



NEWSLETTER SPÉCIALE « PRODUITS ALIMENTAIRES »

16 mars 2012

Cette newsletter spéciale « produits alimentaires » a pour objet de présenter le plus clairement possible la politique alimentaire de l'Union européenne, et en particulier la législation existante sur les produits artisanaux, locaux et traditionnels, assortie d'exemples concrets. A quel niveau est décidée l'interdiction de fabrication de tel ou tel produit ? Les produits traditionnels sont-ils protégés à l'échelle de l'UE ou des Etats membres ? Un produit local peut-il avoir la même dénomination si fabriqué dans un autre pays ?

La politique de qualité alimentaire

Plusieurs systèmes sont en place au niveau européen pour garantir la qualité des produits consommés depuis 1992, basés sur trois différents labels :



Les AOP (appellation d'origine protégée) : elles désignent la dénomination d'un produit dont la production, la transformation et l'élaboration doivent avoir lieu dans une aire géographique déterminée avec un savoir-faire reconnu et constaté. Exemples : *le Camembert de Normandie* (France), *le jambon de Parme* (Italie), ou encore *la feta* (Grèce) ;



Les IGP (indication géographique protégée) : elles désignent des produits agricoles et des denrées alimentaires étroitement liés à une zone géographique, dans laquelle se déroule au moins leur production, leur transformation ou leur élaboration. Exemple : *le sel de Guérande/ la fleur de sel de Guérande* (France) ;



Les STG (spécialité traditionnelle garantie) : elles mettent en valeur la composition traditionnelle d'un produit ou son mode de production traditionnel. Exemple : *la Mozzarella* (Italie).

Comment enregistrer une dénomination de produit ? Les groupements de producteurs de l'UE doivent introduire une demande auprès de leur [autorité nationale](#) ; après analyse, cette demande est transmise à la Commission européenne qui prend la décision finale. La liste des produits protégés est librement accessible sur la [base de données DOOR](#).

Il existe aussi des systèmes volontaires de certification de la qualité des denrées alimentaires, au nombre de 441, pour les produits agricoles et les denrées alimentaires dans l'UE, qui sont indépendants de la Commission européenne et viennent s'ajouter au **système des indications géographiques et spécialités traditionnelles**. A titre d'exemple, en Belgique, « [Biogarantie](#) » est la marque qui permet au consommateur de reconnaître un produit issu de l'agriculture biologique ; la marque du Conseil de Catalogne, « [Producción Integrada de Cataluña](#) », vise à garantir la qualité et la sécurité des aliments.



Enfin, depuis le 1er janvier 2009, l'UE est dotée de **nouvelles réglementations concernant la production, le contrôle et l'étiquetage des produits biologiques**. Ainsi, selon la [législation européenne](#), la mention « biologique » ne peut s'appliquer à un aliment que si 95% au moins de ses ingrédients proviennent de l'agriculture biologique. Par ailleurs, les producteurs d'aliments biologiques conditionnés doivent utiliser le logo européen bio depuis le 1er juillet 2010 (avec obligation d'indiquer la date et le lieu de production des ingrédients biologiques). En ce qui concerne les aliments biologiques provenant de pays hors UE, l'usage du logo est optionnel.

Zoom sur la feta : depuis 2002, les seuls fromages qui ont droit à l'appellation « Φέτα » (Feta) sont ceux produits en Grèce, leur fabrication à base de lait de brebis devant respecter le cahier des charges strictement défini dans le [registre des appellations d'origine contrôlée](#). Tout fromage à base de brebis fabriqué en Suède, en Pologne ou en France ne peut donc s'appeler « feta » mais « fromage fabriqué à partir de lait de brebis ».

Politique de sécurité alimentaire

L'Union européenne a mis en place plusieurs outils en matière de sécurité alimentaire visant notamment à garantir la traçabilité et l'hygiène des produits alimentaires circulant sur le territoire de l'UE :



Le contrôle des entreprises du secteur alimentaire



Des règles communes au niveau européen enjoignent les entreprises du secteur alimentaire à appliquer des règles d'hygiène (transport, manipulation, entreposage de produits primaires). L'EFSA, l'instance de contrôle européenne, veille à ce que non seulement les Etats membres appliquent correctement ces législations, mais aussi à ce que les entreprises et pouvoirs publics des pays extérieurs à l'UE qui exportent vers celle-ci respectent la réglementation européenne. A noter que les pays peuvent mettre en place des règles plus strictes en matière d'hygiène : exemple du fromage bleu irlandais.

Evaluation des risques et établissement de valeurs limites communes

L'UE procède à une évaluation des risques que peuvent faire encourir les additifs alimentaires, traces de pesticides et autres substances susceptibles d'être contenues dans les aliments, et vérifie que la présence de ces substances n'atteint pas un niveau pouvant entraîner des risques pour la santé : seules les denrées alimentaires ne représentant aucun danger de toxicité reçoivent l'autorisation d'être commercialisées sur le territoire de l'UE.

Etiquetage des denrées alimentaires



L'UE s'est dotée d'une réglementation communautaire pour l'étiquetage des substances contenues dans les denrées alimentaires et les aliments pour animaux.

Système d'alerte

Un système d'alerte rapide, le [RASFF](#) (Rapid Alert System for Food and Feed) a été mis en place par l'UE pour signaler les pollutions qui touchent les denrées alimentaires ainsi que les aliments pour animaux et sont susceptibles de mettre en danger la santé des consommateurs. Ce système permet de retirer rapidement de la circulation les produits incriminés partout en Europe.



Traçabilité

La réglementation commune relative à la santé des animaux domestiques vise à promouvoir la santé animale et à réduire le risque de propagation des maladies.

	Union européenne	Etats membres	Exemples
Politique de qualité	<p>Sigles communs à l'ensemble des pays européens :</p> <ul style="list-style-type: none"> - AOP (appellation d'origine protégée) - IGP (indication géographique protégée) - STG (spécialité traditionnelle garantie) <p>Produits biologiques</p>	<p>Chaque pays peut aussi mettre en place des sigles et critères de qualité nationaux</p>	<p>Le « camembert de Normandie » est certifié AOP</p> <p>Le « sel de Guérande/ la fleur de sel de Guérande » est une IGP</p> <p>La « Mozzarella » est une STG</p>
Politique de sécurité	<p>Hygiène : règles communes aux 27 Etats membres</p>	<p>Des règles d'hygiène nationales plus strictes peuvent être mises en place</p>	<p>Fromage bleu irlandais</p>
	<p>Evaluation des risques : autorisation de commercialisation sur le territoire de l'UE</p>	<p>Si un produit est autorisé dans un pays, il est autorisé dans tous les pays de l'UE</p>	<p>Interdiction d'employer du Bisphénol A dans les contenants alimentaires</p>
	<p>Etiquetage : à partir du 13 décembre 2014, règles communes pour les étiquettes des produits alimentaires</p>	<p>Chaque pays européen peut ajouter des mentions sur les produits étiquetés sur leur territoire respectif</p>	<p>Les restaurants devront indiquer les allergènes sur leurs cartes : exemple pâtes au pesto (peut contenir des traces d'œuf, lait noir, ail)</p>
	<p>Système européen d'alerte des risques alimentaires : échange rapide d'informations entre les Etats membres</p>	<p>Les Etats membres décident chacun de retirer ou non les produits du marché</p>	<p>Chocolat en poudre provenant de Belgique et distribué dans plusieurs pays européens : retiré du marché pour cause d'absence de déclaration d'un ingrédient laitier (lactoprotéine)</p>
	<p>Traçabilité : inspections par l'Office alimentaire et vétérinaire de la Commission européenne</p>	<p>Contrôles par chaque pays sur son propre territoire et mises en place de peines pour non-respect de la législation européenne</p>	<p>Niveau de dioxine trop élevé dans des pelures de pommes de terre</p>