

**F**EDERATION DES ENTREPRISES

DU **C**OMMERCE

ET DE LA **D**ISTRIBUTION

Information consommateur

Etats des négociations au 20 juin 2011

# Prochaines **étapes**

**Au Conseil**

Ce package doit être ratifié par l’ensemble des Etats membres au Conseil : réunion du COREPER le 22 juin.

NB A priori, ils devraient l’accepter dans la mesure où la plupart des mesures retenues proviennent de la dernière position du Conseil.

**Puis au Parlement européen en plénière le 6 juillet**

NB Le Parlement a dernièrement connu un échec important sur le « novel food ». Leur « crédibilité » pourrait être mise en jeu si ce texte aussi n’était pas accepté.

**Donc le 6 juillet soit :**

* Ce package est accepté sans amendement et dès lors est adopté définitivement en position commune au Conseil en septembre
* La proposition législative part en conciliation avec très peu de chance de voir le jour.

**12 juillet**: réunion de la DG Sanco et DG entreprise sur les bonnes pratiques en matière d’étiquetage

# Points non négociables durant la suite du processus

1. **Etiquetage de l’origine[[1]](#endnote-1) :**
	1. Obligatoire pour la viande fraiche de porc, d'agneau, de volaille et de chèvre, sous réserve de modalités d'exécution (annexe XI)
	2. Pour la viande fraiche : référence(s) au(x) lieu(x) de naissance/d’élevage/d’abattage.
	3. Etude d’impact demandée à la Commission sur les autres produits, à rendre dans les 2 ans.
2. **Abattage sans étourdissement :**
	1. Pas d’étiquetage obligatoire
	2. La commission étudiera ce point dans sa stratégie sur le bien-être animal
3. **Allergènes**
	1. Pas de liste séparée sur les allergènes (à côté de la liste d’ingrédients)
	2. Mais ils seront mis en valeur dans la liste d’ingrédients elle-même par notamment la couleur, la police ou le style
4. **Acide gras trans**
	1. Plus de label obligatoire ou volontaire
	2. Mais une étude d’impact de la Commission accompagnée si nécessaire d’une proposition législative.

# Autres points

1. **Déclaration nutritionnelle obligatoire**:
	1. Energie, graisse, saturé, protéine, sucre, sel, glucides par 100g/100ml dans un tableau
	2. Présenter sur le principal « champ de vision » considéré comme l’arrière du pack[[2]](#endnote-2)
	3. Possibilité de répéter:
		1. Energie ou
		2. Energie + sucre, graisse, sel et saturé
	4. Si cette information est répétée:
		1. Energie par 100g/100ml et possibilité d’ajouter par portion
		2. sucre, graisse, sel et saturé peuvent être répétés par100ml/mg ou par portion ou par unité de consommation
2. **AJR**
	1. volontaire + mention « besoin moyen d'un adulte moyen (8.400KJ/2000Kcal) »
	2. D'autres formes de présentation sont permises, sous réserve de certaines conditions (telles que les symboles ou graphiques)
	3. Etas membre conservent la possibilité de recommander l'utilisation de certaines formes d’expression
	4. La Commission soumettra un rapport sur l'opportunité d'harmoniser davantage ces formes d’expression
3. **Lisibilité**
	1. Taille de police minimale de 1,2 mm pour les surfaces > 80cm2
	2. Taille de police minimale de 0,9 mm pour la surface <80cm2
	3. Aucune référence de surface à «imprimer»
	4. Pour une surface <10 cm2 : nom de l'aliment, les allergènes possibles, la quantité nette et la date de durabilité minimale
4. **Responsabilité**

 La DGCCRF en avait cette lecture : celui qui est responsable de la présence/exactitude de l’information est le fabricant (si implanté en Union Européenne), le distributeur (si MDD), si provenance d’un pays tiers c’est l’importateur. Les distributeurs ne doivent pas distribuer des produits dont ils pensent que les informations étiquetés sont fausses.

1. **Pour les denrées alimentaires non préemballées,**
	1. Fourniture d'informations sur les allergènes.
	2. Mais les industriels doivent pouvoir nous communiquer les autres informations obligatoires si nécessaires
	3. Et les EM pour décider d’en rajouter.
2. **Mentions obligatoires particulières: « décongelé »**
	1. L’indication de la recongélation/décongélation…est obligatoire lorsque son omission pourrait induire en erreur le consommateur.
	2. Pour les aliments vendus décongelés sauf exemptions[[3]](#endnote-3)
	3. La date de congélation pour les viandes (+préparation) et le poisson congelé.
3. **Les boissons alcoolisées** contenant plus de 1,2%d’alcool (y compris les alcopops) sont exclus de la déclaration nutritionnelle et de la liste des ingrédients
4. **AGT:**
	1. CE doit faire un rapport sur l'étiquetage obligatoire ou l'interdiction des Acide gras trans dans les 3 ans.
5. **Etiquetage obligatoire des graisses végétales (**id est: l'huile de palme doit être déclarée)
6. **Vente à distance**
	1. les informations obligatoires sur les denrées alimentaires, à l'exception de la date de durabilité, sont fournies avant la conclusion de l'achat et figurent sur le support de la vente à distance ou sont transmises par tout autre moyen approprié clairement précisé par l'exploitant du secteur alimentaire.
	2. Lorsque d'autres moyens appropriés sont utilisés, les informations obligatoires sur les denrées alimentaires sont fournies sans que l'exploitant du secteur alimentaire puisse imputer de frais supplémentaires aux consommateurs;
	3. toutes les mentions obligatoires sont fournies au moment de la livraison
7. **Déclaration nutritionnelle obligatoire dans les 5 ans après l'entrée en vigueur du règlement**
1. **Pour plus de détails**

L'indication du pays d'origine ou du lieu de provenance devrait être fournie dans les cas où son omission serait susceptible d'induire en erreur les consommateurs sur le pays d'origine ou le lieu de provenance réel de la denrée alimentaire, en particulier si les informations jointes à la denrée ou l'étiquette dans son ensemble peuvent laisser penser que la denrée a un pays d'origine ou un lieu de provenance différent;

Le …\* au plus tard, la Commission présente des rapports au Parlement européen et au Conseil concernant l'indication obligatoire du pays d'origine ou du lieu de provenance pour:

a) les types de viande autres que la viande bovine et ceux visés au paragraphe 2, point b);

b) le lait;

c) le lait utilisé comme ingrédient dans les produits laitiers;

d) la viande utilisée comme ingrédient;

e) les denrées alimentaires non transformées;

f) les produits comprenant un seul ingrédient;

g) les ingrédients constituant plus de 50 % d'une denrée alimentaire.

+

Le nom ou adresse du fabricant ne constitue pas une indication d'origine.

+

Les Etats membres peuvent introduire des mesures de marquage d’origine obligatoire s’ils prouvent le lien entre la qualité et l’origine. Lors de la notification de cette mesure, ils doivent prouver que la majorité des consommateurs y voit une valeur ajoutée [↑](#endnote-ref-1)
2. *To have the nutrition information partly in the principal field of vision, commonly known as 'front of pack', and partly on another side on the pack, for instance, the 'back of pack', might confuse consumers. Therefore, the nutrition declaration should be in the same field of vision. In addition, on a voluntary basis, some of the information may be repeated in the principal field of vision.* [↑](#endnote-ref-2)
3. *This requirement shall not apply to the following:*

*a) ingredients present in the final product;*

*b) foods for which freezing is a technologically necessary step of the production process;*

*c) foods for which the defrosting has no negative impact on the safety or quality of the food.*

*This point shall apply without prejudice to point 1.*

*The date of freezing or the date of first freezing in cases where the product has been frozen more than once, in accordance with point (2a) of Annex X* [↑](#endnote-ref-3)