

## QUELQUES POINTS RÉGLEMENTAIRES AFIN DE COMMERCIALISER SES PRODUITS EN TOUTE LÉGALITÉ

ASSEMBLEE GENERALE DU SYNDICAT APICOLE 05  
Espinasses, le 5 mars 2016

ADAPI  
Association pour le Développement Apicole

ITSAP  
INSTITUT DE L'ABELLE

## LES GRANDS PRINCIPES DE L'ÉTIQUETAGE (1)

Intro : responsabilité du metteur en marché/étiquetage = engagement  
L'étiquetage ne doit pas dans sa forme et dans son contenu:

- être de nature à **créer une confusion dans l'esprit de l'acheteur** ou du consommateur (caractéristiques, nature, identité, qualités, quantité, durabilité, conservation, composition, origine ou provenance, mode de fabrication ou d'obtention de la DA)
- comporter de mentions tendant à **faire croire que la denrée alimentaire possède des caractéristiques particulières** alors que toutes les DA similaires possèdent ces mêmes caractéristiques (ex: miel 100% naturel, miel d'abeilles)
- **faire état de propriétés de prévention, de traitement et de guérison d'une maladie humaine**, ni évoquer ces propriétés

Les mêmes principes s'appliquent à la **présentation des DA** et à leur **publicité** (forme, aspect de l'emballage, matériau utilisé, manière dont elles sont disposées ainsi qu'à l'environnement dans lequel elles sont exposées).

Formation CFPPA de La Côte St André – juin 2015

Source des informations : ADAPI & ITSAP-Institut de l'abeille



86



## RÈGLES S'APPLIQUANT DANS LES RELATIONS AVEC LES CLIENTS

### (1) L'étiquetage des produits alimentaires

ADAPI  
Association pour le Développement Apicole

ITSAP  
INSTITUT DE L'ABELLE

## LES GRANDS PRINCIPES DE L'ÉTIQUETAGE (2)

### Les responsabilités

**QUI ?** Celui qui commercialise (ou celui qui importe en UE)

### QUOI ?

Porter à la connaissance du consommateur final toutes les informations utiles à son achat :

- en cas de vente directe : une information complète
- en cas de vente à un intermédiaire : au minimum 4 informations (dénomination, date de durabilité, conditions de conservation/d'utilisation, nom/raison sociale de l'exploitant)

### AUTRES RESPONSABILITES

- Ne pas commercialiser une denrée alors qu'on sait pertinemment qu'elle ne n'est pas conforme
- Sur les modifications apportées aux informations accompagnant la DA
- veille réglementaire obligatoire

Formation CFPPA de la Côte St André – juin 2015

Source des informations : ADAPI & ITSAP-Institut de l'abeille

89



## LES GRANDS OBJECTIFS DE LA REGLEMENTATION

### INFORMER LES CONSOMMATEURS SUR

- **l'identité** et la composition, les propriétés ou autres caractéristiques de la denrée
- **la protection de la santé** et un usage sûr de la denrée :
  - ✓ composition pouvant avoir un effet néfaste sur la santé de certains groupes de consommateurs;
  - ✓ la durabilité, les conditions de conservation et d'une utilisation sûre;
  - ✓ les incidences sur la santé, y compris les risques et conséquences liés à une consommation néfaste et dangereuse de la denrée;
- les **caractéristiques nutritionnelles** permettant aux consommateurs, y compris ceux qui doivent suivre un régime alimentaire spécial, de choisir en toute connaissance de cause.

Formation CFPPA de la Côte St André – juin 2015

Source des informations : ADAPI & ITSAP-Institut de l'abeille

ITSAP  
INSTITUT DE L'ABELLE

## LES GRANDS PRINCIPES DE L'ÉTIQUETAGE (3)

### Autres grands principes :

- mentions compréhensibles
- en français
- sans abréviation personnalisée
- parfaitement visibles (non dissimulées ou voilées)
- indélébiles
- lisibles .....

Formation CFPPA de La Côte St André – juin 2015

Source des informations : ADAPI & ITSAP-Institut de l'abeille



87



### LES GRANDS PRINCIPES DE L'ÉTIQUETAGE (4)

**La taille des caractères :**  
**Toutes les mentions : selon la surface de la face la plus grande d'étiquetage**  
 → si > 80 cm<sup>2</sup> : 1,2 mm  
 → si < 80 cm<sup>2</sup> : 0,9 mm

**GRAMMAGE :** taille de la mention (arrêté du 20/10/1978) :  
 2 mm si pot <50 g (< 5 cl)  
 3 mm si pot 50 g > 200 g (de 5 cl à 20 cl)  
 4 mm si pot 200 g < 1000 g (de 20 à 100 cl)  
 6 mm si pot > 1000 g (> à 100 cl)

L'étiquette peut être une ou plusieurs parties mais un certain nombre de mentions sont **OBLIGATOIRES**, et certaines doivent être dans le **MEME CHAMP VISUEL**

Formation CFPPA de La Côte St André – juin 2015  
 Source des informations : ADAPI & ITSAP-Institut de l'abeille

### PRÉCISIONS À LA DÉNOMINATION DE VENTE MIEL (1)

**Origine florale** + origine « géographique » + critères spécifiques de qualité

→ pour un miel monofloral  
 « origine florale ou végétale, si le produit provient **entièrement ou essentiellement** de l'origine indiquée et en possède les caractéristiques organoleptiques, physico-chimiques et microscopiques »  
 ex : - miel de châtaignier  
       - miel de châtaignier d'Ardèche } mention du pays d'origine  
       - miel de France – Châtaignier

→ pour un miel polyfloral  
 Les mentions « toutes fleurs » ou « mille fleurs » **interdites mais tolérées** :  
 = mention informative supplémentaire pour le consommateur  
 => pas dans la dénomination de vente  
 ex : - miel - **toutes fleurs**  
       - miel d'Ardèche - **Toutes fleurs** + mention du pays d'origine  
       - miel de France - **Toutes fleurs**

**NB :** afin de mieux informer le consommateur, il est possible d'**indiquer sur l'étiquette les origines florales essentielles composant le miel polyfloral.**

L'étiquetage des pots de miel

Formation CFPPA de La Côte St André – juin 2015  
 Source des informations : ADAPI & ITSAP-Institut de l'abeille

### 3 MENTIONS DANS LE MÊME CHAMP VISUEL

#### 1. la dénomination de vente

Elle peut être :

- sa dénomination **légal**
- en l'absence d'une telle dénomination, son nom **usuel**
- à défaut d'un tel nom ou si celui-ci n'est pas utilisé, un nom **descriptif**

Une dénomination protégée dans le cadre de la propriété intellectuelle, une marque de commerce ou une dénomination de fantaisie ne peut se substituer à la dénomination de la denrée alimentaire.

Formation CFPPA de La Côte St André – juin 2015  
 Source des informations : ADAPI & ITSAP-Institut de l'abeille

### PRÉCISIONS À LA DÉNOMINATION DE VENTE MIEL (2)

Origine florale + **origine « géographique »** + critères spécifiques de qualité

Utilisation possible que si le miel provient entièrement de l'origine indiquée et si l'opérateur est capable de le démontrer (par la traçabilité notamment).

→ **Origine régionale ou territoriale :**  
 - l'**indication de provenance** simple  
 (ex : miel de Bourgogne, miel des Causses...)  
 - les miels **AOP et IGP** : appellation utilisable que sur l'étiquetage des pots de miel respectant ces cahiers des charges  
 (ex : Corse, Provence, Alsace, Vosges, Cévennes).  
 NB : en « gestation » : Landes de Gascogne, Gatinais

→ **Origine topographique** (par exemple : plaine, montagne, garrigues...)  
 - l'utilisation de la dénomination **montagne** est réglementée

L'étiquetage des pots de miel

Formation CFPPA de La Côte St André – juin 2015  
 Source des informations : ADAPI & ITSAP-Institut de l'abeille

### LA DÉNOMINATION DE VENTE MIEL

Substance sucrée naturelle produite par les abeilles de l'espèce *Apis mellifera* à partir du nectar de plantes ou des sécrétions provenant de parties vivantes des plantes ou des excréments laissés sur celles-ci par des insectes suceurs, qu'elles butinent, transforment, en les combinant avec des matières spécifiques propres, déposent, déshydratent, entreposent et laissent mûrir dans les rayons de la ruche.

On peut l'appeler :

- Miel de nectar
- Miel de miellat
- Miel de fleurs
- Miel égoutté
- Miel centrifugé
- Miel pressé

Ces dénominations peuvent être remplacées par le seul mot « **miel** »

Autres appellations possibles :

- Miel en rayons
- Miel avec morceaux de rayons
- Miel destiné à l'industrie
- Miel filtré

L'étiquetage des pots de miel

Formation CFPPA de La Côte St André – juin 2015  
 Source des informations : ADAPI & ITSAP-Institut de l'abeille

### LA MENTION « PRODUIT DE MONTAGNE » (2/2)

Ancienne réglementation française « montagne »	Nouvelle mention facultative « Produit de montagne » au niveau UE
RTN montagne caduque	Nouveau règlement en application depuis 3 janvier 2013
Portée nationale	Règlement européen
Autorisations d'utilisation de la mention « montagne » précédemment délivrées sont caduques	Demande d'autorisation n'est plus nécessaire Il est conseillé d'en informer les DRAAF cependant
Champ d'application : miel	Champ d'application : miel + a priori : autres produits de la ruche
Zone de production = montagne	Le nectar et le pollen doivent avoir été collectés par les abeilles en zone de montagne
Dérogation possible pour que extraction du miel et mise en emballage en dehors de la zone de montagne + analyse pollinique	Le site d'extraction et de mise en emballage du miel peut être situé en zone de plaine
Appellation « miel de montagne »	<b>Mention « Produit de montagne » obligatoire</b> <b>Possibilité de rajouter « miel de montagne »</b> (cf. Directive Miel)

Formation CFPPA de La Côte St André – juin 2015  
 Source des informations : ADAPI & ITSAP-Institut de l'abeille

**PRÉCISIONS À LA DÉNOMINATION DE VENTE MIEL (2)**

Origine florale + **origine « géographique »** + critères spécifiques de qualité

Utilisation possible que si le miel provient entièrement de l'origine indiquée et si l'opérateur est capable de le démontrer (par la traçabilité notamment).

↳ **Origine régionale ou territoriale :**

- l'**indication de provenance** simple  
(ex : miel de Bourgogne, miel des Causses...)
- les miels **AOP et IGP** : appellation utilisable que sur l'étiquetage des pots de miel respectant ces cahiers des charges  
(ex : Corse, Provence, Alsace, Vosges).  
NB : en « gestation » : Cévennes, Landes de Gascogne

↳ **Origine topographique** (par exemple : plaine, montagne, garrigues...)

- l'utilisation de la dénomination **montagne** est réglementée
- « **Miel de pays** » : dénomination de vente acceptée que si elle est complétée par une mention sur l'origine géographique (cf. ind. Provenance)

Formation CFPPA de La Côte St André – juin 2015  
Source des informations : ADAPI & ITSAP-Institut de l'abeille

ITSAP INSTITUT DE L'ABEILLE

**LES AUTRES MENTIONS GENERALES**

- ↳ **nom ou raison sociale et adresse** du fabricant ou du conditionneur ou d'un vendeur
- ↳ le cas échéant, les **conditions particulières de conservation**
- ↳ l'indication du **lot** :
  - soit un **numéro de lot librement élaboré par l'emballleur**
  - soit la **DLUO exprimée en jj/mm/aa**
- ↳ **le lieu d'origine ou de provenance :**

FACULTATIF

Mais **OBLIGATOIRE** SI :

- la présentation de la DA laisse penser qu'elle vient d'ailleurs
- Si une provenance est indiquée et qu'elle n'est pas celle de l'ingrédient primaire, indiquer la provenance de l'ingrédient primaire (nougat aux amandes, façon Montélimar → ingrédient : miel d'Espagne, amandes de Californie-USA)
- dans le cas d'une démarche qualité, indication géographique obligatoire homologuée par les pouvoirs publics (AOC/AOP, IGP).

**Mais elle doit pouvoir être justifiée à tout moment par l'emballleur (traçabilité)**

Formation CFPPA de La Côte St André – juin 2015  
Source des informations : ADAPI & ITSAP-Institut de l'abeille

ITSAP INSTITUT DE L'ABEILLE

**PRÉCISIONS À LA DÉNOMINATION DE VENTE MIEL (3)**

Origine florale + origine « géographique » + **critères spécifiques de qualité**

Termes venant donner au consommateur une **information supplémentaire** sur le miel. Mais attention aux termes faisant croire que le miel possède une caractéristique particulière alors que tous les miels la possèdent aussi.

Ex : « naturel », « pur » ou « surfin », « 100 % miel »

**Ces critères spécifiques de qualité peuvent être :**

- **des caractéristiques organoleptiques** : crémeux, liquide, corsé, doux, doré, amer...
- **des périodes de récolte** : été, printemps...
- **des caractéristiques certifiées** : termes ayant fait l'objet d'une homologation par le biais des signes de qualité.

=> **justifier par des éléments objectifs et mesurables les termes utilisés.**

Formation CFPPA de La Côte St André – juin 2015  
Source des informations : ADAPI & ITSAP-Institut de l'abeille

ITSAP INSTITUT DE L'ABEILLE

**LES AUTRES MENTIONS GENERALES**

- ↳ **le lieu d'origine ou de provenance du miel**

=> pays d'origine obligatoire(s)

si le miel est originaire de plus d'un État membre ou de plus d'un pays tiers, l'indication des pays d'origine peut être remplacée par :

- "mélange de miels originaires de l'Union européenne"
- "mélange de miels non originaires de l'Union européenne"
- "mélange de miels originaires et non originaires de l'Union européenne"

Formation CFPPA de La Côte St André – juin 2015  
Source des informations : ADAPI & ITSAP-Institut de l'abeille

ITSAP INSTITUT DE L'ABEILLE

**3 MENTIONS DANS LE MÊME CHAMP VISUEL**

- dénomination de vente**
- quantité nette** (poids net)
  - obligatoire à partir de 5 g (ou 5 ml)
  - tous les grammages sont possibles
- date** jusqu'à laquelle la denrée conserve ses propriétés spécifiques
  - une **DLUO** (durabilité minimale) ou une **DLC** (date limite)
  - librement fixée sous la responsabilité du metteur en marché sauf contrainte particulière
  - exprimée en jj/mm/aa, en mm/aa ou par la seule mention de l'année (si supérieure à 18 mois)
  - si pour des raisons techniques, elle ne peut figurer sur l'étiquette, indiquer au consommateur l'endroit où elle se trouve.

**NB :** pour les boissons titrant plus de 1,2 % d'alcool en volume, le titre alcoométrique volumique acquis

Formation CFPPA de La Côte St André – juin 2015  
Source des informations : ADAPI & ITSAP-Institut de l'abeille

ITSAP INSTITUT DE L'ABEILLE

**LES AUTRES MENTIONS GENERALES**

- ↳ **Le mode d'emploi** (mention facultative)
- ↳ **marque attestant que le producteur contribue financièrement à la politique d'élimination des déchets ménagers** (décret 92-377)
- ↳ **consigne de tri** qui est **non obligatoire** pour les pots en verre

**Suis-je concerné ?**


Type d'emballage → Emballages ménagers → Pour qui ? → Pour le consommateur → Produit recyclable ? → Faisant l'objet d'une consigne de tri ?

Formation CFPPA de La Côte St André – juin 2015  
Source des informations : ADAPI & ITSAP-Institut de l'abeille

ITSAP INSTITUT DE L'ABEILLE

### LES AUTRES MENTIONS GENERALES

» consigne de tri 

 Comment et quoi étiqueter ?



Formation CFPPA  
Source des inform

**ITSAP**  
INSTITUT DE L'ABELLE

### LES AUTRES MENTIONS GENERALES

» la déclaration nutritionnelle type (ex des produits transformés)


énergie	kJ/kcal
grasses	g
dont:	
— acides gras saturés	g
— acides gras mono-insaturés	g
— acides gras polyinsaturés	g
glucides	g
dont:	
— sucres	g
— polyols	g
— amidon	g
fibres alimentaires	g
protéines	g
sel	g
vitamines et sels minéraux	les unités figurant à l'annexe XIII, partie A, point 1


Formation CFPPA de la Côte St André – juin 2015  
Source des informations : ADAPI & ITSAP-Institut de l'abeille

107 **ITSAP**  
INSTITUT DE L'ABELLE

### LES AUTRES MENTIONS GENERALES

» Le **mode d'emploi** (mention facultative)

» marque attestant que le producteur contribue financièrement à la **politique d'élimination des déchets ménagers** (décret 92-377) 

» consigne de tri 

» la **déclaration nutritionnelle**


Formation CFPPA de La Côte St André – juin 2015  
Source des informations : ADAPI & ITSAP-Institut de l'abeille

**ITSAP**  
INSTITUT DE L'ABELLE

» Les **allergènes**  
**article R-112-16-1 du code de la consommation**, concernant la liste des ingrédients allergènes devant figurer sur l'étiquetage des denrées alimentaires.

+ l'**annexe II** du règlement européen INCO

**allergène** : une substance qui déclenche l'allergie, ensemble de réactions du système immunitaire de l'organisme à la suite d'un contact, d'une ingestion, voire d'une inhalation dans le cas d'un allergène alimentaire.



Formation CFPPA de La Côte St André – juin 2015  
Source des informations : ADAPI & ITSAP-Institut de l'abeille

**ITSAP**  
INSTITUT DE L'ABELLE

### LES AUTRES MENTIONS GENERALES

» la **déclaration nutritionnelle**

- Comprend la valeur énergétique et la quantité de graisses, d'acides gras saturés, de glucides, de sucres, de protéines et de sel
- Obligatoire à **partir du 13 décembre 2016**
- Mais des dérogations sont prévues (cf. annexe V) :
  - Produits non transformés qui comprennent un seul ingrédient ou une seule catégorie d'ingrédients
  - Denrées alimentaires conditionnées dans petit emballage (face la plus grande < 25 cm<sup>2</sup>)
  - Denrées alimentaires produites en faibles quantité et fournies directement par le fabricant au consommateur final ou à des établissements de détail locaux fournissant directement le consommateur final

→ Miel, pollen et gelée royale ne devraient pas être concernés

Formation CFPPA de la Côte St André – juin 2015  
Source des informations : ADAPI & ITSAP-Institut de l'abeille

106 **ITSAP**  
INSTITUT DE L'ABELLE

**Etiquetage** : liste des ingrédients potentiellement allergènes devant figurer sur l'étiquetage des denrées alimentaires

1. **Céréales contenant du gluten** (à savoir blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées) et produits à base de ces céréales
2. Crustacés et produits à base de crustacés.
3. **Œufs et produits à base d'œufs.**
4. Poissons et produits à base de poissons
5. **Arachides et produits à base d'arachides**
6. **Soja** et produits à base de soja
7. **Lait** et produits à base de lait (y compris le lactose)
8. **Fruits à coque**, à savoir amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de Macadamia et noix du Queensland, et produits à base de ces fruits,
9. **Céleri** et produits à base de céleri.
10. **Moutarde** et produits à base de moutarde.
11. **Graines de sésame** et produits à base de graines de sésame.
12. **Anhydride sulfureux et sulfites** en concentrations de plus de 10 mg / kg ou 10 mg / litre exprimées en SO<sub>2</sub>.
13. **Lupin** et produits à base de lupin.
14. **Mollusques** et produits à base de mollusques.

Formation CFPPA de La Côte St André – juin 2015  
Source des informations : ADAPI & ITSAP-Institut de l'abeille

**ITSAP**  
INSTITUT DE L'ABELLE

### Affichage pour les denrées non-préemballées : mention des ingrédients potentiellement allergènes à proximité des denrées alimentaires

**QUOI** : Si la denrée alimentaire est :

- Présentée non préemballée sur les lieux de vente au consommateur final et aux collectivités
- Emballée sur les lieux de vente à la demande du consommateur
- Préemballée en vue de sa vente immédiate.

**Où** : sur la denrée elle-même ou à proximité de celle-ci de façon qu'il n'existe aucune incertitude quant à la denrée à laquelle elle se rapporte

**[!]** Chaque livraison de denrées alimentaires à des établissements de restauration est accompagnée d'un document portant l'information

Décret n° 2015-447 du 17 avril 2015 relatif à l'information des consommateurs sur les allergènes et les denrées alimentaires non préemballées

Formation CFPPA de La Côte St André – juin 2015  
Source des informations : ADAPI & ITSAP-Institut de l'abeille



**ITSAP**  
INSTITUT DE L'ABEILLE

## ALLÉGATIONS NUTRITIONNELLES ET DE SANTÉ

Utilisation très encadrée

**Règlementation :**

- **Règlement (CE) n° 1924/2006** : sur les allégations nutritionnelles et de santé
- **Règlement (UE) 432/2012** : établissant une liste des allégations de santé autorisées portant sur les denrées alimentaires, autres que celles faisant référence à la réduction du risque de maladie ainsi qu'au développement et à la santé infantiles

Formation CFPPA de la Côte St André – juin 2015  
Source des informations : ADAPI & ITSAP-Institut de l'abeille

115

**ITSAP**  
INSTITUT DE L'ABEILLE

## LES AUTRES MENTIONS GÉNÉRALES

► **Liste des ingrédients** (par ordre décroissant de leur importance)

- Précédé au minimum du mot « ingrédients »
- Pas de « ou » dans la liste => **nécessité d'être précis**
- **pas obligatoire** pour les produits mono-ingrédient

► **Le pourcentage de l'ingrédient :**

- si l'ingrédient figure dans la dénomination de vente (exemple : pain d'épices au noix)
- si le consommateur l'associe généralement à la dénomination de vente
- si l'ingrédient est mis en avant dans l'étiquetage (mot, image...)
- si l'ingrédient est essentiel pour caractériser la DA
- ingrédient <2% du poids total : ordre indifférent
- peuvent être indiquées dans un ordre aléatoire mais avec la mention « en proportion variable » : mélanges d'épices ou d'huiles végétales :

Formation CFPPA de la Côte St André – juin 2015  
Source des informations : ADAPI & ITSAP-Institut de l'abeille

111

**ITSAP**  
INSTITUT DE L'ABEILLE

## ALLÉGATIONS NUTRITIONNELLES



Ne pas confondre avec la déclaration nutritionnelle

**«allégation nutritionnelle»** : toute allégation qui affirme, suggère ou implique qu'une denrée alimentaire possède des propriétés nutritionnelles bénéfiques particulières de par :

- a) l'énergie (valeur calorique) qu'elle
  - i) fournit,
  - ii) fournit à un degré moindre ou plus élevé, ou
  - iii) ne fournit pas, et/ou
- b) les nutriments ou autres substances qu'elle
  - i) contient,
  - ii) contient en proportion moindre ou plus élevée, ou
  - iii) ne contient pas

Source : Règlement 1924/2006

Formation CFPPA de la Côte St André – juin 2015  
Source des informations : ADAPI & ITSAP-Institut de l'abeille

116

**ITSAP**  
INSTITUT DE L'ABEILLE

## LE CAS DES EMBALLAGES PARTICULIERS

**(1) les bouteilles en verre destinées à être réutilisées** et qui sont marquées de manière indélébile (pas d'étiquette, ni bague, ni collerette)

- a) la dénomination de la DA
- c) tout ingrédient ou auxiliaire provoquant des allergies ou des intolérances
- e) la quantité nette de denrée alimentaire
- f) la date de durabilité minimale ou la date limite de consommation
- l) une déclaration nutritionnelle

**(2) emballages ou récipients dont la face la plus grande a une surface inférieure à 10 cm<sup>2</sup>**

- a) la dénomination de la DA
- c) tout ingrédient ou auxiliaire provoquant des allergies ou des intolérances
- e) la quantité nette de denrée alimentaire
- f) la date de durabilité minimale ou la date limite de consommation

Nb : liste des ingrédients mise à la disposition du consommateur à sa demande

Formation CFPPA de la Côte St André – juin 2015  
Source des informations : ADAPI & ITSAP-Institut de l'abeille



**ITSAP**  
INSTITUT DE L'ABEILLE

## ALLÉGATIONS DE SANTÉ

**«allégation de santé»** : toute allégation qui affirme, suggère ou implique 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

Source : Règlement 1924/2006

Formation CFPPA de la Côte St André – juin 2015  
Source des informations : ADAPI & ITSAP-Institut de l'abeille

117

**ITSAP**  
INSTITUT DE L'ABEILLE