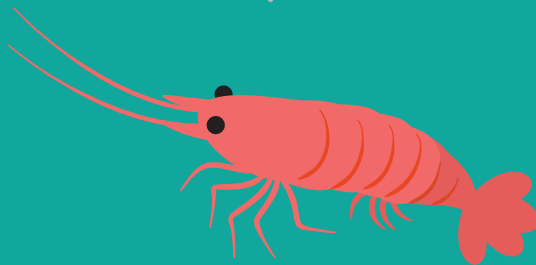
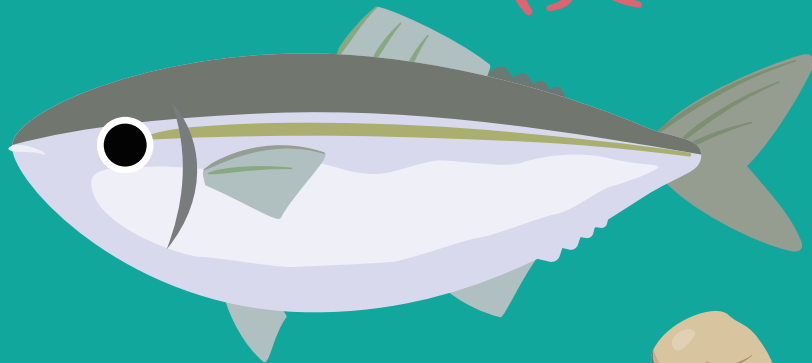
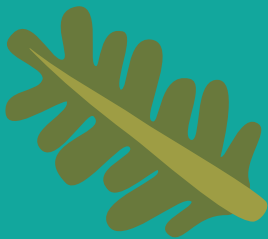
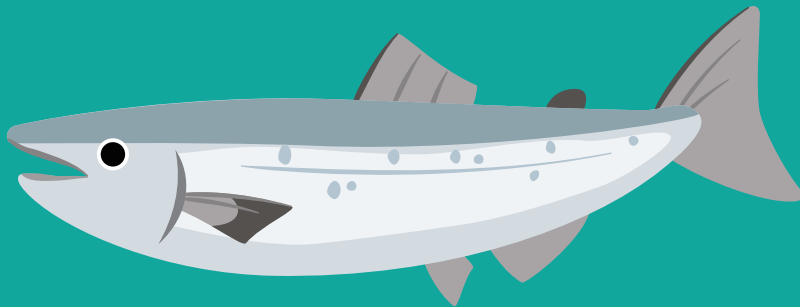
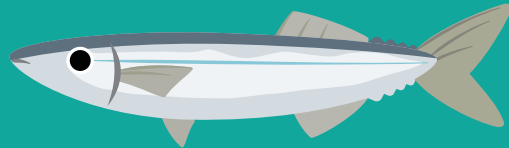
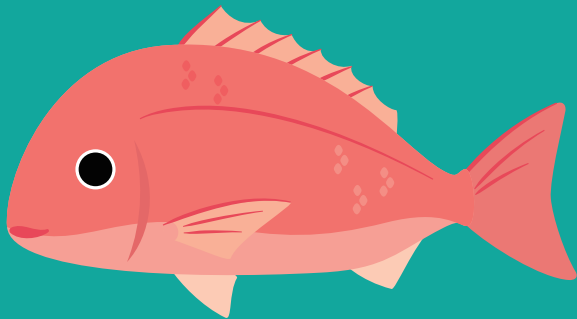




Commission
européenne

Guide de poche des
nouvelles étiquettes
de l'Union européenne
apposées sur les produits
de la pêche et de
l'aquaculture à l'intention
des consommateurs





Guide de poche des nouvelles étiquettes de l'Union européenne apposées sur les produits de la pêche et de l'aquaculture à l'intention des consommateurs

Saviez-vous que, à partir du 13 décembre 2014, les règles concernant les étiquettes destinées aux consommateurs de l'Union qui accompagnent tous les produits de la pêche et de l'aquaculture changent? Ce guide de poche vous explique ce qui doit figurer sur les nouvelles étiquettes et quelles informations supplémentaires peuvent être indiquées.

Il s'agit d'un guide pratique qui vous aidera à appliquer les nouvelles règles. Il ne s'agit ni d'un document officiel ou juridique ni d'une liste exhaustive d'exigences.

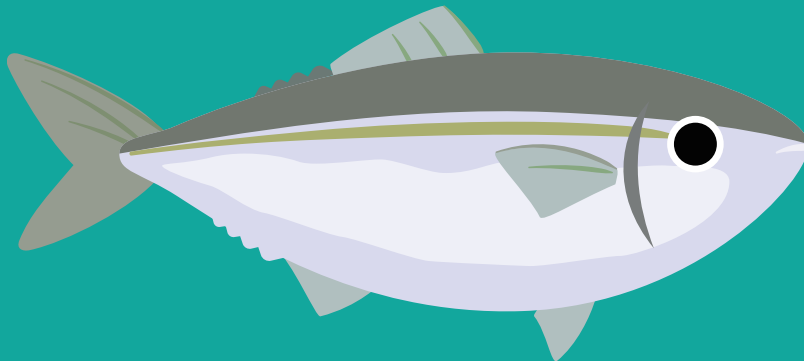
Pour de plus amples informations, veuillez consulter la législation citée à la page 15 ainsi que les liens figurant sur la quatrième de couverture du présent guide.

A. Produits non transformés et certains produits transformés de la pêche et de l'aquaculture

Les exigences suivantes s'appliquent aux produits de la pêche et de l'aquaculture repris dans l'annexe 1 [points a), b), c) et e)] du règlement portant organisation commune des marchés dans le secteur des produits de la pêche et de l'aquaculture (règlement OCM).

En résumé, ces exigences s'appliquent à tous les produits non transformés et à certains produits transformés (par exemple les produits salés, fumés, les crevettes cuites non décortiquées). Ces produits peuvent être «préemballés» ou «non préemballés».

Le **règlement OCM (chapitre IV)** et le **règlement** concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires (règlement ICDA) s'appliquent tous les deux (voir page 15).



1. Informations obligatoires

Produits préemballés et produits non préemballés

Dénomination commerciale et nom scientifique

→ La dénomination commerciale et le nom scientifique doivent être indiqués. Ces noms doivent correspondre à ceux de la liste officielle établie et publiée par chaque pays de l'Union.

→ La dénomination commerciale et le nom scientifique peuvent correspondre à la dénomination de la denrée alimentaire (règlement ICDA) soit entièrement, soit partiellement comme ce serait le cas si des mentions particulières devaient être ajoutées au nom.

Méthode de production

→ La méthode de production doit être indiquée sur l'étiquette, en particulier au moyen des mentions suivantes:

«pêché...» ou
«pêché en eaux douces...» ou
«élevé...».

→ En ce qui concerne les **mélanges** de produits de même espèce et de méthodes de production différentes, la méthode de production de chaque lot doit être indiquée.

Zone de capture/pays et eaux/pays de production

→ La zone de capture des **poissons pêchés en mer** est la zone, la sous-zone ou la division de pêche de l'Organisation des Nations unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO) où les poissons ont été pêchés.

En ce qui concerne les poissons pêchés dans l'Atlantique Nord-Est, la Méditerranée et la mer Noire, le nom de la **sous-zone ou de la division** doit être indiqué, ainsi qu'un nom facile à comprendre pour les consommateurs, une carte ou un pictogramme. Cette indication remplace le nom de la zone.

Pour le reste du monde, seul le nom de la **zone** doit être indiqué.

La liste des zones, sous-zones et divisions (CIEM) est publiée par la FAO: <http://www.fao.org/fishery/cwp/handbook/h/en>

→ En ce qui concerne les **poissons pêchés en eaux douces**, le nom des eaux (rivière, fleuve, lac, etc.) et le pays où le produit a été pêché doivent être indiqués.

→ Pour les **poissons d'élevage** (aquaculture), le pays de production doit être indiqué.

→ Pour les **mélanges** de produits de même espèce provenant de zones de capture ou de pays d'élevage différents, la zone/le pays du lot le plus représentatif en quantité doit au moins être indiqué, ainsi qu'une mention précisant que les produits proviennent de zones/pays différents.

Engin de pêche

→ En ce qui concerne les poissons sauvages, l'une des **catégories** suivantes **d'engins de pêche** utilisés pour la capture doit être indiquée: «sennes», «chaluts», «filets maillants et filets similaires», «filets tournants et filets soulevés», «lignes et hameçons», «dragues» et «casiers et pièges».

→ Pour les **mélanges** de produits de même espèce capturés grâce à différentes catégories d'engins de pêche, l'engin utilisé pour chaque lot doit être précisé.

Décongelé

→ L'étiquette doit préciser si le produit a été décongelé. En ce qui concerne les produits préemballés, cette information doit accompagner la dénomination commerciale. En ce qui concerne les produits non préemballés, cette information ne doit pas nécessairement accompagner la dénomination commerciale, mais elle doit tout de même figurer sur les panneaux d'affichage ou les affiches.

← Il n'est pas nécessaire d'indiquer cette information si les produits de la pêche et de l'aquaculture:

- sont des ingrédients présents dans le produit fini ou
- ont été préalablement congelés à des fins de sécurité sanitaire ou
- ont été décongelés avant le processus de fumage, salage, cuisson, saumurage, séchage ou une combinaison de ces processus ou
- sont des denrées alimentaires pour lesquelles la congélation est une étape technique nécessaire du processus de production.

Mention «à consommer de préférence avant le...»/Date limite de consommation

→ La date de durabilité minimale correspond à l'indication «à consommer de préférence avant le...» ou «à consommer de préférence avant fin...».

→ En ce qui concerne tous les **produits préemballés** qui ne sont pas très périssables, la mention «à consommer de préférence avant le...» doit être indiquée. En revanche, pour les produits très périssables, la date limite de consommation doit être indiquée.

→ En ce qui concerne tous les **produits non préemballés**, les produits préemballés en vue de leur vente immédiate ou les produits emballés sur le lieu de vente à la demande du consommateur, les pays de l'Union peuvent adopter des règles nationales prévoyant l'obligation d'indiquer soit la mention «à consommer de préférence avant le...», soit la date limite de consommation.

→ En ce qui concerne les **mollusques bivalves vivants**, la mention «à consommer de préférence avant le...» peut être remplacée par la mention «Ces animaux doivent être vivants au moment de l'achat».

Allergènes

→ En ce qui concerne les **produits préemballés**, une référence claire au nom de tout allergène présent doit être incluse dans la liste des ingrédients. Cette référence devrait apparaître dans une impression (par exemple au moyen du corps de caractère, du style de caractère ou de la couleur du fond) qui la distingue clairement du reste de la liste des ingrédients.

→ En ce qui concerne les **produits non préemballés**, les produits préemballés en vue de leur vente immédiate ou les produits emballés sur le lieu de vente à la demande du consommateur, les informations relatives aux allergènes sont également obligatoires. Toutefois, les pays de l'Union ont la possibilité d'adopter des mesures nationales concernant les «moyens» utilisés pour fournir ces informations.

→ Lorsqu'il n'existe aucune liste d'ingrédients, la présence d'allergènes doit être indiquée de la manière suivante: «contient...».

← Il n'est pas nécessaire de le préciser lorsque le nom du produit fait clairement référence à un ou plusieurs allergènes.

Exigences complémentaires pour les produits préemballés

Les informations suivantes doivent être fournies pour les produits préemballés, en plus de celles précitées:

Liste des ingrédients

→ Une liste de tous les ingrédients classés dans l'ordre décroissant de leur importance pondérale doit être présentée à côté de la mention «Ingrédients».

← Cette liste n'est pas requise pour les denrées composées d'un seul ingrédient qui portent le même nom que cet ingrédient.

Quantité d'ingrédients

→ Elle doit être exprimée en pourcentage.

→ Elle doit être indiquée lorsque l'ingrédient:

- apparaît dans la dénomination de la denrée alimentaire;
- est mis en évidence sur l'étiquette;
- est essentiel pour caractériser une denrée.

← Il existe certaines exceptions à cette exigence, par exemple si le poids net égoutté est fourni.

Quantité nette (Poids net)

→ Elle doit être exprimée en grammes ou en kilogrammes.

→ Le **poids net égoutté** de la denrée doit également être indiqué lorsqu'elle se présente dans un liquide (également à l'état congelé ou surgelé).

→ Si une denrée alimentaire est glazurée, le poids net déclaré de la denrée doit exclure le poids de la glace. Dans ce cas de figure, l'une de ces quatre possibilités doit être indiquée sur l'étiquette (exemple pour 250 g):

- a) Poids net = 250 g et Poids net égoutté = 250 g
- b) Poids net = Poids net égoutté = 250 g
- c) Poids net égoutté = 250 g
- d) Poids net (sans glace) = 250 g

Conditions de conservation et d'utilisation

→ Toute condition particulière de conservation et/ou d'utilisation doit être indiquée.

Nom ou raison sociale et adresse de l'exploitant du secteur alimentaire

- Le nom et l'adresse de l'exploitant du secteur alimentaire responsable des informations sur les denrées alimentaires, et sous le nom duquel la denrée est commercialisée, doivent être indiqués.
- Si l'exploitant ne se trouve pas au sein de l'Union, le nom et l'adresse de l'importateur doivent être indiqués.

Pays d'origine ou lieu de provenance

- Cette information **doit** être indiquée **dans les cas où** son omission serait susceptible d'**induire** les consommateurs **en erreur**.

Instructions d'emploi

- Seulement si nécessaire.

Déclaration nutritionnelle (à partir du 13 décembre 2016)

- Elle comprend la valeur énergétique et les quantités de graisses, d'acides gras saturés, de glucides, de sucres, de protéines et de sel pour 100 g ou 100 ml. Les vitamines, les minéraux et d'autres nutriments peuvent également être inclus.
- En outre, elle peut aussi être exprimée «par portion» ou en pourcentage des «apports de référence».
- Les produits non transformés qui ne comprennent qu'un seul ingrédient ou qu'une seule catégorie d'ingrédients sont exemptés.

Conditionné sous atmosphère protectrice

- Cette mention doit être incluse si le produit a été emballé dans certains gaz.

«Date de congélation» ou «Date de première congélation»

- Cette exigence ne s'applique qu'aux produits **non transformés**.
- La date doit être indiquée comme suit: «Congelé le jour/ mois/année».

Eau ajoutée

- L'eau ajoutée doit figurer dans la **liste des ingrédients**, conformément aux dispositions du règlement ICDA.
- En ce qui concerne les produits de la pêche prenant l'apparence d'un morceau, d'un rôti, d'une tranche, d'une portion, d'un filet ou d'un produit de la pêche entier, l'eau ajoutée doit également figurer dans la **dénomination de la denrée** si elle représente plus de 5 % du poids du produit fini.

Protéines ajoutées provenant d'autres espèces animales

- La **dénomination de la denrée alimentaire** doit mentionner la présence de protéines ajoutées ainsi que leur origine animale.

Poisson reconstitué

- Les produits qui peuvent donner l'impression d'être constitués d'une pièce de poisson entière mais qui, en réalité, se composent de différents morceaux liés ensemble par divers ingrédients (comme des additifs ou des enzymes alimentaires) ou par d'autres procédés doivent porter une indication en ce sens.
- L'exploitant est tenu d'utiliser l'expression «poisson reconstitué».

Marque d'identification

- Le nom du pays, le numéro d'agrément de l'établissement dans lequel la production a lieu et l'abréviation CE, ou sa traduction dans une autre langue de l'Union, doivent être indiqués lorsque le produit est produit au sein de l'Union.
- En ce qui concerne les produits importés, seuls le nom du pays et le numéro d'agrément de l'établissement sont obligatoires.

Date de l'emballage

- Cette date doit être indiquée pour les mollusques bivalves vivants.
- Elle doit comprendre au moins le jour et le mois.

2. Informations volontaires

Outre les informations obligatoires requises, les informations suivantes peuvent être fournies si elles sont claires, non équivoques et vérifiables, et qu'elles n'induisent pas le consommateur en erreur.

Les informations volontaires ne doivent pas empiéter sur l'espace réservé aux informations obligatoires.

Date de capture/récolte

→ Conformément à la documentation appropriée.

Date du débarquement

→ Conformément à la documentation appropriée.

Port de débarquement des produits de la pêche

→ Nom du port où le poisson a été débarqué pour la première fois.

Engins de pêche plus détaillés

→ Conformément à la documentation appropriée.

→ Outre les sept catégories obligatoires d'engins de pêche énumérées à la section 1, des informations plus détaillées peuvent être ajoutées, telles que les engins repris dans les colonnes 2 et/ou 3 de l'annexe III du règlement OCM. Vous trouverez des informations complémentaires concernant le règlement OCM à la fin de ce guide.

→ Si le poisson a été pêché au moyen d'autres **techniques de pêche** qui ne sont pas reprises dans la liste (à la main ou en plongée, par exemple), il est possible de l'indiquer à titre volontaire.

Pavillon du navire

→ Conformément à la documentation appropriée.

Informations environnementales, éthiques ou sociales

→ Conformément à la documentation appropriée.

Techniques et pratiques de production

→ Conformément à la documentation appropriée.

Valeur énergétique/déclaration nutritionnelle

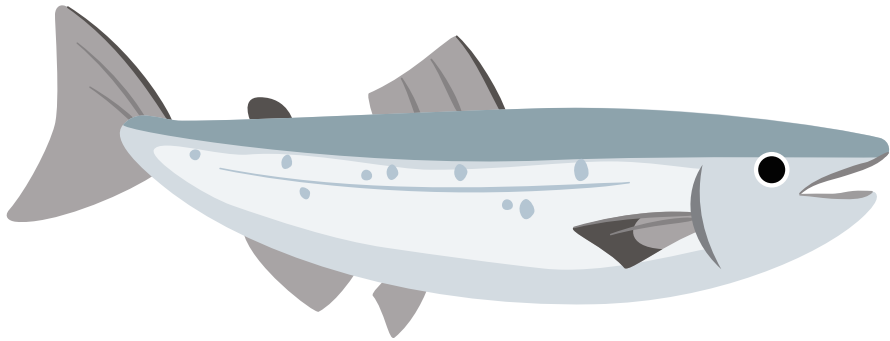
→ Les exploitants du secteur alimentaire sont encouragés à fournir volontairement la déclaration nutritionnelle du produit dans les cas suivants:

- jusqu'à ce que cela devienne obligatoire, le 13 décembre 2016;
- pour les produits auxquels s'applique l'une des exemptions à l'obligation de fournir la déclaration nutritionnelle de l'annexe V du règlement ICDA. Ce règlement est accessible sur le site de la Commission européenne indiqué sur la quatrième de couverture.

→ À compter du 13 décembre 2014, ces informations volontaires suivent les mêmes règles d'expression et de présentation que la déclaration nutritionnelle obligatoire.

Autres

→ Toute autre information que l'exploitant du secteur alimentaire juge utile pour les consommateurs, à condition qu'elle soit claire, sans équivoque et vérifiable.



Exemple d'étiquette à apposer sur un produit frais non transformé préemballé

→ Dénomination commerciale et nom scientifique

MAQUEREAU (*Scomber scombrus*)

→ Catégorie d'engin de pêche

Chaluts

→ Poids net

Poids net: 250 g

→ Exploitant du secteur alimentaire

Raison sociale et adresse: xxx

*Irlande
XXX-YYY-ZZ
EG*

Marque
d'identification

8

OBLIGATOIRE

→ RÈGLEMENT OCM

VOLONTAIRE

→ RÈGLEMENT ICDA

Veuillez noter que pour les produits non transformés et non préemballés, les informations obligatoires conformément au règlement OCM doivent être indiquées, entre autres, sur des panneaux d'affichage ou des affiches.

→ Méthode de production

→ Zone de capture

Pêché dans le nord
de la mer Celtique

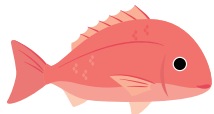


Débarqué à Killybegs le 16/01/15

Date limite de consommation:
18/01/15

Conserver à 0-2 °C

YYY
Certifié durable



→ Port de débarquement

→ Date de débarquement

→ «À consommer de préférence avant le...»/
«Date limite de consommation»

→ Code de réaction rapide

→ Étiquette de certification

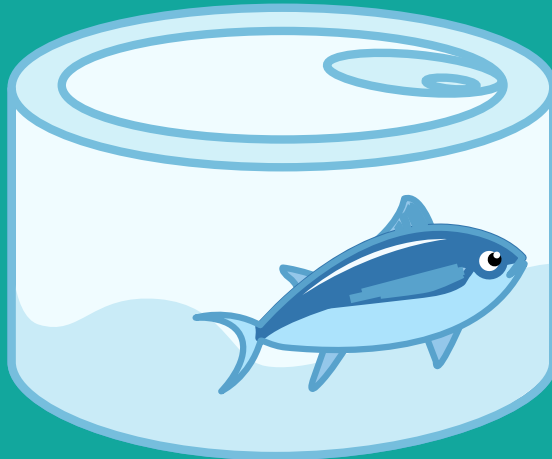
→ Conditions de conservation

B. Autres produits transformés de la pêche et de l'aquaculture

Les exigences suivantes s'appliquent aux produits de la pêche et de l'aquaculture AUTRES QUE CEUX figurant aux points a), b), c) et e) de l'annexe I du règlement OCM.

En résumé, ces conditions s'appliquent aux produits transformés tels que les produits composites, en conserve, panés, etc. Ces produits peuvent être «préemballés» ou «non préemballés».

Seul le règlement ICDA s'applique (voir page 15).



1. Informations obligatoires

Note: Pour les produits non préemballés, seules les informations relatives aux allergènes sont obligatoires, les autres mentions obligatoires ne s'appliquent pas, sauf si les pays de l'Union adoptent des mesures nationales portant sur chacune ou certaines d'entre elles.

Dénomination de la denrée alimentaire

→ La dénomination légale doit être employée. Toutefois, en l'absence d'une telle dénomination, il conviendra d'employer le nom usuel. S'il n'existe pas de nom usuel ou que le nom usuel n'est pas employé, il est possible d'avoir recours à un nom descriptif.

Décongelé

→ Dans le cas des denrées qui ont été congelées avant la vente et sont vendues décongelées, la dénomination de la denrée doit être accompagnée de la mention «décongelé».

← Cette information n'est pas nécessaire pour:

- les ingrédients présents dans le produit fini;
- les denrées pour lesquelles la congélation est une étape technique nécessaire du processus de production;
- les denrées pour lesquelles la décongélation n'a pas d'effets nuisibles sur la sécurité ou la qualité de l'aliment.

Liste des ingrédients

→ Veuillez vous reporter au chapitre A.

Tout ingrédient ou auxiliaire technologique provoquant des allergies ou des intolérances (allergènes)

→ Veuillez vous reporter au chapitre A.

Quantité d'ingrédients

→ Veuillez vous reporter au chapitre A.

Quantité nette

→ Veuillez vous reporter au chapitre A.

Mention «À consommer de préférence avant le...»/«Date limite de consommation»

→ Veuillez vous reporter au chapitre A.

Conditions de conservation et d'utilisation

→ Veuillez vous reporter au chapitre A.

Nom ou raison sociale et adresse de l'entreprise du secteur alimentaire

→ Veuillez vous reporter au chapitre A.

Pays d'origine ou lieu de provenance

→ Veuillez vous reporter au chapitre A.

Instructions d'emploi

→ Veuillez vous reporter au chapitre A.

Déclaration nutritionnelle (à partir du 13 décembre 2016)

→ Veuillez vous reporter au chapitre A.

Mentions obligatoires complémentaires

Conditionné sous atmosphère protectrice

→ Veuillez vous reporter au chapitre A.

Eau ajoutée

→ Veuillez vous reporter au chapitre A.

Poisson reconstitué

→ Veuillez vous reporter au chapitre A.

Protéines ajoutées provenant d'autres espèces animales

→ Veuillez vous reporter au chapitre A.

Thon et bonite en conserve/sardines et produits similaires

→ Il existe également des normes de commercialisation particulières pour ces produits. Ces dernières figurent respectivement dans les règlements (CEE) n° 1536/92 et (CEE) n° 2136/89.

2. Informations volontaires

Outre les informations obligatoires requises pour les produits de la pêche et de l'aquaculture, des informations volontaires peuvent être fournies si elles sont claires, non équivoques, basées sur des données scientifiques pertinentes et qu'elles n'induisent pas les consommateurs en erreur.

Aucune information volontaire ne doit empiéter sur l'espace réservé aux informations obligatoires.

Exemple d'étiquette à apposer sur un produit transformé (en conserve)

→ Dénomination
de la denrée

**Filets de MAQUEREAU
à l'huile d'olive**

→ Poids net

Poids net: 250 g

→ Exploitant du
secteur alimentaire

Raison sociale et adresse: xxx

Maroc
XX-YYY-ZZ

**Marque
d'identification**

12

OBLIGATOIRE



RÈGLEMENT OCM

VOLONTAIRE



RÈGLEMENT ICDA

Ingrédients: **maquereau** (75%),
huile d'olive, sel

À consommer de préférence
avant fin 10/2016

Conserver dans un endroit
frais et sec



→ Liste des ingrédients
(quantité de l'ingrédient
principal, allergènes)

→ «À consommer de
préférence avant le...»/
«Date limite de
consommation»

→ Conditions
de conservation

→ Code barres

Comment présenter les informations obligatoires destinées aux consommateurs?

→ Les informations obligatoires doivent être disponibles et faciles d'accès.

- En ce qui concerne les produits **préemballés**, ces informations doivent être indiquées directement sur l'emballage ou sur une étiquette jointe à celui-ci.
- En ce qui concerne les produits **non préemballés** relevant du règlement OCM, les informations peuvent être présentées sous différentes formes — étiquettes, panneaux d'affichage, affiches ou similaires.

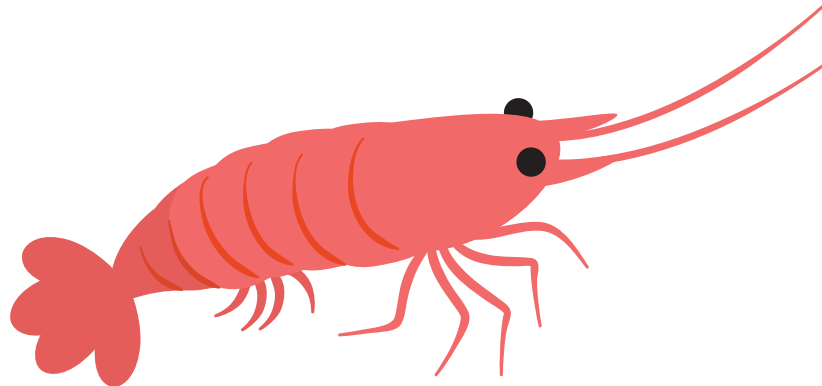
→ Elles doivent être inscrites à un endroit apparent et être facilement visibles, clairement lisibles et, le cas échéant, indélébiles.

Elles ne sont en aucun cas dissimulées, voilées, tronquées ou séparées par d'autres indications ou images ou tout autre élément interférant.

→ Elles doivent être imprimées sur l'emballage ou sur l'étiquette de manière clairement lisible, dans un corps de caractère dont la hauteur de x est égale ou supérieure à 1,2 mm.

Dans le cas d'emballages ou de récipients dont la face la plus grande a une surface inférieure à 80 cm², la hauteur de x du corps de caractère est égale ou supérieure à 0,9 mm.

→ La dénomination complète de la denrée et le poids net doivent apparaître dans le même champ visuel.



Base juridique

Règlements liés à l'OCM

Règlement (UE) n° 1379/2013 du Parlement européen et du Conseil du 11 décembre 2013 portant organisation commune des marchés dans le secteur des produits de la pêche et de l'aquaculture, modifiant les règlements (CE) n° 1184/2006 et (CE) n° 1224/2009 du Conseil et abrogeant le règlement (CE) n° 104/2000 du Conseil

Règlement (CEE) n° 1536/92 du Conseil du 9 juin 1992 fixant les normes communes de commercialisation pour les conserves de thon et de bonite

Règlement (CEE) n° 2136/89 du Conseil du 21 juin 1989 portant fixation de normes communes de commercialisation pour les conserves de sardines

Règlement ICDA

Règlement (UE) n° 1169/2011 du Parlement européen et du Conseil du 25 octobre 2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires, modifiant les règlements (CE) n° 1924/2006 et (CE) n° 1925/2006 du Parlement européen et du Conseil et abrogeant la directive 87/250/CEE de la Commission, la directive 90/496/CEE du Conseil, la directive 1999/10/CE de la Commission, la directive 2000/13/CE du Parlement européen et du Conseil, les directives 2002/67/CE et 2008/5/CE de la Commission et le règlement (CE) n° 608/2004 de la Commission

Règles d'hygiène

Règlement (CE) n° 853/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale

Additifs alimentaires

Règlement (CE) n° 1333/2008 du Parlement européen et du Conseil du 16 décembre 2008 sur les additifs alimentaires

Commission européenne

Guide de poche des nouvelles étiquettes de l'Union européenne apposées sur les produits de la pêche et de l'aquaculture à l'intention des consommateurs

Luxembourg: Office des publications de l'Union européenne, 2014

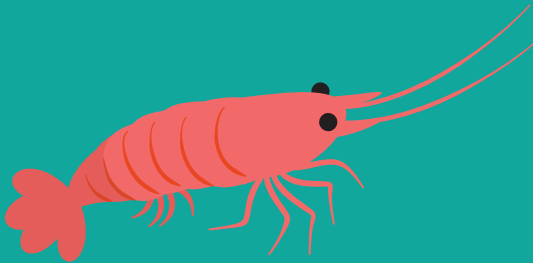
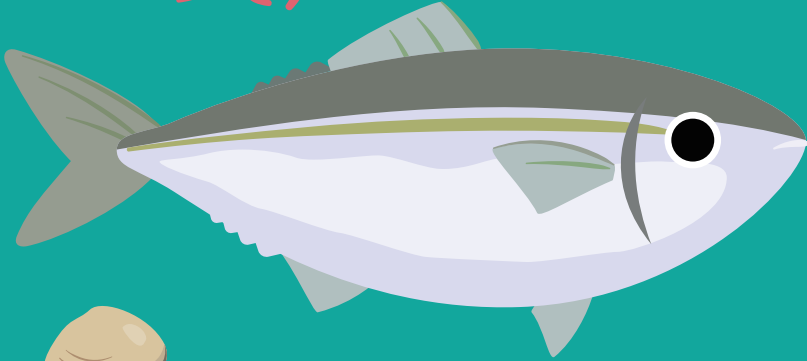
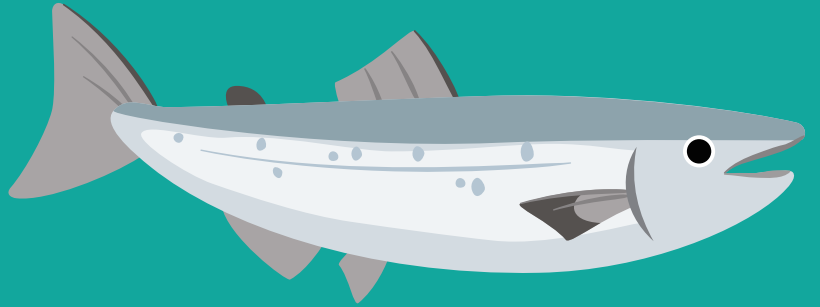
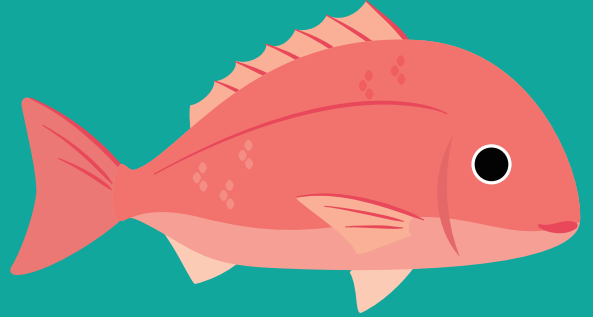
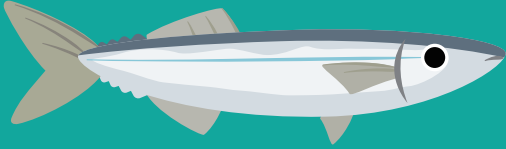
2014 — 15 p. — 20 x 20 cm

ISBN 978-92-79-43874-5

doi:10.2771/81443

© Union européenne, 2014

Reproduction autorisée, moyennant mention de la source





Foire aux questions

OCM

http://ec.europa.eu/fisheries/cfp/market/faq/index_fr.htm

ICDA

http://ec.europa.eu/food/food/labellingnutrition/foodlabelling/docs/qanda_application_reg1169-2011_fr.pdf

Sites web

http://ec.europa.eu/fisheries/cfp/market/index_fr.htm

http://ec.europa.eu/dgs/health_consumer/index_fr.htm

Contact

MARE-B2@ec.europa.eu

SANCO-INFO@ec.europa.eu

