



Compte-rendu de la journée « Inter-GAL » du réseau wallon Leader+ : 16 novembre 2004 auprès du GAL du Pays des Collines

Objectifs de la rencontre :

- **(Comprendre)** Répondre aux préoccupations spécifiques de certains GAL : partager les expériences d'une façon efficace entre tous les GAL, identifier les atouts et contraintes des projets « produits de bouche », notamment : bien poser le diagnostic, bien comprendre les enjeux de l'hygiène (HACCP), trucs et astuces de la commercialisation et de la structuration dans les filières...
- **(Rechercher)** Identifier les aides, appuis et compétences pour aller plus loin
- **(Agir)** Identifier les points particuliers qui méritent une action synergique (problème à la fois général et particulièrement crucial pour l'avenir des projets)

Méthodes et résultats

A. Présentation des normes d'hygiène (CEQ, éclairage de l'AFSCA)

- ◇ Réglementation en cours et à venir:
 - ⊕ **Situation très complexe** d'une filière à l'autre, mais les grands principes communs sont de garantir la sécurité, favoriser la qualité, assurer la traçabilité des produits, identifier rapidement l'origine de sources de contamination (ascendante et descendante).
 - ⊕ **Aspects favorables** aux petits producteurs : pas d'obligation de systèmes de suivi coûteux, appuis importants par la région wallonne (évaluation, élaboration de méthodes d'auto-contrôle, analyses microbiologiques... : CEQ, Gembloux : voir liste d'adresse en fin de compte-rendu)
 - ⊕ **Aspects problématiques :**
 - Nouvelles règles pour la vente indirecte (janvier 2005 !!!) : la vente à des restaurateurs est assimilée à de la vente indirecte => normes plus drastiques.
 - Obligation de mettre en place l'auto-contrôle pour tous.
 - Possibilité de facilitation (procédure calquée sur un guide général pour la profession) à condition de passer par une approche interprofessionnelle, or les artisans ne sont pas structurés au plan régional.
 - Possibilité d'adaptation aux procédures strictes (cfr Brasserie de Lambic) : cela pourrait s'appliquer pour certains fromages, mais il est nécessaire d'intervenir d'une façon structurée et groupée pour défendre des pratiques d'ensemencement spéciales.
- ◇ Questions/réponses avec Ariane Van der Stappen (AFSCA):
 - Confirmation des nouvelles exigences à partir de janvier 2005, mais en soulignant qu'une période d'adaptation est prévue : la meilleure solution est de s'aligner sur un guide de production. Ces guides doivent être simples et concrets. Certaines associations

professionnelles préparent actuellement une série de guides, mais aucun n'est validé à ce jour ! ; le premier attendu concerne le secteur laitier. Il est probable que ces guides seront mis en vente.

- L'AFSCA peut organiser des séances d'information ou de formation, mais seulement à la demande de groupements structurés (par exemple sous une initiative Leader).
- Les nouveaux systèmes de contrôle et de qualité risque de peser sur les vitrines de produits du terroir. En fait, le cas des foires et autres animations avec vente de produits locaux n'est pas du tout prévu par les lois actuelles => flou juridique. Dans ce contexte, les asbl (Gembloux, CEQ) peuvent apporter des conseils sur une série de matières importantes : l'étiquetage, le contrôle qui doit absolument garantir la sécurité, la traçabilité qui sera moins draconienne dans la mesure où les ventes sont limitées dans l'espace et dans le temps).
- Les aspects d'étiquetage : Voir l'AR du 13/09/9 (s'agissant de produits de jardin, c'est la législation des brocantes qui est supposée d'application !). Ariane Van der Stappen (AFSCA) fournira une information sur l'étiquetage.
- Le coût d'une analyse de produit est environ 50€.
- Aide apportée pour la mise en place de l'auto-contrôle
 - Par CEQ (dans le Hainaut):
 - Une séance de sensibilisation : 50€ + remise de 15% sur prix des analyses.
 - Contrôle de quelques produits (4 à 5 max) : 4 séances de travail pour 245€ (précédée d'une séance d'info gratuite) + remise de 300€ sur les analyses.
 - Contrôle de nombreux produits (jusqu'à 8) : 8 séances de travail pour 475€ (précédée d'une séance d'info gratuite) + remise de 744€ sur les analyses.
 - Par Gembloux (toute la Wallonie sauf Hainaut):
 - Toutes les informations sont gratuites, mais les analyses payantes.

B. Présentation de la situation des produits locaux en Wallonie

- ◇ Présentation du cadre de travail instauré par la région wallonne (voir documents distribués par Jean-Marc Cheval/DGA, disponible sur le site www.leaderwallonie.be).
- ◇ Débat/ questions soulevées par les GAL.
 - **Comment organiser une production liée à un terroir ?**
Vu la force de la grande distribution, le meilleur moyen de garder le contrôle d'une filière de produits de bouche est de la lier à un terroir précis. Une solution à envisager repose sur la création d'une marque collective (notamment à travers Equalis). Par contre, compte tenu des exigences du règlement (CE) n° 2081/92, le système des AOP (Appellation d'Origine protégée) et des IGP (Indication géographique protégée) n'est envisageable que pour un nombre limité de produits (une soixantaine de produits répertoriés en Wallonie).

Exemple de marque collective : le Parc naturel du Pays des Collines qui a mis en place une approche basée sur un cahier des charges et une promotion croisée entre producteurs liés à la marque du Parc. Le contrôle est garanti par un organisme externe. Accroissement peu à peu de produits : Pomme de terre => chapon => beurre => fromages...

Problèmes :

Certification extérieure très coûteuse ; la diversification agricole est peu rentable (pas assez de vente pour trop de produits).

Idem pour la marque « Ponts gourmands »

Autre exemple de marque collective : le Poulet Hesbaye. La coopérative s'appuie sur un cahier des charges. Elle vient de passer un accord avec Colruyt qui fournit les moyens pour assurer le contrôle du cahier des charges, sous la responsabilité de la coopérative.

- **En dehors de Leader, quels sont les appuis de la RW ?**

D'autres programmes européens interviennent : voir le PDR (qui appuie Poulet Hesbaye). Mais le PDR s'achève en 2006. Sa succession devra s'intégrer à celle de Leader => il faut que les GAL réfléchissent à des propositions pour l'appui européen après 2006.

- **Cas du GAL de Burdinale-Mehaigne.**

Les initiatives en sont au début (organisation d'un marché du terroir). Les difficultés : région marquée surtout par les grandes cultures et un fort individualisme des producteurs. Les besoins actuels : accompagnement des producteurs pour la commercialisation, réfléchir à la définition du terroir (problématiques assez largement rencontrées).

- **Risque : le soutien aux produits locaux ne va-t-il pas favoriser une offre atomisée, sans pouvoir de négociation face aux grands distributeurs ?**

Eléments de réponse :

- Lier la production à un terroir (cheval de bataille du Pays d'Anlier, de la Sûre et de l'Attert).
- Fédérer les petits producteurs (organiser dans le cadre de Leader une grande manifestation Produits du terroir). Un premier pas pourrait être lancé en organisant une participation groupée des GAL à la Foire de Libramont (appel lancé par Ginette Charneux, GAL Anlier, Sûre, Attert).
- Rechercher à référencer auprès des supermarchés locaux franchisés les marques collectives réunissant des petits producteurs. Le GAL Haute-Meuse souhaite s'engager dans cette approche qui n'est pas très contraignante. Un danger est cependant identifié si les acheteurs souhaitent obtenir l'exclusivité de la marque collective, ce qui peut retirer tout pouvoir de négociation aux producteurs.

Prochaines réunions Inter-GAL (CAR)

Suivi à donner à la réunion InterGAL n° 3 :

1. Joindre Ginette Chartreux pour organiser un stand commun des produits de terroirs GAL à la foire de Libramont.
2. Lire et réagir au dossier établi par Chantal ROSSIGNON (Ponts Gourmands) : quelles actions pour maintenir les filières locales dans le cadre des législations sur l'hygiène.
3. Organisation d'un séminaire et d'un numéro spécial de la revue Leader+ sur le thème des produits locaux.
4. Diffuser les revues et informations à la demande : dossier de Chantal Rossignon, étude sur les filières différenciées, information sur l'étiquetage...

InterGAL n° 4

Date : 14 décembre 2004
Lieu : Gal Assesse-Gesves
Thème : Stratégies de communication interne et externe

- ◇ Sujets à traiter:
- Mobilisation des partenaires.
 - Communication et image du territoire.
 - Communication et cohésion territoriale.

InterGAL n° 5

Date : 25 janvier 2005
Lieu : Gal Terres de Hoëgne.
Thème : Renforcer la pertinence du territoire

- ◇ Sujets à traiter:
- Les critères de choix d'un territoire, son fonctionnement, son image, ses relations avec les utilisateurs...

InterGAL n° 6

Date : ? février 2005
Lieu : ?.
Thème : « L'après-Leader ?

- ◇ Sujets à traiter:
- Liaison aux autres programmes européens (PDR...) ; l'expérience des GAL issus de Leader 2....

Annexes

1. Pour aller au-delà ...

DGA:

- Les nouvelles de l'agriculture (3e trimestre 1998) voir mre.wallonie.be/DGA LN 28, Fr., automne 2003. Dossier La Qualité différenciée
- Le Vade-mecum de la commercialisation des produits de terroir de Wallonie (2001, en cours d'actualisation)
- Les filières de qualité différenciée en Wallonie, état de la situation et analyse, DGA/ UCL, 2003(disponible sur demande à la CAR).

AFSCA, Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire

www.afsca.be

EQUALIS (marque communautaire des filières différenciées garantie par la RW) :

www.apaqw.be

- Conseil de la Filière Viande Bovine Wallonne
Bureau 4, bâtiment 52
Liège Airport
4460 GRACE-HOLLOGNE
él : 04/225.83.51
Fax : 04/225.83.52
Contact : Igr Alain FELIX
- Filière Porcine Wallonie
Centre d'économie rurale
Rue du Carmel, 1
6900 MARLOIE
www.fpw.be
- a.s.b.l. Filière Interprofessionnelle Ovine et Caprine Wallonne (FICOW)
Chaussée de Namur, 47
5030 GEMBLOUX
Tél : 081/62.74.47
Fax : 081/60.04.46
E-mail : fiow@swing.be
- Filière avicole et cunicole Wallonne (FACW)
Maison de l'Agriculture et de la Ruralité
Chaussée de Namur, 47
5030 GEMBLOUX
Tél: 081/62.73.11
Fax: 081/60.04.46
- Filière Lait et Produits Laitiers Wallonne (FLPLW)
P. SKA
F.W.A.
Chaussée de Namur, 47
5030 GEMBLOUX
081/60.00.60
- Conseil de la Filière de l'agriculture biologique, asbl bioforum wallonie : <http://www.bioforum.be/>

Conseil Wallon de filière pomme de terre a.s.b.l.
Rue Paul Pastur, 11
7800 Ath
- Conseil de Filière Wallonne Produits Horticoles Comestibles (C.F.W.P.H.C.) - a.s.b.l. en formation

Rue de Huy, 123
 4300 Waremme
 Tél : 019/33.86.86
 Fax : 019/32.88.10
 e-mail : rene.bernaerdt@prov-liege.be

- Filière Wallonne Grandes Cultures
 CRA - W
 Rue du Bordia, 4
 5030 Gembloux

2. Déroulement de la journée Intergal du 16/11/2004 :

9h45	Accueil, café
10h10	Présentation des éléments de législation sur l'hygiène des produits alimentaires (CEQ). Visite des sites de Chiny (Centre d'animation, maison de village) ;
11h30	Débat/ questions sur la législation (aides, étiquetage, analyses)
12h30	Repas (plats du terroir du pays des Collines)
14h15	Présentation des appuis et du cadre d'intervention de l'administration en région wallonne. ⊕ Cadre d'intervention (AOP, IGP, Equalis...) ⊕ Exemples de marques collectives ⊕ Exemples de démarches vers les distributeurs
15h20	Débats sur l'expérience des GAL
15h45	Addenda à la journée du 8/10. Préparation des prochaines réunions Inter-GAL. Evaluation de la journée
16h15	Café, départ.

3. Participants

- GAL Beau Canton de Gaume
- GAL Pays des Collines
- GAL Burdinale-Mehaigne
- GAL Botte du Hainaut
- GAL Au fil de la Pierre
- GAL Cuestas
- GAL Entre-Sambre-et-Meuse
- GAL Terres de Hoëgne
- GAL Condroz-Famenne
- GAL Pays d'Anlier, de la Sûre et de l'Attert
- Gal Haute Meuse
- GAL Cultur'alité
- Interface
- CAR
- Personnes ressources :
- Ariane Van der Stappen, AFSCA, ariane.van.der.stappen@afsca.be
- Jean-Marc Cheval, DGA, jm.cheval@mrw.wallonie.be
- Patrice Corbisier, CEQ, corbisier.p@fsagx.ac.be
- Aurore Delpire, CEQ

4. Notes et législation actuelle sur l'étiquetage

A. Note d'Arianne Van Der Strappen, de l'AFSCA

Les produits de jardin, s'ils sont préemballés, tombent sous le scope de l'AR du 13/09/99 relatif à l'étiquetage des denrées alimentaires art.2 (doivent donc figurer la dénomination de vente, liste des ingrédients, date de durabilité minimale, etc...). Voir copie de l'AR à la suite.

Si ceux-ci ne sont pas préemballés (le cas général pour les produits de jardin), les règles d'étiquetage ne s'appliquent pas mais dans un avenir proche, deux AR vont être publiés: un AR fixant les modalités des agréments délivrés par l'AFSCA et un AR fixant les modalités d'enregistrement.

Sont exemptés d'un enregistrement auprès de l'Agence :
 UNIQUEMENT les opérateurs qui exercent une activité de production primaire destinée exclusivement à un usage domestique privé;
 et,
 les opérateurs agissant SANS but lucratif ou dans l'intérêt de la collectivité, en tant qu'associations et organisations n'exerçant l'activité que de façon bénévole, sporadique et exceptionnelle.

Ces AR seront prochainement publiés au Moniteur belge.

B. AR du 13/09/1999

Source : <http://www.ejustice.just.fgov.be/>

MINISTERE DES AFFAIRES SOCIALES, DE LA SANTE PUBLIQUE ET DE L'ENVIRONNEMENT

13 SEPTEMBRE 1999. - Arrêté royal relatif à l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées

ALBERT II, Roi des Belges,

A tous, présents et à venir, Salut.

Vu la loi du 24 janvier 1977 relative à la protection de la santé des consommateurs en ce qui concerne les denrées alimentaires et les autres produits, notamment les articles 2, 4, § 1er et 22, § 3;

Vu la loi du 14 juillet 1991 sur les pratiques du commerce et sur l'information et la protection du consommateur, notamment les articles 7 à 14 et 124;

Vu la directive 79/112/CEE du 18 décembre 1978 relative au rapprochement des législations des Etats membres concernant l'étiquetage et la présentation des denrées alimentaires destinées au consommateur final, ainsi que la publicité faite à leur égard, modifiée par les directives 85/7/CEE du 19 décembre 1984, 86/197/CEE du 26 mai 1986, 89/395/CEE du 14 juin 1989, 91/72/CEE du 16 janvier 1991, 93/102/CEE du 16 novembre 1993, 97/4/CE du 27 janvier 1997 et 99/10/CE du 8 mars 1999;

Vu la directive 87/250/CEE du 15 avril 1987 relative à la mention du titre alcoométrique volumique dans l'étiquetage des boissons alcoolisées destinées au consommateur final;

Vu la directive 94/54/CEE du 18 novembre 1994 relative à l'indication sur l'étiquetage de certaines denrées alimentaires d'autres mentions obligatoires que celles prévues dans la directive 79/112/CEE, modifiée par la directive 96/21/CEE du 29 mars 1996;

Vu l'avis du Conseil de la Consommation donné le 15 janvier 1999;

Vu l'avis du Conseil Supérieur des Classes moyennes donné le 19 janvier 1999;

Vu les lois sur le Conseil d'Etat, coordonnées le 12 janvier 1973, notamment l'article 3, § 1er, remplacé par la loi du 4 juillet 1989 et modifié par la loi du 4 août 1996;

Vu l'urgence;

Considérant que l'urgence se justifie parce que le délai prévu par la directive 97/4/CE est dépassé;

Sur la proposition de Notre Ministre de la Santé Publique, de Notre Ministre des Classes moyennes et de Notre Ministre de l'Economie,

Nous avons arrêté et arrêtons :

Article 1er. § 1er. Les dispositions du présent arrêté sont applicables aux denrées alimentaires préemballées mises dans le commerce et destinées à être livrées en l'état au consommateur final ainsi qu'aux collectivités.

§ 2. Les dispositions du présent arrêté ne sont pas applicables aux denrées alimentaires visées au point IV de l'annexe.

§ 3. Pour l'application du présent arrêté, on entend par :

a) collectivités : restaurants, hôpitaux, cantines et autres établissements similaires;

b) étiquetage : les mentions, indications, marques de fabrique ou de commerce, images ou signes se rapportant à une denrée alimentaire et figurant sur tout emballage, document, écriteau, étiquette, bague ou collerette, accompagnant ou se référant à cette denrée alimentaire;

c) denrée alimentaire préemballée : l'unité de vente constituée par une denrée alimentaire et l'emballage dans lequel elle a été conditionnée avant sa présentation à la vente, que cet emballage la recouvre entièrement ou partiellement, mais de telle façon que le contenu ne puisse être modifié sans que l'emballage subisse une ouverture ou une modification;

d) ingrédient : toute substance, y compris les additifs, utilisée dans la fabrication ou la préparation d'une denrée alimentaire et encore présente dans le produit fini, éventuellement sous une forme modifiée;

e) date de durabilité minimale : la date jusqu'à laquelle une denrée alimentaire conserve ses propriétés spécifiques dans des conditions de conservation appropriées;

f) liquide de couverture : les produits mentionnés ci-après, éventuellement en mélange entre eux et également lorsqu'ils se présentent à l'état congelé ou surgelé, pour autant que le liquide ne soit qu'accessoire par rapport aux éléments essentiels de cette préparation et ne soit par conséquent pas décisif pour l'achat : eau, solutions aqueuses de sels, saumures, solutions aqueuses d'acides alimentaires, vinaigre, solutions aqueuses de sucres, solutions aqueuses d'autres substances édulcorantes, jus de fruits ou de légumes dans le cas de fruits ou légumes;

g) quantité nette : la quantité nominale telle que définie à l'article 1er, 2° de l'arrêté royal du 28 décembre 1979 relatif au préconditionnement en masse ou en volume de certains produits en préemballage;

h) emballage de fantaisie : l'emballage qui contient des denrées alimentaires et qui est commercialisé à l'occasion de certaines fêtes, ainsi que l'emballage dont l'achat par le consommateur se fait manifestement en raison de la nature de l'emballage et dans une moindre mesure en raison de la nature de la denrée alimentaire.

Art. 2. § 1er. Sans préjudice des dispositions particulières relatives à certaines mentions devant figurer dans l'étiquetage de certaines denrées alimentaires, il est interdit de mettre dans le commerce des denrées alimentaires préemballées qui ne portent pas les mentions

suivantes, dans les conditions et sous réserve des dérogations prévues aux articles 3 à 13 :

1° la dénomination de vente;

2° la liste des ingrédients;

3° la quantité de certains ingrédients ou catégories d'ingrédients conformément aux dispositions de l'article 5;

4° la date de durabilité minimale ou, dans le cas de denrées alimentaires très périssables microbiologiquement, la date limite de consommation;

5° les conditions particulières de conservation et d'utilisation;

6° le nom ou la raison sociale et l'adresse du fabricant ou du conditionneur, ou d'un vendeur établi à l'intérieur de la Communauté européenne;

7° un mode d'emploi au cas où son omission ne permettrait pas de faire un usage approprié de la denrée alimentaire;

8° le titre alcoométrique volumique acquis pour les boissons titrant plus de 1,2 % d'alcool en volume;

9° la quantité nette;

10° le lieu d'origine ou de provenance dans le cas où son omission serait susceptible d'induire le consommateur en erreur sur l'origine ou la provenance réelle de la denrée alimentaire.

§ 2. Les denrées alimentaires, qui sont mises dans le commerce dans un emballage de fantaisie, ne doivent porter que les mentions visées au § 1er, sous 1°, 6° et 9°.

La mention visée au § 1er, sous 6°, peut, le cas échéant, ne figurer que sur l'emballage de groupage.

§ 3. L'étiquetage des denrées alimentaires appartenant à l'une des catégories énumérées au point III de l'annexe doit comporter les mentions complémentaires figurant au point III de cette annexe.

Art. 3. § 1er. La dénomination de vente d'une denrée alimentaire est la dénomination prévue pour cette denrée par les dispositions de la Communauté européenne qui lui sont applicables.

a) En l'absence de dispositions de la Communauté européenne, la dénomination de vente est la dénomination prévue par les dispositions belges législatives, réglementaires ou administratives applicables.

A défaut de ces dispositions, la dénomination de vente est constituée par le nom consacré par les usages belges ou par une description de la denrée alimentaire et, si nécessaire, de son utilisation, qui soit suffisamment précise pour permettre au consommateur d'en connaître la nature réelle et de la distinguer des denrées alimentaires avec lesquelles elle pourrait être confondue.

b) L'utilisation en Belgique de la dénomination de vente sous laquelle le produit est légalement fabriqué et commercialisé dans l'Etat membre de fabrication est également admise.

Toutefois, lorsque l'application des autres dispositions du présent arrêté, notamment celles prévues à l'article 2, n'est pas de nature à permettre au consommateur de connaître la nature réelle de la denrée alimentaire et de la distinguer des denrées avec lesquelles ils pourraient la confondre, la dénomination de vente est accompagnée d'autres informations descriptives à faire figurer à proximité de celle-ci.

c) Dans des cas exceptionnels, la dénomination de vente de l'Etat membre de fabrication ne peut être utilisée en Belgique lorsque la denrée alimentaire qu'elle désigne s'écarte tellement, du point de vue de sa composition ou de sa fabrication, de la denrée connue sous cette dénomination, que les dispositions du point b) ne suffisent pas à assurer, en Belgique une information correcte des consommateurs.

§ 2. Une marque de fabrication ou de commerce ou une dénomination de fantaisie ne peut

se substituer à la dénomination de vente.

§ 3. La dénomination de vente doit comporter ou être assortie d'une indication de l'état physique dans lequel se trouve la denrée alimentaire ou du traitement spécifique qu'elle a subi (par exemple : en poudre, lyophilisé, surgelé, concentré, fumé), au cas où l'omission de cette indication serait susceptible de créer une confusion dans l'esprit du consommateur.

Toute denrée alimentaire qui a été traitée par rayonnement ionisant doit porter une des mentions suivantes :

- traité par rayonnements ionisants,
- traité par ionisation.

Art. 4. § 1er. La liste des ingrédients est constituée de l'énumération de tous les ingrédients de la denrée alimentaire, dans l'ordre décroissant de leur importance pondérale au moment de leur mise en oeuvre. Elle doit être précédée d'une mention appropriée comportant le mot « ingrédients ».

Toutefois,

a) l'eau ajoutée et les ingrédients volatils doivent être indiqués dans la liste en fonction de leur importance pondérale dans le produit fini; la quantité d'eau ajoutée comme ingrédient est déterminée en soustrayant de la quantité totale de produit fini la quantité totale des ingrédients autres que l'eau mise en oeuvre. L'eau ajoutée n'est pas à indiquer si, en poids, elle n'excède pas 5 % du produit fini;

b) les ingrédients utilisés sous une forme concentrée ou déshydratée et reconstitués pendant la fabrication peuvent être indiqués dans la liste en fonction de leur importance pondérale avant la concentration ou la déshydratation. Dans ce cas, la mention de l'eau comme liquide de reconstitution n'est pas requise dans la liste des ingrédients;

c) lorsqu'il s'agit de denrées alimentaires déshydratées ou concentrées qui se consomment après dilution, l'énumération peut se faire selon l'ordre des proportions dans le produit reconstitué sous réserve que la liste des ingrédients soit accompagnée d'une mention telle que « ingrédients du produit reconstitué » ou « ingrédients du produit prêt à la consommation »;

d) dans le cas de mélanges de fruits ou de légumes, dont aucun fruit ou légume ne prédomine en poids d'une manière significative, ces ingrédients peuvent être énumérés dans un autre ordre sous réserve que l'énumération des fruits et légumes soit accompagnée d'une mention telle que « en proportion variable »;

e) dans le cas de mélanges d'épices ou de plantes aromatiques, dont aucune ne prédomine en poids de manière significative, les ingrédients peuvent être énumérés dans un autre ordre, sous réserve que l'énumération des épices et plantes aromatiques soit accompagnée d'une mention telle que « en proportion variable ».

§ 2. Lorsqu'un ingrédient d'une denrée alimentaire a lui-même été préparé à partir de plusieurs ingrédients, ces derniers sont considérés comme ingrédients de cette denrée.

Toutefois, un ingrédient composé peut figurer dans la liste des ingrédients sous sa dénomination dans la mesure où celle-ci est prévue par la réglementation ou consacrée par l'usage, en fonction de son importance pondérale globale, à condition d'être immédiatement suivi de l'énumération de ses propres ingrédients.

Cette énumération n'est toutefois pas obligatoire :

- a) lorsque l'ingrédient composé intervient pour moins de 25 % dans le produit fini; cette dérogation ne s'applique pas aux additifs sous réserve des dispositions du § 4.
- b) lorsque l'ingrédient composé est une denrée alimentaire pour laquelle la liste des ingrédients n'est pas exigée par la réglementation.

§ 3. Les ingrédients sont désignés sous leur nom spécifique, le cas échéant, conformément aux dispositions prévues à l'article 3.

Toutefois,

- les ingrédients appartenant à l'une des catégories énumérées au point I de l'annexe peuvent être désignés sous le seul nom de cette catégorie. Cependant, la désignation « amidon » figurant au point I de l'annexe doit toujours être complétée par l'indication de son origine végétale spécifique, lorsque l'ingrédient peut contenir du gluten;

- les ingrédients appartenant à l'une des catégories énumérées au point II, a) de l'annexe sont obligatoirement désignés sous le nom de cette catégorie, suivi de leur nom spécifique ou de leur numéro CEE.

Dans le cas d'un ingrédient appartenant à plusieurs catégories, est indiquée celle correspondant à sa fonction principale dans la denrée alimentaire concernée;

- les ingrédients appartenant à l'une des catégories énumérées au point II, b) de l'annexe sont obligatoirement désignés sous le nom de cette catégorie. Toutefois, la désignation « amidon modifié » figurant au point II, b) de l'annexe doit toujours être complétée par l'indication de son origine végétale spécifique, lorsque cet ingrédient peut contenir du gluten.

§ 4. Ne sont pas considérés comme ingrédients :

a) les additifs :

- dont la présence dans une denrée alimentaire est uniquement due au fait qu'ils étaient contenus dans un ou plusieurs ingrédients de cette denrée et sous réserve qu'ils ne remplissent plus de fonction technologique dans le produit fini;

- qui sont utilisés en tant qu'auxiliaires technologiques;

b) les substances utilisées aux doses strictement nécessaires comme solvants ou supports pour les additifs et pour les arômes;

c) les constituants d'un ingrédient qui, au cours du processus de fabrication, auraient été temporairement soustraits pour être réincorporés ensuite en quantité ne dépassant pas la teneur initiale.

§ 5. Par dérogation au § 1er, a) la mention de l'eau n'est pas requise :

- dans le cas du liquide de couverture, qui n'est normalement pas consommé;

- lorsque l'eau est utilisée lors de la fabrication uniquement pour permettre la reconstitution dans son état d'origine d'un ingrédient utilisé sous forme concentrée ou déshydratée.

§ 6. Par dérogation à l'article 2, § 1er, 2°, la liste des ingrédients n'est pas requise pour les denrées alimentaires suivantes :

a) les fruits et légumes frais, y compris les pommes de terre, qui n'ont pas fait l'objet d'un épluchage, coupage ou autre traitement similaire;

b) les eaux gazéifiées, dont la dénomination fait apparaître cette dernière caractéristique;

c) les vinaigres de fermentation s'ils proviennent exclusivement d'un seul produit de base et pour autant qu'aucun autre ingrédient n'ait été ajouté;

d) les fromages, le beurre et les laits et crèmes fermentés pour autant qu'à ces denrées n'aient été ajoutés d'autres ingrédients que les produits lactés, des enzymes et des cultures de microorganismes nécessaires à la fabrication et pour les fromages autres que frais ou fondus le sel nécessaire à la fabrication;

e) les denrées alimentaires constituées d'un seul ingrédient à condition que la dénomination de vente :

- soit identique au nom de l'ingrédient ou

- permette de déterminer la nature de l'ingrédient sans risque de confusion;

f) les boissons titrant plus de 1,2 % d'alcool en volume.

Art. 5. § 1er. La quantité d'un ingrédient ou d'une catégorie d'ingrédients, qui a été utilisée dans la fabrication d'une denrée alimentaire, est mentionnée conformément aux dispositions du présent article.

§ 2. La mention visée au § 1er est obligatoire :

- a) lorsque l'ingrédient ou la catégorie d'ingrédients dont il s'agit figure dans la dénomination de vente ou est généralement associé avec la dénomination de vente par le consommateur;
- b) lorsque l'ingrédient ou la catégorie d'ingrédients dont il s'agit est mis en relief dans l'étiquetage par des mots, des images ou une représentation graphique;
- c) lorsque l'ingrédient ou la catégorie d'ingrédients dont il s'agit est essentiel pour caractériser une denrée alimentaire et la distinguer des denrées avec lesquelles elle pourrait être confondue en raison de sa dénomination ou de son aspect.

§ 3. Les dispositions du § 2 ne s'appliquent pas :

- a) à un ingrédient ou à une catégorie d'ingrédients :
 - dont le poids net égoutté est indiqué conformément à l'article 8, § 3,
 - dont la quantité doit déjà figurer dans l'étiquetage en vertu de dispositions réglementaires,
 - qui est utilisé à faible dose aux fins d'aromatization,
 - qui, tout en figurant dans la dénomination de vente, n'est pas susceptible de déterminer le choix du consommateur dès lors que la variation de quantité n'est pas essentielle pour caractériser la denrée alimentaire ou n'est pas de nature à la distinguer d'autres denrées similaires;
- b) lorsque des dispositions réglementaires spécifiques déterminent de manière précise la quantité de l'ingrédient ou de la catégorie d'ingrédients sans en prévoir l'indication sur l'étiquette;
- c) dans les cas visés à l'article 4, § 1er, d) et e);
- d) à la mention « avec édulcorant(s) » ou « avec sucre(s) et édulcorant(s) » accompagnant la dénomination de vente d'une denrée alimentaire conformément aux dispositions de l'article 2, § 3 et du point III de l'annexe;
- e) aux mentions relatives à l'adjonction de vitamines et minéraux dans le cas où ces substances font l'objet d'un étiquetage nutritionnel.

§ 4. La quantité mentionnée, exprimée en pourcentage, correspond à la quantité du ou des ingrédients au moment de leur mise en oeuvre.

Par dérogation à ce principe, les dispositions suivantes s'appliquent à l'indication des quantités d'ingrédients :

- a) la quantité mentionnée, pour des denrées alimentaires ayant subi une perte d'humidité suite à un traitement thermique ou autre, correspond à la quantité du ou des ingrédients mis en oeuvre, rapportée au produit fini. Cette quantité est exprimée en pourcentage.

Toutefois, lorsque la quantité d'un ingrédient ou la quantité totale de tous les ingrédients exprimée dans l'étiquetage dépasse 100 %, le pourcentage est remplacé par l'indication du poids du ou des ingrédients utilisés pour la préparation de 100 grammes de produit fini;

- b) la quantité des ingrédients volatils est indiquée en fonction de leur importance pondérale dans le produit fini;
- c) la quantité des ingrédients utilisés sous une forme concentrée ou déshydratée et reconstitués pendant la fabrication peut être indiquée en fonction de leur importance pondérale avant la concentration ou la déshydratation;
- d) lorsqu'il s'agit d'aliments concentrés ou déshydratés auxquels il faut ajouter de l'eau, la quantité des ingrédients peut s'exprimer en fonction de leur importance pondérale dans le produit reconstitué.

§ 5. La mention visée au § 1er figure soit dans la dénomination de vente de la denrée alimentaire, soit à proximité immédiate de cette dénomination, soit dans la liste des ingrédients en rapport avec l'ingrédient ou avec la catégorie d'ingrédients dont il s'agit.

§ 6. Le présent article s'applique sans préjudice des règles relatives à l'étiquetage

nutritionnel des denrées alimentaires.

Art. 6. § 1er. La date de durabilité minimale est annoncée par la mention :

- "A consommer de préférence avant le... » lorsque la date comporte l'indication du jour,
- "A consommer de préférence avant fin... » dans les autres cas.

§ 2. Les mentions prévues au § 1er sont accompagnées :

- soit de la date elle-même,
- soit de l'indication de l'endroit où cette date figure dans l'étiquetage.

En cas de besoin, ces mentions sont complétées par l'indication des conditions de conservation dont le respect permet d'assurer la durabilité indiquée.

§ 3. La date de durabilité minimale se compose de l'indication, en clair et dans l'ordre, du jour, du mois et de l'année.

Toutefois, pour les denrées alimentaires :

- dont la durabilité est inférieure à trois mois, l'indication du jour et du mois suffit;
- dont la durabilité est supérieure à trois mois, mais n'excède pas dix-huit mois, l'indication du mois et de l'année suffit;
- pour les denrées alimentaires dont la durabilité est supérieure à dix-huit mois, l'indication de l'année suffit.

§ 4. La mention de la date de durabilité minimale n'est pas requise dans le cas :

- des fruits et légumes frais, y compris les pommes de terre, qui n'ont pas fait l'objet d'un épluchage, d'un coupage ou d'autres traitements similaires. Cette dérogation ne s'applique pas aux graines germantes et denrées similaires tels que les jets de légumineuses;
- des vins, vins de liqueur, vins mousseux, vins aromatisés et des denrées similaires obtenues à partir de fruits autres que le raisin ainsi que des boissons relevant des codes NC 2206 00 91, 2206 00 93 et 2206 00 99 et fabriquées à partir de raisin ou de moût de raisin;
- des boissons titrant 10 % ou plus en volume d'alcool;
- des boissons rafraîchissantes non alcoolisées, jus de fruits, nectars de fruits et boissons alcoolisées dans des récipients individuels de plus de 5 litres, destinés à être livrés aux collectivités;
- des produits de la boulangerie et de la pâtisserie qui, de par leur nature, sont normalement consommés dans le délai de vingt-quatre heures après la fabrication;
- des vinaigres;
- du sel de cuisine;
- des sucres à l'état solide;
- des produits de confiserie consistant presque uniquement en sucres aromatisés et/ou colorés;
- des gommes à mâcher et produits similaires à mâcher;
- des doses individuelles de glaces alimentaires.

Art. 7. § 1er. 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.

§ 2. La date limite de consommation est annoncée par la mention :

- « à consommer jusqu'au ».

Cette mention est accompagnée :

- soit de la date elle-même;
- soit de l'indication de l'endroit où cette date figure dans l'étiquetage.

Ces mentions sont complétées par l'indication des conditions de conservation dont le respect permet d'assurer la durabilité indiquée.

§ 3. La date limite de consommation se compose de l'indication en clair et dans l'ordre, du jour, du mois et éventuellement de l'année.

Art. 8. § 1er. La quantité nette est exprimée :

- a) en unité de volume pour les denrées alimentaires liquides en utilisant le litre, le centilitre ou le millilitre;
- b) en unité de masse pour les autres denrées alimentaires en utilisant le kilogramme ou le gramme.

Pour le yaourt et autres laits fermentés, ainsi que pour les sauces condimentaires, émulsionnées ou non, la quantité nette peut être exprimée soit en unités de volume, soit en unités de masse.

Pour les potages qui ne sont pas prêts à l'emploi, l'indication en unité de masse peut être remplacée par une indication en unité de volume après préparation selon le mode d'emploi.

§ 2. Par dérogation à l'article 2, § 1er, 9° l'indication de la quantité nette n'est pas requise pour les denrées alimentaires :

- a) soumises à des pertes considérables de leur volume ou de leur masse et qui sont vendues à la pièce ou pesées devant l'acheteur;
- b) dont la quantité nette est inférieure à 5 grammes ou 5 millilitres. Toutefois, cette disposition ne s'applique pas dans le cas des épices et autres plantes aromatiques;
- c) normalement vendues à la pièce sous réserve que le nombre de pièces puisse être vu clairement et facilement compté de l'extérieur ou, à défaut, que ce nombre soit indiqué dans l'<étiquetage>.

§ 3. Lorsqu'une <denrée> alimentaire solide est présentée dans un liquide de couverture, le poids net égoutté de cette denrée alimentaire doit également être indiqué.

§ 4. Pour les préemballages constitués de deux ou plusieurs préemballages individuels contenant la même quantité de la même denrée alimentaire, l'indication de la quantité nette est donnée en mentionnant la quantité nette contenue dans chaque emballage individuel et leur nombre total.

Toutefois, ces mentions ne sont pas obligatoires lorsque le nombre total des emballages individuels peut être clairement vu et facilement compté de l'extérieur et lorsqu'au moins une indication de la quantité nette contenue dans chaque emballage individuel peut être vue clairement de l'extérieur.

§ 5. Pour les préemballages constitués de deux ou plusieurs emballages individuels, qui ne sont pas considérés comme unité de vente, l'indication de la quantité nette est donnée en mentionnant la quantité nette totale et le nombre total des emballages individuels.

Art. 9. § 1er. 1° Le titre alcoométrique volumique est déterminé à 20 °C.

2° Le chiffre correspondant au titre alcoométrique comporte au maximum une décimale. Il est suivi du symbole « % vol » et peut être précédé du terme « alcool » ou de l'abréviation « alc. ».

§ 2. Les tolérances, en plus et en moins, qui sont accordées pour la mention du titre alcoométrique, exprimées en valeurs absolues, sont les suivantes :

- a) pour les boissons non reprises ci-après : 0,3 % vol;
- b) pour les bières d'un titre alcoométrique non supérieur à 5,5 % vol, pour les boissons relevant de la sous-position 22.07 B II du tarif douanier commun et fabriquées à partir de raisin : 0,5 % vol;
- c) pour les bières d'un titre alcoométrique supérieur à 5,5 %, pour les boissons relevant de

la sous-position 22.07 B I du tarif douanier commun et fabriquées à partir de raisin, pour les cidres, les poirés et les autres boissons fermentées similaires issues de fruits autres que le raisin, éventuellement pétillantes ou mousseuses, pour les boissons à base de miel fermenté : 1 % vol;

d) pour les boissons contenant des fruits ou parties de plantes en macération : 1,5 % vol.

§ 3. Les tolérances prévues au § 1er s'appliquent sans préjudice des tolérances résultant de la méthode d'analyse utilisée pour la détermination du titre alcoométrique.

§ 4. La mention de la densité primitive du moût ainsi que toute mention relative à un titre alcoométrique autre que le titre alcoométrique volumique sont interdites.

Art. 10. § 1er. Les mentions prescrites à l'article 2, § 1er, 1° à 10° doivent être apposées de façon visible, clairement lisible et indélébile sur le préemballage ou sur une étiquette liée à celui-ci.

Elles ne doivent en aucune façon être dissimulées, voilées ou séparées par d'autres indications ou images.

§ 2. Par dérogation aux dispositions du § 1er, 1er alinéa et lorsque les denrées alimentaires préemballées sont destinées :

- au consommateur final, mais commercialisées à un stade antérieur à la vente à celui-ci et lorsque ce stade n'est pas la vente à une collectivité,

ou

- à être livrées aux collectivités pour y être préparées, transformées, fractionnées ou débitées,

les mentions prévues au § 1er peuvent ne figurer que sur les documents commerciaux se référant à ces denrées lorsqu'il est assuré que ces documents, comportant toutes les mentions d'étiquetage, soit accompagnent les denrées alimentaires auxquelles ils se rapportent, soit ont été envoyés avant la livraison ou en même temps que celle-ci.

Dans ce cas, les mentions prévues à l'article 2, § 1er, 1°, 4°, 6° et le cas échéant, celles prévues à l'article 7, figurent également sur l'emballage extérieur dans lequel les denrées alimentaires sont mises dans le commerce.

§ 3. Les mentions prévues à l'article 2, § 1er, 1°, 4°, 8° et 9° doivent figurer dans le même champ visuel.

§ 4. Dans le cas de bouteilles en verre, destinées à être réutilisées, qui sont marquées de manière indélébile et qui, de ce fait, ne portent ni étiquette, ni bague, ni collerette ainsi que des emballages ou récipients dont la face la plus grande a une surface inférieure à 10 cm², seules les mentions énumérées à l'article 2, § 1er, 1°, 4° et 9° doivent être indiquées.

Les dispositions du § 3 ne s'appliquent pas dans ce cas.

Art. 11. Il est interdit d'apporter une quelconque modification à l'indication de la date de durabilité minimale ou de la date limite de consommation telle qu'apposée dans l'étiquetage d'origine.

Art. 12. Il est interdit d'utiliser dans l'étiquetage ou à proximité des denrées alimentaires, dans les documents commerciaux ou dans les prospectus ayant trait aux denrées alimentaires, des appellations, des indications, des représentations, des signes ou toute autre forme de présentation de nature à induire le consommateur en erreur, notamment sur la qualité, l'origine ou la provenance de la denrée alimentaire.

Art. 13. La mention prévue à l'article 2, 1° doit être reproduite dans le libellé des factures, lettres de voiture ou autres documents commerciaux.

Art. 14. Les denrées alimentaires sont déclarées nuisibles au sens de l'article 18 de la loi du 24 janvier 1977 relative à la protection de la santé des consommateurs en ce qui concerne les denrées alimentaires et les autres produits lorsque :

- l'interdiction visée à l'article 11 est d'application;

- les mentions visées à l'article 2, § 1er, 1°, 4°, 5° et 6° sont absentes.

Art. 15. Les infractions aux dispositions de l'article 2, § 1er, 1° à 8° et § 3 et des articles 3 à 7 et 9 à 14 du présent arrêté, ayant trait auxdits articles, sont recherchées, poursuivies et punies conformément à la loi précitée du 24 janvier 1977.

Art. 16. Les infractions aux dispositions de l'article 2, § 1er, 9° et 10° et § 2 et de l'article 8 du présent arrêté ayant trait auxdits articles sont recherchées, poursuivies et punies conformément à la loi du 14 juillet 1991 sur les pratiques du commerce et sur l'information et la protection du consommateur.

Art. 17. L'arrêté royal du 13 novembre 1986 relatif à l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées, modifié par les arrêtés royaux des 8 août 1988, 4 septembre 1990, 6 mars 1992, 31 décembre 1992, 13 octobre 1995 et 16 avril 1998, est abrogé.

Art. 18. Le présent arrêté entre en vigueur le jour de sa publication au Moniteur belge.

Art. 19. Par dérogation, les denrées alimentaires non conformes au présent arrêté mais conformes aux dispositions de l'arrêté royal du 13 novembre 1986, peuvent rester dans le commerce jusqu'au 14 février 2000.

Toutefois, les denrées alimentaires non conformes au présent arrêté et étiquetées avant cette date peuvent rester dans le commerce jusqu'à l'épuisement des stocks.

Art. 20. Notre Ministre de la Santé Publique, Notre Ministre des Classes moyennes et Notre Ministre de l'Economie sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent arrêté.

Donné à Bruxelles, le 13 septembre 1999.

ALBERT

Par le Roi :

Le Ministre de la Santé publique, M. AELVOET

Le Ministre des Classes moyennes, J. GABRI"LS

Le Ministre de l'Economie, R. DEMOTTE

ANNEXE

I. Catégories d'ingrédients pour lesquels l'indication de la catégorie peut remplacer celle du nom spécifique.

Pour la consultation du tableau, voir image

Vu pour être annexé à Notre arrêté du 13 septembre 1999.

ALBERT

Par le Roi :

Le Ministre de la Santé publique, M. AELVOET

Le Ministre des Classes moyennes, J. GABRI"LS

Le Ministre de l'Economie, R. DEMOTTE