermentées en boîtes telles que vacherin, camembert, coulommiers ...). La dispense ne concerne pas les fromages découpés et préemballés au sens du décret du 23 juin 1970 (tranches et morceaux).

8.3.2. Il faut noter que la France n'a pas fait usage de l'option permettant de dispenser de la date les denrées dont la durabilité est supérieure à 18 mois. Tous les produits, nationaux ou importés, doivent donc comporter l'indication de la date dès lors qu'ils sont commercialisés en France, la dispense qu'ont pu choisir certains Etats membres ne s'appliquant qu'à leur territoire national.

8.4. La date limite d'utilisation optimale est annoncée par la mention « à consommer de préférence avant... » lorsqu'elle comporte l'indication du jour et « à consommer de préférence avant fin... » dans les autres cas. Le respect de cette date limite d'utilisation optimale n'a aucun caractère impératif, il s'agit d'une information pour le consommateur. La détention ou la mise en vente à titre gratuit ou onéreux de denrées dont la date limite d'utilisation optimale est dépassée n'est passible d'aucune sanction, à condition que le produit demeure de qualité loyale et marchande.

8.5. La date limite de consommation est annoncée par la mention « à consommer jusqu'au... » ou « à consommer jusqu'à la date figurant... » suivie soit de la date elle-même, soit de l'indication de l'endroit où elle figure dans l'étiquetage. Le respect de cette date a un caractère impératif et la commercialisation de denrées alimentaires préemballées est interdite et sanctionnée pénalement dès lors que cette date est atteinte selon les dispositions de l'article 18 du décret du 7 décembre 1984 [article codifié dans le code de la consommation en articles R. 112-25 et suivants].

- 8.5.1.** Il ne s'agit plus d'une simple information du consommateur, mais d'une indication permettant le contrôle des produits à risque. C'est pourquoi doivent porter une date limite de consommation les denrées périssables dans un délai de six semaines et les denrées pour lesquelles la réglementation en matière de contrôle sanitaire fixe une durée de conservation.
- 8.5.2.** Le critère de denrée périssable dans le délai de six semaines permet de recouvrir à la fois les produits qui présentent un risque d'altération (à l'exception des semi-conserves) et les produits auxquels s'attache la notion de fraîcheur.
- 8.5-3.** Les produits pour lesquels la réglementation existante en matière de contrôle sanitaire fixe une durée de conservation sont les denrées animales et d'origine animale. Par exemple, les arrêtés pris en application de l'article 3 du décret du 21 juillet 1971 [*article codifié dans le code rural en article R. 231-16*] fixent souvent, parmi les normes sanitaires et qualitatives auxquelles devront satisfaire les denrées animales et d'origine animale pour être reconnues propres à la consommation, une date limite de consommation. L'élaboration d'un arrêté de ce type est envisagée afin de soumettre les semi-conserves au régime de la date limite de consommation et non pas à celui de la date limite d'utilisation optimale, comme le prévoit actuellement le nouveau texte, s'agissant de denrées périssables au-delà d'un délai de six semaines.

8.6. La date est accompagnée, le cas échéant, de l'indication des conditions de conservation en fonction desquelles elle a été déterminée. Si des mentions de température à respecter paraissent indispensables lorsqu'il s'agit de produits frais, ou, de manière générale, de produits soumis à l'obligation de la date limite de consommation, d'autres conditions de conservation peuvent être prescrites dès lors que la détermination de la date indiquée est liée aux conditions de conservation mentionnées (à conserver au sec, à l'abri de la lumière...). Il faut noter que l'inobservation de ces conditions d'entreposage est pénalement sanctionnée.

8.7. Les différentes modalités d'indication de la date sont précisées par l'arrêté d'application relatif à l'indication de la date et du lot de fabrication.

- 8.7.1.** La date étant la mention d'étiquetage qui pose le plus de problèmes techniques, les modalités de son apposition sont les plus larges possibles, à la condition qu'elle réponde aux conditions générales du texte, c'est-à-dire qu'elle soit visible, clairement lisible, indélébile, et facilement compréhensible.
- 8.7.2.** C'est ainsi qu'il est déjà possible de renvoyer à l'endroit où elle se trouve effectivement dans l'étiquetage, comme il est expliqué au point 3.2. Le mois peut être indiqué en chiffres ou en lettres même abrégées. Un crantage peut être utilisé sur une étiquette préimprimée sous réserve que l'information du consommateur soit clairement assurée.

8.8. L'arrêté précité désigne les produits - conserves et semi-conserves, produits congelés et surgelés, glaces, crèmes glacées et sorbets, laits stérilisés - qui doivent comporter l'indication du lot de fabrication. Il règle les conditions pratiques d'apposition de cette mention.

9. Identification d'un responsable de la commercialisation

9.1. Parmi les mentions obligatoires figurent le nom ou la raison sociale, et l'adresse du fabricant ou du conditionneur, ou d'un vendeur établi à l'intérieur de la Communauté. Les opérateurs économiques doivent pouvoir librement décider qui, du fabricant, du conditionneur ou d'un vendeur (qui peut être l'importateur), choisit d'associer son nom et sa réputation au produit.

9.1.1. L'indication de ce nom et de cette adresse doit permettre au consommateur s'il le désire, de faire connaître à ce responsable, ses récriminations ou ses appréciations à l'égard du produit qu'il a acheté. Le responsable doit pouvoir être identifié en tant qu'entité juridique. A cet égard, pour toute personne physique ou morale assujettie à l'immatriculation au registre du commerce, l'identification doit se faire par l'indication :

- du nom commercial pour les personnes physiques ;
- de la raison sociale pour les sociétés en nom collectif ou en commandite simple ;
- de la dénomination sociale pour les sociétés à responsabilité limitée ou par actions.

9.1.2. Il va de soi que le nom et l'adresse qui figurent dans l'étiquetage peuvent être ceux d'un fabricant ou d'un conditionneur étranger, même situé en dehors de la communauté. La rédaction du texte précise en effet que seul, dans le cas où le nom d'un vendeur est indiqué, celui-ci doit être établi à l'intérieur de la communauté.

9.1.3. Cette indication n'a d'ailleurs aucune incidence sur l'identité de la personne qui pourrait être reconnue pénalement responsable en cas de fraude ou d'inobservation des exigences réglementaires. Dans le cas des produits importés, une jurisprudence constante considère que la responsabilité pénale incombe à l'importateur.

9.2. Les denrées alimentaires préemballées à quantité nominale constante sont également soumises aux dispositions du décret du 31 janvier 1978. Pour respecter les dispositions des deux décrets les mentions exigibles que doit porter le préemballage dépendent d'une part du lieu de conditionnement (France, CEE, hors CEE) et d'autre part de l'apposition ou non du signe « e ». Les différents cas envisageables sont résumés dans le tableau suivant :

Lieu de conditionnement	Présence ou absence du « e »	Mentions obligatoires répondant aux dispositions du décret étiquetage et du décret métrologie
Produit conditionné en France	« e »	Nom et adresse en clair du conditionneur en France <u>ou</u> Nom et adresse en clair d'un vendeur dans la CEE ou du fabricant et identification du conditionneur en France (adressé en clair ou code)
	absence « e »	
Produit conditionné dans un autre pays de la CEE	« e »	Nom et adresse en clair du conditionneur dans la CEE <u>ou</u> Nom et adresse en clair d'un vendeur dans la CEE ou du fabricant et identification du conditionneur dans la CEE (adresse en clair ou code)
	absence « e »	Nom et adresse en clair de l'importateur en France <u>ou</u> Nom et adresse en clair d'un vendeur dans la CEE, du fabricant ou du conditionneur et identification de l'importateur en France (adresse en clair ou code)
Produit conditionné hors CEE	absence « e »	
	« e »	Nom et adresse en clair de l'importateur dans la CEE <u>ou</u> Nom et adresse en clair d'un vendeur dans la CEE, du fabricant ou du conditionneur et identification de l'importateur dans la CEE (adresse en clair ou code)

L'arrêté du 4 décembre 1974 relatif à l'identification des préemballeurs demeure en vigueur.

10. Modifications et abrogations des textes en vigueur

10.1. Le chapitre III du texte est consacré à une remise en ordre de l'ensemble des décrets antérieurs qui comportent des dispositions d'étiquetage. Il s'agit d'une part, de préciser dans chacun des textes dans quelles conditions les prescriptions d'étiquetage applicables à l'ensemble des denrées alimentaires s'appliquent aux produits concernés tout en conservant les mentions d'étiquetage supplémentaires exigées par ces textes, et d'autre part d'abroger toutes les dispositions incompatibles avec le nouveau texte (dimensions de caractères) ou faisant double emploi (articles de prévention des confusions).

ANNEXE

**VENTE DES FRUITS ET LÉGUMES FRAIS, SECS OU SÉCHÉS AU STADE DU DÉTAIL
INFORMATIONS À APPORTER AU CONSOMMATEUR****APPLICATION DES RÈGLES DE NORMALISATION
INCIDENCE DU DÉCRET N° 84.1147 DU 7 DÉCEMBRE 1984**

La complexité des dispositions applicables au stade de la vente au détail en fonction de la nature du produit (soumis à des textes communautaires ou à des textes nationaux, à des textes de portée générale ou spécifique) et de son mode de commercialisation conduit à faire le point sur les informations qui doivent être apportées selon le cas au consommateur.

I - Fruits et légumes frais faisant l'objet de normes communes de qualité

Le règlement n° 1035.72 du Conseil des communautés européennes du 18 mai 1972 portant organisation commune des marchés dans le secteur des fruits et légumes considère que la normalisation ne peut atteindre son plein effet que si elle est appliquée à tous les stades de la commercialisation. Cette application ne se trouve nullement affectée par l'intervention du décret du 7 décembre 1984.

En matière de marquage ou d'affichage des produits normalisés, il convient de distinguer le produit présenté :

- dans l'emballage de transport ;
- en vrac à l'étal ;
- en petites unités de vente ne répondant pas à la définition des préemballages ;
- préemballé destiné à être remis en l'état au consommateur.

a) Produit présenté dans l'emballage de transport

Il s'agit des marchandises mises en vente par le détaillant traditionnel ou la grande surface dans l'emballage d'origine (plateaux, caisses, cartons, plastiques, sacs ou dans le grand emballage permettant l'acheminement de la marchandise (conteneur, technifil).

Toutes les mentions prévues par les normes et figurant obligatoirement sur les emballages doivent être placées de manière apparente pour le consommateur. Faute de quoi le détaillant devra pour le moins afficher l'origine du produit, la catégorie et, lorsque la norme le prévoit, la variété.

b) Produit offert en vrac à l'étal

Le détaillant doit apposer sur la marchandise une pancarte portant, en caractères très apparents, les indications prévues par les normes de qualité et relatives :

- à l'origine du produit ;
- à la catégorie de qualité ;
- à la variété (lorsque cette mention est obligatoire pour l'espèce ou la catégorie considérée).

c) Produit conditionné en petites unités de vente ne répondant pas à la définition du préemballage (barquettes et sachets ouverts, bottes,... toutefois la norme relative aux poireaux prévoit le marquage des bottes lorsque celles-ci sont livrées en vrac).

Il convient ici de distinguer les petites unités de vente offertes :

- dans l'emballage de transport de quelque nature que ce soit :
 - ces mentions prévues en matière de marquage sur l'emballage de transport doivent être présentées de manière apparente pour le consommateur ; ces petites unités de vente elles-mêmes sont dispensées de marquage ; faute de marquage apparent de l'emballage de transport, le détaillant doit au moins afficher les mentions prévues pour la vente en vrac ;
- hors de l'emballage de transport :
 - là non plus le marquage individuel n'est pas obligatoire. En revanche, ce sont les mêmes indications que celles prévues pour la vente en vrac qui doivent être affichées.

d) Préemballages au sens du décret du 7 décembre 1984 destinés de par leur nature à être présentés en l'état au consommateur (barquettes, filets, fleins, sacs ou sachets hermétiquement clos, unités de vente fermées mais non hermétiquement closes).

Ces unités de vente deviennent alors des colis et comme tels doivent porter toutes les indications prévues par les normes, au même titre que l'emballage qui pourrait éventuellement les contenir. Ces mentions sont, du reste, apposées au moment du conditionnement.

Lorsqu'il s'agit de produits destinés à la vente par quantités nominales constantes, le poids net doit apparaître en application des textes métrologiques.

Les fruits et légumes normalisés préemballés par quantités nominales constantes ou non ne sont pas soumis aux dispositions du décret du 7 décembre 1984 (article 50 dudit décret) *[article codifié dans le code de la consommation en article R. 112-32]*. L'article 3 du décret du 7 décembre 1984 *[article codifié dans le code de la consommation en article R. 112-7]* s'applique néanmoins à de tels produits puisque les règlements communautaires qui les régissent ne visent pas la confusion.

II - Fruits et légumes frais ne faisant pas l'objet de normes communes de qualité

A/ S'il s'agit de préemballages de produits n'ayant pas fait l'objet d'une norme commune de qualité mais entrant néanmoins dans le cadre de l'organisation commune du marché des fruits et légumes (produits énumérés au point 2 de l'article 1^{er} du règlement 1035.72 cf. brochure JO n° 1346), le décret ne trouve pas son application. Ce sont alors les dispositions générales ou spécifiques en matière de fruits et légumes qui s'appliquent. Tel est le cas par exemple des petits fruits rouges (groseilles, framboises, cassis...), des radis, navets, scorsonères... Ces préemballages doivent aussi porter l'indication du poids net en application des dispositions ci-dessus ou des textes métrologiques.

B/ S'il s'agit de préemballages de produits ne rentrant pas dans le champ d'application du règlement 1035.72 (produits non cités au point 2 de l'article 1^{er}, par exemple les pommes de terre), le décret trouve son application, sans préjudice des textes spécifiques.

C/ Si les produits visés au point A ou au point B sont présentés en vrac, mis en vente dans l'emballage de transport ou en petites unités de vente non assimilables à des préemballages, le marquage ou l'affichage doit comporter les mentions prévues dans les textes généraux ou spécifiques en matière de fruits et légumes. Ces mentions doivent, du reste, figurer sur les emballages dès le stade de l'expédition.

III - Fruits et légumes secs ou séchés

S'il s'agit de préemballages de châtaignes, marrons, noix, noisettes, produits couverts par l'organisation commune des marchés dans le secteur des fruits et légumes sans pour autant avoir fait l'objet de normes, le décret ne trouve pas son application. Ce sont alors, à l'instar du point A, les dispositions générales ou spécifiques en matière de fruits et légumes qui doivent être satisfaites. Ce dispositif est à mettre en œuvre quel que soit d'ailleurs l'état sec, demi-sec ou frais de ces produits.

En revanche, en ce qui concerne les légumes secs, les fruits séchés, les figues sèches, les raisins secs, produits hors du champ du règlement 1035.72, le décret est applicable de plein droit. Ces marchandises doivent donc être désormais livrées, lorsqu'elles sont préemballées, avec l'indication d'une date limite d'utilisation optimale. En ce qui concerne les autres présentations desdits produits rien n'est changé par rapport à la situation antérieure. Ils doivent donc satisfaire, selon les cas, aux réglementations générales ou spécifiques qui les concernent.