

DIRECTION GENERALE DE LA CONCURRENCE,
DE LA CONSOMMATION ET DE LA REPRESSION DES FRAUDES
59, BD VINCENT AURIOL TELEDOD 223
75703 PARIS CEDEX 13

Réf : NI2014-176.doc

Affaire suivie par G. Morhange
Bureau : 4D – Marchés des produits d'origine animale
Téléphone : 01 44 97 29 16
Courriel : BUREAU-4D@dgccrf.finances.gouv.fr

D.G. 27 190	T.P.	N.A.F. / C.P.F 4638A
Règles de loyauté Préservation des ressources halieutiques (taille minimale biologique) Commerce de gros (commerce interentreprises) de poissons, crustacés et mollusques		

PARIS, LE 23 SEPTEMBRE 2014

Note d'information n°2014-176
(communicable au sens de la loi du 17 juillet 1978)

Destinataires
M ^{mes} et MM. les Directeurs des DIRECCTE et des DIECCTE, M ^{mes} et MM. les Directeurs départementaux chargés de la Protection des populations, M ^{mes} et MM. les responsables des services centraux et des services à compétence nationale de la DGCCRF.

Objet : Information des consommateurs sur les produits de la pêche et de l'aquaculture.

Résumé : Le règlement (CE) n°104/2000 (OCM pêche) et le règlement (CE) n°2065/2001 (information du consommateur sur les produits de la pêche) ont été abrogés respectivement par le règlement (UE) n°1379/2013 (nouvel OCM pêche) et le règlement (UE) n°1420/2013 abrogeant le règlement n°2065/2001. La nouvelle OCM fixe des règles relatives à l'information des consommateurs plus complètes que les précédentes. A la dénomination commerciale et au mode de production s'ajoutent notamment une zone de pêche plus précise que la zone FAO pour l'Atlantique Nord-Est et la Méditerranée et l'indication de l'engin de pêche.

Le règlement (UE) n°1379/2013 du Conseil et du Parlement européen du 11 décembre 2013 portant organisation des marchés dans le secteur des produits de la pêche et de l'aquaculture a abrogé le règlement précédent (CE) n°104/2000.

Le chapitre IV, articles 35 à 38, concerne l'information des consommateurs.

Outre les mentions déjà obligatoires depuis 2001, le règlement fixe de nouvelles dispositions relatives notamment à l'engin de pêche et à des zones de pêches plus précises.

Ces obligations s'appliquent à partir du 13 décembre 2014.

1. CHAMP D'APPLICATION

1.1 TYPE DE DISTRIBUTION CONCERNEE.

Ce texte concerne l'information du consommateur final, qu'il s'agisse de la vente au détail ou de la restauration. Les informations obligatoires fixées par ce règlement doivent être transmises également pour les produits livrés à la restauration commerciale ou collective.

Dans la mesure où les produits visés (voir ci-dessous) sont en général proposés transformés aux clients des restaurants, ils n'entrent plus dans le champ d'application de celui-ci pour l'information du consommateur.

1.2 PRODUITS VISES

Le champ d'application est identique à celui de la précédente OCM (règlement n°2065/2001), à l'exception des algues qui y ont été ajoutées.

Le champ d'application de ce règlement est défini par les codes douaniers du chapitre 03. Ils visent les poissons, mollusques et crustacés, non transformés, c'est-à-dire, vivants, filetés, décoquillés, décortiqués, ..., réfrigérés, congelés, surgelés, ou éventuellement salés, séchés, fumés, ou saumurés.

Lorsque ces produits sont cuits, ils en sont exclus, à l'exception des crustacés cuits non décortiqués.

Lorsque ces produits sont préparés avec d'autres ingrédients, ils n'entrent pas dans le champ du règlement (salades, marinades, rôtis farcis, paupiettes, plats cuisinés, ...). Cependant, si les produits ne comportent que des produits de la mer et sont présentés en brochettes, ficelés, bardés ou accompagnés d'un ingrédient utilisé uniquement à titre décoratif, ils doivent être étiquetés conformément au règlement.

Les conserves ainsi que les œufs de poissons n'entrent pas dans le champ d'application du règlement.

2. MENTIONS PREVUES PAR LE REGLEMENT

2.1 DENOMINATION COMMERCIALE

La liste des dénominations commerciales admises en France est constituée de celles notifiées à la Commission européenne par la France depuis 2001 conformément au règlement n°2065/2001 et publiées sur le site INTERNET de la DGCCRF :

<http://www.economie.gouv.fr/dgccrf/Consommation/Etiquetage-des-produits/Produits-de-la-mer-et-d-eau-douce/Listes-des-denominations-commerciales>

Les dénominations commerciales continueront à être notifiées à la Commission européenne selon la même procédure que précédemment.

2.2 NOM SCIENTIFIQUE

Le nom scientifique est une information obligatoire pour le consommateur depuis le 1er janvier 2012 conformément au règlement « contrôle » n°1224/2009.

Le nom scientifique de l'espèce doit obligatoirement accompagner le produit à tous les stades de la filière. Le nom scientifique est conforme à celui retenu par le système d'information FishBase ou dans la base de données ASFIS de la FAO.

Cette information, conformément aux règlements n°1224/2009 et n°404/2011 ainsi qu'au point 2 de l'article 35 du règlement 1379/2013, peut être donnée par affichage (tableaux ou tout autre moyen mis à la disposition du consommateur).

2.3 METHODE DE PRODUCTION

2.3.1 MENTION DE LA METHODE DE PRODUCTION

L'une des trois mentions suivantes doit être indiquée :

« ..pêché... »

« ...pêché en eaux douces... »

« ...élevé... »

Ces mentions sont complétées des précisions qui suivent.

2.3.2 DEFINITION DE L'ELEVAGE

Le pays d'élevage est défini pour les poissons d'aquaculture comme celui dans lequel « *le produit a atteint plus de la moitié de son poids final ou est resté plus de la moitié de la période d'élevage* ».

Dans le cas d'un crustacé ou d'un mollusque, le pays d'élevage est le pays « *dans lequel il a passé la dernière phase du processus d'élevage ou de culture, d'une durée minimale de 6 mois* ».

La durée minimale d'élevage concerne la détermination du pays d'élevage. Pour une zone plus précise que le pays, la durée minimale pour permettre l'évocation de la zone dont est issu le produit de la pêche devra être évaluée au cas par cas, la mention d'origine ne doit dans tous les cas pas être de nature à induire le consommateur en erreur.

2.4 ZONES DE CAPTURE OU D'ELEVAGE

2.4.1 PRODUITS PECHES EN MER

2.4.1.1 INDICATION DES ZONES ET SOUS-ZONES

Pour les transactions entre professionnels, l'indication des zones et sous-zones en abrégé sur les étiquettes est autorisée sous réserve qu'une information claire soit donnée sur ces abréviations.

Pour les denrées vendues non préemballées au consommateur final (vrac, emballées sur le lieu de vente à la demande du consommateur ou préemballées en vue de leur vente immédiate), l'information sur la zone ou la sous zone peut être donnée par affichage. Une carte permettant de visualiser les zones et sous-zones peut donc remplacer le nom de celles-ci. Dans ce cas, un lien non équivoque doit être fait entre l'indication en abrégé sur l'étiquetage ou le pique prix et la zone ou la sous-zone sur la carte (mention du code de la zone ou de la sous-zone par exemple sur le pique prix ou l'étiquette et sur la carte).

La carte peut également être directement apposée sur l'étiquetage.

2.4.1.2 CAS DES AUTRES ZONES QUE L'ATLANTIQUE DU NORD-EST ET LA MEDITERRANEE.

La réglementation antérieure n'est pas modifiée, la mention de la zone de pêche est celle fixée par la FAO telle que définie sur le site <http://www.fao.org/fishery/area/search/fr>.

2.4.1.3 CAS DES ZONES 27 : ATLANTIQUE NORD-EST ET 37 : MEDITERRANEE.

Pour ces deux zones, le nom de la sous-zone ou de la division de pêche figurant sur la liste des sous-zones de pêche et des divisions de la FAO (cf. site Internet ci-dessus) est indiqué obligatoirement au consommateur.

La réglementation précise que l'information donnée au consommateur est le nom écrit de la sous-zone ou de la division figurant sur la liste de la FAO, « ainsi que le nom de cette zone en termes intelligibles pour le consommateur, ou une carte ou un pictogramme indiquant cette zone ». Dans ce contexte le terme « zone » doit être entendu comme « la zone concernée » c'est-à-dire la sous-zone ou la division.

En outre, ce point a) de l'article 38 doit être interprété en ce sens que le nom exigé pour l'information du consommateur est le nom de la sous-zone ou de la division dans des termes intelligibles pour lui, que ce nom soit identique à celui de la liste FAO ou qu'il soit « traduit » pour le consommateur. La liste des noms des sous-zones reprises ci-dessous a été établie en concertation avec la profession et les consommateurs. Il s'agit de la liste des sous-zones des zones FAO 27 et 37. Ces appellations ont été retenues pour être à la fois simples, compréhensibles et concises. Dans le cas où le nom de la sous-zone FAO était intelligible, c'est ce nom qui a été retenu. Dans les autres cas, le nom a été simplifié.

Il est également possible d'utiliser lorsque la traçabilité le permet, le nom de la division, par exemple « Manche ».

Liste des sous-zones :

FAO 27

- Sous-zone I : Mer de Barents*
- Sous-zone II : Mers de Norvège
- Sous-zone III : Mer Baltique
- Sous-zone IV : Mer du Nord*
- Sous-zone V : Islande et Féroé
- Sous-zone VI : Ouest Ecosse
- Sous-zone VII : Manche et Mers Celtiques
- Sous-zone VIII : Golfe de Gascogne *
- Sous-zone IX : Ouest Portugal
- Sous-zone X : Açores*
- Sous-zone XII : Nord Açores*
- Sous-zone XIV : Est Groenland*

FAO 37

- Sous-zone I : Ouest Méditerranée *
- Sous-zone II : Centre Méditerranée *
- Sous-zone III : Est Méditerranée *
- Sous-zone IV : Mer Noire*

* : traduction directe du nom anglais de la sous zone (cf.annexe)

2.4.2 PRODUITS PECHES EN EAUX DOUCES.

La mention des eaux d'origine dans le pays de provenance doit être indiquée. Les « eaux » peuvent être entendues comme le nom d'un fleuve, d'un lac, d'un étang ou d'une zone de lacs ou d'étangs (exemple « La Dombes »).

Les eaux d'origine peuvent, dans certains cas couvrir plusieurs pays (ex : Danube..). Lorsque le nom de certaines eaux n'est pas connu, le nom du pays est indispensable pour que l'information du consommateur soit intelligible. Le nom du pays peut dans ce cas s'ajouter ou se substituer au nom des eaux d'origine sous la forme par exemple de : « lacs de Finlande » ou « fleuve de Grèce ».

2.4.3 ZONE PLUS PRECISE

Outre ces informations, les opérateurs peuvent indiquer une zone de capture ou de production plus précise. L'indication de cette zone ne doit pas être de nature à créer une confusion pour le consommateur.

Exemples :

Soles pêchées dans le Golfe de Gascogne, dans la Baie d'Arcachon

Huîtres élevées en France, affinées en Vendée

2.5 CATEGORIE D'ENGIN DE PECHE

La mention de la catégorie d'engin de pêche telle que définie dans la première colonne de l'annexe III est obligatoire.

Il y a 7 catégories d'engins.

Lorsque la catégorie d'engin a un nom unique, celui-ci doit être obligatoirement utilisé, comme « senne » ou « chalut » par exemple. Lorsque le nom de la catégorie est multiple, comme « filet maillant et filets similaires » par exemple, un nom de catégorie unique pourra être utilisé. Il s'agira au cas d'espèce de « filet maillant » ou du nom spécifique du filet de la deuxième colonne de l'annexe III si un autre filet, similaire au filet maillant est utilisé.

Le nom plus précis de l'engin dont la dénomination se trouve dans la deuxième colonne peut figurer en mention complémentaire ou alternative.

Enfin, dans le cas où la pêche est effectuée dans des conditions qui ne relèvent pas d'une des catégories de l'annexe III, la mention du type de pêche spécifique sera indiquée (pêche à pied par exemple).

Les informations codées de la troisième colonne de l'annexe III peuvent être utilisées entre professionnels sous réserve que l'information en clair soit transmise au consommateur.

2.6 MENTION DECONGELE

L'indication de la mention « décongelé » est obligatoire.

Les dérogations reprises dans l'article 35 du règlement sont celles du règlement INCO¹ n°1169/2011 et celles du règlement « contrôles » n°404/2011.

Elles couvrent :

- les denrées utilisées comme ingrédient dans une denrée composée, (comme par exemple des produits de la mer dans une salade composée),
- les denrées pour lesquelles la congélation constitue une étape technologiquement nécessaire du processus de production (tel que le raidissage pour le tranchage par exemple),
- la congélation assainissante pour la consommation de poisson cru (congélation à -20°C pendant 24h à cœur). Cette congélation ne doit pas être utilisée dans le cadre d'un stockage, le délai toléré comprend la descente en température pour la congélation, et la remontée en température ; au-delà, la dérogation ne s'applique plus ;
- les produits de la pêche qui ont été transformés au sens du Paquet hygiène par un processus de fumage, salage, cuisson, saumurage, séchage ou une combinaison de ces processus. Un simple salage gustatif qui ne transforme pas le produit ne peut pas, par exemple, exonérer l'opérateur de

¹ Règlement INCO : règlement UE n°1169/2011 du 25 octobre 2011 relatif à l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires

mentionner l'état décongelé de la denrée pour le consommateur. La notion de transformation au sens du Paquet hygiène recouvre une transformation substantielle qui modifie le statut hygiénique.

La dérogation du règlement INCO² qui s'applique aux denrées pour lesquelles la décongélation ne modifierait pas les qualités organoleptiques ou sanitaires de la denrée ne s'applique pas aux produits de la pêche.

2.7 DATE DE DURABILITE MINIMALE

« La date de durabilité minimale, le cas échéant » doit être indiquée.

Le cas des produits préemballés est couvert par le règlement INCO. Il s'agit donc pour ce règlement d'indiquer au consommateur une date de durabilité minimale pour les produits non préemballés.

Le règlement INCO définit ce qu'est la date de durabilité et la date limite de consommation.

Article 24 : 1. Dans le cas de denrées alimentaires microbiologiquement très périssables et qui, de ce fait, sont susceptibles, après une courte période, de présenter un danger immédiat pour la santé humaine, la date de durabilité minimale est remplacée par la date limite de consommation. Au-delà de la date limite de consommation, une denrée alimentaire est dite dangereuse conformément à l'article 14, paragraphes 2 à 5, du règlement (CE) n° 178/2002.

L'indication de la date de durabilité minimale ne peut donc s'appliquer qu'aux denrées qui ne sont pas microbiologiquement très périssables. C'est ainsi que la mention « le cas échéant » peut être interprétée. Seules les denrées pour lesquelles une date de durabilité minimale s'applique sont concernées. Il s'agit par exemple de la morue (séchée, salée). Dans ce cas, une date de durabilité minimale devra être inscrite à proximité de la denrée.

Des discussions à la Commission européenne entre la DGSANCO et la DGMARE sur l'interprétation qu'il y a lieu de donner à cette obligation sont en cours. Des modifications à ce chapitre pourraient, le cas échéant, être apportées ultérieurement.

3. MODE D’AFFICHAGE

Conformément au point 2 de l'article 35, toutes les informations obligatoires peuvent être données par affichage dans le cas de la vente de denrées non préemballées. Il peut s'agir de tableaux comme pour la liste des noms scientifiques, il peut s'agir de cartes pour les zones de pêche, il peut s'agir de pique prix pour les dénominations commerciales, le mode de production et l'engin de pêche.

Pour les denrées préemballées et conformément au règlement n°404/2011, la communication des noms scientifiques peut également être effectuée par affichage d'une liste de dénominations sur le lieu de vente.

4. LA VENTE EN MELANGE EST AUTORISEE.

4.1 MELANGE D’ESPECES.

Dans ce cas, la liste des mentions obligatoires doit être indiquée pour chaque espèce. Cette obligation s'applique notamment aux plateaux de fruits de mer et aux « assiettes nordiques ». Cependant, les informations communes à plusieurs espèces peuvent être regroupées (exemple : huîtres et moules élevées en France)

² Règlement INCO : règlement UE n°1169/2011 du 25 octobre 2011 relatif à l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires

4.2 MELANGE DANS UN MEME LOT, DE PRODUITS DE MEME ESPECE MAIS DE METHODES DE PRODUCTION DIFFERENTS.

La méthode de production afférente à chaque lot doit être indiquée.

Exemple : « *Bars pêchés dans la Mer du Nord et bars élevés en France.* »

4.3 MELANGE DANS UN MEME LOT, DE PRODUITS DE MEME ESPECE MAIS PROVENANT DE ZONES DE CAPTURE OU DE PAYS D'ELEVAGE DIFFERENTS.

La zone du lot le plus représentatif en quantité doit être indiquée accompagnée d'une mention du type : « et autres zones », ou, s'il s'agit d'élevage : « et autres pays ». Bien entendu, la liste des zones ou des pays peut être mentionnée.

Exemples : « *Bars pêchés dans la Mer du Nord et autres zones* » ou « *Bars élevés en France et autres pays* »

Une précision sur les autres zones du mélange peut également être apportée, par exemple « *Mer du Nord et autres zones de l'Atlantique Nord Est* » ou « *Centre Méditerranée et autres zones de la Méditerranée* ».

Ou bien ; « *Bars pêchés en Mer du Nord et Ouest Méditerranée* » ou « *Bars élevés en France et en Italie* ».

4.4 MELANGE DANS UN MEME LOT DE PRODUITS DE MEME ESPECE MAIS PECHES PAR DES ENGINS DIFFERENTS

Cette dérogation n'est pas explicitement prévue dans le règlement mais on peut admettre qu'elle soit similaire à celle proposée pour les méthodes de production. Le mélange de poissons pêchés par des engins différents est admis sous réserve que la liste des engins soit indiquée au consommateur final.

Exemple : « *Bars pêchés au chalut et à la ligne* ».

5. INFORMATIONS COMPLEMENTAIRES FACULTATIVES

La liste des informations complémentaires facultatives est indiquée à l'article 39. Il s'agit de la date de capture, de la date de débarquement, de précisions sur le type d'engin de pêche, de l'Etat du pavillon, des informations environnementales, éthiques ou sociales, des informations sur les techniques ou les pratiques de production, des informations sur le contenu nutritionnel.

Un code de réaction rapide (QR) peut être utilisé. Le code QR est un type de code-barres en deux dimensions constitué de modules noirs disposés dans un carré à fond blanc. L'agencement de ces points définit l'information que contient le code. Le contenu du code peut être décodé rapidement après avoir été lu par un lecteur de code-barres, un téléphone mobile ou un smartphone.

L'ensemble des informations fournies à titre facultatif doit être vérifiable. Ce point (point 4 de l'article 39) peut être interprété comme nécessitant pour l'opérateur de mettre en place une traçabilité spécifique pour vérifier l'information facultative délivrée au consommateur, si elle ne fait pas partie des informations dont la traçabilité est obligatoire conformément au règlement « contrôle ».

D'autres types d'informations facultatives peuvent être indiquées sous réserve qu'elles soient vérifiables et qu'elles ne soient pas trompeuses ou de nature à induire le consommateur en erreur.

6. ABSENCE DE DEROGATION POUR LES VENTES DIRECTES

Le règlement permet aux États membres de fixer un seuil en-dessous duquel les produits écoulés en vente directe ne seraient pas obligatoirement étiquetés. Ce seuil ne doit excéder en aucun cas une valeur égale à 50 euros par achat par jour. Les autorités françaises ont décidé de ne pas utiliser cette dérogation. Le consommateur final de produits vendus directement par un producteur doit donc être informé du nom commercial de l'espèce, du nom scientifique, du mode de production et de la zone de pêche ou du pays d'élevage et de l'engin de pêche. Cette information peut être donnée par voie d'affichage. Elle ne présente aucune difficulté technique pour le producteur.

7. TRAÇABILITE

Les règles de traçabilité qui s'appliquent pour le suivi et le contrôle des informations données aux consommateurs sont notamment celles fixées dans le règlement n°1224/2009 et son règlement d'application n°404/2011.

Il est rappelé que le lot défini par la réglementation susmentionnée dite « contrôle » et donc la traçabilité attachée à ce règlement correspondent à : « *une certaine quantité de produits de la pêche ou de l'aquaculture d'une espèce donnée faisant l'objet de la même présentation et provenant de la même zone géographique concernée et du même navire de pêche ou groupe de navires de pêche, ou de la même unité de production aquacole* ».

Cette définition n'est pas identique à celle du code de la consommation qui s'applique pour les autres mentions obligatoires ou facultatives pour l'information des consommateurs : « **Article R. 112-5** - *On entend par lot un ensemble d'unités de vente d'une denrée alimentaire qui a été produite, fabriquée ou conditionnée dans des circonstances pratiquement identiques.* »

8. DEROGATIONS D'ETIQUETAGE

Les produits mis sur le marché ou étiquetés avant le 13 décembre 2014 ainsi que les emballages non conformes aux dispositions du règlement n°1379/2013 avant cette date, peuvent être commercialisés jusqu'à épuisement des stocks.

Afin d'éviter toute contestation ultérieure, il est souhaitable que les opérateurs formalisent l'état de leurs stocks.

9. PUBLICITES HORS DES LIEUX DE VENTE

L'article 441-2 du code de commerce impose que toute publicité à l'égard du consommateur, diffusée hors du lieu de vente, fasse mention de la nature et de l'origine du produit, lorsqu'il s'agit d'une denrée périssable (ce qui exclut les denrées surgelées notamment).

Lorsqu'un texte définit la notion d'origine, celle-ci est prise comme référence pour l'application de l'article 441-2 du code de commerce. C'est le cas par exemple pour les fruits et légumes, la viande bovine, et par extension pour les viandes de boucherie. Aussi, en ce qui concerne les produits de la pêche, l'information sur la zone de pêche permet de satisfaire aux obligations fixées à l'article 441-2 du code de commerce. C'est donc cette information qui doit être mentionnée dans les publicités hors des lieux de vente. En ce qui concerne les zones Atlantique Nord-Est et Méditerranée, la mention de la zone FAO et non de la sous-zone est admise.

Cette mention peut être complétée par d'autres informations. Dans ce cas, il s'agit d'une démarche volontaire, il convient de préciser la nature de l'opération réalisée dans le pays mentionné : "fileté en ... ». Ces informations données à titre volontaire ne doivent pas être de nature à créer une confusion pour le consommateur sur l'origine réelle du produit. L'indication, par exemple, d'une mention « lieu

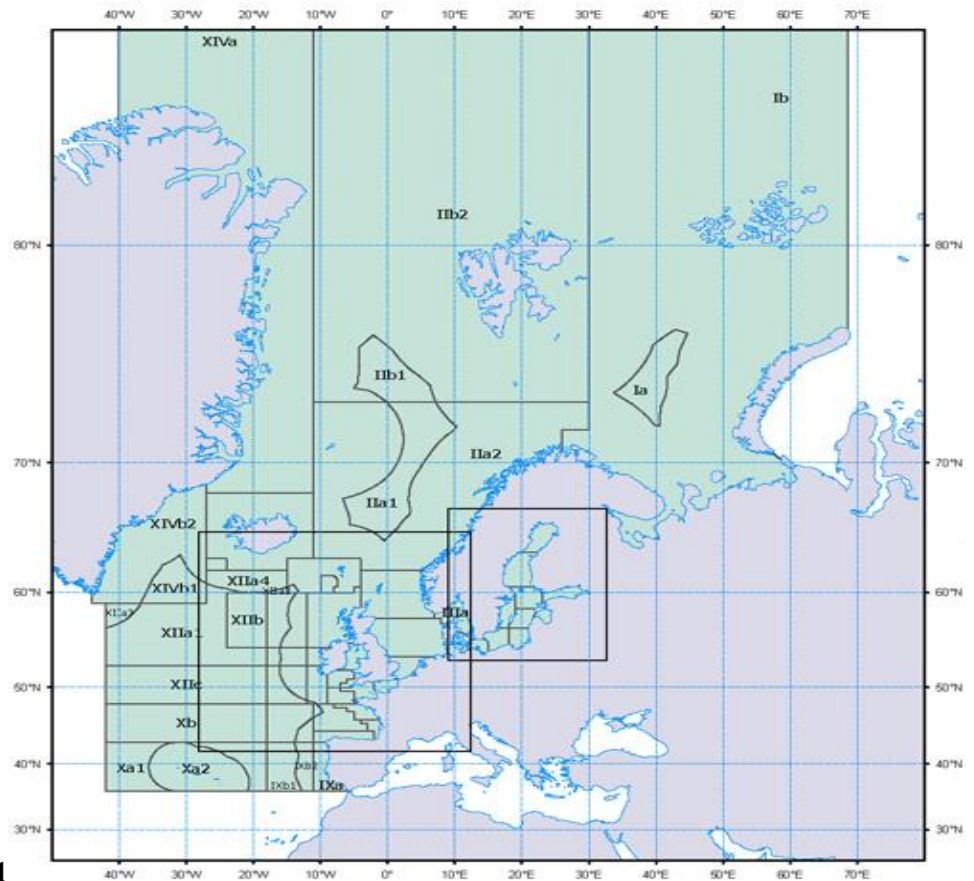
noir pêché dans la mer du Nord et conditionné en France » si le poisson a été fileté en Chine pourra être trompeuse. Dans ce cas l'indication « fileté en Chine » devra apparaître.

Le Sous-Directeur

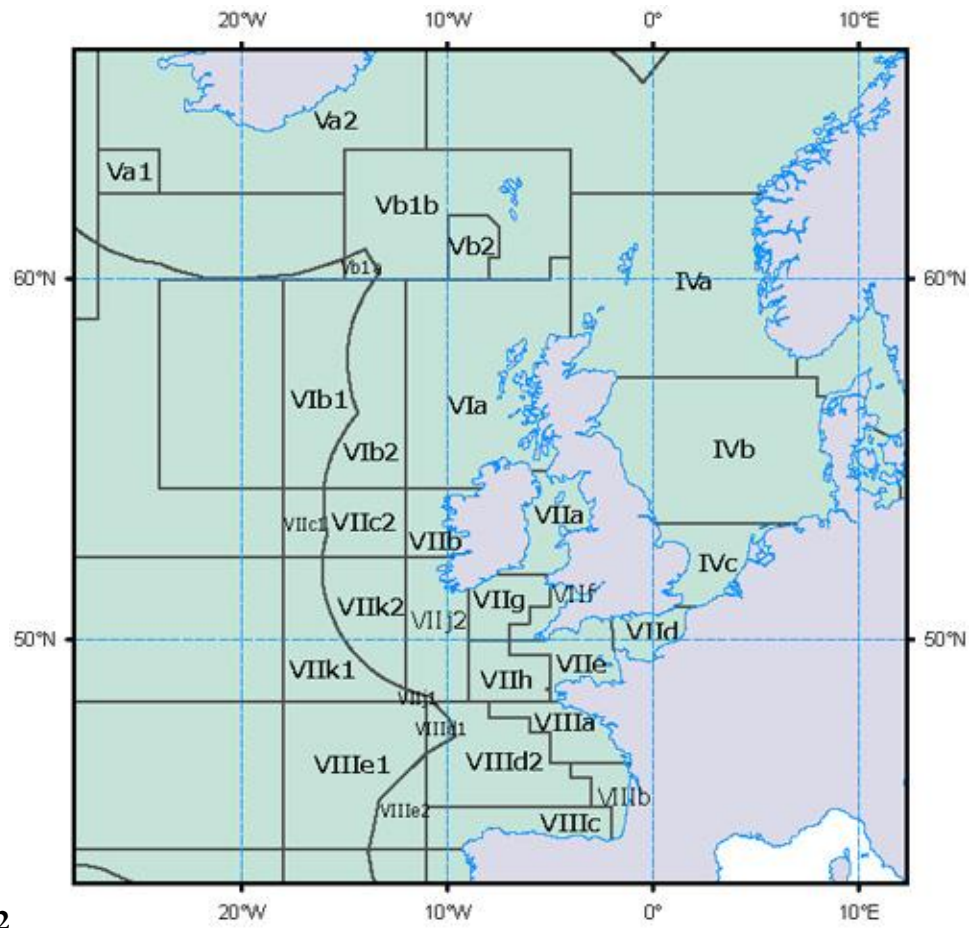
Jean-Louis GERARD

ANNEXE

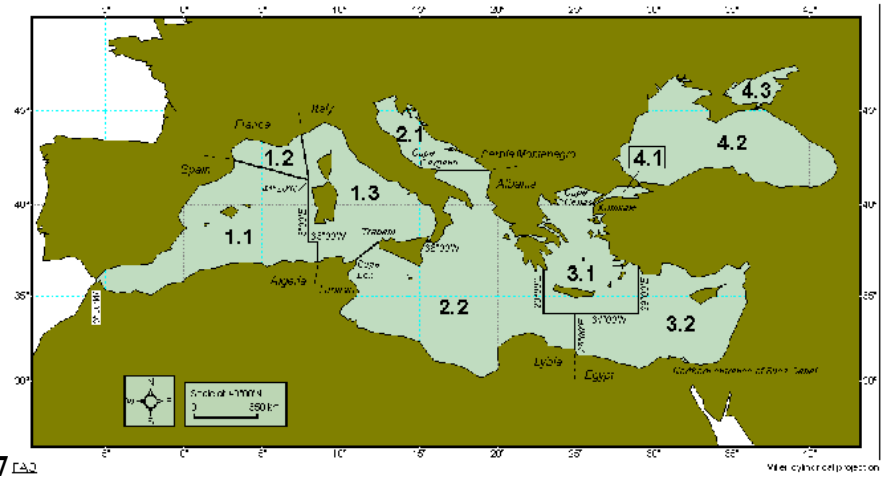
Zone FAO	Nom de la sous-zone en anglais (http://www.fao.org/fishery/area/)	Nom de la sous-zone en « termes intelligibles pour le consommateur »
FAO 27		
Sous-zone I	Barents Sea	Mer de Barents
Sous-zone II	Norwegian Sea, Spitzbergen, and Bear Island	Mers de Norvège
Sous-zone III	Skagerrak, Kattegat, Sound, Belt Sea, and Baltic Sea	Mer Baltique
Sous-zone IV	North Sea	Mer du Nord
Sous-zone V	Iceland and Faroes Grounds	Islande et Féroé
Sous-zone VI	Rockall, Northwest Coast of Scotland and North Ireland,	Ouest Ecosse
Sous-zone VII	Irish Sea, West of Ireland, Porcupine Bank, Eastern and Western English Channel, Bristol Channel, Celtic Sea North and South, and Southwest of Ireland - East and West	Manche et Mers Celtiques
Sous-zone VIII	Bay of Biscay	Golfe de Gascogne
Sous-zone IX	Portuguese Waters	Ouest Portugal
Sous-zone X	Azores Grounds	Açores
Sous-zone XII	North of Azores	Nord Açores
Sous-zone XIV	East Greenland	Est Groenland
FAO 37		
Sous-zone I	Western Mediterranean	Ouest Méditerranée
Sous-zone II	Central Mediterranean	Centre Méditerranée
Sous-zone III	Eastern Mediterranean	Est Méditerranée
Sous-zone IV	Black Sea	Mer Noire



Zone 27-1



Zone 27-2



Zone 37