

DIRECTION GÉNÉRALE DE LA CONCURRENCE,
DE LA CONSOMMATION ET DE LA RÉPRESSION DES FRAUDES
59, BD VINCENT AURIOL TÉLÉDOC 051
75703 PARIS CEDEX 13

Réf : NI2005-163.doc

Affaire suivie par Bureau C3
Bureau : C3 – Loyauté
Téléphone : 01 44 97 25 29
Télécopie : 01 44 97 30 37
Mél. : c3@dgccrf.finances.gouv.fr

D.G. 73	T.P	N.A.F. / C.P.F
Étiquetage		

PARIS, LE 25 NOVEMBRE 2005

Note d'information n°2005-163 **(communicable au sens de la loi du 17 juillet 1978)**

Objet : dispositions modifiées relatives à l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées.

Résumé : Les articles R. 112-1 et suivants du chapitre II, du titre Ier du livre Ier du code de la consommation, relatifs à l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées, viennent d'être modifiés par le décret n° 2005-944 du 2 août 2005 (JORF du 6 août 2005).

Ce décret opère avant tout la transposition de deux directives :

- celle de la directive 2003/89/CE relative à l'indication des ingrédients présents dans les denrées alimentaires, qui introduit d'importantes dispositions concernant la déclaration des allergènes alimentaires.**
- celle de la directive 2004/77/CE relative à l'étiquetage de certaines denrées alimentaires contenant de l'acide glycyrrhizinique.**

Le décret a également introduit les sanctions pour le non respect du règlement 608/2004 relatif à l'étiquetage de denrées contenant des phytostérols.

Enfin, l'occasion de ces transpositions a été saisie pour opérer certaines modifications mineures visant à rapprocher la rédaction des articles R. 112-1 et suivants du code de la consommation de celle des dispositions de la directive 2000/13/CE, ainsi que pour introduire les dispositions d'étiquetage contenues jusque-là dans trois arrêtés (arrêtés du 7 décembre 1984).

Une modification du décret 64-949 relatif aux produits surgelés a également été opérée pour en rapprocher la rédaction de celle de la directive 89/108/CE qu'il transpose.

La présente note d'information s'attache à présenter ces différentes modifications en commençant par les plus importantes en termes d'implications, celles découlant de la transposition de la directive 2003/89/CE précitée.

Cette note annule et remplace la note d'information n° 2005-137 du 22 septembre 2005 qu'il est apparu nécessaire de clarifier sur un certain nombre de points suite aux questions qu'elle a suscitées.

I - LES NOUVELLES DISPOSITIONS MODIFIANT LES REGLES RELATIVES À L'INDICATION DES INGRÉDIENTS

Ces dispositions résultent de la transposition de la directive 2003/89/CE¹ qui modifie la directive 2000/13/CE (directive-cadre en matière d'étiquetage des denrées alimentaires préemballées) en ce qui concerne l'indication des ingrédients présents dans les denrées alimentaires.

Elles **seront d'application obligatoire à compter du 25 novembre 2005**, en tenant compte de l'application différée mentionnée au point 1) ci-dessous pour certains dérivés allergènes non exemptés.

Par ailleurs, les produits étiquetés ou mis sur le marché avant le 25 novembre 2005 pourront être commercialisés jusqu'à écoulement des stocks.

La directive 2003/89/CE met en place deux types de mesures, qui vont toutes deux modifier les règles relatives à l'indication de la liste des ingrédients :

- les premières sont plus particulièrement destinées à informer les consommateurs souffrant d'allergies ou d'intolérances alimentaires (A) ;
- les secondes ont pour objectif d'assurer une information plus complète du consommateur en général quant à la composition des denrées alimentaires préemballées (B).

A – L'ÉTIQUETAGE DES ALLERGÈNES

Par souci de simplification, le terme « allergènes » sera utilisé dans cette note pour désigner les substances et ingrédients allergènes ou source d'intolérances alimentaires. Les nouvelles dispositions visent en effet non seulement des ingrédients provoquant des allergies, mais aussi des ingrédients et des substances source d'intolérances alimentaires, comme le lactose ou les sulfites.

N.B. : en ce qui concerne les boissons alcoolisées titrant plus de 1,2% d'alcool en volume, les modalités d'indication des allergènes ont fait l'objet de la RIG n°2005-09, à laquelle les agents pourront se référer.

1) La liste des allergènes à déclaration obligatoire

Les ingrédients ou substances allergènes sont énumérés dans une **annexe IV insérée à la fin du chapitre II, du titre Ier du livre Ier du code de la consommation**, à la suite des articles R. 112-1 et suivants.

Ces allergènes devront être déclarés sur la liste des ingrédients dès lors qu'ils auront été intentionnellement mis en œuvre dans la recette et qu'ils seront toujours présents dans le produit fini, même sous une forme modifiée. Cela ne concerne pas la présence fortuite (v. à ce sujet le point 3).

La déclaration s'impose à la fois pour les ingrédients énumérés à l'annexe et pour leurs dérivés, quelle que soit la quantité utilisée, à l'exception de ceux qui font l'objet d'une exemption temporaire à la suite de la procédure prévue par l'article 6 point 11 de la directive 2003/89/CE.

Les dérivés temporairement exemptés sont énumérés dans l'arrêté du 15 septembre 2005².

¹ Directive 2003/89/CE du Parlement européen et du Conseil du 10 novembre 2003 modifiant la directive 2000/13/CE en ce qui concerne l'indication des ingrédients présents dans les denrées alimentaires.

Les dérivés pour lesquels l'exemption a été demandée et refusée sont les suivants :

- l'huile d'arachide ;
- les protéines végétales hydrolysées de blé et de soja ;
- la gélatine de poisson pour d'autres usages que celui de support de vitamines, d'arômes et de caroténoïdes ;
- le lysozyme utilisé dans les fromages.

Pour ces derniers, qui devront donc être indiqués dans la liste des ingrédients, il a été convenu à l'échelle européenne qu'un délai supplémentaire de 4 mois serait laissé par les autorités de contrôles aux opérateurs pour se mettre en conformité, en raison du retard pris par la Commission européenne dans l'adoption de la liste des substances ou ingrédients exemptés.

Par conséquent, pour les substances non exemptées citées plus haut, aucune procédure ne sera engagée avant le 25 mars 2006, et on pourra admettre que les produits étiquetés ou mis sur le marché avant cette date soient commercialisés jusqu'à épuisement des stocks.

Bien entendu, cette application différée ne concerne que ces ingrédients ou dérivés d'ingrédients, tous les autres ingrédients/substances et dérivés qui n'ont pas fait l'objet d'une demande d'exemption devant être indiqués pour les produits conditionnés à compter du 25 novembre 2005.

2) les modalités d'indication des allergènes

L'indication sur la liste des ingrédients de tous les allergènes de l'annexe IV est désormais obligatoire, quelles que soient les dérogations d'étiquetage qui peuvent subsister à la suite de la révision de la directive 2000/13/CE.

Les nouvelles dispositions distinguent, pour décrire les modalités d'indication, les allergènes directement mis en œuvre en tant qu'ingrédients, et ceux mis en œuvre de façon indirecte, par une substance telle qu'un auxiliaire technologique, un additif de transfert, un support d'arôme ou d'additif.

a - Les allergènes directement mis en œuvre en tant qu'ingrédients

En application de l'article R. 112-16-1 alinéa 1, doivent être systématiquement étiquetés, quelles que soient les dérogations d'étiquetage subsistantes³ :

- les ingrédients ou substances allergènes utilisés dans la production d'une denrée alimentaire, et toujours présents dans le produit fini, même sous une forme modifiée,
- les ingrédients qui proviennent des « ingrédients allergènes » (les « dérivés »), utilisés dans la production d'une denrée alimentaire et toujours présents dans le produit fini, même sous une forme modifiée.

Le nom de l'allergène doit être indiqué, dès lors que l'ingrédient concerné n'est pas clairement identifié par le consommateur moyen comme étant issu d'un allergène.

Cette indication de l'allergène peut figurer à la suite de l'ingrédient, entre parenthèses ou en clair, ou encore par renvoi lorsque plusieurs ingrédients contiennent le même allergène.

² JORF du 20 septembre 2005. Le caractère temporaire de l'exemption a motivé le choix de l'arrêté comme instrument juridique de transposition de la liste des exemptions. Lorsque la liste définitive des exemptions aura été adoptée, en principe en 2007, ces exemptions seront introduites dans l'annexe IV du code de la consommation par un décret.

³ Les dérogations d'étiquetage qui subsistent sont les suivantes :

- les denrées dispensées de liste des ingrédients, qui sont énumérées à l'article R. 112-15-1 du code de la consommation ;
- les ingrédients des ingrédients composés, dans les conditions prévues à l'article R. 112-6-3 du code de la consommation ;
- les ingrédients qui peuvent être désignés sous un nom de catégorie, conformément aux 1°, 2° ou 3° de l'article R. 112-16 du code de la consommation ;
- les substances qui ne sont pas considérées comme ingrédients, au sens de l'article R. 112-3 du code de la consommation.

Par exemple, la même liste d'ingrédients pourrait prendre l'une des formes suivantes :

« ingrédients : farine *de blé*, malt *d'orge*, albumine *d'œuf*, graisse butyrique (*lait*), levain (*blé*), boulghour (*blé*), lécithine *de soja*, conservateur : *sulfite de sodium* (et non E 221). »

ou

« ingrédients : farine*, malt d'orge, albumine *d'œuf*, graisse butyrique (*lait*), levain*, boulghour*, lécithine *de soja*, conservateur : *sulfite de sodium* ».

**issus du blé.*

On pourra admettre que la référence à un allergène donné ne soit pas nécessaire pour chacun des ingrédients qui le contiendrait, à la condition que la désignation de l'un des ingrédients renvoie très clairement à cet allergène. Dans l'exemple donné, la liste des ingrédients suivante serait également acceptable :

« ingrédients : farine de blé, malt d'orge, albumine *d'œuf*, graisse butyrique (*lait*), levain, boulghour, lécithine *de soja*, conservateur : *sulfite de sodium* ».

Par ailleurs, la référence à l'allergène n'est pas nécessaire si la désignation de l'ingrédient renvoie clairement à cet allergène.

Exemples : fromage, crème/crème fraîche, yaourt, beurre, lactose, lactosérum.

Par ailleurs l'article R. 112-16-1 alinéa 1 dispense de la répétition de l'allergène dans la liste des ingrédients si la dénomination de vente mentionne ou renvoie clairement à l'allergène.

Exemples :

- pour une denrée vendue sous la dénomination de vente « gâteau aux amandes », l'indication de la présence d'amandes dans un autre ingrédient, par exemple dans l'arôme, pourra ne pas être indiquée. On aura alors une liste des ingrédients du type « ingrédients : farine de blé, amandes X%, sucre, beurre, arôme(s) ».
- dans la liste des ingrédients d'une denrée vendue sous la dénomination de vente « bâtonnets de poisson », on pourra se satisfaire de l'indication « gélifiant » suivi de son numéro CE, sans spécifier, si c'est le cas, que celui-ci est issu de poisson ;
- les produits laitiers vendus sous la dénomination « fromage », « beurre » ou « yaourt » pourront continuer à ne pas comporter de liste des ingrédients, dans la mesure où l'on considère que la référence à l'allergène « lait » est claire, et sous réserve que les conditions habituelles soient respectées (absence d'adjonction d'autres ingrédients, cf. article R. 112-15-1 point 4°)⁴.

Pour ce qui concerne les fruits à coque, le nom spécifique du fruit (amandes, pistaches, noix de cajou) doit être indiqué, par préférence à l'expression générique « fruit à coque ».

b - Les allergènes mis en œuvre de façon indirecte

En application de l'article R. 112-16-1 alinéa 2, ne s'appliquent pas aux allergènes les dérogations d'étiquetage qui subsistent pour les substances qui ne sont pas ordinairement considérées comme des ingrédients aux termes de l'article R. 112-3 du code de la consommation⁵.

⁴ Dans le cas où la dénomination de vente consiste en une appellation distincte du terme générique « fromage », il convient d'apprécier au cas par cas si la présentation et l'étiquetage du fromage renseignent sur la nature réelle du produit et donc la présence de l'allergène lait. Dans la négative, il pourra être demandé que la mention « fromage » figure dans l'étiquetage, en complément de la dénomination. Toutefois, ce complément ne concerne pas les fromages dont les dénominations sont bien connues du consommateur, notamment les dénominations définies par le décret du 30 décembre 1988 et les dénominations protégées par des signes officiels de la qualité facilement compréhensibles par le consommateur français.

⁵ Il s'agit des additifs de transfert, des auxiliaires technologiques, des substances qui ne sont pas des additifs mais qui sont utilisées comme des auxiliaires technologiques, et des supports d'additifs et d'arômes.

En effet, lorsque ces substances sont issues d'un allergène, elles seront par exception traitées comme des ingrédients.

Ainsi, l'amidon de blé utilisé comme auxiliaire technologique, le lactose utilisé comme support d'arôme, ou la lécithine de soja intervenant comme additif de transfert, seront respectivement étiquetés « amidon de blé », « lactose », « lécithine de soja ».

La quantité n'entre pas en compte. Ainsi, une huile d'arachide entrant pour 2% dans la composition d'un arôme mis en œuvre à raison de 1% dans un produit (soit 0,02% d'huile d'arachide dans le produit fini), doit être déclarée sous une forme telle que « arôme (huile d'arachide) ».

Pour combler une lacune existante, la nouvelle directive introduit une nouvelle catégorie, celle des « substances qui ne sont pas des additifs mais qui sont utilisées de la même manière et dans le même but que les auxiliaires technologiques et sont toujours présentes dans le produit fini, même sous une forme modifiée ». Il s'agit, par exemple, de l'huile ou du beurre servant à faciliter le démoulage.

Cette catégorie est introduite dans le nouvel article R. 112-3 point 4°, et, comme les autres, elle sera soumise au régime des ingrédients dans le cas où la substance serait issue d'un allergène (c'est le cas du beurre utilisé pour le moule, qui devra donc être mentionné dans la liste des ingrédients). Dans la mesure où ces substances sont considérées par exception comme des ingrédients, elles sont indiquées dans la liste des ingrédients en fonction de leur importance pondérale. Concrètement, du fait des quantités extrêmement faibles de ces substances dans le produit fini, elles figureront en fin de liste des ingrédients.

Dans le cas des supports d'arômes ou d'additifs, ces substances peuvent également être mentionnées à proximité de l'arôme ou de l'additif.

Par exemple, dans le cas d'une denrée contenant un additif X et un arôme Y sur support lactose, la liste des ingrédients pourra être :

« ingrédients : ... catégorie de l'additif : X (lactose),...arôme Y (lactose) »

ou

« ingrédients : ...catégorie de l'additif : X,... arôme Y, lactose »..

Il est à noter que contrairement à l'article R. 112-16-1 alinéa 1, l'article R. 122-16-1 alinéa 2 ne dispense pas les allergènes mis en œuvre de façon indirecte de l'indication de la source allergène lorsque la dénomination de vente de la denrée mentionne ou renvoie clairement à l'allergène. Cette disposition, qui découle de la rédaction de la directive 2003/89, conduit à une approche plus stricte pour les allergènes mis en œuvre de façon indirecte que pour les allergènes directement mis en œuvre en tant qu'ingrédients, sans apporter de garanties supplémentaires pour le consommateur. Il pourra être admis qu'elle soit appliquée de façon raisonnable.

3) L'étiquetage des présences fortuites :

L'objectif de la nouvelle obligation concernant les allergènes est d'aider les consommateurs allergiques à suivre leur régime d'éviction, et non de les exclure d'une plus large gamme de produits préemballés. C'est pourquoi les mentions visant à prévenir le consommateur de la présence fortuite éventuelle d'allergènes ne doivent pas être encouragées.

Le recours à un étiquetage des présences fortuites ne doit constituer qu'un dernier recours dans le cas où il n'est pas possible de maîtriser le risque lié aux allergènes majeurs.

Dans les cas où ce risque ne peut être maîtrisé, il pourra être recommandé aux opérateurs de recourir à une mention qui soit la plus informative possible pour le consommateur allergique.

L'industrie agroalimentaire a été sensible à cette préoccupation, et l'ANIA a édité des lignes directrices pour la gestion du risque des allergènes majeurs, dont l'objectif est d'axer les efforts des opérateurs sur la prévention du risque plutôt que sur une approche de gestion par l'étiquetage, qui brouillerait le message au regard des personnes allergiques.

B – LES AUTRES MODIFICATIONS

Au-delà de l'indication des allergènes alimentaires, la directive 2003/89/CE a également modifié la directive 2000/13/CE pour rendre la liste des ingrédients plus complète qu'auparavant tout en introduisant, pour les opérateurs, un nombre limité de simplifications d'étiquetage.

1) La suppression de la « règle des 25% » relative aux ingrédients composés

La nouvelle rédaction supprime la « règle des 25% » qui permettait de ne pas énumérer les ingrédients des « ingrédients composés » définis par l'usage ou une réglementation, dès lors qu'ils représentaient moins de 25% de la denrée alimentaire.

Cependant, des dérogations de moindre ampleur sont prévues pour les ingrédients composés, mais, ainsi qu'il l'a été indiqué plus haut, **ces dérogations s'appliquent sans préjudice des règles d'indication systématique des allergènes précisées plus haut.**

Ces dérogations sont reprises dans le nouvel article R. 112-16-3 du code de la consommation.

a - Ingrédients composés définis par une réglementation communautaire intervenant pour moins de 2% dans le produit fini (article R. 112-16-3 point 1°)

La dérogation à l'énumération des ingrédients de l'ingrédient composé n'est maintenue qu'à une double condition :

- les ingrédients composés doivent être définis par une réglementation communautaire : il faut entendre par là les réglementations dites « verticales » définissant la composition d'un produit⁶ ;
- les ingrédients composés doivent intervenir pour moins de 2% dans la denrée.

Les allergènes, en revanche, devront toujours être indiqués.

Par ailleurs, les substances qui ne sont pas des ingrédients au sens de l'article R. 112-3 du code de la consommation, continuent à ne pas être soumis à l'obligation d'étiquetage, à condition bien sûr qu'ils ne soient pas issus d'un allergène. Les additifs en revanche, doivent toujours être indiqués.

b - Les mélanges d'épices ou de plantes aromatiques (article R. 112-16-3 point 2°)

La nouvelle rédaction maintient également une dérogation à l'énumération des ingrédients des mélanges d'épices et/ou de plantes aromatiques à condition qu'ils interviennent à moins de 2% dans la denrée.

Cette disposition vise, par exemple, le curry ou les herbes de Provence qui entrent dans la composition d'une denrée ou d'un plat cuisiné.

La même observation qu'au point précédent vaut pour les additifs et pour les substances qui ne sont pas des ingrédients au sens de l'article R. 112-3 du code de la consommation.

⁶ Actuellement il existe de telles réglementations pour le chocolat, la confiture, les matières grasses tartinables (margarine, beurre,.....), les jus de fruits, les laits de conserve. A noter que les AOP et les IGP, ne constituent pas de telles réglementations communautaires.

c – Les ingrédients composés pour lesquels une liste des ingrédients n'est pas exigée (article R. 112-16 point 3°)

La dérogation existant pour les denrées ordinairement dispensées de liste des ingrédients est maintenue lorsqu'elles interviennent comme ingrédient dans une autre denrée.

Il s'agit des fromages, du beurre, des laits et crèmes fermentés, des boissons titrant à plus de 1,2 % d'alcool en volume (cidres, poirés, bières, vins et spiritueux) et des vinaigres de fermentation s'ils proviennent d'un seul produit de base (cf. nouvel article R.112-15-1).

Tout comme les précédentes, cette dérogation ne s'applique pas pour les allergènes, qui devront toujours être indiqués.

2) Les simplifications d'étiquetage

a - Possibilité de regroupement pour les mélanges de fruits, de légumes et de champignons

L'article R. 112-15 point 4° permet de regrouper, dans la liste des ingrédients, les fruits, légumes et champignons utilisés en mélange comme ingrédients dans une denrée alimentaire, à condition que leurs proportions soient susceptibles de varier et qu'aucun ne prédomine en poids de manière significative.

Cette rédaction précise une disposition qui existait déjà dans un arrêté du 7 décembre 1984⁷ et l'étend aux champignons.

Exemple : dans un plat préparé, nous pourrions avoir « ingrédients : viande X%, légumes en proportions variables (haricots verts, haricots beurre, carottes), riz, huile végétale, sucre, (...) ».

b - Suppression des catégories d'ingrédients « légumes » et « fruits confits »

Les catégories d'ingrédients « légumes » et « fruits confits », qui permettaient de déclarer les mélanges de fruits confits ou de légumes qui n'excédaient pas en poids 10% de la denrée par les termes « légumes » ou « fruits confits », sont supprimées.

Désormais, tous les légumes et fruits confits mis en œuvre doivent être énumérés dans la liste des ingrédients.

Exemple : « ingrédients : farine de blé, sucre, œufs, beurre, fruits confits (oranges, cerises, sucre...), (...) ».

Cette disposition vise à informer les consommateurs qui sont allergiques à un fruit ou un légume en particulier, qui étaient jusque-là privés d'une information importante du fait de l'existence de ces noms de catégorie. Ne s'agissant pas d'allergènes majeurs, ils ne sont pas énumérés dans la liste de l'annexe IV.

c - Ingrédients intervenant pour moins de 2% dans le produit fini

Le nouvel article R. 112-15 point 4° prévoit que les ingrédients intervenant pour moins de 2% dans le produit fini peuvent être énumérés dans un ordre différent que celui de leur importance pondérale dans le produit fini, à la suite des autres ingrédients.

Cette disposition concernera principalement des additifs, qui seront donc relégués en fin de liste dans un ordre qui pourra être moins précis.

⁷ Les arrêtés du 7 décembre 1984 ont été abrogés et leurs dispositions intégrées dans les articles R. 112-1 et suivants du code de la consommation, comme nous le verrons au IV de la présente note

d - Ingrédients « similaires et substituables » entre eux

Une nouvelle disposition (article R. 112-15-7°) introduit également une certaine flexibilité lorsque deux ingrédients similaires et substituables entre eux sont susceptibles d'être alternativement utilisés dans la fabrication ou la préparation d'une denrée alimentaire sans en altérer la composition, la nature ou la valeur perçue, et pour autant qu'ils interviennent pour moins de 2% dans le produit fini.

Dans ce cas, qui vise essentiellement les approvisionnements variables, ces deux ingrédients pourront être désignés de la façon suivante : « contient...et/ou.. ».

Exemples : huile de colza et/ou huile de tournesol, sirop de glucose et/ou dextrose

La notion de similaire et substituable implique en revanche que l'on ne pourra avoir un ingrédient noble indiqué avec un ingrédient moins noble. Par exemple, l'huile d'olive n'est pas considérée comme « similaire ou substituable » à une autre huile végétale.

Cette disposition ne s'applique pas aux additifs ni aux allergènes de l'annexe IV.

II – LES NOUVELLES DISPOSITIONS RELATIVES À LA PRÉSENCE DE REGLISSE DANS CERTAINES DENRÉES

De nouvelles dispositions ont également été introduites pour transposer la directive 2004/77/CE⁸ relative à l'étiquetage de certaines denrées contenant de l'acide glycyrrhizinique et son sel d'ammonium (communément désignés sous le terme « réglisse »).

Cette directive vise à informer les personnes sujettes à l'hypertension, ainsi qu'à des troubles très spécifiques, de la présence de réglisse dans les confiseries ou les boissons, lorsque cette présence dépasse certains seuils.

Les dispositions concernées ont été introduites à l'article R.112-9-1 du code de la consommation, qui traite des mentions d'étiquetage spécifiquement exigées pour certaines catégories de denrées alimentaires.

Les points 8°, 9° et 10° prévoient ainsi des modalités d'indication différentes selon la concentration de la réglisse dans la denrée.

Il convient de noter que **ces dispositions ne seront d'application obligatoire qu'à compter du 20 mai 2006**. Les produits mis sur le marché ou étiquetés avant cette date sans respecter ces nouvelles dispositions pourront être commercialisés jusqu'à épuisement des stocks.

III – INTRODUCTION D'UNE SANCTION POUR NON-RESPECT DU RÈGLEMENT 608/2004/CE

Outre la transposition de deux directives, le décret 2005-944 du 2 août 2005 a permis d'introduire la sanction du non-respect des dispositions du règlement communautaire 608/2004 relatif à l'étiquetage des aliments et ingrédients alimentaires avec adjonction de phytostérols, esters de phytostérols, phytostanols et/ou esters de phytostanols.

Ainsi, l'article 29 du décret, pris sur le fondement de l'article L. 214-3 du code de la consommation, a pour objet de constater que les dispositions de l'article 2 du règlement susmentionné, constituent des mesures d'exécution prévues à l'article L. 214-1 du code de la consommation.

⁸ Directive 2004/77/CE de la Commission du 29 avril 2004 modifiant la directive 94/54/CE en ce qui concerne l'étiquetage de certaines denrées alimentaires contenant de l'acide glycyrrhizinique et son sel d'ammonium.

Les infractions à ces dispositions pourront de la sorte être recherchées et constatées par les agents cités à l'article L. 215-1 du code de la consommation et être sanctionnées des peines prévues pour les contraventions de la 3^{ème} classe en application de l'article L. 214-2 du même code.

IV - HARMONISATION ET CONSOLIDATION DES DISPOSITIONS D'ÉTIQUETAGE

L'opportunité des transpositions a été saisie pour procéder, par le même décret, à quelques réaménagements mineurs visant à rapprocher la rédaction des dispositions nationales de celle de la directive 2000/13/CE (A), ainsi que pour intégrer dans les articles R. 112-1 et suivants les dispositions contenues dans trois arrêtés de 1984 (B).

A – Harmonisation des libellés

Les dispositions nationales d'étiquetage libellées d'une façon différente du texte communautaire sans justification ont été modifiées pour être rapprochées du libellé communautaire.

La plupart de ces modifications n'ont aucun impact sur le fond. L'une d'elles a par exemple consisté à définir les « collectivités » à l'article R. 112-1 du code de la consommation, pour ensuite ne se référer qu'à ce terme dans les articles subséquents. Cette modification ne modifie pas le dispositif actuellement en vigueur. En effet, l'article R. 112-11 maintient pour les denrées alimentaires préemballées destinées à être livrées aux collectivités pour y être préparées, transformées, fractionnées ou débitées avant de les servir au consommateur, la possibilité de ne faire figurer certaines des mentions obligatoires que sur les documents d'accompagnement.

En revanche, deux des modifications apportées par le décret ont une portée sur le fond :

-la prise en compte de la publicité :

Les interdictions posées par l'article R. 112-7 du code de la consommation sont étendues à la publicité, ainsi que le prévoit la directive 2000/13/CE dans son article 1^{er} tiret 1.

-la modification du décret relatif aux produits surgelés :

Outre la modification du libellé de certaines dispositions du chapitre II, du titre Ier du livre Ier du code de la consommation, le décret 2005-944 du 2 août 2005 modifie le décret 64-949 du 9 septembre 1964 relatif aux produits surgelés pour en rapprocher la rédaction de celle de la directive 89/108/CE qu'il transpose.

Ainsi, l'article 6 du décret du 9 septembre 1964 est modifié pour prévoir, d'une part, que la dénomination de vente des produits mentionnés à son article 1^{er} est complétée par la mention « surgelé », et, d'autre part, pour exiger l'indication de la date de durabilité minimale, accompagnée par l'indication de la période durant laquelle les produits surgelés peuvent être entreposés par le destinataire. Cette mesure est essentiellement destinée au consommateur, mais peut également concerner les collectivités au sens de l'article R.112-11. En application de cette disposition, la DLUO sera accompagnée des délais d'entreposage par le destinataire en fonction du type d'appareil dont il dispose (une, deux, trois étoiles...). En tout état de cause, le délai indiqué ne peut excéder la DLUO.

B – Consolidation des dispositions générales d'étiquetage

Un avis du Conseil national de l'alimentation (CNA) du 25 juin 2002 relatif à l'information du consommateur, préconisait de regrouper l'ensemble des dispositions générales d'étiquetage jusque là dispersées entre la partie réglementaire du code de la consommation et trois arrêtés du 7 décembre 1984, modifiés à plusieurs reprises.

L'occasion de la révision du chapitre II, du titre Ier du livre Ier du code de la consommation a donc été saisie pour y intégrer les dispositions des trois arrêtés de 1984, lesquels sont dès lors abrogés.

Les dispositions de l'arrêté du 7 décembre 1984 relatif aux modalités d'expression des ingrédients dans l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées ont été intégrées aux articles R. 112-15, R. 112-15 1°, R. 112-16 1°, 2° et 3° et R. 112-16-2.

Les dispositions de l'arrêté du 7 décembre 1984 relatif à l'indication de la quantité dans l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées et aux produits qui en sont dispensés ont été intégrées aux articles R. 112-18 alinéas 1, 2 et 3, R. 112-19 3° à 7° et R. 112-21.

Les dispositions de l'arrêté du 7 décembre 1984 relatif à l'indication de la date et du lot de fabrication dans l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées ont été intégrées aux articles R. 112-22 et R. 112-28.

Cette intégration s'est faite à droit constant.

Avertissement : l'article R. 112-31 du code de la consommation a été supprimé dans la version publiée du décret du 2 août 2005. Il s'agit d'une erreur matérielle qui va être rapidement rectifiée. Il faut par conséquent considérer que les dispositions de l'ancien article R. 112-31, relatives aux denrées non préemballées, sont toujours d'application.

Le Chef de service,

Luc Valade