



ASSEMBLÉE NATIONALE

14ème législature

étiquetage informatif

Question écrite n° 58379

Texte de la question

M. Pierre Morel-A-L'Huissier attire l'attention de M. le ministre de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt, porte-parole du Gouvernement, sur le manque de précision de l'étiquetage des produits à base de poisson. En effet, l'étiquetage de ces produits ne permet généralement pas de connaître l'espèce, la qualité et la quantité de poisson utilisées. Il lui demande quelles mesures il entend prendre à ce sujet.

Texte de la réponse

La réglementation relative à l'étiquetage des denrées alimentaires est harmonisée au plan européen. La mention de la liste des ingrédients utilisés dans un plat préparé est obligatoire sur les étiquettes. En ce qui concerne le poisson, cette réglementation autorise l'utilisation du terme générique « poisson » dans la liste des ingrédients, dans le cas où le nom de l'espèce n'est pas mis en avant dans la dénomination et que le poisson n'est qu'un ingrédient parmi d'autres d'un plat préparé. Cette possibilité de déroger à l'indication de l'espèce de poisson se justifie tant par la diversité des espèces de poissons pêchés que par la diversité des espèces potentiellement utilisées dans les plats à base de poisson. Elle s'explique également par l'impossibilité dans de nombreux cas de connaître à l'avance les espèces qui seront cuisinées pour des produits dont les étiquettes sont préimprimées ainsi que par les variations des espèces disponibles dans les pêcheries dues à la réglementation relative à la protection des ressources (quotas de capture, tailles minimales, fermetures de certaines pêches et raréfaction de la ressource). Il n'en reste pas moins que la réglementation impose que l'ingrédient utilisé soit décrit de façon suffisamment précise pour permettre à l'acheteur d'en connaître la nature réelle et de le distinguer des produits avec lesquels il pourrait être confondu. Ainsi, la liste des ingrédients comporte la mention « filet » lorsque l'opérateur a utilisé du filet. Dans le cas où de la chair de poisson hachée ou de la chair récupérée sur les arêtes est utilisée, la dénomination peut être « chair », « chair hachée », « pulpe », etc. Afin de permettre au consommateur de se repérer dans ces différentes dénominations, les professionnels, en coordination avec la direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF), élaborent actuellement un code des usages des dénominations des matières premières destinées aux plats transformés. Par ailleurs, s'agissant de la quantité de poissons utilisée, l'article R. 112-17 du code de la consommation impose une telle information lorsque l'ingrédient figure dans la dénomination de vente ou est généralement associé à la dénomination de vente par le consommateur, ou lorsqu'il est mis en relief dans l'étiquetage (par des mots, des images ou une représentation graphique), ou enfin lorsqu'il est essentiel pour caractériser la denrée alimentaire et la distinguer des produits avec lesquels elle pourrait être confondue en raison de sa dénomination ou de son aspect. Cette indication doit alors être portée soit dans la dénomination de vente, soit à proximité immédiate de cette dénomination, soit dans la liste des ingrédients en rapport avec l'ingrédient. Enfin, la DGCCRF effectue régulièrement des enquêtes auprès des opérateurs du secteur des plats cuisinés pour vérifier la lisibilité et la véracité des informations fournies aux consommateurs.

Données clés

Auteur : [M. Pierre Morel-A-L'Huissier](#)

Circonscription : Lozère (1^{re} circonscription) - Les Républicains

Type de question : Question écrite

Numéro de la question : 58379

Rubrique : Consommation

Ministère interrogé : Agriculture, agroalimentaire et forêt

Ministère attributaire : Commerce, artisanat, consommation et économie sociale

[Date\(s\) clé\(s\)](#)

Question publiée au JO le : [1er juillet 2014](#), page 5371

Réponse publiée au JO le : [25 novembre 2014](#), page 9822