

**BREVET DE TECHNICIEN SUPÉRIEUR**  
**QUALITÉ DANS LES INDUSTRIES ALIMENTAIRES**  
**ET LES BIO-INDUSTRIES**

**E6 – ÉTUDE DE CAS**

Durée : 4 heures

Coefficient :4

Aucun matériel est autorisé

*La clarté du raisonnement et la qualité de la rédaction interviennent  
pour une part importante dans l'appréciation des copies.*

Ce sujet comporte 15 pages, numérotées de 1 à 15.  
Assurez-vous qu'il est complet dès qu'il vous est remis.

# **BTS QUALITÉ DANS LES INDUSTRIES ALIMENTAIRES ET LES BIO-INDUSTRIES**

## **U62 – ÉTUDE DE CAS**

### **La fabrication des Pizzas**

L'entreprise « Pizz » fabrique diverses variétés de pizzas. Elle possède en France trois sites de production. Chacune de ces usines fonctionne de 6 heures le matin à 22 heures le soir, 6 jours sur sept (du lundi au samedi).

La fabrication débute par la pesée et le mélange des différents ingrédients nécessaires à la confection de la pâte. La pâte est pétrie, les pâtons sont découpés et étalés. Les fonds de pâte ainsi constitués sont garnis, la garniture étant préparée au préalable. Les pizzas sont alors mises au four et cuites une minute à haute température. Après leur défournement, elles sont emballées dans un film plastique et conditionnées en cartons individuels. Leur poids est contrôlé et elles gagnent le tunnel de surgélation. En sortie, elles passent devant un détecteur de métaux et sont mises en colis dirigés sur des palettes et stockés en chambre froide (froid négatif) jusqu'à leur livraison à diverses grandes surfaces.

L'ensemble de cette fabrication est presque entièrement automatisé : du pétrissage de la pâte jusqu'à la cuisson en passant par la garniture jusqu'à la mise des colis sur palette. Deux étapes sont réalisées manuellement par quatre employés :

- l'étalement manuel de la garniture à l'aide d'une spatule,
- l'addition de quatre olives.

La qualité des pizzas nécessite :

- une maîtrise des matières premières,
- une maîtrise du procédé de fabrication,
- une hygiène rigoureuse,
- une traçabilité précise.

### **1. MAÎTRISE DES MATIÈRES PREMIÈRES (29 POINTS)**

Elle nécessite :

- une sélection des fournisseurs et la rédaction de cahiers des charges rigoureux,
- un contrôle et une analyse des matières premières à chaque réception.

1.1. Définir ce qu'est un cahier des charges, préciser ses différentes rubriques et indiquer son intérêt.

1.2. Le fromage Gorgonzola vient d'Italie, et bénéficie d'une AOP (Appellation d'Origine Protégée). Il est râpé sur place dans l'entreprise.

1.2.1. Définir ce qu'est une AOP et présenter les caractéristiques d'un tel produit. `

1.2.2. Outre la conformité à la commande, indiquer à l'aide de l'annexe 1 les éléments qui devront être vérifiés à réception.

1.3. La viande de bœuf utilisée dans la garniture arrive hachée et congelée en sacs de 10 kg. Elle est fournie par trois fournisseurs différents à raison chacun d'un lot de 30 sacs par semaine. Un contrôle à réception est réalisé sur chaque lot arrivé, selon un plan d'échantillonnage simple ayant les caractéristiques présentées dans le tableau ci-dessous :

Caractéristiques du plan de contrôle pour les fournisseurs 1 et 2	Caractéristiques du plan de contrôle pour le fournisseur 3
n = 8	n = 13
NQA = 1,5	NQA = 1,0
P <sub>95</sub> = 0,64	P <sub>95</sub> = 0,394
P <sub>10</sub> = 25,0	P <sub>10</sub> = 16,1
A = 0	A = 0
R = 1	R = 1

13.1. Faire un schéma représentant le principe d'un échantillonnage simple

1.3.2. Définir le terme NQA : Niveau de Qualité Acceptable.

1.3.3. Définir le risque fournisseur et le risque client.

Analyser toutes les caractéristiques des deux plans de contrôles.  
Comparer ensuite ces deux plans.

## 2. MAITRISE DU PROCEDE DE FABRICATION (32 POINTS)

Une des étapes fondamentales est le conditionnement ; une vingtaine d'employés veillent :

- au respect de la qualité,
- au réglage des détecteurs de métaux,
- au bon fonctionnement de l'étiqueteuse,
- à la conformité de la température de surgélation.

### 2.1. Maîtrise de la détection de métaux

Une démarche HACCP a été mise en place pour les dangers microbiologique, chimique et physique. La présence éventuelle de métaux dans les pizzas doit être détectée. Un employé vérifie le bon fonctionnement du détecteur en faisant passer à son niveau du détecteur, toutes les demi-heures, une barre d'essai de 2,0 mm de métal non ferreux.

2.1.1. Donner la signification du sigle HACCP et présenter l'intérêt de cette démarche.

2.1.2. Définir ce qu'est un CCP. Montrer que le passage au détecteur de métal est un CCP par rapport au danger physique.

2.1.3. Reproduire et compléter le tableau ci-dessous après avoir justifié l'intérêt de chacune des quatre colonnes de droite.

CCP	Étape	Danger	Limite critique ou option de maîtrise	Surveillance	Actions correctives
N° x	<b>Passage de la pizza au détecteur de métal</b>				

## 2.2. Maîtrise des informations données au consommateur

Lors du conditionnement, les opérateurs vérifient que sur l'emballage pré-imprimé s'ajoutent bien les informations obligatoires et utiles pour le consommateur. L'ensemble des informations trouvées figure en annexe 2.

2.2.1. À l'aide de l'annexe 2, de l'extrait du Lamy Dehove fourni en annexe 3 et de vos connaissances personnelles, analyser l'ensemble des informations fournies aux consommateurs et commenter.

2.2.2. Il est noté sur l'emballage « à consommer de préférence avant ... ». Indiquer s'il s'agit d'une DLC ou d'une DLUO. Définir ces deux termes et les comparer.

## 2.3. Maîtrise de la surgélation

Les pizzas doivent être portées très rapidement à la température de  $-18^{\circ}\text{C}$  et cette température doit être maintenue à  $\pm 1^{\circ}\text{C}$  jusqu'à ce qu'elles parviennent chez le consommateur. La température des chambres froides dans lesquelles elles sont stockées est donc contrôlée quotidiennement le matin, lors de la prise de travail de la première équipe, et le soir avant que ne parte la deuxième équipe. La fiche d'enregistrement est recueillie à la fin de chaque semaine par le responsable qualité.

2.3.1. Définir le terme « enregistrement » et en dégager l'intérêt. Indiquer à quel document la fiche d'enregistrement est généralement associée.

2.3.2. Rédiger la fiche d'enregistrement correspondante.

2.3.3. Il a été défini à cette étape un CCP par rapport au danger microbiologique si la chambre froide venait à ne plus fonctionner correctement. Remplir par rapport à ce CCP un tableau similaire à celui présenté en 2.1.3.

## 3. **HYGIENE DU PERSONNEL (10 POINTS)**

Dans l'entreprise, il n'y a pas de livret d'hygiène réellement élaboré. Le responsable qualité constatant des dérives relatives au port de la tenue se propose d'en rédiger un.

3.1. Indiquer l'intérêt d'un livret d'hygiène.

3.2. Présenter les points essentiels à faire figurer dans ce livret.

#### **4. TRAÇABILITE (9 POINTS)**

- 4.1. Définir les termes traçabilité, traçabilité ascendante et traçabilité descendante.
- 4.2. Indiquer les objectifs de la traçabilité.
- 4.3. Proposer une démarche pour mettre en place une traçabilité efficace dans l'entreprise.

SECTION IIIDispositions internationales Commerce extérieur

## SOUS-SECTION I

## Convention de Stresa

**370-300 Compatibilité avec le droit communautaire**

La Convention de Stresa a été conclue antérieurement à l'entrée en vigueur du Traité instituant la GEE. Parmi les États membres actuels, seuls le Danemark, la France, l'Italie et les Pays-Bas sont parties à cette Convention.

Dès lors que les droits des États tiers ne sont pas en cause, un État membre ne saurait invoquer les dispositions d'une telle Convention antérieure en vue de justifier des restrictions de la commercialisation des produits provenant d'un autre État membre, lorsqu'une telle commercialisation est licite en vertu de la libre circulation des marchandises prévue par le Traité (CJCE, 22 sept. 1988, aff. 286/86).

La Cour de justice des Communautés Européennes a jugé que l'obligation d'une teneur minimale en matière grasse résultant de la Convention de Stresa était incompatible avec le principe de libre circulation des marchandises dans la Communauté.

En l'absence d'une réglementation commune de la commercialisation de ces produits, les articles 30 et suivants du Traité de Rome s'opposent à ce qu'une réglementation nationale soumette l'utilisation d'une dénomination d'un type de fromages au respect d'une teneur minimale en matières grasses par des fromages de même type qui sont :

- importés d'un autre État membre où ils sont légalement fabriqués et commercialisés sous cette même dénomination ;
- présentés avec un étiquetage adéquat assurant l'information du consommateur.

Le problème pourrait se poser de savoir si la même règle doit être appliquée lorsqu'un produit présenté sous une même dénomination s'écarte tellement, du point de vue de sa composition ou de sa fabrication, qu'il ne saurait être considéré comme relevant de la même catégorie. Les principes dégagés dans l'arrêt de la Cour tendant à assurer la libre circulation intracommunautaire des fromages sont applicables à tous les produits

de l'espèce en provenance des États membres de la Communauté.

En cas de présence sur le marché de fromages dont la teneur minimale en matières grasses est inférieure à celle retenue en France pour les fromages relevant de la même dénomination, l'Administration vérifie s'ils sont légalement fabriqués et commercialisés dans le pays d'origine et apprécie si leur teneur différente en matière grasse est de nature à leur faire perdre le bénéfice de la dénomination en cause (NS DGCCRF n° 5630, 13 août 1990 et NS DGCCRF n° 5727, 30 mai 1991).

## § 1 Définitions et caractéristiques

**370 - 305 Fromage**

Le mot fromage est réservé au produit, fermenté ou non, obtenu par égouttage après coagulation du lait, de la crème, du lait partiellement ou totalement écrémé, ou de leur mélange, ainsi qu'au produit obtenu par concentration partielle du lactosérum ou du babeurre, à l'exclusion, dans tous les cas, de toute addition de matière grasse étrangère au lait (D. n° 52-663, 6 juin 1952, art. 2, al. IC).

**370-306 Fromages fondus**

Le mot fromage, de même que toute appellation d'origine ou dénomination de fromage employée pour désigner le produit de la fonte du fromage, doivent être accompagnés du qualificatif fondu.

L'expression Fromage fondu est réservée au produit de la fonte d'un fromage ou d'un mélange de fromages avec addition éventuelle d'autres produits laitiers, y compris lait en poudre, caséine ou concentré de petit-lait avec ou sans adjonction de sels minéraux, épices et aromates ou encore, lorsqu'elle est autorisée par la législation nationale, avec adjonction éventuelle de vitamines ; enfin, peuvent être ajoutés des sels dissolvants et émulsionnants, dans une proportion ne pouvant dépasser 3 % du poids total.

L'adjonction de jambon maigre au fromage fondu est autorisée, à condition que le fromage soit clairement dénommé Fromage fondu au jambon.

Les fromages fondus ne doivent pas présenter les formes, et en même temps, les caractéristiques des fromages visés par la présente convention ; cette réserve ne s'applique

pas à la forme rectangulaire qui peut être donnée aux fromages fondus qui ne présentent pas les caractéristiques des fromages naturels (Cony. Stresa, 1<sup>er</sup> juin 1951, art. 7, al. 1 Cr, 2, 3 et 6).

§ 2 Dénominations et caractéristiques

**370-310 Catégories de fromages**

En application de cette Convention, ratifiée par la France le 19 mai 1952 et entrée en vigueur le 12 juillet 1953, les fromages français et étrangers sont classés en deux catégories : annexe A et annexe B.

**370-311 Fromages à appellation d'origine**

Les appellations d'origine qui font l'objet d'une réglementation nationale de la part des Pouvoirs publics réservant leur emploi, sur le territoire d'une partie contractante, aux fromages fabriqués ou affinés dans les régions traditionnelles, en vertu d'usages locaux, loyaux et constants, sont énumérés, par pays ci-dessous ; elles sont réservées à titre exclusif à ces fromages, employées seules ou accompagnées, soit d'un qualificatif, soit même d'un correctif tel que type, genre, façon ou autre (Cony. Stresa, 1<sup>er</sup> juin 1951, art. 3) :

- roquefort (France) ;
- pecorino romano (Italie) ;
- gorgonzola (Italie) ;
- parmigiano reggiano (Italie) (Cony. Stresa, juin 1951, Annexe A).

**370-312 Fromages définis**

Les dénominations qui font l'objet d'une réglementation nationale de la part des Pouvoirs publics sur le territoire de la partie contractante les ayant utilisées la première et dont l'emploi est réservé pour des fromages de caractéristiques définies, sont énumérées par pays ci-dessous (Cony. Stresa, art. 4, al. 1e5).

Les dénominations de fromages portées ci-dessous peuvent être employées par les autres parties contractantes pour désigner exclusivement des fromages fabriqués sur leur territoire et répondant aux caractéristiques définies, à condition que la dénomination soit accompagnée de l'indication du pays de fabrication, en caractères identiques dans leurs types, dimensions et couleurs, à ceux utilisés pour la dénomination (Cony. Stresa, art. 4, al. 3) :

- camembert (France) ;
- brie (France) ;
- saint-paulin (France) ;
- provolone (Italie) ;
- caciocavallo (Italie) ;

- emmenthal (Suisse) ;
  - sbrinz (Suisse) ;
  - danbo (Danemark) ;
  - fontina (Italie) ;
  - fiore sardo (Italie) ;
  - asiago (Italie) ;
  - sveciaost (Suède) ;
  - herrgardsost (Suède) ;
  - pinzgauer Berkaese (Autriche) ;
  - gouda (Pays-Bas) ;
  - mycelle (Danemark) ;
  - gruyère (Suisse et France) ;
  - gudbrandsdalsost (Norvège) ;
  - noekelost (Norvège) ;
  - samsøe (Danemark) ;
  - danablu (Danemark) ;
  - marmora (Danemark) ;
  - maribo (Danemark) ;
  - edam (Pays-Bas) ;
  - fromage de Leyde (Pays-Bas) ;
  - fromage de Frise (Pays-Bas) ;
  - fynbo (Danemark) ;
  - elbo (Danemark) ;
  - tybo (Danemark) ;
  - havarti (Danemark) ;
  - adelost (Suède) (Noblecheese) ;
  - esrom (Danemark) ;
- (Cony. Stresa, Annexe B).

La liste et la teneur en matière grasse des fromages définis sont les suivantes :

Liste et teneur en matière grasse des fromages définis

Nom du fromage	Pays déposant	Teneur minimale en matière grasse (en %)
Asiago	Italie	30
Caciocavallo	Italie	44
Provolone	Italie	44
More Sardo	Italie	40
Samsoe	Danemark	30 (1) ou 45 (1) (2)
Danbo	Danemark	20(1) ou 30(1) ou 45(1) (2)
Maribo	Danemark	20 (1) ou 30(1) ou 45(1) (2)
Havarti	Danemark	30(1) ou 45(1) (2)

Danablu	Danemark	50
Fibo	Danemark	20(1) ou 30(1) ou 40(1) (2) ou 45(1) (2)
Fynbo	Danemark	30(1) ou 40(1) ou 45(1) (2)
Tybo	Danemark	20(1) ou 30(1) ou 40(1) (2) ou 45(1) (2)
Esrom	Danemark	45
Emmental	France	45
Sbrinz	Suisse	45
Saint-Paulin	France	40
Fromage dc Frise	Pays-Bas	20 ou 40
Edam	Pays-Bas	40
Gruyère	France et Suisse	45
Fontina	Danemark	45
Mycella	Danemark	50
Camembert	France	40
Brie	France	40
Gouda	Pays-Bas	48 (3) et 46 (4)

(1) Sur le marché intérieur.

(2) Pour l'exportation.

(3) Pour les fromages fabriqués en laiterie.

(4) Pour les fromages fermiers garantis fabriqués avec du lait entier.

(Cony. Stresa, 1<sup>er</sup> juin 1951, Annexe).

§ 3 Protection de dénominations étrangères en France

### 370-315 Fromages italiens

En application de la Convention franco-italienne, certains fromages italiens sont protégés en France.

En conséquence, l'utilisation, dans l'exercice du commerce, de l'une des dénominations dont la liste est donnée ci-après, est réservée au fromage italien bénéficiant de cette appellation d'origine.

Cette disposition s'applique même lorsque les dénominations figurant sur cette liste sont utilisées soit en traduction, soit avec l'indication de la provenance véritable, soit avec l'adjonction de termes tels que genre, type, façon, imitation ou similaires (Cony., art. 5).

La liste des appellations d'origine italienne et des dénominations des fromages qui sont protégés en France est la suivante :

- parmigiano reggiano (1) ;
- grana padano ;
- grana ;

- fontina ;
- fontal ;
- asiago ;
- montasio ;
- taleggio ;
- italico ;
- caciocavallo ;
- pecorino canestrato-siciliano ;
- pecorino di Moliterno ;
- fiore sarde ;
- mozzarella ;
- scamorza ;
- crescenza ;
- pannerone provola ;
- pressato ;
- bra ;
- toma (2) ;
- bitto ; - provolone ;
- robbiola ;
- robiola ;
- stracchino ;
- mascherpone ;
- pecorino romano ;
- robiolina ;
- canestrato pugliese ;
- cotroneuse ;
- provatura ;
- quartirolo ;
- ragusano.

(1) et aussi: Parmesan

(2) mais non: Tome

Le produit commercialisé en Italie sous la dénomination « Parmesan » est un fromage râpé obtenu par mélange, le plus souvent, de fromages durs qui ne proviennent pas obligatoirement des régions de production du « Parmigiano Reggiano » et du « Grana Padano ». Ce terme doit être considéré comme une dénomination générique.

En conséquence, il n'y a pas lieu de s'opposer à son utilisation pour désigner du fromage râpé obtenu à partir de fromage dur tel que le grana

ou d'un mélange de fromages durs (BID 1995, n°3, p. 9, n°95-082).

### **370-316 Fromages hollandais**

En vertu du traité de commerce et de navigation conclu entre le Royaume des Pays-Bas et la République Française le 28 mai 1935, est notamment interdit l'emploi des marques, noms, inscriptions ou signes quelconques comportant de fausses appellations d'origine.

L'interdiction de se servir d'une appellation d'origine pour désigner les produits autres que ceux qui y ont réellement droit subsiste, alors même que la véritable origine des produits serait mentionnée ou que les appellations fausses seraient accompagnées de certains correctifs tels que « genre », « type », « façon », « rival », etc., ou d'une autre indication spécifique ou autre (D. 29 mai 1935).

Le Gouvernement hollandais a notifié au Gouvernement français son appellation Fromage de Hollande en vue d'une protection efficace.

La protection dont il s'agit n'interdit pas de fabriquer et de mettre en vente des fromages du même genre que celui des fromages de Hollande, mais elle ne permet pas de vendre ou de mettre en vente des fromages sous l'appellation Fromage de Hollande ou une dénomination rappelant celle de cette appellation (Circ. 1<sup>er</sup> août 1937).

## **SOUS-SECTION II**

### **Commerce extérieur**

#### **§ 1 Importation**

##### **370-325 Caractéristiques exigées**

Il est interdit d'importer en France des fromages étrangers d'une teneur en matière grasse inférieure à 40 % (L. 2 juill. 1935, art. 12).

Il y a lieu de ne pas appliquer lors du contrôle à l'importation des fromages provenant des pays membres de la CEE ou des pays tiers, les dispositions précitées imposant un minimum de matière grasse, qui peuvent être considérées comme restrictives ou discriminatoires vis-à-vis des productions étrangères (Circ. 18 mars 1965).

Il est incompatible avec l'article 30 du Traité instituant la CEE et les objectifs d'un marché commun d'étendre l'application de règles nationales subordonnant l'utilisation d'une dénomination de fromage au respect d'une teneur traditionnelle minimale en matière grasse aux fromages importés du même type lorsque ceux-ci ont été légalement fabriqués et commercialisés dans un autre État membre sous la même dénomination générique mais avec une teneur minimale différente en matières grasses. L'État

membre d'importation ne saurait faire obstacle à l'importation et à la commercialisation de tels fromages, si l'information du consommateur est assurée (CJCE, 22 sept. 1988, aff. 286/86).

Les dispositions des articles 30 et 36 du traité de Rome doivent être interprétées en ce sens qu'elles s'opposent à ce que, sous réserve des règles particulières qui peuvent être applicables aux fromages bénéficiant d'une protection spéciale telle que celle qui peut s'attacher à une appellation d'origine ou à une indication de provenance, un État membre applique une réglementation nationale exigeant le respect d'une teneur minimale en matières grasses, à la généralité des fromages importés d'un autre État membre, lorsque ces fromages sont légalement produits et commercialisés dans ce dernier État et qu'une information convenable des consommateurs est assurée (CJCE, 11 oct. 1990, aff. C-196/89 et aff. C-210/89).

##### **370-330 Fromages découpés et préemballés**

Les fromages importés qui, après leur entrée en France, sont découpés en tranches ou morceaux et préemballés, sont soumis à l'ensemble des dispositions fixées (voir 370-150).

Les fromages importés déjà découpés et préemballés lors de leur entrée en France sont soumis aux dispositions d'étiquetage, sauf en ce qui concerne le numéro d'immatriculation (voir 370-200), ainsi qu'à celles relatives aux conditions de conservation et de transport jusqu'à la vente au détail (voir 370-161 ; D. n°70-559, 23 juin 1970, art. 9).

#### **§ 2 Exportation**

##### **370-350 Étiquetage**

Les fromages destinés à l'exportation doivent porter les mentions ci-après :

- l'indication du pays de fabrication ;
- le pourcentage minimum de matière grasse sur sec, n'étant entendu que pour les fromages contenant au moins 45 % de matière grasse sur sec, l'indication du pourcentage pourra être remplacée par la mention gras.

Pour les fromages vendus emballés, ces mentions, lorsqu'elles ne peuvent être apposées sur le fromage même, le seront sur l'emballage du fromage dans l'état où celui-ci est présenté au consommateur.

En outre, les documents se rapportant aux fromages doivent porter la dénomination du fromage.

Les mentions devant figurer sur l'emballage des fromages fondus, outre celles prévues ci-dessus, sont la date de fabrication (sous forme de code ou non) et l'indication du poids net minimum du fromage départ usine sans aucun emballage.

Sur les emballages contenant plusieurs petites unités ou portions, le poids total et les autres mentions requises peuvent être apposées sur ces emballages seulement (Cony. Stresa, 1 juin 1951, art. 6 et 8).

## **Annexe 2 : information sur l'emballage**

### Pizza géante : tomates, viande de bœuf hachée, fromage Gorgonzola

Cette savoureuse pizza familiale est garnie d'une sauce cuisinée à la tomate, à la viande de bœuf et aux oignons et parsemée de fromage Gorgonzola.

Réchauffage : 14 minutes au four à 210°C (thermostat 7) sans décongélation.

#### Ingrédients :

- Garniture : 50 % : sauce tomates, viande de bœuf, oignons, olives, fromage Gorgonzola, herbes aromatiques, sel ;
- Pâte : 50 % : farine de blé, eau, levure, sel, huile de colza non hydrogénée, sucre.

À consommer de préférence avant : 12 / 2006

#### Informations nutritionnelles moyennes pour 600 g :

- Valeur énergétique	5096 kJ 1219 kcal
- Protéines	51,6 g
- Glucides	161,4 g
- Lipides	40,8 g
- Teneur en sodium	2,6 g

Lot n° : 53150 W

Produit fabriqué en France

#### Conservation :

- 24 heures dans un réfrigérateur
- 3 jours dans le compartiment à glace du réfrigérateur
- plusieurs mois à - 18°C

Estampille sanitaire

§ 2 Liste des mentions obligatoires et conditions d'apposition

**280-70 Liste des mentions obligatoires**

Sans préjudice des dispositions relatives au contrôle métrologique (voir 170), l'étiquetage des denrées alimentaires comporte, dans les conditions et sous réserve des dérogations prévues par les présentes dispositions, les mentions obligatoires suivantes

- 1 - la dénomination de vente ;
- 2 - la liste des ingrédients ;
- 3 - la quantité nette ;
- 4 - la date jusqu'à laquelle la denrée conserve ses propriétés spécifiques ainsi que l'indication des conditions particulières de conservation ;
- 5 - le nom ou la raison sociale, et l'adresse du fabricant ou du conditionneur, ou d'un vendeur établi à l'intérieur du territoire de la Communauté européenne ;
- 6 - le lieu d'origine ou de provenance, chaque fois que l'omission de cette mention est de nature à créer une confusion dans l'esprit de l'acheteur sur l'origine ou la provenance réelle de la denrée alimentaire ;
- 7 - le mode d'emploi chaque fois que son omission ne permet pas de faire un usage approprié de la denrée alimentaire ainsi que, le cas échéant, les conditions particulières d'utilisation notamment les précautions d'emploi ;
- 8 - le titre alcoométrique volumique acquis pour les boissons titrant plus de 1,2 % d'alcool en volume ;
- 9 - l'indication du lot de fabrication ;
- 10 - les autres mentions obligatoires prévues, le cas échéant, par les dispositions réglementaires relatives à certaines denrées alimentaires (C. consom., art. R. 112-9).

**SECTION II**

**Dispositions nationales**

**SOUS-SECTION I**

**Étiquetage nutritionnel**

§ 1 Définitions et champ d'application

**A- Champ d'application**

**285-25 Denrées alimentaires destinées au consommateur final et aux collectivités**

Les présentes dispositions s'appliquent aux denrées alimentaires destinées à être livrées en l'état au consommateur final.

Elles s'appliquent également aux denrées alimentaires destinées à être livrées aux restaurants, aux hôpitaux, aux cantines et autres collectivités similaires, dénommées dans les présentes dispositions collectivités (D. n° 93-1130, 27 sept. 1993, art. 1e, al. 1e et 2).

*Observations*

*Les dispositions relatives à l'étiquetage nutritionnel ne s'appliquent donc pas aux ventes entre industriels, hors le cas des livraisons aux collectivités.*

**285-26 Denrées alimentaires non concernées**

Elles ne s'appliquent pas aux eaux minérales (voir 545), aux autres eaux destinées à la consommation humaine (voir 545), aux compléments alimentaires (voir 276 ; D. n° 93-1130, 27 sept. 1993, art. 1er, al. 3).

**285-27 Application des dispositions relatives à l'étiquetage et aux denrées, destinées à une alimentation particulière**

Les dispositions relatives à l'étiquetage nutritionnel s'appliquent sans préjudice des dispositions relatives à l'étiquetage et la présentation des denrées alimentaires (voir 28050) et celles relatives aux aliments destinés à une alimentation particulière (voir 270-50 ; D. n° 93-1130, 27 sept. 1993, art. 1er, al. 4).

*Observations*

*Les dispositions relatives à l'étiquetage nutritionnel peuvent s'appliquer aux denrées destinées à une alimentation particulière.*

**B - Définitions**

**285-30 Allégation nutritionnelle**

Au sens des présentes dispositions, on entend par allégation nutritionnelle toute représentation et tout message publicitaire qui énonce, suggère ou implique qu'une denrée alimentaire possède des propriétés nutritionnelles particulières.

- soit en raison de l'énergie (valeur calorique) qu'elle fournit ou ne fournit pas, ou qu'elle fournit à un taux réduit ou accru ;
- soit en raison des nutriments qu'elle contient ou ne contient pas, ou qu'elle contient en proportion réduite ou accrue.

La mention qualitative ou quantitative d'un nutriment ne constitue pas une allégation nutritionnelle dans la mesure où elle est prescrite par une disposition législative ou réglementaire (D. n° 93-1130, 27 sept. 1993, art. 4, al. 15).

### 285-31 *Étiquetage nutritionnel*

Au sens des présentes dispositions, on entend par étiquetage relatif aux qualités nutritionnelles toute information apparaissant sur l'étiquette au sens des dispositions relatives à l'étiquetage et à la présentation des denrées alimentaires (voir 280-50) et relatives :

- à la valeur énergétique ;
- aux nutriments suivants :
  - o protéines
  - o glucides - lipides
  - o fibres alimentaires – sodium ;
  - o vitamines et sels minéraux, dont la liste est fixée (voir 285-43 D. n° 93-1130, 27 sept. 1993, art. 4, al. 2).

### 285-32 *Nutriments et valeur moyenne*

Les nutriments tels que définis (voir 285-30 et 285-31) et la valeur moyenne de ceux-ci sont définis ainsi qu'il suit :

- protéines : la teneur en protéines est calculée à l'aide de la formule protéine = azote total x 6,25, l'azote total est déterminé suivant la méthode de Kjeldahl ;
- glucides : le terme englobe tous les glucides métabolisés par l'homme, y compris les polyols ;
- sucres : le terme englobe tous les monosaccharides et disaccharides présents dans un aliment, à l'exclusion des polyols ;
- lipides : le terme englobe les lipides totaux, y compris les phospholipides ;
- acides gras saturés : le terme englobe tous les acides gras sans double liaison ;
- acides gras mono-insaturés : le terme englobe tous les acides gras avec double liaison cis ;
- acides gras polyinsaturés : le terme englobe tous les acides gras avec doubles liaisons interrompues cis, cis-méthylène ;
- fibres alimentaires : le terme concerne les substances dont les caractéristiques et les méthodes d'analyse sont fixées par voie d'arrêté ;
- valeur moyenne : cette notion s'entend de la valeur qui représente le mieux la quantité d'un nutriment contenu dans un aliment donné et qui tient compte des tolérances dues aux variations saisonnières, aux habitudes de consommation et aux autres facteurs pouvant influencer la valeur effective (D. n° 93-1130, 27 sept. 1993, art. 4, al. 3). Un industriel

- laitier avait commercialisé des laits demi-écrémés stérilisés UHT avec un étiquetage faisant état d'une teneur en protéines de 31,5 g/l sous la mention valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 ml.. L'étiquetage était uniforme et concernait toute la production considérée. En apposant cette étiquette, l'industriel promettait un produit d'une qualité supérieure à celle décrite par les textes réglementaires applicables. Une telle mention n'est pas obligatoire sur l'étiquetage. En l'introduisant de lui-même, l'industriel la mentionnait bien pour attribuer une qualité nutritive à son produit. Il reconnaissait ainsi que le taux de protéine du lait caractérise bien une qualité substantielle du produit aux yeux du consommateur contemporain.

Mais la mention de l'étiquetage ne fait référence qu'à une valeur moyenne que l'industriel établissait à l'année. La valeur moyenne est définie par les dispositions reprises ci-dessus. La lettre de ce décret en ce qu'elle fait référence aux variations saisonnières, tend à valider assez précisément l'interprétation que l'industriel donne de la notion de valeur moyenne, rapportée à l'année. Au vu des pièces produites par l'administration et par le prévenu, il est constant que, sur plusieurs mois de l'année, le transformateur du lait n'est pas en mesure, pour des causes naturelles, de respecter cette valeur. Il apparaît également que la concurrence locale ne respecterait pas non plus ce taux. Les éléments versés aux débats à l'appui des poursuites ne concernent qu'un nombre limité d'analyses dont certaines sont conformes. Ils ne démontrent pas suffisamment précisément et certainement que, sur l'ensemble de l'année, l'industriel ne parviendrait pas à respecter le taux moyen qu'il annonce. La preuve de l'existence d'une tromperie n'est pas suffisamment rapportée au niveau de l'engagement déceptif supérieur au critère réglementaire (CA Toulouse, 23 oct. 1997, n° 97/00539).

#### *Observations*

*Dans le cas particulier du lait de consommation dont la teneur en protéines subit des variations naturelles, que de plus les industriels ne peuvent standardiser (voir 355), la notion de valeur moyenne rapportée à l'année a été admise par les juges. Il est également intéressant de remarquer que les juges n'ont pas demandé à l'industriel de justifier la conformité du lait à cette valeur moyenne sur une année. Il était, il est vrai, poursuivi dans une affaire de tromperie (et c'est à l'Administration alors de démontrer l'existence du délit) dont il a été relaxé.*

§ 2 Caractère optionnel ou non de l'étiquetage nutritionnel

**285-35 Caractère optionnel en général, sauf allégation nutritionnelle**

Les règles définies par les présentes dispositions sont obligatoires dès lors qu'une allégation nutritionnelle, telle que celle-ci est définie (voir 285-30), figure dans l'étiquetage d'une denrée alimentaire destinée au consommateur final ou aux collectivités (voir 285-25), ou est utilisée dans la présentation de cette denrée, ou fait l'objet d'une mesure de publicité toutefois, les campagnes publicitaires collectives ne sont pas considérées comme de la publicité au sens des présentes dispositions (D. n° 93-1130, 27 sept. 1993, art. 3, al. 1°).

**285-36 Forme obligatoire de l'étiquetage nutritionnel, qu'il soit optionnel ou obligatoire**

Il est interdit de détenir en vue de la vente ou de la distribution à titre gratuit, de mettre en vente, de vendre ou de distribuer à titre gratuit des denrées alimentaires dont l'étiquetage relatif aux qualités nutritionnelles n'est pas conforme aux présentes prescriptions (D. n° 93-1130, 27 sept. 1993, art. 2).

§ 3 Nature des allégations et des informations nutritionnelles

**285-40 Allégations nutritionnelles autorisées**

Peuvent seules être mentionnées les allégations nutritionnelles concernant :

- la valeur énergétique ;
- les nutriments prévus (voir 285-31) et les substances qui appartiennent à l'une des catégories de ces nutriments ou en sont des composants (D. n° 93-1130, 27 sept. 1993, art. 5).

**285-41 Informations nutritionnelles minimales**

En cas d'étiquetage relatif aux qualités nutritionnelles, il est obligatoire de faire figurer soit les informations du groupe 1 ci-après, soit les informations du groupe 2 dans l'ordre indiqué ci-dessous :

- groupe 1 :
  - a. la valeur énergétique ;
  - b. la quantité de protéines, de glucides et de lipides.
- groupe 2 :
  - a. la valeur énergétique ;
  - b. la quantité de protéines, de glucides, de sucres, de lipides, d'acides gras saturés, de fibres alimentaires et de sodium (D. n° 93-1130, 27 sept. 1993, art. 6).

Lorsque l'allégation nutritionnelle concerne les sucres, les acides gras saturés, les fibres alimentaires ou le sodium, les informations à donner sont celles du groupe 2 définies ci-dessus (D. n° 93-1130, 27 sept. 1993, art. 7, § 2).

Lorsque les substances et nutriments mentionnés ci-dessus ou leurs composants font l'objet d'une allégation nutritionnelle, il est obligatoire de mentionner leur quantité.

En outre, lorsque la quantité d'acides gras polyinsaturés, mono-insaturés ou le taux de cholestérol est indiqué, la quantité d'acides gras saturés doit également être donnée, cette dernière indication ne constituant pas, dans ce cas, une allégation nutritionnelle telle que définie (voir 285-30 D. n° 93-1130, 27 sept. 1993, art. 7, § 4).

**285-42 Autres informations nutritionnelles possibles**

L'étiquetage relatif aux qualités nutritionnelles peut également mentionner les quantités d'un ou de plusieurs des éléments suivants

- l'amidon ;
- les polyols ;
- les acides gras mono-insaturés ;
- les acides gras polyinsaturés ;
- le cholestérol ;
- tous les sels minéraux ou vitamines, dont la liste est fixée (voir 285-43 ; D. n° 93-1130, 27 sept. 1993, art. 7, § 1).

**285-43 Règles applicables aux allégations et informations nutritionnelles relatives aux vitamines et sels minéraux**

L'étiquetage relatif aux qualités nutritionnelles et les allégations nutritionnelles, telles que définies (voir 285-30 et 285-31), peuvent concerner les vitamines et les sels minéraux, sous réserve du respect des deux conditions suivantes :

- les vitamines et les sels minéraux auxquels il est fait référence sont ceux qui figurent dans la liste fixée ci-après ;
- les vitamines et les sels minéraux auxquels il est fait référence doivent couvrir au moins 15 % des apports journaliers recommandés spécifiés ci-après pour 100 g ou 100 ml de la denrée alimentaire considérée ou par emballage, si celui-ci ne contient qu'une seule portion (Arr. 3 déc. 1993, art. 2).

Vitamines et sels minéraux	Apport Journalier Recommandé (A.J.R.)
Vitamine A (µg)	800
Vitamine D (µg)	5
Vitamine E (mg)	10
Vitamine C (mg)	60
Thiamine (mg)	1,4
Riboflavine (mg)	1,6
Niacine (mg)	18
Vitamine B6 (mg)	2
Folacine (gg)	200
Vitamine B12 (µg)	1
Biotine (mg)	0,15
Acide pantothénique (mg)	..... b
Calcium (mg)	800
Phosphore (mg)	800
Fer (mg)	14
Magnésium (mg)	300
Zinc (mg)	15
Iode (gg)	150

(Arr. 3 déc. 1993, Annexe I).

§ 4 Mode de présentation et d'expression des informations nutritionnelles

#### A - Exigences de présentation

##### **285-45 Conditions de visibilité et de lisibilité**

Les informations requises par les présentes dispositions doivent être inscrites à un endroit bien visible en caractères lisibles et indélébiles (D. n° 93-1130, 27 sept. 1993, art. 3, al. 2).

##### **285-46 Exigence de regroupement**

Les mentions d'étiquetage relatif aux qualités nutritionnelles, prévues par les présentes dispositions, doivent être regroupées en un seul endroit. Si la place le permet, les mentions figurent dans un tableau avec inscription des chiffres sur la même colonne. Ce n'est qu'à défaut de place que les mentions sont inscrites sur une ou plusieurs lignes (Arr. 3 déc. 1993, art. 1<sup>o</sup>).

#### B - Exigences d'expression

**285-50 Déclaration pour 100 g ou 100 ml, par ration quantifiée et en pourcentage des apports journaliers recommandés**

Les informations sont exprimées par 100 g ou 100 ml. A titre complémentaire, ces renseignements peuvent être déclarés par ration quantifiée sur l'étiquette ou par portion, à condition que le nombre de portions contenues dans l'emballage soit indiqué.

Les quantités mentionnées doivent se rapporter à l'aliment tel qu'il est vendu. En outre, il est possible de fournir ces informations pour la denrée alimentaire après préparation, à condition que le mode de préparation soit décrit avec suffisamment de détails et que l'information concerne l'aliment prêt à la consommation.

Les informations concernant les vitamines et les sels minéraux doivent être également exprimées en pourcentages des apports journaliers recommandés dans les conditions fixées (voir 285-43 ; D. n° 93-1130, 27 sept. 1993, art. 8, § 1).

Les pourcentages des apports journaliers recommandés prévus ci-dessus sont calculés pour 100 g ou 100 ml de la denrée alimentaire considérée. A titre complémentaire, ils peuvent être déclarés par ration quantifiée sur l'étiquette ou par portion, à condition que le nombre de portions contenues dans l'emballage soit indiqué (Arr. 3 déc. 1993, art. 3, al. 2).

##### **285-51 Forme numérique et unités de mesure**

La déclaration de la valeur énergétique et de la teneur en nutriments ou leurs composants doit se présenter sous forme numérique.

Les unités à utiliser sont les suivantes :

- énergie kJ et kcal ;
- protéines grammes (g) ;
- glucides grammes (g) ;
- lipides (à l'exception du cholestérol) : grammes (g) ;
- fibres alimentaires grammes (g) ;
- sodium grammes (g) ;
- cholestérol : milligrammes (mg) ;
- vitamines et sels minéraux les unités fixées ci-après (D. n° 93-1130, 27 sept. 1993, art. 8, § 2).

Les unités à utiliser pour déclarer les teneurs en vitamines et sels minéraux sont celles prévues au numéro 285-43 (Arr. 3 déc. 1993, art. 3, al. 1<sup>o</sup>).

##### **285.52 Modes d'établissement des valeurs numériques déclarées**

Les valeurs déclarées sont des valeurs moyennes établies sur la base, selon le cas :

- de l'analyse de l'aliment effectuée par le fabricant ;
- du calcul effectué à partir des valeurs moyennes connues ou effectives relatives aux ingrédients utilisés ;
- du calcul effectué à partir de données généralement établies et acceptées (D. n°93-1130, 27 sept. 1993, art. 8, § 5).

*Remarques*

*La valeur moyenne est définie (voir 285-32).*