



Concevoir son étiquette, ce qu'il faut savoir

Hélène DAILLY

L'étiquette est avant tout l'élément de vente de votre produit, l'élément « accrocheur ». Comment éveiller la curiosité du client, l'inciter à s'approcher du rayon, prendre votre pot et enfin l'emporter dans son caddy ? Voilà sans doute toutes les questions qui vous viennent à l'esprit lors de la conception de votre étiquette. Cependant, derrière cet argument de « marketing », il existe une série d'obligations non négligeables. Certaines mentions doivent se trouver sur l'étiquette, d'autres ne sont obligatoires que dans certains cas mais elles figurent sur l'étiquetage, la publicité ou la présentation du produit.

Vu les différentes matières concernées, il est bien difficile de trouver les informations légales indispensables pour la présentation de vos produits. La législation est un véritable dédale. Si les règlements européens entrent immédiatement en application dans les différents Etats membres, les directives demandent une retranscription en droit national. Les lois fédérales font l'objet d'arrêtés royaux. Parmi les nombreux textes de lois, nous avons repris pour vous les données qui nous semblent utiles. Toutefois, il se peut que certains détails nous aient échappé, c'est pourquoi nous vous indiquons à chaque étape les références des règlements et lois belges car ce sont ces derniers qui font loi et non cet article.

Textes de référence *

1. Directive 2000/13/CE et ses modifications
=> l'arrêté royal du 13/09/99
2. Directive miel 2001/110/CE + note explicative
=> arrêté royal du 13/03/2004
3. Directive : 76/211/CEE et ses modifications
4. AR du 28/12/1979 et ses modifications
5. AM du 12/09/1980 et ses modifications
6. AR du 15/06/2004 et ses modifications
7. Directive 89/396/CE et ses modifications
8. AR du 09/02/1990 et ses modifications
9. Loi du 14/07/91 et ses modifications
10. AR du 30/06/96 et ses modifications
11. Directive 90/496/CE et ses modifications
12. Règlement CE 1924/2006 et ses modifications
13. AR 08/01/92 et ses modifications
14. Règlement CE N°1830/2003 et ses modifications
15. Directive 2001/18/CE et ses modifications

MENTIONS OBLIGATOIRES

Le miel et le pollen sont considérés du point de vue légal comme étant des produits préemballés. Les règles européennes générales d'étiquetage et de présentation des denrées alimentaires s'appliquent donc au miel et au pollen, sous réserve de certaines conditions explicitées pour le miel par la législation européenne spécifique à ce produit.

Les indications obligatoires sur les pots doivent être rédigées au moins dans la ou les langues de la région linguistique où les produits sont offerts à la vente. Voici ces différentes informations :

La dénomination de vente *1-2-3

La dénomination de vente est la description du produit. Elle indique la nature de l'aliment emballé et le traitement qu'il a subi. Elle doit être la plus précise et la plus compréhensible possible. On ne peut reprendre sous la dénomination « miel » qu'une « substance sucrée naturelle produite par les abeilles de l'espèce *Apis mellifera* à partir du nectar de plantes ou des sécrétions provenant de parties vivantes des plantes ou des excréments laissés sur celle-ci par des insectes suceurs, qu'elles butinent, transforment en les combinant avec des matières spécifiques propres, déposent, déshydratent, entreposent et laissent mûrir dans les rayons de la ruche ».

Attention, le « miel filtré », le « miel en rayons », le « miel avec morceaux de rayons » et le « miel destiné à l'industrie » ne peuvent pas utiliser la dénomination « miel » sans la mention correspondante « filtré », « en rayons », « avec morceaux de rayons », « destiné à l'industrie » attendant directement. De plus, les miels destinés à l'industrie doivent porter la mention « destiné exclusivement à la cuisson » à proximité immédiate de la dénomination.

La mention de la marque permet au fabricant de personnaliser son produit et de le protéger des contrefaçons. Elle n'est cependant pas obligatoire et ne peut se substituer à la dénomination de vente.





La quantité nette (ou quantité nominale) *3-4-5-6

La quantité nette (ou quantité nominale) indique la mesure de la partie consommable du produit. Elle correspond à la quantité vendue, emballage non compris.

Cette mention doit être indiquée de manière indélébile, facilement lisible et visible à l'aide de chiffres dont la hauteur minimale acceptable est indiquée dans le tableau 1. Elle doit être suivie de l'unité de mesure (g pour gramme et kg pour kilogramme).

Quantité nominale en grammes	Hauteur minimale
de 5 à 50	2 mm
de 50 à 100	3 mm
de 100 à 200	3 mm
de 200 à 300	4 mm
de 300 à 500	4 mm
de 500 à 1000	4 mm
de 1000 à 10000	6 mm

tableau 1

Remarque : une marque ou une inscription permettant au service compétent d'identifier l'emplisseur, celui qui a fait faire l'emplissage ou l'importateur doit également être présente (voir § Les coordonnées du responsable). Dans notre cas, les coordonnées de l'apiculteur suffisent.

Le poids annoncé des produits préemballés mis sur le marché doit également répondre aux conditions suivantes :

- la moyenne des poids de miel ou de pollen (par ex. 30 pots de 500 g - tares) ne peut pas être inférieure au poids net repris sur l'étiquette (par ex. moyenne des 30 pots > 500 g),
- la différence entre le poids annoncé et le poids réel ne peut jamais être plus importante que deux fois l'écart maximal toléré (voir tableau 2),
- les pots dont la différence entre le poids annoncé et le poids réel est supérieur à une fois l'écart maximum toléré peuvent être tolérés dans une certaine proportion reprise dans l'AR du 13/09/99).

L'écart maximal toléré est fixé conformément au tableau 2.

Les valeurs des écarts maximaux tolérés indiqués en % sont à arrondir par excès au dixième de gramme.

Quant. nominale en grammes	Ecart max. tolérés	
	en %	en g
de 5 à 50	9,0 %	-
de 50 à 100	-	4,5
de 100 à 200	4,5 %	-
de 200 à 300	-	9
de 300 à 500	3,0 %	-
de 500 à 1000	-	15
de 1000 à 10.000	1,5 %	-

tableau 2

Dans ce contexte, il semble clair que l'instrument de pesage doit avoir un échelon de précision approprié à la quantité nominale, comme indiqué dans le tableau 3.

Quantité nominale en grammes	Echelon de précision en g
à partir de 50 g	0,5
à partir de 150 g	1
à partir de 500 g	2
à partir de 2,5 kg	5

tableau 3

Légalement, le mesurage doit se faire au moyen d'un instrument de mesure légal approprié à la nature des opérations à effectuer. L'instrument de mesure pour ces contrôles doit être pourvu soit des marques de vérifications valables, soit déclarées valables par un certificat d'étalonnage. Le contrôle peut être fait par échantillonnage.

L'emplisseur est tenu de conserver au moins deux ans les documents sur lesquels sont consignés les résultats de ses contrôles et de ses mesurages et les produire à toute demande.

L'erreur liée à l'instrument ne peut pas être supérieure ou égale à 1/5 de l'erreur maximale tolérée (reprise dans le tableau 2). Dans le cas de notre exemple, la précision de la balance doit être d'au moins 3 g.

Pour votre information, le signe CEE « e », rencontré à côté de l'indication de la contenance correspond à l'abréviation du mot anglais « estimate » qui signifie « environ ». Une contenance légèrement inférieure ou supérieure est admise, dans les limites autorisées par la réglementation. Pour pouvoir utiliser cette indication non obligatoire, il faut répondre aux exigences assez contraignantes de l'AR du 28/12/79 (balance normalisée...). De plus, la forme du dessin est définie, elle doit avoir une hauteur minimale de 3 mm et être placée à proximité de l'indication de quantité nominale.

* mention obligatoire

Dénomination de vente : Miel ou Miel de nectar ou Miel de fleurs ou Miel de miellat

Pays de récolte du miel

Raison sociale et adresse du producteur ou du conditionneur



Date de durabilité minimale

Origine territoriale

Quantité nette



Les conditions particulières de conservation et d'utilisation *1

La mention de ces dernières est donc indispensable lorsque le produit est susceptible de se dégrader suite à une mauvaise conservation ou utilisation.

Ex. : dans le cas du miel : « Conserver à moins de 15°C ».

La date de durabilité minimale *1

La date de durabilité minimale est la date jusqu'à laquelle la qualité du produit est garantie. Le producteur fixe la date en fonction de la connaissance qu'il a de l'évolution de ses produits. Il doit ainsi connaître les différentes caractéristiques physico-chimiques de son produit qui pourraient le déclasser de la dénomination, par exemple « miel », ainsi que la vitesse à laquelle ces caractéristiques sont susceptibles d'évoluer, et donc d'engendrer un déclassement ou de devenir un risque pour la santé. En règle générale, pour le miel, on considère une durabilité minimale de deux ans.

Pour les produits moins périssables (dont la durabilité est supérieure à 3 mois), ce qui est le cas du miel et du pollen, on parle de date de durabilité minimale et pas de date limite de consommation. Cette date indique le délai au-delà duquel les qualités gustatives ou nutritionnelles de l'aliment risquent de s'altérer. Le produit est toujours consommable mais risque d'être moins bon. Jusqu'à la date indiquée, le producteur (fabricant) garantit donc la qualité du produit, à condition que l'emballage n'ait pas été ouvert et que les consignes de conservation aient été respectées. Après l'ouverture de l'emballage, l'aliment est exposé à l'oxygène, à l'humidité et aux micro-organismes venus de l'extérieur, ces facteurs causant ou accélérant son altération.

Le producteur ne peut être tenu pour responsable des mauvaises conditions de conservation après son conditionnement, chez le distributeur ou au domicile des consommateurs, voilà pourquoi l'indication des conditions particulières de conservation est indispensable.

En matière de sécurité alimentaire, la responsabilité de tous les acteurs est engagée.

La date de durabilité minimale *4

La date de durabilité minimale est annoncée par la phrase « à consommer de préférence avant le : jour/mois/année », ou « à consommer de préférence avant fin : mois/année ou année ». Cette mention est accompagnée de la date ou de l'indication de l'endroit où elle figure sur l'étiquetage.

Ex : A consommer de préférence avant fin juin 2008

A consommer de préférence avant fin : voir couvercle

Pour les produits qui se conservent plus de 18 mois (cas du miel), l'indication de l'année seule suffit.

Une fois la date de durabilité minimale dépassée, les produits moyennement ou peu périssables peuvent encore être vendus, mais c'est alors la responsabilité du vendeur et non celle du fabricant qui est engagée. En général, la grande distribution écarte les produits dont la date de durabilité est dépassée.

Les coordonnées du responsable *1-5

Par coordonnées du responsable, il faut entendre le nom et la localisation géographique du fabricant (producteur), du conditionneur (emplisseur), d'un distributeur ou d'un importateur situé dans l'Union européenne. Ces indications doivent permettre à l'acheteur d'introduire une réclamation ou d'obtenir des informations plus détaillées sur le produit.

La localisation géographique doit être indiquée :

- soit au moyen du numéro postal précédé de la lettre B (pour la Belgique) suivie d'un trait d'union,
- soit de l'adresse complète.

L'emplisseur ou celui qui a fait faire l'emplissage doit se faire connaître en mentionnant :

- son nom ou sa dénomination sociale,
- son adresse,
- la catégorie qu'il emballe (ex : pollen, miel ...)

auprès du :

Ministère des Affaires économiques
Administration du Commerce,
Service de la Métrologie
rue de Mot, 24-26 - 1040 Bruxelles

Lieu d'origine *2

Compte tenu du lien étroit entre la qualité du miel et son origine, il est indispensable d'assurer une information complète sur le lieu d'origine afin de ne pas induire en erreur le consommateur sur la qualité du produit. L'intérêt particulier manifesté par le consommateur à l'égard des caractéristiques géographiques du miel et la transparence totale dans ce domaine exigent que le pays d'origine dans lequel le miel a été récolté figure sur l'étiquetage.

Le pays d'origine où le miel a été récolté doit donc être indiqué sur l'étiquette. Toutefois, si le miel est originaire de plus d'un Etat membre ou de plus d'un état tiers, dans les différents états européens hormis en Italie, cette indication peut être remplacée par l'une des indications suivantes, selon le cas :

- « mélange de miels originaires de la CE »,
- « mélange de miels non originaires de la CE »,
- « mélange de miel originaires et non originaires de la CE ».

Le lot de fabrication *7-8

L'indication du lot de fabrication permet de faciliter l'identification du produit alimentaire en cas de défaut, de contamination, de réclamation... Ce numéro définit une unité de temps, de lieu, de processus de fabrication et de produit, selon un système établi par le fabricant.

Cette mention doit être précédée de la lettre « L », sauf dans le cas où elle se distingue clairement des autres éléments d'étiquetage. La date de durabilité peut également servir d'identification de lot à condition de comporter au moins le jour et le mois.

Indication du prix *9-10

Tout vendeur qui offre des produits en vente au consommateur doit indiquer le prix par écrit et d'une manière non équivoque. Si les produits sont exposés en vente, le prix doit être indiqué de manière lisible et apparente et il doit être mentionné à proximité immédiate (par exemple sur la carte étiquette qui se trouve dans le rayon) et non spécialement sur l'étiquetage. Le prix au litre ou au kilo doit également être mentionné. Le prix indiqué doit être le prix ou tarif global à payer, en ce compris la TVA ou toute autre taxe. Les prix et tarifs sont indiqués au moins en euros.



41 ERREURS SUR 32 ÉTIQUETTES

Une simple analyse des mentions reprises sur 32 étiquettes de miels du commerce nous a permis de constater :

- 19 erreurs sur les indications de mode de conservation (mention absente)
- 12 erreurs au niveau des mentions supplémentaires de type « miel 100% naturel »...
- 5 erreurs sur l'indication de l'origine : indications ne correspondant pas à la phrase type « mélange de miels originaires et non originaires de la CE »
- 3 erreurs concernant la dénomination : indications miel « toutes fleurs »
- 2 erreurs au niveau de l'étiquetage nutritionnel : ordre des mentions non respecté, pas de présentation sous forme de tableau

Ceci ne tient pas compte des erreurs éventuellement liées à des abus d'appellations (correspondance au miel empoté).

MENTIONS FACULTATIVES Mentions complémentaires liées à la dénomination *2

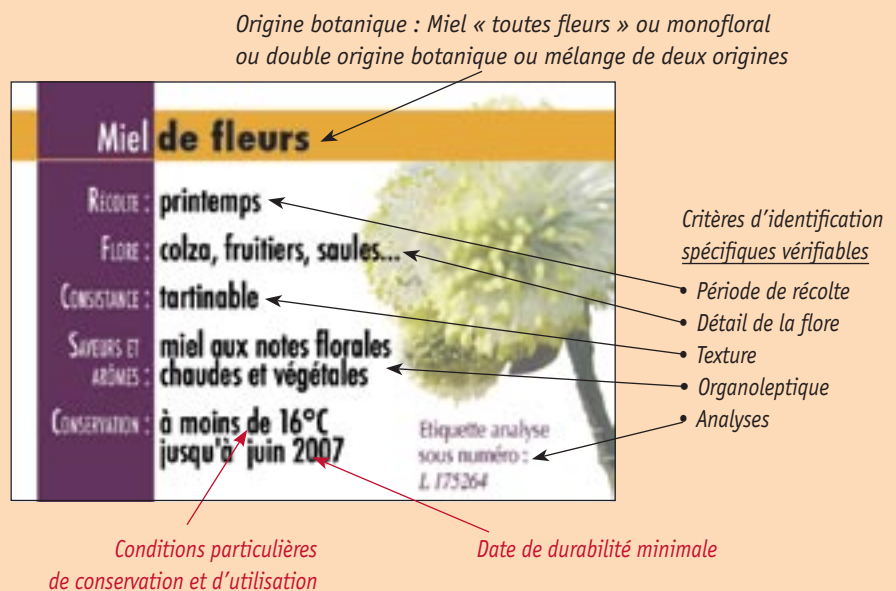
La dénomination « miel » peut être complétée par des indications ayant trait :

- au mode de récolte
- à l'origine florale ou végétale
- à l'origine régionale, territoriale ou topographique
- à des critères de qualité spécifiques

Ces mentions complémentaires ne doivent en aucun cas être de nature à induire l'acheteur en erreur, notamment sur l'identité, la composition, la quantité, le mode de fabrication ou d'obtention, ou encore en attribuant à la denrée alimentaire des effets ou des propriétés qu'elle ne posséderait pas ou lui suggérant que la denrée alimentaire possède des caractéristiques particulières, alors que toutes les denrées similaires possèdent les mêmes caractéristiques.

Ex. : des indications telles que « miel pur d'abeilles » ou « 100 % nature », « miel extrait à froid » ne sauraient être acceptées dans la mesure où tous les miels possèdent ces mêmes caractéristiques.

Les mentions complémentaires doivent également être vérifiables.



Indications liées à l'origine florale ou végétale, si le miel provient entièrement ou essentiellement de l'origine indiquée et en possède les caractéristiques organoleptiques, physico-chimiques et microscopiques (on parle ici des miels monofloraux),

Ex : miel d'acacia, miel de colza...

La réglementation prévoit également les dénominations suivantes : « miel de fleurs » et « miel de miellat ». De ce fait, les mentions « mille fleurs » et « toutes fleurs » ne peuvent être utilisées dans la dénomination de vente du produit, mais peuvent apparaître sur l'étiquette à un endroit différent, et ce à condition que les fleurs et végétaux aient la même période de production et la même origine géographique.

Indications liées à l'origine régionale, territoriale ou topographique, si le produit provient entièrement de l'origine indiquée

Ex : miel des Ardennes

Cette mention ne peut remplacer l'indication sur le pays d'origine du produit.

Indications liées à des critères de qualité spécifiques

Ces critères ne sont pas exclusivement réservés aux miels commercialisés sous signes de qualité officiels (type AOG, IGP). Il serait exhaustif de dresser ici la liste de ces désignations, mais en voici quelques exemples :

- mentions relatives à la texture : miel liquide, miel crémeux...
- mentions relatives à la période de récolte : miel de printemps...
- mentions relatives à des critères

analytiques, organoleptiques, microscopiques précis

L'étiquetage nutritionnel *11-12-13

Les informations relatives à la valeur énergétique et au contenu en nutriments sont facultatives en Belgique comme en Europe, mais deviennent obligatoires si une allégation nutritionnelle (ex : riche en...) figure sur l'étiquetage, la publicité ou la présentation du produit.

L'étiquetage nutritionnel concerne toutes les informations apparaissant sur l'étiquette et relatives à la valeur énergétique et aux nutriments suivants : protéines, glucides, lipides, fibres alimentaires, sodium, vitamines et sels minéraux.

Ce type d'informations complémentaires est surtout utile pour un produit comme le pollen.

Mention : « ne convient pas aux enfants de moins d'un an »

Cette mention n'est pas obligatoire pour le miel, mais peut être appliquée suivant le principe de précaution recommandé par le comité scientifique de l'AFSCA suite à des études sur le botulisme infantile. On la retrouve sur certaines étiquettes de miel.

Etiquetage OGM *14-15

En tant que production animale, le miel ne nécessite pas d'étiquetage spécifique OGM. Ce n'est pas le cas du pollen.

REMERCIEMENTS

Nous remercions le ministère des affaires économiques pour l'aide qu'il nous a apportée lors de la rédaction de cet article.