

Guidelines

Utilisation de représentations et de mentions qui mettent l'accent sur le goût dans l'étiquetage des denrées alimentaires

Table des matières

Introduction	3
1. Définitions	3
2. Base légale.....	4
3. Principes.....	4
4. Quelles sanctions en cas d'infraction ?.....	5
Annexe : arbre de décision.....	7

Introduction

Le consommateur souhaite être informé correctement de la composition des denrées alimentaires qu'il achète. Les représentations et mentions des ingrédients figurant dans l'étiquetage peuvent parfois donner une fausse idée de la quantité effective de certains ingrédients présente dans un produit alimentaire. Donner une présentation non réaliste de la composition d'une denrée alimentaire peut pousser le consommateur à faire un mauvais choix lors de son achat.

Par exemple : représenter du chocolat sur l'emballage d'un aliment ne contenant que de la poudre de cacao.

Les présentes guidelines ont été élaborées en concertation avec le SPF Santé publique. L'objectif est d'informer les fabricants de denrées alimentaires sur les principes à respecter en matière d'étiquetage lors de la mise en évidence du goût des denrées alimentaires, lorsque cette mise en évidence a lieu via soit des représentations, soit des mots.

Ces principes visent à empêcher :

- que le consommateur ne soit trompé au sujet de la nature des ingrédients utilisés ; et
- qu'une fausse impression ne soit donnée concernant les caractéristiques du produit, à savoir sa composition, même lorsque les informations légales obligatoires concernant les denrées alimentaires sont complètes et correctes.

Les principes ci-après s'appliquent quel que soit le type de représentation utilisée, réaliste ou stylisée.

Ces principes ne s'appliquent pas :

- aux représentations concernant des suggestions de présentation/conseils de préparation, à condition que ces suggestions/conseils ne fassent pas référence à un ingrédient du produit alimentaire ou au goût de celui-ci ;
- aux denrées alimentaires qui relèvent du champ d'application de l'article 3, § 5 de l'arrêté royal du 4 octobre 1995 relatif aux limonades¹.

Les recommandations, positions et autres informations figurant dans ces guidelines sont communiquées sous réserve de l'appréciation souveraine des cours et tribunaux. Ceci signifie que les cours et tribunaux peuvent s'écarter du contenu de ces guidelines dans le cadre d'un litige.

Ces guidelines sont des textes évolutifs, nécessitant des mises à jour. Elles peuvent donc être adaptées à tout moment.

1. Définitions

- « Ingrédients aromatisants » : des ingrédients utilisés dans les denrées alimentaires afin de leur donner un goût, à l'exclusion des arômes visés à l'article 3, alinéa 2, a) à h) du règlement (CE) n° 1334/2008².

Par exemple : fraise (mais aussi jus de fraise, purée ou sirop de fraise, etc.), réglisse, toutes les épices, vanille, champignons (tels que les truffes), cacao, chocolat...

- « Goût » : le goût caractéristique d'une denrée alimentaire (par ex. fraise), peu importe que celui-ci soit obtenu par un ingrédient aromatisant, un arôme ou une combinaison des deux.

¹ « § 5. Il est interdit de faire figurer des images représentant ou stylisant des fruits, tant dans l'étiquetage que dans la publicité des denrées visées à l'article 1^{er}, § 1^{er}, 1^o et 2^o. »

² Règlement (CE) n° 1334/2008 du Parlement européen et du Conseil du 16 décembre 2008 relatif aux arômes et à certains ingrédients alimentaires possédant des propriétés aromatisantes qui sont destinés à être utilisés dans et sur les denrées alimentaires et modifiant le règlement (CEE) n° 1601/91 du Conseil, les règlements (CE) n° 2232/96 et (CE) n° 110/2008 et la directive 2000/13/CE.

- La dénomination de la denrée alimentaire est la dénomination telle que définie à l'article 17 du règlement (UE) n° 1169/2011³.

2. Base légale

Il faut tenir compte de la législation en vigueur, notamment :

- Le règlement (UE) n° 1169/2011 du Parlement européen et du Conseil du 25 octobre 2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires, modifiant les règlements (CE) n° 1924/2006 et (CE) n° 1925/2006 du Parlement européen et du Conseil et abrogeant la directive 87/250/CEE de la Commission, la directive 90/496/CEE du Conseil, la directive 1999/10/CE de la Commission, la directive 2000/13/CE du Parlement européen et du Conseil, les directives 2002/67/CE et 2008/5/CE de la Commission et le règlement (CE) n° 608/2004 de la Commission ;
- Le règlement (CE) n° 1334/2008 du Parlement européen et du Conseil du 16 décembre 2008 relatif aux arômes et à certains ingrédients alimentaires possédant des propriétés aromatisantes qui sont destinés à être utilisés dans et sur les denrées alimentaires et modifiant le règlement (CEE) n° 1601/91 du Conseil, les règlements (CE) n° 2232/96 et (CE) n° 110/2008 et la directive 2000/13/CE ;
- Le livre VI du Code de droit économique belge (CDE) :
 - Des références aux articles VI.8 à VI.10 du CDE, qui rappellent l'obligation d'étiqueter dans certains cas en invoquant les principes de l'ancienne réglementation et du droit européen ;
 - En outre, il y a également une référence pour tous les AR s'appuyant partiellement ou totalement sur le CDE (anciennement la loi sur les pratiques commerciales) ;

Il faut également tenir compte de la jurisprudence en la matière, y compris l'arrêt « Teekanne » du 4 juin 2015 de la Cour de Justice de l'Union européenne, dans lequel la Cour a indiqué que l'étiquette d'un produit pouvait être trompeuse, même lorsqu'elle contenait toutes les informations alimentaires obligatoires concernant le produit .

3. Principes

- 1) L'utilisation de représentations ou de mentions sur l'étiquette ne peut se faire aux dépens de l'espace devant être prévu sur une étiquette pour **les informations alimentaires obligatoires**, ni mettre en péril la clarté des informations alimentaires obligatoires.
- 2) Une représentation ou une mention du **goût** d'une denrée alimentaire devant permettre au consommateur de reconnaître rapidement le goût d'une denrée alimentaire, ne peut être trompeuse.
- 3) Pour déterminer si une représentation ou une mention peut tromper le consommateur, **l'étiquetage dans son ensemble** sera évalué.
- 4) Dans le cas où le consommateur, à partir d'une représentation ou d'une mention, peut être trompé quant au goût et/ou à la composition d'une denrée alimentaire, des **informations complémentaires** sont nécessaires :
 - a) Quand le goût est indiqué sous la forme d'une représentation dans l'étiquetage ou est mentionné dans un nom de marque, une dénomination de fantaisie ou ailleurs, et si le goût provient exclusivement d'un arôme (naturel ou non), il doit être indiqué de façon claire, non équivoque et bien lisible qu'il s'agit d'un **arôme**.
Par exemple : arôme de fraise, goût de fraise, et pas seulement « fraise ».

³ Conformément à l'article 17, § 1^{er} du règlement (UE) n° 1169/2011 du Parlement européen et du Conseil du 25 octobre 2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires, la dénomination de la denrée alimentaire est sa dénomination légale. En l'absence d'une telle dénomination, la dénomination de la denrée est son nom usuel. À défaut d'un tel nom ou si celui-ci n'est pas utilisé, un nom descriptif est à indiquer. Conformément à l'article 17, § 4, 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.

Dans le cas d'une **représentation**, ceci doit être mentionné à proximité de celle-ci.

Pour une **mention**, cela doit être précisé dans la dénomination de la denrée alimentaire.

Par exemple : « DÉNOMINATION PRODUIT avec arôme de fraise ».

- b) Quand, dans la situation mentionnée au point a), seul un **arôme naturel** est utilisé, cela peut être précisé à proximité de la représentation ou de la mention et dans la dénomination de la denrée alimentaire.

Par exemple : « DÉNOMINATION PRODUIT avec arôme naturel de fraise ».

- 5) Dans le cas d'un **ingrédient aromatisant** ne pouvant techniquement pas être repris en tant que tel dans la denrée alimentaire, une référence directe à l'ingrédient aromatisant n'est pas considérée comme trompeuse à condition que seul un arôme **naturel** de cet ingrédient soit ajouté à une denrée alimentaire.

Cette situation se présente pour certains ingrédients ou combinaisons d'ingrédients comme la vanille, le café, les plantes « aromatiques » (menthe, baie de sureau, réglisse...) qui ne sont pas repris en tant que tels de façon traditionnelle/habituelle dans certaines denrées alimentaires.

Par exemple : des feuilles de menthe peuvent être représentées dans l'étiquetage du sirop de menthe, alors qu'il n'y a pas de feuilles de menthe dans le sirop, étant donné que ces feuilles de menthe peuvent être utilisées pour la fabrication d'un arôme naturel de menthe qui est ajouté au sirop. Cela ne s'applique par exemple pas au taboulé, une préparation dans laquelle on retrouve bien des feuilles de menthe.

- 6) Quand un **ingrédient aromatisant est utilisé en même temps qu'un arôme** donnant le même goût dans une denrée alimentaire, l'ingrédient aromatisant doit réellement apporter un goût et ne peut pas être ajouté uniquement pour justifier la mise en évidence de cet ingrédient aromatisant dans l'étiquetage (concept d'« ingrédient-alibi »).

Par exemple : si, dans l'étiquetage d'une denrée alimentaire au goût de truffe, des truffes sont clairement visibles sur l'emballage, ces truffes doivent effectivement contribuer au goût de truffe du produit.

- 7) Quand un goût est – entièrement ou partiellement – produit par un ingrédient aromatisant et que cet ingrédient est mis en avant par des représentations ou des mentions dans l'étiquetage, il faut indiquer dans la dénomination de la denrée alimentaire ou dans la liste des ingrédients **la quantité** utilisée, en pourcentage, lors de la fabrication ou de la préparation de la denrée alimentaire⁴.

Cette indication quantitative n'est toutefois pas requise pour un ingrédient utilisé à faible dose aux fins de l'aromatisation⁵.

4. Quelles sanctions en cas d'infraction ?

Les infractions sont sanctionnées pénalement par une amende pouvant aller jusqu'à 80 000 euros (ou jusqu'à 4% du chiffre d'affaires annuel, le montant le plus élevé étant retenu)⁶.

L'Inspection économique peut procéder à des enquêtes à la suite d'un signalement reçu via le [Point de contact](#). Elle peut également réaliser des enquêtes de sa propre initiative ou dans le cadre d'une enquête générale de grande envergure dans le secteur. Des enquêtes peuvent également avoir lieu à la demande du ministre ou du parquet.

⁴ Règlement (UE) n° 1169/2011 du Parlement européen et du Conseil du 25 octobre concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires, article 22 et annexe VIII, point 3, b).

⁵ Règlement (UE) n° 1169/2011 du Parlement européen et du Conseil du 25 octobre concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires, annexe VIII, point 1, a), iii).

⁶ Les dispositions relatives aux sanctions figurent dans les articles XV.70 et XV.83 CDE.

Chiffre d'affaires annuel : le chiffre d'affaires total du dernier exercice clôturé précédant l'imposition de l'amende au sujet duquel des données permettant d'établir le chiffre d'affaires annuel sont disponibles.

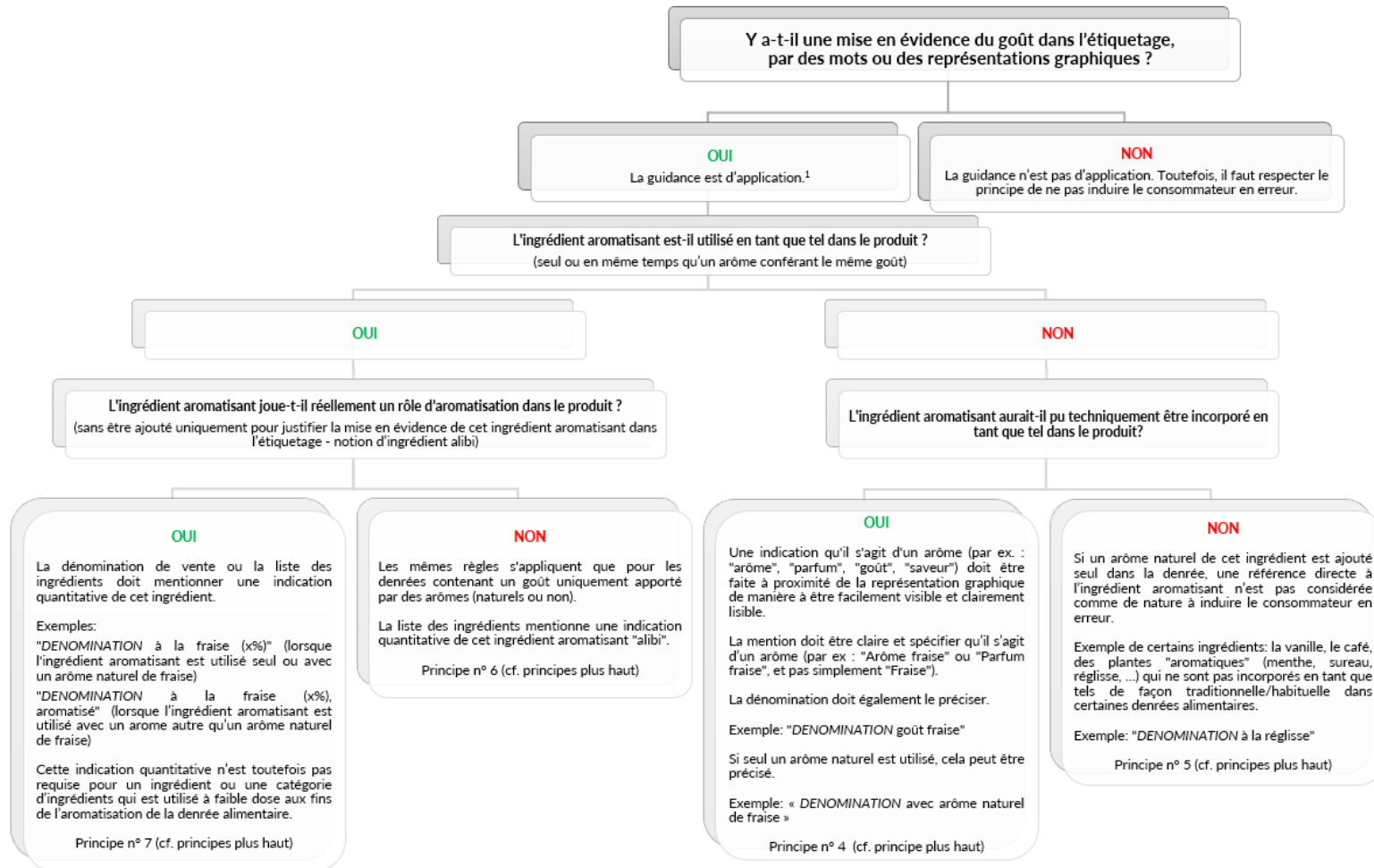
Sanction de niveau 2 : amende pénale allant de 26 à 10 000 euros, ce qui revient, avec les décimes additionnels, à une amende pénale de 208 à 80 000 euros (ou jusqu'à 4% du chiffre d'affaires annuel, si cela représente un montant plus élevé).

Suite à la constatation d'une infraction, l'Inspection économique dispose principalement des possibilités suivantes :

- adresser un avertissement mettant en demeure de régulariser la situation ;
- transmettre ses constatations au procureur du Roi ;
- recourir à une transaction (proposition d'une somme dont le paiement volontaire et la cessation de l'infraction éteignent l'action publique) ;
- imposer une amende administrative⁷.

⁷ Les montants minimaux et maximaux de l'amende administrative correspondent aux montants minimaux et maximaux respectifs de l'amende pénale sanctionnant le même fait. Les décimes additionnels sont également applicables à ces amendes administratives (article XV.60/20 CDE).

Annexe : arbre de décision



¹ Notez que ce document de guidance ne s'applique pas aux denrées alimentaires qui tombent sous le champ d'application de l'Article 3, §5, de l'Arrêté royal du 4 octobre 1995 relatif aux limonades.