



Paris, le 22 décembre 2009

Etiquetage de l'origine des produits alimentaires **Position de la Profession**

1. Définitions

Afin de clarifier le débat, il est nécessaire de s'accorder sur un certain nombre de définitions. D'une manière générale, il est préférable de reprendre les définitions déjà existantes dans la législation ou de s'en inspirer.

1.1. Produits non transformé et produit transformé

La FCD propose de retenir les définitions prévues à l'article 2 du règlement (CE) n°852/2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires à savoir :

- n) «produits non transformés»: les denrées alimentaires n'ayant pas subi de transformation et qui comprennent les produits qui ont été divisés, séparés, tranchés, découpés, désossés, hachés, dépouillés, broyés, coupés, nettoyés, taillés, décortiqués, moulus, réfrigérés, congelés, surgelés ou décongelés;
- o) «produits transformés»: les denrées alimentaires résultant de la transformation de produits non transformés. Ces produits peuvent contenir des substances qui sont nécessaires à leur fabrication ou pour leur conférer des caractéristiques spécifiques.

1.2. Lieu de production primaire («*place of farming*»)

La FCD propose de retenir la définition prévue à l'article 3 du règlement (CE) n°178/2002 à savoir :

- 17) «production primaire», la production, l'élevage ou la culture de produits primaires, y compris la récolte, la traite et la production d'animaux d'élevage avant l'abattage. Elle couvre également la chasse, la pêche et la cueillette de produits sauvages;

1.3. Ingrédient primaire, ingrédient caractéristique, ingrédient majeur

La FCD propose de reprendre, à une modification près, les définitions présentes dans le projet de règlement concernant l'information du consommateur sur les denrées alimentaires :

- « ingrédient primaire » : l'ingrédient majeur et caractéristique d'une denrée,
- « ingrédient majeur » : l'ingrédient d'une denrée alimentaire qui constitue plus de 50 % de celle-ci,
- « ingrédient caractéristique » : tout ingrédient d'une denrée alimentaire habituellement associé à la dénomination de cette denrée par le consommateur et pour lequel, dans la plupart des cas, une indication quantitative est requise.

1.4. Origine et provenance

La FCD propose :

- de définir la mention « origine » :
 - pour les produits non transformés, la FCD propose de s'inspirer des définitions et de l'expérience acquise dans les secteurs déjà concernés par une mention obligatoire de l'origine, plus particulièrement dans ceux de la viande de gros bovins et du veau : lieu (pays, infra (région, localité) ou supra (Union Européenne/UE)), soit où ont eu lieu toutes les étapes (exemples : naissance, élevage, abattage et découpe pour les viandes ou volailles, culture et récolte pour les fruits et légumes frais), soit où ont eu lieu la ou les étape(s) principale(s) (exemple : élevage pour les gros bovins),
 - pour les produits transformés, la mention « origine » ne peut être utilisée que lorsque le lieu d'origine de l'ingrédient primaire ?/majeur ? et lieu d'élaboration/de fabrication/de préparation/de transformation de la denrée sont les mêmes.
- de supprimer la mention « provenance » car la différence entre « origine » et « provenance » est difficilement compréhensible et mémorisable pour le consommateur.

1.5. « Fabriqué en », « élaboré en », « transformé en », « produit en » et autres mentions

Les consommateurs ne font pas la différence entre « fabriqué en », « élaboré en », « transformé en », « préparé en » en matière d'origine des ingrédients et/ou matières premières utilisées. Aucune différence ne devrait donc être faite entre ces quatre mentions.

La mention « produit en » devrait être évitée : elle peut faire référence, ou à la production primaire uniquement, ou à la transformation/fabrication/élaboration/préparation uniquement, ou aux deux.

Lorsque le lieu d'origine de l'ingrédient majeur et caractéristique et le lieu d'élaboration/de fabrication/de préparation/de transformation de la denrée ne sont pas les mêmes, la mention « origine » ne peut pas être utilisée mais les mentions « fabriqué en », « élaboré en », « transformé en », « préparé en » (en fonction de l'activité concernée verbe le plus adéquat) peuvent l'être.

D'autres mentions comme « pondu en », « découpé en », etc. peuvent également être utilisées.

D'une manière générale, le lieu indiqué à la suite de ces mentions peut être un pays, une région, une localité ou une entité supranationale (par exemple : Union Européenne/UE).

2. Extension de l'obligation d'indication obligatoire de l'origine

L'information sur l'origine des produits correspond à une très forte demande des consommateurs français. Cette information doit donc être développée tout en :

- restant centrée sur l'essentiel, claire, simple et facilement compréhensible pour le consommateur,
- ne surchargeant pas davantage les étiquettes.

Aussi, la FCD est favorable à l'extension de l'obligation :

- d'indication de l'origine de la denrée à l'ensemble des produits non transformés c'est-à-dire notamment :
 - à toutes les autres viandes et volailles fraîches ou surgelées (agneau, porc, poulet, dinde, pintade, lapin, etc.), abats inclus,
 - aux œufs,
- d'indication de l'origine de l'ingrédient majeur (plus de 50 %) à l'ensemble des produits transformés (certains produits comme les compléments alimentaires ou certaines denrées destinées à des alimentations particulières comme les aliments pour sportifs peuvent néanmoins constituer des cas particuliers).

Les supports de communication et de publicité ne sont pas concernés par cette obligation. Ces mentions figureront soit sur l'étiquette (cas des produits préemballés), soit sur le pique prix ou un tableau.

3. Simplification de certaines dispositions actuelles en matière d'étiquetage de l'origine et harmonisation des règles

Tant pour les professionnels (qui doivent les appliquer) que pour les consommateurs (pour faciliter la compréhension, en raison de risques de confusion de sa part), les règles en matière d'étiquetage de l'origine doivent être :

- entièrement harmonisées au niveau communautaire,
- transversales à l'ensemble des produits alimentaires (un seul texte pour toutes les denrées alimentaires).

Il est par ailleurs rappelé que l'étiquette sur un produit destiné au consommateur est un support d'information du consommateur et non des autorités de contrôle.

Ainsi, les règles d'étiquetage de l'origine de la viande bovine devront être alignées sur le régime général et l'obligation d'indication des numéros d'agrément des abattoirs supprimée.

Par ailleurs, l'indication du lieu de pêche du poisson devrait se limiter à la mer ou à l'océan sans aller jusqu'à la zone FAO.

4. Autres points

Dans le cas des recettes, afin d'éviter de porter à confusion le consommateur, le recours à des mentions « ... à la ... » (exemple : « sauce tomate à la provençale ») est la voie à privilégier.