

LES ALLEGATIONS NUTRITIONNELLES ET DE SANTE, REGLES FONDAMENTALES DE PRESENTATION

« Il n'y a pas beaucoup de maux que les mots ne peuvent guérir »

DANIEL DESBIENS

262. Les aliments concernés - Hormis le cas spécifique des boissons titrant plus de 1,2% d'alcool en volume¹³⁸⁸, toutes les denrées peuvent faire l'objet d'allégations¹³⁸⁹ nutritionnelles et de santé¹³⁹⁰.

Et ce, qu'elles soient mises sur le marché pour des mangeurs à titre privé, ou qu'elles soient destinées à l'approvisionnement des restaurants, hôpitaux, écoles, cantines et autres collectivités similaires.

Qu'elles soient importées ou produites dans le pays de mise sur le marché.

Qu'elles soient des denrées de consommation courantes ou des denrées soumises à des directives

¹³⁸⁸ Effectivement ces boissons ne peuvent faire l'objet d'allégations de santé, tandis que les allégations nutritionnelles autorisées à leur égard doivent exclusivement porter sur leur faible teneur en alcool ou sur la réduction de la teneur énergétique. - Article 4.3 du règlement (CE) n°1924/2006

¹³⁸⁹ Des allégations que le Codex Alimentarius définit génériquement comme « toute représentation qui énonce, suggère ou implique qu'un aliment présente des avantages particuliers dus à son origine, ses propriétés nutritives, sa nature, sa fabrication, sa préparation, sa composition, ou toute caractéristique distinctive ». - Directives générales Codex concernant les allégations, CAC/GL 1-1979 (Rev. 1-1991)

Et qui ne doivent pas être confondues avec les dénominations légales de vente du produit, ou les marques, mentions valorisantes, ou autres signes d'identification de la qualité et de l'origine.

¹³⁹⁰ L'article 1.5 du règlement (CE) n°1924/2006 dispose en effet que :

« Le présent règlement s'applique sans préjudice des dispositions communautaires suivantes :

- a) la directive 89/398/CEE et les directives adoptées en ce qui concerne les denrées alimentaires destinées à une alimentation particulière ;
- b) la directive 80/777/CEE du Conseil du 15 juillet 1980 relative au rapprochement des législations des États membres concernant l'exploitation et la mise dans le commerce des eaux minérales naturelles ;
- c) la directive 98/83/CE du Conseil du 3 novembre 1998 relative à la qualité des eaux destinées à la consommation humaine ;
- d) la directive 2002/46/CE ».

Et le considérant 22 de préciser à propos des DDAP que « les conditions applicables aux allégations telles que « sans lactose » ou « sans gluten », qui s'adressent à un groupe de consommateurs présentant des troubles spécifiques, devraient être traitées dans la directive 89/398/CEE du 3 mai 1989 ».

spécifiques qui s'appliquent en cas de prescriptions contradictoires ou différentes (DDAP, compléments alimentaires, eaux minérales naturelles et eaux destinées à la consommation humaine).

263. Les allégations concernées - Toutes peuvent faire l'objet de mentions qui « *affirment, suggèrent ou impliquent qu'une denrée possède des propriétés nutritionnelles bénéfiques particulières de par l'énergie qu'elle fournit, qu'elle fournit à un degré moindre ou plus élevé, ou qu'elle ne fournit pas, et/ou les nutriments et autres substances qu'elle contient, contient en proportion moindre ou plus élevée, ou ne contient pas* »¹³⁹¹ (allégation nutritionnelle).

Ou qui « *affirment, suggèrent ou impliquent l'existence d'une relation entre, d'une part, une catégorie de denrées alimentaires, une denrée alimentaire ou l'un de ses composants, et d'autre part, la santé* »¹³⁹² (allégation de santé).

Tout du moins si ces mentions sont conformes aux dispositions du règlement (CE) n°1924/2006 imposant aux professionnels voulant y recourir de n'utiliser que certaines terminologies limitativement autorisées (**Section Deuxième**), mais également de les accompagner au préalable d'un étiquetage spécifique¹³⁹³ (**Section Première**), et ce, afin que le consommateur « *moyen normalement informé* »¹³⁹⁴ soit à même de comprendre que le produit n'a pas de fonction thérapeutique mais peut exclusivement lui apporter un bénéfice nutritionnel ou de santé.

1391 Article 2.4.b du règlement (CE) n°1924/2006

1392 Article 2.4.c du règlement (CE) n°1924/2006

1393 Le considérant 3 du règlement (CE) n°1924/2006 mentionne que ce dispositif vise justement à « *compléter les principes généraux énoncés dans la directive 2000/13/CE et à établir des dispositions spécifiques relatives à l'emploi d'allégations nutritionnelles et de santé concernant des denrées alimentaires destinées à être fournies en tant que telles au consommateur* ».

1394 V. Supra NBP 1349

SECTION I . L'ETIQUETAGE, PRE-REQUIS A TOUTE UTILISATION D'ALLEGATIONS NUTRITIONNELLES OU DE SANTE

L'étiquetage portant sur les denrées alimentaires alléguées doit aider le consommateur à avoir une perception davantage éclairée du bénéfice non thérapeutique présenté.

D'où l'instauration d'un étiquetage nutritionnel qui est obligatoire pour tous ces produits (§2).

Mais encore faut-il, pour que cette exigence puisse être remplie, que les mesures de la directive 2000/13/CE du 20 mars 2000¹³⁹⁵ portant sur l'étiquetage commun à l'ensemble des denrées alimentaires soient elles aussi préalablement respectées (§1), un aliment faisant l'objet d'allégations nutritionnelles ou de santé ne pouvant être mis sur le marché que si ces règles d'étiquetage générales sont également appliquées.

§1 . LES INFORMATIONS SANITAIRES

Tout aliment doit faire l'objet d'un étiquetage, l'article 3.1 de la directive 2000/13/CE disposant que doivent figurer sur l'ensemble des aliments préemballés¹³⁹⁶, dans la langue officielle¹³⁹⁷ de l'Etat

1395 • Directive 2000/13/CE du 20 mars 2000 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°L109, 6 mai 2000, pp. 29-42) et abrogeant la directive 79/112/CEE du 18 décembre 1978 (JOCE, 8 février 1979, pp. 1-14).

• V. Conseil National de l'Alimentation, Avis (25 juin 2002) n°37 sur l'information des consommateurs relative aux denrées alimentaires, 60 p.

• V. sur l'étiquetage des aliments:

SOROSTE A., Etiquetage, présentation et publicité des aliments : nouvelle directive, OQ, 1er juin 2000, pp. 2-3

SADOT A-C., *L'étiquetage des denrées alimentaires : une difficile conciliation entre libre circulation des marchandises et protection du consommateur*, Mémoire de Master Recherche de Droit communautaire, Lyon III, 2002

DE BROSSE A.

- *L'étiquetage des denrées alimentaires : règles générales, mentions obligatoires, mentions interdites*, Tome 1, Dunod, 2002, 391 p.

- *L'étiquetage des denrées alimentaires : mentions valorisantes, pratique de l'étiquetage*, Tome 2, Dunod, 2002, 328 p.

GAUTHIER G., *La liste des ingrédients des denrées alimentaires préemballées*, Thèse (Médecine) Toulouse III, 2003

HUMIERE J., Un aperçu de la législation communautaire relative à l'étiquetage des denrées alimentaires, *L'Observateur de Bruxelles*, 1er mars 2006, pp. 6-10

1396 • Selon l'article 1.3.b de la directive 2000/13/CE on doit entendre par denrée alimentaire préemballée : « l'unité de vente destinée à être présentée en l'état au consommateur final et aux collectivités, 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 ».

• V. sur l'étiquetage des denrées alimentaires non préemballées, à savoir notamment les rayons de vente traditionnelle à la coupe dans les grandes et moyennes surfaces, les produits vendus en vrac en libre service, la restauration hors foyer, la vente à emporter : Article 14 de la directive 2000/13/CE ; Conseil National de l'Alimentation, Avis (25 juin 2002) n°37 sur l'information des consommateurs relative aux denrées alimentaires, op. cit., pp. 19-20

membre de commercialisation, et de manière lisible¹³⁹⁸ et indélébile : la dénomination de vente¹³⁹⁹ suivant la réglementation en vigueur¹⁴⁰⁰, dénomination qui est indépendante de la marque¹⁴⁰¹ ; la quantité nette en unités de volume (litre, centilitre, millilitre) pour les produits liquides et en unités de masse (kilogramme, gramme, milligramme) pour les produits solides¹⁴⁰² ; la liste des ingrédients¹⁴⁰³ et la mise en évidence par ordre décroissant de l'importance de ces derniers dans le produit final¹⁴⁰⁴ ; le nom ou la raison sociale et l'adresse du fabricant ou du conditionneur¹⁴⁰⁵ ; le lieu d'origine du produit ou de provenance dans les cas où l'omission de cette mention est susceptible d'induire le consommateur

1397 • Pour la France, il ressort de la loi n°94-665 du 4 août 1994 (JORF, 5 août 1994, pp. 11392 et s.) que l'emploi de la langue française est obligatoire.

- Néanmoins, certaines abréviations sont acceptés comme UHT qui signifie Upérisation à Haute Température (V. Circulaire 23 août 1985)
- De même certaines exceptions sont également autorisées pour l'utilisation de termes intraduisibles, pour l'utilisation de termes autorisées sans traduction particulièrement pour des aliments étrangers, connus et perçus tels quels par la population française, à l'image de la paella, du couscous, de la pizza et plus récemment du kebab (ou encore du whisky et du parmesan qui ont quant à eux une dénomination étrangère protégée).
- V. BERNARDEAU L., Etiquetage et langue française : les enseignements de l'arrêt Casino, CCC, juillet 2001, Chron. n°10, pp. 4-5
- VOISSET E. et NOSSEREAU M., Etiquetage des denrées alimentaires : l'assiette ne sera pas qu'anglaise ?, PA, 14 février 2003, pp. 6 et s.

1398 • Pour les produits où la surface d'étiquetage est inférieure à 10 cm², et afin de faciliter leur lisibilité sont seulement exigées : la dénomination de vente, la quantité nette, la date limite de consommation, et si besoin est une mention de leurs allergènes.

- Pour ce qui est de l'étiquetage des aliments vendus par correspondance, et ceux commercialisés à un stade antérieur à la vente au consommateur final ou destinés à être livrés aux collectivités, des mesures spécifiques les régissent.

1399 Devant être entendue comme « la dénomination prévue pour cette denrée dans les dispositions communautaires qui lui sont applicables », la dénomination de vente ne peut consister en une marque de fabrication ou de commerce ou une dénomination de fantaisie, tandis qu'elle se doit absolument d'indiquer l'état physique du produit ou le traitement spécifique qu'elle a subi.

1400 Règlementation nationale, communautaire, ou codes d'usage.

1401 La seule marque ne peut apparaître, le défaut de dénomination de vente étant constitutif d'une faute : V. Crim, 26 janvier 1987 (Pourvoi n°86-92.026).

1402 • Pour les escargots et les huîtres, la seule référence aux unités avec l'indication du calibre est possible.

- S'il existe un liquide de couverture, le poids net égoutté doit être donné.
- S'il y a plusieurs préemballages et que tous ont le même poids, la quantité nette de chacun, et le nombre total de préemballage.
- Mais tous les aliments ne sont pas concernés par ces mesures certains étant dispensés de cette indication quantitative à savoir : les produits en quantité inférieure à 5 g (ou à 5 ml) à l'exception des épices et des plantes ; les chocolats dont le poids net est inférieur à 50 g et qui sont vendues à la pièce ; les confiseries dont le poids net est inférieur à 20 g et qui sont vendues à la pièce ; les confitures et autres gelées dont la quantité est inférieure à 50 g ; les fromages à appellation d'origine « Mont d'Or » ; les fromages fabriqués par les producteurs agricoles avec leur propre lait.

1403 • Enumérées conformément aux mesures édictées en annexes de la directive (annexe I : « catégories d'ingrédients pour lesquels l'indication de la catégorie peut remplacer celle du nom spécifique » ; annexe II : « catégories d'ingrédients qui sont obligatoirement désignés sous le nom de leur catégorie suivi de leur nom spécifique ou du numéro CE » ; annexe III : « désignation des arômes dans la liste des ingrédients »), cette indication ne concerne pas : les fruits et légumes frais n'ayant pas fait l'objet d'un épluchage, coupage ou autre traitement similaire ; les eaux gazeuses ; les vinaigres de fermentation dès lors qu'aucun autre ingrédient leur a été ajouté ; les fromages, beurre, laits et crèmes fermentées dès lors qu'aucun ingrédient autre que des produits lactés, enzymes et micro-organismes nécessaires à leur fabrication, leur a été ajouté ; les aliments ne comportant qu'un seul ingrédient, à condition que cette dénomination porte sur cet ingrédient ou permette de le déterminer sans confusion pour le mangeur.

- V. Articles 6.1 à 6.4 de la directive 2000/13/CE

1404 Pour les produits pour lesquels l'eau doit être ajoutée, la quantité des ingrédients à prendre en considération peut s'exprimer en fonction de leur importance une fois le produit reconstitué.

1405 Toutefois les États membres sont autorisés, pour ce qui concerne le beurre produit sur leur territoire, à n'exiger que la seule indication du fabricant, du conditionneur ou du vendeur.

en erreur sur l'origine ou la provenance réelle de la denrée alimentaire¹⁴⁰⁶.

Tant de mentions auxquelles doivent impérativement s'ajouter¹⁴⁰⁷ celles relatives au choix **(A)** et aux modalités d'usage de l'aliment **(B)**, cet étiquetage visant avant toute chose de permettre aux mangeurs d'ingérer des produits sûrs.

Car si le produit peut apporter un bienfait nutritionnel ou pour la santé, encore faut-il qu'il puisse être sain.

A . LE CHOIX DE L'ALIMENT

264. « Ce qui est nourriture pour l'un, est un poison pour l'autre »¹⁴⁰⁸ - La présentation de l'aliment doit permettre avant toute chose aux mangeurs de ne pas se tromper lorsqu'il choisit un aliment.

Puisque un aliment sain pour la très grande majorité des mangeurs peut ne pas l'être pour tous, certaines denrées pouvant par exemple être une source d'allergies chez certains mangeurs¹⁴⁰⁹ même lorsque les ingrédients concernés ne sont présents dans le produit fini que sous forme de traces.

1406 Une obligation qui porte notamment sur les fruits et légumes : V. *BID*, n°3, 1991, pp. 3-4

1407 • Si des denrées alimentaires font partie d'un lot, la directive 89/396/CEE du 14 juin 1989 relative aux mentions ou marques permettant d'identifier le lot auquel appartient une denrée alimentaire (JOCE n°L186, 30 juin 1989, pp. 21-22) s'applique. Son article 2.1 précise en effet que la référence au lot (autrement dit « l'ensemble d'unités de vente d'une denrée alimentaire produite, fabriquée ou conditionnée dans des circonstances pratiquement identiques » - Article 1-2) doit être effectuée sur chaque denrée en faisant partie.

• En revanche sont dispensés d'une telle mention :

- les produits dont l'emballage ou le récipient ont une face maximale inférieure à 10 cm² ;

- les doses individuelles de glaces alimentaires ;

- les produits agricoles qui, au départ de la zone d'exploitation, sont : vendus ou livrés à des stations d'entreposage, de conditionnement ou d'emballage ; ou acheminés vers des organisations de producteurs ; ou collectés en vue de leur intégration immédiate dans un système opérationnel de préparation ou de transformation ;

- les produits qui ne sont pas préemballés, ou qui sont emballés à la demande de l'acheteur ou qui sont préemballés en vue de leur vente immédiate.

• Concrètement cette mention est précédée par la lettre « L » (Article 3) et se trouve sur le préemballage ou sur une étiquette liée à celui-ci (Article 4).

1408 PARACELSE

1409 • Allergies pouvant provoquer de l'urticaire, des problèmes gastriques, de l'asthme, voire même un choc anaphylactique mortel puisqu'à l'origine d'un arrêt cardiaque, d'une asphyxie ou d'un œdème pulmonaire.

• « Malgré la diversité des aliments consommés par l'homme, le nombre d'aliments impliqués dans la majorité des allergies alimentaires est relativement faible. On estime que 90% des allergies alimentaires correspondent à 7 aliments principaux : œuf, arachide, lait, fruits à coque, blé, poisson, crustacés. En France :

- chez les moins de 15 ans : l'œuf est le premier allergène par ordre de fréquence (34% des cas), suivi par l'arachide (25%), le lait (8%) et le poisson (5%). Viennent ensuite les crustacés et mollusques, et les allergènes d'origine végétale : groupe noix, blé, légumineuses (soja...), kiwi, moutarde...

- chez l'adulte : les allergènes d'origine végétale occupent une place prépondérante (ces allergies augmentent avec l'âge, parallèlement à la sensibilisation aux pollens) : fruits du groupe latex, rosacées, fruits secs à coque, prunoïdés, apiacés/ombellifères ». - Centre National Interprofessionnel de l'Economie Laitière, *Produits laitiers et allergies*, p. 2

265. L'indication des sensibilités sanitaires - Alors que l'article 14.3.b du règlement *Food Law* dispose que peut être pris en considération pour déterminer la dangerosité du produit, « *l'information fournie au consommateur, y compris des informations figurant sur l'étiquette, ou d'autres informations généralement à la disposition du consommateur, concernant la prévention d'effets préjudiciables à la santé propres à une denrée alimentaire particulière ou à une catégorie particulière de denrées alimentaires* », la directive 2003/89/CE du 10 novembre 2003¹⁴¹⁰ fixe ainsi les substances allergènes les plus courantes qui doivent être indiquées au mangeur dès lors qu'elles sont présentes dans le produit.

Si bien que selon ce dispositif doit figurer sur l'étiquetage des produits l'existence « *de céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, Kamut ou leurs souches hybrides)* », « *d'œufs et produits à base d'œuf, de poissons et produits à base de poisson* », « *de lait et produits à base de lait* », « *de fruits à coques (amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, noix de macadamia, noix du Queensland, pistaches) et produits à base de ces fruits* », « *d'arachide et produits à base d'arachide* », « *de crustacés et produits à base de crustacés* », « *de soja et produits à base de soja, de céleri et produits à base de céleri* », « *de moutarde et produits à base de moutarde* », mais aussi « *de graines de sésame et produits à base de graines de sésame* »¹⁴¹¹.

Tant de substances qui sont révisées périodiquement en fonction de l'utilité de leur mention sur le produit¹⁴¹².

Qui sont mentionnées même en cas de présence à très faibles doses, et ce de manière exhaustive et claire c'est-à-dire sans codification, la lécithine de soja devant à titre d'exemple être signalée sous ce vocable et non sous son appellation « E322 ».

Qui ne visent, non pas le consommateur moyen mais un consommateur averti à savoir la personne allergique ou ses représentants¹⁴¹³.

1410 • JOCE n°L308, 25 novembre 2003, pp. 15-18

• V. AFSSA, Rapport (Novembre 2008) *Allergies alimentaires et étiquetage de précaution*, 64 p.
[En ligne] Disponible sur : <http://www.afssa.fr/Documents/NUT-Ra-AllergiesEtiquetage.pdf>

1411 V. Annexe III bis de cette directive 2003/89/CE

1412 Cette annexe a été modifiée :

- par la directive 2006/142/CE du 22 décembre 2006 (JOCE n°L368, 23 décembre 2006, pp. 110-111), directive qui a ajouté à cette liste le lupin et les produits à base de lupin, ainsi que les mollusques et les produits à base de mollusque.
- par la directive 2005/26/CE du 21 mars 2005 (JOCE n°L180, 12 juillet 2005, pp. 1 et s.) qui a défini une liste des substances ou des ingrédients alimentaires provisoirement exclus de l'obligation en matière d'étiquetage.
- par la directive 2007/68/CE du 27 novembre 2007 (JOCE n°L310, 28 novembre 2007, pp. 1 et s.) qui a limité fortement ces exceptions.

1413 Par exemple les parents pour un enfant.

Mais qui ne concernent ni les fromages, ni le beurre, ni les laits et crèmes fermentées, à condition néanmoins que « *n'aient été ajoutés d'autres ingrédients que des produits lactés, des enzymes et des cultures de microorganismes nécessaires à la fabrication ou que le sel nécessaire à la fabrication des fromages autres que frais ou fondus* »¹⁴¹⁴.

Car ces produits sont effectivement traditionnellement connus comme étant allergènes, et ne nécessitent pas de ce fait d'indications particulières comme cela peut également être le cas pour ce qui est des modalités d'usage de l'aliment (B).

B . LA CONSERVATION ET L'UTILISATION DE L'ALIMENT

266. Les matériaux et objets au contact des aliments - Les matériaux et objets au contact des denrées alimentaires¹⁴¹⁵, qu'ils soient directement en contact avec celles-ci (et qui ne font donc pas corps avec elles¹⁴¹⁶), qu'ils soient destinés à l'être ou dont on peut raisonnablement penser qu'ils pourront l'être, sont strictement réglementés.

Cette réglementation concerne tout à la fois les emballages et conditionnements, les récipients et ustensiles de cuisine, les matériaux, machines et matériels utilisés dans la production, le stockage ou le transport de denrées alimentaires.

Colles, céramiques, liège, caoutchoucs, verre, résines échangeuses d'ion, métaux et alliages, papier et carton, matières plastiques¹⁴¹⁷, encres d'imprimerie¹⁴¹⁸, celluloses régénérées¹⁴¹⁹, silicones, textiles,

1414 Article 6.2.b de la directive 2000/13/CE, article étendant d'ailleurs cette « dispense » de l'énumération des ingrédients aux « *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, aux eaux gazéifiées, dont la dénomination fait apparaître cette dernière caractéristique, aux vinaigres de fermentation s'ils proviennent exclusivement d'un seul produit de base et pour autant qu'aucun autre ingrédient n'ait été ajouté ; produits ne comportant qu'un seul ingrédient à condition que la dénomination de vente soit identique au nom de l'ingrédient ou à condition que la dénomination de vente permette de déterminer la nature de l'ingrédient sans risque de confusion* ».

1415 V. le site de veille et d'assistance sur la sécurité sanitaire des matériaux et emballages au contact des aliments : <www.contactalimentaire.com>

1416 Le règlement (CE) n°1935/2004 exclut expressément de son champ d'application les « *matériaux d'enrobage et d'enduit, tels les matériaux de revêtement des croûtes de fromages, des produits de charcuterie ou des fruits, qui font corps avec les denrées alimentaires et sont susceptibles d'être consommés avec ces denrées* » (Article 1.3.b). De la même manière ne relèvent pas de ce règlement, « *les matériaux et objets fournis en tant qu'antiquité* » (Article 1.3.a), ainsi que les « *installations fixes, publiques ou privées servant à la distribution d'eau* » (Article 1.3.c).

1417 V. Supra § 156

1418 L'annexe du règlement (CE) n°2023/2006 prévoit des règles détaillées relatives aux bonnes pratiques de fabrication de ces encres.

1419 De fait a été adoptée la directive spécifique 2007/42/CE du 29 juin 2007 relative aux matériaux et aux objets en pellicule de cellulose régénérée, destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires (JOCE n°L172, 30 juin 2007, pp. 71-82).

vernis et revêtements, cires, bois¹⁴²⁰, sont ainsi soumis aux dispositions du règlement (CE) n°1935/2004 du 27 octobre 2004¹⁴²¹ afin qu'ils soient suffisamment inertes pour ne pas céder à ces denrées des constituants en une quantité susceptible de présenter un danger pour la santé humaine.

Ainsi leur fabrication doit se faire suivant de bonnes pratiques de fabrication¹⁴²² qui sont précisées pour les professionnels de tous les secteurs par un règlement (CE) n°2023/2006 du 22 décembre 2006¹⁴²³ qui est même allé jusqu'à mettre en place un système d'assurance¹⁴²⁴ de la qualité et de contrôle¹⁴²⁵ de cette qualité¹⁴²⁶.

267. L'usage approprié de l'aliment - Mais malgré tout, au-delà de ces mesures relatives aux

1420 Liste fixée à l'annexe I du règlement (CE) n°1935/2004

1421 Règlement (CE) n°1935/2004 du Parlement européen et du Conseil du 27 octobre 2004 concernant les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires et abrogeant les directives 80/590/CEE et 89/109/CEE (JOCE n°L338, 13 novembre 2004, pp. 4-17).

1422 Selon l'article 3.a du règlement (CE) n°2023/2006, les bonnes pratiques de fabrication sont « *les aspects de l'assurance de la qualité qui garantissent que les matériaux et objets sont produits et contrôlés de façon cohérente afin d'être conformes aux règles qui leur sont applicables et aux normes de qualité appropriées à l'usage auquel ils sont destinés, en ne mettant pas en péril la santé humaine et en ne causant pas de modification inadmissible de la composition des denrées alimentaires ou d'altération de leurs caractères organoleptiques* ».

1423 Règlement (CE) n°2023/2006 de la Commission du 22 décembre 2006 relatif aux bonnes pratiques de fabrication des matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires (JOCE n°L384, 29 décembre 2006, pp. 75-78).

1424 L'article 5 du règlement (CE) n°2023/2006 dispose que :

« 1. *L'exploitant d'entreprise établit et met en œuvre un système d'assurance de la qualité efficace et documenté et il veille au respect de celui-ci. Ce système doit :*

a) tenir compte du nombre adéquat de membres du personnel, de leurs connaissances et compétences ainsi que de l'organisation des locaux et des équipements dans toute la mesure nécessaire pour garantir que les matériaux et objets finis satisfont aux règles qui leur sont applicables ;

b) être appliqué en tenant compte de la taille de l'entreprise gérée par l'exploitant, de manière à ne pas représenter une charge excessive pour l'entreprise.

2. Les matières premières sont sélectionnées et satisfont aux spécifications préétablies qui garantissent la conformité du matériau ou de l'objet avec les règles qui lui sont applicables.

3. Les différentes opérations sont réalisées conformément à des instructions et procédures préétablies ».

1425 L'article 6 du règlement (CE) 2023/2006 dispose pour sa part que :

« 1. *L'exploitant d'entreprise établit et maintient un système efficace de contrôle de la qualité.*

2. Le système de contrôle de la qualité assure le contrôle de la mise en application et du respect des bonnes pratique de fabrication et il définit des mesures correctrices en cas de non-respect des bonnes pratiques de fabrication. Ces mesures correctrices sont appliquées immédiatement et tenues à la disposition des autorités compétentes en vue des inspections ».

1426 ▪ Et plus encore au-delà même de ces bonnes pratiques, et toujours dans cette optique de respecter le principe d'inertie du règlement (CE) n°1935/2004, des directives spécifiques ont vu le jour dans le but de préciser encore davantage les substances de fabrication autorisées ou bien encore les critères de pureté applicables à certains de ces constituants.

▪ Tant de précisions supplémentaires relevant de la Direction Générale « Santé et Protection des Consommateurs » (DG SANCO) avec la caution du Comité permanent de la chaîne alimentaire et de la santé animale, et après avis favorables émis par l'AESA.

▪ V. sur les avis de l'AESA rendus dans ce domaine : <http://www.contactalimentaire.com/index.php?id=419>

▪ V. sur les résolutions du Conseil de l'Europe : Résolution AP(2005)2 sur les encres d'emballage utilisées sur les surfaces qui ne sont pas en contact avec les denrées alimentaires des articles et matières servant à emballer des aliments et destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires / Résolution AP(2004)4 sur les silicones utilisées pour les applications en contact avec des denrées alimentaires / Résolution AP(2004)4 sur les produits à base de caoutchouc destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires / Résolution AP(2004)3 sur les résines échangeuses d'ions et absorbantes utilisées dans le traitement des denrées alimentaires / Résolution AP(2004)2 sur les bouchons en liège et autres matériaux et objets en liège destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires / Résolution-cadre AP(2004)1 sur les vernis destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires / ou bien encore de la Résolution AP(2002)1 sur les matières et articles en papier et carton destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires.

matériaux ou objets indépendants de cet aliment, et utilisables lorsqu'il est cuisiné (poêles, moules à gâteau,...) ou ingéré (couverts, tétines,...), le produit en lui-même ne doit pas pouvoir être contaminé par un usage inapproprié du mangeur, après que celui-ci est fait le bon choix d'usage.

Si besoin est, doit ainsi figurer sur l'étiquetage le « mode d'emploi » de l'aliment portant sur une utilisation appropriée au travers de la précision des modalités de préparations (comme par exemple le temps et la durée de cuisson), et de ses conditions de conservation avec notamment des mentions relatives au maintien de la chaîne du froid, mais aussi à sa durée de conservation.

Car comme le souligne le Professeur Jacques ROZIER, « *le terme vie est assez souvent employé pour désigner la période pendant laquelle des denrées conservent les propriétés compatibles avec l'usage qui leur est destiné* »¹⁴²⁷. Aussi lorsque nous parlons de « *vie commerciale d'une denrée il est indiqué par là qu'à partir d'une certaine date elle n'offrira plus toutes les qualités requises pour être vendue* »¹⁴²⁸.

Et le consommateur doit bien évidemment en être informé, particulièrement lorsque cette qualité substantielle est d'ordre sanitaire.

268. Le concept de Date Limite de Consommation - Pour un produit mis sur le marché sa « durée de vie »¹⁴²⁹ doit donc être obligatoirement¹⁴³⁰ mentionnée.

1427 ROZIER J., « Les aliments vivent, vieillissent et meurent selon des cycles biologiques naturels. On a inventé des termes (DLC et DLUO) pour indiquer les durées de conservation des produits. Que signifient-ils ? Cet article fait le point sur ces questions », *Cuisine collective*, octobre 2002
[En ligne] Disponible sur : <http://www.la-cuisine-collective.fr/dossier/haccp/articles.asp?id=10>

1428 Ibid.

1429 C'est-à-dire la durée pendant laquelle des denrées conservent les propriétés compatibles avec l'usage qui leur est destiné ce qui inclut en conséquence et en tout premier lieu ses propriétés sanitaires.

1430 - V. Article 3.1.5 de la directive 2000/13/CE

• Pour les produits non concernés par la DLC comme par exemple pour le café qui risque de perdre de son arôme ou des pâtisseries sèches qui peuvent voir décliner leurs qualités gustatives, la mention de la date de durabilité minimale (plus communément connue en France sous le sigle DLUO à savoir Date Limite d'Utilisation Optimale) est obligatoire. Visant à indiquer aux mangeurs la période après laquelle le produit risque de perdre ses qualités organoleptiques et/ou nutritionnelles, cette date est apposée au travers de la mention « A consommer de préférence avant le », « jour et mois » pour les produits d'une durabilité inférieure à 3 mois, « mois et année » pour les produits d'une durabilité comprise entre 3 et 18 mois, « année » pour les produits d'une durabilité supérieure à 18 mois (Article 9.4 de la directive 2000/13/CE). Mais contrairement à la DLC, si au cours de ce délai le produit doit être sain et ne doit pas pouvoir engendrer de dangers pour le consommateur qui l'utilise normalement, cette sécurité sanitaire doit pouvoir perdurer au-delà, la détention ou la mise en vente, à titre gratuit ou onéreux, de denrées dont cette DLUO est dépassée n'étant d'ailleurs passible d'aucune sanction dès lors que le produit conserve « *sa qualité loyale et marchande* » (V. Point 8.4 de la circulaire du 23 août 1985 relative aux instructions concernant l'application du décret n°84-1147 du 7 décembre 1984 relatif à l'étiquetage et à la présentation des denrées alimentaires - JORF, 31 décembre 1984, pp. 3925 et s.).

• Tous les produits ne faisant pas l'objet de DLC ne doivent pas pour autant obligatoirement mentionner une DLUO, certains en étant dispensés à savoir : les « *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* », les « *produits de la boulangerie ou de la pâtisserie qui, en raison de leur nature, sont usuellement consommés dans le délai de vingt-quatre heures après la fabrication* », pour les « *doses individuelles de glaces alimentaires* », les « *boissons rafraîchissantes non alcoolisées, jus de fruits, nectars de fruits et boissons alcoolisées dans des récipients individuels de plus de 5 litres, destinés à être livrés aux collectivités* », ou bien encore les « *vinaigres* », le « *sel de cuisine* », les « *sucres à l'état solide* », les « *produits de confiserie consistant presque uniquement en sucres aromatisés et/ou colorés* », les « *gommes à mâcher et produits similaires à mâcher* », les « *vins de liqueur, vins mousseux, vins aromatisés et produits similaires obtenus à partir de fruits autres que le raisin* », et

Si bien que pour ce faire, pour ceux qui sont « *microbiologiquement très périssables et qui, de ce fait, sont susceptibles, après une courte période*¹⁴³¹, de présenter un danger immédiat pour la santé humaine »¹⁴³² est prévue l'indication d'une Date Limite de Consommation¹⁴³³ (ci-après DLC).

Une DLC qui varie traditionnellement entre 7 jours pour les viandes jusqu'à 24 jours pour les produits laitiers, cette date étant fixée soit suivant la réglementation nationale, ou à défaut soit suivant la durée hygiéniquement irréprochable¹⁴³⁴ fixée par le professionnel lui-même aux termes d'études technologiques et microbiologiques menées sous l'autorité de laboratoire(s) habilité(s)¹⁴³⁵.

269. Le respect de la DLC - Concrètement le mangeur doit pouvoir se référer à la mention « *A consommer jusqu'au* », précédant soit la référence de l'endroit où la date est indiquée sur l'étiquetage, soit la date elle-même, celle-ci devant être indiquée en clair, et dans l'ordre du jour, du mois, voire de l'année.

Si bien que si cette DLC¹⁴³⁶ vient à être dépassée, une telle situation équivaut à un acte de « décès » commercial d'un aliment qui ne peut être consommé par le mangeur, cette présomption d'absence de sécurité sanitaire étant d'ailleurs irréfragable¹⁴³⁷, la mise sur le marché de produits ayant dépassé cette

les « *boissons titrant 10% ou plus en volume d'alcool* ». (Article 9.5 de la directive 2000/13/CE).

1431 Courte période s'étant substituée à une durée réglementaire initiale qui était de 6 semaines.

1432 Article 10.1 de la directive 2000/13/CE

1433 V. : <http://www.dgcrf.bercy.gouv.fr/documentation/publications/depliants/dlc.pdf>

1434 Ce professionnel est bien souvent le producteur mais peut être éventuellement le distributeur, la DLC devant être fixée suivant les conditions d'utilisation les plus probables sur le lieu de la mise sur le marché et chez le consommateur.

1435 V. à ce sujet : Actes du Colloque Sécurité et Qualité des Aliments, « *Validation de la durée de vie des produits alimentaires : Quels méthodes et outils pour maîtriser cet enjeu majeur ?* », décembre 2006

1436 Ayant pour origine la pratique sur quelques aliments du groupe Casino à la fin des années 1950.

1437 • L'exemple des yaourts étant tout particulièrement significatif dans la mesure où ceux-ci ne peuvent être commercialisés postérieurement à cette date quand bien même seule leur qualité organoleptique en est altérée

• V. ROZIER J., « Les aliments vivent, vieillissent et meurent selon des cycles biologiques naturels. On a inventé des termes (DLC et DLUO) pour indiquer les durées de conservation des produits. Que signifient-ils ? Cet article fait le point sur ces questions », *art. préc.*

« *Ce qui me paraît surprenant sur le principe, c'est la DLC figurant sur les yaourts. Ces produits contiennent par définition une grande quantité de ferments lactiques vivants (Streptococcus thermophilus et Lactobacillus bulgaricus) au moins un million de germes par grammeensemencés dans un lait pour le moins pasteurisé. Quel que soit leur âge ils ne seront pas toxiques mais l'activité microbienne va entraîner une rétraction du caillot et une exsudation importante qui rebuteront certains consommateurs. Et pourtant ces modifications peuvent se produire longtemps après la DLC. Il conviendrait donc de considérer cette limite comme une DLUO. En pays anglo-saxons ces produits fermentés sont thermisés, c'est-à-dire chauffés après fermentation si bien qu'ils sont beaucoup plus stables et leur vie commerciale est de plusieurs mois. En revanche ils ne peuvent bénéficier des appellations " yaourt " ou " yogourt " car ils ne contiennent plus de germes vivants. Malgré la croyance largement répandue de la supériorité d'un produit contenant des ferments lactiques vivants, la réalité est tout autre. Les ferments des laits fermentés ne s'implantent pas dans le tube digestif du consommateur mais ce sont les produits biotiques qu'ils ont libérés qui agissent sur la flore putréfiante du gros intestin entraînant des effets favorables sur la santé. Or ces produits biotiques sont également présents dans les produits thermisés. Mais les habitudes et les croyances sont là ».*

date¹⁴³⁸ ou dont la date a été volontairement modifiée étant constitutive d'un délit de tromperie¹⁴³⁹ sur les qualités substantielles de la marchandise compte tenu des conséquences sanitaires d'un tel acte¹⁴⁴⁰.

Ce qui ne signifie bien évidemment pas que pour sa part l'absence de véracité des informations nutritionnelles est tolérée (§2).

§2 . LES INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

Sur le plan sanitaire les indications de la directive générale suffisent à atteindre le but recherché.

Mais sur le plan nutritionnel ce texte est trop incomplet pour les produits allégués, la seule mention des ingrédients et de leur quantité ne pouvant participer pleinement à la compréhension des bénéfices présentés.

Pour remédier à une telle situation la directive 90/496/CEE¹⁴⁴¹ a prévu des informations nutritionnelles supplémentaires et indispensables **(A)**. Des informations qui peuvent même être complétées par l'apposition de mentions facultatives ayant pour but d'informer encore davantage les mangeurs **(B)**.

1438 V. en ce sens : article R.112-25 du C. Conso

1439 V. Infra NBP 1554

1440 • A titre d'exemple la chambre criminelle de la Cour de cassation a condamné dans son arrêt du 14 janvier 2004 la prolongation d'une durée de 14 jours de produits de la mer pratiquée par le responsable commerciale d'une entreprise de mareyage.

• V. également en ce sens : Crim, 4 novembre 1993 (Pourvoi n°91-83.222) ; Crim, 7 octobre 2008 (n°08-80.229, n°08-80.230, n°08-80.231).

• Notons que la modification de la DLUO est également répréhensible, l'article L.217-2 du C. Conso disposant que « sera punie des peines prévues par l'article L.213-1 toute personne qui aura frauduleusement supprimé, masqué, altéré ou modifié de façon quelconque les noms, signatures, monogrammes, lettres, chiffres, numéros de série, emblèmes, signes de toute nature apposés ou intégrés sur ou dans les marchandises et servant à les identifier de manière physique ou électronique. Seront punis des mêmes peines les complices de l'auteur principal ». - V. à titre d'illustration : Crim, 15 novembre 2004 (Pourvoi n°04-87.604).

1441 • Directive 90/496/CEE du 24 septembre 1990, relative à l'étiquetage nutritionnel des denrées alimentaires (JOCE n°L276, 6 octobre 1990, pp. 40-44)

• V. DE BROSSES A., Ce qu'il faut savoir pour éviter les pièges de l'étiquetage nutritionnel, *RIA*, mars 2002, p. 102

LAVAILLOTE J-M., *Etiquetage nutritionnel, santé et perspectives des patients en médecine générale*, Thèse (Médecine), Lyon I, 2005

A . LES MENTIONS NUTRITIONNELLES OBLIGATOIRES

270. Les denrées de consommation courante - En l'état actuel des choses¹⁴⁴², pour les denrées alimentaires de consommation courante traditionnellement présentées, aucune mention allant au-delà de celles exigées par la directive 2000/13/CE n'est demandée, si ce n'est pour certains aliments faisant l'objet de directives verticales¹⁴⁴³, à savoir les produits de cacao et de chocolat¹⁴⁴⁴, le sucre¹⁴⁴⁵, le miel¹⁴⁴⁶, les jus de fruits¹⁴⁴⁷, les laits de conserve partiellement déshydratés¹⁴⁴⁸, les extraits de café et de chicorée¹⁴⁴⁹, les produits contenant de la caféine ou de la quinine¹⁴⁵⁰, la viande bovine¹⁴⁵¹, les eaux minérales naturelles¹⁴⁵², ainsi que les confitures, gelées, marmelades de fruits et crème de marrons¹⁴⁵³.

271. Les compléments alimentaires - En revanche pour les compléments alimentaires¹⁴⁵⁴, des informations nutritionnelles supplémentaires doivent systématiquement apparaître sur le produit¹⁴⁵⁵, l'article 8 de la directive 2002/46/CE précisant que toutes les substances vitaminiques et minérales y étant présentes doivent être indiquées en quantité et en pourcentage par rapport à la portion journalière recommandée, que ce soit sous forme numérique ou sous forme de graphique.

1442 V. Infra NBP 1459

1443 V. Conseil National de l'Alimentation, Avis (25 juin 2002) n°37 sur l'information des consommateurs relative aux denrées alimentaires, op. cit., pp. 10-12

1444 Directive 2000/36/CE (JOCE n° L 197, 3 août 2000, pp. 19-25)

1445 Directive 2001/111/CE (JOCE n°L10, 12 janvier 2002, pp. 53-57)

1446 Directive 2001/110 CE (JOCE n°L10, 12 janvier 2002, pp. 47-52)

1447 Directive 2001/112/CE (JOCE n°L10, 12 janvier 2002, pp. 58-60)

1448 Directive 2001/114/CE (JOCE n°L15, 17 janvier 2002, pp. 19-23)

1449 Directive 1999/4/CE (JOCE n°L66, 13 mars 1999, pp. 26-29)

1450 Directive 2002/67/CE (JOCE n°L191, 19 juillet 2002, pp. 20-21)

1451 Règlement (CE) n°2000/1760/CE (JOCE n°L204, 11 août 2000, pp. 1-10)

1452 Directive 2003/40/CE (JOCE n°L126, 22 mai 2003, pp. 34-39)

1453 Directive 2001/113/CE (JOCE n°L10, 12 janvier 2002, pp. 67-72)

1454 Article 1.2 de la directive 90/496/CEE

1455 Que sa présentation inclut ou non une allégation.

272. Les DDAP - De la même manière pour les DDAP, même en l'absence de toute allégation, l'article 9 de la directive 2009/39/CE dispose que pour celles soumises au régime général, l'étiquetage doit comporter « *les éléments particuliers de la composition qualitative et quantitative ou le procédé spécial de fabrication qui confèrent au produit ses caractéristiques nutritionnelles particulières* », « *la valeur énergétique disponible exprimée en kilojoules (kJ) et en kilocalories (kcal) ainsi que la teneur en glucides, en protéines et en lipides pour 100 g ou 100 ml de produit commercialisé et rapporté à la quantité proposée pour la consommation si le produit est ainsi présenté* ».

Tandis que des mesures spécifiques visent les denrées alimentaires destinées à être utilisées dans les régimes hypocaloriques destinés à la perte de poids¹⁴⁵⁶, les préparations nutritionnelles et de suite¹⁴⁵⁷, ou bien encore les ADDFMS¹⁴⁵⁸.

273. Les denrées nutritionnellement modifiées - Et qu'enfin pour les denrées qui sont nutritionnellement modifiées, l'étiquetage doit absolument mentionner, outre la quantité de vitamines et de minéraux si ces micronutriments sont concernées, les mentions exigées par le groupe 2 de la directive 90/496/CEE.

Une directive qui ne vise pas ces seules denrées car dès lors qu'une allégation nutritionnelle ou de

1456 L'article 5.2 de la directive 96/8/CE dispose que « *l'étiquetage des produits en question porte obligatoirement les indications suivantes :*

a) *la valeur énergétique disponible exprimée en kilojoules (kJ) et en kilocalories (kcal) et la teneur en protéines, glucides et lipides, exprimée sous forme chiffrée, par quantité spécifiée, proposée à la consommation, du produit prêt à l'emploi ;*

b) *la quantité moyenne de chaque sel minéral et de chaque vitamine, exprimée sous forme chiffrée par quantité spécifiée, proposée à la consommation, du produit prêt à l'emploi ».*

1457 L'article 13 de la directive 2006/141/CE précise dans son article 13 que doivent être indiqués dans l'étiquetage :

« c) *dans le cas des préparations pour nourrissons et des préparations de suite, la valeur énergétique disponible exprimée en kilojoules et en kilocalories ainsi que la teneur en protéines, glucides et lipides, exprimée sous forme numérique, pour 100 ml de produit prêt à l'emploi.*

d) *dans le cas des préparations pour nourrissons et des préparations de suite, la quantité moyenne de chaque élément minéral et de chaque vitamine, et le cas échéant, de choline, d'inositol et de carnitine, exprimée sous forme numérique, pour 100 ml de produit prêt à l'emploi ».*

1458 Quant aux ADDFMS, l'article 4.2 de la directive 1999/21/CE met en avant le fait que l'étiquetage des produits porte obligatoirement les indications suivantes : « a) *la valeur énergétique disponible exprimée en kilojoules (kJ) et en kilocalories (kcal) et la teneur en protéines, glucides et lipides, exprimée sous forme chiffrée, pour 100 g ou 100 ml de produit tel qu'il est vendu et, le cas échéant, pour 100 g ou 100 ml de produit prêt à l'emploi conformément aux instructions du fabricant. Cette information peut également être fournie par dose donnée ou par portion si le nombre de portions contenues dans le paquet est spécifié.*

b) *la quantité moyenne de chaque substance minérale et de chaque vitamine mentionnées à l'annexe présentes dans le produit, exprimée sous forme chiffrée, pour 100 g ou 100 ml de produit tel qu'il est vendu et, le cas échéant, pour 100 g ou 100 ml de produit prêt à l'emploi conformément aux instructions du fabricant. Cette information peut également être fournie par dose donnée ou par portion si le nombre de portions contenues dans le paquet est spécifié;*

c) *sélectivement, la teneur en composants de protéines, glucides et lipides et/ou d'autres éléments nutritifs et de leurs composants, qui doit être indiquée pour le bon usage du produit, exprimée sous forme chiffrée, pour 100 g ou 100 ml de produit tel qu'il est vendu et, le cas échéant, pour 100 g ou 100 ml de produit prêt à l'emploi conformément aux instructions du fabricant. Cette information peut également être fournie par dose donnée ou par portion si le nombre de portions contenues dans le paquet est spécifié ».*

santé¹⁴⁵⁹ est effectuée, et ce pour tout aliment quel qu'il soit, ces mesures s'appliquent également, ce texte distinguant à cet effet deux groupes d'informations nutritionnelles.

A savoir le « groupe 1 » selon lequel doit être mentionné la valeur énergétique, la quantité de protéines, de glucides¹⁴⁶⁰ et de lipides¹⁴⁶¹.

Et le « groupe 2 » qui comprend les indications du groupe 1 mais également la quantité de sucres¹⁴⁶², d'acides gras saturés¹⁴⁶³, de fibres alimentaires et de sodium.

Un deuxième groupe qui touche donc quoiqu'il arrive les denrées enrichies ou allégées, mais aussi les autres aliments faisant l'objet d'une allégation santé¹⁴⁶⁴ pour lesquelles doivent figurer dès lors que l'allégation en fait référence les quantités d'amidon, de polyols, d'acides gras mono-insaturés, d'acides

1459 ▪ Tout du moins pour le moment. Car une proposition de règlement relative à l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires (Proposition de règlement du Parlement européen et du Conseil concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires, COM/2008/0040 final ; [En ligne] Disponible sur : <<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=COM:2008:0040:FIN:FR:PDF>>), a vu le jour en ayant comme objectif de fusionner les directives 2000/13/CE et 90/496/CEE, et d'instaurer une déclaration nutritionnelle obligatoire pour tous les aliments, même pour ceux ne faisant pas l'objet d'allégations, à l'exception néanmoins, des compléments alimentaires, des eaux minérales naturelles, et de quelques aliments de consommation courante limitativement fixés et énumérés à l'annexe IV de ce texte à savoir : « *Les produits non transformés qui ne comprennent qu'un seul ingrédient ou une seule catégorie d'ingrédients ; les produits transformés ayant, pour toute transformation, été soumis à un fumage ou à une maturation, et qui ne comprennent qu'un seul ingrédient ou une seule catégorie d'ingrédients ; les eaux destinées à la consommation humaine, y compris celles contenant pour seuls ingrédients ajoutés du dioxyde de carbone et/ou des arômes ; les plantes aromatiques, les épices ou leurs mélanges ; le sel et succédanés de sel ; les produits relevant de la directive 1999/4/CE du Parlement européen et du Conseil du 22 février 1999 relative aux extraits de café et aux extraits de chicorée, les grains de café entiers ou moulus ainsi que les grains de café décaféinés entiers ou moulus ; les infusions, thés, thés décaféinés, thés instantanés ou solubles ou extraits de thé, thés instantanés ou solubles ou extraits de thé décaféinés, sans ingrédients ajoutés ; les vinaigres de fermentation et leurs succédanés, y compris ceux dont les seuls ingrédients ajoutés sont des arômes ; les arômes ; les additifs alimentaires ; les auxiliaires technologiques ; les enzymes alimentaires ; la gélatine ; les substances de gélification ; les levures ; les denrées alimentaires conditionnées dans des emballages ou récipients dont la face la plus grande a une surface inférieure à 25 cm² ; les denrées alimentaires vendues par des particuliers dans le contexte d'activités occasionnelles, et non dans le cadre d'une entreprise supposant une certaine continuité des activités et un certain degré d'organisation ; les denrées alimentaires fournies directement par le fabricant de faibles quantités de produits au consommateur final ou à des établissements de détail locaux fournissant directement le consommateur final ; les denrées alimentaires conditionnées dans un emballage intérieur non conçu pour être vendu sans l'emballage extérieur (les informations nutritionnelles sont fournies sur l'emballage extérieur, sauf si la denrée en question relève des catégories non soumises au titre de la présente annexe) ».*

▪ D'ailleurs, même si actuellement cet étiquetage est facultatif pour les denrées sans allégation, selon l'ANIA, au moins 75% des produits pour la majorité des secteurs en feraient l'objet. - Source [En ligne] Disponible sur : <<http://www.ania.net/ania/ressources/documents/1/78D2GjeV2Dx68YFm3R498R7.pdf>>

1460 A savoir « *tous les glucides métabolisés par l'homme, y compris les polyols* » - Article 1.4.d. de la directive 90/496/CEE

1461 A savoir « *les lipides totaux, y compris les phospholipides* ». - Article 1.4.f. de la directive 90/496/CEE

1462 A savoir « *tous les monosaccharides et disaccharides présents dans un aliment, à l'exclusion des polyols* ». - Article 1.4.e. de la directive 90/496/CEE

1463 A savoir « *tous les acides gras sans double liaison* ». - Article 1.4.g. de la directive 90/496/CEE

1464 Lorsque la directive 90/496/CEE a été adoptée, cet étiquetage nutritionnel ne concernait que les allégations nutritionnelles. Et ce ne sera que le règlement (CE) n°1924/2006 qui va étendre également une telle exigence aux allégations de santé (V. Considérant 19 de ce règlement : « *En raison de l'image positive conférée aux denrées alimentaires faisant l'objet d'allégations nutritionnelles et faisant l'objet d'allégations nutritionnelles et de santé ainsi que de l'incidence que pourraient avoir ces denrées alimentaires sur les habitudes alimentaires et les quantités totales de nutriments absorbées, le consommateur devrait pouvoir évaluer leur qualité nutritionnelle globale. Par conséquent, l'étiquetage nutritionnel devrait être obligatoire et détaillé pour toutes les denrées alimentaires faisant l'objet d'allégations de santé* »).

gras polyinsaturés, de cholestérol, de sels minéraux ou de vitamines¹⁴⁶⁵.

Alors que pour l'allégation nutritionnelle, les seules mentions du groupe 1 peuvent suffire, toute autre catégorie de nutriments devant néanmoins être citée dès lors qu'elle fait l'objet de l'allégation nutritionnelle.

Et ce de quelle manière ?

274. La dimension formelle de la déclaration - Si les vitamines et minéraux doivent apparaître en pourcentage des AJR, les protéines, glucides (et sucres, polyols, amidons), lipides (et acides gras saturés, mono-insaturés, polyinsaturés) doivent être indiqués en grammes, les fibres alimentaires, le sodium, le cholestérol en milligrammes, ces renseignements pouvant être effectués par 100 g ou 100 ml, par rations ou par portions dès lors que leur nombre est également indiqué.

275. La valeur énergétique moyenne - Quant à la valeur énergétique, elle doit être mentionnée en calories et en joules, en étant calculée pour ce faire suivant des coefficients de conversion établis¹⁴⁶⁶. Une valeur moyenne doit ainsi être obtenue soit par l'« *analyse de l'aliment effectuée par le fabricant* », soit par le « *calcul effectué à partir des valeurs moyennes connues ou effectives relatives aux ingrédients utilisés* », soit encore par le « *calcul effectué à partir de données généralement établies et acceptées* »¹⁴⁶⁷.

Mais en prenant en considération quelle date de consommation ?

Dans sa décision en date du 23 octobre 2003¹⁴⁶⁸, la CJCE a été amenée à se prononcer sur une telle question puisqu'en l'espèce un responsable d'entreprise autrichien avait commercialisé du jus d'ananas indiquant une teneur en vitamine C (300 mg par litre) s'écartant de 40% de la réalité.

Poursuivi pour tromperie, le responsable a mis en avant, d'une part, l'article 6 de la NWKV (*Nährwertkennzeichnungsverordnung* : règlement néerlandais de 1995 sur l'étiquetage nutritionnel des denrées alimentaires) selon lequel la valeur moyenne est « *la valeur qui représente le mieux la quantité*

1465 En outre lorsque la quantité d'acides gras polyinsaturés et/ou mono-insaturés et/ou le taux de cholestérol est indiquée, la quantité d'acides gras saturés doit également l'être.

1466 Ce coefficient est de 4 cal/g de glucides et de protéines, 9 cal/g de lipides, 2,4 cal/g de polyols, 7 cal/g d'alcool, 3 cal/g d'acide organique, 2 cal/g de fibres alimentaires et 0 cal/g d'érythritol. (Article 5 de la directive 90/496/CEE)

1467 Article 6.8 de la directive 90/496/CEE

1468 CJCE, 23 octobre 2003, *Margareta Scherndl contre Bezirkshauptmannschaft Korneuburg*, Affaire C-40/02, Rec. I-12647

d'un nutriment contenu dans un aliment donné et qui tient compte des tolérances dues aux variations saisonnières, aux habitudes de consommation et aux autres facteurs pouvant influencer la valeur effective ».

Puis d'autre part, il a indiqué que *« s'il était compréhensible que le consommateur souhaite un étiquetage indiquant des valeurs à la date de l'achat ou de la consommation, un tel étiquetage n'est pas possible lorsque la denrée en question a une durée de conservation assez importante »* et que par conséquent *« les indications relatives aux données nutritionnelles figurant sur les denrées alimentaires peuvent se rapporter à tout moment entre la vente au consommateur final et l'expiration du délai de conservation indiqué sur lesdites denrées ».*

Pour enfin en conclure qu'*« eu égard au fait que le contenu en vitamines peut considérablement diminuer sous l'influence de facteurs extérieurs tels que l'air, la lumière, la température et l'écoulement du temps, les valeurs indiquées se réfèrent à celles présentes à la fin du délai de conservation minimal »*¹⁴⁶⁹.

La CJCE estimant quant à elle, après avoir constaté que ni de la directive 90/496/CEE ni de la NWKV ne précisent la date de référence à prendre en considération pour déterminer la valeur moyenne, ni les écarts pouvant être tolérés entre la valeur indiquée sur une denrée et celle constatée lors d'un contrôle officiel, qu'*« il incombe aux Etats membres (...) de définir à l'égard de chaque nutriment déclaré, avec la précision et la clarté requises afin de satisfaire à l'exigence de sécurité juridique, tant la date de référence à prendre en considération pour le calcul de la valeur moyenne que les écarts admissibles entre la valeur déclarée et celle constatée lors d'un contrôle officiel »*¹⁴⁷⁰.

Dans un tel cadre le pouvoir des Etats est donc réel, Etats pouvant soit prendre des dispositions juridiques précises, soit à l'image de la France laisser soin aux services de contrôle d'effectuer une application au cas par cas des informations qui leur sont soumises.

Que ces informations concernent d'ailleurs les mentions nutritionnelles supplémentaires obligatoires mais également facultatives qui elles aussi peuvent faire l'objet de vérifications **(B)**.

1469 CJCE, 23 octobre 2003, *Margareta Schemdl contre Bezirkshauptmannschaft Korneuburg*, Affaire C-40/02, Rec. I-12647, Point 14

1470 CJCE, 23 octobre 2003, *Margareta Schemdl contre Bezirkshauptmannschaft Korneuburg*, Affaire C-40/02, Rec. I-12647, Point 34

B . LES MENTIONS NUTRITIONNELLES FACULTATIVES

276. Les Apports Nutritionnels Conseillés - Alors que la référence aux AJR ne concerne que les seuls vitamines et minéraux, des Apports Nutritionnels Conseillés¹⁴⁷¹ (ci-après ANC) ont vu le jour.

Des ANC¹⁴⁷² qui sont au plus près des mangeurs et de leur particularisme non pas individuel bien sûr mais de groupe, les besoins nutritionnels moyens étant calculés suivant leur sexe, leur âge, leur situation physiologique particulière, l'intensité de leur activité physique. Et qui surtout dans le cadre de cette expertise collective nationale, sont mis en place pour chaque nutriment¹⁴⁷³ tout en étant révisables¹⁴⁷⁴ corrélativement à l'amélioration des connaissances.

Mais si des efforts ont été effectués pour rendre accessibles au plus grand nombre¹⁴⁷⁵ ces références, les ANC sont néanmoins victimes de la richesse qui fait toute leur force car du fait de leur volonté de s'adapter non pas au mangeur « lambda » mais aux mangeurs diversifiés, elles ne peuvent matériellement être indiquées exhaustivement au mangeur lorsque celui-ci achète les aliments qu'il souhaite ingérer.

277. Des Repères Nutritionnels Journaliers non officiels - C'est ainsi que pour trouver un compromis entre les AJR et les ANC, la Confédération des Industries Agro-Alimentaire de l'Union Européenne¹⁴⁷⁶ a élaboré des Repères Nutritionnels Journaliers (ci-après RNJ) visant à permettre aux mangeurs de connaître encore davantage le produit.

1471 Constituant des points de repère élaborés au niveau national pour tous les groupes de population comme les enfants, les femmes enceintes et les personnes âgées, mais aussi et surtout, pour tous les nutriments, les ANC ont pour but d'« améliorer la durée et la qualité de la vie, en permettant sinon de prévenir, du moins de diminuer le risque ou de retarder l'apparition des pathologies dégénératives qui touchent douloureusement des centaines de milliers de famille, comme les cancers, les maladies cardio-vasculaires, le diabète, l'ostéoporose ». - Intervention de Bernard KOUCHNER à l'occasion de la Conférence sur les Apports Nutritionnels Conseillés, 14 février 2001.

1472 V. Supra § 28

1473 • Pour ne pas prendre que ce seul exemple, les ANC en protéines sont de :

- Pour les mangeurs de sexe masculin : 22 à 66g de 1 à 9 ans, 78g de 10 à 12 ans, de 87g de 13 à 15 ans, de 92g de 16 à 19 ans, et de 63g à 90g à l'âge adulte.

- Pour les mangeurs de sexe féminin : 22 à 66g de 1 à 9 ans, 71g de 10 à 12 ans, de 75g de 13 à 15 ans, de 69g de 16 à 19 ans, de 54g à 66g à l'âge adulte auquel il faudra ajouter de 10 à 20g pour les femmes enceintes, et 20g pour les femmes allaitantes.

• V. sur les autres ANC : MARTIN A., *Apports nutritionnels conseillés pour la population française*, 3ème édition, TEC & DOC, 2000, 658 p.

1474 En France, les ANC sont apparus en 1981, avant d'être révisés en 1992 mais aussi en 2000. Et il est fort probable que de nouveaux ANC voient prochainement le jour alors même qu'en 2006 a été initiée l'actualisation des ANC en acides gras.

1475 Des logiciels ont même été créés aux fins de permettre aux mangeurs de calculer leurs ANC personnels.

1476 V. le site la CIAA : <<http://www.ciaa.be/asp/index.asp>>

Concrètement¹⁴⁷⁷ ces RNJ ou Guideline Daily Amounts fournis sur la base du volontariat par les industriels et les distributeurs, prennent pour moyenne de référence la femme adulte de 70 kilos pour donner aux mangeurs des indications concernant la valeur énergétique du produit en calories, la quantité en grammes des principaux nutriments susceptibles d'accroître les risques de maladie (lipides, acides gras saturés, sucre, sodium, mais aussi, au choix du professionnel les protéines, glucides et fibres)¹⁴⁷⁸, et surtout en donnant le pourcentage de ces valeurs par rapport à celles souhaitables sur une journée.

Sans aboutir pour autant à des étiquetages trop diversifiés et au final difficilement compréhensibles¹⁴⁷⁹, il est donc loisible aux professionnels d'accompagner les allégations qu'ils formulent d'informations allant au-delà des exigences réglementaires, Pierre FEUILLET¹⁴⁸⁰ estimant même qu'il sera possible d'ici les années 2030 de voir les professionnels recourir à un système d'étiquetage intelligent où le caddy du client serait instantanément calculé par le biais de radio-étiquettes (système Radio Frequency Identification) avec un débit immédiat sur le compte bancaire. Une idée loin d'être utopique lorsque l'on sait que ces pratiques ne vont pas tarder à apparaître, des prototypes ayant même vu le jour dans les laboratoires des grands distributeurs.

Mais une idée qui va encore plus loin en ce que l'auteur estime que le mangeur pourra déterminer ses

1477 V. pour une application concrète des RNJ : <http://gda.ciaa.eu/asp3/about_gdas/l1.asp?doc_id=130>

1478 Selon les RNJ, les valeurs de références sont au quotidien de 2000 kcal, de 70g de lipides, de 20 g d'acides gras saturés, de 90g de sucre, de 6 g de sel, de 50 g de protéines, de 260 g de glucides, et de 25 g de fibres. Tant de valeurs qu'a confirmées l'AESA dans son avis du 13 mars 2009 (« Scientific Opinion of the Panel on Dietetic Products, Nutrition and Allergies on a request from the Commission related to the review of labeling reference intake values for selected nutritional elements »), si ce n'est pour les glucides dont la référence devrait selon elle être de 270 g.

1479 Pour éviter une telle situation, l'ANIA a émis des recommandations pour un modèle commun d'étiquetage nutritionnel, en préconisant aux professionnels d'adopter : « *Au minimum un étiquetage du groupe 1 de la réglementation actuelle (valeur énergétique, protéines, glucides, lipides) ; exprimé par 100 g ou 100 ml du produit tel que vendu et tel que consommé s'il est reconstitué avec de l'eau ou selon le mode d'emploi indiqué ; complété par un étiquetage par portion d'aliment. La portion devra être définie par le fabricant ou dans les guides de bonnes pratiques sectoriels. Cet étiquetage nutritionnel devrait, dans la mesure du possible, être accompagné d'une information sur les teneurs en calories et en nutriments par rapport aux repères nutritionnels journaliers ; pour une portion d'aliment ; présentée de façon à être facilement compréhensible pour les consommateurs* ».

L'Association distingue ainsi 8 niveaux possibles d'étiquetage commun, autrement dit :

« - le Niveau 1 : Etiquetage nutritionnel du groupe 1 pour 100 g

- le Niveau 2 : Etiquetage nutritionnel du groupe 1 pour 100 g + teneurs par portion

- le Niveau 3 : Etiquetage nutritionnel du groupe 1 pour 100 g et par portion + % des RNJ dans le tableau nutritionnel

- le Niveau 4 : Etiquetage nutritionnel du groupe 1 pour 100 g et par portion + % des RNJ dans le tableau nutritionnel + « cartouche » de l'énergie sur la face principale de l'emballage

- le Niveau 5 : Etiquetage nutritionnel du groupe 2 pour 100 g et par portion

- le Niveau 6 : Etiquetage nutritionnel du groupe 2 pour 100 g et par portion + % des RNJ dans le tableau nutritionnel

- le Niveau 7 : Niveau 5 + « cartouche » de l'Energie sur la face principale de l'emballage

- le Niveau 8 : Niveau 5 + 5 « cartouches » sur la face principale de l'emballage (Energie, Sucres, Lipides, dont Saturés, Sodium) ».

Source [En ligne] Disponible sur : <<http://www.ania.net/ania/ressources/documents/1/78D2GjgeV2Dx68YFm3R498R7.pdf>>

1480 FEUILLET P., *La nourriture des français. De la maîtrise du feu aux années 2030*, Editions AUAE, 2007

exigences nutritionnelles¹⁴⁸¹ en les enregistrant dans un boîtier émettant un faisceau laser pointant les étiquettes des aliments, et affichant une croix rouge dès lors que le produit ne correspond pas aux composants souhaités par le mangeur.

Un boîtier qui pourrait même proposer des mots clés au mangeur pour l'aider à mieux cerner l'allégation nutritionnelle ou de santé de tout produit alimentaire.

Car à terme toutes ces allégations pourront être connues avant leur apparition sur le marché, la mise en place d'un registre étant prévue afin de répertorier celles qui sont autorisées, mais aussi leurs conditions d'utilisation (**Section Deuxième**).

1481 En rejetant certains nutriments dont il pourrait par exemple être allergique.