
**LA LISTE DES INGREDIENTS
DES DENREES ALIMENTAIRES PREEMBALLEES :
BASES REGLEMENTAIRES ET RECOMMANDATIONS
PROFESSIONNELLES , APPLICATIONS PRATIQUES
ET POSITIONS D'UN INDUSTRIEL**

THESE
pour obtenir le grade de
DOCTEUR VETERINAIRE

DIPLOME D'ETAT

*présentée et soutenue publiquement en 2003
devant l'Université Paul-Sabatier de Toulouse*

par

Géraldine, Marie GAUTHIER épouse CHANU
Née, le 14 juillet 1976 à MARSEILLE (Bouches-du-Rhône)

Directeur de thèse : M. le Docteur Hubert BRUGERE

JURY

PRESIDENT :
M. Jean-Paul THOUVENOT

Professeur à l'Université Paul-Sabatier de TOULOUSE

ASSESEUR :
M. Hubert BRUGERE
Mme Nathalie PRIYMENKO

Maître de Conférences à l'Ecole Nationale Vétérinaire de TOULOUSE
Maître de Conférences à l'Ecole Nationale Vétérinaire de TOULOUSE

MINISTERE DE L'AGRICULTURE ET DE LA PECHE
ECOLE NATIONALE VETERINAIRE DE TOULOUSE

Directeur	: M.	P. DESNOYERS
Directeurs honoraires.....	: M.	R. FLORIO
	M.	J. FERNEY
	M.	G. VAN HAVERBEKE
Professeurs honoraires.....	: M.	A. BRIZARD
	M.	L. FALIU
	M.	C. LABIE
	M.	C. PAVAU
	M.	F. LESCURE
	M.	A. RICO
	M.	A. CAZIEUX
	Mme	V. BURGAT
	M.	D. GRIESS

PROFESSEURS CLASSE EXCEPTIONNELLE

- M. **CABANIE Paul**, *Histologie, Anatomie pathologique*
- M. **CHANTAL Jean**, *Pathologie infectieuse*
- M. **DARRE Roland**, *Productions animales*
- M. **DORCHIES Philippe**, *Parasitologie et Maladies Parasitaires*
- M. **GUELFY Jean-François**, *Pathologie médicale des Equidés et Carnivores*

PROFESSEURS 1^{ère} CLASSE

- M. **AUTEFAGE André**, *Pathologie chirurgicale*
- M. **BODIN ROZAT DE MANDRES NEGRE Guy**, *Pathologie générale, Microbiologie, Immunologie*
- M. **BRAUN Jean-Pierre**, *Physique et Chimie biologiques et médicales*
- M. **DELVERDIER Maxence**, *Histologie, Anatomie pathologique*
- M. **EECKHOUTTE Michel**, *Hygiène et Industrie des Denrées Alimentaires d'Origine Animale*
- M. **EUZEBY Jean**, *Pathologie générale, Microbiologie, Immunologie*
- M. **FRANC Michel**, *Parasitologie et Maladies Parasitaires*
- M. **MARTINEAU Guy**, *Pathologie médicale du Bétail et des Animaux de basse-cour*
- M. **MILON Alain**, *Pathologie générale, Microbiologie, Immunologie*
- M. **PETIT Claude**, *Pharmacie et Toxicologie*
- M. **REGNIER Alain**, *Physiopathologie oculaire*
- M. **SAUTET Jean**, *Anatomie*
- M. **TOUTAIN Pierre-Louis**, *Physiologie et Thérapeutique*

PROFESSEURS 2^e CLASSE

- Mme **BENARD Geneviève**, *Hygiène et Industrie des Denrées Alimentaires d'Origine Animale*
- M. **BERTHELOT Xavier**, *Pathologie de la Reproduction*
- M. **CORPET Denis**, *Science de l'Aliment et Technologies dans les industries agro-alimentaires*
- M. **DUCOS DE LAHITTE Jacques**, *Parasitologie et Maladies parasitaires*
- M. **ENJALBERT Francis**, *Alimentation*
- Mme **KOLF-CLAUW Martine**, *Pharmacie -Toxicologie*
- M. **LEFEBVRE Hervé**, *Physiologie et Thérapeutique*
- M. **LIGNEREUX Yves**, *Anatomie*
- M. **PICAVÈT Dominique**, *Pathologie infectieuse*
- M. **SCHELCHER François**, *Pathologie médicale du Bétail et des Animaux de basse-cour*

PROFESSEUR ASSOCIE

- M. **HENROTEAUX Marc**, *Médecine des carnivores*

INGENIEUR DE RECHERCHES

- M. **TAMZALI Youssef**, *Clinique équine*

PROFESSEURS CERTIFIES DE L'ENSEIGNEMENT AGRICOLE

- Mme MICHAUD Françoise, *Professeur d'Anglais*
M. SEVERAC Benoît, *Professeur d'Anglais*

MAITRE DE CONFERENCES HORS CLASSE

- M. JOUGLAR Jean-Yves, *Pathologie médicale du Bétail et des Animaux de basse-cour*

MAITRES DE CONFERENCES 1^{ère} CLASSE

- M. ASIMUS Erik, *Pathologie chirurgicale*
M. BERGONIER Dominique, *Pathologie de la Reproduction*
M. BERTAGNOLI Stéphane, *Pathologie infectieuse*
Mme BOUCRAUT-BARALON Corine, *Pathologie infectieuse*
Mlle BOULLIER Séverine, *Immunologie générale et médicale*
Mme BOURGES-ABELLA Nathalie, *Histologie, Anatomie pathologique*
M. BOUSQUET-MELOU Alain, *Physiologie et Thérapeutique*
Mme BRET-BENNIS Lydie, *Physique et Chimie biologiques et médicales*
M. BRUGERE Hubert, *Hygiène et Industrie des Denrées Alimentaires d'Origine Animale*
M. CONCORDET Didier, *Mathématiques, Statistiques, Modélisation*
Mlle DIQUELOU Armelle, *Pathologie médicale des Equidés et des Carnivores*
M. DUCOS Alain, *Zootchnie*
M. DOSSIN Olivier, *Pathologie médicale des Equidés et des Carnivores*
Mme GAYRARD-TROY Véronique, *Physiologie de la Reproduction, Endocrinologie*
M. GUERRE Philippe, *Pharmacie et Toxicologie*
Mme HAGEN-PICARD Nicole, *Pathologie de la Reproduction*
M. JACQUIET Philippe, *Parasitologie et Maladies Parasitaires*
M. JAEG Jean-Philippe, *Pharmacie et Toxicologie*
M. LYAZRHI Faouzi, *Statistiques biologiques et Mathématiques*
M. MATHON Didier, *Pathologie chirurgicale*
Mme MESSUD-PETIT Frédérique, *Pathologie infectieuse*
Mme PRIYMENKO Nathalie, *Alimentation*
Mme RAYMOND-LETRON Isabelle, *Anatomie pathologique*
M. SANS Pierre, *Productions animales*
Mlle TRUMEL Catherine, *Pathologie médicale des Equidés et Carnivores*
M. VALARCHER Jean-François, *Pathologie médicale du Bétail et des Animaux de basse-cour*
M. VERWAERDE Patrick, *Anesthésie, Réanimation*

MAITRES DE CONFERENCES 2^e CLASSE

- M. BAILLY Jean-Denis, *Hygiène et Industrie des Denrées Alimentaires d'Origine Animale*
Mlle CADIERGUES Marie-Christine, *Dermatologie*
Mme CAMUS-BOUCLAINVILLE Christelle, *Biologie cellulaire et moléculaire*
Mme COLLARD-MEYNAUD Patricia, *Pathologie chirurgicale*
M. FOUCRAS Gilles, *Pathologie du Bétail*
M. GUERIN Jean-Luc, *Productions animales*
M. MARENDA Marc, *Pathologie de la Reproduction*
M. MEYER Gilles, *Pathologie des ruminants*

MAITRES DE CONFERENCES CONTRACTUELS

- M. DESMAIZIERES Louis-Marie, *Clinique équine*
M. REYNOLDS Brice, *Pathologie chirurgicale*

ASSISTANTS D'ENSEIGNEMENT ET DE RECHERCHE CONTRACTUELS

- Mme MEYNADIER-TROEGELER Annabelle, *Alimentation*
M. MOGICATO Giovanni, *Anatomie, Imagerie médicale*
M. MONNEREAU Laurent, *Anatomie, Embryologie*

A monsieur le professeur THOUVENOT

Professeur des Universités,
Praticien hospitalier,
Nutrition,

Qui nous a fait l'honneur d'accepter la présidence de notre jury de thèse.

Hommage respectueux.

A monsieur le docteur Hubert BRUGERE

Maître de conférences à l'Ecole Nationale Vétérinaire de Toulouse
Hygiène et Industrie des denrées alimentaires d'origine animale

Qui a été l'initiateur de ce travail.

Qu'il veuille bien accepter ici le témoignage de notre reconnaissance.

A madame le docteur Nathalie PRIYMENKO

Maître de conférences à l'Ecole Nationale Vétérinaire de Toulouse
Alimentation

Qui nous a fait l'amitié de prendre en considération ce travail.

Sincères remerciements.

A mon mari,

Pour sa confiance en moi et son soutien attentif. Avec tout mon amour, merci.

A mes parents et à ma soeur,

Pour m'avoir accompagnée, encouragée et entourée tout au long de ces années.

A mes amis,

Pour leur amitié fidèle. Que la vie nous offre encore de nombreux moments à partager.

**A M.Stalder, M^{me} Gailing, M^{me} Legros
et tout le service des Affaires Scientifiques et Réglementaires de
Nestlé France,**

Pour leur accueil et leurs conseils techniques qui ont su éveiller en moi l'intérêt pour ce sujet.

**A toute l'équipe du CRITT IAA IdF, et plus particulièrement,
à M.Peupier son délégué général et M.Bonny son président,**

Pour m'avoir permis de finaliser au mieux ce travail.

INTRODUCTION	17
I LE CONTEXTE REGLEMENTAIRE ET NORMATIF	18
1 Nature des textes de référence	18
<u>1.1 Les textes réglementaires européens et nationaux</u>	18
✓ Textes réglementaires européens	18
✓ Textes réglementaires nationaux	18
<u>1.2 Les normes et les codes</u>	19
✓ Normes internationales et nationales	19
✓ Codes d'usages et de bonnes pratiques	19
2 Les sujets abordés par ces textes	20
<u>2.1 Les principes généraux ou sujets horizontaux</u>	20
✓ Ingrédients et liste d'ingrédients : définitions	20
✓ Règles générales de désignation des ingrédients	21
✓ Expression de leur quantité	29
<u>2.2 Les spécificités ou sujets verticaux</u>	32
✓ Réglementations spécifiques	32
✓ Normes spécifiques	33
✓ Codes spécifiques	33
<u>2.3 Les ingrédients-additifs</u>	35
✓ Références réglementaires	35
✓ Définitions	35
✓ Désignation dans la liste des ingrédients	36
<u>2.4 Les arômes</u>	38
✓ Les textes de référence	38
✓ Définitions	38
✓ Désignation dans la liste des ingrédients	39

II LES RECOMMANDATIONS PROFESSIONNELLES ET LES TEXTES COMPLEMENTAIRES	41
1 Les associations européennes et françaises	41
<u>1.1 La CIAA</u>	41
✓ Présentation, Rôles	41
✓ Positions sur l'étiquetage et la liste des ingrédients	41
✓ Autres positions	42
<u>1.2 L'ANIA</u>	43
✓ Présentation, Rôles	43
✓ Positions sur l'étiquetage et la liste des ingrédients	44
2 Les syndicats et centres techniques	44
<u>2.1 Exemple de groupement de syndicat : l'Alliance 7</u>	44
✓ Présentation, rôles	44
✓ Le memento étiquetage	45
<u>2.2 Exemple de centre technique : le CTSCCV</u>	45
3 Les avis et jurisprudences	46
4 Le Larousse gastronomique	46

III. LES SUJETS HORIZONTAUX RELATIFS A L'ENSEMBLE DES DENREES ALIMENTAIRES ET AYANT UN IMPACT SUR LA DECLARATION DES INGREDIENTS	47
1 L'ionisation	47
<u>1.1 Définitions</u>	47
<u>1.2 Références réglementaires</u>	47
<u>1.3 Désignation dans la liste des ingrédients</u>	48
2 La dénomination de vente	49
<u>2.1 Définition</u>	49
<u>2.2 Conditions d'admission dans les pays importateurs</u>	49
<u>2.3 Cas des dénominations protégées</u>	50
3 Les substances à but nutritionnel	51
<u>3.1 Définition et bases réglementaires</u>	51
<u>3.2 Désignation dans la liste des ingrédients</u>	51
4 Les nouveaux ingrédients	52
<u>4.1 Réglementation et définition</u>	52
<u>4.2 Recommandations professionnelles</u>	53
<u>4.3 Désignation dans la liste des ingrédients</u>	53

IV. LA DECLARATION DES OGM ET DES INGREDIENTS ALLERGENES : INTERPRETATION DES TEXTES REGLEMENTAIRES ET POSITIONS PRISES PAR LE GROUPE NESTLE FRANCE

54

1 Déclaration des ingrédients génétiquement modifiés ou issus d'organismes génétiquement modifiés

54

1.1 Contexte réglementaire

55

- ✓ Les références réglementaires
- ✓ Leur champ d'application
- ✓ Les critères d'étiquetage
- ✓ Les modalités d'étiquetage

55

55

55

57

1.2 Textes complémentaires

58

1.3 Recommandations du groupe Nestlé

59

2 Déclaration des ingrédients allergènes

60

2.1 Contexte réglementaire et normatif

61

2.2 Vers une amélioration de l'étiquetage des allergènes

61

- ✓ Les listes des allergènes
- ✓ La règle des 25% : réduction ou suppression ?

61

62

2.3 Recommandations d'étiquetage

63

- ✓ L'ANIA
- ✓ Le CSHPF et l'AFSSA
- ✓ La Commission de Sécurité des Consommateurs
- ✓ Les recommandations du groupe Nestlé
- ✓ Les applications pratiques

63

64

64

64

66

CONCLUSION

68

BIBLIOGRAPHIE

69

LISTE DES ILLUSTRATIONS

LISTE DES FIGURES

Figure 1 : Extrait du code des usages de la charcuterie, édition 1997 (47):
définition, composition, caractéristiques et dénomination du « jambon cuit
standard » 34

Figure 2 : Questionnaires relatifs aux « garanties non OGM » adressés par
Nestlé à ses fournisseurs (année 2000) 59

LISTE DES TABLEAUX

Tableau 1 : Liste des catégories d'ingrédients pour lesquels l'indication de la
catégorie peut remplacer celle du nom spécifique, Arrêté du 7/12/84 modifié,
annexe II (71). 22

Tableau 2 : Catégorie d'ingrédients supplémentaire par rapport à liste Française,
définie par le Codex (16). 24

Tableau 3 : Exemple d'application de « la règle des 25% » : règle de désignation
des ingrédients composés, d'après l'Alliance 7 (5). 26

Tableau 4 : Exemples d'indication de la quantité des « ingrédients généralement
associés avec la dénomination de vente par le consommateur » (31) 30

Tableau 5 : Ingrédients pour lesquels la quantité doit être indiquée en vertu des
dispositions communautaires (31) 31

Tableau 6 : Définitions et dénominations des matières grasses tartinables, selon
le règlement 2991/94 (36). 32

Tableau 7 : Textes réglementaire relatifs aux additifs employés dans les denrées
alimentaires 35

<u>Tableau 8</u> : Liste des catégories d'ingrédients qui doivent être désignées sous le nom de leur catégorie suivi de leur nom spécifique ou de leur numéro CE, arrêté du 7/12/84 modifié annexe I (71)	37
<u>Tableau 9</u> : Textes de référence concernant les arômes destinés à être employés dans les denrées alimentaires	38
<u>Tableau 10</u> : Distinction entre informations essentielles et informations complémentaires, selon la CIAA (14)	42
<u>Tableau 11</u> : Denrées et ingrédients alimentaires autorisés au traitement ionisant et doses maximales d'ionisation, Arrêté du 20/08/02 annexe II, tableaux 1 et 2 (59)	48
<u>Tableau 12</u> : Liste potentielle de substances nutritionnelles de référence, établie par le comité scientifique de la Commission, selon l'avis du 12/05/99 (28)	51
<u>Tableau 13</u> : Liste des catégories d'aliments ou d'ingrédients alimentaires permettant de définir les nouveaux aliments et nouveaux ingrédients, selon le règlement 258/97 (34).	52
<u>Tableau 14</u> : Exemples d'ingrédients ne pouvant être reconnus comme équivalents, d'après l'Alliance 7 (5)	56
<u>Tableau 15</u> : Recommandations de l'ANIA relatives à l'étiquetage des additifs et arômes dérivés d'OGM (10).	58
<u>Tableau 16</u> : Questionnaire relatif aux caractéristiques des matières premières sur le plan « allergènes », adressé par Nestlé à ses fournisseurs (année 2000)	65

LISTE DES ABREVIATIONS

AFSSA : Agence Française de Sécurité Sanitaire des Aliments

ANIA : Association Nationale des Industries Agroalimentaires

ADN : Acide DésoxyriboNucléique

AFNOR : Association Française de Normalisation

AOP : Appellation d'Origine Protégée

BID : Bulletin d'Information et de Documentation

BOCCRF : Bulletin Officiel de la Concurrence de la Consommation et de la Répression des Fraudes

CSAH : Comité Scientifique pour l'Alimentation Humaine

CTCPA : Centre Technique de la Conserverie et des Produits Appertisés

CTSCCV : Centre Technique de la Salaison, de la Charcuterie et des Conserves de Viandes

CSHPF : Conseil Supérieur d'Hygiène Publique de France

CRITT IAA IDF : Centre Régional d'Innovation et de Transfert de Technologie

CJCE : Cours de Justice de la Communauté Européenne

CEE : Communauté Economique Européenne

CEN : Comité Européen de Normalisation

CIAA : Confédération des Industries Agro-Alimentaires de la Communauté européenne

DDAP : Denrées Destinées à une Alimentation Particulière

DGCCRF : Direction Générale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes

FAO : Food and Agriculture Organisation (Organisation des Nations Unies pour l'Alimentation et l'Agriculture).

GMS : Grande et Moyenne Surface

IGP : Indication Géographique Protégée

IFN : Institut Français pour la Nutrition

ISO : International Organization for Standardization (Organisation Internationale de Normalisation)

JORF: Journal Officiel de la république Française

JOCE : Journal Officiel de la Communauté Européenne

OGM : Organismes Génétiquement Modifié

OMS : Organisation Mondiale de la Santé, WHO (World Health Organization)

QUID : Déclaration Quantitative des Ingrédients

SNIA : Syndicat National des industries Aromatiques Alimentaires

INTRODUCTION

Les obligations générales instituées par le Code de la Consommation vis à vis des personnes qui mettent des produits ou des services sur le marché sont des obligations :

- d'information du consommateur (57)
- de conformité réglementaire, vérification et justification
- et de sécurité (58)

En outre, l'objectif de la législation en matière d'étiquetage est l'information et la protection du consommateur (26).

L'étiquetage en effet, peut être considéré comme le dernier maillon de la qualité, puisqu'il joue un rôle essentiel dans la communication avec le consommateur. Cette étude se limitera à une des mentions obligatoires d'étiquetage : la liste des ingrédients.

D'autre part, la qualité dans une industrie agroalimentaire a pour objectif la satisfaction du consommateur laquelle inclut évidemment le respect des exigences réglementaires mais également des démarches volontaires supplémentaires, en association ou isolées et des positions spécifiques, notamment sur des sujets de santé publique.

C'est pourquoi il semble utile de faire le point sur la valeur juridique, la portée et l'intérêt des différents textes à disposition des industriels : réglementaires, normatifs, recommandés, conseillés, consultatifs...

De plus, les difficultés d'interprétation et d'application de ces textes méritent d'être soulevées et illustrées par des exemples concrets pris sur des aliments du commerce.

Ces aspects seront traités en relation avec un thème précis qui est la liste des ingrédients des denrées alimentaires pré-emballées et qui inclut les principes généraux, les spécificités de certains ingrédients, mais aussi des sujets horizontaux ayant un impact sur la déclaration des ingrédients.

Enfin, il est intéressant de mettre en évidence les capacités et les limites d'adaptation et d'anticipation des industriels de l'agroalimentaire vis à vis des nouvelles réglementations. En particulier, les sujets de santé publique au cœur de l'actualité, suscitent de nombreuses préoccupations chez les consommateurs et nécessitent donc une réactivité effective des industriels. Ainsi, l'étiquetage des ingrédients allergènes et celui des ingrédients génétiquement modifiés ou issus d'organismes génétiquement modifiés seront développés plus précisément.

I LE CONTEXTE REGLEMENTAIRE ET NORMATIF

Dans le contexte du marché unique européen les opérateurs économiques et notamment, les industriels de l'agro-alimentaire, restent soumis à des dispositions réglementaires dont le respect est obligatoire. Ces dispositions sont composées de règlements communautaires, de directives européennes transposées dans le droit national de chaque Etat membre et de dispositions nationales. Elles concernent les domaines de la protection de la santé publique, de la sécurité et de l'information du consommateur, et de la loyauté des transactions commerciales.

En complément, ces industriels ont à leur disposition des normes internationales, européennes ou nationales, dont l'application est volontaire.

1 Nature des textes de référence

1.1 Les textes réglementaires européens et nationaux

✓ Textes réglementaires européens

Le Conseil de l'Union européenne constitue la principale instance de décision de l'Union européenne. Il en est l'organe législatif et décide donc de l'adoption des lois européennes : directives et règlements.

Selon les sujets, il exerce ce pouvoir en codécision avec le Parlement européen ou bien ne lui soumet que pour avis.

La Commission de la Communauté européenne est détentrice du droit d'initiative législative, elle propose les textes de loi qui sont soumis au Parlement et au Conseil. Enfin, elle assure l'exécution de ces lois européennes.

Le Règlement a une portée générale. Il est obligatoire dans tous ses éléments et il est directement applicable dans tout Etat membre.

La Directive lie tout Etat membre destinataire quant au résultat à atteindre, tout en laissant aux instances nationales la compétence quant à la forme et aux moyens. Son application est donc obligatoire mais indirecte, elle doit être transposée en droit national (Arrêté, Décret) dans un délai déterminé.

✓ Textes réglementaires nationaux

L'Arrêté est une décision des autorités administratives qui permet l'application pratique d'une loi ou d'un décret.

Le Décret, lui, est une décision du Président de la République ou du Premier Ministre qui précise les cadres d'application de la loi.

Enfin, **le Code de la consommation** institue des obligations générales vis-à-vis des personnes qui mettent des produits ou des services sur le marché.

La Circulaire ne crée pas le droit, elle précise seulement le champ d'application d'un texte réglementaire.

1.2 Les normes et les codes

✓ Les normes

- Les normes internationales

Elles sont de deux types :

Les normes Codex :

La Commission FAO/OMS (Food and Agriculture Organisation, Organisation des Nations Unies pour l'Alimentation et l'Agriculture et Organisation Mondiale de la Santé), qui compte aujourd'hui 127 pays a mis en œuvre le Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires. Ce Programme a pour objet de protéger la santé des consommateurs et d'assurer la loyauté des pratiques suivies dans le commerce des produits alimentaires.

La France, pays fondateur, participe aux travaux du Codex Alimentarius mais, a en général, des exigences plus strictes en matière de sécurité des produits. Cependant, l'engagement d'un pays de ne pas entraver la libre distribution de produits alimentaires conformes aux normes Codex peut servir ses intérêts. De plus, les normes Codex peuvent être utilisées à l'exportation, à la demande des pays tiers. Elles servent en effet de références lors de litiges internationaux puisqu'elles représentent le minimum de sécurité requis pour la santé des consommateurs. Dans ces cas là, les normes Codex avec les Accords de l'OMC, constituent donc des bases techniques. Enfin, elles sont une source importante pour les référentiels utilisés lors de démarche de certification de produits alimentaires.

Les normes ISO (International Organization for Standardization : Organisation Internationale de Normalisation) :

L'Organisation Internationale de Normalisation est une organisation non gouvernementale dont l'objet est de faciliter la coordination et l'unification internationales des normes industrielles. Les normes ISO sont des spécifications techniques qui définissent les caractéristiques requises d'un produit telles que : les niveaux de qualité et de propriétés d'emploi, la sécurité, les dimensions, la terminologie, les symboles, les essais, l'emballage, le marquage et l'étiquetage, les procédures d'évaluation de conformité.

- Les normes nationales

L'AFNOR, Association Française de Normalisation, membre de l'ISO a pour mission de recenser les besoins en nouvelles normes, de diffuser ces normes et de représenter les intérêts français dans les instances internationales non gouvernementales de normalisation.

La normalisation a pour objet de fournir aux acteurs économiques demandeurs, des documents de référence, dans le but de régler des problèmes techniques et commerciaux concernant les produits, les biens et les services.

De plus, les Etats membres présument conformes aux exigences essentielles de sécurité les produits attestés conformes :

- aux normes harmonisées adoptées par l'organisme européen de normalisation, le CEN (Comité Européen de Normalisation), publiées au JOCE (Journal Officiel de la Communauté Européenne) et par chaque Etat membre
- ou, aux normes nationales dans la mesure où, dans le domaine couvert par de telles normes, des normes harmonisées n'existent pas.

✓ Les codes d'usages et de bonnes pratiques

Les codes doivent être considérés comme ayant un caractère consultatif. Toutefois, la Commission estime que les codes d'usages intéressant des catégories déterminées de produits alimentaires peuvent fournir d'utiles listes de spécifications aux autorités nationales chargées de faire observer l'application des lois et règlements.

C'est pourquoi, bien que ces documents n'aient pas de portée juridique propre et donc, que leur application ne résulte que d'une démarche volontaire de la part des professionnels, l'administration française encourage ces pratiques.

Par exemple, elle valide après avis de l'AFSSA (Agence Française de Sécurité Sanitaire des Aliments), les guides de bonnes pratiques hygiéniques recommandés par la Directive 93/43/CEE du Conseil, relative à l'hygiène des denrées alimentaires (39).

Article 5 : « Les Etats membres encouragent l'élaboration de guides de bonnes pratiques d'hygiène auxquels les entreprises du secteur alimentaire pourront volontairement se référer et qui pourront leur servir de guide pour le respect des dispositions de l'article 3 ».

En effet, l'administration considère que l'application de ces codes constitue une protection aussi bien pour les professionnels que pour les consommateurs.

Les guides validés sont ensuite transmis à la Commission des Communautés européennes.

2 Les sujets abordés par ces textes

2.1 Les principes généraux ou sujets horizontaux

Les sujets horizontaux c'est à dire relatifs à l'ensemble des ingrédients alimentaires et à la liste des ingrédients en général sont abordés essentiellement par trois textes réglementaires :

La directive 2000/13 modifiée concernant l'étiquetage et la présentation des denrées alimentaires ainsi que la publicité faite à leur égard (26).

Le décret n°97-298 du 27/03/97 modifié, relatif au code de la consommation, partie réglementaire (63), annexe I et l'Arrêté du 7/12/84, modifié (71).

Avant de rédiger une liste d'ingrédients, il est indispensable de connaître les significations des termes « ingrédient » et « liste d'ingrédient ».

✓ Ingrédients et liste d'ingrédients : définitions

Selon l'article R.112-2 du Code de la consommation (63) :

"On entend par ingrédient, toute substance, y compris les additifs, utilisée dans la fabrication ou la préparation d'une denrée alimentaire et qui est **encore présente dans le produit fini** éventuellement sous une forme modifiée ».

Une précision est apportée en ce qui concerne les ingrédients composés :

« Lorsqu'un ingrédient d'une denrée alimentaire, a été élaboré à partir de plusieurs ingrédients, ces derniers sont considérés comme ingrédients de cette denrée".

De même, la « liste des ingrédients » est définie par l'article R.112-15 du Code de la consommation (63) et l'Arrêté du 7/12/84, article 2 (71) :

" La liste des ingrédients est constituée par **l'énumération de tous les ingrédients** de la denrée alimentaire, dans **l'ordre décroissant** de leur importance pondérale **au moment de leur mise en œuvre**.

Elle est précédée d'une **mention appropriée** comportant le mot 'ingrédients'."

Enfin, la Directive 2000/13/CE modifiée, articles 3 et 13 classe cette mention d'étiquetage parmi les « mentions obligatoires » (26).

C'est pourquoi, elle doit répondre aux mêmes caractéristiques que toutes les mentions légales d'étiquetage qui sont "**facilement compréhensibles** et inscrites à un **endroit apparent** de

manière à être **facilement visibles, clairement lisibles et indélébiles**. Elles ne doivent en aucune façon être dissimulées, voilées ou séparées par d'autres indications ou images."

Néanmoins, la liste des ingrédients n'est pas une mention obligatoire pour toutes les catégories de denrées alimentaires. Ainsi, selon l'article R.112-1 du Code de la Consommation (63) elle est obligatoire uniquement pour les denrées alimentaires préemballées, une **denrée alimentaire préemballée** étant « une unité de vente constituée par une denrée alimentaire et l'emballage dans lequel elle a été conditionnée avant sa présentation à la vente, que cet emballage la recouvre entièrement ou partiellement, mais de telle façon que le contenu ne puisse être modifié sans que l'emballage subisse une ouverture ou une modification ».

En outre, certaines denrées alimentaires sont exclues du champ d'application de la liste d'ingrédients :

Article R.112-15 du Code de la Consommation (63) :

« Sont dispensées de l'indication de leurs ingrédients les denrées alimentaires suivantes :

- **Fruits et légumes frais**, y compris les pommes de terre, qui n'ont pas fait l'objet d'un épluchage, coupage ou autre traitement similaire
- **Eaux gazeuses** dont la dénomination fait apparaître cette caractéristique
- **Vinaigres de fermentation** provenant exclusivement d'un seul produit de base et n'ayant subi l'adjonction d'aucun autre ingrédient
- **Fromages, beurre, laits et crèmes fermentés**, dans la mesure où ces denrées n'ont subi l'adjonction que de produits lactés, d'enzymes et de cultures de micro-organismes, nécessaires à la fabrication, ou que du sel nécessaire à la fabrication des fromages autres que frais ou fondus
- **Produits ne comportant qu'un seul ingrédient** à condition que la dénomination de vente soit identique au nom de l'ingrédient ou qu'elle permette de déterminer la nature de l'ingrédient sans risque de confusion. »

Enfin, l'Article R.112-3 du Code de la Consommation (63) précise que certaines substances ne sont pas considérées comme ingrédients par définition, ce sont :

- « - Les constituants d'un ingrédient qui, au cours du processus de fabrication, auraient été temporairement soustraits pour être réincorporés ensuite en quantité ne dépassant pas la teneur initiale.
- Les additifs dont la présence dans une denrée alimentaire est uniquement due au fait qu'ils étaient contenus dans un ou plusieurs ingrédients de cette denrée et sous réserve qu'ils ne remplissent plus de fonction technologique dans le produit fini.
- Les auxiliaires technologiques
- Les substances utilisées aux doses strictement nécessaires comme solvants ou supports pour les additifs et les arômes. »

Ces produits n'ont donc pas à figurer dans la liste des ingrédients.

✓ Règles générales de désignation des ingrédients

Arrêté du 7/12/84, modifié, article 1 (71)

"Les ingrédients sont désignés sous leur nom spécifique."

En général, le nom spécifique correspond à la dénomination de vente donnée à la matière première par le fournisseur. Cependant, il faut prendre garde à ces dénominations établies par les fournisseurs qui sont parfois, erronées, vagues ou fantaisistes et donc, ne sont pas toujours conformes à la réglementation en usage en France.

Exemples de dénominations utilisées par les fournisseurs : « biscuitine », « grains de nougatine » qui désignent en fait des ingrédients composés mais ne correspondent à aucune définition précise donc dont la composition reste inconnue, ou bien, « gomme arabique » qui est bien le nom spécifique d'un additif mais dont le rôle joué dans le produit n'est pas mentionné, donc la dénomination est incomplète.

Toutefois, des particularités de déclaration pour certains types d'ingrédients sont précisées dans la suite de cet Arrêté, ainsi que dans la Circulaire du 23/08/85 (70).

En particulier une règle importante concernant les catégories d'ingrédients permet d'alléger les étiquettes.

- Les catégories d'ingrédients

En effet, selon l'Arrêté du 7/12/84 modifié (71), « les ingrédients dont la liste des catégories est fixée en annexe II peuvent être désignés sous le nom de leur catégorie au lieu de leur nom spécifique ».

Les catégories d'ingrédients citées dans cette annexe figurent dans le tableau suivant :

Tableau 1 : Ingrédients pouvant être désignés sous le nom de leur catégorie, Arrêté du 7/12/84 modifié, annexe II (71).

CATEGORIES D'INGREDIENTS	DESIGNATION DE LA CATEGORIE
Amidons natifs et amidons modifiés par voie physique ou enzymatique	« Amidon(s) » Toutefois, la désignation « amidon » doit toujours être complétée par l'indication de l'origine végétale spécifique lorsque cet ingrédient peut contenir du gluten.
Beurre de cacao de pression, d'expeller ou raffiné	« Beurre de cacao »
Chapelure de toute origine	« Chapelure »
Dextrose anhydre ou monohydraté	« Dextrose »
Toutes épices n'excédant pas 2% en poids de la denrée	« Epices » ou « mélange d'épices »
Fécules natives et féculés modifiés par voie physique ou enzymatique	« Fécule(s) »
Toute espèce de fromage lorsque le fromage constitue un ingrédient d'une autre denrée alimentaire et sous réserve que la dénomination et la présentation de cette denrée ne se réfèrent pas à une espèce précise de fromage.	« Fromage(s) »
Tous fruits confits n'excédant pas 10% en poids de la denrée.	« Fruits confits »
Toutes préparations de gommes utilisées dans la fabrication de gomme base pour les gomme à mâcher.	« Gomme base »
Graisses raffinées	« Graisse » ou « matière grasse » complétée : - soit par le qualificatif, selon le cas, « végétale » ou « animale » ; - soit par l'indication de l'origine spécifique

	végétale ou animale Le qualificatif « hydrogéné » doit accompagner la mention d'une graisse hydrogénée.
Huiles raffinées autres que l'huile d'olive	« Huile », complétée : - soit par le qualificatif, selon le cas, « végétale » ou « animale » ; - soit par l'indication de l'origine spécifique végétale ou animale Le qualificatif « hydrogéné » doit accompagner la mention d'une huile hydrogénée.
Tous mélanges de légumes n'excédant pas 10% en poids de la denrée.	« Légumes »
Toutes plantes ou parties de plantes aromatiques n'excédant pas 2% en poids la denrée.	« Plantes aromatiques » ou « mélange de plantes aromatiques ».
Toute espèce de poisson lorsque le poisson constitue un ingrédient d'une autre denrée alimentaire et sous réserve que la dénomination et la présentation de cette denrée ne se réfèrent pas à une espèce précise de poisson.	« Poisson(s) »
Toutes protéines de lait (caséines, caséinates et protéines du petit lait et du lactosérum) et leurs mélanges.	« Protéines de lait »
Sirop de glucose et sirop de glucose déshydraté.	« Sirop de glucose »
Toutes catégories de saccharose.	« Sucre »
Tous types de vin tels que définis dans le règlement (CEE) 822/87 du Conseil.	« Vin »

Deux catégories d'ingrédients, ainsi que leurs définitions, sont supprimées dans la proposition de directive du 6/09/01 (22) modifiant la directive 2000/13 (article 1^{er} paragraphe 2) : les « fruits confits » et les « légumes ».

Les modifications apportées par cette proposition ont pour objectif d'améliorer de façon générale l'information sur la composition des denrées alimentaires mais aussi plus particulièrement celle des consommateurs souffrant d'intolérances ou d'allergies alimentaires. En conséquence, la suppression de ces deux catégories entraînera l'indication plus fréquente de certains fruits et légumes et donc la meilleure information des personnes intolérantes à ces fruits et légumes.

Enfin, la directive 2001/101/CE de la Commission du 26/11/2001 et modifiant la directive 2000/13/CE prévoit une définition de la viande, applicable pour l'étiquetage des produits qui contiennent de la viande en tant qu'ingrédient (21).

Ainsi doivent être désignés par « viande(s) de » et le(s) nom(s) de(s) espèce(s) animale(s) dont elle(s) provient(nent) » :

« Les muscles squelettiques des espèces de mammifères et d'oiseaux qui sont reconnues aptes à la consommation humaine avec les tissus qui sont naturellement inclus ou adhérents, pour lesquels les teneurs totales en matières grasses et tissu conjonctif ne dépassent pas les valeurs

mentionnées ci-après et lorsque la viande constitue un ingrédient d'une autre denrée alimentaire.

Espèces	Matières grasses (%)	Tissu conjonctif (%)
Mammifères (hors Lapins et Porcins) et mélanges d'espèces avec prédominance de mammifères	25	25
Porcins	30	25
Oiseaux et lapins	15	10

Lorsque les limites maximales en matières grasses et/ou en tissu conjonctif sont dépassées et que tous les autres critères de la « viande(s) de » sont respectés, la teneur en « viande(s) de » doit être ajustée à la baisse en conséquence et la liste des ingrédients doit mentionner, en plus des termes « viande(s) », la présence de matières grasses et/ou de tissu conjonctif. »

Cependant, les normes générales du Codex Alimentarius concernant l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées, (16) définissent, dans le cadre de la désignation des catégories d'ingrédients, une catégorie supplémentaire par rapport à la réglementation européenne :

Tableau 2 : Catégorie d'ingrédient supplémentaire par rapport à la liste française, définie par le Codex (16).

CATEGORIE D'INGREDIENT	DESIGNATION DE LA CATEGORIE
Toute viande de volaille, lorsque la viande constitue un ingrédient d'une autre denrée alimentaire et sous réserve que la dénomination et la présentation de cette denrée ne se réfèrent pas à une viande de volaille particulière.	« Viande de volaille »

Si la définition de certaines catégories d'ingrédients permet de réduire les listes d'ingrédients sur les étiquettes (qui est en outre un souci majeur pour les industriels qui ne savent pas comment gérer tant d'information sur si peu de place), les règles de désignation relatives aux assortiments et aux aliments composés devraient également y contribuer ou, du moins, offrir la possibilité d'une présentation différente, parfois recherchée par les services marketing.

- Les assortiments et les aliments composés

Ainsi, en ce qui concerne les assortiments, la Circulaire du 23/08/85, paragraphe 6.15 précise que (69) :

« Dans le cas de produits présentés en assortiment dans un même pré-emballage, il n'y pas lieu de s'opposer à une 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 ».

Par exemple, pour un assortiment de produits laitiers dont la dénomination de vente est « Spécialités laitières à 0% de matière grasse avec fruits édulcorés », la liste des ingrédients se présente sous la forme suivante :

« Ingrédients : Yaourt à 0% de matière grasse : 84,6%, **fruits : 8% pour ananas de Cayenne, cerise, griotte, pêche jaune, 3,5% pour pruneaux d'Agen**, fructo-oligosaccharides (« fibres ») : 1,5%, gélatine, dextrose, arômes, colorants.... »

Ainsi, les ingrédients communs tels que yaourt, gélatine, dextrose sont énumérés une seule fois dans la liste unique des ingrédients et les ingrédients spécifiques sont eux aussi mentionnés dans cette liste mais les spécificités liées à chaque parfum sont précisés, c'est à dire les pourcentages respectifs de fruits. En effet, comme il sera expliqué plus loin dans le paragraphe qui suit « expression de leur quantité », la déclaration quantitative des ingrédients « fruits » est ici obligatoire puisque le terme « fruits » est précisé dans la dénomination de vente.

Pour ce qui est des denrées composées, une présentation spécifique de la liste est autorisée, selon la **Circulaire du 23/08/85, 6.16 (69)** :

« Pour les denrées composées de plusieurs groupes d'ingrédients nettement individualisés, il y a lieu d'accepter la citation des ingrédients dans des rubriques autonomes, figurant bien entendu dans le cadre de la mention globale relative aux ingrédients ».

Ainsi, pour des raviolis appertisés, trois parties distinctes peuvent être identifiées : la sauce, la pâte et la farce, lesquelles correspondent donc à trois rubriques autonomes :

« Ingrédients :

SAUCE : eau, purée de tomates et tomate pelée, viande de bœuf, carotte, oignon, sel, sucre, amidon modifié, huile de tournesol, arômes naturels.

PÂTE : semoule de blé dur, eau.

FARCE : viande de bœuf, chapelure, semoule de blé dur, légumes (carotte, oignon), sel, poudre de lait écrémé, arômes naturels, huile de tournesol. »

Par ailleurs, une autre règle indispensable pour rédiger une liste d'ingrédients, et qui soulève encore de nombreuses discussions, est celle connue sous le nom de « la règle des 25% ». Celle-ci s'applique aux ingrédients composés.

- Les ingrédients composés

Selon l'Arrêté du 7/12/84 modifié, article 4 (71) :

« Lorsque l'ingrédient a été élaboré à partir de plusieurs autres, cet ingrédient composé peut figurer dans la liste des ingrédients sous sa dénomination, dans la mesure où celle-ci est prévue par la réglementation ou consacrée par l'usage, et à la place correspondant à son importance pondérale globale, à condition d'être immédiatement suivi de l'énumération de ses propres ingrédients.

Cette énumération n'est toutefois pas obligatoire lorsque :

- l'ingrédient composé constitue une denrée pour laquelle la réglementation n'exige pas la liste des ingrédients
- ou lorsqu'il intervient pour moins de 25% dans le produit fini ».

Toutefois, les additifs contenus dans cet ingrédient composé doivent être étiquetés, selon les modalités d'étiquetage des ingrédients additifs prévues par la réglementation.

Un ingrédient composé pour lequel la réglementation n'exige pas de liste d'ingrédients peut être un des « produits de cacao ou de chocolat » qui sont soumis à une réglementation spécifique avec le décret 76-692 du 13/07/76 (72). Toutefois, il est à noter que cette exception aux règles générales d'étiquetage n'est valable que jusqu'au 3/08/2003, date d'application de la directive 2000/36 (25).

L'exemple ci-dessous illustre concrètement cette règle :

Tableau 3 : exemple d'application de « la règle des 25% » : règle de désignation des ingrédients composés, d'après l'Alliance 7 (5).

Biscuit contenant <u>plus</u> de 25% de confiture :	Biscuit contenant <u>moins</u> de 25% de confiture :
Ingrédients : -Farine de blé, -sirop de glucose, -confiture : pulpe de fraise, sirop de glucose, sucre, correcteur d'acidité : acide citrique, gélifiant : pectine ; arôme, -œufs.	Ingrédients : -Farine de blé, -sirop de glucose, -confiture (correcteur d'acidité : <u>acide citrique, gélifiant : pectine</u>) -œufs.

Les ingrédients inscrits en gras sont les ingrédients de la confiture, ceux soulignés sont les additifs de la confiture.

Remarque : les confitures sont réglementées par le décret 85/872 du 14/08/85 (70) qui en prévoit les dénominations. C'est pourquoi cette dénomination peut être employée dans la liste des ingrédients d'une denrée alimentaire contenant l'ingrédient composé correspondant.

Néanmoins, certains ingrédients composés ne sont pas prévus par la réglementation, et ne sont pas non plus consacrés par les usages, ils ne sont définis que dans des ouvrages tels que le Larousse gastronomique. C'est le cas de la nougatine ou la pâte d'amande (cf infra II.4). De tels ingrédients composés ne pourront donc pas être désignés par leurs dénominations mais leurs composants devront être éclatés dans la liste des ingrédients du produit fini.

Comme le montre cet exemple, la règle des 25% permet « d'alléger » les étiquettes. Cependant, ce type d'allègement est controversé car il entraînerait une désinformation du consommateur.

C'est pourquoi, au niveau du Codex, ce n'est pas la règle des 25% qui est reconnue mais celle des 5%. En effet, les normes Codex (16) fixent un seuil de 5% pour la dérogation d'étiquetage des ingrédients d'un ingrédient composé, dont la dénomination est définie par des normes du codex ou bien par des législations nationales.

De même, au niveau communautaire, cette règle est en révision. En effet, la proposition de modification de la directive 2000/13 (22) apporte de nouvelles dispositions : article 1^{er}, c), ii)

- abaissement à 5%
- pour être mentionné sous sa dénomination, l'ingrédient composé doit être défini par une réglementation communautaire
- l'énumération des ingrédients composés n'est pas obligatoire, à l'exception des additifs, pour :
 - les préparations de sauce et de moutarde intervenant pour moins de 5% dans le produit fini

-les mélanges d'épices ou de plantes aromatiques intervenant pour moins de 2% dans le produit fini

Ces changements ont pour but d'améliorer l'information des consommateurs en général mais surtout celle des consommateurs allergiques en diminuant le nombre d'ingrédients composés pouvant bénéficier d'une dérogation.

Les particularités de déclaration suivantes n'ont plus d'influence sur la taille de la liste des ingrédients mais plutôt sur la position occupée par les ingrédients eux-mêmes dans la liste.

- L'eau et les ingrédients volatils

« L'eau ajoutée et les ingrédients volatils sont indiqués dans la liste en fonction de leur **importance pondérale dans le produit fini** », d'après l'article 3 de l'Arrêté du 7/12/84 modifié (71).

Ainsi, contrairement aux autres ingrédients qui sont énumérés dans la liste des ingrédients selon **l'ordre décroissant de leur importance pondérale au moment de leur mise en œuvre**, l'eau est appréciée en fonction de son importance pondérale dans le produit fini.

Le calcul de la quantité d'eau ajoutée en tant qu'ingrédient dans une denrée se fait de la manière suivante (5) :

Quantité d'eau ajoutée = Quantité totale du produit fini obtenu - Quantité totale des autres ingrédients mis en œuvre

Toutefois, l'indication de la quantité d'eau n'est pas requise :

- Si la quantité d'eau ajoutée en tant qu'ingrédient n'excède pas 5% en poids du produit fini
- Lorsque l'eau est utilisée au cours du processus de fabrication, uniquement pour permettre la reconstitution dans son état d'origine d'un ingrédient utilisé sous une forme concentrée ou déshydratée
- Lorsque l'eau sert de liquide de couverture qui n'est normalement pas consommé.

La définition d'un liquide de couverture est précisée dans l'article 8 paragraphe 4 de la directive 2000/13 (26) : « on entend par « liquide de couverture » les produits mentionnés ci-après, éventuellement en mélanges entre eux et également lorsqu'ils se présentent à l'état congelé ou surgelé, pour autant que le liquide ne soit qu'accessoire par rapport aux éléments essentiels de cette préparation et ne soit, par conséquent, pas décisif pour l'achat ; eau, solutions aqueuses de sel, saumures, solutions aqueuses d'acides alimentaires, vinaigre, solutions aqueuses de sucres, solutions aqueuses d'autres substances ou matières édulcorantes, jus de fruits ou de légumes dans le cas de fruits ou légumes. »

Comme l'eau, la position que doivent occuper les ingrédients et les aliments concentrés ou déshydratés par rapport aux autres ingrédients n'est pas évidente. C'est pourquoi, leur place mais aussi les mentions spécifiques à utiliser sont précisées, toujours dans le but de fournir une information claire, simple et complète au consommateur.

- Les ingrédients concentrés ou déshydratés

Arrêté du 7/12/84 modifié, article 3 (69) :

« Les ingrédients utilisés sous une forme concentrée ou déshydratée et reconstitués pendant la fabrication peuvent être indiqués dans la liste des ingrédients **en fonction de leur importance pondérale avant la concentration ou la déshydratation** ».

On considère qu'un ingrédient concentré ou déshydraté est reconstitué pendant la fabrication si l'humidité initiale de la matière première a été réintégrée. Il faut donc pouvoir justifier d'un ajout suffisant d'eau au cours du processus de fabrication.

Pour calculer l'importance pondérale avant concentration ou déshydratation, il faut se reporter aux fiches de spécifications des fournisseurs. Toutefois, des coefficients ou « facteurs de conversion » sont généralement admis et permettent d'effectuer facilement le calcul.

Dans le mémento Etiquetage de 1998 (5), l'Alliance 7 propose un certain nombre de ces facteurs de conversion : par exemple, pour le lait entier en poudre le coefficient multiplicateur est de 8, pour le beurre concentré, il est de 1,2.

La dénomination de l'ingrédient reconstitué peut poser certains problèmes. Un lait en poudre par exemple, utilisé en tant qu'ingrédient et reconstitué pendant la fabrication doit-il être dénommé « lait », « lait en poudre » ou « lait en poudre réhydraté » ?

La DGCCRF, en accord avec la circulaire du 23/08/85 (69), considère que l'ingrédient déshydraté et reconstitué doit être indiqué dans la liste des ingrédients sous sa forme déshydratée (5).

Cette circulaire spécifie en effet, au point 6.5 que « 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 ».

Dans le cas du lait en poudre ce sont les mentions « lait en poudre déshydraté » ou « lait en poudre » qui sont préconisées.

Par exemple, dans un plat cuisiné du commerce, c'est une de ces deux mentions qui a été choisie :

« Ingrédients : eau, viande de bœuf cuite (14%) ; purée de pomme de terre en flocons (9%), oignons, huile de tournesol, emmental (2.5%), **lait écrémé en poudre**, carottes, semoule de blé dur, amidon transformé de maïs, chapelure (Arômes. Colorants : extrait de paprika, extrait de curcuma), sel, arômes (dont soja). Exhausteurs de goût : glutamate, inosinate et guanylate de sodium. Vin rouge concentré, extrait de céleri, extrait de malt. Colorants : extraits de paprika, E161b. Extraits d'épices et d'arômes (poivre, muscade, girofle, laurier, thym), extrait d'ail. »

- Les aliments concentrés ou déshydratés

« Lorsqu'il s'agit d'aliments concentrés ou déshydratés auxquels il faut ajouter de l'eau, l'énumération peut se faire selon l'ordre des proportions dans le produit reconstitué, pourvu que la liste des ingrédients soit accompagnée d'une mention telle que '**ingrédients du produit reconstitué**' ou '**ingrédients du produit prêt à la consommation**' », Arrêté du 7/12/84 modifié, article 3 (71).

Cette solution n'est donc pas applicable s'il faut rajouter d'autres ingrédients que l'eau tels que du lait ou des œufs.

Cette règle concerne par exemple les potages déshydratés. Cependant, le plus souvent, c'est l'énumération des ingrédients selon l'ordre des proportions dans le produit déshydraté qui est choisie, par exemple :

« ingrédients du potage déshydraté :

légumes (45%) : pommes de terre, choux verts et choux blanc (13.3%), haricot blanc, carotte, poireau, oignon, ; farine de blé, matière grasse végétale hydrogénée et animale, sel, fécule de pomme de terre... »

Toutefois dans certains cas, l'énumération des ingrédients selon l'ordre des proportions dans le produit reconstitué peut être préférable, suivant l'environnement du produit.

Dans le cas des potages, cette dernière solution permet au consommateur de comparer les proportions des ingrédients du potage déshydraté avec des produits similaires non déshydratés, commercialisés en briques.

Enfin, la dernière particularité est une exception à la déclaration des ingrédients selon « l'ordre pondérale décroissant ».

- Cas des mélanges : fruits, légumes, épices et plantes aromatiques

Directive 2000/13 article 5 2^{ème} alinéa, 4^{ème} et 5^{ème} tirets (26) :

« Dans le cas de mélanges de fruits ou de légumes, dont aucun ne prédomine en poids de manière significative, ces ingrédients peuvent être énumérés selon un ordre différent sous réserve que la liste desdits ingrédients soit accompagnée d'une mention telle que « en proportion variable » ».

Il en est de même pour les mélanges d'épices ou de plantes aromatiques.

Toutefois, une modification est apportée en ce qui concerne les mélanges de fruits ou légumes dans la proposition de directive du 6/09/01 (22), article 1^{er} 1)b)i)), modifiant la directive 2000/13.

Cette modification prévoit que les mélanges de fruits ou de légumes pourront être désignés par les mentions « fruits » ou « légumes » mais devront être suivis immédiatement de l'énumération des fruits et légumes présents, ainsi que de la mention « en proportion variable ». Il est en outre rappelé que, la place de ces mélanges dans la liste des ingrédients sera déterminée par le poids de l'ensemble du mélange, selon la règle générale d'énumération qui est l'ordre pondérale décroissant.

Par ailleurs des dérogations sont ajoutés en ce qui concerne les ingrédients intervenant en très petites quantités, à savoir moins de 5% (article 1^{er} 1)b)ii)).

En effet, bien que la tendance soit à l'étiquetage plus fréquent des ingrédients et donc moins de dérogations, certaines mesures sont proposées dans le but d'éviter une liste d'ingrédients trop longue, complexe et incompréhensible. Ces mesures ont également le souci de tenir compte des contraintes techniques de fabrication.

- ✓ Expression de leur quantité

Pour connaître les conditions et les modalités d'expression des ingrédients, deux textes sont utiles : la Directive 2000/13/CE (26), article 7 et un document interprétatif de la commission : les Orientations générales relatives à la mise en œuvre du principe de la déclaration quantitative des ingrédients du 21/12/98 (31).

Ce document, établi de commun accord entre la Commission et les représentants des Etats membres donne des exemples concrets d'application de chaque point de la directive. Ces

exemples, devant être considérés uniquement comme des illustrations et non comme une interprétation officielle de la législation, restent toutefois d'une grande utilité pour comprendre et appliquer les dispositions de la directive.

- Circonstances où la déclaration quantitative des ingrédients est requise

Directive 2000/13/CE, article 7 §2 (26) :

La mention de la quantité d'un ingrédient est obligatoire lorsque l'ingrédient ou la catégorie d'ingrédients dont il s'agit :

1. **figure dans la dénomination de vente** ou
2. est **généralement associé** avec la dénomination de vente par le consommateur
3. est **mis en relief** dans l'étiquetage par : des **mots**, des **images** ou une **représentation graphique**
4. est essentielle pour **caractériser** une denrée alimentaire et **la distinguer** des produits avec lesquels elle pourrait être confondue en raison de sa dénomination ou de son aspect.

Les points 1 et 3 sont explicites par eux-mêmes et leur application semble assez évidente. A contrario, les points 2 et 4, beaucoup plus vagues, méritent d'être illustrés par des exemples tirés des « Orientations générales » (31).

La disposition du point 2 s'applique aux cas dans lesquels les produits sont décrits par des noms d'usage sans dénomination descriptive supplémentaire. Pour déterminer les ingrédients habituellement associés à ce type de produits, il convient de se demander quelles pourraient être leurs dénominations descriptives. La déclaration quantitative devrait alors s'appliquer aux ingrédients principaux ou à ceux ayant une certaine valeur.

Les deux exemples suivants illustrent cette explication :

Tableau 4 : Exemples d'indication de la quantité des « ingrédients généralement associés avec la dénomination de vente par le consommateur » (31)

Produit	Exemple de dénomination descriptive	Déclaration quantitative des ingrédients (QUID) requise pour :
« Chilli con carne »	Viande de bœuf hachée, haricots rouges, tomates, poivrons, oignons et piments.	Viande hachée de bœuf
« Boudoir »	Biscuit aux oeufs	Œufs

La disposition du point 4 vise les produits dont la composition peut différer sensiblement d'un Etat membre à un autre mais qui sont généralement commercialisés sous le même nom. Cela peut être le cas de la mayonnaise pour laquelle les spécifications européennes (15) fixent un minimum de 70% d'huile et 5% de jaune d'œuf alors que les spécifications françaises (56) sont de 77% minimum pour l'huile et 6% minimum pour le jaune d'œuf.

En fait, les produits rentrant dans cette catégorie semblent assez rares.

- Circonstances où la déclaration quantitative des ingrédients n'est pas requise

Directive 2000/13/CE modifiée, article 7 §3 (26) :

La mention de la quantité d'un ingrédient n'est pas obligatoire lorsqu'il s'agit d'un ingrédient ou d'une catégorie d'ingrédient :

1. dont le poids net égoutté est indiqué conformément à législation,

2. dont la quantité doit déjà figurer sur l'étiquetage en vertu des dispositions communautaires

3. qui est utilisé à faible dose aux fins de l'aromatisation (ex : sauce à l'estragon (73))

4. qui, tout en figurant dans la dénomination de vente, n'est pas susceptible de déterminer le choix du consommateur de l'Etat membre de commercialisation dès lors que la variation de quantité n'est pas essentielle pour caractériser la denrée alimentaire ou de nature à la distinguer d'autres produits similaires (ex : thon à l'huile (73)).

Elle n'est également pas obligatoire :

5. lorsque des dispositions communautaires spécifiques déterminent de manière précise la quantité de l'ingrédient ou de la catégorie d'ingrédient sans en prévoir l'indication sur l'étiquetage

6. dans les cas de mélanges de fruits ou de légumes ou dans les cas de mélanges d'épices ou d'herbes aromatiques, dont aucun ne prédomine en poids de manière significative.

La disposition 1 concerne les denrées alimentaires solides présentées dans un liquide de couverture.

Le point 2 fait référence aux produits suivants :

Tableau 5 : Ingrédients pour lesquels la quantité doit être indiquée en vertu des dispositions communautaires.(Orientations générales, annexe A (31)).

Jus de fruits et certains produits analogues	Directive du Conseil 2001/112/CE (19)
Confitures, gelées et marmelades de fruits, ainsi que crèmes de marrons	Directive du Conseil 2001/113/CE (20)
Matières grasses tartinables	Règlement du Conseil 2991/94 (36)

La Commission et les Etats membres ont établi une liste non exhaustive de produits visés par la dérogation mentionnée au point 4: malt whisky, liqueurs et eaux de vie de fruits, pain de seigle.

Enfin, le point 5 reste flou puisque, il ne semble pas exister à l'heure actuelle de dispositions communautaires prévoyant précisément les quantités d'ingrédients mais n'en n'exigeant pas l'indication sur l'étiquetage.

Les dispositions précédentes ainsi que les explications et illustrations correspondantes permettent de connaître les cas où la quantité des ingrédients doit être mentionnée. Toutefois, où et comment doit être indiquée cette quantité dans la liste, existe-t-il des mentions spécifiques à respecter ?

- Modalités d'expression de la quantité

Directive 2000/13, article 7 § 4 et 5 (26) :

« La quantité mentionnée, exprimée en pourcentage, correspond à la quantité du ou des ingrédients au moment de leur mise en œuvre. ...La mention figure soit dans la dénomination de vente de la denrée alimentaire, soit à proximité immédiate de cette dénomination, **soit sur la liste des ingrédients, en rapport avec l'ingrédient ou la catégorie d'ingrédients dont il s'agit.**»

Par exemple, pour un « Moulinée aux 9 légumes, ciboulette », la liste des ingrédients est la suivante :

« **légumes (53%)** : pomme de terre, haricot blanc, céleri rave, oignon, navet, poireau, carotte, haricot vert, tomate ; amidon de pomme de terre transformé, sel, extraits de légume : carotte,

poireau ; sirop de glucose, sucre, extrait de levure, inuline, arôme, épice, plantes aromatiques : **ciboulette (0,2%)**, persil ;..... »

2.2 Les spécificités ou sujets verticaux

Certains textes, réglementaires ou non, définissent des dénominations particulières, la composition de certains produits ou des règles de désignation spécifiques. Ces textes précisent les réglementations spécifiques ou bien formalisent des usages dans des secteurs déterminés. Ils vont donc au-delà des règles générales de déclaration des ingrédients.

C'est pourquoi, il est indispensable de savoir, lors de la rédaction d'une liste d'ingrédients, si l'aliment ou les ingrédients qui le composent font l'objet d'un texte spécifique.

✓ Réglementations spécifiques

Certains ingrédients ou aliments répondent à une réglementation spécifique, communautaire ou française, laquelle impose des règles particulières qui priment sur les règles générales de désignation des ingrédients.

C'est le cas des matières grasses tartinables, produits finis vendus et consommés en tant que tels mais également utilisées en tant qu'ingrédient de certaines denrées alimentaires.

Ces produits sont réglementés au niveau communautaire par le règlement 2991/94 du conseil du 5/12/94 (36), établissant les normes pour les matières grasses tartinables et le règlement 577/97 de la Commission du 1/04/97 (33), portant certaines modalités d'application de ce règlement.

Ces règlements ont été traduits en droit français par le décret 97-963 du 14/10/97 (61).

Notamment, sont définies dans ces règlements les dénominations de vente : matières grasses laitières », « matières grasses » et « matières grasses composées ».

Tableau 6 : Définitions et dénominations des matières grasses tartinables, selon le règlement 2991/94 (36).

DEFINITION	DENOMINATION DE VENTE
MATIERS GRASSES LAITIERS :	
Produits dérivés exclusivement du lait et/ou de certains produits laitiers	Selon le pourcentage de matières grasses laitières : « beurre », « $\frac{3}{4}$ beurre », « $\frac{1}{2}$ beurre », « matière grasse laitière à tartiner X% »
MATIERS GRASSES :	
Matières grasses végétales et/ou animales solides et/ou liquides dont la teneur en matières grasses d'origine laitière n'excède pas 3% de la teneur en matières grasses	Selon la teneur en matières grasses : « margarine », « $\frac{3}{4}$ margarine », « $\frac{1}{2}$ margarine », « matière grasse à tartiner X% »
MATIERS GRASSES COMPOSEES :	
Matières grasses végétales et/ou animales solides et/ou liquides avec une teneur en matières grasses d'origine laitière située entre 10 et 80% de la teneur en matières grasses.	Selon la teneur en matières grasses : « matière grasse composée », « $\frac{3}{4}$ matière grasse composée », « $\frac{1}{2}$ matière grasse composée », « mélange de matières grasses à tartiner X% ».
MENTIONS « $\frac{3}{4}$ », « $\frac{1}{2}$ », « à tartiner X% »	
« $\frac{3}{4}$ »	Produit ayant une teneur en matières grasses de 60% au moins et 62% au maximum.

« ½ »	Produit ayant une teneur en matières grasses de 39% au moins et 41% au maximum
« à tartiner X% »	produit ayant des teneurs en matières grasses suivantes : - inférieure à 39% - supérieure à 41% et inférieure à 60% - supérieure à 62% et inférieure à 80%.

✓ Normes spécifiques

De plus, certains ingrédients font l'objet de spécifications publiées dans des normes régionales ou mondiales.

A titre d'exemples ci-dessous sont citées une norme CODEX et une norme AFNOR.

Norme CODEX pour la mayonnaise : CODEX STAN 168-1989 (17)

Cette norme définit, en premier lieu, la mayonnaise comme étant «une sauce condimentaire obtenue en émulsionnant une ou plusieurs huiles végétales comestibles dans une phase aqueuse constituée par du vinaigre ; l'émulsion huile-dans-eau étant produite en utilisant du jaune d'œuf de poule. La mayonnaise peut contenir des ingrédients facultatifs conformément à la section 3.3 ».

Puis, elle précise notamment, les facteurs essentiels de composition et de qualité, les additifs autorisés ainsi que les principes généraux d'étiquetage.

Norme AFNOR pour le miel : NF V35-001 (1)

Les spécifications des miels sont fixées dans cette norme et incluent leur définition, leurs caractéristiques physique, organoleptique et chimique, ainsi que leur étiquetage.

✓ Codes spécifiques

Enfin, des codes d'usages et des guides de bonnes pratiques se rapportent à des aliments ou ingrédients bien définis.

Notamment, le code des usages de la charcuterie, de la salaison et des conserves de viandes a reçu l'appui de l'administration en 1997 (47). Il définit les produits et codifie les usages loyaux, assurant ainsi le maintien de la qualité des produits transformés à base de viande. C'est pourquoi de nombreux consommateurs et différents circuits de commercialisation apprécient et exigent des produits conformes à ce code des usages.

Ainsi, les ingrédients autorisés dans la fabrication de chacun des produits de charcuterie sont indiqués selon le principe d'une liste positive : tout ce qui n'est pas explicitement autorisé étant interdit.

De plus, la description des produits consiste à définir leurs caractéristiques essentielles et nécessaires pour répondre à une dénomination. Néanmoins, ceci n'empêche pas pour autant une grande diversité de recettes et de méthodes pour une même dénomination.

Enfin, pour chaque produit il existe des niveaux de qualité différents : le produit de qualité supérieure étant caractérisé par des contraintes supplémentaires quant aux ingrédients autorisés (matières premières plus nobles, choix plus limité d'espèces animales....) et aux contraintes physico-chimiques. Par conséquent, l'emploi de mentions diverses faisant référence soit à des critères de qualité, soit à des critères et termes technologiques est strictement défini et parfaitement délimité.

Ci-après, un exemple de spécification du code des usages : le jambon cuit standard.

2.1.3.1 Jambon cuit standard

1. Dénominations de vente

Sont définis, dans cette fiche, les produits portant la dénomination :

jambon cuit standard

Les trois mots qui composent la dénomination de vente sont écrits à la suite l'un de l'autre, sur une ou deux lignes, dans un même champ visuel, en caractères de même typographie, de même taille et de même épaisseur et ils ne sont séparés par aucun texte ni illustration.

Aucune mention complémentaire, à l'exception de "fumé", "bruni", "avec couenne" ou "AC", "décoenné, dégraisé" ou "DD", ne peut figurer dans l'étiquetage.

2. Définition

Le jambon cuit standard est préparé à partir du membre postérieur du porc, éventuellement décoenné, décoenné, dégraisé, dénervé, traité en saumon et cuit, auquel ont été éventuellement ajoutés les seuls ingrédients et additifs cités aux points 2.2 et 2.3. Si le produit est fumé ou a reçu une addition d'arôme fumé, mention en est obligatoirement faite dans la dénomination de vente.

Si le produit est bruni, c'est-à-dire a reçu une coloration superficielle, mention en est obligatoirement faite dans la dénomination de vente.

3. Ingrédients

3.1. matière première

membre postérieur du porc

Sont autorisés, autour des jambons, la couenne et le gras sous-cutané du membre postérieur du porc et, éventuellement, la couenne et le gras sous-cutané du porc.

En cas d'utilisation de couenne et de gras de porc autres que ceux du membre postérieur du porc, mention doit en être faite dans la liste des ingrédients sous la forme : jambon, gras de porc, couenne de porc.

3.2. autres ingrédients

sel,

eau, glace, bouillon, saumure,

sucres, y compris lactose, à dose maximale d'emploi de 3 %, comptés sur le produit tel que commercialisé,

aromates, épices, vins, alcools, liqueurs, condiments,

arômes : substances aromatisantes naturelles, identiques aux substances aromatisantes naturelles, artificielles ; préparations aromatisantes, arômes de transformation, arôme de fumée,

gélatine G et/ou F, couennes déshydratées, à dose maximale d'emploi de 3 % comptée en matière sèche sur le produit tel que commercialisé, protéines de sang de porc, à dose maximale d'emploi de 3 % comptée en matière sèche sur le produit tel que commercialisé,

fumée liquide, ferments

3.3. additifs

nitrate de sodium (E251), potassium (E252),

nitrite de sodium (E250), potassium (E249),

acide ascorbique (E300), ascorbate de sodium (E301),

acide érythorbique (E315), érythorbate de sodium (E316),

phosphates (E339, E340, E341, E450, E451, E452),

acides organiques : acétique (E260), lactique (E270), citrique (E330), tartrique (E334),

acétate de sodium (E262), potassium (E261), calcium (E262),

lactate de sodium (E325), potassium (E326),

gélifiants : carraghénanes (E407), farine de caroube (E410), pomme xanthane (E415), à dose maximale d'emploi de 0,8 % pour l'ensemble des gélifiants, comptés sur le produit tel que commercialisé,

exhausteurs de goût : acide glutamique et ses sels (E620 à E625), acide guanylique et ses sels (E626 à E629), acide inosinique et ses sels (E630 à E632),

caramel (E150 a, b, c, d) pour la coloration de surface exclusivement.

A l'exception des gélifiants, tous les additifs précités peuvent être utilisés à une dose conforme à la réglementation en vigueur.

4. Description

3.1. caractéristiques physiques et sensorielles

Le produit se présente sous forme d'un bloc à trancher ou de tranches, de taille suffisante, de couleur rose.

3.2. caractéristiques chimiques

3.2.1. Préparation de l'échantillon pour analyse

Pour les produits à la coupe, l'analyse est faite sur une tranche de 2 cm d'épaisseur ou moins.

Pour les tranches préemballées, l'analyse est faite sur la totalité des tranches du sachet.

La (les) tranche(s) dont la masse ne doit pas être inférieure à 200 g, est (sont) broyé(s) entière(s) après avoir été totalement débarrassé(s) de la gelée, de la couenne et du gras périphérique et, éventuellement, de la croûte de brunissage et du décor.

La vérification de l'étiquetage nutritionnel est faite selon les modalités décrites dans la partie "contrôles" du présent code.

3.2.2. Critères chimiques

humidité du produit dégraisé (HFD)	≤ 78 %
sucres solubles totaux (SST)*	≤ 3,5 %

* Cette teneur prend en compte les sucres ajoutés, les glucides et le pouvoir réducteur des ingrédients astringents ou pour 2.

3.3. caractéristiques microbiologiques

Les critères microbiologiques doivent être conformes aux textes réglementaires en vigueur.

4. Dénominations particulières

jambon cuit standard décoenné dégraisé

Le jambon a été totalement débarrassé de sa couenne et l'épaisseur de gras périphérique s'excède pas, en moyenne, 4 mm.

Figure 1 : Extrait du code des usages de la charcuterie (édition 1997) : définition, composition, caractéristiques et dénomination du « jambon cuit standard » (47).

2.3. Les ingrédients additifs

✓ Les références réglementaires

L'utilisation des additifs dans les denrées alimentaires est parfaitement réglementée aux niveaux communautaire et français. De plus, leur désignation doit obéir à des règles précises et spécifiques.

L'ensemble des textes de référence figurent dans le tableau suivant :

Tableau 7 : Textes réglementaires relatifs aux additifs employés dans les denrées alimentaires

Textes européens	Textes français
Directive cadre 89/107/CE : additifs pouvant être employés en alimentation humaine (43)	Arrêté du 2/10/97 : additifs pouvant être employés dans les denrées alimentaires (62)
Directive 94/35/CE modifiée : édulcorants (37)	Arrêté du 7/12/84 modifié : modalités d'expression des ingrédients dans l'étiquetage des denrées alimentaires (71)
Directive 94/36/CE modifiée : colorants (38)	Décret 97-298 du 27/03/97 modifié , relatif au code de la consommation (63)
Directive 95/2/CE modifiée : autres additifs que édulcorants et colorants (35)	
Règlement 50/2000 , étendant les obligations d'étiquetage des ingrédients dérivés d'OGM aux additifs et aux arômes (27)	

✓ Définitions

La directive cadre 89/107/CE (43) donne la définition de l'additif alimentaire :

« Toute substance habituellement non consommée comme aliment en soi, et habituellement non utilisée comme ingrédient caractéristique dans l'alimentation, possédant ou non une valeur nutritive, et dont l'adjonction intentionnelle aux denrées alimentaires, dans un but technologique, au stade de leur fabrication, transformation, préparation, traitement, conditionnement, transport ou entreposage, **a pour effet, ou peut raisonnablement être estimée avoir pour effet, qu'elle devient elle-même, ou que ses dérivés deviennent, directement ou indirectement, un composant de ces denrées alimentaires** ».

La notion d'additif doit être différenciée de celle « d'auxiliaire technologique » et « d'additif de transfert ». En effet à chacune de ces substances correspond précisément une règle de déclaration.

Selon **la directive cadre 89/107/CE (43)**, un auxiliaire technologique est :

« Toute substance non consommée comme ingrédient alimentaire en soi et volontairement utilisée dans la transformation des matières premières, des denrées alimentaires ou de leurs ingrédients, pour répondre à un certain objectif technologique pendant le traitement ou la transformation et **pouvant avoir pour résultat la présence non intentionnelle de résidus techniquement inévitables** de cette substance ou de ses dérivés **dans le produit fini et à condition que ces résidus ne présentent pas de risque sanitaire et n'aient pas d'effets technologiques sur le produit fini** ».

Enfin, la définition de l'additif de transfert ou « carry-over » est mentionnée dans l'article **R.112-3 du code de la consommation (63)** :

« Additifs dont la présence dans une denrée alimentaire est uniquement due au fait qu'ils étaient **contenus dans un ou plusieurs ingrédients de cette denrée** et **sous réserve qu'ils ne jouent plus de rôle technologique dans le produit fini** ».

✓ Désignation dans la liste des ingrédients

Généralités :

Les additifs ayant encore une fonction technologique dans le produit fini, et seulement ceux-là, sont considérés comme des ingrédients et, par conséquent, doivent figurer dans la liste des ingrédients.

En effet, selon l'**article R.112-3 du code de la consommation (63)** :

« Ne sont pas considérés comme ingrédients :

- Les additifs de transfert
- Les auxiliaires technologiques
- Les substances utilisées aux doses strictement nécessaires comme solvants ou supports pour les additifs et les arômes.»

De plus, la « règle des 25% », énoncée précédemment dans la partie « ingrédients composés » du paragraphe 2.1 ne s'applique pas aux additifs. En effet l'article 4 de l'Arrêté du 7/12/84 modifié (71) régissant cette règle indique que : « les additifs contenus dans l'ingrédient composé devant cependant toujours être étiquetés », selon les modalités d'étiquetage des ingrédients additifs prévues par la réglementation.

Pour ce qui est des auxiliaires technologiques, il appartient à l'industriel de justifier qu'il s'agit bien d'un auxiliaire technologique, conformément à la définition donnée précédemment, et non d'un additif. A ce moment là, la question de l'étiquetage ne se pose plus.

Toutefois, en ce qui concerne les additifs de transfert, la notion d'absence ou de présence de rôle technologique dans le produit fini, est parfois difficile à appréhender et donne lieu à des interprétations divergentes.

Certains professionnels ont établi des seuils en deçà desquels l'absence de fonction technologique dans le produit fini est admise. C'est le cas d'un groupement de syndicats, l'Alliance 7, qui considère que l'additif n'a pas de fonction technologique dans le produit fini si la dose résiduelle de l'additif apporté par les matières premières ne dépasse pas 5% de la dose maximum autorisée pour cet additif dans le produit fini (5).

De même, l'ANIA a élaboré un guide de bonnes pratiques pour l'étiquetage des additifs d'un ingrédient (carry-over) afin de préciser et d'harmoniser la notion « d'absence de rôle technologique » grâce à la mise en place d'un arbre de décision. Mais ce guide, publié dans l'annexe 2 à la circulaire ANIA du 2/03/99, n'est encore qu'à l'état de projet et n'a pas encore été approuvé par l'administration (12).

Actuellement, en ce qui concerne les additifs de transfert, c'est au fabricant de prouver l'absence de rôle technologique dans le produit fini et, si cette preuve ne peut être apportée, il est alors recommandé d'étiqueter ces additifs, quelque soit leur importance pondérale dans le produit fini.

Règles de désignation :

Arrêté du 7/12/84 modifié, article 1 (71) :

« Les ingrédients dont la liste des catégories figure en annexe 1 doivent être désignés sous le nom de leur catégorie, suivi soit de leur nom spécifique, soit de leur identification conventionnelle prescrite par la numérotation de la CEE ».

Les catégories d'ingrédients figurant dans ladite annexe 1 sont les suivantes :

Tableau 8 : Liste des catégories d'ingrédients qui doivent être désignées sous le nom de leur catégorie suivi de leur nom spécifique ou de leur numéro CE, arrêté du 7/12/84 modifié, annexe I, (71).

Acidifiant	Colorant	Gélifiant
Affermissant	Conservateur	Humectant
Agent d'enrobage	Correcteur d'acidité	Poudre à lever
Agent de traitement de la farine	Edulcorant	Sel de fonte (2)
Amidon modifié (1)	Emulsifiant	Stabilisant
Antiagglomérant	Epaississant	
Antimoussant	Exhausteur de goût	
Antioxygène	Gaz propulseur	

(1) : La désignation « amidon modifié » doit toujours être complétée par l'indication de l'origine spécifique lorsque cet ingrédient peut contenir du gluten ; cependant, l'indication du nom spécifique ou du numéro CE n'est pas requise.

(2) : à utiliser uniquement dans le cas de fromages fondus et des produits à base de fromage fondu.

Pour les additifs ne pouvant être désignés par aucune de ces catégories, la Circulaire du 23/08/85 (69) précise que « leur présence doit alors être signalée par l'inscription de leur nom spécifique ou de leur numéro CE ».

Les deux exemples suivants illustrent les deux possibilités de présentation décrites dans l'article précédent :

Pour des « Saucisses cocktail au bacon » :

« Ingrédients : viande de porc, glace, bacon (7.5%), **acidifiants** : **E325, E262, E575**, sel, lactose, dextrose, protéines de soja, lactoprotéines, **conservateurs** : **E250, E252, E300**, **stabilisants** : **E450**, épices, arôme fumé, enveloppe et fumage naturels. »

Pour un « Court-bouillon déshydraté » :

« Ingrédients : Sel, **acidifiant** : **acide citrique** ; matière grasses végétale hydrogénée et animale, **exhausteur de goût** : **glutamate de sodium** ; légumes (4%) : oignon, carotte, tomate, céleri rave ; sucre, arômes, fines herbes (0.5%) : persil, ciboulette, cerfeuil ; extrait de poireau, vin blanc sur maltodextrine, citron (0.2%), épice, **colorant** : **béta-carotène** ; petit lait. Soja. »

Dans les deux cas les noms de catégories sont mentionnés conformément au tableau ci-dessus. Dans le premier exemple ce sont les numérotations CE qui ont été choisies alors que dans le second cas ce sont les noms spécifiques.

2.4 Les arômes

- ✓ Les textes de référence

TEXTES REGLEMENTAIRES	
Textes européens	Textes français
Directive 88-388 du 22/06/88, modifiée : arômes destinés à être employés dans les denrées alimentaires (44)	Décret 91-366 du 11/04/91 modifié : arômes destinés à être employés dans les denrées alimentaires (67)
TEXTES NON REGLEMENTAIRES	
	Note de service de la DGCCRF du 25/05/94, n°6049 : application des nouvelles dispositions relatives à la présentation des arômes et des denrées aromatisées (53).
	Code d'usages du SNIAA : « Arômes alimentaires, réglementation et usages, 23/11/94 » (77)

- ✓ Définitions

Le décret 91-366 du 11/04/91 modifié (67), donne une définition de l'arôme dans l'article 2 : « On entend par arôme tout produit ou substance qui, étant destiné à être **ajouté** à des denrées alimentaires **pour leur donner une odeur, un goût ou une odeur et un goût**, entre dans l'une des catégories mentionnées ci-après, à l'exception des substances ayant exclusivement un goût sucré, acide ou salé ».

Puis, les différentes « catégories d'arômes » sont définies dans la suite du décret avec les articles 4 à 9 :

- Substance aromatisante naturelle :
« **substance chimiquement définie** qui est **obtenue :**
- **soit par des procédés physiques appropriés**, y compris la distillation et l'extraction au solvant,
- **soit par des procédés enzymatiques ou microbiologiques**, à partir d'une matière d'origine végétale ou animale prise en l'état ou après sa transformation pour la consommation humaine par des procédés traditionnels de préparation des denrées alimentaires, y compris le séchage, la torréfaction et la fermentation.»
- Substance aromatisante identique à une substance aromatisante naturelle
« **substance chimique définie** qui est **identique à une substance aromatisante naturelle** après avoir été **obtenue par synthèse chimique** ou isolée par des procédés chimiques. »
- Substance aromatisante artificielle
« **substance chimique définie** qui, ayant été **obtenue par synthèse chimique**, **n'est pas chimiquement identique à une substance aromatisante naturelle.** »
- Préparation aromatisante
« produit, autre qu'une substance aromatisante naturelle, concentré ou non, qui est obtenu :
- soit par des **procédés physiques** appropriés, y compris la distillation et l'extraction au solvant,
- soit par des **procédés enzymatiques ou microbiologiques**,

à partir de matières d'origine végétale ou animale prises en l'état ou après transformation pour la consommation humaine par des procédés traditionnels de préparation des denrées alimentaires, y compris le séchage, la torréfaction et la fermentation.»

Les préparations aromatisantes sont naturelles par définition, puisque répondant à la définition d'une « substance aromatisante » quant aux matières premières utilisées et à la nature des procédés mis en œuvre pour les obtenir. Toutefois, les substances aromatisantes naturelles sont des entités chimiques isolées et identifiées alors que les préparations aromatisantes sont des produits dont la composition est peu définie.

Les préparations aromatisantes sont par exemple, les « huiles essentielles » et les « extraits ». Les huiles essentielles sont obtenues à partir de matière végétale, soit par des procédés mécaniques d'expression à froid, soit par entraînement à la vapeur d'eau, puis séparés de la phase aqueuse par procédés physiques.

Les extraits, eux, sont des produits obtenus par traitement d'une matière première végétale ou animale par un solvant.

- Arôme de transformation :

« produit obtenu par chauffage à une température n'excédant pas 180°C pendant une période n'excédant pas 15 minutes d'un mélange d'ingrédients qui ont ou non des propriétés aromatisantes, à la condition que figurent parmi les composants du mélange au moins un ingrédient contenant de l'azote et au moins un ingrédient servant de sucre réducteur. »

- Arôme de fumée :

« Extrait de fumée qui est utilisé dans les procédés traditionnels de fumaison des denrées alimentaires. »

✓ Désignation dans la liste des ingrédients

- Généralités

Comme tous les ingrédients, les arômes sont désignés par leur dénomination de vente. Selon l'article 13 du Décret 91-366 modifié (67), celle-ci est constituée :

- « - soit par le terme « arôme » ou une dénomination plus spécifique,
- soit par une description du produit.»

Une dénomination plus spécifique peut être :

- le terme usuel utilisé dans la profession pour nommer une préparation aromatisante définie selon son procédé d'obtention : « huile essentielle », « extrait »..
- ou tout autre produit dont la dénomination de vente est définie réglementairement ou par les usages loyaux et constants d'une profession. Par exemple, les arômes « vanille » sont définis dans le « code des usages pour les extraits à base de vanille et les produits de flaveur vanille à usage ménager» (55). Ainsi, l'arôme naturel de vanille est « un produit composé d'extrait ou d'arôme naturels de vanille sur support alimentaire correspondant à une mis en œuvre de gousses de vanille d'au moins 4g pour 100g tel que vendu. »

La description de l'arôme peut :

- être une référence à la flaveur (ex : fraise, pizza ...)
- et/ou comporter des adjectifs relatifs à la présentation ou aux traitements subis par l'arôme (en poudre, liquide, encapsulé...)

Sur ce point l'administration a émis un avis le 3/05/99 (51) précisant les mentions utilisables pour désigner des arômes synthétiques. Ainsi, les mentions « arôme vanille » et « arôme fraise » sont acceptables en tant que description de ces arômes. Cependant, celles-ci ne sont pas équivalentes aux mentions « arôme de fraise » et « arôme de vanille », lesquelles « peuvent laisser penser que ces arômes sont respectivement tirés de l'épice et du fruit correspondant, ce qui n'est pas le cas s'agissant d'arômes synthétiques. »

De plus, le pluriel « fraises » n'est pas non plus acceptable car il « accentue l'indication d'une origine de fraises naturelles, par opposition à la note aromatique ».

Par conséquent, l'administration recommande, lorsque l'industriel veut indiquer la saveur de l'arôme, d'utiliser des mentions telles que « arôme fraise » et « arôme vanille » et uniquement celles-ci.

- Emploi du mot « naturel »

Décret 91-366 modifié, article 15 (67) :

« L'emploi du qualificatif « naturel » ou toute autre expression ayant la même signification n'est autorisé que pour les arômes dont la partie aromatisante est constituée exclusivement :

- soit de préparations aromatisantes,
- soit de substances aromatisantes naturelles,
- soit d'un mélange de ces deux catégories.

Mais, dans ce cas-là les préparations et/ou substances ne sont pas issues essentiellement de la source dont ils reproduisent la saveur. »

Par conséquent, lorsque la dénomination de vente d'un arôme comporte une référence à une denrée alimentaire ou à une source d'arômes, l'emploi du qualificatif « naturel » n'est autorisé que si **la partie aromatisante a été isolée essentiellement** à partir de la denrée alimentaire ou de la source d'arômes. La dénomination devient alors « arôme naturel X ».

Pour satisfaire à la condition « isolé **essentiellement** à partir de.. », les industriels se sont fixés à travers le code des usages, et pour des raisons pratiques, un apport pondéral minimal de 90% de la partie aromatisante provenant de la source nommée. C'est pourquoi, les arômes naturels ne satisfaisant pas cette condition devront être nommés « arôme naturel » ou « arôme X ».

- Cas des arômes mélangés

Décret 91-366 modifié, article 14 (67) :

« Lorsque le produit est constitué d'un mélange d'arômes avec d'autres substances, les mentions supplémentaires d'étiquetage sont :

- l'indication, donnée dans un ordre pondéral décroissant, pour chacun des arômes qui entrent dans le mélange, des dénominations de vente
- l'indication, donnée dans un ordre pondéral décroissant, du nom ou, du cas échéant, du numéro CEE de chacune des autres substances. »

- Cas des dénominations protégées

Au niveau communautaire, comme au niveau national, certaines dénominations font l'objet de protections, réglementaires ou bien définies par les usages, et ne peuvent donc pas être employées pour désigner des arômes sans répondre à certaines règles et définitions.

En ce qui concerne les dénominations de vente d'arômes faisant référence à un spiritueux défini ou bien la dénomination « arôme miel », leur utilisation n'est autorisée qu'à condition que l'étiquetage et la présentation du produit aromatisé ne fassent pas référence au spiritueux en question ou au miel en tant qu'ingrédient, et indiquent que sa saveur provient d'un arôme.

Pour les spiritueux, cette autorisation a pour origine la lettre de la DGCCRF du 22/02/93 (52) et pour le miel celle du 14/11/91(77).

De même, les arômes faisant référence à un produit laitier font l'objet de dispositions spécifiques, lesquelles sont explicitées dans la partie II.3.

Ces dispositions rappellent l'objectif primordial de l'étiquetage qui est de ne pas induire le consommateur en erreur et de ne pas créer de confusion dans son esprit quant aux qualités substantielles du produit.

II. LES RECOMMANDATIONS PROFESSIONNELLES ET LES TEXTES COMPLEMENTAIRES

1 Les associations européennes et françaises

1.1 La CIAA (Confédération des Industries Agro-Alimentaires de la Communauté européenne)

✓ Présentation – Rôles

La CIAA a été créée en 1982 à Bruxelles. Ses membres sont les fédérations nationales des industries alimentaires de l'Union européenne ainsi que 35 organisations sectorielles affiliées, représentant les différents secteurs de l'industrie agro-alimentaire.

Elle est le porte-parole des industries agro-alimentaires qui produisent dans l'union européenne. A ce titre, elle constitue l'interlocuteur privilégié des institutions communautaires.

Son objectif est de créer l'environnement le plus favorable au développement de ces industries au niveau européen et international. Pour cela, elle contribue à créer un cadre réglementaire communautaire et international cohérent qui répond à leurs besoins. Elle mène des actions pour éviter voire éliminer au sein du marché intérieur, les obstacles au commerce. Enfin, elle assure à l'industrie un approvisionnement en matières premières à des qualités, quantités et prix adéquats et permet aux exportations hors de l'Union européenne les meilleures conditions de concurrence et de compétitivité possibles.

Ainsi, ses actions visent donc à établir des liens de coopération étroite et fructueuse entre tous les maillons de la chaîne alimentaire et à aider les industriels à maintenir la confiance des consommateurs.

L'ensemble de ces actions se concrétise par l'émission de positions qui sont des réflexions et propositions sur des points ou des orientations réglementaires.

✓ Positions sur l'étiquetage et la liste des ingrédients

La CIAA estime que l'étiquetage des produits alimentaires en tant que tel n'est plus suffisant pour répondre à tous les besoins d'information des consommateurs. Le rôle de l'étiquette doit en effet prendre en compte de nombreux nouveaux paramètres : la pression des consommateurs qui exigent davantage d'informations, la variété croissante des produits

disponibles sur le marché unique et la nécessité d'un étiquetage multilingue. C'est pourquoi elle estime que le moment est venu d'entamer un dialogue entre les industriels, les consommateurs et les législateurs pour faire en sorte que l'information des consommateurs reste efficace, sachant que l'étiquette continue à jouer un rôle essentiel (14).

La CIAA propose donc de faire une distinction entre les informations essentielles qui doivent apparaître sur l'étiquette et les informations complémentaires, d'indication volontaire, qui peuvent figurer sur l'étiquette ou bien être apportées par d'autres moyens de communication. Le problème clé est de faire la différence entre ces deux types d'informations. La CIAA a donc établi deux listes distinctes :

Tableau 10 : Distinction entre informations essentielles et informations complémentaires, selon la CIAA (14).

Informations essentielles	Informations complémentaires
La dénomination de vente	Les informations nutritionnelles
La liste des ingrédients	Les informations diététiques particulières
Les indications « à consommer de préférence avant » et « à utiliser avant » et les conditions de conservation	La méthode de production
Le mode d'emploi pour une utilisation appropriée	Les caractéristiques en matière de qualité
La quantité nette	L'origine du produit
Le nom et l'adresse du fabricant et du distributeur	Les suggestions d'utilisation
Le marquage des lots	

La liste des ingrédients est donc une information essentielle qui doit obligatoirement figurer sur l'étiquette, même si, d'autres informations pourront être apportées par des moyens divers tels que : les affiches, dépliants tactiles, scanners de codes barres sur les points de vente ou les services d'assistance téléphonique, le courrier électronique, les sites internet en dehors des points de vente...

Enfin, la CIAA considère que la liste des ingrédients constitue l'outil central essentiel pour informer les consommateurs au sujet du produit et de son contenu. Toutefois, des études scientifiques ont montré que tous les consommateurs ne comprennent pas la totalité des informations fournies.

C'est pourquoi, dans l'intérêt d'une meilleure compréhension de la liste des ingrédients il faut encourager l'éducation à ce sujet, notamment en ce qui concerne la déclaration des additifs. De plus, des éléments importants tels que la règle des 25% ou les noms de catégories, qui sont des exceptions au principe général d'établissement d'une liste d'ingrédients, doivent être maintenus et même, dans le cas des catégories, davantage de noms et un champ d'application plus large serait préférable afin de simplifier et de faciliter la compréhension des listes d'ingrédients (13).

✓ Autres positions

La CIAA a pris position pour la simplification des noms d'additifs sur la liste des ingrédients (13). Elle estime en effet que la fourniture de noms simplifiés d'additifs lorsque ces noms sont plus facilement et plus rapidement compris que les noms chimiques spécifiques comporte certains avantages. Notamment, regrouper les ingrédients appartenant à la même classe chimique d'additifs peut être intéressant pour les législateurs et les consommateurs qui ont besoin de surveiller leur apport en additifs. De plus, cela aura pour effet de neutraliser la

publicité négative concernant les additifs relevant du système de numérotation « E » et de libérer la place sur des étiquettes qui pourra être utilisée à de meilleures fins.

Ainsi, la CIAA propose que la législation prévoit au moins l'utilisation de noms simplifiés ou courants tels que « chlorophylle » au lieu de « complexes cuprifères de chlorophylle et chlorophylline ».

La CIAA a également émis son point de vue concernant l'étiquetage des allergènes. Ses réflexions et propositions seront étudiées dans la dernière partie de notre étude (IV.2).

1.2 L'ANIA (Association Nationale des Industries Alimentaires)

✓ Présentation – Rôles

L'ANIA rassemble les fédérations et syndicats représentatifs des différentes branches de l'industrie alimentaire française. De même que la CIAA est le porte-parole des industries agro-alimentaires produisant dans l'Union européenne, l'ANIA, qui est notamment un des adhérents de la CIAA, est le porte-parole qualifié de l'industrie alimentaire française auprès des pouvoirs publics et des institutions.

Elle a été créée en 1968 sous forme d'association et prend en 1971 la forme d'union de syndicats.

La mission essentielle de l'ANIA est de représenter l'industrie alimentaire dans tout son périmètre de légitimité et faire prévaloir ses positions auprès des publics concernés : scientifiques, professionnels de la santé, enseignants, agriculteurs, distributeurs, consommateurs, médias...

Les thèmes majeurs sur lesquels l'ANIA intervient sont :

- la sécurité sanitaire des aliments : réglementations françaises, européennes et internationales, contrôle sanitaire, expertise, gestion de crise, certification...
- La santé, la nutrition et l'information du consommateur : étiquetage, allégations, messages nutritionnels...
- Le social : spécificités de l'industrie alimentaire par rapport au cadre législatif et réglementaire du travail, dialogue avec les partenaires sociaux...
- La formation et la qualification : apprentissage, formations initiales, alternance, informations sur les métiers de l'alimentaire...
- L'environnement : certification environnementale, effluents, emballage, énergies, taxes et redevances...
- La logistique : dialogue et accords avec les partenaires de la chaîne logistique, réglementation du transport français et européen...
- L'organisation internationale des échanges et appuis à l'exportation : régime des échanges internationaux, tarifs douaniers, restitutions, perfectionnement actif, prélèvements, accords multilatéraux et bilatéraux, obstacles non tarifaires, soutien public aux exportateurs...
- Les relations avec l'agriculture : conditions d'approvisionnement en matières premières agricoles, cadres réglementaires français et européen, dialogue avec les organisations agricoles...
- Les relations avec la distribution : législation, réglementations française et européenne, droit de la concurrence, dialogue avec la distribution...

✓ Positions sur l'étiquetage et la liste des ingrédients

L'ANIA a émis une position sur les principes généraux d'étiquetage dans le cadre de l'information du consommateur (9). Dans celle-ci, elle considère que « chaque mention légale d'étiquetage doit viser un objectif suffisamment précis et complémentaire des autres mentions pour ne pas susciter la multiplication de mentions ou allégations additionnelles qui ne contribuent en définitive qu'à brouiller les messages. »

Or, c'est « l'emballage qui constitue le support d'information privilégié des mentions essentielles (dénomination de vente, liste des ingrédients, poids ou volume...). Cela contribue alors à faire du produit préemballé un produit sûr et transparent vis à vis du consommateur. »

Pour les autres mentions, non essentielles, d'autres supports ou vecteurs d'informations peuvent être développés. Le point de vue de l'ANIA rejoint ici celui de la CIAA, à savoir une distinction nécessaire entre informations essentielles et informations complémentaires et le développement d'autres moyens de communications à côté de l'emballage afin de rendre l'information la plus claire et compréhensible possible.

La liste des ingrédients est estimée avoir un rôle majeur à jouer, au même titre que la dénomination de vente. Mais, ces deux mentions doivent se compléter sans se répéter.

Le rôle de la liste des ingrédients est de donner toutes les informations nécessaires sur la composition de l'aliment, et elle doit permettre de distinguer deux produits en l'absence de dénomination de vente définie par la législation communautaire ou protégée au niveau européen.

La liste des ingrédients doit donc être « complète, lisible et compréhensible ».

Pour guider les industriels dans cette voie l'ANIA a élaboré une brochure intitulée « comment rendre vos étiquettes plus lisibles ? » qui est un document pédagogique à usage interne. Ce document synthétise plusieurs conseils destinés aux concepteurs d'étiquettes et portant sur les paramètres dont dépend la lisibilité d'une information :

- l'emplacement sur l'emballage, qui détermine l'accès à l'information
- les couleurs et contrastes utilisés,
- la forme et la taille des caractères.

Enfin, l'ANIA s'investit dans des domaines qui préoccupent les consommateurs et où elle estime que la législation est insuffisante pour répondre à leurs attentes. Notamment dans le cas de l'étiquetage des allergènes elle a établi un certain nombre de recommandations dans la position de septembre 2000 (8). Ces recommandations seront expliquées dans la quatrième partie, deuxième paragraphe de cette présente étude.

2 Les syndicats et centres techniques

2.1 Exemple de groupement de syndicats : L'alliance 7

✓ Présentation – Rôles

L'Alliance 7 a été créée en 1990. C'est l'union des syndicats des industries :

- de la biscotterie et de la biscuiterie
- des céréales prêtes à consommer ou à préparer
- de la chocolaterie
- de la confiserie
- des aliments de l'enfance et de la diététique
- alimentaires diverses : entremets, desserts, petits déjeuners, tapioca, graines salées.

Son rôle est de mettre à disposition des Syndicats les moyens qui leur sont nécessaires pour réaliser leurs missions, de répondre aux préoccupations des adhérents, de traiter ce qui constitue le bien commun, c'est à dire :

- la réglementation française et internationale
- les questions sociales
- la nutrition, l'hygiène, la sécurité alimentaire
- les matières premières
- l'exportation
- les informations économiques
- les problèmes d'environnement
- les questions de déontologie

En matière d'étiquetage, elle a réalisé un ouvrage fort utile pour les industriels : « le mémento étiquetage ».

✓ Le mémento étiquetage

L'Alliance 7 a publié en 1998 un « mémento étiquetage » (5) destiné aux entreprises adhérentes et rassemblant l'ensemble des règles d'étiquetage (en passant par les mentions obligatoires, les mentions supplémentaires mais aussi l'étiquetage nutritionnel et les allégations) applicables aux produits de l'association.

Cet ouvrage n'a pas été validé par l'administration, il ne tient donc pas force de loi ou de réglementation. Toutefois, à partir des problèmes rencontrés et des questions concrètes posées par ses membres, c'est un outil professionnel d'aide à la réalisation des étiquetages.

D'autres syndicats proposent des recommandations et conseillent les professionnels d'un même secteur sur l'interprétation et l'application des textes réglementaires. Ainsi, c'est le cas du Syndicat National des Industries Aromatiques Alimentaires qui a publié un code d'usages intitulé « arômes alimentaires, réglementation et usages », le 23 novembre 1994 (77). Ce code a reçu l'appui de l'administration.

2.2 Exemple de centre technique : Le CTSCCV (Centre Technique de la Salaison, de la Charcuterie et des conserves de Viandes)

Le CTSCCV est un organisme scientifique et technique au service de toute une profession. Fort d'une expérience de plus de 40 ans dans le domaine de la fabrication et la maîtrise des produits carnés : charcuteries, salaisons, conserves de viandes ou plats cuisinés il propose de nombreux services à ses ressortissants.

Ainsi, il dispose d'une documentation scientifique et réglementaire continuellement mise à jour et des experts répondent aux interrogations des industriels notamment celles relatives à l'étiquetage.

3 Les avis et jurisprudences

Les avis de l'administration et les jurisprudences constituent une aide précieuse pour l'interprétation de la réglementation. En cas de litiges, ils peuvent servir de justification aux industriels.

Par exemple, un avis important a été rendu en 1999 dans le domaine des arômes « produits laitiers » puisqu'il a permis de préciser l'interprétation d'un point réglementaire qui était source de nombreuses confusions (50).

En effet, compte tenu du Règlement 1898/87/CE relatif à la protection de la dénomination du lait et des produits laitiers (45), l'administration avait formulé un premier avis en 1994 (54) stipulant que dans la mesure où un « arôme produit laitier » se propose de prendre la place du moins sur le plan organoleptique, du produit laitier de référence, les dispositions dudit règlement s'opposent à ce que le nom d'un produit laitier soit employé pour désigner les denrées alimentaires incorporant un tel type d'arômes.

Or, l'administration a revu sa position et l'avis 2000-62 de 1999 (50) remplace l'avis 94-084 de 1994 (54).

Dans ce dernier avis l'administration revient sur l'interprétation de l'article 3-1 du règlement (45), lequel ne prévoit pas que la dénomination d'un produit laitier ne puisse être utilisée **dans** la dénomination d'un produit non laitier, mais qu'elle ne peut être utilisée **comme** dénomination d'un autre produit. Par conséquent, la conclusion de cet avis est celle-ci : « il n'y a pas d'obstacle à ce que les dénominations d'arômes de saveur de produits laitiers puissent dorénavant faire référence au produit laitier en cause, sous réserve bien sûr que la dénomination de vente du produit fini ne soit pas source de confusion. »

Cette nouvelle interprétation est agréablement accueillie par certains industriels car l'impossibilité de recourir à des dénominations telles que « arôme beurre » posait d'évidents problèmes de présentation des arômes en cause.

Bien que la jurisprudence en France soit une source de droit « mou », elle constitue une interprétation de la loi qui donne lieu à une certaine création de droit. C'est pourquoi, les jurisprudences sont également importantes à considérer par les industriels car elles peuvent servir de justification et de référence lors de litiges. Elles sont consultables dans le Bulletin d'Information et de Documentation de la Direction Générale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes qui paraît mensuellement et dont les éditions les plus récentes sont aussi disponibles sur leur site internet.

4 Le Larousse gastronomique

Cet ouvrage (74) ne donne que des définitions et des informations culinaires, mais, en l'absence de texte réglementaire ou de codes d'usages, il sert de base pour connaître les dénominations courantes des produits alimentaires et leur composition.

Par exemple, aucun texte réglementaire ni normatif, ni aucun code ne définit la nougatine.

Or, le Larousse gastronomique propose, à la page 715, la définition suivante :

« préparation à base de caramel blond et d'amandes non mondées, concassées, parfois additionnées de noisettes. »

III. LES SUJETS HORIZONTAUX RELATIFS A L'ENSEMBLE DES DENREES ALIMENTAIRES ET AYANT UN IMPACT SUR LA DECLARATION DES INGREDIENTS

1 L'ionisation

1.1 Définition

L'ionisation des denrées alimentaires est un traitement mettant en œuvre des rayonnements à haut niveau énergétique (rayonnements ionisants). Cette technique peut être utilisée pour prolonger la durée de conservation des produits alimentaires et/ou pour réduire les risques pour la santé des consommateurs liés à la présence de micro-organismes pathogènes.

Au niveau français, l'AFSSA a émis un avis favorable le 16/03/01 (4) quant au projet de décret relatif à l'ionisation des denrées destinées à l'alimentation humaine et animale et transposant dans le droit national les directives CE 1999/2 (29) et CE 1999/3 (30). L'agence a considéré pour cela les différents avis scientifiques relatifs au sujet : ceux du CSHA (Comité scientifique pour l'Alimentation Humaine), ceux du CSHPF et le rapport FAO/IAEA/WHO (WHO : World Health Organization, Organisation Mondiale de la Santé) de 1980 qui aboutissent tous à l'innocuité des denrées alimentaires traitées dès lors que la dose préconisée est respectée. L'OMS encourage même l'utilisation de ce traitement pour réduire l'incidence des maladies d'origine alimentaire causées par des micro-organismes.

L'AFSSA insiste cependant sur le fait que (4) :

« ce procédé d'ionisation ne doit en aucun cas se substituer au respect des bonnes pratiques hygiéniques de fabrication des denrées alimentaires et que ce traitement doit être appliqué, sur des denrées salubres et satisfaisant à des bonnes pratiques de fabrication ».

1.2 Références réglementaires

Au niveau communautaire, ce sont deux directives :

La directive cadre 1999-2 du 22/02/99 (29), concernant le rapprochement des législations membres sur les denrées et ingrédients alimentaires traités par ionisation et la directive d'application 1999-3 du 22/02/99 (30), fixant la liste des denrées et ingrédients alimentaires traités par ionisation.

La liste communautaire positive de produits pouvant être traités par ionisation ne comportant qu'une seule catégorie d'aliments « herbes aromatiques séchées, épices et condiments végétaux » (avec une dose globale moyenne de radiation absorbée de 10kGy), la Commission européenne devait compléter cette liste au plus tard au 31/12/2000 (29). Toutefois, devant la difficulté d'harmoniser les points de vue très tranchés des différents pays et des différentes parties concernées, elle a émis une communication le 29/08/01 (23), suggérant trois options envisageables pour l'établissement de cette liste et surtout concluant qu'un élargissement du débat serait préférable avant toute proposition.

La première option ne retient comme liste que les crevettes décortiquées et les cuisses de grenouilles. La seconde propose une liste plus longue : les herbes aromatiques surgelées, les fruits secs, les flocons et germes de céréales, les abats de poulet, l'ovalbumine, la gomme arabique (additif), les crevettes décortiquées et les cuisses de grenouilles. Enfin, la troisième liste correspondrait à la liste actuelle exhaustive.

Les directives communautaires ont été transposées en droit français avec le décret 2001-1097 du 16/11/01 (60) qui définit le type de rayonnements ionisants autorisés et l'arrêté du 20/08/02 relatif aux denrées et ingrédients alimentaires traités par ionisation (59).

Cet arrêté fixe la liste des denrées qui peuvent être traitées par ionisation ainsi que la dose globale moyenne maximale à laquelle elles peuvent être soumises.

Tableau 11 : Denrées et ingrédients alimentaires autorisés au traitement ionisant et doses maximales d'ionisation (Arrêté du 20/08/02, annexe I, tableaux 1 et 2 (59)).

CATEGORIE DE DENREES	DOSE GLOBALE moyenne absorbée (kGy) (valeur maximale)
Herbes aromatiques séchées, épices et condiments végétaux	10
Herbes aromatique surgelées	10
Oignons, aulx, échalotes	0.075
Légumes et fruits secs	1
Flocons et germes de céréales destinés aux produits laitiers	10
Farine de riz	4
Gomme arabique	3
Viandes de volailles	5
Viandes de volailles séparées mécaniquement	5
Abats de volailles	5
Cuisses de grenouilles congelées	5
Sang animal, plasma et cruor déshydratés	10
Crevettes surgelées ou congelées, décortiquées ou étêtées	5
Blanc d'œuf liquide, déshydraté ou congelé	3
Caséine, caséinates	6

1.3 Désignation dans la liste des ingrédients

« Les produits irradiés utilisés dans une denrée en tant qu'ingrédient devront figurer dans la liste des ingrédients accompagnés de la mention 'traité par rayonnement ionisant' ou 'traité par ionisation' »(29).

La même mention est également requise lorsque l'ingrédient irradié entre dans la composition d'un ingrédient composé même si ce dernier est défini par les usages et intervient pour moins de 25% dans le produit fini. En d'autres termes, la dérogation d'étiquetage valable, en général pour les ingrédients composés, n'est pas applicable lorsqu'un des composants est un ingrédient ionisé.

Ces mentions spécifiques d'étiquetage sont reprises dans le décret 2001-1097 du 16/11/01 (60).

2 La dénomination de vente

Les ingrédients sont désignés sous leur « nom spécifique » qui correspond en fait à la dénomination de vente de la matière première. C'est pourquoi il est important de s'attacher à la définition de la dénomination de vente. De plus, les conditions d'utilisation de ces dénominations et leurs limites, pour les pays importateurs ou lorsqu'il s'agit de dénominations protégées, doivent être prises en compte.

2.1 Définition

Code de la consommation, Article R112-14 (63) :

« La dénomination de vente d'une denrée alimentaire est celle **fixée par la réglementation** en vigueur en matière de répression des fraudes ou, à défaut, par d'autres réglementations ou par **les usages commerciaux**.

En l'absence de réglementations ou d'usages, cette dénomination doit consister en une **description de la denrée alimentaire** et, si nécessaire, **de son utilisation**. La description doit être suffisamment précise pour permettre à l'acheteur d'**en connaître la nature réelle et de la distinguer des produits avec lesquels elle pourrait être confondue** ».

2.2 Conditions d'admission des dénominations de vente dans les pays importateurs

Code de la consommation, Article R112-14 (63) :

« Lorsqu'une denrée alimentaire a été produite dans un autre Etat de la communauté européenne, la dénomination de vente sous laquelle elle est légalement fabriquée et commercialisée dans cet Etat est également admise. »

Toutefois, elle n'est pas admise lorsque la denrée qu'elle désigne **s'écarte tellement du point de vue de sa composition ou de sa fabrication**, de la denrée connue sous cette dénomination sur le territoire national, que des informations supplémentaires descriptives ne suffisent pas à assurer une information correcte du consommateur.

Pour préciser les cas où le changement de dénomination est obligatoire, la commission donne dans sa communication interprétative 91/C 270/02, (41) de nouveaux arguments accompagnés d'exemples précis.

Ainsi, l'exigence d'une dénomination différente est justifiée « dans tous les cas où un produit ne présente pas les caractéristiques auxquelles peuvent légitimement s'attendre les consommateurs et aucun type d'étiquetage additionnel n'est suffisant pour assurer leur correcte information ».

Toutefois, ces conditions restent encore assez floues puisque la notion de « caractéristiques » d'un produit est peu précise. En effet, la Commission ajoute seulement que les « caractéristiques » d'un produit dépendent d'une analyse au cas par cas et doivent reposer sur des éléments objectifs et non pas seulement sur l'attente des consommateurs.

Trois exemples sont donc étudiés : « le yaourt », « la caviar » et « le vinaigre », pour lesquels les caractéristiques sont définies. Notamment, pour le yaourt, l'élément caractéristique est identifié comme étant « la présence de bactéries lactiques vivantes, en quantité abondante », pour le vinaigre, la caractéristique retenue est le procédé de fabrication spécifique qui est la double fermentation. Enfin, la dénomination « caviar » doit désigner un produit à base d'œufs d'esturgeons.

Pour conclure, la Commission rappelle que ces changements obligatoires de dénominations doivent demeurer une exception et que, en général, l'importateur doit avoir le choix entre la

dénomination utilisée dans le pays d'importation ou celle utilisée dans le pays d'exportation, ou bien les deux.

2.3 Cas des dénominations protégées

Certains ingrédients bénéficient d'une Appellation d'Origine Protégée (AOP) ou d'une Indication Géographique protégée (IGP). Il est donc indispensable pour rédiger une liste d'ingrédients, de savoir quels ingrédients font l'objet d'une telle protection et quelles sont les conditions et limites d'utilisation de ces dénominations protégées.

Base réglementaire et définition :

Le règlement 2081/92 du Conseil du 14/07/92 modifié concerne la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires (40). Ce règlement a permis l'enregistrement et par ce biais, la protection au niveau communautaire de certaines dénominations par la procédure dite d'urgence sans opposition. Cette procédure consistait en l'indication, par chaque Etat membre d'une liste de dénominations qu'ils souhaitaient faire enregistrer au niveau communautaire. Cette liste pouvait être élaborée à partir des dénominations légalement protégées, ou bien, à partir de dénominations consacrées par l'usage, pour les Etats membres où un système de protection n'existe pas.

Les dispositions prévues par l'enregistrement et donc la protection communautaire conduisent à interdire toute utilisation du nom enregistré pour désigner des produits comparables.

Déroptions à la protection communautaire :

Une dérogation à la protection communautaire est prévue dans des conditions bien précises. Les Etats membres peuvent maintenir des régimes nationaux permettant l'utilisation des dénominations enregistrées lors de la procédure d'urgence sans opposition, pendant une période limitée à 5 ans au maximum après la date de la publication de l'enregistrement et à condition que :

- les produits aient été commercialisés légalement sous ces conditions durant au moins 5 ans avant le 25/03/97
- les entreprises aient légalement commercialisé les produits en cause en utilisant de façon continue les dénominations pendant la période visée au premier tiret
- l'étiquetage fasse clairement apparaître l'origine véritable du produit.

Cette dérogation permet de laisser une période d'adaptation aux producteurs qui utilisaient ces dénominations depuis longtemps.

C'est ainsi que la dénomination « parmesan » ou « parmigiano reggiano » est utilisée depuis plusieurs années dans de nombreux pays. Or, une AOP a été demandée par l'Italie et est enregistrée depuis 1996. Toutefois, les produits qui ne respectent pas le cahier des charges de cette AOP et qui sont élaborés dans d'autres Etats que l'Italie, peuvent éventuellement être commercialisés dans ces Etats sous ces dénominations, si les conditions de dérogation citées ci-dessus sont respectées. De plus, selon l'arrêt de la Cour de justice de la Communauté Européenne (18), ce « faux » parmesan produit en Italie ne peut pas bénéficier de cette dérogation et ne peut donc être commercialisée ni en Italie, ni dans aucun autre Etat.

3 Les substances à but nutritionnel

3.1 Définition et bases réglementaires

La définition des substances à but nutritionnel donnée dans les textes réglementaires est assez peu précise.

En effet, la directive 89/389 modifiée du conseil (42), relative au rapprochement des législations des Etats membres concernant les denrées alimentaires destinées à une alimentation particulière, prévoit que : « une liste de substances à but nutritionnel particulier telles que les vitamines, les minéraux, acides aminés et autres substances à ajouter aux denrées alimentaires destinées à une alimentation particulière...est arrêtée conformément à la procédure prévue à l'article 13 », c'est à dire, par saisie et avis du comité permanent des denrées alimentaires et décision du Conseil, sur proposition de la Commission.

Non seulement les substances entrant dans cette liste ne sont pas précisées mais leur mode de déclaration dans la liste des ingrédients est encore moins abordé.

C'est pourquoi, le comité scientifique de la Commission a émis un avis le 12/05/99 (28) dans le but de dresser une ébauche de liste de substances nutritionnelles de référence qui pourraient être utilisées dans toutes les catégories d'aliments destinés à une alimentation particulière.

Tableau 12 : Liste potentielle de substances nutritionnelles de référence, établie par le comité scientifique de la Commission, selon l'avis du 12/05/99 (28)

Vitamines	Autres composés azotés
Minéraux	Nucléotides
Acides aminés et leurs dérivés	Autres (choline et ses dérivés, inositol)

Toutefois, le comité précise bien que le fait qu'une substance figure dans cette liste ne signifie pas qu'il est nécessaire ou approprié d'ajouter cette substance à toutes les denrées alimentaires destinées à une alimentation particulière.

3.2 Désignation dans la liste des ingrédients

L'étiquetage nutritionnel est obligatoire en France à l'heure actuelle dans deux cas précis :

-lorsqu'une allégation nutritionnelle figure sur le produit

-lorsqu'il s'agit d'une Denrée Destinée à une Alimentation Particulière (DDAP)

et ses modalités particulières sont définies dans les textes réglementaires correspondants :

-Décret 93-1130 du 27/09/93 (65) et arrêté d'application du 3/12/93 (64)

-Décret du 29/08/91 (66)

puis, des réglementations spécifiques existent par catégories de denrées : aliments de nutrition clinique, aliments de l'enfance, aliments de diététique adulte.

Dans tous les autres cas, l'étiquetage nutritionnel est d'application volontaire.

Toutefois, en plus de l'étiquetage nutritionnel, les denrées répondant aux deux cas cités précédemment doivent respecter les règles générales d'étiquetage relatives à l'ensemble des denrées alimentaires et donc mentionner la liste des ingrédients.

Or, pour désigner les substances à but nutritionnel dans la liste des ingrédients, il est admis par les usages de regrouper :

- Les vitamines sous le nom de catégorie : « vitamines » suivi par l'énumération des différents types de vitamines ajoutées. Il est également admis de faire figurer le nom des vitamines par l'abréviation figurant dans l'arrêté du 4/08/86 (68) (vitamines C, B1, PP ou acide ascorbique, thiamine...)

- Les minéraux sous le nom de catégorie : « minéraux » suivi par l'énumération des différents sels ajoutés.

L'utilisation des termes généraux de catégories a pour avantage d'être plus facilement compréhensible pour un consommateur moyen.

Néanmoins, conformément à la réglementation (71), il est possible d'indiquer dans la liste des ingrédients chaque forme vitaminique ajoutée, chaque sel minéral ajouté, selon l'importance pondérale décroissante de chacun d'entre eux.

Ainsi, une DDAF comme des « céréales pour petit déjeuner » avec la dénomination suivante : « Pétales de riz et de blé complet enrichis en vitamines B1, B2, B6, B9, B12, C, PP et en fer. Ce produit convient particulièrement aux femmes qui contrôlent leurs apports en calories », a comme liste d'ingrédients :

« Ingrédients : riz, blé complet, sucre, gluten de blé, germe de blé dégraissé, poudre de lait écrémé, sel, arôme de malt, **vitamines (C, PP, B6, B2, B1, B9, B12), fer.** »

4. Les nouveaux ingrédients

4.1 Réglementation et définition

Selon le règlement 258/97 (34), sont considérés comme « nouvel aliment » et « nouvel ingrédient » les aliments et ingrédients alimentaires pour lesquels la consommation humaine est jusqu'ici restée négligeable dans la Communauté et qui relèvent des 6 catégories définies suivantes :

Tableau 13 : Liste des catégories d'aliments ou d'ingrédients alimentaires permettant de définir les nouveaux aliments et nouveaux ingrédients, selon le règlement 258/97 (34).

Catégories : aliment ou ingrédient alimentaire	Exemples
Contenant des organismes génétiquement modifiés ou consistant en de tels organismes	Tomates génétiquement modifiées ou levures génétiquement modifiées
Produits à partir d'organismes génétiquement modifiés, mais n'en contenant pas	Huile provenant de colza génétiquement modifié
Présentant une structure moléculaire primaire nouvelle ou délibérément modifiée	Poly esters de carbohydrate
Composés de micro-organismes, de champignons ou d'algues ou isolés à partir de ceux-ci	Mycoprotéines
Composés de végétaux ou isolés à partir de ceux-ci et ingrédients alimentaires isolés à partir d'animaux, à l'exception des aliments et des ingrédients obtenus par des pratiques de multiplication ou de reproduction traditionnelles et dont les antécédents sont sûrs en ce qui concerne l'utilisation en tant que denrées alimentaires	Triticale Kiwi
Auxquels a été appliqué un procédé de production qui n'est pas couramment utilisé, lorsque ce procédé entraîne dans la	Jus de fraise traités à ultra-haute pression

composition ou dans la structure des aliments ou des ingrédients des modifications significatives de leur valeur nutritive, de leur métabolisme ou de leur teneur en substances indésirables	
--	--

4.2 Recommandations professionnelles

La CIAA tient à délimiter précisément les conditions dans lesquelles les informations concernant les nouveaux ingrédients et nouveaux aliments doivent et peuvent figurer sur l'étiquette.

C'est pourquoi elle considère que « **L'étiquette n'est pas le lieu qui convient pour informer les consommateurs sur la manière dont un aliment a été transformé ou pour donner des informations similaires sur l'histoire de la fabrication dudit aliment.** » En ce qui concerne les nouveaux aliments, il a été fait exception à cette règle en raison de l'intérêt et de la sensibilisation extraordinaires des consommateurs à l'égard de cette nouvelle technologie. Toutefois, cela doit rester une exception qui ne concerne que les cas où le processus conduit à des changements au sein du produit qui le rendent différent de celui qui n'a pas été transformé (13).

4.3 Désignation dans la liste des ingrédients :

Des exigences spécifiques supplémentaires d'étiquetage sont prévues par le règlement 258/97 (34) qui n'en précise toutefois pas la forme.

« Ainsi, le consommateur final doit être informé de :

- toute caractéristique ou propriété alimentaire telle que : la composition, la valeur nutritive ou les effets nutritionnels, l'usage auquel l'aliment est destiné, en raison de laquelle un nouvel aliment ou ingrédient alimentaire n'est plus équivalent¹ à un aliment ou ingrédient alimentaire existant. Dans ce cas, l'étiquetage doit porter la mention de ces caractéristiques ou propriétés modifiées accompagnées de l'indication de la méthode selon laquelle cette caractéristique ou propriété a été obtenue ;
- la présence dans le nouvel aliment ou ingrédient alimentaire de matières qui ne sont pas présentes dans une denrée alimentaire existante et :
 - qui peuvent avoir des incidences sur la santé de certaines catégories de la population ;
 - et/ou qui suscitent une réserve d'ordre éthique ;
- la présence d'un organisme génétiquement modifié selon les techniques de modification génétique dont la liste non exhaustive est fixée par la directive 90/220 CEE. »

Le consommateur doit donc être informé de nombreuses informations concernant ces nouveaux ingrédients et aliments par l'étiquetage mais les modalités de mise en pratique ne sont pas du tout précisées.

¹ Aliment ou ingrédient alimentaire équivalent (33) : l'équivalence substantielle concerne la composition, la valeur nutritive, le métabolisme, l'usage auquel l'aliment est destiné et la teneur en substances indésirables (art 3). De plus, « un nouvel aliment ou ingrédient alimentaire est réputé ne plus être équivalent si une évaluation scientifique fondée sur une analyse appropriée des données existantes peut démontrer que les caractéristiques évaluées diffèrent de celles d'un aliment ou ingrédient alimentaire classique, compte tenu des limites admises des variations naturelles de ces caractéristiques » (art 8)

C'est pourquoi, plusieurs questions restent en suspens : ces informations doivent-elles figurer dans la liste des ingrédients ou sous forme d'allégations ? Doit-on réserver un étiquetage spécifique à ces produits ? Ces informations supplémentaires, selon leur forme, n'alarmeront-elles pas les consommateurs ? Ne seront-elles pas source de nouvelles confusions par surcharge des étiquettes ?

IV. LA DECLARATION DES OGM ET DES INGREDIENTS ALLERGENES : INTERPRETATION DES TEXTES REGLEMENTAIRES ET POSITIONS PRISES PAR LE GROUPE NESTLE FRANCE

Cette partie est consacrée à deux thèmes horizontaux : les allergènes et les OGM qui sont, actuellement, des problèmes de santé publique et/ou d'environnement qui préoccupent et parfois inquiètent les consommateurs. Par conséquent, ils sont particulièrement attentifs et exigeants quant aux informations et questions se rapportant à ces sujets.

C'est pourquoi, les industriels se doivent de répondre à leurs attentes en respectant la réglementation bien entendu, mais aussi en anticipant son évolution, en essayant de combler ses insuffisances ou lacunes. Pour cela, certains mettent en place des démarches volontaires supplémentaires, recommandées ou non par des associations professionnelles.

Ainsi, pour concrétiser ces positions, l'exemple pris ici est celui du groupe Nestlé France, qui ne doit pas être considéré comme une référence ou un modèle mais qui permet d'illustrer les moyens mis en place au sein d'un groupe industriel.

1 Déclaration des ingrédients génétiquement modifiés ou issus d'organismes génétiquement modifiés

Un Organisme Génétiquement Modifié est un organisme obtenu par transformation génétique, c'est à dire, introduction d'un gène étranger (provenant d'un autre organisme), dans une cellule de l'organisme en question afin qu'il synthétise de nouvelles protéines.

Il est important de distinguer les OGM des produits issus d'OGM, qui, selon leur nature ou leur procédé d'obtention, ne contiennent pas forcément le génome modifié ou la nouvelle protéine. On peut citer par exemple le soja et son huile ou sa lécithine et le maïs et son amidon.

La mise sur le marché d'OGM peut s'accompagner de deux types de dangers :

- le danger lié à la consommation humaine de produits issus de manipulations génétiques
- le danger lié à la dissémination d'OGM dans l'environnement

Or, les ingrédients ou aliments contenant des organismes génétiquement modifiés ou produits à partir de ceux-ci sont concernés par le règlement 258/97 (34) relatif aux nouveaux aliments et nouveaux ingrédients.

En outre, il est précisé dans ce règlement à l'article 3 que ces ingrédients ou aliments ne doivent pas :

- présenter de danger pour le consommateur
- induire le consommateur en erreur
- différer des aliments et ingrédients alimentaires qu'ils sont destinés à remplacer à un point tel que leur consommation normale impliquerait des inconvénients nutritionnels pour le consommateur.

Pour cela, une demande doit être faite avant commercialisation amenant les preuves que lesdits produits répondent à ces critères. Cette demande entraîne une procédure d'évaluation par la Commission européenne ainsi que les Etats membres.

De plus, après commercialisation, des réévaluations peuvent être faites lorsque « des raisons précises d'estimer que l'usage d'un aliment ou d'un ingrédient alimentaire présente des risques pour la santé humaine ou pour l'environnement » (art12).

Par conséquent, les nouveaux ingrédients ou aliments, et plus particulièrement les ingrédients ou aliments produits à partir d'organismes génétiquement modifiés ou issus d'organismes génétiquement modifiés, commercialisés peuvent être considérés par les consommateurs comme ne représentant pas de danger nutritionnel ou sanitaire.

1.1 Contexte réglementaire

✓ Les références réglementaires

- Règlement CE 1139/98 du Conseil du 26/05/98 modifié (32), concernant la mention obligatoire, dans l'étiquetage de certaines denrées alimentaires produites à partir d'organismes génétiquement modifiés, d'informations autres que celles prévues par la directive 79/112/CEE.

- Règlement 50/2000 de la Commission du 10/01/00 (27), concernant l'étiquetage des denrées et ingrédients alimentaires contenant des additifs et arômes génétiquement modifiés ou produits à partir d'organismes génétiquement modifiés.

- Proposition de règlement du Parlement et du Conseil (24) concernant les denrées alimentaires et les aliments pour animaux génétiquement modifiés, présentée par la Commission le 25/07/01 COM (2001)425 final

✓ Leur champ d'application

Les exigences d'étiquetage relatives aux denrées alimentaires produites à partir d'OGM s'appliquent :

- aux aliments et ingrédients alimentaires, entièrement ou partiellement obtenus à partir **de fèves de soja génétiquement modifiées et de maïs génétiquement modifié. (32)**

- aux denrées et ingrédients alimentaires qui contiennent des additifs et/ou arômes, eux-mêmes contenant ou consistants en des organismes génétiquement modifiés ou produits à partir de tels organismes.(27)

Dans la proposition de règlement, des précisions sont apportées à la définition du champ d'application puisqu'il est mentionné que les « produits obtenus **au moyen d'un OGM** » ne seraient pas concernés par les exigences d'autorisation et d'étiquetage. Cette exception est illustrée par l'exemple d'un fromage produit à l'aide d'une enzyme génétiquement modifiée et qui ne reste pas dans le produit final.

✓ Les critères d'étiquetage

• **Notion d'équivalence**

Les denrées alimentaires, ingrédients, additifs et arômes définis dans la champ d'application doivent être étiquetés, sauf s'ils ne contiennent ni protéines, ni ADN résultant d'une modification génétique ; dans ce cas, ils sont considérés "**équivalents**" à une denrée, un ingrédient, un additif ou un arôme traditionnels.

Toutefois, la réglementation européenne semble s'orienter, dans la proposition de règlement citée ci-dessus vers des prescriptions d'étiquetage plus strictes en matière d'OGM qui ne tiendraient plus compte de cette notion. En effet, tous les produits alimentaires fabriqués à partir d'OGM devraient faire l'objet d'un étiquetage approprié, même si, à la suite d'un processus de transformation, une modification de la structure de l'ADN ou des protéines ne pourrait plus être détectée dans le produit final.

Ce projet soulève de nombreuses discussions chez les industriels. Ainsi, l'ANIA tient à garder ce critère de présence de protéine ou d'ADN puisqu'il constitue un moyen de contrôle fiable par analyses des produits. L'abandon de ce principe priverait le consommateur de tout choix car tous les produits seraient alors étiquetés (7).

Liste d'ingrédients ne pouvant être reconnus comme équivalents :

Les ingrédients suivants, dérivés du maïs et du soja contiennent des protéines ou de l'ADN et donc, ne peuvent être reconnus comme équivalents. Par conséquent, **ils doivent être étiquetés lorsqu'il n'existe pas de garantie suffisante sur leur origine conventionnelle (preuves obtenues auprès du fournisseur, résultats d'analyse).**

Tableau 14 : Exemples d'ingrédients ne pouvant être reconnus comme équivalents, d'après l'Alliance 7 (5)

Dérivés du maïs	Dérivés du soja
- Grain de maïs	- Fèves de soja
- Semoule de maïs	- Tofu de soja
- Farine de maïs	- Tonyu de soja
- Germe de maïs	- Farine de soja
- Protéine de maïs	- Concentrat de protéines de soja
- Gritz de maïs	- Isolat de protéines de soja
- Amidon de maïs	

Exemples d'ingrédients reconnus comme équivalents

Sur la base de justifications scientifiques établies par les professionnels, l'huile de soja, l'huile de maïs et les hydrolysats d'amidon (maltodextrine, dextrose, sirop de glucose et isoglucose) sont reconnus comme équivalents ; **ces ingrédients n'ont donc pas à être étiquetés.**

- **Seuil de 1%**

Les aliments et ingrédients alimentaires, entièrement ou partiellement obtenus à partir **de fèves de soja génétiquement modifiées et de maïs génétiquement modifié** ne sont pas soumis aux exigences spécifiques supplémentaires d'étiquetage lorsque du matériel issu d'organismes génétiquement modifiés est présent dans leurs ingrédients alimentaires ou dans les denrées alimentaires ne comportant qu'un seul ingrédient, **dans des proportions ne dépassant pas 1% des ingrédients considérés individuellement ou de la denrée alimentaire ne comportant qu'un seul ingrédient, à condition que cette présence soit accidentelle ou techniquement inévitable.**

Pour démontrer que la présence de ce matériel est accidentelle, les opérateurs doivent **prouver** qu'ils ont pris des **mesures appropriées pour éviter de prendre en tant que matière première des organismes génétiquement modifiés ou des produits qui en sont dérivés.**

C'est par la mise en place d'une traçabilité complète et solide que les industriels seront capables de fournir ces preuves.

✓ Les modalités d'étiquetage

• **Mentions d'étiquetage**

« La mention "produit à partir de ...génétiquement modifié" apparaît dans la liste des ingrédients, entre parenthèses, immédiatement après le nom de l'ingrédient, de l'additif ou de l'arôme concerné. Cette mention peut aussi être ajoutée, de façon bien visible, dans une note apposée au bas de la liste des ingrédients et reliée à l'ingrédient, l'additif ou l'arôme en question par une astérisque. Dans ce cas là, elle est imprimée dans une police de caractères de taille au moins équivalente à celle utilisée pour la liste des ingrédients proprement dite. La mention abrégée "génétiquement modifié" est possible si elle est utilisée dans les mêmes conditions que celles définies ci-dessus » (32).

Cette mention, ainsi que ses conditions d'utilisation sont reprises dans la proposition de nouveau règlement (24) mais l'emploi d'une autre mention est également envisagé : « obtenu à partir de.....génétiquement modifié mais ne contenant pas d'organisme génétiquement modifié », dans les mêmes conditions que celles citées précédemment.

Enfin, lorsque l'ingrédient est désigné sous le nom de sa catégorie une mention spécifique est prévue : « contient [nom de l'ingrédient] obtenu à partir de [nom de l'organisme]génétiquement modifié mais ne contenant pas d'organisme génétiquement modifié ».

• **Pas de dérogation d'étiquetage**

Les éventuelles dérogations d'étiquetage de la directive 2000/13 (26), ne jouent pas en matière d'OGM. La mention "**produit à partir degénétiquement modifié**" ou "**génétiquement modifié**" doit apparaître dans l'étiquetage même si :

- il n'y a pas de liste d'ingrédients
- l'ingrédient est annoncé par le nom de sa catégorie
- il s'agit d'un ingrédient composé (qui contient bien entendu un ingrédient dérivé d'OGM)

• **Mention "sans OGM"**

L'allégation négative "**sans OGM**" doit être conforme aux dispositions de la directive étiquetage 2000/13 (26).

Dans ce contexte, la mention "sans OGM" doit être strictement respectée, encadrée et contrôlée, pour garantir la crédibilité de cette information. "Sans OGM" doit être démontrable lors des analyses et faire l'objet d'une traçabilité spécifique.

Les produits "sans OGM" impliquent **qu'à aucun moment du processus de fabrication** on ait eu recours au génie génétique.

En effet, l'avis de l'administration du 24/03/00 (49) précise que la mention « sans OGM » sur un produit implique que :

-la présence de toute trace d'OGM doit être exclue ce qui signifie que le seuil à retenir est la limite de détection à l'analyse et non pas le seuil de contamination fortuite.

-un produit qui serait rendu équivalent par les traitements qu'il a subis ne peut prétendre à la mention « sans OGM » mais peut être exonéré de l'obligation d'étiquetage.

-aucun OGM ou produit dérivé d'OGM ne doit être utilisé à un quelconque stade de l'élaboration du produit, ceci comprenant les ingrédients mais aussi les auxiliaires technologiques et les supports d'additifs et d'arômes.

C'est pourquoi, de nombreuses organisations professionnelles ainsi que l'ANIA invitent fortement ses adhérents à ne pas s'engager dans de telles allégations. En effet, le fait de se trouver en dessous du seuil de 1% de contamination fortuite permet d'éviter un étiquetage positif mais ne constitue en aucun cas une condition suffisante pour employer l'allégation négative « sans OGM ».

Plus généralement, l'ANIA ne recommande pas l'utilisation d'allégations négatives puisque celles-ci « pourraient faire naître chez le consommateur des doutes sur la sécurité d'aliments analogues, susciter la crainte ou exploiter ce sentiment ». (11).

Nestlé est en accord avec cette position et n'utilise pas, en général, d'allégations négatives ni en particulier, dans le cas des OGM.

La réglementation actuelle et son évolution imposent un cadre de plus en plus contraignant pour les industriels voulant mettre sur le marché des denrées alimentaires génétiquement modifiées. Toutefois, le but de la proposition de la Commission est d'établir des prescriptions d'étiquetage harmonisées et complètes en vue d'offrir au consommateur un véritable choix. C'est pourquoi, le respect de ces nouvelles exigences devrait permettre la libéralisation de la commercialisation des OGM.

1.2 Textes complémentaires

Selon l'ANIA (10), le règlement 50/2000 (27) qui étend les obligations d'étiquetage des ingrédients dérivés d'OGM aux additifs et aux arômes, ne remet pas en cause les principes fondamentaux d'étiquetage des ingrédients figurant dans la directive 2000/13 (26). Par conséquent, les supports, solvants et additifs alimentaires de transfert sont donc exemptés d'étiquetage dans la mesure où ces substances n'ont pas ou plus d'effet technologique dans l'aliment.

Ainsi, l'ANIA préconise les informations à fournir par le fournisseur d'arômes et d'additifs d'une part, et par le fabricant de produit fini d'autre part :

Tableau 15 : Recommandations de l'ANIA relatives à l'étiquetage des additifs et arômes dérivés d'OGM (10).

<u>Nature du constituant</u>	Constituant de l'additif ou de l'arôme devant faire l'objet d'information par le fournisseur	Constituant de l'additif ou de l'arôme pouvant entraîner l'étiquetage du produit fini (contient ADN ou protéine d'OGM)
<u>Additifs :</u> - additif (partie technologiquement active) - solvant-support - additif d'additif	OUI Volontaire Volontaire	OUI NON NON
<u>Arômes :</u> - Agent d'aromatization - solvant-support additif de l'arôme	OUI Volontaire Volontaire	OUI NON NON

1.3 Recommandations du groupe Nestlé

Dans la mesure où l'opinion publique, en France, rejette les ingrédients dérivés d'organismes génétiquement modifiés, même lorsque la législation autorise leur utilisation, Nestlé respecte les préférences des consommateurs et offrira à ses clients, tant que les contraintes techniques le permettent, des produits qui ne contiennent pas ces ingrédients.

Cela est réalisable par l'obtention d'ingrédients provenant de sources non génétiquement modifiées ou par l'utilisation d'autres ingrédients. C'est pourquoi, la recherche de matières premières conventionnelles s'est concrétisée par le recueil d'informations complémentaires auprès des fournisseurs. Ainsi, le questionnaire suivant relatif aux "garanties non OGM" a été adressé à l'ensemble des fournisseurs :

		QUESTIONNAIRE RELATIF AUX GARANTIES NON OGM		
		Nom et adresse du fabricant :	Nom de l'Usine Nestlé :	Réf. Q1 18/01/00

TABLEAU 1 : Pour chacun des produits que vous nous livrez

0 Code NESTLE	1 Nom/Réf.	2 Pays du/des lieu(x) de production de la référence	3 Produit contenant et/ou dérivés et/ou issus		
			de maïs (a)	de soja (b)	d'autres matières végétales à risque OGM (c)

		QUESTIONNAIRE RELATIF AUX GARANTIES NON OGM		
		Nom et adresse du fabricant :	Nom de l'Usine Nestlé :	Réf. Q1 18/01/00

TABLEAU 2 : Pour chacune des références contenant des dérivés maïs/soja

0 Code NESTLE	1 Nom/Réf.	4 Nom dérivés et/ou produits issus	5 Garantie origine traditionnelle (IP)	6 Durée de validité de la garantie d'origine (mm/aa de début et fin)	7 Présence d'ADN ou de problèmes dans le dérivé	8 Garanties sur risque de contamination OGM <1%

DATE :	SIGNATURE :	CACHET DU FOURNISSEUR :

Figure 2 : Questionnaires relatifs aux « garanties sans OGM », adressés par Nestlé à ses fournisseurs (année 2000).

Par ce questionnaire, les fournisseurs s'engagent sur la garantie d'une origine traditionnelle, sa durée de validité ainsi que sur la garantie du risque de contamination OGM inférieur à 1%. Enfin, ils précisent la présence ou non d'ADN ou de protéines dans le produit ou dérivé. Toutefois, si cette garantie d'absence d'OGM dans les matières premières ne peut être obtenue, Nestlé France continuera d'apposer un étiquetage clair et adéquat, conformément à la réglementation en vigueur, afin que le consommateur puisse exercer son libre choix. Enfin, les consommateurs qui souhaitent des informations supplémentaires sur l'utilisation du génie génétique en général, dans la production alimentaire, peuvent s'adresser aux services consommateurs Nestlé.

Ce sujet étant au cœur de l'actualité et des préoccupations des consommateurs, Nestlé ressent la nécessité de suivre attentivement l'évolution de l'opinion publique ainsi que les développements scientifiques dans ce domaine et d'y adapter ainsi sa position.

2 Déclaration des ingrédients allergènes

Le terme « allergie », passé depuis longtemps dans le domaine public est utilisé indifféremment avec des termes synonymes tels que anaphylaxie, hypersensibilité, réaction immédiate....Toutefois, le sens de ces mots n'est pas identique et il convient de définir clairement ce que l'on entend par « allergie alimentaire ».

L'allergie alimentaire correspond à un état d'hypersensibilité développé contre les protéines alimentaires (allergènes). Il s'agit le plus souvent d'allergie IgE dépendante c'est à dire de manifestations cliniques de type immédiat mais aussi de manifestations de type retardé. (75).

Elle peut se définir également, comme une réponse immunitaire exagérée (ou hypersensibilité) à l'origine de libérations de médiateurs et aboutissant à des troubles fonctionnels (6).

Les signes et symptômes provoqués par l'intervention des anticorps de classe IgE sont variés : urticaire, dermatite atopique, rhinite, asthme, ou plus graves, choc anaphylactiques et oedèmes de Quincke mettant en jeu le pronostic vital.

En France, la fréquence des allergies alimentaires chez l'enfant est estimée à 10% et a doublé en 5 ans. De même, Les urgences allergiques ont été multipliées par 5 au cours des 5 dernières années. Enfin, la prévalence en France aujourd'hui est estimée entre 2.1 et 3.8%. L'augmentation des allergies alimentaires est donc significative et inquiétante en France comme en Europe et aux USA (75).

De plus, la dose d'allergène nécessaire pour déclencher une hypersensibilité est souvent extrêmement faible. Le seul traitement est alors l'éviction totale des ingrédients en cause.

Par conséquent, l'ensemble de ces constatations souligne que seule l'information détaillée et complète des ingrédients constituant la denrée alimentaire peut rassurer le consommateur allergique.

2.1 Contexte réglementaire et normatif

✓ Au niveau de l'Union Européenne :

Il n'existe pas, à l'heure actuelle, de réglementation spécifique relative à l'étiquetage des allergènes alimentaires. De plus, la directive 2000/13 (26) prévoit des dérogations d'étiquetage pour certains ingrédients, dans des cas déterminés. De ce fait, le consommateur, et, à fortiori, le consommateur allergique se trouve mal informé sur la composition des produits qu'il achète et ne peut jamais être sûr à 100% que ces produits ne contiennent pas l'allergène ou les allergènes qu'il doit éviter.

C'est pourquoi, une proposition de Directive a été présentée par la Commission (22) qui modifie la directive 2000/13/CE en ce qui concerne l'indication des ingrédients présents dans les denrées alimentaires.

Les principales modifications apportées par rapport à la directive en vigueur sont les suivantes :

- modification de la règle des 25%
- établissement d'une liste d'allergènes qui devront **obligatoirement figurer sur l'étiquette** (les dérogations possible pour les noms de catégories, les additifs ou les ingrédients composés ne seront pas applicables pour les allergènes figurant dans cette liste, article 1, c, ii, d).
- suppression de la possibilité d'utiliser le nom de la catégorie pour certains ingrédients

Les objectifs de ces modifications sont donc de mieux informer l'ensemble des consommateurs et de protéger la santé de certains d'entre eux.

✓ Au niveau du Codex Alimentarius :

La Commission plénière réunie à Rome en juillet 1999 (16) a adopté deux principes :

- les allergènes les plus importants devront toujours être étiquetés (liste établie par la Commission d'experts)
- la composition des ingrédients composés devra plus souvent être donnée

2.2 Vers une amélioration de l'étiquetage des allergènes

✓ Les listes des allergènes

Plusieurs listes existent et diffèrent plus ou moins car elles ont été élaborées avec des critères d'inclusion et des objectifs différents. La plupart, cependant, sont basées sur les ingrédients et aliments reconnus comme « **allergènes majeurs** », c'est à dire, reconnus par plus de 50% des sujets allergiques (présence d'IgE spécifiques).

• **La liste Codex (16) :**

Elle « englobe tant les allergies que les intolérances alimentaires étant donné l'importance des unes et des autres du point de vue de la santé publique ».

- céréales contenant du gluten
- crustacés et produits dérivés
- œufs et ovoproduits
- poissons et produits de la pêche
- arachide
- soja et produits dérivés
- lait et produits laitiers (y compris le lactose)
- fruits à coque et produits dérivés

-sulfites en concentrations d'au moins 10mg/kg

- **La liste de la Communauté européenne :**

La liste proposée par la Communauté européenne (22) est intitulée « allergènes alimentaires les plus courants » et comprend, en plus de tous les ingrédients mentionnés dans la liste Codex, les « graines de sésame et produits à base de graines de sésame ».

L' ANIA, dans sa dernière position a basé sa liste d'allergènes sur celle proposée par la Communauté européenne (8).

- **Les autres listes**

La liste du CSHPF, proposée dans son avis du 9/03/99 (46) présente quelques différences par rapport à celle de la Communauté européenne :

- les sulfites ne sont pas mentionnés
- deux allergènes supplémentaire sont notés : la moutarde et le céleri.

De même, l'AFSSA précise que, le céleri, la moutarde et le lupin devraient être ajoutés sur la liste des « allergènes alimentaires les plus courants » (2).

Evolution des listes

Dans ce même avis, le CSHPF insiste sur le fait que cette liste évolutive doit être actualisée régulièrement en fonction de l'évolution des connaissances.

Pour la Commission européenne également cette liste « devra pouvoir être actualisée rapidement dès que nécessaire ; c'est pourquoi une procédure de modification par la Commission sur avis du Comité permanent des denrées alimentaires figure dans la proposition ».

✓ La règle des 25% : réduction ou suppression ?

Les doses d'allergènes susceptibles de déclencher des allergies peuvent être très faibles. Le seuil de détectabilité peut être plus élevé que le risque réactogène. C'est pourquoi, le seul traitement consiste souvent à éviter totalement l'allergène.

Pour cela, les consommateurs allergiques ont besoin d'être sûrs que le produit qu'ils achètent ne contient pas l'allergène qu'ils ne doivent pas ingérer.

Par conséquent, la règle des 25% est remise en cause mais la question de sa suppression totale ou d'une simple réduction reste à élucider.

Les différentes instances sont unanimes sur le fait qu'aucune dérogation d'étiquetage n'est valable pour les ingrédients allergènes. Ces dérogations font référence aux ingrédients composés, aux catégories d'ingrédients, additifs, supports ou solvants pour additifs et arômes. Néanmoins, étant donné que les listes sont différentes, le résultat est différent selon que l'on s'en tient aux règles du Codex ou à celles de l'Union européenne.

Dans sa proposition de directive (22), la Commission envisage une réduction à 5% de la règle initiale des 25% mais en y ajoutant une restriction : l'ingrédient composé doit être défini dans le cadre d'une réglementation communautaire (article 1^{er}, paragraphe 8, ii).

De même, la commission du Codex a opté pour cette réduction à 5% (6)

L'objectif d'une telle réduction est de diminuer le nombre de produits qui bénéficiaient de la dérogation d'étiquetage des ingrédients d'un ingrédient composé (règle des 25%). Elle ne

concerne pas les allergènes reconnus dans les listes puisque ceux-ci sont exclus de toute dérogation.

Par conséquent, cette modification va favoriser l'étiquetage d'autres substances (qui ne sont sur les listes d'allergènes) à l'origine d'autres intolérances alimentaires. Elle améliore donc l'information de l'ensemble des consommateurs mais aussi celle des personnes souffrant de réactions indésirables suite à l'ingestion de certains aliments. Ces personnes sont, en effet, de plus en plus nombreuses et les ingrédients à l'origine de ces réactions sont de plus en plus variés.

Néanmoins, pour les consommateurs, et en particulier les consommateurs allergiques, le maintien d'un seuil de tolérance est une déception. En effet, la dose d'allergènes nécessaire pour déclencher une réaction est extrêmement faible et c'est la notion d'absence ou présence qui est déterminante pour le choix des personnes concernées.

Enfin, pour les industriels la proposition de la Commission européenne (22) à ce sujet complique les règles d'étiquetage et donc alourdit le travail sans pour autant assurer une transparence totale (puisque'il existera encore dans certains cas des dérogations), ce qui reste insuffisant et ne satisfait pas complètement le consommateur. Une suppression totale de cette règle n'aurait pas été beaucoup plus contraignant que la proposition actuelle et surtout aurait davantage rassuré le consommateur.

Toutefois, il est vrai qu'un équilibre doit être trouvé entre une bonne information du consommateur et des étiquettes trop complexes et donc illisibles ou incompréhensibles. C'est pourquoi, dans la proposition de directive (22) des dérogations ont été maintenues pour les ingrédients utilisés en faible quantité (article 1^{er} point c ii).

2.3 Les Recommandations d'étiquetage

✓ L'ANIA

Position de l'ANIA de septembre 2001 (8) : Recommandations relatives à l'étiquetage volontaire des allergènes.

ANIA : les modalités d'étiquetage

- Si un des allergènes majeurs est un **ingrédient mis en œuvre**, il doit figurer **dans la liste d'ingrédients**, même dans le cas où sa déclaration n'est pas obligatoire (ingrédient composé présent à moins de 25%, catégorie d'ingrédient, support ou solvant pour additifs et arômes), à la place correspondant à son importance pondérale dans le produit fini.
- Si **sa présence ne peut être exclue de façon certaine** (par le fournisseur de matières premières ou lors du transport, du stockage, de la fabrication à cause d'un risque de contact qui ne peut être évité), son nom, ou bien les mentions « traces de .. », « présence éventuelle de.. » devraient figurer en fin de liste d'ingrédients.

C'est pourquoi, l'interprofession encourage les fournisseurs de matières premières à faire une analyse des risques, en collaboration avec les industriels : c'est une démarche volontaire, lourde et complexe.

Conséquences : les modalités d'informations

L'indication d'un allergène :

- dans la liste des ingrédients, vaut **présence avérée**

- immédiatement en fin de liste, signifie, **présence possible**.

Les avertissements supplémentaires : ANIA
les "avertissements" sont formellement à déconseiller

Le recours à des avertissements sur l'étiquetage, autre que la simple mention dans la liste des ingrédients, est inutile et constituerait même une fausse sécurité.

En effet :

- Si le consommateur n'est pas allergique, cet avertissement sera sans effet
- Si le consommateur ignore son allergie, cela ne sera d'aucune utilité
- Si le consommateur se sait allergique à un ingrédient, il ne se contentera pas d'une lecture superficielle, mais consultera systématiquement la liste des ingrédients.

Pour toutes ces modalités d'étiquetage, l'ANIA, en accord avec les industriels, a décidé de mettre la priorité sur l'arachide, étant donné la lourdeur de la démarche (pour arriver au constat de présence fortuite mais inévitable) et la gravité de cette allergie.

D'autre part, un projet de « guide de bonnes pratiques pour la gestion du risque allergènes » dans les sites de production est en cours.(7).

✓ Le CSHPF et l'AFSSA

Comme l'ANIA, le CSHPF conseille de ne pas accepter les étiquetages inquiétants ou non documentés de type « peut contenir... ». Le CSHPF estime donc « qu'il faut développer un étiquetage informatif et loyal, se référant à la liste proposée, et déconnecter le responsabilité juridique de l'industrie de l'information loyale du consommateur ».

L'AFSSA, dans son rapport de janvier 2002 (3), insiste sur les mêmes dispositions. Elle reconnaît que cette forme d'étiquetage permet de protéger les industriels mais elle ne permet pas une information claire du consommateur souffrant d'allergie alimentaire. En effet, les industriels ont été amenés à l'usage parfois excessif de ces mentions préventives pour couvrir tout risque de contamination croisée, leur responsabilité juridique étant mise en cause fréquemment par les consommateurs, lors d'accidents graves survenus après ingestion de produits de leur fabrication. Par conséquent, l'agence estime que le risque allergique dû à la contamination de la chaîne de production devrait être pris en compte dans la proposition de directive.

✓ La Commission de Sécurité des Consommateurs (CSC)

Dans son avis de mai 2001 (48), la Commission conseille aux industries agroalimentaires de s'inspirer des recommandations de l'ANIA. En particulier, elle souligne que, dès qu'un ingrédient inhabituel est introduit dans un produit de recette connue, le fabricant devrait immédiatement le signaler de façon très visible sur l'étiquetage et parallèlement informer l'AFSSA, les allergologues et les associations de patients allergiques.

De plus, des gammes de produits spécifiques, ne contenant aucune trace de telle substance allergène connue devrait être commercialisée à destination des patients allergiques.

✓ Les recommandations du groupe Nestlé

Pour répondre au problème des allergènes dits de "contamination", Nestlé impose un cahier des charges et des spécifications précises prenant en considération le risque « allergènes ». Le groupe demande à ses fournisseurs de s'engager sur la qualité des matières premières livrées

et de garantir un certain suivi de cette qualité et pour cela leur demande donc de remplir le questionnaire suivant :

Tableau 16 : Questionnaire relatif aux caractéristiques des matières premières, sur le plan «allergènes », adressé par Nestlé à ses fournisseurs (année 2000) :

CARACTERISTIQUES A PRECISER	INFORMATIONS		
	Préciser oui/non	Quantité maximale	
➤ Indiquer l'utilisation ou non des produits suivants		D'ingrédients mis en oeuvre	Equivalent en protéines
-sulfites (en ppm)			
-arachide (cacaahuètes) et dérivés			
-crustacés et dérivés (non les mollusques)			
-poissons et dérivés			
-œufs et dérivés			
-fruits à coque (noix, noix du Brésil, noix de cajou, noix de pécan, pistache, pignon de pin, amandes) et dérivés			
-lait et dérivés (protéines, lactose,...)			
-soja et dérivés			
-céréales contenant du gluten : blé, orge, seigle, avoine, épeautre ou leurs hybrides et produits de ceux-ci			
-graines de sésame			
-moutarde			
➤ En cas de non-utilisation volontaire, existe-t-il un risque de présence d'un de ces allergènes (contamination croisée, recyclage...)?	Lesquels ?	Quantité maximale en ppm	

De plus, le danger « allergène » est pris en considération lors des audits fournisseurs ou lors des audits internes, lesquels permettent d'apprécier, de contrôler et d'améliorer continuellement la maîtrise des dangers sanitaires et l'évaluation des risques liés aux matières premières.

Si, à l'issue de l'évaluation des risques, un ou plusieurs allergènes "cachés" sont mis en évidence, il est fortement conseillé d'éliminer leur présence (application des Bonnes Pratiques de Fabrication, changement de matière première, modification du process). Néanmoins, s'il n'est pas possible d'éviter cette présence, alors l'allergène devra être étiqueté, en fin de liste d'ingrédients et en évitant les avertissements inquiétants.

Pour cela, les libellés utilisés sont :

**"X", "traces de X", ou
"peut contenir du X", "présence éventuelle de X",**
juste après la liste d'ingrédients.

Cependant, la **seconde solution** sous-entend une maîtrise incomplète du process donc du risque. Dans cette optique, ce **marquage n'est pas conseillé par le groupe**.

De même, Nestlé est opposé aux allégations négatives "sans". En effet, comme pour de nombreux dangers sanitaires, pour le danger « allergène » précisément, « le risque zéro n'existe pas » :

-Le seuil de détection peut être plus élevé que la dose réactogène

-La traçabilité des aliments allergisants connaît des limites incontournables : même si elle peut être améliorée, elle ne peut garantir une certitude absolue

-Il existe des allergies croisées
-Il existe un risque de contamination croisée
-Pour un même produit fini, les fournisseurs d'ingrédients peuvent changer, assez rapidement et de façon temporaire. Il apparaît donc difficile, au niveau industriel, d'avoir une réactivité adaptée afin de garantir un étiquetage constamment conforme.

✓ Les applications pratiques

- **Cas d'une nouvelle recette :**

Dans le cas d'un produit déjà sur le marché qui pourrait présenter un **nouveau risque** lié à un changement de matière première, de process, ou d'environnement, l'attention du consommateur pourrait être attirée par un avertissement du type "**nouvelle recette**" ou "**nouvelle liste d'ingrédients**" suivant le cas et ce, afin de l'inciter à lire la liste des ingrédients (du produit qu'il consomme depuis longtemps sans problème de santé) qui tiendrait compte des recommandations relatives à la présence d'allergènes.

Exemple :

Denrée alimentaire commercialisée depuis plusieurs années et ne contenant pas d'allergènes potentiels, fabriquée dans usine où un nouveau produit à base d'arachide est lancé. Ces deux aliments sont fabriqués sur la même chaîne de production. Il y a donc présence certaine d'arachide dans le nouveau produit et présence potentielle d'arachide dans le produit déjà connu, puisque la contamination sur la chaîne de production ne peut être évitée de façon certaine.

L'étiquetage du produit « déjà connu » devient :

« **Nouvelle** liste d'ingrédients :

Sucre, sirop de glucose, farines (riz, froment), matière grasse végétale hydrogénée, lait écrémé en poudre, beurre de cacao, lactose, pâte de cacao, lactosérum en poudre, beurre humectant : glycérol, émulsifiants : lécithine, E476, sel, arôme, extrait de malt, poudre à lever : bicarbonate de sodium, levure, **cacahuète** », le mot cacahuète apparaissant d'une couleur différente du reste de la liste.

- **A propos des catégories d'ingrédients**

Des recommandations spécifiques à certaines catégories d'ingrédients permettent une information plus transparente du consommateur : à savoir spécifier l'origine végétale même lorsqu'il ne s'agit pas d'un ingrédient allergène, pour les amidons, les huiles végétales et les protéines végétales. En effet, cette modalité d'étiquetage rassure la consommateur allergique.

Exemple : plat cuisiné

« Ingrédients : eau, viande de boeuf cuite (14%), purée de pomme de terre en flocons (9%), oignons, **huile de tournesol**, emmental (2.5%), lait écrémé en poudre, carottes, semoule de blé dur, **amidon transformé de maïs**, chapelure (Arômes ;Colorants : extrait de paprika, extrait de curcuma), sel, arômes (dont soja). Exhausteurs de goût : glutamate, inosinate et guanilate de sodium. Vin rouge concentré, extrait de céleri, extrait de malt. Colorants : extrait de paprika, E161b. Extraits d'épices et d'aromates (poivre, muscade, girofle, laurier, thym), extrait d'ail. »

Bien que l'étiquetage des allergènes alimentaires soit une démarche lourde et un travail de longue haleine pour les industriels, il constitue un support d'information essentiel pour les consommateurs et surtout les consommateurs allergiques. Toutefois, il peut ne pas être suffisant ou bien susciter quelques interrogations. C'est pourquoi, un numéro azur ou une adresse e-mail sont souvent indiqués sur les emballages afin de pouvoir répondre aux éventuelles questions complémentaires des consommateurs.

De plus, l'amélioration de l'étiquetage des allergènes nécessitera une dissociation entre la responsabilité pénale des industriels et l'information loyale des consommateurs.

Enfin, plusieurs travaux sont actuellement menés, notamment à l'AFSSA, qui ont tous pour objectif de trouver diverses solutions à l'information des consommateurs allergiques. D'une part, un groupe de travail étudie un projet d'allergovigilance accessible sur internet et alimenté par un questionnaire commun à tous les industriels.

D'autre part, une réflexion commune regroupant l'agence et des équipes de scientifiques experts tels que le Professeur Moneret-Vautrin est en cours, à propos des seuils de tolérance. La détermination de ces seuils est en effet un problème très complexe car ils sont fonctions de l'allergène, du produit, de la manière dont ils sont consommés, de leurs destinations...

Toutefois, leur connaissance apporterait peut être une solution en matière d'étiquetage et d'information du consommateur allergique.

CONCLUSION

Cette étude constitue un état des lieux des textes existants relatifs à l'étiquetage en général et la liste des ingrédients en particulier. Son objectif est d'être le plus représentatif possible mais son contenu est loin d'être exhaustif.

C'est un outil riche et pratique pour les industriels qui recherchent des informations horizontales ou verticales sur le sujet.

De plus, il a servi de base pour la constitution d'un document intranet chez Nestlé France dont le but était d'harmoniser les listes d'ingrédients du groupe. La recherche d'informations dans ce document peut se faire soit de façon horizontale, soit de façon verticale.

L'harmonisation des listes d'ingrédients a toutefois rencontré des limites puisque différentes interprétations et applications de la réglementation toutes aussi conformes ont pu être mises en évidence.

Par conséquent, les industriels disposent d'une marge de manœuvre dans l'application de certains points de la réglementation. Cette marge semble être indispensable puisqu'elle permet de répondre aux attentes variées des consommateurs, de respecter les traditions culinaires et professionnelles et de s'adapter ou de devancer la concurrence et parfois, de tenir compte des contraintes techniques incontournables.

Ce travail a été finalisé au sein du CRITT IAA IdF, il a pu se concrétiser grâce à sa position d'interface et à ses missions dans les domaines technologique et qualité. Son actualisation et son enrichissement seront assurés par une veille réglementaire mais aussi grâce aux nombreuses questions soulevées par les industriels adhérents dans ce domaine.

De plus, le document intranet à usage interne chez Nestlé est constamment actualisé par des liens hypertextes avec une base documentaire contenant les textes réglementaires intégraux, mis à jour quotidiennement et commentés par des experts spécialisés dans le domaine d'application de ces textes.

La présente étude offre des solutions, des propositions et des conseils pour aider les personnes responsables de la rédaction et de la validation de l'étiquetage. Toutefois, nous avons pu mettre en évidence un paradoxe puisque, les industriels sont responsables des informations qu'ils fournissent, mais ne peuvent maîtriser tous les niveaux de la filière. L'étiquetage est donc un travail de longue haleine nécessitant une traçabilité effective mais aussi une coopération de l'ensemble de la filière.

En outre, ils sont limités dans la quantité et la qualité de l'information par le niveau de compréhension des consommateurs, lequel est fonction de leurs connaissances.

En effet, comme le constate le Docteur Ulrich Nölhe (76), une étiquette surchargée conduit à une désinformation, résultat contraire au but fixé initialement. Par conséquent, il considère que l'information portée sur l'étiquette devrait se limiter à une information optimisée, claire et lisible à destination de tout consommateur moyen. Cependant, pour le consommateur motivé, toute information complémentaire doit être disponible, accessible sur-le-champ par l'intermédiaire d'internet et d'écrans tactiles dans les GMS. Toute question sans réponse pourrait signifier pour lui une volonté de dissimulation de la part de l'industriel ou de l'administration.

Enfin, ce type d'étude pourrait être transposé à d'autres thèmes comme les allégations nutritionnelles et les aliments santé qui sont des sujets d'actualité préoccupants pour les industriels comme pour les consommateurs et pour lesquels la réglementation est complexe toujours évolutive, et parfois insuffisante par rapport aux attentes des uns et des autres.

AGREMENT ADMINISTRATIF

Je soussigné, P. DESNOYERS, Directeur de l'Ecole Nationale Vétérinaire de Toulouse, certifie que
Mme GAUTHIER ép. CHANU Géraldine, Marie
a été admis(e) sur concours en : 1995
a obtenu son certificat de fin de scolarité le : 8 juillet 1999
n'a plus aucun stage, ni enseignement optionnel à valider.

AGREMENT SCIENTIFIQUE

Je soussigné, H. BRUGERE, Maître de Conférences de l'Ecole Nationale Vétérinaire de Toulouse,
autorise la soutenance de la thèse de :

Mme GAUTHIER ép. CHANU Géraldine, Marie

intitulée :

« La liste des ingrédients des denrées alimentaires préemballées : bases réglementaires et recommandations
professionnelles, applications pratiques et positions d'un industriel. »

**Le Professeur
de l'Ecole Nationale Vétérinaire de Toulouse
Docteur Hubert BRUGERE**



**Vu :
Le Directeur
de l'Ecole Nationale Vétérinaire de Toulouse
Docteur Pierre DESNOYERS**



**Vu :
Le Président de la thèse :
Professeur Jean-Paul THOUVENOT**



**Vu le :
Le Président 12 DEC. 2002
de l'Université Paul Sabatier
Jean-François SAUTEREAU**



BIBLIOGRAPHIE

- 1- AFNOR. Norme NFV 35-001 de septembre 2000 sur le miel.
- 2 - AFSSA. Avis du 11 mars 2002 relatif à la proposition de directive modifiant la directive 2000/13/CE en ce qui concerne l'indication des ingrédients présents dans les denrées alimentaires.
- 3 - AFSSA. Allergies alimentaires : état des lieux et propositions d'orientations. Janvier 2002.
- 4 - AFSSA. Avis du 16 mars 2001 concernant le projet de décret relatif à l'ionisation des denrées destinées à l'alimentation humaine et animale et transposant dans le droit national les directives CE 1999/2 et CE 1999/3.
- 5 - ALLIANCE 7. Mémento Etiquetage. Réglementation. Décembre 1998.
- 6 - ANDRE, C. Qu'est-ce qu'une allergie ? CTCPA. Les allergies alimentaires. Paris, France, 18 octobre 2001.
- 7 - ANIA. Rapport d'activités 2001. Edition 2002, p.13
- 8 - ANIA. Recommandations relatives à l'étiquetage volontaire des allergènes. - Septembre 2001.
- 9 - ANIA. Principes généraux d'étiquetage dans le cadre de l'information du consommateur. Mars 2000-Final.
- 10 - ANIA. Recommandations relatives à l'étiquetage des additifs et des arômes dérivés d'OGM.- 31 janvier 2000.
- 11 - ANIA. Recommandations relatives à l'utilisation d'allégations négatives.- Octobre 1999.
- 12 - ANIA. Projet de guide de bonnes pratiques pour l'étiquetage des additifs d'un ingrédient (carry-over). Annexe 2 à la circulaire ANIA du 2 mars 1999.
- 13 - CIAA. *Mémoire sur l'étiquetage des denrées alimentaires. MIN/109/99F-Final Juin 1998.*
- 14 - CIAA. *Etiquetage alimentaire de l'Union européenne et information des consommateurs. -MIN/140/99F-Final Juillet 1999.*
- 15 - CIMSCEE (Comité des Industries des Mayonnaises et des Sauces Condimentaires de la Communauté Européenne). Code européen de bonnes pratiques relatif à la mayonnaise, 11 septembre 1991.
- 16 - CODEX ALIMENTARIUS COMMISSION.-Food labelling-Complete texts.-Codex STAN 1-1985 (rev.1-1991) : Codex general standard for the labelling of prepackaged foods. Secretariat of the joint FAO/WHO Food Standards Programme, Rome, 1999.

- 17 - CODEX ALIMENTARIUS.-Norme Codex STAN 168-1989 pour la mayonnaise.
- 18 - COMMUNAUTE EUROPEENNE. Cours de justice. –aff C66-00 du 25 juin 2002 : procédure pénale contre Dante Bigi.
- 19 - COMMUNAUTE EUROPEENNE. Conseil. Directive 2001/112/CE du 20 décembre 2001 relative aux jus de fruits et à certains produits similaires. JOCE n° L 10 du 12/01/2002, 58-66.
- 20 - COMMUNAUTE EUROPEENNE. Conseil. Directive 2001/113/CE du 20 décembre 2001 relative au rapprochement des législations des Etats membres concernant les confitures, gelées et marmelades de fruits ainsi que la crème de marrons. JOCE n° L10 du 12/01/2002, 67-72.
- 21 - COMMUNAUTE EUROPEENNE. Commission. Directive 2001/101/CE du 26 novembre 2001 modifiant la directive 2000/13/CE relative au rapprochement des législations des Etats membres concernant l'étiquetage et la présentation des denrées alimentaires ainsi que la publicité faite à leur égard. JOCE n°L30 du 26/11/2001, 19-21.
- 22 - COMMUNAUTE EUROPEENNE. Parlement et Conseil. Proposition de Directive du 6 septembre 2001 modifiant la directive 2000/13/CE concernant l'indication des ingrédients présents dans les denrées alimentaires. Commission des Communautés européennes, Bruxelles. -COM (2001) 433 final.
- 23 - COMMUNAUTE EUROPEENNE. Commission. Communication 2001/C 241/03 : denrées et ingrédients alimentaires pouvant être soumis à un traitement par ionisation dans la communauté. JOCE n°C241 du 29/08/01, 006-011.
- 24 - COMMUNAUTE EUROPEENNE. Parlement et Conseil. Proposition de Règlement du 25 juillet 2001 concernant les denrées alimentaires et aliments pour animaux génétiquement modifiés. Commission des Communautés européennes, Bruxelles. –COM (2001) 425 final.
- 25 - COMMUNAUTE EUROPEENNE. Parlement et Conseil. Directive 2000/36/CE du 23 juin 2000 relative aux produits de cacao et de chocolat destinés à l'alimentation humaine. JOCE n°L197 du 3/08/2000, 0019-0025.
- 26 - COMMUNAUTE EUROPEENNE. Parlement et Conseil. Directive 2000/13/CE du 20 mars 2000 concernant le rapprochement des législations des Etats membres concernant l'étiquetage et la présentation des denrées alimentaires ainsi que la publicité faite à leur égard. JOCE n°L109 du 06/05/2000 p 0029.
- 27 - COMMUNAUTE EUROPEENNE. Commission. Règlement 50/2000 du 10 janvier 2000 concernant l'étiquetage des denrées et ingrédients alimentaires contenant des additifs et arômes génétiquement modifiés ou produits à partir d'organismes génétiquement modifiés. JOCE n°L006 du 11 janvier 2000,.0015-0017.
- 28 - COMMUNAUTE EUROPEENNE. Commission.- Scientific committee on food. SCF/CS/ADD/NUT/20/Final expressed on 12/05/99 : opinion on substances for nutritional purposes which have been proposed for use in the manufacture of foods for particular nutritional purposes ('parnuts').

29 - COMMUNAUTE EUROPEENNE. Parlement et Conseil. Directive cadre 1999/2/CE du 22 février 1999 relative au rapprochement des législations des Etats membres sur les denrées et ingrédients alimentaires traités par ionisation. JOCE n°L066 du 13/03/1999, 0016-0023.

30 - COMMUNAUTE EUROPEENNE. Parlement et Conseil. Directive 1999/3/CE du 22 février 1999 établissant une liste communautaire de denrées et ingrédients alimentaires traités par ionisation. JOCE n° L 066 du 13/03/1999, 0024 – 0025.

31 - COMMUNAUTE EUROPEENNE. Commission. Orientations générales relatives à la mise en œuvre du principe de la déclaration quantitative des ingrédients (QUID). III/5260-rev5/98-FR, 21 décembre 1998.

32 - COMMUNAUTE EUROPEENNE. Conseil. Règlement 1139/98 modifié du 26 mai 1998 concernant la mention obligatoire, dans l'étiquetage de certaines denrées alimentaires produites à partir d'OGM, d'informations autres que celles prévues par la directive 79/112/CEE. JOCE n°L159 du 3 juin 1998, 004-007.

33 - COMMUNAUTE EUROPEENNE. Commission. Règlement 577/97 du 1^{er} avril 1997 concernant certaines modalités d'application du règlement 2991/94 établissant les normes pour les matières grasses tartinables et du règlement 1898/87 du Conseil concernant la protection de la dénomination du lait et des produits laitiers lors de leur commercialisation. JOCE n°L087 du 2 avril 1997, 003-006.

34 - COMMUNAUTE EUROPEENNE. Parlement et Conseil. Règlement (CE) n° 258/97 du 27 janvier 1997 relatif aux nouveaux aliments et aux nouveaux ingrédients alimentaires. JOCE n° L 043 du 14/02/1997, 0001 – 0007.

35 - COMMUNAUTE EUROPEENNE. Parlement et Conseil. Directive 95/2/CE du 20 février 1995 concernant les additifs alimentaires autres que les édulcorants et colorants. JOCE n° L 061 du 18/03/95, 001-0040.

36 - COMMUNAUTE EUROPEENNE. Conseil. Règlement 2991/94 du 5 décembre 1994 concernant les normes pour les matières grasses tartinables. JOCE n°L316 du 9 décembre 1994, 002-007.

37 - COMMUNAUTE EUROPEENNE. Parlement et Conseil. Directive 94/35/CE du 30 juin 1994 concernant les édulcorants destinés à être employés dans les denrées alimentaires. JOCE n° L 237 du 10/09/94, 003-0012.

38 - COMMUNAUTE EUROPEENNE. Parlement et Conseil. Directive 94/36/CE du 30 juin 1994 concernant les colorants destinés à être employés dans les denrée alimentaires. JOCE n° L 237 du 10/09/94, 0013-0029.

39 - COMMUNAUTE EUROPEENNE. Conseil. Directive 93/43/CE du 14 juin 1993 relative à l'hygiène des denrées alimentaires. JOCE n° L175 du 19/07/93, 0001-0011.

40 - COMMUNAUTE EUROPEENNE. Conseil. Règlement 2081/92 modifié du 14 juillet 1992 relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires. JOCE n°L208 du 24/07/92, 0001-0008.

41 - COMMUNAUTE EUROPEENNE. Commission. Communication interprétative 91/C 270/02 du 15 octobre 1991 relative aux dénominations de vente des denrées alimentaires. JOCE n° C270 du 15/10/91, 2-4.

42 - COMMUNAUTE EUROPEENNE. Conseil. Directive 89/389 du 3 mai 1989 relative au rapprochement des législations des Etats membres concernant les denrées alimentaires destinées à une alimentation particulière. JOCE n°L186 du 30/06/89, 0027-0032.

43 - COMMUNAUTE EUROPEENNE. Conseil. Directive 89/107/CE du 21 décembre 1988 relative aux additifs pouvant être employés en alimentation humaine JOCE n°L040 du 11/02/89, 0027-0033

44 - COMMUNAUTE EUROPEENNE. Conseil. Directive 88/388/CEE du 22 juin 1988 relative au rapprochement des législations des Etats membres dans le domaine des arômes destinés à être employés dans les denrée alimentaires et des matériaux de base pour leur production. JOCE n° L184 du 15/07/88, 0061-0066.

45 - COMMUNAUTE EUROPEENNE. Conseil. Règlement 1898/87 du 2 juillet 1987 concernant la protection et la dénomination du lait et des produits laitiers lors de leur commercialisation. JOCE n°L182 du 3/07/87, 0036-0038.

46 - CSHPF. Section de l'alimentation et de la nutrition. Avis du 9/03/99 : réduction des risques potentiellement sévères dus à l'allergie alimentaire.

47 - CTSCCV. Code des usages de la charcuterie, de la salaison et des conserves de viandes, 1997.

48 - DGCCRF. Avis de la Commission de la Sécurité des Consommateurs sur les allergies alimentaires. BOCCRF n°7 du 23/05/01.

49 - DGCCRF. Avis de l'administration du 24/03/00 : utilisation des mentions de type « sans OGM ». BID 2000 n°6, p2.

50 - DGCCRF. Avis de l'administration n°2000-62 du 13/12/99 : dénomination « arôme naturel beurre ». BID 2000, n°3, p1.

51 - DGCCRF. Avis de l'administration n°2000-89 du 3/05/99 : désignation des arômes. BID 2000, n°4, p1.

52 - DGCCRF. Avis de l'administration n°93-197 : dénomination d'arôme faisant référence à un spiritueux. BID 1993, n°6, p2.

53 - DGCCRF. Circulaire du 25/05/94 : note de service n°6049 : Application des nouvelles dispositions relatives à la présentation des arômes et des denrées aromatisées.

54 - DGCCRF. Avis de l'administration n°1994-084 du 27/12/93 : dénomination d'arômes possédant la flaveur de produits laitiers. BID 1994 n°3,p2.

55 - DGCCRF. Code des usages pour les extraits à base de vanille et les produits de flaveur vanille à usage ménager. BID 1989, n°10, p106.

56 - FICF (Fédération des Industries Condimentaires de France). Code de fabrication des mayonnaises, 1986.

57 - FRANCE. Code de la consommation. Partie législative. Décrets en Conseil d'Etat. Livre I, titre1, ch I.

58 - FRANCE. Code de la consommation. Partie législative. Décrets en Conseil d'Etat. Livre II, titre1, ch II.

59 - FRANCE. Ministère de la santé, de la famille et des personnes handicapées, ministère de l'agriculture, de l'alimentation, de la pêche et des affaires sociales. Arrêté du 20 août 2002 concernant les denrées et ingrédients alimentaires traités par ionisation. JORF n°208 du 6/09/02, 14821-14824.

60 - FRANCE. Premier Ministre. Décret 2001-1097 du 16 novembre 2001 relatif au traitement par ionisation des denrées destinées à l'alimentation humaine ou animale. JORF n°272 du 23/11/2001 p18648

61 - FRANCE. Premier Ministre. Décret 97-963 du 14 octobre 1997 relatif aux matières grasses tartinables.- JORF n° 245 du 21/10/97 p15265.

62 - FRANCE. Ministère de l'Agriculture et de la Pêche. Arrêté du 2 octobre 1997 relatif aux additifs pouvant être employés dans la fabrication des denrées alimentaires destinées à l'alimentation humaine. JORF n°260 du 8/11/97, p16285.

63 - FRANCE. Premier Ministre. Décret n°97-298 du 27 mars 1997 modifié relatif au code de la consommation (partie réglementaire). JORF n°78 du 03 avril 1997, 5-23.

64 - FRANCE. Ministère de l'Economie, des Finances et du Budget. Arrêté du 3 décembre 1993 portant application du décret 93-1130 du 27/09/93 concernant l'étiquetage relatif aux qualités nutritionnelles des denrées alimentaires. JORF du 26/12/93, 18044-18045.

65 - FRANCE. Premier Ministre. Décret n°93-1130 du 27 septembre 1993 concernant l'étiquetage relatif aux qualités nutritionnelles des denrées alimentaires. JORF n°226 du 29/09/93 p.13533.

66 - FRANCE. Premier Ministre. Décret 91-827 du 29 août 1991 modifié relatif aux aliments destinés à une alimentation particulière. JORF n°203 du 31/08/91, 11424-11425.

67 - FRANCE. Premier Ministre. Décret 91-366 du 11 avril 1991 modifié relatif aux arômes destinés à être employés dans les denrées alimentaires. JORF du 17/04/91, 5044-5045.

68 - FRANCE. Ministère de l'Agriculture et de la pêche. Arrêté du 4 août 1986 relatif à l'emploi des substances d'addition dans la fabrication des aliments destinés à une alimentation particulière. JORF n°201 du 30/08/86, 10558-10568.

69 - FRANCE. Ministère de l'Economie, des Finances et du Budget. Circulaire du 23 Août 1985 : Instructions concernant l'application du décret n°84-1147 du 7 décembre 1984 relatif à l'étiquetage et la présentation des denrées alimentaires. DCRF N° 851020.

70 - FRANCE. Premier Ministre. Décret 85-872 du 14 août 1985 modifié relatif à l'application de la loi du 1^{er} Août 1985 sur les fraudes et falsifications en matière de produits ou de services en ce qui concerne les confitures, gelées et marmelades de fruits et autres produits similaires. JORF n°192 du 20/08/85, 9544-9547.

71 - FRANCE. Ministère de l'Agriculture. Arrêté ministériel du 7 décembre 1984 modifié relatif aux modalités d'expression des ingrédients dans l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées. JORF du 21/12/84, 11749-11751.

72 - FRANCE. Premier Ministre. Décret 76-692 du 13 juillet 1976 modifié pris pour l'application de la loi du 1/08/1905 modifiée sur la répression des fraudes dans la vente des marchandises et des falsifications des denrées alimentaires, en ce qui concerne les produits de cacao et de chocolat destinés à l'alimentation humaine. JORF du 25/07/76, p 4564-4568.

73 - IFN. Comprendre l'étiquetage alimentaire. Edition 2000.

74 - LAROUSSE GASTRONOMIQUE. Edition Larousse 1998, 1215p.

75 - MOLKHOU, P. Les allergies alimentaires : La situation en France et dans le monde. CTCPA. Les allergies alimentaires. Paris, France, 18 octobre 2001.

76 - NOHLE, U. Etiquetage 2000. IAA, janvier 2000, 85-90.

77 - SNIAA. Arômes alimentaires : réglementation et usages. Version 1 du 23/11/94.

Toulouse, 2003

NOM : GAUTHIER CHANU

PRENOM : Géraldine

TITRE : La liste des ingrédients des denrées alimentaires préemballées : bases réglementaires et recommandations professionnelles, applications pratiques et positions d'un industriel.

RESUME : L'auteur se propose d'étudier une des mentions obligatoires d'étiquetage : la liste des ingrédients. Après un état des lieux des références réglementaires et normatives mais aussi des recommandations professionnelles relatives aux ingrédients et à leur déclaration, des thèmes horizontaux, concernant l'ensemble des denrées alimentaires et pouvant avoir un impact sur la liste des ingrédients, sont abordés. Parmi ceux-ci, la déclaration des allergènes et des organismes génétiquement modifiés, sont particulièrement développés afin de montrer la réactivité des industriels et leurs réponses face aux exigences croissantes des consommateurs.

Si cette étude constitue un outil d'aide à la rédaction des listes d'ingrédients, elle souligne également les difficultés d'interprétation des textes et la diversité des applications possibles. De plus, en terme d'information du consommateur, l'industriel rencontre des limites qu'il ne peut maîtriser : la quantité d'information contenue dans une étiquette, le niveau de connaissance du consommateur, et le manque d'information sur la traçabilité amont. C'est pourquoi, l'étiquette ne doit pas et ne peut pas être le seul vecteur d'information.

MOTS CLES : Etiquetage. Ingrédients. Denrées alimentaires. Réglementation. Norme. Allergie alimentaire. OGM.

ENGLISH TITLE : The list of ingredients of prepackaged food : regulation, professional advises, practical applications and food manufacturers positions.

ABSTRACT : The purpose of the author is to study one of the food mandatory labelling : the list of ingredients. After a review about the ingredients and their claim, horizontal topics which can have an impact on the list of ingredients are developed. Particularly, the claim of allergens and genetic modified organisms focus the answers of food manufacturers to customers' requirements.

Although this study may assist in writing lists of ingredients, it underlines the difficulties to understand regulation. Furthermore, food manufacturers can't control all the information required by the customers. Limits are the quantity of information in a label, the level of the customers knowledge and the missing about traceability upstream.

KEY WORDS : Food labelling. Ingredients. Regulation. Guidelines. Standard. Food Allergy. GMO.