

Étiquetage des aliments reconstitués

14^e législature

Question écrite n° 12231 de M. Jean-Claude Leroy (Pas-de-Calais - SOC)

publiée dans le JO Sénat du 26/06/2014 - page 1497

M. Jean-Claude Leroy attire l'attention de Mme la secrétaire d'État, auprès du ministre de l'économie, du redressement productif et du numérique, chargée du commerce, de l'artisanat, de la consommation et de l'économie sociale et solidaire sur l'étiquetage qui s'applique aux produits à base de viande et de poisson reconstitués et aux préparations à base de viande reconstituée.

En effet, certains produits sont composés de divers morceaux de viande ou de poisson, et reconstitués à l'aide d'autres ingrédients, comme des additifs ou des enzymes alimentaires.

La nouvelle législation sur l'étiquetage contribue à une plus grande transparence et permet au consommateur d'être mieux informé sur les produits qu'il achète.

Pourtant, les fraudes récentes sur la fabrication de viandes de cheval et de bœuf suscitent une inquiétude légitime sur les conditions de fabrication des produits alimentaires « reconstitués ». Dans son avis intitulé « Favoriser l'accès pour tous à une alimentation de qualité, saine et équilibrée » rendu en janvier 2014, le Conseil économique, social et environnemental (CESE) préconise d'avertir le consommateur par l'instauration d'une « mention explicite portée sur l'emballage d'autant que, suivant le pays d'origine des différents composants utilisés (viande ou poisson), les normes relatives aux conditions de production des animaux peuvent différer ».

Aussi, il lui demande de bien vouloir lui faire connaître la suite que le Gouvernement entend donner à cette recommandation.

Transmise au Secrétariat d'État, auprès du ministère de l'économie, de l'industrie et du numérique, chargé du commerce, de l'artisanat, de la consommation et de l'économie sociale et solidaire

Réponse du Secrétariat d'État, auprès du ministre de l'économie, de l'industrie et du numérique, chargé du commerce, de l'artisanat, de la consommation et de l'économie sociale et solidaire

publiée dans le JO Sénat du 13/11/2014 - page 2545

Le règlement communautaire (UE) n° 1169/2011 du Parlement et du Conseil européen du 25 octobre 2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires prévoit que la dénomination d'une denrée à base de viande ou de poisson soit accompagnée obligatoirement de la mention « reconstitué » dans le cas où « les produits à base de viande, les préparations de viandes et les produits de la pêche qui peuvent donner l'impression d'être faits d'une pièce entière de viande ou de poisson mais qui, en réalité, consistent en différents morceaux liés ensemble par divers ingrédients, y compris des additifs ou des enzymes alimentaires ou d'autres procédés ». Ce règlement entre en

application à partir du 13 décembre 2014. Il ne fait cependant que préciser une règle nationale. En effet, cette obligation ressortait déjà des règles d'étiquetage du code de la consommation, transposant la directive n° 2000/13 relative à l'étiquetage des denrées alimentaires. Ainsi, l'article R. 112-7 du code de la consommation spécifie que l'étiquetage et les modalités selon lesquelles il est réalisé ne doivent pas être de nature à créer une confusion dans l'esprit de l'acheteur ou du consommateur, notamment sur les caractéristiques de la denrée alimentaire et notamment sur la nature, l'identité, les qualités, la composition, la quantité, la durabilité, l'origine ou la provenance, le mode de fabrication ou d'obtention. L'article R. 112-14 précise que chaque fois que l'omission de cette indication est de nature à créer une confusion dans l'esprit de l'acheteur, la dénomination de vente comporte une indication de l'état physique dans lequel se trouve la denrée alimentaire ou du traitement spécifique qu'elle a subi, tels que, notamment : en poudre, lyophilisé, surgelé, congelé, décongelé, pasteurisé, stérilisé, reconstitué, concentré, fumé. L'obligation d'indiquer la mention « reconstitué », lorsque l'omission de cette mention est de nature à tromper le consommateur, pèse donc déjà sur les professionnels. Ainsi, compte tenu des usages, de la connaissance des consommateurs de la denrée et de la liste des ingrédients, il n'apparaît pas nécessaire d'indiquer le terme « reconstitué » pour le surimi. Ce produit désigne explicitement un produit à base de chair de poisson reconstitué. Mais a contrario, si la denrée ne peut pas être désignée par un nom reconnu et défini par exemple dans un code des usages, il doit comporter l'indication du traitement de reconstitution subi. La direction générale, de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF) lors de ses contrôles fait appliquer cette disposition et relève les manquements par procès-verbal lorsque l'étiquetage est de nature à induire le consommateur en erreur.