



AGRO-ALIMENTAIRE

PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR

Centre Régional d'Innovation et
de Transferts de Technologies

RESEAU TECHNIQUE TPE DES INDUSTRIES AGROALIMENTAIRES DE LA REGION PROVENCE- ALPES-CÔTE D'AZUR

Guide pratique : Réglementations hygiène et étiquetage



REALISE DANS LE CADRE DU PROGRAMME

agro+2005_2010

PREAMBULE

Le **CRITT Agro-Alimentaire PACA**, avec le soutien financier de la **Région Provence-Alpes-Côte d'Azur** et de la **DRAF** (Direction Régionale de l'Agriculture et de la Forêt), développe depuis 2002 des actions adaptées aux besoins des TPE régionales.

Cette année, nous développons encore cette action au travers de l'animation d'un véritable réseau TPE. Cette action s'articule autour de 3 types d'animations :

- Des **jours techniques d'échanges** sur des thématiques majeures, réservées aux TPE et organisées à côté de chez vous qui se sont déroulées au premier semestre 2006

Mieux planifier votre activité pour améliorer votre productivité

- Planifier pour améliorer l'organisation
- Planifier pour aider à la décision stratégique

Les nouvelles réglementations hygiène et étiquetage : quelles conséquences pour les TPE

- Point sur les nouvelles réglementations : règlements CE n°178/2002, n°852/2004 et n°853/2004, les Directives CE n°2000/13 et n°2003/89 ;
- Les conséquences concrètes pour les entreprises : obligations de retrait, d'information des services de contrôle, de traçabilité, ... ;
- Exemples concrets sur l'application des réglementations étiquetage.

Modalités de participation : Inscription **gratuite** pour toutes les TPE Provence Alpes Côte d'Azur. Une inscription préalable est souhaitée pour toute participation. Merci de compléter le bulletin de participation ci-joint.

- Un **accompagnement technique forfaitaire individuel** autour des thématiques techniques qui vous préoccupent

Le CRITT peut vous apporter un appui technique de 1 à 3 jours dans différents domaines tels que :

- La sécurité des aliments (Exemples : Validation d'étiquetage, de démarche HACCP, validation et mise en oeuvre des pratiques d'hygiène, validation du système de Traçabilité, état des lieux par rapport à IFS/BRC) ;
- La nutrition (Exemples : rédaction d'une communication nutritionnelle, état des lieux nutritionnel, étiquetage nutritionnel) ;
- La planification de la production (Exemples : mise en place de la planification de production, calcul des coûts de revient) ;
- La gestion des déchets (Exemples : optimisation du traitement des effluents, point réglementaire, réduction des coûts de traitement des déchets).

Modalités de participation : Renvoi du bulletin ci-joint ou prise de rendez vous avec un Conseiller Technologique du CRITT

Participation forfaitaire de 150 € HT soit 180 € TTC pour les adhérents CRITT/FRIAA

- Un **guide pratique** sur les nouvelles obligations réglementaires en matière d'hygiène et d'étiquetage des produits alimentaires.

OBJECTIF DU GUIDE

Ce guide a pour objectif de vous faciliter l'application des nouvelles obligations en matière de sécurité des aliments et d'étiquetage.

Avertissement : Ce document a été rédigé dans un but informatif par le CRITT Agro-Alimentaire PACA. Toute erreur ou toute omission involontaire ne sauraient engager la responsabilité du CRITT. Seuls les textes réglementaires officiels, publiés aux Journaux Officiels français et communautaires font foi.

SOMMAIRE DU GUIDE

PARTIE 1 : La réforme de la législation communautaire en matière de sécurité sanitaire des denrées alimentaires

1- PRESENTATION SCHEMATIQUE DES REGLEMENTS HYGIENE	9
2- SYNTHESE DES OBLIGATIONS PRATIQUES ISSUES DE CES REGLEMENTS	10
• Règlement CE 178/2002	10
• Règlement CE 852/2004	11
• Règlement CE 853/2004	12
• Règlement CE 183/2005	13
• Règlement CE 882/2004	13
• Règlement CE 2073/2005	14

PARTIE 2 : Présentation des obligations réglementaires en matière d'étiquetage des denrées alimentaires

1- CONTEXTE	17
• Définitions	17
• Obligations générales	17
2- MENTIONS OBLIGATOIRES	17
3- MENTIONS VOLONTAIRES	19
•... Allégations définies	19
•... Allégations dans le cas d'un étiquetage nutritionnel	19
• Mentions définies pour les signes d'identification de l'origine et de la qualité	20
4- MENTIONS INTERDITES	20
VEILLE REGLEMENTAIRE ETIQUETAGE	23

PARTIE 1

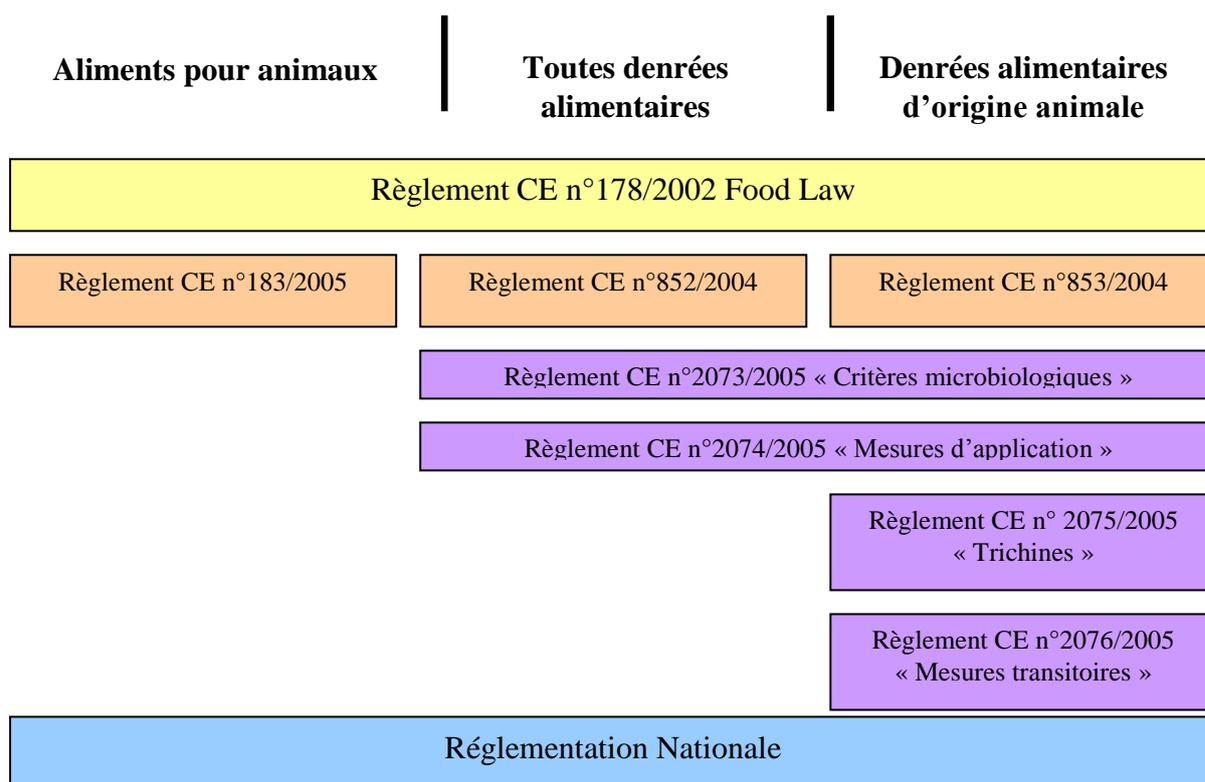
LA REFORME DE LA LEGISLATION COMMUNAUTAIRE EN MATIERE DE SECURITE SANITAIRE DES DENREES ALIMENTAIRES

OBJECTIFS DE LA REFORME :

- ➡ **Séparation des instances d'évaluation et de gestion des risques**
- ➡ **Approche intégrée de toute la filière depuis la production primaire jusqu'à la table du consommateur « de l'étable à la table »**
- ➡ **Responsabilité des exploitants du secteur alimentaire**
- ➡ **Simplification des textes**

1- PRESENTATION SCHEMATIQUE DES REGLEMENTS HYGIENE

TEXTES APPLICABLES AUX PROFESSIONNELS FRANÇAIS AU 1^{er} JANVIER 2006



2- SYNTHESE DES OBLIGATIONS PRATIQUES ISSUES DE CES REGLEMENTS

Objectifs de la réforme de la réglementation communautaire en matière d'hygiène des denrées alimentaires

- ➔ Séparation des instances d'évaluation et de gestion des risques
- ➔ Approche intégrée de toute la filière depuis la production primaire jusqu'à la table du consommateur « de l'étable à la table »
- ➔ Responsabilité des exploitants du secteur alimentaire
- ➔ Simplification des textes

Règlement (CE) n° 178/2002 « établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, ... »

Domaine d'application : Toutes les étapes de la production, de la transformation et de la distribution des denrées alimentaires

Date d'application : 1^{er} janvier 2005

Ce qu'il faut retenir :

- ➔ **La responsabilité des exploitants** : L'exploitant est le premier responsable (juridique) de la mise sur le marché de denrées alimentaires ou d'aliments pour animaux conformes aux prescriptions de la législation.

Aucune denrée alimentaire dangereuse (*préjudiciable à la santé ou impropres à la consommation par les consommateurs, leurs descendants ou les populations sensibles : allergiques par exemple*) ne doit être mise sur le marché.

- ➔ **Obligation de signalement aux administrations et de retrait/rappel**: Si un exploitant a des raisons de penser qu'une denrée alimentaire ou un aliment pour animaux qu'il a importé, transformé ou distribué ne répond pas aux prescriptions relatives à la sécurité alimentaire, il engage immédiatement les procédures de retrait du marché et en informe les services officiels.

- ➔ **L'obligation de traçabilité**, concerne les denrées alimentaires, les aliments pour animaux et les animaux producteurs :

- Etre en mesure d'identifier ses fournisseurs et ses clients,
- Disposer de système et de procédures permettant de mettre ces informations à la disposition des autorités compétentes à leur demande,
- Etiqueter ou identifier les denrées alimentaires ou les aliments pour animaux mis sur le marché.

Attention : Pas d'obligation de moyen mais une obligation de résultat

Responsabilité de l'entreprise dans le choix de la précision de la traçabilité.

SERVICES OFFICIELS DONT VOUS DEPENDEZ
La production primaire Ministère de l'Agriculture et de la Pêche (DDSV, DRAF/SRPV)
Hors production primaire
ALIMENTATION ANIMALE
- Aliment strictement végétal : DOCCRF
- Aliment avec matière(s) premières animale(s) : DDSV
- Aliment avec additif(s) : DDSV
- Transport et distribution : DOCCRF
ALIMENTATION HUMAINE
- Aliment strictement végétal : DOCCRF
- Aliment contenant des produits d'origine animale (y compris le transport et la distribution) : DDSV

PIECES DEMANDEES PAR LES SERVICES OFFICIELS

- Nom, adresse fournisseurs, nature des produits
- Nom, adresse clients et nature des produits livrés
- Dates de transaction
- N°lots, volumes et quantités

MODALITES DE CONTROLE

- Contrôle documentaire (procédures et systèmes de traçabilité, procédure de retrait/rappel)
- Contrôle sur site (Test de traçabilité)

Règlement CE n°852/2004 « relatif à l'hygiène des denrées alimentaires »

Domaine d'application : Toutes les étapes de la production, de la transformation et de la distribution des denrées alimentaires ainsi qu'aux importations

Date d'application : 1^{er} janvier 2006

Ce qu'il faut retenir :

- Abrogation de la Directive CE n°93/43
- Obligation d'enregistrement de tous les établissements du secteur alimentaire et de mise à jour des informations sur les établissements. La mise en place d'un **guichet unique** est prévue pour faciliter cet enregistrement. A ce jour, seuls les exploitants sans numéro SIRET sont tenus de se faire connaître des services officiels,
- Obligation de résultat : le professionnel doit montrer que les dispositions mises en place permettent de se conformer aux obligations de résultat,
- Responsabilisation de l'opérateur : mise en œuvre des bonnes pratiques d'hygiène et des procédures basées sur les principes HACCP
- Obligation de formation du personnel à l'HACCP (personnes chargées de la mise en place et du suivi de la démarche),
- Encouragement à l'élaboration de **Guides de Bonnes Pratiques d'Hygiène** et d'application des principes HACCP par les professionnels,
- Implique la mise en œuvre de procédures permanentes fondées sur les principes de l'HACCP (sauf production primaire),
- Importance du respect des **bonnes pratiques d'hygiène** et de la formation en matière d'hygiène alimentaire des manutentionnaires de denrées alimentaires.

LORS DE CONTROLES OFFICIELS
Prise en compte de l'utilisation des
GBPH validés

Règlement CE n°853/2004 « fixant des règles spécifiques aux denrées alimentaires d'origine animale »

Domaine d'application : S'applique en complément du Règlement (CE) n°852/2004 aux produits d'origine animale transformés ou non transformés.

Ne s'applique pas aux denrées alimentaires contenant à la fois des produits d'origine végétale et des produits d'origine animale transformés.

Date d'application : 1^{er} janvier 2006

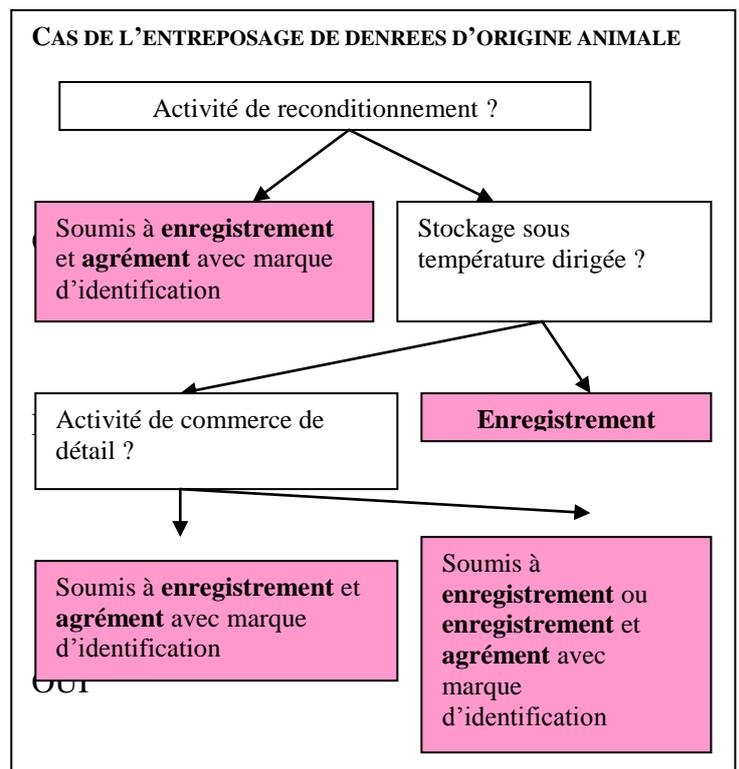
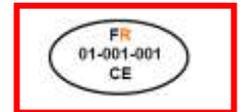
Ce qu'il faut retenir :



➤ **Agrément par la Direction des Services Vétérinaires** des établissements manipulant des denrées d'origine animale (sauf production primaire, entreposage à température ambiante, transport),

➤ **Disparition des agréments sanitaires loco-régionaux** : Un délai de 4 ans est donné à ces établissements pour s'orienter vers un agrément communautaire.

➤ **Le marquage des produits.** Tout produit sortant d'un établissement soumis à agrément doit avoir soit une marque de salubrité (viandes fraîches) soit une marque d'identification. La marque d'identification est apposée avant la sortie de l'établissement et doit apparaître sur le produit, le conditionnement ou l'étiquette. Les entreprises peuvent mettre en vente les produits revêtus de l'enseigne marque et produits avant le 1^{er} janvier 2006 jusqu'au 31/12/2009. Elles peuvent utiliser les stocks d'étiquettes et d'emballages qu'elles avaient commandés avant l'entrée en vigueur du règlement soit 1^{er} janvier 2006 et ce jusqu'au 31/12/2007. Les marques d'identification peuvent être utilisées sur tous les produits de l'établissement agréé même ceux sans denrées d'origine animale.



Règlement CE n°183/2005 établissant des exigences en matière d'hygiène des aliments pour animaux :

Domaine d'application : Tous les exploitants qui vendent des co-produits (fabrication intentionnelle) ou des sous-produits (fabrication non intentionnelle) à des éleveurs ou à des industriels de l'alimentation animale.

Date d'application : 1^{er} janvier 2006

Ce qu'il faut retenir :

- S'applique à tous les exploitants du secteur de l'alimentation animale y compris le pet food,
- S'applique à toutes les entreprises vendant des co-produits ou des sous-produits à des éleveurs ou à des industriels de l'alimentation animale,
- Implique l'enregistrement de ces établissements au titre du règlement CE n°183/2004,
- Implique la mise en œuvre d'une analyse des risques spécifique
- Instauration d'une garantie financière pour couvrir les éventuels coûts de retraits, rappel ou destruction de produits dont le co-produit ou sous-produit serait à l'origine

ENREGISTREMENT DES ETABLISSEMENTS

Toute entreprise fournissant des matières directement à des opérateurs du secteur alimentaire est considérée comme opérateur du secteur de l'alimentation animale et doit se soumettre au règlement 183/2004. Les entreprises alimentaires pourront ainsi être enregistrées deux fois.

Règlement CE n°882/2004 «Règlement Contrôles officiels » :

Domaine d'application : Contrôles officiels des aliments pour animaux et des denrées alimentaires

Date d'application : 1^{er} janvier 2006

Ce qu'il faut retenir :

- Les inspecteurs doivent s'appuyer sur des procédures et instructions harmonisées pour réaliser leurs inspections
- La fréquence des inspections doit être fondée sur la base d'une analyse des risques qui tient compte d'un certain nombre de facteurs comme la production, les antécédents de l'établissement, la population cible ...
- Les contrôles sont effectués régulièrement en fonction du risque et à fréquence adéquate
- Les contrôles sont effectués sans préavis, sauf pour les audits si la présence de l'exploitant est nécessaire
- Possibilité de délégation de l'inspection à des organismes tiers

Quelles conséquences pour les services officiels

- Coordination interministérielle des contrôles (1 plan au niveau national)
- Réalisation des contrôles en s'appuyant sur des méthodes d'inspection formalisées
- Rédaction de rapports d'inspection harmonisés
- Réalisation d'audits internes reconnus dans le cadre d'une démarche assurance qualité
- Se soumettre à des audits externes et rendre des comptes dans les délais impartis

Règlement CE n°2073/2005 « concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires » :

Domaine d'application : toutes denrées alimentaires

Date d'application : 1^{er} janvier 2006

Ce qu'il faut retenir :

- « Les denrées ne doivent pas contenir de micro-organismes ni leurs toxines ou métabolites dans des quantités qui présentent un risque inacceptable pour la santé humaine »
- Pas de critère microbiologique nécessaire si le produit est soumis à un traitement thermique assainissant ;
- Critère microbiologique devant être défini si et seulement si cela améliore la protection du consommateur
- Définition de « **critères de sécurité** » applicables toute la durée de vie du produit et de « **critères d'hygiène du procédé** » applicables en fin de procédé de fabrication ;
- Les méthodes d'analyses doivent être citées en référence dans le règlement ou validées par une méthode de référence

Critères de sécurité

Il s'agit de critères définissant l'acceptabilité d'un produit ou d'un lot de denrées alimentaires, applicables aux produits mis sur le marché.

Ils concernent :

- la *Listeria monocytogenes*
- les *Salmonella*

Critères d'hygiène du procédé

Il s'agit de critères indiquant l'acceptabilité du fonctionnement du procédé de production. Ils ne sont pas applicables aux produits mis sur le marché.

Ils sont définis pour :

- les viandes et produits à base de viande
- le lait et les produits laitiers
- les ovo produits
- les produits de la pêche
- les fruits et légumes prédécoupés
- les jus de fruits et de légumes non pasteurisés

Des résultats insatisfaisants entraînent la mise en place d'actions correctives et notamment de l'amélioration de l'hygiène, de la sélection des matières ou de l'origine des matières premières.



Doit-on se limiter aux seuls critères du règlement 2073/2005 ?

→ non car il est interdit de mettre sur le marché une denrée alimentaire si elle est dangereuse (art 14 du règlement 178/2002)

Des critères complémentaires adaptés au produit peuvent être définis par l'exploitant, par une filière ou par les services de contrôle si nécessaire

PARTIE 2

PRESENTATION DES OBLIGATIONS REGLEMENTAIRES EN MATIERE D'ETIQUETAGE DES DENREES ALIMENTAIRES

1- CONTEXTE

Définitions

- **Denrée alimentaire** : Toute denrée, produit ou boisson destinés à l'alimentation humaine.
- **Pré-emballage** : Ensemble d'un produit et de l'emballage dans lequel il est présenté en vue de la vente.
- **Caractéristiques essentielles** : « L'étiquetage est un moyen privilégié d'assurer l'obligation générale d'information ». Art. L111-1, Code de la Consommation

Obligations générales

Se conformer à la réglementation : Dès la première mise sur le marché, les produits doivent répondre aux prescriptions en vigueur relatives notamment à la loyauté des transactions commerciales et à la protection des consommateurs. Art.L212-1, Code de la Consommation

Assurer la sécurité du consommateur : Les produits doivent, dans des conditions normales d'utilisation ou des conditions raisonnablement prévisibles par le professionnel, présenter la sécurité à laquelle on peut légitimement s'attendre et ne pas porter atteinte à la santé des personnes.

Interdiction de tromperie : Ne pas induire le consommateur en erreur directement ou indirectement. Ne pas attribuer au produit des propriétés communes à tous les produits de la même catégorie (exemple : mettre en avant une absence d'additifs et de conservateurs dans des jus de fruits alors que la réglementation l'interdit).

Ne pas omettre des informations dont l'absence serait trompeuse.

Langue française : Emploi obligatoire de la langue française pour la désignation de vente, l'offre, la présentation, le mode d'emploi ou d'utilisation de tout produit. Loi n°94-665 du 4 août 1994

Lisibilité : Inscription à un endroit apparent de manière à être visible, clairement lisible et indélébile, facilement compréhensible, ni dissimulé, ni voilé. Article R112-8 du Code de la Consommation

Mention de l'origine : Non obligatoire dans le cas général. Obligatoire si risque de confusion, si prévu spécifiquement ou si démarche d'identification d'origine. Article L216-6 et L216-7, R112-9, Code de la Consommation

2- MENTIONS OBLIGATOIRES

9 MENTIONS OBLIGATOIRES EN GENERAL

- DENOMINATION DE VENTE *
- LISTE DES INGREDIENTS
- QUANTITE DE CERTAINS INGREDIENTS
- QUANTITE NETTE*
- DATE ET CONDITIONS DE CONSERVATION*
- NOM ET ADRESSE DU FABRICANT, CONDITIONNEUR OU VENDEUR ETABLI DANS LA COMMUNAUTE EUROPEENNE
- NUMERO DE LOT
- LIEU D'ORIGINE ET DE PROVENANCE SI RISQUE DE CONFUSION
- MODE D'EMPLOI SI NECESSAIRE

* mentions devant être dans le même champ visuel

Nom et adresse du responsable : Indication obligatoire de l'auteur du préemballage ou de celui qui a fait faire l'emballage ou de l'importateur lorsqu'ils sont établis dans la communauté européenne.

Nom ou Raison sociale et adresse en clair soit du fabricant soit du conditionneur soit du vendeur établi dans la communauté.

Numéro de lot : Ensemble d'unités de vente d'une denrée alimentaire produite, fabriquée ou conditionnée dans des circonstances pratiquement identiques.

Notion à définir par l'entreprise (<1 jour)

Mode d'emploi : Non obligatoire dans le cas général.

Obligatoire si :

- justifié par le risque de sécurité (produits diététiques, compléments alimentaires)
- lié à une autre mention (% ingrédient reconstitué, étiquetage nutritionnel)
- produits surgelés



Dénomination de vente : Description de la denrée alimentaire, et si nécessaire de son utilisation, suffisamment précise pour permettre à l'acheteur d'en connaître la nature réelle et de la distinguer des produits avec lesquels elle pourrait être confondue.

Liste des ingrédients : après la mention « ingrédients : » Par ordre décroissant de leur importance pondérale lors de la mise en œuvre.

- Matières premières et additifs mis en œuvre lors de la fabrication.
- Les ingrédients d'une matière composée présente dans le produit fini à raison **de plus de 2%**
- L'eau ajoutée mise en œuvre à raison de plus de 5% sauf l'eau de reconstitution d'un ingrédient déshydraté et le liquide de couverture normalement consommé
- Indication du pourcentage si l'ingrédient figure dans la dénomination de vente ou lui est associé par le consommateur ou s'il est mis en relief par une image ou dessin

Date et conditions de conservation :

DLC (date limite de consommation) « A consommer jusqu'au » ou « à consommer jusqu'à la date figurant... »

Denrée microbiologiquement très périssable

Retrait du marché au-delà de la DLC

DLUO (Date limite d'utilisation optimale) « A consommer de préférence avant fin... »

Détention, vente et consommation possible au-delà de la DLUO

Indication en clair : Jour, Mois, Année

- Durée de vie de 0 à 3 mois : jour et mois
- Durée de vie de 3 à 18 mois : mois et année
- Durée de vie >18mois : année

Quantité nette :

Emploi obligatoire des unités de mesure légales (litre, centilitre, millilitre, kilogramme et gramme)

Hauteur des caractères :

QN> 1000 g ou ml : 6 mm

QN> 200 g ou ml : 4 mm

QN> 50 g ou ml : 3 mm

QN< 50 g ou ml : 2 mm

3- MENTIONS VOLONTAIRES

Les mentions volontaires doivent être :

- vraies, vérifiables et justifiées
- non interdites
- conformes aux éventuelles règles spécifiques d'apposition

Allégations définies

Artisanal : élaboré par un artisan tel que défini par le registre des Métiers

Frais : Présentant les caractéristiques présentes lors de la fabrication, n'ayant pas été conservé par des procédés physiques (sauf pasteurisation pour le lait et la réfrigération) ou chimique et de DLC <30 jours

Maison : fabriqué sur les lieux de commercialisation, à partir des ingrédients de base composant traditionnellement la recette

Naturel : issu directement de la nature, n'ayant subi aucune transformation due à la main de l'homme

Allégations dans le cas d'un étiquetage nutritionnel

L'étiquetage nutritionnel est obligatoire si une allégation nutritionnelle est effectuée sur le produit ou la publicité, ou si le produit est soumis à la réglementation des denrées destinées à une population particulière (produits diététiques).

De plus l'étiquetage doit respecter les règles prévues. L'étiquetage peut être, au choix, du groupe I ou du groupe II :

■ 4 mentions minimales dans tous les cas: GROUPE 1

- Valeur énergétique
- Quantité de protéines
- Glucides
- Lipides

■ 8 mentions minimales : GROUPE 2

- Sucres après Glucides
- Acides gras saturés
- Fibres alimentaires
- Sodium

Remarque : l'étiquetage est impérativement du groupe II si une allégation porte sur les sucres, les acides gras saturés, les fibres ou le sodium.

■ 1 mention supplémentaire par nutriment si allégation sur autre nutriment tels que :

- Amidon, polyols, AG mono-insaturés, AG poly-insaturés
- Cholestérol
- Sels minéraux et vitamines

■ 1 mention supplémentaire si allégation sur AG mono-insaturés, poly-insaturés ou cholestérol :

- Indication des acides gras saturés

Mentions définies pour les signes d'identification de l'origine et de la qualité

En France : AOC, Label Rouge, Agriculture Biologique, Certificat de conformité, Appellation Montagne

En Europe : AOP, IGP, attestation de spécificité, le mode d'obtention agricole (bio)

Ses signes de qualité impliquent un étiquetage spécifique (mentions, logos)

4- MENTIONS INTERDITES

Les mentions interdites sont les suivantes :

- toute mention non justifiée
- toute mention apposée sur un produit non conforme
- toute mention interdite spécifiquement (abus, confusion, santé, produit)
- toute mention abusive (*Donner des caractéristiques particulières à une denrée alors que toutes les denrées possèdent ces mêmes caractéristiques*)
- toute mention confuse (*Toute présentation, étiquetage pouvant prêter à confusion sur les caractéristiques, la nature, l'identité, les qualités, la composition, quantité, la durabilité, la conservation, l'origine ou la provenance et le mode de fabrication ou d'obtention » Code de la Conso art. R112-7*)

VEILLE REGLEMENTAIRE

VEILLE REGLEMENTAIRE ETIQUETAGE

Directive 2000/13/CE du 20 mars 2000 relative au rapprochement des législations des Etats membres concernant l'étiquetage et la présentation des denrées alimentaires ainsi que la publicité faite à leur égard.

Directive 2003/89/CE du 10 novembre 2003 modifiant la directive 2000/13/CE en ce qui concerne l'indication des ingrédients présents dans les denrées alimentaires.

[Directive 2005/63/CE de la Commission du 3 octobre 2005](#) rectifiant la directive 2005/26/CE en ce qui concerne la liste des substances ou des ingrédients alimentaires provisoirement exclus de l'annexe III bis de la directive 2000/13/CE du Parlement européen et du Conseil. (JOUE du 04-10-2005)

[Arrêté du 15 septembre 2005](#) portant modalités d'application de l'article R. 112-16-1 du code de la consommation. (JORF du 20-09-2005)

[Décret n° 2005-944](#) du 2 août 2005 relatif à l'étiquetage des denrées alimentaires, modifiant les dispositions du code de la consommation et le décret n° 64-949 du 9 septembre 1964 portant application de la loi du 1er août 1905 sur la répression des fraudes en ce qui concerne les produits surgelés. (JORF du 06-08-2005)

[Arrêté du 2 août 2005](#) abrogeant les arrêtés du 7 décembre 1984 relatifs à l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées. (JORF du 06-08-2005)

[Arrêté du 30 septembre 2003](#) modifiant l'arrêté du 7 décembre 1984 relatif à l'indication de la quantité dans l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées et aux produits qui en sont dispensés. (JORF du 07-10-2003)

[Décret n° 2003-907](#) du 22 septembre 2003 modifiant les dispositions du code de la consommation relatives à l'étiquetage des denrées alimentaires. (JORF du 24-09-2003)

[Arrêté du 22 septembre 2003](#) modifiant l'arrêté du 7 décembre 1984 relatif aux modalités d'expression des ingrédients dans l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées. (JORF du 24-09-2003)

[Arrêté du 23 décembre 2002](#) modifiant l'arrêté du 7 décembre 1984 relatif aux modalités d'expression des ingrédients dans l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées. (JORF du 08-01-2003)

[Directive 2002/86/CE](#) de la Commission du 6 novembre 2002 modifiant la directive 2001/101/CE en ce qui concerne la date à partir de laquelle les échanges de produits non conformes à la directive 2000/13/CE du Parlement européen et du Conseil sont interdits. (JOCE du 07-11-2002)

[Décret n° 2002-1025 du 1^{er} août 2002](#) modifiant les dispositions du code de la consommation relatives à l'étiquetage des denrées alimentaires. (JORF du 02-08-2002)

[Directive 2002/67/CE](#) de la Commission du 18 juillet 2002 relative à l'étiquetage des denrées alimentaires contenant de la quinine, et des denrées alimentaires contenant de la caféine. (JOCE du 19-07-2002)

[Directive 2002/31/CE](#) de la Commission du 22 mars 2002 portant modalités d'application de la directive 92/75/CEE

[Directive 2001/101/CE](#) de la Commission du 26 novembre 2001 modifiant la directive 2000/13/CE du Parlement européen et du Conseil relative au rapprochement des législations des États membres concernant l'étiquetage et la présentation des denrées alimentaires ainsi que la publicité faite à leur égard. (JOCE du 28/11/2001)

[Décret n° 2000-705 du 20 juillet 2000](#) modifiant les dispositions réglementaires du code de la consommation relatives à l'étiquetage des denrées alimentaires. (JORF du 28/07/2000)

Etiquetage nutritionnel

Directive 90/496/CE relative à l'étiquetage nutritionnel des denrées alimentaires

Décret no 93-1130 du 27 septembre 1993 concernant l'étiquetage relatif aux qualités nutritionnelles des denrées alimentaires

Arrêté du 3 décembre 1993 portant application du décret n° 93-1130 du 27 septembre 1993 concernant l'étiquetage relatif aux qualités nutritionnelles des denrées alimentaires Avis de la commission interministérielle d'étude des produits destinés à une alimentation particulière (CEDAP) en date du 8 juillet 1998 relatif au caractère non trompeur des seuils des allégations nutritionnelles, BOCCRF N° 15 du 31 août 1999

Pour tous renseignements concernant ce programme TPE veuillez contacter :
Catherine LEVESQUE catherine.levesque@critt-iaa-paca.com
Sylvie PERRET sylvie.perret@critt-iaa-paca.com

AVEC LE SOUTIEN FINANCIER DE :



CRITT AGRO-ALIMENTAIRE PROVENCE-ALPES-COTE D'AZUR

40, rue C.A. Helvétius
BP 91201
84 911 AVIGNON cedex 9

Tél : 04 90 31 55 08 Fax : 04 90 31 55 10

contact@critt-iaa-paca.com

Visitez notre site : www.critt-iaa-paca.com