



ETIQUETAGE DE L'ORIGINE DE L'INGRÉDIENT PRIMAIRE

Selon l'article 26.3 du règlement INCO : « *Lorsque le pays d'origine ou le lieu de provenance de la denrée alimentaire est indiqué et qu'il n'est pas celui de son ingrédient primaire, le pays d'origine ou le lieu de provenance de l'ingrédient primaire en question est également indiqué (ou indiqué comme étant autre que celui de la denrée alimentaire)* ». **Le 28 mai 2018, la Commission a adopté le règlement d'exécution (UE) 2018/775 qui fixe les modalités d'application de cet article et la date d'application au 1^{er} avril 2020.**

Champ d'application :

Afin de se mettre en conformité avec ce règlement, la première question à se poser est bien évidemment de vérifier que son produit entre dans le champ d'application du règlement.

L'article 26.3 du Règlement INCO s'applique « lorsque le pays d'origine ou le lieu de provenance de la denrée alimentaire est indiqué et qu'il n'est pas celui de son ingrédient primaire ». Ceci, que cette mention soit indiquée de manière obligatoire au sens du règlement INCO (article 26.2) ou de manière volontaire, notamment sous forme de déclarations, d'images ou de symboles (plus de détail dans l'AgroJonction 75).

Une communication de la Commission (2020/C 32/01) apporte des précisions.

Cette communication indique ainsi que « *les dénominations usuelles et génériques qui contiennent un terme géographique se rapportant littéralement à une origine, mais qui ne sont pas communément comprises comme une indication d'origine ou un lieu de provenance d'une denrée alimentaire, ne relèvent pas du champ d'application du règlement d'exécution* ». C'est le cas par exemple de la saucisse de Toulouse ou bœuf bourguignon ; d'autres exemples sont à consulter dans la note ANIA-FCD de septembre 2018.

Lorsque le **logo biologique de l'UE** est utilisé, l'article 26.3 ne s'applique pas.



Cette réglementation ne s'applique pas non plus, pour l'instant, au produit qui appose sur son étiquette **une Indication Géographique Protégée**. En effet, les modalités d'application de la réglementation aux

appellations de produits protégés en leurs qualités d'indications géographiques doivent être étudiées par la Commission Européenne.

De la même manière, **les marques enregistrées** font parties du champ d'application mais des modalités spécifiques doivent être étudiées par la Commission européenne. Par exemple, la marque **Saveurs en Or** est répertoriée dans la base des marques de l'INPI et fait donc partie des marques enregistrées ;



le règlement **ne s'applique donc pas pour l'instant**.

A l'inverse, dès que des symboles nationaux tels que **drapeaux, cartes, monuments nationaux** sont utilisés, les produits en question rentrent dans le champ d'application.

Identification de l'ingrédient primaire

Une fois que le produit est concerné, il convient de déterminer s'il contient ou non un (ou des) ingrédient(s) primaire(s). INCO définit l'ingrédient primaire comme suit « *le ou les ingrédients d'une denrée alimentaire qui constituent plus de 50 % de celle-ci ou qui sont habituellement associés à la dénomination de cette denrée par les consommateurs et pour lesquels, dans la plupart des cas, une indication quantitative est requise* ». Cette définition recouvre donc à la fois un volet **quantitatif**, pour lequel l'ingrédient primaire est facile à identifier, et un volet **qualitatif** plus difficile à évaluer.

Quand les % d'ingrédients sont inférieurs **au seuil de 50%**, l'application de la QUID (déclaration quantitative d'ingrédient) peut aider à prendre la décision : morue pour une brandade ou œufs pour des boudoirs par exemple. Néanmoins, il s'agit d'un indice mais pas d'une obligation.

Devant la difficulté d'identification de l'ingrédient primaire, il convient également de s'appuyer sur **les codes des usages et sur les positions sectorielles**.

Ainsi, pour le secteur laitier, l'association européenne (EDA) a proposé des lignes directrices dès mars 2018. Selon cette position, **l'ingrédient primaire est l'ingrédient laitier**. Par exemple, dans un yaourt à la fraise, ce seront les ingrédients laitiers qui seront les ingrédients primaires. Les ingrédients non laitiers tels que sucre ou fraise, ne sont pas considérés comme ingrédients primaires d'après la deuxième partie de la définition car ils ne constituent pas l'ingrédient déterminant dans la décision d'achat du consommateur. Cependant, cela n'empêche pas un exploitant du secteur alimentaire d'indiquer **volontairement** l'origine des ingrédients non laitiers.

Pour les plats cuisinés, compte tenu de la grande diversité des recettes, le syndicat professionnel Adepale considère que les opérateurs sont les plus à même de déterminer leur(s) ingrédient(s) primaire(s) ; ce sont eux qui connaissent le mieux leurs consommateurs et leurs attentes.

Pour les produits céréaliers des travaux sont en cours de discussions avec la DGCCRF. Alliance 7 propose par exemple que la première farine de la liste des ingrédients soit considérée comme ingrédient primaire.

Il est également important de noter que le décret 2016-1137 rendant obligatoire l'indication de l'origine du lait et des viandes utilisés en tant qu'ingrédients dans des denrées alimentaires préemballées **a été prolongé par le décret n° 2020-363 du 27 mars 2020 jusqu'au 31/12/2021**.



En résumé, un ingrédient **soumis au QUID n'est pas nécessairement un ingrédient primaire**. Ainsi, le pays d'origine ou le lieu de provenance n'est pas requis pour tous les ingrédients « QUIDés ». Les ingrédients mis en évidence, qui doivent dès lors être « QUIDés », et non associés à la dénomination de la denrée alimentaire ne devraient pas entrer dans le champ du règlement d'exécution. Il revient donc à l'opérateur de déterminer si un ingrédient soumis au QUID est un ingrédient primaire.

Enfin, précisons que l'ingrédient primaire peut être **un ingrédient composé**. Dans sa communication, la Commission précise que *« les exploitants du secteur alimentaire doivent ... tenir compte de la nature spécifique de la denrée alimentaire en question, de sa composition et de son processus de fabrication, de la compréhension, des attentes et de l'intérêt des consommateurs en ce qui concerne l'indication d'origine de l'ingrédient primaire de l'ingrédient composé (lieu d'origine de l'ingrédient primaire de l'ingrédient composé, p. ex. le lieu de récolte ou le lieu de production), ainsi que de la façon dont les ingrédients de l'ingrédient composé sont indiqués dans la liste des ingrédients »*.

L'identification de (ou des) ingrédient(s) primaire(s) n'est donc pas chose aisée et devra se faire au cas par cas. Mais dans tous les cas, l'objectif reste bien, comme pour toutes les règles d'étiquetage, de **ne pas induire le consommateur en erreur**.

Cette rubrique a été rédigée grâce à la présentation d'Alice Fuentes Pozza de l'ANIA lors d'un atelier organisé avec Agrosphères en février.