

Informations spécifiques à fournir
dans le cadre de l'étiquetage des

produits de la pêche

et de

l'aquaculture

Guide pratique



LE GOUVERNEMENT
DU GRAND-DUCHÉ DE LUXEMBOURG
Ministère de l'Agriculture, de la Viticulture
et du Développement rural

Administration des services techniques
de l'agriculture





Guide pratique

Informations spécifiques à fournir dans le cadre de l'étiquetage des produits de la pêche et de l'aquaculture



Le présent guide a été établi en vue de faciliter l'application des dispositions du règlement (UE) n° 1379/2013¹. Ce guide est fourni à titre indicatif et ne dispose pas de valeur juridique. Il convient également de souligner que le respect des dispositions du règlement (UE) n° 1379/2013¹ et le respect des consignes fournies dans le présent guide ne dispensent pas de l'obligation du respect des autres textes normatifs en vigueur, notamment les règlements (UE) n° 1169/2011², (CE) n° 852/2004³ et (CE) n° 853/2004⁴.

Règles par rapport à la communication des informations obligatoires

Pour les produits emballés ou pré-emballés, les informations mentionnées ci-dessous doivent obligatoirement figurer sur l'étiquette du produit. Pour les produits vendus en vrac au comptoir, les informations doivent être renseignées soit à l'aide de panneaux ou d'affiches, soit au niveau du pic-prix.

Les petites quantités de produits (d'une valeur totale maximale de 50 € par jour) écoulées directement aux consommateurs à partir des navires de pêche sont exemptes de l'obligation d'indication d'informations obligatoires.

Remarque: En cas de renseignement d'informations incomplètes sur les documents d'accompagnement délivrés par un fournisseur (étiquettes, bons de livraison, factures, ...), les établissements de transformation, de conditionnement ou tout autre intermédiaire intervenant dans la chaîne de commercialisation de produits de la pêche ou de l'aquaculture sont tenus à se procurer les informations requises auprès de leurs fournisseurs afin de pouvoir les transmettre à leurs clients.



Informations obligatoires à fournir

1. Dénomination commerciale

Les dénominations commerciales peuvent être indiquées en langue française ou allemande. Une liste nationale officielle des dénominations commerciales des produits de la pêche et de l'aquaculture avec les dénominations et les noms scientifiques autorisés sur le territoire luxembourgeois est mise à disposition sur le portail de l'agriculture:

https://agriculture.public.lu/de/lebensmittelsicherheit-qualitatszeichen/Handelsnormen/Fischerei_und_Aquakultur.html

Cette liste est actualisée régulièrement. Pour toute question ou toute demande d'ajout d'une nouvelle dénomination commerciale respectivement pour toute demande de modification d'une dénomination existante, veuillez contacter le service en charge, tel qu'indiqué sur le portail de l'agriculture (voir lien ci-dessus) ou à la dernière page du présent guide.

En tant qu'ingrédient d'une denrée alimentaire, toute espèce de poisson peut être désignée comme «poisson», à condition qu'il n'y a pas de référence à une espèce précise dans la dénomination et la présentation de la denrée en question.

2. Nom scientifique

Les noms scientifiques autorisés sur le territoire luxembourgeois sont indiqués dans la liste nationale officielle des dénominations commerciales des produits de la pêche et de l'aquaculture (voir lien ci-dessus).

3. Méthodes de production

L'indication de la méthode de production doit se faire sous la forme suivante:



- «Dénomination poisson» pêché en «zone de capture»
- «Dénomination poisson» pêché en eaux douces «zone de capture»
- «Dénomination poisson» élevé en «zone d'élevage»

Remarque: En cas de mélange de poissons d'une même espèce, mais issus de méthodes de production différentes, chaque méthode doit être indiquée séparément.





4. Zone de capture ou d'élevage

Pour les produits capturés en eaux douces, l'indication de la zone de capture doit comporter:



La mention des eaux d'origine, si le produit est capturé dans un État membre ou l'indication du pays tiers dans les autres cas.

Pour les produits pêchés en mer, l'indication de la zone de capture doit comporter:



Le nom de la zone de pêche de la FAO (liste disponible sur le site internet: <http://www.fao.org/fishery/area/search/fr>)

Pour les produits capturés dans les eaux de l'Atlantique du Nord-Est (zone 27 de la FAO), ainsi qu'en Méditerranée et la mer Noire (zone 37 de la FAO), le nom de la sous-zone ou de la division de la FAO est à indiquer. Pour les deux zones en question (27 et 37), le nom de la zone de pêche de la FAO peut être remplacé soit par une carte indiquant clairement la zone de pêche, soit par un pictogramme (à établir par vos soins, absence de modèles-type), représentant la zone de pêche en question.

Pour les produits de l'aquaculture, la zone d'élevage représente l'une des options suivantes:



- Le pays dans lequel le produit a atteint plus de la moitié de son poids final
- Le pays où s'est déroulée plus de la moitié de l'élevage
- Dans le cas des crustacés et mollusques, le pays dans lequel s'est déroulée la dernière phase (d'une durée minimale de 6 mois) du processus d'élevage ou de culture

Remarques:

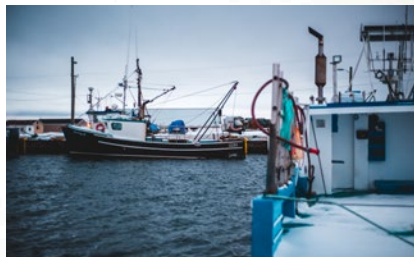
- *Des indications plus précises peuvent être fournies (sous réserve de renseigner toutes les informations légales obligatoires).*
- *En cas de mélange de poissons d'une même espèce, issus de zones de capture ou de pays d'élevage différents, la zone ou le pays du plus grand lot doit être indiqué, accompagné d'une indication que le produit provient de différentes zones de capture ou de différentes zones d'élevage.*





5. Catégorie de l'engin de pêche

La catégorie de l'engin de pêche utilisé doit être renseignée, en distinguant entre les engins de pêche suivants (liste correspondant à la première colonne du tableau de l'annexe III du règlement (UE) n° 1379/2013) ¹:



- Sennes
- Chaluts
- Filets maillants et filets similaires
- Filets tournants et filets soulevés
- Lignes et hameçons
- Dragues
- Casiers et pièges

6. Indication si le produit a été décongelé ou non

L'affichage ou étiquetage doit porter une indication si le produit a été décongelé (p. ex. «produit décongelé»). Cependant, cette obligation ne s'applique pas:



- Aux ingrédients de produits transformés
- Si la congélation est technologiquement nécessaire
- Si la congélation a lieu à des fins de sécurité alimentaire, notamment pour:
 - les produits consommés crus ou partiellement crus
 - les produits marinés et/ou salés, si ce traitement est insuffisant pour détruire les larves de nématodes
 - les produits de hareng, maquereau, sprat et saumon (sauvage) de l'Atlantique ou du Pacifique, s'ils sont soumis à un fumage à froid avec une température de cœur inférieure à 60 °C



Informations complémentaires facultatives

À condition d'être claires et non équivoques, les informations complémentaires facultatives suivantes peuvent être renseignées:



- Date de capture ou de récolte
- Date de débarquement des produits
- Informations sur le port de débarquement
- Informations plus détaillées sur le type d'engin de pêche (en accord avec la liste correspondant à la deuxième colonne du tableau de l'annexe III du règlement (UE) n° 1379/2013)¹
- L'État du pavillon du navire de pêche (pour les produits de la mer uniquement)
- Informations environnementales
- Informations d'ordre éthique ou sociale
- Informations sur les techniques et pratiques de production
- Informations nutritionnelles

Cependant, lors de l'indication d'informations complémentaires facultatives, les règles suivantes doivent être respectées:



- Les informations complémentaires facultatives ne doivent pas empiéter sur l'espace réservé aux informations obligatoires.
- Toutes les informations fournies doivent être vérifiables.
- Des codes QR peuvent être utilisés pour renseigner sur une partie ou l'intégralité des informations complémentaires facultatives.

Base légale

- 1 RÈGLEMENT (UE) n° 1379/2013 DU PARLEMENT EUROPÉEN ET DU CONSEIL du 11 décembre 2013** portant organisation commune des marchés dans le secteur des produits de la pêche et de l'aquaculture, modifiant les règlements (CE) no 1184/2006 et (CE) no 1224/2009 du Conseil et abrogeant le règlement (CE) no 104/2000 du Conseil.
<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?qid=1594037460852&uri=CELEX%3A32013R1379>
- 2 RÈGLEMENT (UE) n° 1169/2011 DU PARLEMENT EUROPÉEN ET DU CONSEIL du 25 octobre 2011** concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires, modifiant les règlements (CE) no 1924/2006 et (CE) no 1925/2006 du Parlement européen et du Conseil et abrogeant la directive 87/250/CEE de la Commission, la directive 90/496/CEE du Conseil, la directive 1999/10/CE de la Commission, la directive 2000/13/CE du Parlement européen et du Conseil, les directives 2002/67/CE et 2008/5/CE de la Commission et le règlement (CE) no 608/2004 de la Commission.
<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?qid=1594037517317&uri=CELEX:32011R1169>
- 3 RÈGLEMENT (CE) n° 852/2004 DU PARLEMENT EUROPÉEN ET DU CONSEIL du 29 avril 2004** relatif à l'hygiène des denrées alimentaires.
<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?qid=1594037605507&uri=CELEX:32004R0852>
- 4 RÈGLEMENT (CE) n° 853/2004 DU PARLEMENT EUROPÉEN ET DU CONSEIL du 29 avril 2004** fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale.
<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?qid=1594037647644&uri=CELEX:32004R0853>



Exemples d'étiquetage conforme

Saumon atlantique fumé

1

2

3

4

Ingrédients:
Saumon atlantique (*Salmo salar*)
élevé au Royaume-Uni

Remarque:

L'indication de la catégorie de l'engin de pêche (point 5) n'est pas obligatoire, vu qu'il s'agit d'un produit issu de l'aquaculture.

- 1 Dénomination commerciale
- 2 Nom scientifique
- 3 Méthode de production
- 4 Zone de capture ou d'élevage
- 5 Catégorie de l'engin de pêche
- 6 Indication si produit décongelé ou non

Cabillaud / Dorsch

1

2

3

4

5

6

Ingrédients / Zutaten:
Cabillaud / Dorsch (*Gadus morhua*)

Produit décongelé / aufgetautes Produkt

Cabillaud pêché au chalut en
Atlantique du Nord-Est (Mer de Barents)

Dorsch gefangen mit Schleppnetzen im
Nord-Ost Atlantik (Barentssee)

Remarque:

Les modèles d'étiquette présentés ci-dessus ne reprennent pas les éléments d'étiquetage obligatoire tels que requis par le règlement (UE) n° 1169/2011², mais sert à illustrer les règles d'étiquetage spécifiques au règlement (UE) n° 1379/2013¹.

Administration des services techniques de l'agriculture
Service de la production animale

Tel.: 45 71 72 - 212 Email: production.animale@asta.etat.lu



LE GOUVERNEMENT
DU GRAND-DUCHÉ DE LUXEMBOURG
Ministère de l'Agriculture, de la Viticulture
et du Développement rural

Administration des services techniques
de l'agriculture