

Questions/Réponses pour l'application du décret n° 2016-1137 relatif à l'indication de l'origine du lait et du lait et des viandes utilisés en tant qu'ingrédient

Version 1.0 – 04/10/2016

Association Des Entreprises de Produits **AL**imentaires **Elaborés**
44, rue d'Alésia – 75682 – PARIS Cedex 14 – Tél. : +33 (0)1 53 91 44 44 – Fax : +33 (0)1 53 91 44 70 – adepale@adepale.org –
www.adepale.org

ETF
Produits Traiteur

FIAC
Aliments Conservés

FNLS
Légumes Secs

Les EGS
Glaces - Surgelés

SVFPE
Végétaux 4ème Gamme

SRF
Riz

Introduction

Le [décret n° 2016-1137](#) relatif à l'indication de l'origine du lait et du lait et des viandes utilisés en tant qu'ingrédient a été publié le 21 août 2016. Son [arrêté d'application](#) a été publié le 30 septembre 2016.

Ces textes soulevant de questions d'interprétation, l'ADEPALE a élaboré ce questions-réponses afin d'aider ses adhérents à appliquer au mieux les dispositions du décret.

Avertissement

Ce document ne constitue pas une interprétation officielle de la réglementation. Il s'agit d'un document de travail à destination des entreprises adhérentes.

Il a été élaboré à partir des nombreuses questions soulevées par les entreprises adhérentes, ainsi que des échanges avec les administrations lors des réunions de concertation des parties prenantes des 27 juillet 2016 et 30 août 2016 ou lors de contacts bilatéraux avec les administrations.

NB Les comptes rendus des réunions de concertation des parties prenantes des 27 juillet 30 août 2016 sont annexés à ce document.

Il s'agit d'une première version qui pourra être amenée à évoluer en fonction des échanges en cours avec les administrations sur certains points d'interprétation du décret.

Sommaire

INTRODUCTION.....	2
SOMMAIRE.....	3
PARTIE 1 : CHAMP D'APPLICATION	5
Denrées et ingrédients concernés	5
1.1 Quelles sont les denrées entrant dans le champ d'application du décret ?	5
1.2 Quels sont les produits laitiers listés en annexe du décret ?.....	5
1.3 Pour les produits laitiers listés en annexe, quels sont les ingrédients pour lesquels l'origine devra être indiquée ?	5
1.4 Le lait ou les produits laitiers (ex. beurre, crème, fromages, ...) utilisés dans des denrées alimentaires transformées sont-ils concernés par le décret ? Par exemple, j'utilise du lait ou de la crème dans une purée, du fromage sur une pizza ou un fromage frais dans un sandwich. Ces produits sont-ils concernés par le décret ?	6
1.5 Y a-t-il des denrées exemptées par le décret ?	6
1.6 Est-ce que les viandes de toutes les espèces animales sont concernées par le décret ?.....	6
1.7 Est-ce que la viande de lagomorphes et de gibier est concernée ? Qu'en est-il de la viande de sanglier ?	6
1.8 Qu'entend-on par « viande » au sens du décret ?.....	7
1.9 Les graisses, abats, sang, foie gras, ... sont-ils concernés ? Quand est-il du groin, du museau ou des joues ?.....	7
1.10 Est-ce que seule la viande brute utilisée comme ingrédient est concernée ?	7
1.11 Les produits à base de viande (ex. lardons ou jambons) utilisés dans la fabrication d'autres produits transformés sont-ils concernés ?	8
1.12 L'exemption pour les denrées AOP concerne-t-elle également le cas des ingrédients « viande » AOP utilisés dans des produits transformés (ex. jambon de Parme dans un plat cuisiné) ?.....	8
Circuits de commercialisation concernés.....	8
2.1 Le décret s'applique-t-il aux denrées non préemballées, emballées sur le lieu de vente à la demande du consommateur ou préemballées en vue de leur vente immédiate ?.....	8
2.2 Le décret s'applique-t-il aux denrées préemballées vendues à une collectivité ?.....	9
2.3 Le décret s'applique-t-il aux denrées remises à un exploitant du secteur alimentaire mais qui ne sont pas destinées en l'état au consommateur final ou à une collectivité (BtoB) ?	9
2.4 Les denrées préemballées vendues à un exploitant autre qu'une collectivité et destinées à être remises au consommateur final sous une autre forme (vente à la coupe par exemple), sont-elles concernées par le décret ?.....	9
2.5 Le décret s'applique-t-il aux denrées préemballées remises à titre gratuit au consommateur ?	9
2.6 Les denrées alimentaires entrant dans le champ du décret fabriquées dans un État membre et commercialisées en France sont-elles concernées ?.....	9
2.7 Les denrées alimentaires entrant dans le champ du décret fabriquées dans un pays tiers et commercialisées en France sont-elles concernées ?.....	10
2.8 Les denrées alimentaires entrant dans le champ du décret fabriquées en France et commercialisées en dehors de la France (dans un autre Etat membre ou dans un pays tiers) sont-elles concernées ?	10
PARTIE 2 : SEUILS.....	11
3.1 Quels sont les seuils ?	11
3.2 Si la denrée alimentaire préemballée contient un mélange de viandes de plusieurs des espèces animales concernées par le décret, le seuil s'applique-t-il à chaque type de viande ou à bien à l'ensemble des viandes ?.....	11

3.3 Si la denrée alimentaire préemballée contient un mélange de viandes issues d'espèces animales concernées et d'espèces animales non concernées par le décret, le seuil s'applique-t-il à l'ensemble des viandes ?	11
3.4 Si la denrée alimentaire préemballée contient uniquement un produit de charcuterie, le seuil s'applique-t-il à l'ingrédient « produit de charcuterie » mis en œuvre ou bien à la viande apportée par l'ingrédient « produit de charcuterie » ?	11
3.5 Si la denrée alimentaire préemballée contient comme ingrédients de la viande concernée par le décret et un produit de charcuterie, le seuil s'applique-t-il à l'ensemble « viande » + « produit de charcuterie » ou bien à l'ensemble « viande » + « partie viande du produit de charcuterie » ?	12
3.6 Si la denrée alimentaire préemballée contient à la fois de la viande et des préparations de viande ou de la viande et de la viande séparée mécaniquement, le seuil s'applique à l'ensemble des deux types d'ingrédients ?	12
PARTIE 3 : MODALITES D'INDICATION	13
Emplacement des mentions.....	13
4.1 Où l'information sur l'origine doit-elle figurer ?	13
4.2 Si l'information sur l'origine est déjà indiquée sur l'étiquetage mais pas dans la liste des ingrédients, sera-t-il nécessaire de modifier l'étiquetage ?	13
Présentation des mentions	13
4.3 Comment doit-on présenter les mentions d'origine ?	13
4.4 Peut-on utiliser une taille de caractères, une couleur ou une police de caractères différente de la liste des ingrédients ?	14
4.5 Pour l'indication de l'origine, doit-on utiliser la formulation exacte, y compris en ce qui concerne la typographie (majuscules, deux points, ...), telle qu'elle est indiquée dans le décret (ex. « Origine : UE », « Origine : Hors UE ») ?	14
Nature des mentions.....	14
4.6 Quelles sont les mentions d'origine qui doivent être précisées pour la viande ?	14
4.7 Peut-on substituer le nom du pays par une zone géographique plus précise (ex. région) ?	14
4.8 Les termes « UE » et « hors UE » sont-ils autorisés ?	14
4.9 Dans quels cas peut-on utiliser les termes « UE » ou « hors UE » ? Comment doit-on interpréter les articles 2 et 4 du décret ?	14
PARTIE 4 : TRAÇABILITE.....	16
5.1 Le décret prévoit-il des mesures spécifiques de traçabilité ?	16
5.2 Quels éléments de justification doivent être conservés ?	16
5.3 Combien de temps ces éléments de justification doivent être conservés ?	16
PARTIE 5 : SANCTIONS.....	17
6.1 Le décret prévoit-il des sanctions ?	17
PARTIE 6 : DATE D'APPLICATION ET ECOULEMENT DES STOCKS	18
7.1 Quelle est la date d'entrée en vigueur du décret ?	18
7.2 Ces dispositions sont-elles définitives ?	18
7.3 Des délais d'écoulement des stocks de produits finis sont-ils prévus par le décret ?	18
7.4 Des délais d'écoulement des stocks d'étiquettes, de films ou d'emballages pré-imprimés sont-ils prévus ?	18
ANNEXE 1 : COMPTES RENDUS DES REUNIONS DE CONCERTATION DES 27 JUILLET ET 30 AOUT 2016	19

Partie 1 : Champ d'application

Denrées et ingrédients concernés

1.1 Quelles sont les denrées entrant dans le champ d'application du décret ?

Les **denrées alimentaires préemballées** suivantes sont concernées :

- Le **lait** (lait de consommation, tel que défini à la partie IV de l'Annexe VII du Règlement (UE) n° 1308/2013),
- Les **produits laitiers listés en annexe du décret** (ex. crème, yoghourt, beurre, pâtes à tartiner laitières, fromages),
- Les **produits transformés contenant une ou plusieurs viandes** (y compris les préparations de viandes et les viandes séparées mécaniquement, ainsi que les produits à base de viande même si le décret n'y fait pas clairement référence) **des espèces bovine, porcine, ovine, caprine et de volailles**.

Seules les denrées citées ci-dessus pour lesquelles **la quantité des ingrédients lait ou viande dépasse un seuil fixé par arrêté** sont concernées par le décret (cf. chapitre « Seuils » pour en savoir plus).

1.2 Quels sont les produits laitiers listés en annexe du décret ?

Il s'agit des produits suivants :

- Lait et crème de lait, non concentrés ni additionnés de sucre ou d'autres édulcorants
- Lait et crème de lait, concentrés ou additionnés de sucre ou d'autres édulcorants
- Babeurre, lait et crème caillés, yoghourt, képhir et autres laits et crèmes fermentés ou acidifiés, même concentrés ou additionnés de sucre ou d'autres édulcorants ou aromatisés ou additionnés de fruits ou de cacao
- Lactosérum, même concentré ou additionné de sucre ou d'autres édulcorants; produits consistant en composants naturels du lait, même additionnés de sucre ou d'autres édulcorants, non dénommés ni compris ailleurs
- Beurre et autres matières grasses provenant du lait; pâtes à tartiner laitières
- Fromages et caillebotte

Ces produits laitiers correspondent au code douanier NC 04.

1.3 Pour les produits laitiers listés en annexe, quels sont les ingrédients pour lesquels l'origine devra être indiquée ?

L'origine du lait utilisé comme ingrédient dans les produits laitiers listés en annexe du décret, devra être indiquée.

Par lait utilisé comme ingrédient, il faut entendre le « lait » au sens de la partie III.1 de l'annexe VII du règlement (UE) n° 1308/2013, à savoir : lait de collecte, lait partiellement ou totalement écrémé, lait partiellement ou totalement déshydraté, lait en poudre réhydraté, ainsi que la crème qui au sens de la réglementation française (décret n° 80-313) est un lait.

1.4 Le lait ou les produits laitiers (ex. beurre, crème, fromages, ...) utilisés dans des denrées alimentaires transformées sont-ils concernés par le décret ?

Par exemple, j'utilise du lait ou de la crème dans une purée, du fromage sur une pizza ou un fromage frais dans un sandwich. Ces produits sont-ils concernés par le décret ?

Non, l'article 1 impose l'indication de l'origine du lait uniquement pour le lait utilisé dans les produits laitiers visés à l'annexe du décret. Par conséquent, **le lait ou les produits laitiers utilisés comme ingrédients dans une denrée alimentaire transformée ne sont pas concernés par le décret.**

Ainsi, dans le cas d'une pizza au fromage, la pizza au fromage n'étant pas un produit laitier et ne figurant pas dans cette annexe, la mention de l'origine du lait n'est pas obligatoire pour ce produit.

NDLR Le cas du lait et des produits laitiers ne sera pas développé plus avant dans ce document.

1.5 Y a-t-il des denrées exemptées par le décret ?

Oui.

Les denrées entrant dans le champ d'application du décret (cf. question 1), mais qui bénéficient d'une appellation d'origine (AOP) ou qui sont issues de la production biologique ne sont pas soumises aux dispositions du décret.

Attention, par contre, les denrées entrant dans le champ d'application du décret (cf. question 1) qui bénéficient d'une indication géographique protégée (IGP) sont soumises aux dispositions du décret.

Toutefois, il a été demandé aux pouvoirs publics d'exempter également les produits bénéficiant d'une IGP pour lesquels le cahier des charges prévoit que la viande provient d'animaux nés, élevés et abattus dans le pays où se trouve l'IGP (ex. IGP canard à foie gras du Sud-Ouest).

Ce cas de figure sera concerné par le principe d'équivalence de mentions prévu par les pouvoirs publics (cf. question x).

1.6 Est-ce que les viandes de toutes les espèces animales sont concernées par le décret ?

Non. Seules les viandes citées en annexe du décret, à savoir **les viandes des espèces bovine, porcine, ovine, caprine et de volaille**, sont concernées par le décret.

1.7 Est-ce que la viande de lagomorphes et de gibier est concernée ? Qu'en est-il de la viande de sanglier ?

Seules les viandes des espèces bovine, porcine, ovine, caprine et de volaille sont concernées par le décret. Les viandes de lagomorphes et de gibier ne sont donc pas concernées. Toutefois, la viande de sanglier est classée dans le même code douanier que la viande porcine et est donc concernée par le décret.

1.8 Qu'entend-on par « viande » au sens du décret ?

Par « viande », on entend l'**ingrédient viande au sens du règlement (UE) n° 1169/2011** (règlement INCO) (cf. annexe VII partie B point 17 du règlement) :

Les muscles squelettiques¹ des espèces de mammifères et d'oiseaux, qui sont reconnues aptes à la consommation humaine, avec les tissus qui sont naturellement inclus ou adhérents, pour lesquels les teneurs totales en matières grasses et tissu conjonctif ne dépassent pas les valeurs mentionnées ci-après et lorsque la viande constitue un ingrédient d'une autre denrée alimentaire.

Teneurs maximales en matières grasses et en tissu conjonctif pour les ingrédients désignés par le terme «viande de ...»:

Espèce	Teneur en matières grasses	Rapport collagène sur protéines de viande ²
Mammifères (hors lapins et porcins) et mélanges d'espèces avec prédominance de mammifères	25 %	25 %
Porcins	30 %	25 %
Oiseaux et lapins	15 %	10 %

Lorsque ces teneurs maximales sont dépassées et que tous les autres critères de la «viande(s) de ...» sont respectés, la teneur en «viande(s) de ...» doit être ajustée à la baisse en conséquence et la liste des ingrédients doit mentionner, en plus des termes «viande(s) de ...», la présence de matières grasses et/ou de tissu conjonctif.

1.9 Les graisses, abats, sang, foie gras, ... sont-ils concernés ? Quand est-il du groin, du museau ou des joues ?

Les ingrédients issus des espèces bovine, porcine, ovine, caprine et de volaille, qui ne sont pas de la viande au sens du règlement INCO (ex. graisses, abats, foie gras, ...) ne sont pas concernés.

Attention, les joues sont considérées comme de la viande. En effet, la définition de la viande au sens du règlement INCO comprend les masséters.

Par contre, le groin et le museau ne sont pas de la viande au sens du règlement INCO.

1.10 Est-ce que seule la viande brute utilisée comme ingrédient est concernée ?

Non. La **viande utilisée comme ingrédient** au sens du décret comprend la **viande brute** (fraîche, congelée ou surgelée), mais aussi les **préparations de viandes**, les **viandes séparées mécaniquement** et les **produits à base de viande** (même si le décret ne fait pas clairement référence à ces derniers).

Pour rappel :

¹ Le diaphragme et les masséters font partie des muscles squelettiques, tandis que le cœur, la langue, les muscles de la tête (autres que les masséters), du carpe, du tarse et de la queue en sont exclus

² Le rapport collagène sur protéines de viande est exprimé en pourcentage de collagène par rapport aux protéines de viande. La teneur en collagène est égale à la teneur en hydroxyproline multipliée par un facteur 8.

Les préparations de viandes sont définies de la manière suivante : les viandes fraîches, y compris les viandes qui ont été réduites en fragments, auxquelles ont été ajoutés des denrées alimentaires, des condiments ou des additifs ou qui ont subi une transformation insuffisante pour modifier à cœur la structure fibreuse des muscles et ainsi faire disparaître les caractéristiques de la viande fraîche (cf. annexe I point 1.15 du règlement (CE) n° 853/2004).

Les viandes séparées mécaniquement quant à elles sont définies de la manière suivante : le produit obtenu par l'enlèvement de la viande des os couverts de chair après le désossage ou des carcasses de volailles, à l'aide de moyens mécaniques entraînant la destruction ou la modification de la structure fibreuse des muscles (cf. annexe I point 1.14 du règlement (CE) n° 853/2004).

Les produits à base de viande sont définis de la manière suivante : les produits transformés résultant de la transformation de viandes ou de la transformation de produits ainsi transformés, de sorte que la surface de coupe à cœur permet de constater la disparition des caractéristiques de viande fraîche (cf. annexe I point 7.1 du règlement (CE) n° 853/2004).

1.11 Les produits à base de viande (ex. lardons ou jambons) utilisés dans la fabrication d'autres produits transformés sont-ils concernés ?

Oui, les produits à base de viande sont inclus dans le champ d'application du décret.

Ainsi, un plat cuisiné contenant de la charcuterie est concerné par le décret si la quantité de viande dépasse le seuil fixé.

1.12 L'exemption pour les denrées AOP concerne-t-elle également le cas des ingrédients « viande » AOP utilisés dans des produits transformés (ex. jambon de Parme dans un plat cuisiné) ?

Oui. Une viande, une préparation de viande ou un produit à base de viande AOP utilisé comme ingrédient dans un produit transformé n'est pas concerné par le décret. L'origine de la viande n'aura donc pas à être indiquée pour ces ingrédients AOP.

Circuits de commercialisation concernés

2.1 Le décret s'applique-t-il aux denrées non préemballées, emballées sur le lieu de vente à la demande du consommateur ou préemballées en vue de leur vente immédiate ?

Non. Le décret ne concerne que les denrées préemballées au sens de l'article 2 du règlement (UE) n° 1169/2011 (règlement INCO).

Article 2 du règlement INCO :

«denrée alimentaire préemballée»: l'unité de vente destinée à être présentée en l'état au consommateur final et aux collectivités, 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 seulement partiellement, mais en tout cas de telle façon que le contenu ne puisse être modifié sans que l'emballage subisse une ouverture ou une modification; cette définition ne couvre pas les denrées emballées sur le lieu de vente à la demande du consommateur ou préemballées en vue de leur vente immédiate;

2.2 Le décret s'applique-t-il aux denrées préemballées vendues à une collectivité ?

Oui, le décret concerne les denrées préemballées vendues aux collectivités. Toutefois, l'information sur l'origine n'aura pas à être portée dans tous les cas sur l'étiquetage (voir ci-dessous)

L'article 1^{er} du décret indique que sont concernées les denrées préemballées au sens de l'article 2 du règlement (UE) n° 1169/2011 (règlement INCO).

Au sens du règlement INCO, une denrée préemballée est l'unité de vente destinée à être présentée en l'état au consommateur final et aux collectivités (cf. définition à la question X).

Deux cas de figures sont possibles :

- Les denrées préemballées destinées aux collectivités pour y être préparées, transformées, fractionnées ou découpées : dans ce cas, l'information sur l'origine peut être transmise sur l'étiquetage **ou bien sur les documents d'accompagnement** (ex. article 8.7 du règlement INCO). Dans ce cas, les collectivités n'ont pas à répercuter l'information sur l'origine au consommateur final.
- Les denrées préemballées destinées aux collectivités et présentées en l'état au consommateur final (ex. portions de fromage, yaourts). Dans ce cas, l'information sur l'origine doit figurer sur l'étiquetage des denrées préemballées présentées en l'état au consommateur final.

2.3 Le décret s'applique-t-il aux denrées remises à un exploitant du secteur alimentaire mais qui ne sont pas destinées en l'état au consommateur final ou à une collectivité (BtoB) ?

Non, seules les denrées présentées en l'état au consommateur ou à la collectivité sont soumises aux dispositions du décret.

Toutefois, votre fournisseur de viandes, préparations de viande, viandes séparées mécaniquement ou produits à base de viande doit vous fournir les informations nécessaires afin que vous puissiez respecter vos propres obligations d'étiquetage (cf. article 8.8 du règlement INCO).

2.4 Les denrées préemballées vendues à un exploitant autre qu'une collectivité et destinées à être remises au consommateur final sous une autre forme (vente à la coupe par exemple), sont-elles concernées par le décret ?

Non. Seules les denrées préemballées au sens du règlement (UE) n° 1169/2011 (règlement INCO) sont soumises aux dispositions du décret.

2.5 Le décret s'applique-t-il aux denrées préemballées remises à titre gratuit au consommateur ?

Oui. Le décret s'applique aussi aux denrées préemballées remises à titre gratuit au consommateur.

2.6 Les denrées alimentaires entrant dans le champ du décret fabriquées dans un État membre et commercialisées en France sont-elles concernées ?

Non. L'article 6 du décret indique que les produits légalement fabriqués ou commercialisés dans un autre État membre de l'Union européenne ou dans un pays tiers ne sont pas soumis aux dispositions du décret.

2.7 Les denrées alimentaires entrant dans le champ du décret fabriquées dans un pays tiers et commercialisées en France sont-elles concernées ?

Non. L'article 6 du décret indique que les produits légalement fabriqués ou commercialisés dans un autre État membre de l'Union européenne ou dans un pays tiers ne sont pas soumis aux dispositions du décret.

2.8 Les denrées alimentaires entrant dans le champ du décret fabriquées en France et commercialisées en dehors de la France (dans un autre Etat membre ou dans un pays tiers) sont-elles concernées ?

Non, si les denrées fabriquées en France sont exclusivement commercialisées dans un autre État membre ou dans un pays tiers.

Exemple : un plat cuisiné fabriqué en France et commercialisé exclusivement en Belgique.

Attention, si les denrées fabriquées en France sont commercialisées à la fois en France et dans un autre pays (État membre ou pays tiers), alors elles sont concernées par le décret.

Partie 2 : Seuils

3.1 Quels sont les seuils ?

Les seuils fixés par l'arrêté du 28 septembre 2016 sont de :

- 50 % pour le lait utilisé en tant qu'ingrédient dans un produit laitier,
- **8 % pour la viande utilisée en tant qu'ingrédient** dans un produit transformé.

Si la viande représente un **pourcentage, exprimé en poids total des ingrédients mis en œuvre dans le produit transformé**, supérieur ou égal à 8 %, alors la denrée sera soumise à l'obligation d'étiquetage de l'origine de la viande.

3.2 Si la denrée alimentaire préemballée contient un mélange de viandes de plusieurs des espèces animales concernées par le décret, le seuil s'applique-t-il à chaque type de viande ou à bien à l'ensemble des viandes ?

Le seuil s'applique **à l'ensemble des viandes des espèces concernées**.

Ainsi, la quantité mise en œuvre de viandes dans une denrée alimentaire est calculée en additionnant l'ensemble des viandes des espèces concernées pour identifier si cette denrée est soumise au décret.

Si cette quantité est supérieure au seuil, alors l'intégralité des viandes des différentes espèces concernées est soumise à l'obligation d'indication de l'origine, même si le pourcentage pour une seule espèce concernée est inférieur au seuil.

*Exemple : un plat cuisiné met en œuvre 7 % de viande de porc et 6 % de viande de poulet. Ce plat cuisiné est concerné, car la quantité totale de viande (13 %) est supérieure au seuil de 8 %. L'étiquetage devra comporter l'indication de l'origine de la viande de porc **et** celle de la viande de poulet.*

3.3 Si la denrée alimentaire préemballée contient un mélange de viandes issues d'espèces animales concernées et d'espèces animales non concernées par le décret, le seuil s'applique-t-il à l'ensemble des viandes ?

Non, le seuil ne s'applique qu'à l'ensemble des viandes concernées par le décret.

Exemple : un plat cuisiné met en œuvre x % de viande de porc et y % de viande de lapin. Le pourcentage à prendre en compte est uniquement celui de la viande de porc. Si le pourcentage de viande de porc est supérieur au seuil de 8 %, alors l'étiquetage devra comporter l'indication de l'origine de la viande de porc.

3.4 Si la denrée alimentaire préemballée contient uniquement un produit de charcuterie, le seuil s'applique-t-il à l'ingrédient « produit de charcuterie » mis en œuvre ou bien à la viande apportée par l'ingrédient « produit de charcuterie » ?

Le seuil concerne la viande apportée par l'ingrédient « produit de charcuterie ».

Exemple : une pizza met en œuvre 10 % de jambon. Le jambon contient 96 % de viande de porc. Le pourcentage à prendre en compte est le pourcentage de viande de porc apporté par le jambon, qui

est dans le cas présent de 9,6 %. Ce pourcentage est supérieur au seuil de 8 %. L'étiquetage de la pizza devra donc comporter l'indication de l'origine de la viande de porc.

3.5 Si la denrée alimentaire préemballée contient comme ingrédients de la viande concernée par le décret et un produit de charcuterie, le seuil s'applique-t-il à l'ensemble « viande » + « produit de charcuterie » ou bien à l'ensemble « viande » + « partie viande du produit de charcuterie » ?

Le seuil concerne l'ensemble « viande » + « partie viande du produit de charcuterie ».

Exemple : un plat cuisiné met en œuvre 8 % de viande de bœuf et 5 % de lardons. Le lardon contient 75 % de viande de porc. Le pourcentage à prendre en compte est la somme du pourcentage de viande de bœuf et du pourcentage de viande de porc apportée par le lardon, à savoir 11,75 %. Ce pourcentage est supérieur au seuil de 8 %. L'étiquetage du plat cuisiné devra comporter l'indication de l'origine de la viande de bœuf et celle de la viande de porc.

3.6 Si la denrée alimentaire préemballée contient à la fois de la viande et des préparations de viande ou de la viande et de la viande séparée mécaniquement, le seuil s'applique à l'ensemble des deux types d'ingrédients ?

Oui, le seuil s'applique à l'ensemble des viandes.

Partie 3 : Modalités d'indication

Emplacement des mentions

4.1 Où l'information sur l'origine doit-t-elle figurer ?

L'information sur l'origine doit figurer dans la liste des ingrédients, immédiatement après le nom de l'ingrédient concerné, ou dans une note au bas de la liste des ingrédients.

Des échanges sont en cours avec les administrations pour voir s'il serait possible que l'information sur l'origine apparaisse à d'autres endroits de l'étiquetage (marquage jet d'encre, stickage, ...) afin de pouvoir utiliser des étiquettes ou emballages préimprimés non conformes.

4.2 Si l'information sur l'origine est déjà indiquée sur l'étiquetage mais pas dans la liste des ingrédients, sera-t-il nécessaire de modifier l'étiquetage ?

Lors de la réunion de concertation du 30 août 2016, les pouvoirs publics ont indiqué qu'un principe d'équivalence avec les démarches déjà mises en place dans le cadre de dispositifs volontaires avec l'étiquetage obligatoire institué par le décret sera prévu.

Ainsi, si des mentions d'origine sont déjà indiquées sur l'étiquetage et que celles-ci sont en adéquation avec les exigences du décret, alors il ne sera pas nécessaire de modifier les étiquetages.

On peut citer par exemple les marques collectives du type « Viandes de France » ou bien les IGP pour lesquelles le cahier des charges prévoit que la viande provient d'animaux nés, élevés et abattus dans le pays où se trouve l'IGP (ex. IGP canard à foie gras du Sud-Ouest).

Pour les allégations privées, le principe d'équivalence sera reconnu au cas par cas.

Cette disposition concernera également les allégations infranationales (allégations relatives à une région, un terroir...).

En revanche, la seule mention d'un drapeau français sur l'étiquetage du produit ne suffira pas à caractériser l'origine française des ingrédients lait et viande. De même, une indication qui ne porterait que sur un stade (ex. porc né et élevé en France), alors que le décret demande l'information sur le pays de naissance, d'élevage et d'abattage, ne serait pas considérée comme équivalente.

Les opérateurs doivent pouvoir justifier que les indications déjà étiquetées fournissent le même niveau d'exigence que le décret.

Présentation des mentions

4.3 Comment doit-on présenter les mentions d'origine ?

Les mentions d'origine doivent être présentées dans la liste des ingrédients, ou en bas de celle-ci, dans une taille, une couleur et une police de caractères qui ne sont pas différentes de celles utilisées pour la liste des ingrédients.

4.4 Peut-on utiliser une taille de caractères, une couleur ou une police de caractères différente de la liste des ingrédients ?

Non, cela n'est pas possible. Les mentions d'origine doivent être présentées dans la liste des ingrédients, ou en bas de celle-ci, dans une taille, une couleur et une police de caractères qui ne sont pas différentes de celles utilisées pour la liste des ingrédients.

4.5 Pour l'indication de l'origine, doit-on utiliser la formulation exacte, y compris en ce qui concerne la typographie (majuscules, deux points, ...), telle qu'elle est indiquée dans le décret (ex. « Origine : UE », « Origine : Hors UE ») ?

Lors d'échanges oraux avec la DGCCRF, celle-ci nous a indiqué que les mentions n'avaient pas à respecter exactement la typographie du décret. On peut par exemple écrire « origine UE ».

Nature des mentions

4.6 Quelles sont les mentions d'origine qui doivent être précisées pour la viande ?

Pour la viande, les mentions d'origine à indiquer sur l'étiquetage sont les suivantes :

- Pays de naissance : (nom du pays de naissance des animaux)
- Pays d'élevage : (nom du pays où a eu lieu l'élevage des animaux)
- Pays d'abattage : (nom du pays où a eu lieu l'abattage des animaux)

Des dérogations et des mesures d'application de ces dispositions sont prévues (cf. questions suivantes).

4.7 Peut-on substituer le nom du pays par une zone géographique plus précise (ex. région) ?

Non, cela n'est pas possible. Les mentions d'origine sont soit un nom de pays ou de plusieurs pays, soit « UE » ou « Hors UE » selon les cas (cf. questions suivantes).

4.8 Les termes « UE » et « hors UE » sont-ils autorisés ?

Oui, les termes « UE » ou « Hors UE » sont autorisés dans certains cas (cf. questions suivantes).

4.9 Dans quels cas peut-on utiliser les termes « UE » ou « hors UE » ? Comment doit-on interpréter les articles 2 et 4 du décret ?

Des échanges sont en cours avec l'administration sur l'interprétation des articles 2 et 4 du décret. Ce questions-réponses sera complété d'une annexe présentant les possibilités d'étiquetage en fonction de différents cas de figure.

Par exemple, si la viande produit d'un animal qui est né, élevé et abattu dans le même Etat membre (ex. France) : l'indication de l'origine de la viande peut être présentée sous trois formes possibles :

① pays de naissance : France

pays d'élevage : France

pays d'abattage : France

ou

② origine : France

ou

③ origine : UE

Par exemple, si la viande utilisée provient d'animaux qui ont été nés, élevés et abattus dans plusieurs Etats membres (ex. naissance : France et Belgique, élevage : France, abattage : France), l'indication de l'origine de la viande peut être présentée sous quatre formes possibles :

① pays de naissance : France, Belgique

pays d'élevage : France

pays d'abattage : France

ou

② pays de naissance : UE

pays d'élevage : France

pays d'abattage : France

ou

③ pays de naissance : UE

pays d'élevage : UE

pays d'abattage : UE

ou

④ origine : UE

Partie 4 : Traçabilité

5.1 Le décret prévoit-il des mesures spécifiques de traçabilité ?

Oui, le décret prévoit des dispositions relatives à la **durée de conservation des éléments permettant de justifier** de la conformité de l'étiquetage.

Ces éléments de justification doivent être tenus à la disposition des agents chargés du contrôle.

5.2 Quels éléments de justification doivent être conservés ?

Le décret précise qu'il s'agit des **documents, systèmes et procédures**.

5.3 Combien de temps ces éléments de justification doivent être conservés ?

Ces éléments de justification doivent être conservés **pendant 5 ans**. Nous avons indiqué aux administrations concernées que ce délai nous paraissait excessif. La prochaine version du questions-réponses reviendra sur ce sujet si des aménagements peuvent être obtenus.

Partie 5 : Sanctions

6.1 Le décret prévoit-il des sanctions ?

Oui, le décret prévoit des amendes :

- D'une part, en cas de détention en vue de la vente, de mise en vente, de vente ou de distribution à titre gratuit de denrées alimentaires préemballées entrant dans le champ d'application dont l'étiquetage ne comporte pas d'indication de l'origine,
- D'autre part, en cas de non conservation des éléments de justification pendant 5 ans.

Ces amendes sont des contraventions de 5^{ème} classe.

Une contravention de 5ème classe correspond à un montant de 1 500 euros au plus, montant qui peut être porté à 3 000 euros en cas de récidive lorsque le règlement le prévoit, hors les cas où la loi prévoit que la récidive de la contravention constitue un délit.

A savoir que, s'agissant d'une contravention, le montant de l'amende encourue est multiplié par le nombre de produits non conformes aux dispositions du décret.

Partie 6 : Date d'application et écoulement des stocks

7.1 Quelle est la date d'entrée en vigueur du décret ?

Le décret entre en vigueur **le 1^{er} janvier 2017**, pour une durée de deux ans.

7.2 Ces dispositions sont-elles définitives ?

A priori non, le décret est applicable **jusqu'au 31 décembre 2018**.

Toutefois, les Ministres chargés de la consommation et de l'agriculture établiront un rapport sur l'application du décret, sur la base duquel la pérennisation du dispositif pourra être envisagée. Ce rapport sera transmis à la Commission européenne.

7.3 Des délais d'écoulement des stocks de produits finis sont-ils prévus par le décret ?

Oui, le décret prévoit que les denrées alimentaires préemballées, légalement fabriquées ou commercialisées **avant le 1^{er} janvier 2017**, dont l'étiquetage serait non conforme, puissent être mises en vente, vendues ou distribuées à titre gratuit jusqu'à épuisement des stocks et **au plus tard le 31 mars 2017**.

Toutefois, lors de la réunion de concertation du 30 août 2016 (cf. annexe 1), les pouvoirs publics ont indiqué, pour ce qui concerne les stocks de denrées alimentaires non conformes après le 1^{er} avril 2017, une tolérance pour éviter le gaspillage alimentaire sera admise **pour un écoulement de ces produits jusqu'à épuisement des stocks**.

Les entreprises doivent conserver les preuves permettant de justifier en cas de contrôles de la date de fabrication ou de commercialisation de leurs produits.

Il faut également que les opérateurs soient en mesure de montrer leur bonne volonté à appliquer le décret dès le 1^{er} janvier 2017 et de justifier avoir mis en œuvre les démarches nécessaires de mise à jour des étiquetages.

7.4 Des délais d'écoulement des stocks d'étiquettes, de films ou d'emballages pré-imprimés sont-ils prévus ?

Le décret ne prévoit **aucun délai d'écoulement** pour les stocks d'étiquettes, de films ou d'emballages pré-imprimés non conformes aux dispositions du décret.

Toutefois, lors de la réunion de concertation du 30 août 2016 (cf. annexe 1), les pouvoirs publics ont indiqué qu'une tolérance de trois mois sera acceptée : les étiquettes et emballages en stock non conformes aux exigences du décret **ne pourront plus être utilisés à compter du 1^{er} avril 2017**.

Il faut toutefois que les opérateurs soient en mesure de montrer leur bonne volonté à appliquer le décret dès le 1^{er} janvier 2017 et de justifier avoir mis en œuvre les démarches nécessaires de mise à jour des étiquetages.

Annexe 1 : Comptes rendus des réunions de concertation des 27 juillet et 30 août 2016

**GROUPE DE CONCERTATION
ETIQUETAGE DE L'ORIGINE DU LAIT ET DES VIANDES
DANS LES PRODUITS TRANSFORMES**

COMPTE-RENDU SOMMAIRE DE LA REUNION DU 27 JUILLET 2016

I. Rappel du contexte, calendrier et objectifs de la réunion

- les autorités françaises proposent de mettre en place l'obligation de l'étiquetage de l'origine du lait et du lait et des viandes utilisés en tant qu'ingrédients jusqu'au 31 décembre 2018 afin de répondre à une forte attente des consommateurs en ce domaine
- les autorités françaises ont notifié à la Commission européenne un projet de décret qui propose de mettre en place cette expérimentation
- cette expérimentation vise notamment à étudier la faisabilité de la mise en place de cette information dans le secteur laitier et dans les principales filières de la viande. Elle permettra également d'apprécier le coût engendré pour les différents acteurs de ces filières et l'éventuelle répercussion sur le prix payé par le consommateur final et sur ses habitudes de consommation
- dans cet objectif, un bilan sera réalisé sur son application
- la Commission européenne n'a pas émis d'avis défavorable sur ce projet de décret dans son courrier du 4 juillet 2016, ce qui conformément à INCO permet de réaliser l'expérimentation
- le Conseil d'État a été ensuite saisi et a donné un avis favorable sur le projet de décret. Sa publication devrait intervenir rapidement.
- un arrêté doit être pris afin de définir le pourcentage minimum d'incorporation du lait et des viandes au-dessus duquel les denrées alimentaires seront soumises au décret. Cet arrêté devrait être publié au début du mois de septembre

Cette réunion a pour objectifs de :

- présenter le projet de décret issu des débats au Conseil d'État et commentaires des membres du groupe de concertation sur le dispositif proposé
- échanger sur les pourcentages minimaux d'incorporation du lait et des viandes à reprendre dans un arrêté et au-dessus desquels les denrées alimentaires seront soumises au projet de décret.

II. Présentation du projet de décret

Les principaux points à retenir sont les suivants :

1. Champ d'application du projet de décret

Les ingrédients concernés sont :

- le lait

- le lait (au sens de la définition de l'annexe VII du règlement 1308/2013 - partie III paragraphe 1) utilisé dans les produits laitiers (poudre de lait, crème, beurre, fromages...)

- les viandes (y compris les préparations de viandes et les viandes séparées mécaniquement) des espèces bovine, porcine, ovine, caprine et de volailles utilisées dans des denrées alimentaires.

Les produits fabriqués ou commercialisés dans un autre Etat membre ou dans un pays tiers ne sont pas soumis aux dispositions du projet de décret.

Les produits bénéficiant d'une AOP ou BIO ne sont pas soumis au décret. Les produits sous IGP sont en revanche soumis au décret.

2. Modalités d'application

L'obligation d'indiquer l'origine (pays) des viandes portera sur les stades suivants :

- naissance
- élevage
- abattage

L'obligation d'indiquer l'origine (pays) du lait portera sur les stades suivants :

- collecte (stade de production au niveau de l'exploitation)
- conditionnement **ou** transformation

Si à un même stade correspondent plusieurs pays, possibilité d'utiliser les mentions "UE", "Hors UE » et "UE ou Hors UE".

Si pour l'ensemble des stades, l'origine correspond à un ou plusieurs pays, possibilité d'utiliser, selon le cas, les mentions « Origine : pays », « Origine : UE » et « Origine : Hors UE ».

3. Durée de l'expérimentation et incidence sur les stocks de produits

Le décret entrera en vigueur au 1^{er} janvier 2017. L'expérimentation durera jusqu'au 31 décembre 2018. Les denrées alimentaires dont l'étiquetage de l'origine des ingrédients dans les denrées alimentaires ne sera pas conforme au décret pourront être mises en vente jusqu'à épuisement des stocks et au plus tard le 31 mars 2017.

4. Modalités d'indication de l'origine

Les mentions obligatoires devront figurer soit dans la liste des ingrédients, immédiatement après le nom de l'ingrédient concerné, soit dans une note au bas de cette liste.

III. Points restant à clarifier

- la possibilité d'une équivalence des indications de l'origine déjà mise en place dans le cadre de dispositifs privés est demandée avec l'étiquetage obligatoire mis en place par le décret
- La même demande est faite s'agissant des fromages fermiers dès lors que le cahier des charges précise que le lait utilisé provient de l'exploitation

- la date de fin d'écoulement des stocks de denrées dont l'étiquetage n'est pas conforme au décret (31 mars 2017) est jugée trop proche par de nombreux opérateurs, plus spécifiquement les conserves et produits congelés.
- le périmètre d'application du décret est à préciser pour ce qui concerne les viandes. Les produits déjà transformés (exemples : lardons ou jambons) utilisés dans la fabrication d'un autre produit transformé (exemple : pizza) sont-ils bien exclus ?
- le champ d'application est également à préciser pour ce qui concerne les denrées alimentaires préemballées à destination des collectivités et utilisées pour la confection des repas.
- la méthode pour déterminer si le seuil qui sera défini dans l'arrêté est atteint, c'est-à-dire la prise en compte globale de tous les ingrédients lait ou viande du produit, ou ingrédient par ingrédient.

IV. Synthèse des échanges sur les pourcentages d'ingrédients minimaux

1. Ingrédient « Lait »

Sur la base d'un pourcentage minimum de 50 % de lait dans les produits laitiers, la grande majorité des produits visés à l'annexe serait couvert.

Certains membres du groupe de concertation souhaitent un pourcentage plus faible et regrettent que le décret ne vise que les produits laitiers et non l'ensemble des denrées alimentaires.

2. Ingrédient « viande »

Plusieurs propositions sont évoquées :

- seuil de 50 % dans un objectif d'harmonisation européenne (ingrédient majoritaire / charcuterie) ou pour des denrées alimentaires très spécialisées (nutrition infantile, produits vendus en pharmacie...)
- seuil le plus bas possible (0 à 5%) dans un objectif de transparence totale pour le consommateur
- seuil intermédiaire de 10 %
- étiquetage obligatoire de l'origine dès lors que la dénomination commerciale met en avant comme ingrédient caractéristique une viande

Les membres du groupe de travail sont invités à transmettre pour le 15 août tout élément permettant d'objectiver les propositions évoquées ci-dessus notamment au regard des types de produits concernés et des impacts attendus.

Une deuxième réunion de concertation est prévue le mardi 30 août 2016 après-midi.

ANNEXE

FEUILLE DE PRESENCE

Organisme	Représentant
MAAF/DGPE	Julien TURENNE Serge LHERMITTE Karine SERREC Valérie PIEPRZOWNIK Emmanuel BERT Jean-Sébastien SCHAAL Loïc SCHIO
DGCCRF	Jean-Louis GERARD Sophie DUSSOURS Emmanuel LARGE
FCD	Emilie TAFOURNEL
Culture Viande	Paul ROUCHE
FNICGV	Hervé des DESERTS
INTERBEV	Louisanne GARROS Audrey LEBRUN
FNB	Alexandre MERLE Eric CHAPELLE
Alliance 7	Elodie SEBAG
Jeunes Agriculteurs	Yohann BARBE
SYNDIGEL	Alexia FROMANGER
CIDEF	Yannick CARRE
COOP de France	Gérard VIEL Jacques POULET
FNSEA	Christiane LAMBERT Annick JENTZER
Coordination rurale	Frédéric DUBOS
FIA	Paul LOPEZ

CGAD	Sandrine BIZE
UFC - QUE-CHOISIR	Olivier ANDRAULT
FICT	David BAZERGUE
ADEPALE	Vincent TRUELLE
FNIL	Jehan MOREAU
ATLA	Karine SIMBELIE
FNCL	Carole HUMBERT
ANICAP	Marilyne LE PAPE
FNEC	Estelle BOULLU Franck MOREAU
FNPL	Solenne LEVRON André BONNARD
FAMILLES RURALES	Nadia ZIANE
ANIA	Audrey HAUBERT
FNPN	Caroline TAILLEUR
INAPORC	Rachel RIVIERE

**GROUPE DE CONCERTATION
ETIQUETAGE DE L'ORIGINE DU LAIT ET DES VIANDES
DANS LES PRODUITS TRANSFORMES**

COMPTE-RENDU DE LA REUNION DU 30 AOUT 2016

I. Objectifs de la réunion

Cette réunion avait pour objectifs de :

- donner des éléments de réponse sur les points restant à clarifier évoqués lors de la réunion du 27 juillet 2016 ou dans les contributions reçues de la part des membres du groupe de concertation
- poursuivre les échanges sur les pourcentages minimaux d'incorporation du lait et des viandes à reprendre dans l'arrêté d'application du décret n°2016-1137 du 19 août 2016 relatif à l'indication de l'origine du lait et du lait et des viandes utilisés en tant qu'ingrédient

Une synthèse des contributions des différents membres du groupe de concertation concernant ces deux points est distribuée en début de réunion.

II. Eléments de réponse sur les points restant à clarifier

Les principaux éléments à retenir sont les suivants :

1. Principe d'équivalence avec les démarches volontaires

Un principe d'équivalence avec les démarches déjà mises en place dans le cadre de dispositifs volontaires avec l'étiquetage obligatoire institué par le décret sera prévu. Ainsi, sous réserve de l'adéquation des cahiers des charges de ces dispositifs avec les exigences du décret, les marques collectives de type "viandes de France" et les allégations privées, au cas par cas, seront reconnues équivalentes. Cette disposition concernera également les allégations infra-nationales (allégations relatives à une région, un terroir...). En revanche, la seule mention d'un drapeau français sur l'étiquetage du produit ne suffira pas à caractériser l'origine française des ingrédients lait et viande.

Dans le cas particulier des produits fermiers, une équivalence sera également admise pour l'ensemble des produits transformés si les matières premières lait et viandes concernées sont bien produites au niveau de la ferme qui appose la mention. Dans le cas contraire, les produits finis seront soumis à l'application du décret.

2. Gestion des stocks d'étiquettes et des denrées alimentaires

Pour ce qui concerne les stocks de denrées alimentaires non conformes après le 1er avril 2017, une tolérance pour éviter le gaspillage alimentaire sera admise pour un écoulement de ces produits jusqu'à épuisement des stocks.

Les étiquettes et emballages en stock non conformes aux exigences du décret ne pourront plus être utilisés à compter du 1^{er} avril 2017.

3. Application du décret aux denrées alimentaires destinées aux collectivités

Les denrées alimentaires destinées aux collectivités entrent dans le champ d'application du décret. A ce titre, l'article 8 du règlement INCO (règlement n°1169/2011) concernant les modalités de transmission de l'information, de l'origine notamment, des exploitants du secteur alimentaire aux collectivités s'appliquent. Dans ce cadre, il n'y a pas d'obligation de transmission de l'information aux consommateurs.

4. Modalité de calcul du pourcentage de viande ou de lait lorsque plusieurs espèces sont concernées

La quantité mise en œuvre de lait ou de viandes dans une denrée alimentaire est calculée en additionnant l'ensemble des espèces concernées (bovine, ovine, caprine...) pour identifier si cette denrée est soumise au décret. Si elle est soumise, l'intégralité des viandes ou des laits des différentes espèces est soumise à l'obligation d'étiquetage même si le pourcentage pour une seule espèce concernée est inférieure au minimum défini par l'arrêté d'application.

Le même principe s'applique lorsqu'il y a plusieurs types d'ingrédients relevant du champ d'application du décret (lait entier, lait écrémé, viandes...) qui entrent dans la composition d'une denrée alimentaire.

IV. Synthèse des échanges sur les pourcentages d'ingrédients minimaux

1. Ingrédient « Lait »

Au préalable des échanges sur le pourcentage minimal, la définition du lait au sens du décret est indiquée aux membres du groupe de concertation. Elle est basée sur l'annexe VII du règlement 1308/2013 (OCM unique) - partie III - paragraphe 1 qui précise que :

«La dénomination «lait» est réservée exclusivement au produit de la sécrétion mammaire normale, obtenu par une ou plusieurs traites, sans aucune addition ni soustraction.

Toutefois, la dénomination lait peut être utilisée:

a) pour le lait ayant subi un traitement n'entraînant aucune modification de sa composition ou pour le lait dont on a standardisé la teneur en matière grasse conformément à la partie IV;

b) conjointement avec un ou plusieurs termes pour désigner le type, la classe qualitative, l'origine et/ou l'utilisation envisagée du lait, ou pour décrire le traitement physique auquel il a été soumis ou les modifications qu'il a subies dans sa composition, à condition que ces modifications soient limitées à l'addition et/ou à la soustraction de ses constituants naturels».

Le «lait» au sens du décret sera donc : le lait de collecte, le lait partiellement ou totalement écrémé, le lait partiellement ou totalement déshydraté, le lait en poudre réhydraté, incluant la crème qui au sens de la réglementation française (décret 80-313) est un lait.

Pour ce qui concerne la détermination du pourcentage minimum, un consensus large se dégage au sein du groupe de concertation pour le fixer à 50 %.

Il est bien noté que sur la base de ce pourcentage, la très grande majorité des produits visés à l'annexe du décret seraient couverts mais pas l'intégralité. En effet, par exemple, certains fromages fondus sont fabriqués avec une forte proportion d'un mélange de fromages et non à partir de l'ingrédient lait au sens du décret. Ainsi, un seuil nettement plus bas évoqué par certains membres du groupe de concertation (25%) ne permettrait pas, dans tous les cas, de les intégrer en totalité.

2. Ingrédient « viande »

Au préalable des échanges sur le pourcentage minimal, la définition de la viande au sens du décret est indiquée aux membres du groupe de concertation. Elle est basée sur l'annexe VII (partie B - § 17) du règlement INCO qui précise que la désignation « viande de ... » est définie par « les muscles squelettiques des espèces de mammifères et d'oiseaux, qui sont reconnues aptes à la consommation humaine, avec les tissus qui sont naturellement inclus ou adhérents (...). ». Les teneurs en matière grasse et tissu conjonctif sont également encadrées.

Les abats, les viscères et le sang ne sont donc pas considérés comme de la viande au sens du décret. Par contre, les préparations de viandes, les produits à base de viandes et les viandes séparées mécaniquement (VSM) sont incluses dans le champ d'application du décret.

Il est par ailleurs précisé que les produits présentés sans emballage avant la vente aux consommateurs en rayon traditionnel des boucheries-charcuteries et GMS ne sont pas soumis au décret et que l'article L.441-2.I du code du commerce relatif à l'indication de l'origine sur les supports publicitaires n'est pas applicable au titre du décret n°2016-1137 du 19 août 2016.

Pour ce qui concerne la détermination du pourcentage minimal, les propositions suivantes sont évoquées notamment au regard de la prise en compte des produits à base de viande dans le champ d'application du décret :

- seuil de 50 % pour la charcuterie et de 25 % pour les autres produits. Ces seuils élevés se justifieraient dans un objectif de limiter les références entrant dans le champ d'application du décret à un nombre raisonnable compte tenu du coût et des difficultés de mise en œuvre dans des délais contraints de ces nouvelles exigences en matière d'étiquetage obligatoire ;
- seuil de 3 à 10 % dans un objectif de transparence pour le consommateur avec, le cas échéant, un traitement particulier pour la charcuterie ;
- étiquetage obligatoire de l'origine dès lors que la dénomination commerciale met en avant comme ingrédient caractéristique une viande et application d'un seuil pour les autres produits.

Il est à préciser que la charcuterie fait partie des produits à base de viande et qu'elle peut être utilisée elle-même en tant qu'ingrédient (jambon dans la pizza par exemple). Elle ne bénéficie toutefois pas d'une définition ni réglementaire ni usuelle (les codes d'usages ne définissent pas la totalité des produits de charcuterie et les codes d'usages définissent d'autres produits que des produits de charcuterie). Il paraît donc difficile d'envisager un seuil spécifique pour la charcuterie.

Un consensus au sein du groupe de concertation ne se dégage donc pas concernant la détermination du pourcentage minimal de viandes. Les membres de ce groupe de travail sont donc invités à transmettre pour le 7 septembre 2016 de nouvelles contributions à l'aune notamment de la prise en compte des produits à base de viande dans les ingrédients visés par le décret. L'arbitrage sur cette question sera ensuite soumis aux ministres concernés.

Par ailleurs, un suivi et une évaluation de l'expérimentation seront mis en place en associant les parties prenantes. Les membres du groupe de concertation sont donc également invités à transmettre toutes propositions permettant de participer à la construction du cahier des charges correspondant.

ANNEXE

FEUILLE DE PRESENCE

Organisme	Représentant
MAAF/DGPE	Julien TURENNE Serge LHERMITTE Karine SERREC Emmanuel BERT Laure VIENNOT Jean-Sébastien SCHAAL Loïc SCHIO
DGCCRF	Jean-Louis GERARD Claude BERTRAND Geneviève MOHRANGE Céline EGASSE
FCD	Emilie TAFOURNEL
Culture Viande	Paul ROUCHE
FNICGV	Hervé des DESERTS
INTERBEV	Audrey LEBRUN
FNB	Eric CHAPELLE
Alliance 7	Elodie SEBAG
Jeunes Agriculteurs	François RIHOUE Jérôme SIMON
SYNDIGEL	Alexia FROMANGER
CIDEF	Yannick CARRE
COOP de France	Julia DE CASTRO Astrid ETEVENAUX
FNSEA	Christiane LAMBERT Annick JENTZER
Coordination rurale	Frédéric DUBOS
FIA	Julie MAYOT
CGAD	Isabelle FILLAUD

UFC - QUE-CHOISIR	Olivier ANDRAULT
FICT	David BAZERGUE Thierry GREGORI
ADEPALE	Vincent TRUELLE
CLCV	Célia POTDEVIN
ATLA	Karine SIMBELIE
CIDEF – CIPC - CICAR	Yann BRICE
FNEC	Jacky SALINGARDES Sophie ESPINOSA
FNPL	Solenne LEVRON
FAMILLES RURALES	Anne LEGENTIL
ANIA	Audrey HAUBERT
FNP	Caroline TAILLEUR Jeff TREBAOL
INAPORC	Rachel RIVIERE Didier DELZESCAUX