

Université de Lille  
Faculté D'Ingénierie et Management de la Santé (ILIS)  
Master Nutrition-Sciences des aliments, parcours Qualité et sécurité alimentaires

**Etiquetage alimentaire : les réglementations argentine et française, peuvent-elles être améliorées à travers une analyse comparative ?**

sous la direction de : Mme Patricia Lizama

« Mémoire de fin d'études de la 2ème année de Master »  
Master Nutrition-Sciences des aliments, parcours Qualité et sécurité alimentaires  
Année 2018-2019

Composition des membres du jury :

- Mme Caroline Lanier, responsable du master – présidente du jury
- Mme Patricia Lizama, directrice de mémoire
- Mr. Pierre Bataille, Quality project leader chez Roquette

Date : le 03 octobre 2019

Faculté d'Ingénierie et Management de la Santé - ILIS  
42 rue Ambroise Paré  
59120 LOOS

## **Remerciements**

Tout d'abord, je voudrais remercier les responsables du programme BEC.AR et les responsables de Campus France de m'avoir choisie pour faire mon master en France et pour avoir rendu cette expérience possible.

Deuxièmement, je remercie la directrice de mon mémoire, Mme Patricia Lizama, pour son soutien, son aide et sa patience. Je remercie également tous les enseignants de l'ILIS d'avoir fait du master une expérience vraiment enrichissante.

Je remercie également mes amis pour le soutien et la bonne énergie qu'ils m'ont transmise pour mener à bien ce travail.

Principalement, avant tout, je remercie ma famille, ma mère, mon père, ma grand-mère et mes sœurs de m'avoir toujours fait confiance, de me soutenir sans condition et de rester proche même si les distances sont énormes.

A tous et à chacun : MUCHAS GRACIAS.

## **Sommaire**

Remerciements.....	2
Sommaire .....	3
Introduction .....	4
1. Présentation et comparaison des réglementations argentine et française .....	5
1.1. Choix de la comparaison entre l'Argentine et la France .....	5
1.2. Présentation des textes réglementaires : structure nationale et régionale.....	7
2. Analyse comparative : Principales différences .....	10
2.1. Structure et organisation du contenu .....	10
2.2. Contenu .....	12
3. Propositions d'amélioration .....	50
3.1. Pour la réglementation argentine.....	51
3.2. Pour la réglementation française .....	56
Conclusion .....	58
Bibliographie .....	60
Table des illustrations .....	67
Table des tableaux .....	67
Table des matières .....	69
Glossaire.....	71
Annexes.....	I
Résumé .....	XIII

## Introduction

Le présent mémoire a pour objectif la proposition d'améliorations pour les réglementations argentine et française en matière d'étiquetage des denrées alimentaires à travers une analyse comparative et critique.

Avant toute analyse des textes réglementaires particuliers, il faut encadrer le sujet de l'étiquetage d'une manière globale. Pour ce faire, les recommandations du Codex Alimentarius ont été consultées.

Selon la Norme générale Codex pour l'étiquetage des **denrées alimentaires** préemballées CODEX STAN 1-1985 (World Health Organization. Food and Agriculture Organization of the United Nations, 2007), une **étiquette** est défini comme « *toute fiche, marque, image ou autre matière descriptive, écrite, imprimée, poncée, apposée, gravée ou appliquée sur l'emballage d'une denrée alimentaire ou jointe à celui-ci* », tandis que l'**étiquetage** est « *tout texte écrit ou imprimé ou toute représentation graphique qui figure sur l'étiquette, accompagne le produit ou est placé à proximité de celui-ci pour en promouvoir la vente* » .

L'Organisation des Nations unies pour l'alimentation et l'agriculture (**OAA**) explique l'importance de l'étiquetage des denrées alimentaires en s'appuyant sur le concept économique appelé « *asymétrie d'information* » (FAO, 2016). L'asymétrie d'information se produit quand, dans une transaction économique, une partie possède plus d'information que l'autre partie sur le sujet en question, soit un produit, soit un service (BLOOMENTHAL, 2019). Dans quelques contextes, l'asymétrie d'information est logique et normale. Par exemple, les industriels ont toujours la connaissance technologique de leurs développements et, souvent, il s'agit d'information confidentielle. Néanmoins, cette asymétrie peut être à l'origine de transactions frauduleuses (BLOOMENTHAL, 2019).

Étant donné que la vente des denrées alimentaires est une transaction économique dans laquelle le fabricant possède les informations sur le produit (par exemple : les ingrédients, le process de production et de conditionnement) et le consommateur, parfois ne peut pas même voir le produit, le toucher ou le sentir avant de l'acheter à cause de l'emballage, l'étiquetage a pour objectif de compenser cette situation d'asymétrie d'information (FAO, 2016). L'étiquetage est donc le principal moyen de communication entre fabricants, commerçants et consommateurs (World Health Organization. Food and Agriculture Organization of the United Nations, 2007).

Du point de vue des industriels, la mise en place d'un étiquetage sur les aliments vise à donner toutes les informations et les risques du produit, ainsi que les indications sur l'utilisation optimale. Le but est de donner plus de confiance aux consommateurs et de les convaincre d'acheter ces produits. Pour les consommateurs, l'étiquetage présente l'information sur laquelle ils peuvent se baser pour décider quel produit choisir et acheter, en prenant en compte leurs attentes personnels vis-à-vis de leurs besoins nutritionnels ou de santé par exemple (FAO, 2016).

Afin de compenser l'asymétrie d'information et protéger les consommateurs de la potentielle tromperie, les normes qui régulent l'étiquetage des denrées alimentaires doivent être établies, régulées et contrôlées par des autorités sanitaires publiques.

Au niveau international, le Codex Alimentarius établit les standards et recommandations sur l'étiquetage des denrées alimentaires, destinés aux gouvernements, aux autorités de réglementation, aux industries alimentaires, aux détaillants et aux consommateurs (World Health Organization. Food and Agriculture Organization of the United Nations, 2007).

Même pour les pays adhérents à la OAA, comme l'Argentine et la France, l'application directe de ces règles n'est pas obligatoire. Comme résultat, les réglementations de tous ces pays ne sont pas harmonisées et plusieurs différences peuvent exister malgré leurs bases et objectifs équivalents. Par conséquent, ces différences et le manque d'harmonisation peuvent être à l'origine d'obstacles pour le commerce international des denrées alimentaires.

À continuation, en se basant sur les différences mentionnées ci-dessus, les réglementations argentine et française seront analysées et comparées avec l'objectif de trouver des améliorations possibles.

---

## **1. Présentation et comparaison des réglementations argentine et française**

### **1.1. Choix de la comparaison entre l'Argentine et la France**

Parmi tous les pays du monde, pour ce mémoire, l'Argentine et la France ont été choisies pour l'analyse comparative des réglementations en matière d'étiquetage des denrées alimentaires et pour la proposition d'améliorations, à cause des raisons expliquées ci-dessous.

L'Argentine, à travers la Direction nationale du développement universitaire, dépendant du Secrétariat de politiques universitaires du ministère de l'Éducation, a développé le programme BEC.AR, un programme de bourses pour la formation à l'étranger de professionnels argentins dans les domaines de la science, de la technologie et de l'innovation productive présentant un intérêt stratégique pour le développement durable du pays. Son objectif est la contribution au développement scientifique et technologique argentin (¿Qué es Bec.ar?, s.d.).

Ce programme est en ligne avec le Plan national de science, technologie et innovation productive : Argentine innovatrice 2020, particulièrement avec les noyaux socio-productifs stratégiques qui sont à la base des directives des politiques scientifiques, technologiques et d'innovation du pays pour les années à venir. Un de ces noyaux est l'industrie agroalimentaire (Plan Argentina Innovadora 2020, s.d.).

À titre personnel, en tant que boursière en France dans le cadre du programme BEC.AR, mon objectif est de contribuer à cette vision d'innovation en proposant un cadre législatif plus approprié en matière d'étiquetage des denrées alimentaires.

Outre le programme BEC.AR, une raison plus importante et récente justifie le choix d'un pays appartenant au Marché commun du Sud (**MERCOSUR**) comme l'Argentine et un pays de l'Union européenne (**UE**) comme la France : un accord commercial a été signé le 28 juin 2019 entre les deux blocs économiques (Commission Européenne, 2019). Vu que chacun des deux pays a des réglementations harmonisées au niveau régional (MERCOSUR ou UE), la comparaison proposée incombe à la législation des deux blocs (voir **1.2.**).

Un premier accord général sur un pilier politique et de coopération avait été signé à Montevideo, Uruguay, en juin 2018. Le nouvel accord de 2019 inclut aussi un pilier commercial.

Par rapport au sujet de la sécurité sanitaire des aliments, il a été communiqué que « l'accord respecte les normes les plus élevées en matière de sécurité sanitaire des aliments et de protection des consommateurs, ainsi que le principe de précaution en matière de sécurité sanitaire des aliments et de réglementation environnementale (...) » (Commission Européenne, 2019).

Vis-à-vis de ces déclarations, et du fait que la réduction des droits de douane du MERCOSUR sur les produits agroalimentaires d'exportation de l'UE aura potentiellement comme conséquence une augmentation des produits européens sur le marché latino-

américain, l'Argentine y comprise, les réglementations en matière d'étiquetage des denrées alimentaires est un facteur à tenir en compte.

Dans le même sens de l'accord qui inclut « une transparence accrue, un échange rapide d'informations et des consultations techniques, une coopération bilatérale et internationale dans des domaines clé (...) » (Commission Européenne, 2019), ce mémoire cherche à proposer des améliorations aux réglementations en matière d'étiquetage des denrées alimentaires en comparant la législation en vigueur dans les deux pays considérés.

## **1.2. Présentation des textes réglementaires : structure nationale et régionale**

### **1.2.1. Réglementation en vigueur en Argentine**

En Argentine, toutes les dispositions d'hygiène, sanitaires, bromatologiques et d'identification commerciale des denrées et des emballages alimentaires sont encadrées par le Code Alimentaire Argentin (**C.A.A.**).

Le Code Alimentaire Argentin a été mis en vigueur par la loi nationale 18.284 en 1969 et est réglementée par le Décret 2126/7 de 1971, dont l'annexe I est le texte du Code Alimentaire Argentin (Código Alimentario Argentino, 1953).

Le C.A.A est constitué par 22 chapitres applicables à toutes les personnes ou organisations qui fabriquent ou commercialisent des produits pour l'alimentation humaine. L'étiquetage des denrées alimentaires est l'objet du chapitre 5 de ce Code intitulé « Normes pour l'étiquetage et la publicité de l'alimentation » (Código Alimentario Argentino, 1953, p. Capítulo V)

Au niveau national, la résolution 494/2001 du Service national de sécurité sanitaire et de la qualité agroalimentaire (**SENASA**), établit des normes d'étiquetage spéciales pour les aliments préparés à base de viande haché par rapport aux instructions de cuisson avant leur consommation (SENASA, 2001).

L'Argentine est un état faisant partie du MERCOSUR, avec le Brésil, le Paraguay, l'Uruguay et le Venezuela (ce dernier pays est actuellement suspendu du marché commun). Un des objectifs du MERCOSUR est « l'engagement des États parties d'harmoniser leurs législations dans les domaines pertinents pour renforcer le processus d'intégration » (MERCOSUR, 2019).

Du fait qu'un de ces domaines est l'étiquetage des denrées alimentaires, le MERCOSUR légifère aussi sur ce sujet.

Le MERCOSUR prend ses décisions à travers trois organismes : le Conseil du marché commun (**CMC**), qui mène le processus d'intégration sur le plan politique, le Groupe du marché commun (**GMC**), qui supervise le fonctionnement quotidien du bloc, et la Commission du commerce (**CCM**), qui administre des instruments de politique commerciale commune. Une fois que les règles sont approuvées par les organismes de décision du bloc, elles sont obligatoires et doivent, le cas échéant, être intégrées dans les systèmes juridiques nationaux selon les procédures prévues par la législation de chaque pays (MERCOSUR, 2019).

Les résolutions du Groupe du marché commun du MERCOSUR en matière d'étiquetage des denrées alimentaires sont directement intégrées au niveau national dans le chapitre 5 du C.A.A. à travers des résolutions du Secrétariat de politiques, réglementation et relations sanitaires (**SPRyRS**), actuellement appelé Secrétariat des politiques, de la réglementation et des instituts (**SPReI**), du Secrétariat de l'agriculture, de l'élevage, de la pêche et de l'alimentation (**SAGPyA**) ou du Ministère de la santé et de l'environnement (**MSyA**).

Cependant, deux résolutions du MERCOSUR sur la quantité nette des produits préemballés ne sont pas incorporées au C.A.A.. Il s'agit des règlements suivants :

- Résolution GMC N° 22/02 : « Règlement technique du MERCOSUR sur des quantités nettes des produits industrialisés pré-mesurés » (GMC, 2002).
- Résolution GMC N° 31/07 : « Règlement technique du MERCOSUR sur des quantités nettes des produits pré-mesurés » (GMC, 2007).

### 1.2.2. Réglementation en vigueur en France

Vu que la France est un pays membre de l'Union européenne, le cadre législatif de l'étiquetage des denrées alimentaires est établie à deux niveaux : à niveau européen et au niveau national.

Au niveau européen, les règles d'information du consommateur sur les denrées alimentaires sont établies par le règlement (UE) n°1169/2011 du Parlement européen et du Conseil du 25 octobre 2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires (Parlement européen, 2011), appelé **INCO** (DGCCRF, 2015). Du fait qu'il s'agisse d'un règlement, il est obligatoire dans son intégralité dans toute l'Union européenne, sans qu'il



soit nécessaire de le transposer au droit national (Direction de l'information légale et administrative, 2013), (Union européenne, 2019).

D'autres règlements européens complètent le règlement (UE) n°1169/2011 (DGCCRF, 2018) :

- Règlement n°1337/2013 de la Commission du 13 décembre 2013 sur l'indication du pays d'origine pour les viandes des espèces ovine, caprine, porcine et de volaille (Parlement européen, 2013).
- Règlement (CE) n° 1760/2000 du Parlement européen et du Conseil du 17 juillet 2000 établissant un système d'identification et d'enregistrement des bovins et concernant l'étiquetage de la viande bovine et des produits à base de viande bovine, (Parlement européen, 2000).
- Règlement n° 1924/2006 du Parlement européen et du Conseil du 20 décembre 2006 concernant les allégations nutritionnelles et de santé portant sur les denrées alimentaires (Parlement européen, 2006).
- Règlement n° 1925/2006 du Parlement européen et du Conseil du 20 décembre 2006 concernant l'adjonction de vitamines, de minéraux et de certaines autres substances aux denrées alimentaires (Parlement européen, 2006).

Il existe aussi une Directive européenne sur l'étiquetage, la Directive 2011/91/UE du Parlement européen et du Conseil du 13 décembre 2011 relative aux mentions ou marques permettant d'identifier le lot auquel appartient une denrée alimentaire (Parlement européen, 2011). En tant que directive, elle fixe des objectifs à tous les pays de l'UE et chacun d'eux est libre d'élaborer ses propres mesures pour les atteindre (Direction de l'information légale et administrative, 2013), (Union européenne, 2019). En France, cette directive a été transposée au droit national à travers le Décret n°2014-1489 du 11 décembre 2014 sur l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires (Conseil d'Etat, 2014).

À niveau national, le décret n°2015-447 du 17 avril 2015 relatif à l'information des consommateurs sur les allergènes et les denrées alimentaires non préemballées complète la réglementation (Conseil d'Etat, 2015).

Tous ces textes législatifs ont été pris en compte pour l'analyse de la section suivante.

## **2. Analyse comparative : Principales différences**

### **2.1. Structure et organisation du contenu**

Le chapitre 5 du C.A.A est intitulé « Normes pour l'étiquetage et la publicité de l'alimentation » parce qu'il regroupe toutes les normes en vigueur sur ce sujet. Il est constitué des textes bruts des résolutions du MERCOSUR et de 35 articles nationaux, dont 17 ont été abrogés. Néanmoins, l'article 35 cinquième introduit la résolution nationale qui incorpore la Résolution GMC N° 01/12 sur les allégations nutritionnelles.

Ci-dessous, toutes les résolutions du MERCOSUR sont listées dans l'ordre d'apparition et avec le titre avec lequel elles sont identifiées dans le texte :

- Résolution commune SPRyRS 149/2005 et SAGPyA 683/2005 : incorpore au C.A.A la Résolution GMC N° 26/03 : « Règlement technique du MERCOSUR sur l'emballage des produits alimentaires » (Annexe I de la résolution) et la Résolution GMC N° 46/03 : « Règlement technique MERCOSUR sur l'étiquetage nutritionnel des aliments préemballés » (Annexe II de la résolution).
- Résolution GMC N° 06/94 : « Déclaration d'ingrédients dans l'étiquetage d'aliments préemballés ».
- Résolution commune SPRel N° 212/2012 et SAGyP N° 1197/2012 : incorpore au C.A.A la Résolution GMC N° 40/11 : Règlement technique du MERCOSUR sur « l'étiquetage nutritionnel des boissons non alcoolisées commercialisées dans des récipients consignés » (Annexe I de la résolution).
- Résolution GMC N° 48/06 (Modifiée par la Résolution GMC N° 40/11) « Étiquetage nutritionnel d'aliments préemballés » (complémentation de la Résolution GMC N° 44/03).
- Résolution GMC N° 36/10 "Facteur de conversion pour le calcul de la valeur énergétique de l'érithritol » incorporée par la Résolution commun SPRel N° 12/2012 et SAGyP N° 13/2012.
- Résolution GMC N° 47/03 "Règlement technique du MERCOSUR concernant des portions d'aliments préemballés aux fins d'étiquetage nutritionnel" incorporée par la Résolution commun MSyA 150/2005 et SAGPyA 684/2005.

- Résolution GMC N° 31/2006 (incorporée par la Résolution commune SPRyRS N° 49/2007 et SAGPyA N° 106/2007) « Étiquetage nutritionnel d'aliments préemballés » (complémentation des Résolutions GMC N° 46/03 et N° 47/03)

(Articles 220 au 235 quater)

- Article 235 cinquième - (Résolution commune SPReI N° 161/2013 et SAGyP N° 213/2013). Incorporation de la Résolution GMC N° 01/12, Règlement technique du MERCOSUR relatif aux « Informations nutritionnelles complémentaires (déclarations relatives aux propriétés nutritionnelles) ».

Le fait d'avoir toute la réglementation concernant l'étiquetage des denrées alimentaires compilée dans le même chapitre de la même loi, est avantageux parce qu'aucun texte réglementaire ne sera omis lorsqu'il est consulté, à l'exception des trois résolutions détaillées en la section antérieure.

Cependant, aucune structure organise ces contenus. Les textes ne sont pas groupés ni par sujet ni par ordre de publication. Ce manque d'organisation ne favorise pas une lecture compréhensible. Par exemple, dans le même chapitre V, il existe quatre items « 2.1 » ou trois « Annexe 1 » chacun d'eux correspondant à une résolution différente. La recherche d'information particulière n'est pas facilitée non plus. Par exemple, si l'objectif est de trouver les mentions complémentaires obligatoires, elles sont exprimées dans les paragraphes introductives de la Résolution commun SPRyRS 149/2005 et SAGPyA 683/2005, tout au début du chapitre, et dans les articles 235 bis2, 235 tris, 235 quater et 235 sixième, compte tenu du fait que l'article 235 cinquième est une résolution de 13 pages.

Dans le but de faciliter la mise en œuvre correcte de la réglementation en matière d'étiquetage des denrées alimentaires par les entreprises du secteur alimentaire, le Ministère de l'agro-industrie a publié la « Guide d'étiquetage des aliments emballés » en 2016 (Ministerio de Agroindustria, 2016). Ce guide présente toutes les normes d'une manière plus structurée et intégrée. Même ayant été publié en 2016, il est encore à jour parce que aucune modification relative à ces sujets n'a été introduite.

Après 2016, la Résolution commune N° 11-E/2017 du Secrétariat des politiques, de la réglementation et des instituts et du Secrétariat de la valeur ajoutée a modifié l'article 235 septième sur les « *allergènes et substances susceptibles de produire des réactions indésirables chez les personnes sensibles* ». Afin d'harmoniser les critères d'interprétation pour l'application de ces dispositions et d'encourager la compréhension entre les différentes

parties prenantes (autorités sanitaires, entreprises et consommateurs), l'Administration nationale des médicaments, des aliments et de la technologie médicale (**ANMAT**) du Ministère de la Santé a publié en 2018 un document intitulé « Lignes directrices pour les aliments conditionnés concernant l'étiquetage des allergènes et des substances capables de produire des réactions indésirables chez des individus sensibles » (ANMAT, 2018).

Contrairement à la réglementation argentine, la réglementation en vigueur en France n'est pas regroupée dans un document unique. Plusieurs textes doivent être consultés au niveau européen et au niveau national. Néanmoins, toute réglementation pertinente est référencée dans les textes liés.

Une autre différence entre les deux réglementations est l'organisation intérieure de chaque texte : les règlements européens et les décrets français sont structurés par sections, chapitres, articles et annexes, et chacun d'eux porte un titre pour identifier le sujet dont il s'agit. De plus, chaque texte législatif est introduit par une description du contexte dans lequel le règlement ou décret a été adopté, ainsi que les considérations et la mission du Parlement pour la mise en place. Cette introduction aide à comprendre pourquoi chaque sujet a été compris dans le règlement et facilite l'interprétation des textes.

De plus, d'une manière équivalente aux guides d'interprétation argentins, au niveau européen il existe la « Communication de la Commission relative aux questions et réponses sur l'application du règlement (UE) n°1169/2011 du Parlement européen et du Conseil concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires », publié le 8 juin 2018 (Commission européenne, 2018). Le but de cette communication est aussi d'aider aux parties prenantes dans l'application du règlement en répondant à une série de questions compilées depuis son entrée en vigueur.

## **2.2. Contenu**

En prenant en compte l'analyse antérieure et afin de présenter les différences entre les deux réglementations d'une manière plus claire, la comparaison est organisée en suivant la structure du contenu du règlement européen n°1169/2011, dit INCO.

Pour chaque sujet abordé dans les textes, seulement les principales différences sont listées. Sur la base de ces différences, une analyse des avantages et des risques (s'ils existent) a été faite. Les similarités et les points sur lesquels les deux réglementations n'ont pas des

disparités ne sont pas exposées dans ce rapport, étant donné qu'elles ne sont pas considérées comme une source potentielle d'améliorations.

- **Objet et champ d'application**

Dès le début, les deux réglementations présentent des différences dans leurs objectifs et champs d'application.

Le règlement INCO détaille explicitement son but « *d'assurer un niveau élevé de protection des consommateurs en matière d'information sur les denrées alimentaires* » et de garantir « *le droit des consommateurs à l'information et les procédures d'information sur les denrées alimentaires* ». Même dans le titre du règlement, « *concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires* », le centre d'attention est mis sur les consommateurs.

Par contre, le C.A.A. omet la définition de son objectif en matière d'étiquetage des denrées alimentaires et il reste plutôt implicite tout au long des textes.

Le champ d'application est aussi un point sur lequel les deux textes législatifs montrent des dissimilitudes. Le C.A.A est limité aux aliments préemballés, c'est-à-dire emballés en absence du client, tandis que le règlement INCO est applicable à toutes les denrées alimentaires tel que définies par le Règlement (CE) n° 178/2002 du Parlement européen et du Conseil du 28 janvier 2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire (Parlement européen, 2002) : « *toute substance ou produit, transformé, partiellement transformé ou non transformé, destiné à être ingéré ou raisonnablement susceptible d'être ingéré par l'être humain* ».

De plus, le C.A.A. arrête que les normes pour la déclaration nutritionnelle ne sont pas applicables aux produits suivants :

- *Boissons alcoolisées*
- *Additifs alimentaires et adjuvants technologiques*
- *Épices*
- *Eaux minérales naturelles et autres eaux destinées à la consommation humaine.*
- *Vinaigres*
- *Sel (chlorure de sodium)*
- *Café, yerba mate, thé et autres herbes, sans adjonction d'autres ingrédients*

- *Aliments préparés et emballés dans des restaurants ou des magasins gastronomiques, prêts à consommer.*
- *Produits fractionnés dans les points de vente vendus comme pré-mesuré*
- *Fruits, légumes et viandes présentés à leur état naturel, réfrigérés ou congelé*
- *Aliments dans des récipients dont la surface visible d'étiquetage est inférieure ou égale à 100 cm<sup>2</sup>, cette exception ne s'applique pas aux aliments destinés à des fins spéciales ou qui déclaration de propriétés nutritionnelles.*

En revanche, le règlement INCO permet l'omission seulement de certaines informations obligatoires, par exemple, « *dans le cas de bouteilles en verre destinées à être réutilisées qui sont marquées de manière indélébile et qui, de ce fait, ne portent ni étiquette, ni bague, ni collerette* », et « *dans le cas d'emballages ou de récipients dont la face la plus grande a une surface inférieure à 10 cm<sup>2</sup>* » (où le reste des informations peuvent être fournies par d'autres moyens) ; et de la liste d'ingrédients dans des cas particuliers.

Une dernière différence dans le champ d'application est liée aux collectivités. Le règlement INCO comprend aussi les denrées alimentaires servies par les collectivités et les « *services de restauration collective assurés par des entreprises de transport dès lors que les départs ont lieu sur les territoires d'États membres* », alors que le C.A.A. ne s'applique pas à ce type de denrées car elles ne sont pas considérées préemballées et sont explicitement exclues du champ d'application de l'étiquetage nutritionnel.

En déduction de ce qui est expliqué ci-dessus, étant donné que le champ d'application du C.A.A. en matière d'étiquetage des denrées alimentaires est plus restreint (aliments préemballés) que celui du règlement INCO, il est possible d'interpréter qu'en Argentine l'information des consommateurs n'est pas assurée quand ils choisissent certains aliments et, par conséquent, ils ne sont pas protégés vis-à-vis de leur santé et leur nutrition.

- **Principes régissant les informations obligatoires sur les denrées alimentaires**

Encore une fois, dans le règlement INCO il est explicitement exprimé que l'objectif est de protéger aux consommateurs, c'est pour cela que dans cette section les informations obligatoires sont classifiées en trois groupes selon l'utilité et l'importance pour eux :

- *Informations sur l'identité et la composition ;*

- *Informations sur la protection de la santé des consommateurs et un usage sûr de la denrée ;*
- *Informations sur les caractéristiques nutritionnelles.*

De plus, il est reconnu que pour incorporer des nouvelles informations obligatoires, elles doivent être jugées nécessaires et valorisées par les consommateurs.

Le fait de mettre le consommateur au centre de l'attention est catégorique dans ce règlement, tandis que dans le C.A.A. aucune mention de ce type n'est incluse dans le texte. Sans un objectif clair, les exploitants argentins du secteur agroalimentaire qui doivent appliquer ces normes, peuvent les considérer comme un simple acte administratif et ne pas lui donner l'importance nécessaire en termes d'assurer la communication avec des consommateurs afin de protéger leur santé.

- **Consultation de l'Autorité de sécurité des aliments**

En raison de l'inexistence d'une autorité de sécurité des aliments au niveau du MERCOSUR, il n'est pas possible de faire une consultation auprès d'un organisme équivalent à l'**EFSA**, Autorité européenne de sécurité des aliments. Le plus semblable sont les commissions pour la mise à jour des réglementations :

- Au niveau national, en Argentine il existe la Commission nationale des aliments (**CONAL**), qui a pour objectif la proposition de la mise à jour du C.A.A. pour maintenir son adéquation permanente, en prenant comme référence les normes internationales et les accords du MERCOSUR, dans le cadre du Système national de contrôle des aliments (Presidente de la Nación, 1999).
- Au niveau MERCOSUR c'est la Commission des aliments du sous-groupe de travail No. 3 "Réglementations techniques et évaluation de la conformité" qui est intégrée par des délégations de chaque pays membre et qui a pour objectif l'élimination des obstacles techniques au commerce afin de faciliter la libre circulation des marchandises entre les États parties (Punto Focal, 2019).

L'harmonisation est cherchée, mais aucune structure supranationale spécialisée en matière de la sécurité des aliments est en place.

- **Responsabilités**

Le C.A.A., dans le chapitre 1 « Dispositions générales », établit qu'il doit être respecté par « *toute personne, entreprise commerciale ou établissement qui prépare, fracture, conserve, transporte, expose, importe ou exporte des aliments, des condiments, des boissons ou des matières premières correspondantes et des additifs alimentaires* » (Código Alimentario Argentino, 1953, p. Capítulo I).

Particulièrement, dans le cas de l'étiquetage des denrées alimentaires, il n'est pas explicitement défini la responsabilité à chaque maillon de la chaîne de production et de distribution, même quand le champ d'application comprend les produits importés.

En revanche, le règlement INCO définit les responsabilités dans chacun des cas suivants :

- *L'exploitant du secteur alimentaire responsable des informations sur les denrées alimentaires est l'exploitant sous le nom ou la raison sociale duquel la denrée alimentaire est commercialisée ;*
- *Si ledit exploitant n'est pas établi dans l'Union, l'importateur sur le marché de l'Union ;*
- *Les exploitants du secteur alimentaire qui n'ont pas d'influence sur les informations sur les denrées alimentaires ne fournissent pas de denrées alimentaires dont ils savent ou supposent, sur la base des informations dont ils disposent en tant que professionnels, qu'elles ne sont pas conformes à la législation applicable ;*
- *Les exploitants du secteur alimentaire sont responsables de toute modification qu'ils apportent aux informations sur les denrées alimentaires accompagnant une denrée alimentaire ;*
- *Les exploitants du secteur alimentaire, dans les entreprises placées sous leur contrôle, veillent à ce que les informations relatives aux denrées alimentaires non préemballées destinées au consommateur final ou destinées à être livrées aux collectivités soient transmises à l'exploitant du secteur alimentaire recevant ces denrées pour que, si nécessaire, les informations obligatoires sur les denrées alimentaires soient fournies au consommateur final ;*
- *Les exploitants du secteur alimentaire qui fournissent à d'autres exploitants des denrées alimentaires qui ne sont pas destinées au consommateur final ni aux collectivités veillent à fournir à ces autres exploitants du secteur alimentaire suffisamment d'informations leur permettant, le cas échéant, de respecter les obligations qui leur incombent.*



Afin qu'une mesure ou obligation réglementaire soit mise en œuvre, il faut établir d'une manière claire et non ambiguë qui est la personne, ou les personnes responsables, pour chaque action. Autrement, il est toujours possible que chaque partie juge et interprète que la responsabilité soit reportée sur quelqu'un d'autre. Dans ce cas-là, en dépit du fait que des sanctions soient prévues en cas de non-respect des normes, le préjudice est porté aux consommateurs.

- **Liste des mentions obligatoires**

Les listes des mentions obligatoires définies par les réglementations en vigueur de chaque pays sont présentées dans le **Tableau 1**, telles qu'elles sont décrites dans les textes. Les différences sont marquées en bleu.

**Tableau 1 - Comparaison des mentions obligatoires**

<b>Réglementation en vigueur en France</b>	<b>Réglementation en vigueur en Argentine</b>
La dénomination de la denrée alimentaire	La dénomination de vente de l'aliment
La liste des ingrédients	La liste des ingrédients
Tout ingrédient ou auxiliaire technologique énuméré à la liste de substances ou produits provoquant des allergies ou intolérances, ou dérivé de ceux-ci provoquant des allergies ou des intolérances, utilisé dans la fabrication ou la préparation d'une denrée alimentaire et encore présent dans le produit fini, même sous une forme modifiée	Les allergènes et substances susceptibles de produire des réactions indésirables chez les individus susceptibles
La quantité de certains ingrédients ou catégories d'ingrédients	
La quantité nette de denrée alimentaire	La quantité nette
La date de durabilité minimale ou la date limite de consommation	Date de durabilité

Les conditions particulières de conservation et/ou d'utilisation	
Le nom ou la raison sociale et l'adresse de l'exploitant du secteur alimentaire	Le nom ou la raison sociale et l'adresse de l'importateur, pour les aliments importés
Le pays d'origine ou le lieu de provenance	L'identification de l'origine
Un mode d'emploi, lorsque son absence rendrait difficile un usage approprié de la denrée alimentaire	Préparation et instructions d'utilisation de l'aliment, le cas échéant
Pour les boissons titrant plus de 1,2 % d'alcool en volume, le titre alcoométrique volumique acquis	Pour les boissons alcoolisées, la teneur en alcool correspondante exprimée en pourcentage en volume (% vol.) (Código Alimentario Argentino, 1953, p. Capítulo XIV).
Une déclaration nutritionnelle.	Une déclaration nutritionnelle.
Identification du lot	Identification du lot

Même pour les informations qui sont listées dans les deux réglementations, des différences ont été trouvées. L'analyse comparative de chacune d'elles est détaillée dans les sections suivantes qui portent le même nom.

- **Mentions obligatoires complémentaires pour des types ou catégories spécifiques de denrées alimentaires**

Les cadres réglementaires des deux pays prévoient l'inclusion des mentions obligatoires pour des catégories spécifiques de denrées alimentaires ou pour les produits qui contiennent certains ingrédients au-dessous d'une limite établie, afin de donner un avis soit aux consommateurs en général, soit aux consommateurs ayant une condition de santé particulière.

Néanmoins, ces mentions ne sont pas les mêmes dans les deux pays. Dans le **Tableau 2** les mentions exclusives de chaque réglementation sont résumées et dans le **Tableau 3** les différences sur certaines mentions sont marquées en bleu. Les tableaux sont présentés ci-après.

Ces différences peuvent être expliquées en tenant en compte que l'UE et l'Argentine (les mentions obligatoires complémentaires sont établies par des articles au niveau national, pas au niveau du MERCOSUR) ont identifié des risques différents pour les populations. Par exemple : la mention du contenu des nitrates se base sur le risque de la méthémoglobinémie (Ministerio de Salud de la Nación; Organización Panamericana de la Salud, 2010), la mention du miel sur le risque du botulisme infantile (Ministerio de Salud de la Nación, 2012) ou la mention de la cuisson des viandes hachées sur le risque du Syndrome hémolytique et urémique (Ministerio de Salud y Desarrollo Social, s.d.).

Parmi toutes ces mentions, pour le même pays et en comparant ceux des deux pays, le détail des informations données aux consommateurs n'est pas équivalent. La population cible, le risque et les conséquences ne sont pas identifiables dans toutes les phrases obligatoires. Si le but de l'étiquetage des denrées alimentaires est d'informer les consommateurs pour qu'ils puissent choisir leurs aliments, l'explication de chaque mention doit être disponible pour ces derniers.

Particulièrement, dans le **Tableau 3**, il est important de souligner que les critères pour l'inclusion de la mention sur les effets laxatifs sont différents : polyols autorisés à un taux supérieur à 10 % (UE) versus plus de 15 g de polydextrose ou de polydextrose K par portion comestible (Argentine). De plus, le critère pour considérer une teneur élevée en caféine est d'un seuil de 200 mg/l pour le C.A.A et de 150 mg/l pour le règlement INCO.

Tableau 2 - Mentions obligatoires complémentaires en France et en Argentine

	Mention obligatoire	Condition pour l'inclusion dans l'étiquetage
<b>Réglementation en vigueur en France</b>	«conditionné sous atmosphère protectrice»	Denrées alimentaires dont la durabilité a été prolongée par des gaz d'emballage autorisés.
	«contient de la réglisse»	Confiseries ou boissons contenant de l'acide glycyrrhizinique ou son sel d'ammonium à la suite de l'ajout de la ou des substances telles que la ou de réglisse <i>Glycyrrhiza glabra</i> , à une concentration de 100 mg/kg ou 10 mg/l ou supérieure.
	«contient de la réglisse – les personnes souffrant d'hypertension doivent éviter toute consommation excessive»	Confiseries ou Boissons contenant de l'acide glycyrrhizinique ou son sel d'ammonium à la suite de l'ajout de la ou des substances telles que la ou de réglisse <i>Glycyrrhiza glabra</i> , à des concentrations de 4 g/kg ou supérieures (confiseries) ou à des concentrations de 50 mg/l ou supérieures ou de 300 mg/l ou supérieures dans le cas des boissons contenant plus de 1,2 % en volume d'alcool (boissons).
	«contient des stérols végétaux ajoutés» ou «contient des stanols végétaux ajoutés» ; la teneur en phytostérols, esters de phytostérol, phytostanols ou esters de phytostanol ajoutés ; que la denrée alimentaire est	Denrées ou ingrédients alimentaires avec adjonction de phytostérols, esters de phytostérol, phytostanols ou esters de phytostanol.

	<p><i>destinée exclusivement aux personnes qui souhaitent abaisser leur taux de cholestérol sanguin et que la consommation d'une quantité de stérols végétaux/stanols végétaux ajoutés supérieure à 3 grammes par jour doit être évitée ; que les patients sous hypocholestérolémiants sont invités à ne consommer le produit que sous contrôle médical ; que le produit peut ne pas convenir, du point de vue nutritionnel, aux femmes enceintes et allaitantes et aux enfants âgés de moins de cinq ans ; une recommandation indiquant que le produit doit être utilisé dans le cadre d'un régime alimentaire équilibré et varié, comprenant une consommation régulière de fruits et légumes en vue de maintenir les niveaux de caroténoïdes ; une définition d'une portion de la denrée ou de l'ingrédient alimentaire concerné, avec indication de la quantité de stérols végétaux/stanols végétaux que contient chaque portion.</i></p>	
	<p><i>Date de congélation ou date de première congélation si le produit a été congelé à plusieurs reprises.</i></p>	<p><i>Viandes congelées, préparations de viandes congelées et produits non transformés de la pêche congelés.</i></p>
	<p><i>« CONTIENT ..... »(indiquant le nom complet de l'additif)</i></p>	<p><i>Aliments contenant des édulcorants non nutritifs, de la tartrazine, de l'acide benzoïque ou ses sels de calcium, de</i></p>

<b>Réglementation en vigueur en Argentine</b>		potassium ou de sodium et du dioxyde de soufre ou ses dérivés.
	<p><i>Selon le cas:</i></p> <p>« Attention: Consommé épluché/écalé/décortiqué - Pas apte pour des enfants de moins de 6 (six) ans ». « Les petites pièces pourraient être ingérées ou aspirées ».</p> <p>« Attention: sa taille est peu pratique pour les enfants de moins de ... ans », en plaçant l'âge approprié dans l'espace vide. « Les petites pièces pourraient être ingérées ou aspirées ».</p> <p>« Attention: contient un jouet pas apte pour des enfants de moins de 3 (trois) ans ».</p>	<p>Denrées à éplucher/écaler/décortiquer avant d'être consommées ou contenant des éléments dont l'ingestion implique un risque.</p>
	<p>« NE CONSOMMEZ PAS DIRECTEMENT DU CONTENANT ».</p>	<p>Boissons en canette avec ou sans alcool, gazéifiées ou non.</p>
	<p>« Ce produit ne convient pas aux enfants de moins de 1 an en raison de sa teneur en nitrates ».</p>	<p>Aliments emballés contenant des légumes et dont la teneur en nitrates est supérieure à 200 mg / kg de produit telle qu'elle est offerte au consommateur (avant sa préparation) et, dans le cas des jus de légumes, sa teneur en nitrates est supérieure à 40 mg / litre.</p>
	<p>« Ne pas fournir aux enfants de moins de 1 an ».</p>	<p>Miel</p>

<p><i>Des instructions claires concernant le traitement de cuisson avant la consommation, de sorte que lors de la découpe des aliments, aucun jus rose ou trace de cette couleur sur la surface de découpe.</i></p>	<p><i>Aliments préparés avec de la viande hachée ou découpée</i></p>
---	--

**Tableau 3 - Comparaison des mentions obligatoires complémentaires**

<b>Mentions obligatoires selon la réglementation en vigueur en France</b>	<b>Mentions obligatoires selon la réglementation en vigueur en Argentine</b>
<p><i>Denrées alimentaires contenant un ou des édulcorants autorisés : La dénomination de la denrée alimentaire est assortie de la mention «avec édulcorant(s)».</i></p>	<p><i>Denrées alimentaires contenant un ou des édulcorants autorisés : « CONTIENT ..... (indiquant le nom complet de l'édulcorant) » et la concentration de chacun.</i></p>
<p><i>Denrées alimentaires dans lesquelles des polyols autorisés ont été incorporés à un taux supérieur à 10 % : «Une consommation excessive peut avoir des effets laxatifs.»</i></p>	<p><i>Denrées alimentaires diététiques, si la seule portion comestible contient plus de 15 g de polydextrose ou de polydextrose K : « Les personnes sensibles peuvent ressentir un effet laxatif suite à une consommation excessive de ce produit » ou une phrase similaire.</i></p>
<p><i>Denrées alimentaires contenant de l'aspartame/sel d'aspartame-acésulfame autorisé : «Contient de l'aspartame (source de phénylalanine)»; cette mention apparaît sur l'étiquette si l'aspartame ou le sel d'aspartame-acésulfame ne figure dans la liste des ingrédients que par référence à un numéro précédé de la lettre</i></p>	<p><i>Denrées alimentaires contenant de l'aspartame : « Contient de la phénylalanine, contre-indiqué pour les phénylcétonuriques » ou une autre phrase similaire et la concentration d'aspartame.</i></p>

<p>E. «Contient une source de phénylalanine»; cette mention apparaît sur l'étiquette si l'aspartame ou le sel d'aspartame-acésulfame est désigné dans la liste des ingrédients par son nom spécifique.</p>	
<p>Boissons, à l'exception de celles à base de café, de thé, ou d'extrait de café ou de thé, dont la dénomination comporte le terme «café» ou «thé», — destinées à être consommées en l'état et contenant de la <b>caféine</b>, quelle qu'en soit la source, <b>dans une proportion supérieure à 150 mg/l</b>, ou — se présentant sous forme concentrée ou déshydratée et, après reconstitution, contenant de la <b>caféine</b>, quelle qu'en soit la source, dans une proportion supérieure à 150 mg/l. : «teneur élevée en caféine, déconseillé aux enfants et aux femmes enceintes ou allaitantes» suivie, entre parenthèses d'une référence à la teneur en caféine exprimée en mg pour 100 ml.</p> <p><b>Denrées alimentaires autres que des boissons, auxquelles la caféine est ajoutée à des fins physiologiques</b> : «contient de la <b>caféine</b>, déconseillé aux enfants et aux femmes enceintes» suivie, entre parenthèses d'une référence à la teneur en caféine exprimée en mg pour 100 g/ml. Dans le cas de compléments alimentaires, la teneur en caféine est exprimée en fonction de la portion journalière recommandée sur l'étiquetage.</p>	<p>« Boissons non-alcoolisées à la <b>caféine et à la taurine</b> » : La teneur en mg / 100 ml de: <b>taurine, glucuronolactone, caféine et inositol</b> dans la liste des ingrédients.</p> <p><b>Les composants caféine, taurine, glucuronolactone, inositol et tout autre nutriment présent dans le produit, exprimés en g, mg ou µg selon le cas, par portion établie, dans les informations nutritionnelles obligatoires.</b></p> <p>« Ne pas consommer en cas de grossesse, allaitement, enfants et personnes âgées ». « Il est suggéré de ne pas consommer d'alcool ».</p> <p>« Teneur élevée en caféine » lorsqu'elle dépasse 20 mg / 100 ml.</p>



- **Mise à disposition et emplacement des informations obligatoires**

Le règlement INCO accepte que, pour les denrées alimentaires préemballées, les informations obligatoires figurent, soit directement sur l'emballage soit sur une étiquette attachée à celui-ci, et même prévoit de fixer, par voie d'actes délégués, que certaines mentions obligatoires soient exprimées par un autre moyen mieux adapté.

Par contre, le C.A.A. permet que les informations obligatoires soient mises à disposition des consommateurs sur une étiquette seulement dans le cas des produits importés dont les informations sur l'emballage sont rédigées dans une autre langue que ceux des États partie du MERCOSUR, et par conséquent une traduction est nécessaire.

Le C.A.A. interdit d'utiliser des étiquettes comportant des modifications, des légendes ajoutées avec des caractères typographiques différents, ainsi que le chevauchement des étiquettes sur les emballages, sauf autorisation expresse de l'autorité de santé compétente.

Aucune mention est faite par rapport à une situation dans laquelle l'exploitant a besoin d'ajouter sur un produit importé ou pas, des informations obligatoires manquantes sur une étiquette afin qu'il soit apte pour la vente en conformité à la réglementation en vigueur.

En tout cas, selon le type d'étiquette, il peut exister le risque de décollage surtout pour les produits réfrigérés ou congelés parce que l'humidité est un facteur qui peut affecter la bonne adhésion des étiquettes.

- **Présentation des mentions obligatoires**

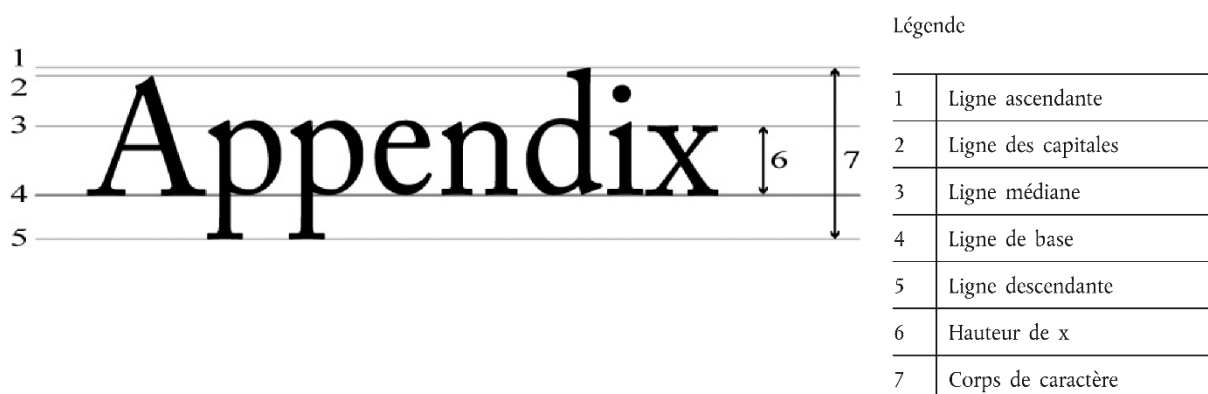
Une similarité entre les deux réglementations est l'utilisation des mots « lisible » ou « lisibilité » pour décrire la façon dans laquelle les informations obligatoires doivent apparaître. Cependant, seul le règlement INCO apporte une définition :

*«lisibilité»: l'apparence matérielle de l'information, par laquelle l'information est mise visuellement à la portée du grand public et qui dépend de divers éléments, entre autres du corps de caractère, des espaces, de l'interligne, de la largeur du trait, de la couleur, de la police de caractère, du rapport entre la largeur et la hauteur des lettres, de la nature du support ainsi que du contraste significatif entre le texte et le fond.*

Néanmoins, elle donne encore lieu à différentes interprétations de la part des exploitants.

En conséquence, d'autres caractéristiques sont définies afin de contribuer à la lisibilité des textes.

Le règlement INCO, de son côté, définit le concept de « la hauteur de x » tel qu'il est expliqué dans la **Figure 1 – Hauteur de x**.



**Figure 1 – Hauteur de x** (Commission européenne, 2018)

En se basant sur ce concept, il est établi que pour les mentions obligatoires la hauteur de x soit égale ou supérieure à 1,2 mm et, si la face la plus grande de l'emballage a une surface inférieure à 80 cm<sup>2</sup>, elle peut être égale ou supérieure à 0,9 mm. Si la surface de la face la plus grande est inférieure à 10 cm<sup>2</sup>, seules sont obligatoires :

- *la dénomination de la denrée alimentaire ;*
- *tout ingrédient ou auxiliaire technologique ou dérivé d'une substance ou d'un produit provoquant des allergies ou des intolérances ;*
- *la quantité nette de denrée alimentaire ;*
- *la date de durabilité minimale ou la date limite de consommation.*

La liste des ingrédients est fournie au consommateur par d'autres moyens ou est mise à sa disposition à sa demande.

De son côté, le C.A.A. établit que la taille des lettres et chiffres de l'information obligatoire ne soit pas inférieure à 1 mm, et à 2 mm pour les quantités nettes (GMC, 2002). Contrairement au règlement INCO, l'exception à cette règle sont les emballages dont la surface est inférieure à 10 cm<sup>2</sup> (sauf pour les épices et herbes aromatiques). Dans ce cas, les seules informations obligatoires requises sont la dénomination de vente et la marque du produit. C'est l'emballage qui contient toutes ces petites unités ce qui doit porter toutes les informations obligatoires en conformité au C.A.A.

Une règle particulière est définie pour les informations sur les allergènes : la hauteur minimale est de 2 mm et elle ne peut jamais être inférieure à la hauteur de la lettre utilisée dans la liste des ingrédients. Dans le cas des emballages dont la zone visible pour étiquetage est égale ou inférieure à 100 cm<sup>2</sup>, la hauteur minimale des caractères est de 1 mm.

Bien que ces limites soient déterminées pour la taille minimale des textes de l'étiquetage des denrées alimentaires, encore une fois, il faut retenir que l'objet de ces informations est de donner aux consommateurs des outils pour décider au moment de choisir un aliment, de ce fait la taille des lettres ne doit pas leur poser un obstacle et doit considérer la population cible, par exemple les personnes âgées.

- **Vente à distance**

A l'heure actuelle, plusieurs moyens sont disponibles pour acheter des produits, les denrées alimentaires y compris, étant un de ces moyens la vente à distance, soit par téléphone soit par des outils numériques comme internet.

En tenant en compte cette réalité, le règlement INCO régule aussi l'étiquetage des denrées alimentaires vendues à distance afin d'assurer que l'acheteur ait toutes les informations obligatoires avant la conclusion de l'achat.

Cette décision est complètement en ligne avec l'objectif de donner aux consommateurs l'information sur les denrées alimentaires pour qu'ils puissent librement décider quel produit acheter et consommer. Néanmoins, même quand la vente à distance est courante en Argentine, elle n'est pas considérée ni régulée par le C.A.A.. En conséquence, l'accès à l'information n'est pas assuré à tous les consommateurs sans importance du moyen de vente choisi.

Par exemple, un consommateur qui fait ses courses sur un site internet français a à disposition toutes les informations telles qu'elles sont affichées sur l'emballage. Par contre, si le même consommateur fait ses courses sur un site internet argentin, il est possible qu'il accède seulement à la photo du produit, au nom de vente au supermarché (par forcément la dénomination de vente du fabricant) et à la quantité nette.

- **Omission de certaines mentions obligatoires**

Dans le **Tableau 4** seules les différences entre les cas dans lesquels la déclaration nutritionnelle n'est pas obligatoire d'après chaque réglementation (en bleu). Les différences sont nombreuses, surtout la limite de la surface minimal pour l'inclusion de l'information nutritionnelle.

Pour un consommateur habitué à lire la déclaration nutritionnelle avant de choisir ses aliments, le fait de ne pas la trouver dans ces types de produits peut le désorienter si les raisons de l'omission ne sont pas publiques et connues. Tel est le cas dans les deux réglementations où elles ne sont pas expliquées.

**Tableau 4 – Denrées alimentaires auxquelles ne s'applique pas l'obligation de déclaration nutritionnelle**

Selon la réglementation en vigueur en <b>France</b>	Selon la réglementation en vigueur en <b>Argentine</b>
<i>Les produits non transformés qui comprennent un seul ingrédient ou une seule catégorie d'ingrédients.</i>	<i>Fruits, légumes et viandes présentés à leur état naturel, réfrigérés ou congelés</i>
<i>Les produits transformés ayant, pour toute transformation, été soumis à une maturation, et qui comprennent un seul ingrédient ou une seule catégorie d'ingrédients.</i>	
<i>Les édulcorants de table.</i>	
<i>Les produits aux extraits de café et aux extraits de chicorée, les grains de café entiers ou moulus ainsi que les grains de café décaféinés entiers ou moulus.  Les infusions (aux plantes ou aux fruits), thés, thés décaféinés, thés instantanés ou solubles ou extraits de thé, thés instantanés ou solubles ou extraits de thé décaféinés,</i>	<i>Café, yerba mate, thé et autres herbes, sans adjonction d'autres ingrédients</i>

<i>sans autres ingrédients ajoutés que des arômes qui ne modifient pas la valeur nutritionnelle du thé.</i>	
<i>Les arômes.</i>	
<i>La gélatine.</i>	
<i>Les substances de gélification.</i>	
<i>Les levures.</i>	
<i>Les gommes à mâcher.</i>	
<i>Les denrées alimentaires conditionnées dans des emballages ou récipients dont la face la plus grande a une surface inférieure à 25 cm<sup>2</sup>.</i>	<i>Aliments conditionnés dans des récipients dont la surface visible d'étiquetage est inférieure ou égale à 100 cm<sup>2</sup></i>
<i>Les denrées alimentaires, y compris de fabrication artisanale, fournies directement par le fabricant en faibles quantités au consommateur final ou à des établissements de détail locaux fournissant directement le consommateur final.</i>	
<i>Boissons titrant plus de 1,2 % d'alcool en volume.</i>	<i>Boissons alcoolisées</i>
	<i>Aliments préparés et emballés dans les restaurants ou les magasins gastronomiques, prêts à consommer.</i>
	<i>Produits fractionnés dans les points de vente, vendus comme pré-mesurés.</i>

Un cas particulier se présente pour les bouteilles en verre destinées à être réutilisées. D'après le règlement INCO, si elles ne portent ni étiquette, ni bague, seules les mentions listées ci-dessous sont obligatoires :

a) la dénomination de la denrée alimentaire;

*c) tout ingrédient ou auxiliaire technologique ou dérivé d'une substance ou d'un produit provoquant des allergies ou des intolérances, utilisé dans la fabrication ou la préparation d'une denrée alimentaire et encore présent dans le produit fini, même sous une forme modifiée;*

*e) la quantité nette de denrée alimentaire;*

*f) la date de durabilité minimale ou la date limite de consommation;*

*l) une déclaration nutritionnelle.*

Contrairement, le C.A.A., au fil du temps a supprimé cette exception et toutes les informations obligatoires doivent être affichées sur la bouteille, même si elles sont imprimées par sérigraphie. Par conséquent, la mise à jour des informations obligatoires est plus coûteuse et compliqué parce que la destruction et refabrication de toutes les bouteilles s'avère nécessaire.

- **Dénomination de la denrée alimentaire**

Le C.A.A. définit que la dénomination de la denrée est au moins une des dénominations établies par des règlements du MERCOSUR. La marque peut assortir la dénomination, mais aucune marque inventée, de fantaisie ou déposée, peut la remplacer.

De son côté, le règlement INCO admet trois options pour la dénomination, à condition que la précédente ne soit pas possible ou existante :

- *«dénomination légale»: la dénomination d'une denrée alimentaire prescrite par les dispositions de l'Union qui lui sont applicables ou, en l'absence de telles dispositions, la dénomination prévue par les dispositions législatives, réglementaires ou administratives applicables dans l'État membre dans lequel la denrée alimentaire est vendue au consommateur final ou aux collectivités ;*
- *«nom usuel»: le nom reconnu comme étant la dénomination de la denrée alimentaire par les consommateurs de l'État membre dans lequel celle-ci est vendue, sans que de plus amples explications soient nécessaires ;*
- *«nom descriptif»: un nom qui décrit la denrée alimentaire et, si nécessaire, son utilisation, et qui est suffisamment clair pour que les consommateurs puissent déterminer sa véritable nature et la distinguer des autres produits avec lesquels elle pourrait être confondue.*

De façon facultative, le C.A.A. permet l'incorporation dans l'étiquetage des phrases ou des mots complémentaires afin d'éviter la tromperie ou l'erreur du consommateur par rapport aux caractéristiques réelles de la denrée. Par exemple : forme de présentation, état ou type de traitement auquel la denrée a été soumise. Ces phrases doivent être mises à côté ou à proximité de la dénomination.

Dans le règlement INCO, ces mentions qui accompagnent la dénomination sont obligatoires et elles sont résumées ci-dessous :

- *mention relative à l'état physique dans lequel se trouve la denrée alimentaire ou au traitement spécifique qu'elle a subi (par exemple : en poudre, recongelé, lyophilisé, concentré, fumé).*
- *«décongelé», dans le cas des denrées alimentaires qui ont été congelées avant la vente et sont vendues décongelées.*
- *Dans le cas de denrées alimentaires dans lesquelles un composant ou un ingrédient que les consommateurs s'attendent à voir normalement utilisé ou à trouver naturellement présent a été remplacé par un composant ou un ingrédient différent, l'étiquetage porte – outre la liste des ingrédients – une indication précise du composant ou de l'ingrédient utilisé pour la substitution partielle ou totale.*
- *Dans le cas des produits à base de viande, des préparations de viandes et des produits de la pêche qui contiennent des protéines ajoutées provenant d'autres espèces animales, la dénomination de la denrée alimentaire doit comporter l'indication de la présence de ces protéines et de leur origine.*
- *Dans le cas des produits à base de viande/ de la pêche et des préparations de viandes/ de la pêche qui prennent l'apparence d'un morceau, d'un rôti, d'une tranche, d'une portion ou d'une carcasse de viande, la dénomination de la denrée alimentaire doit comporter l'indication de la présence d'eau ajoutée si celle-ci représente davantage que 5 % du poids du produit fini.*
- *«viande reconstituée» ou «poisson reconstitué»; dans le cas des produits à base de viande, les préparations de viandes et les produits de la pêche qui peuvent donner l'impression d'être faits d'une pièce entière de viande ou de poisson mais qui, en réalité, consistent en différents morceaux liés ensemble par divers ingrédients.*

Il est positif de bien définir les cas dans lesquels il est nécessaire d'accompagner des informations pour mieux décrire le produit au consommateur, surtout quand il ne peut pas

se rendre compte de cette situation autrement. Par exemple : si la denrée a été décongelée ou pas. Tel est le cas du règlement INCO.

Eu égard à la dénomination elle-même, les noms usuels ne sont pas toujours exacts pour décrire d'une manière correcte et complète une denrée alimentaire et il est nécessaire d'utiliser aussi une dénomination descriptive. Des exemples sont présentés dans le **Tableau 5** (Commission européenne, 2017) :

**Tableau 5 - Exemples de noms usuels et descriptifs**

<b><i>Noms usuels</i></b>	<b><i>Exemple de dénomination descriptive</i></b>
«Chili con carne»	<i>Viande hachée de bœuf, haricots rouges, tomates, poivrons, oignons et piments</i>
«Boudoir»	<i>Biscuit aux œuf</i>
«Cassoulet»	<i>Plat à base de haricots blancs, saucisses et morceaux de viande</i>

- **Liste des ingrédients**

Par rapport à la liste des ingrédients, les deux réglementations sont assez similaires sauf pour les points suivants.

Le règlement INCO inclut les nanomatériaux dans le champs d'application. Les ingrédients qui se présentent sous forme de nanomatériaux manufacturés doivent être indiqués dans la liste des ingrédients : le nom est suivi du mot «nano» entre crochets. Il est évident, tel qu'il est mentionné dans le règlement, que les normes sont adaptées aux développements technologies.

En Argentine, la nanotechnologie et son application dans l'agro-industrie est un axe sur lequel la recherche est en cours et elle est encouragée par des politiques publiques (INTI, 2014) (Ministerio de Educación, Cultura, Ciencia y Tecnología, s.d.). Compte tenu de cette situation, il faudra que la réglementation prévoie et s'adapte à ces nouveaux développements.

Les additifs alimentaires représentent une autre différence. Tandis que le règlement INCO les incorpore dans la liste avec le reste des ingrédients, le C.A.A. exige qu'ils soient déclarés



après tout le reste des ingrédients et sans respecter l'ordre décroissant selon la composition de la denrée alimentaire. Bien que normalement les additifs sont incorporés aux aliments en faible quantité, si ce n'est pas le cas, le consommateur peut interpréter le contraire.

Par exemple, le bouillon déshydraté marque Knorr, qui est fabriqué et vendu en France et en Argentine, présente comme deuxième ingrédient les exhausteurs de goût (avant les légumes et les épices) en France tandis que en Argentine ces additifs sont les derniers de la liste (voir **Figure 8**, Annexe I)

Un dernier point vis-à-vis de la liste des ingrédients est fait sur les dispositions particulières relatives à l'énumération et désignation des ingrédients. Toutes les dispositions du C.A.A. sont comprises dans le règlement INCO, cependant ce dernier propose d'autres dispositions supplémentaires, listées dans le **Tableau 6**. Les phrases en bleu correspondent à des conditions qui ne sont pas détaillées dans le C.A.A.

**Tableau 6 - Dispositions particulières du règlement INCO relatives à l'énumération et désignation des ingrédients**

<b>Catégorie d'ingrédients</b>	<b>Disposition relative à l'énumération par importance pondérale</b>
<i>Eau ajoutée et ingrédients volatils</i>	<i>Sont indiqués dans la liste en fonction de leur importance pondérale dans le produit fini. La quantité d'eau ajoutée comme ingrédient dans une denrée alimentaire est déterminée en soustrayant de la quantité totale du produit fini la quantité totale des autres ingrédients mis en œuvre. Cette quantité peut ne pas être prise en considération si, en poids, elle n'excède pas 5 % du produit fini. Cette dérogation ne s'applique pas à la viande, aux préparations de viandes et aux produits de la pêche non transformés, ni aux mollusques bivalves non transformés.</i>

<i>Ingrédients utilisés sous une forme concentrée ou déshydratée et reconstitués pendant la fabrication.</i>	<i>Peuvent être indiqués dans la liste en fonction de leur importance pondérale avant concentration ou déshydratation.</i>
<i>Ingrédients intervenant pour moins de 2 % dans le produit fini.</i>	<i>Peuvent être énumérés dans un ordre différent à la suite des autres ingrédients.</i>
<i>Ingrédients similaires et substituables entre eux, susceptibles d'être utilisés dans la fabrication ou la préparation d'une denrée alimentaire sans en altérer la composition, la nature ou la valeur perçue, et pour autant qu'ils interviennent pour moins de 2 % dans le produit fini.</i>	<i>Peuvent être désignés dans la liste des ingrédients à l'aide de l'affirmation «contient ... et/ou ...», dans le cas où l'un au moins, parmi deux ingrédients au plus, est présent dans le produit fini. Cette disposition ne s'applique pas aux additifs alimentaires ni aux substances ou produits provoquant des allergies ou intolérances.</i>
<i>Huiles raffinées d'origine animale</i>	<i>«Huile», complétée soit par le qualificatif «animale», soit par l'indication de l'origine spécifique animale. L'expression «totalement hydrogénée» ou «partiellement hydrogénée», selon le cas, doit accompagner la mention d'une huile hydrogénée.</i>
<i>Graisses raffinées d'origine animale</i>	<i>«Graisse» ou «matière grasse», complétée soit par le qualificatif «animale», soit par l'indication de l'origine spécifique animale. L'expression «totalement hydrogénée» ou «partiellement hydrogénée», selon le cas, doit accompagner la mention d'une graisse hydrogénée.</i>
<i>Mélanges de farines provenant de deux espèces de céréales ou plus.</i>	<i>«Farine», suivie de l'énumération des espèces de céréales dont elle provient par ordre d'importance pondérale décroissante.</i>
<i>Toutes épices n'excédant pas 2 % en poids de la denrée.</i>	<i>«Épices» ou «mélange d'épices»</i>

<i>Toutes plantes aromatiques ou parties de plantes aromatiques n'excédant pas 2 % en poids de la denrée.</i>	«Plante(s) aromatique(s)» ou «mélange(s) de plantes aromatiques»
<i>Chapelure de toute origine</i>	«Chapelure»
<i>Sirop de glucose et sirop de glucose déshydraté</i>	«Sirop de glucose»
<i>Toutes les protéines du lait et leurs mélanges</i>	«Protéines de lait»
<i>Tous les types de vins</i>	«Vin»
<i>Les muscles squelettiques des espèces de mammifères et d'oiseaux, qui sont reconnues aptes à la consommation humaine</i>	«Viande(s) de ...» et le ou les noms ( 3 ) de l'espèce ou des espèces animales dont elles proviennent.
<i>Tous les types de produits relevant de la définition des «viandes séparées mécaniquement»</i>	«Viandes séparées mécaniquement» et le ou les noms de l'espèce ou des espèces animales dont elles proviennent

- **Omission de la liste des ingrédients**

Les deux réglementations permettent l'omission de la liste des ingrédients, néanmoins le C.A.A. ne le permet que quand il s'agit des denrées alimentaires d'un seul ingrédient. Le règlement INCO, par contre, établit que la liste des ingrédients peut être omise aussi dans les cas suivantes :

1. *les fruits et légumes frais, y compris les pommes de terre, qui n'ont pas fait l'objet d'un épluchage, d'un découpage ou d'autres traitements similaires;*
2. *les eaux gazéifiées, dont la dénomination fait apparaître cette caractéristique;*
3. *les vinaigres de fermentation s'ils proviennent exclusivement d'un seul produit de base et pour autant qu'aucun autre ingrédient n'ait été ajouté;*
4. *les fromages, le beurre, les laits et crèmes fermentés pour autant que n'aient pas été ajoutés d'autres ingrédients que des produits lactés, des enzymes alimentaires et des*

*cultures de micro-organismes nécessaires à la fabrication ou, dans le cas des fromages autres que frais ou fondus, que le sel nécessaire à leur fabrication.*

Les trois premiers cas peuvent être considérés redondants avec le critère de comporter qu'un seul ingrédient pour l'omission de la liste.

Dans le dernier cas, l'inclusion du sel dans la liste des ingrédients, pour les personnes qui doivent ou veulent avoir un régime sans sel ou réduit en sel, est importante afin de choisir les produits les plus adéquats d'une manière transparente, même s'ils sont indiqués dans la déclaration nutritionnelle.

- **Étiquetage de certaines substances ou certains produits provoquant des allergies ou intolérances**

Par rapport à ce sujet, les différences sont classifiées en quatre catégories, expliquées ci-dessous.

#### 1. Vocabulaire

Tandis que le règlement INCO utilise la phrase « *allergies ou intolérances* » pour identifier ces substances, le C.A.A. opte pour la phrase « *allergènes et substances susceptibles de produire des réactions indésirables chez les personnes sensibles* ». Cependant, la définition de ces mots n'est pas dans les textes. « Allergies », « allergènes » et « intolérances » sont des mots qui ont une définition acceptée au niveau international (International Food Safety Authorities Network (INFOSAN), 2006), mais les « réactions indésirables » ont une signification plus large, par exemple, l'effet laxatif des polyols qui est indiqué à travers une mention obligatoire complémentaire.

#### 2. Liste de substances ou ingrédients

Toutes les substances/ingrédients listés dans le C.A.A. sont compris dans la liste du règlement INCO. Ce dernier ajoute aussi les substances suivantes :

- *Céleri et produits à base de céleri ;*
- *Moutarde et produits à base de moutarde ;*
- *Graines de sésame et produits à base de graines de sésame ;*
- *Lupin et produits à base de lupin ;*

- *Mollusques et produits à base de mollusques.*

Un exemple est présenté dans la **Figure 4**, de l'Annexe I.

Il est difficile de dire si l'omission de ces produits dans la liste porte un risque pour la population argentine étant donné qu'il n'existe pas des statistiques d'allergies en Argentine.

En France, les cas d'anaphylaxie alimentaires sévères sont recueillis par le Réseau d'AllergoVigilance® (RAV) sur la base du volontariat des médecins allergologues. Néanmoins, ces données sont insuffisantes par elles-mêmes pour réaliser une étude épidémiologique nationale exhaustive (ANSES, 2018). Au niveau européen, l'EFSA analyse les publications scientifiques et les statistiques disponibles, afin de donner son avis scientifique pour établir la liste de substances provoquant des allergies ou intolérances du règlement INCO.

### 3. Présentation de l'information

Les différences sur cet aspect sont présentées dans le **Tableau 7**. Tandis que le C.A.A. propose que toutes ces substances apparaissent ensembles, le règlement INCO propose qu'elles soient rattachées aux ingrédients. Du point de vue d'une personne allergique, le fait d'avoir la liste d'allergènes séparément de la liste des ingrédients peut faciliter la lecture et le choix du produit.

**Tableau 7 - Comparaison des directives pour la présentation des substances provoquant des allergies ou intolérances**

Réglementation en vigueur en France	Réglementation en vigueur en Argentine
Substance indiquée dans la liste des ingrédients et précisée pour chaque ingrédient ou auxiliaire technologique concerné.	Substance indiquée en suivant la liste des ingrédients, après une de ces phrases, selon le cas : <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Contient...</li> <li>▪ Contient des dérivées de...</li> <li>▪ Contient...et dérivées de...</li> </ul>
En l'absence de liste des ingrédients : «contient» suivi du nom de la substance ou du produit.	

<p>Le nom de la substance ou du produit est mis en évidence par une impression qui le distingue clairement du reste de la liste des ingrédients, par exemple au moyen du corps de caractère, du style de caractère ou de la couleur du fond.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Majuscule</li> <li>▪ En gras</li> <li>▪ Couleur contrastante avec le fond</li> <li>▪ Les déclarations ne peuvent pas être situées dans des endroits couverts, amovibles par l'ouverture du scellage ou difficiles à visualiser, telles que des zones d'étanchéité et de torsion.</li> </ul>
--	--

Un exemple est présenté dans la **Figure 3**, de l'Annexe I.

#### 4. Etiquetage de précaution

Le C.A.A. permet l'étiquetage de précaution des allergènes s'il existe un risque de contamination accidentelle avec quelqu'une de ces substances au cours du processus de fabrication de la denrée alimentaire, même si des bonnes pratiques d'hygiène sont mises en place. Les phrases de précaution prévues sont les suivantes, suivies du nom de la substance :

- Il peut contenir ... ;
- Peut contenir des dérivés de ... ;
- Peut contenir ... et dérivés de ...

Néanmoins, les exploitants ne peuvent pas utiliser l'étiquetage de précaution dans n'importe quel cas, il doit être autorisé par l'autorité sanitaire suite à la présentation d'une note sous la forme d'un affidavit indiquant la phrase suivante : « *Même si les bonnes pratiques d'hygiène ont été appliquées, il existe un risque de contamination accidentelle au cours du processus d'élaboration, en raison de : ...* », complétant la justification correspondante démontrant cette condition.

Le règlement INCO n'admet ce type d'étiquetage de précaution que comme un dernier recours dans le cas où il n'est pas possible de maîtriser le risque de contamination fortuite. L'article 36 du règlement INCO prévoit que la Commission européenne adoptera un acte d'exécution sur ce thème.

Une interdiction de l'étiquetage de précaution, par exemple en Argentine avant la dernière mise à jour du C.A.A., peut avoir comme justification le fait d'éviter que les industriels utilisent cet étiquetage au lieu de bien maîtriser les bonnes pratiques de fabrication pour gérer correctement les allergènes. Cependant, si le risque est réel, même en appliquant correctement les bonnes pratiques, il faut avertir les consommateurs sensibles.

L'utilisation non régulée de l'étiquetage de précaution réduit les options de produits parmi lesquels les consommateurs sensibles peuvent choisir, s'ils considèrent toujours que la présence des allergènes est fortement probable (AFFSA, 2008).

Un exemple est présenté dans la **Figure 3**, de l'Annexe I.

- **Indication quantitative des ingrédients**

L'indication quantitative des ingrédients n'est pas mentionné par le C.A.A., par conséquent elle n'est obligatoire dans aucun cas en particulier.

En revanche, le règlement INCO exige que les quantités soient déclarées si l'ingrédient ou cette catégorie d'ingrédients :

- *figure dans la dénomination de la denrée alimentaire ou est généralement associé à cette dénomination par les consommateurs;*
- *est mis en évidence dans l'étiquetage par des mots, des images ou une représentation graphique; ou*
- *est essentiel pour caractériser une denrée alimentaire et la distinguer des produits avec lesquels elle pourrait être confondue en raison de sa dénomination ou de son aspect.*

Afin d'éviter la tromperie et d'avoir une meilleure description du produit avant de l'acheter, autre que de forme exclusivement qualitative, cette mesure vise clairement à protéger les intérêts des consommateurs.

Un exemple est présenté dans la **Figure 4**, de l'Annexe I.

- **Quantité nette**

Le C.A.A., à travers des Règlements GMC spécifiques (GMC, 2007) (GMC, 2002), établit des mesures très détaillés pour l'expression de la quantité nette des produits préemballés, les denrées alimentaires y comprises.

D'une part pour les denrées alimentaires listées ci-dessous, des quantités nettes autorisées sont fixées et seulement au-dessous ou au-dessus des limites aussi fixées, des quantités nettes libres sont admises (voir le **Tableau 11** de l'Annexe II) :

- *Huiles alimentaires, à l'exception des huiles d'olive*
- *Riz, à l'exclusion des plats préparés*
- *Sucre blanc*
- *Café (tous), à l'exception du café soluble*
- *Pâtes, à l'exception des pâtes farcies, des plats préparés et de la pâte à lasagne*
- *Filet de poisson congelé*
- *Farine de manioc*
- *Farine de blé et de farine de blé levante*
- *Lait de consommation d'origine animale, à l'exception des aromatisés*
- *Beurres, margarines et autres émulsions grasses d'origine végétale*
- *Haricots, à l'exception des conserves*
- *Sel comestible, fin et gros*
- *Yerba mate*

De plus, les mesures suivantes sont exigées par ces règlements :

- *L'indication quantitative de la quantité nette doit figurer sur la face principale du récipient ou sur le corps du produit, et présenter une couleur contrastante avec le fond (ou le produit si le récipient est transparent), afin de transmettre au consommateur des informations fidèles et satisfaisantes sur la quantité commercialisée.*
- *Lorsque l'indication quantitative se trouve dans le corps du produit et ne peut pas être placée dans une couleur contrastante, elle doit être supérieure de 2 mm à celle définie.*
- *Les emballages multiples, promotionnels ou non, de produits de nature et / ou de quantité nominale différente, présentés sous forme d'ensemble, doivent indiquer le nombre total d'unités et le contenu de chaque unité précédés du mot « CONTIENT » ou « CONTENU » ou « CONT. ».*

Le choix des unités de masse ou de volumen selon la nature du produit (liquide, solide) est égale pour le règlement INCO que pour la résolution MERCOSUR. Néanmoins, cette



dernière spécifie l'unité à utiliser en tenant en compte la quantité nominale du produit, tel qu'il est détaillé dans le **Tableau 8**.

**Tableau 8 - Unité à utiliser selon la quantité nominale du produit**

<b>Magnitude</b>	<b>Quantité nominale du produit (q)</b>	<b>Unités (symboles)</b>
Volume	$q < 1000 \text{ ml}$	$\text{ml} / \text{mL} / \text{cl} / \text{cL} / \text{cm}^3$
	$1000 \text{ ml} \leq q$	$\text{L} (l)$
Masse	$q \leq 1 \text{ g}$	$\text{mg}$
	$1 \text{ g} \leq q \leq 1000 \text{ g}$	$\text{g}$
	$1000 \text{ g} \leq q$	$\text{kg}$

Il faut mentionner que le choix des unités est la seule remarque faite par le règlement INCO dans ce sens.

Outre des unités, la taille minimale des chiffres est établie par rapport à la quantité nette et à la surface de la face principale de l'emballage (voir les **Tableau 11** et **Tableau 12** de l'Annexe II), et celle des symboles des unités ou des caractères alphanumériques ne peut pas être inférieure aux 2/3 de la taille des chiffres.

Le fait de décrire si précisément les caractéristiques de l'étiquetage de la quantité nette vise à éviter la fraude ou tout type de tromperie, et donner aux consommateurs des informations le plus fiables possible.

Par contre, le règlement INCO permet l'omission de la quantité nette dans le cas suivants, non contemplés par les règlements MERCOSUR :

- *les denrées alimentaires qui sont soumises à des pertes considérables de leur volume ou de leur masse et qui sont vendues à la pièce ou pesées devant l'acheteur;*
- *les denrées alimentaires dont la quantité nette est inférieure à 5 grammes ou à 5 millilitres; cette disposition ne s'applique toutefois pas dans le cas des épices et plantes aromatiques; ou*
- *les denrées alimentaires qui sont normalement vendues à la pièce, si le nombre de pièces peut être clairement vu et facilement compté de l'extérieur ou, dans le cas contraire, est indiqué sur l'étiquetage.*

De plus, les deux cas décrits à continuation ne sont pris en compte que dans le règlement INCO :

- *Lorsqu'un préemballage est constitué de deux préemballages individuels ou plus contenant la même quantité du même produit, l'indication de la quantité nette est donnée en mentionnant la quantité nette contenue dans chaque emballage individuel et leur nombre total. Ces mentions ne sont, toutefois, pas obligatoires lorsque le nombre total des emballages individuels peut être clairement vu et facilement compté de l'extérieur et lorsqu'au moins une indication de la quantité nette contenue dans chaque emballage individuel peut être clairement vue de l'extérieur.*
- *Lorsqu'un préemballage est constitué de deux emballages individuels ou plus qui ne sont pas considérés comme unités de vente, l'indication de la quantité nette est donnée en mentionnant la quantité nette totale et le nombre total des emballages individuels.*

Compte tenu du niveau de détail des règlements MERCOSUR, ces deux dernières cas devraient être aussi régulés.

- **Date de durabilité minimale, date limite de consommation et date de congélation**

Le règlement INCO remplace la date de durabilité minimale par la date limite de consommation « *dans le cas de denrées alimentaires microbiologiquement très périssables et qui, de ce fait, sont susceptibles, après une courte période, de présenter un danger immédiat pour la santé humaine* » afin de mieux exprimer que la denrée est dangereuse si elle est consommée après cette date. Elle doit être indiquée sur chaque portion individuelle préemballée et suivie d'une description des conditions de conservation à respecter.

La forme d'indiquer chacune de ces dates est différente : « *à consommer de préférence avant ...* » pour date de durabilité minimale et « *à consommer jusqu'au ...* » pour la date limite de consommation.

De son côté, le C.A.A. ne distingue pas ces deux concepts et admet toutes les phrases pour exprimer la « date de durée ». L'utilisation du mot « péremption » est aussi admise.

Un exemple est présenté dans la **Figure 6**, de l'Annexe I.

Si ces dates ne sont pas exprimées et/ou comprises, il y a deux types des conséquences possibles. Une conséquence possible est le gaspillage alimentaire, par exemple, si la date

de durabilité minimale est exprimée ou interprétée comme une date limite de consommation. Dans le cas inverse, la conséquence serait le risque de maladies transmises par les aliments.

La date de congélation ou la date de première congélation est définie seulement par le règlement INCO. Le C.A.A. ne permet pas la recongélation de produits ayant déjà congelés et décongelés (Código Alimentario Argentino, 1953, p. Capítulo III). De plus, il établit que pour les denrées alimentaires congelées, si leur date de durée est différente selon la température de conservation, il est possible d'indiquer les températures admises suivis des durées correspondantes :

- « *durée à -18° C (freezer): ...* »
- « *durée à - 4° C (congélateur): ...* »
- « *durée à 4° C (réfrigérateur): ...* »

Ces indications aident aux consommateurs à mieux conserver de type d'aliments et à diminuer les risques liés à leur consommation.

En France, même si il n'est pas expressément indiqué dans le règlement INCO, ces informations sont normalement affichés sur l'étiquetage, compte tenu du fait qu'elle sont des indications de conservation.

- **Pays d'origine ou lieu de provenance**

Les critères pour la définition du pays d'origine des matières premières sont diamétralement opposés entre le règlement INCO et le C.A.A.

D'après le C.A.A, les denrées alimentaires produites en Argentine sont considérés d'origine argentine même si des matières premières étrangères ont été utilisées dans n'importe quelle proportion. Cette mesure peut s'interpréter comme contradictoire avec l'article 19 Décret 274/2019 concernant la loyauté commerciale qui établit que « *les produits d'origine étrangère qui subissent dans le pays un processus de fractionnement, armé, fini ou autre analogue n'impliquant pas de modification de sa nature, doivent comporter une légende indiquant ce processus et qui seront considérés comme des industries étrangères* » (Presidente de la Nación, 2019).

De son côté, le règlement INCO établit que si le pays d'origine ou le lieu de provenance de la denrée alimentaire est indiqué mais il n'est pas celui de son ingrédient primaire, le pays

d'origine ou le lieu de provenance de l'ingrédient primaire en question doit également être indiqué ou comme étant autre que celui de la denrée alimentaire.

De plus, dans l'UE, l'obligation de l'indication du pays d'origine ou du lieu de provenance est applicable aux viandes bovines, suite à la crise de l'encéphalopathie spongiforme bovine des années 1990 et 2000 (Commission européenne, 2018) (Direction de l'information légale et administrative, 2004) et aux viandes porcines, ovines, caprines et des volailles.

Pour les viandes porcines, ovines, caprines et des volailles (même si plusieurs morceaux de viande, de la même espèce ou d'espèces différentes, sont présentés dans le même emballage), l'étiquetage des viandes livrées au consommateur final ou aux collectivités doit comporter les informations suivantes :

- «Pays d'élevage: (nom de l'État membre ou du pays tiers)», dans lequel a eu lieu la période d'élevage (selon l'âge de l'animal) ;
- «Pays d'abattage: (nom de l'État membre ou du pays tiers)»;
- Le code du lot.

Pour les viandes bovines, l'étiquetage doit comporter les informations suivantes :

- Un numéro ou code de référence assurant la relation entre la viande et l'animal ou les animaux.
- Le numéro d'agrément de l'abattoir et l'État membre ou le pays tiers où l'abattoir est situé.
- Le numéro d'agrément de l'atelier de découpage et l'État membre ou le pays tiers où l'atelier est situé.
- L'État membre ou le pays tiers de naissance;
- Les États membres ou les pays tiers où a eu lieu l'engraissement;

En Argentine, aucune norme spécifique pour l'étiquetage des viandes a été mise en place, étant donné que l'encéphalopathie spongiforme bovine n'a été jamais détectée sur le territoire (SENASA, 2015).

Un exemple est présenté dans la **Figure 5**, de l'Annexe I.

- **Déclaration nutritionnelle**

Par rapport à ce sujet, les différences sont classifiées en quatre catégories, expliquées ci-dessous.

## 1. Contenu

Dans le **Tableau 9** les éléments de la déclaration nutritionnelle obligatoire des deux réglementations sont présentés et les différences sont marquées en bleu:

**Tableau 9 - Différences de la déclaration nutritionnelle obligatoire des réglementations française et argentine**

Réglementation en vigueur en France	Réglementation en vigueur en Argentine
La valeur énergétique	La valeur énergétique
La quantité de graisses	La quantité de graisses
La quantité d'acides gras saturés	La quantité d'acides gras saturés
-	La quantité d'acides gras trans
La quantité de glucides	La quantité de glucides
La quantité de sucres	-
La quantité de protéines	La quantité de protéines
La quantité de sel	La quantité de sodium
-	La quantité de fibres alimentaires

Dans la partie introductive du règlement INCO, le choix de la déclaration des acides gras saturés, des sucres et du sodium est justifié en référence au livre blanc de la Commission qui a mis en évidence qu'ils sont importants pour la santé publique. De plus, il est expliqué que le terme « sel » a été choisi au lieu du terme « sodium » afin que les consommateurs puissent comprendre plus facilement les informations.

Les deux règlements permettent de déclarer la présence d'autres nutriments considérés importantes, mais pour le cas des vitamines et des minéraux des conditions sont établies.

Par rapport à ces conditions, il existe des différences significatives. Même quand les deux textes se basent sur les apports quotidiens de référence, ces valeurs ne sont pas égales. Le **Tableau 14** de l'Annexe III présente tous les apports quotidiens de référence. De plus, les critères de « quantité significative » par rapport aux valeurs de référence sont distincts. Tandis que le C.A.A. établit que, afin d'être déclarés sur l'étiquetage, les vitamines et/ou les minéraux doivent être présents au-dessus de 5 % de la valeur de leur apport quotidien de référence par portion de la denrée alimentaire, tel que recommandé dans le Codex Alimentarius (World Health Organization. Food and Agriculture Organization of the United Nations, 2007) ; le règlement INCO présente des critères par type d'aliment : 15 % des valeurs nutritionnelles de référence par 100 g ou 100 ml dans le cas des produits autres que

les boissons, 7,5 % par 100 ml dans le cas des boissons, ou 15 % par portion si l'emballage ne contient qu'une seule portion, tel que recommandé par le Codex Alimentarius mais vis-à-vis des allégations (World Health Organization. Food and Agriculture Organization of the United Nations, 2007).

Les apports de référence des nutriments de déclaration obligatoire font aussi l'objet des dissimilitudes (voir **Tableau 14** de l'Annexe III). Il faut remarquer que le C.A.A. ne détermine pas l'apport de référence des sucres, même si le Ministère de la santé et du développement social a publié des recommandations sur ce sujet (Ministerio de Salud y Desarrollo Social, s.d.). En conséquence il n'est pas possible d'informer sur les consommateurs de pourcentage de l'apport nutritionnel conseillé de la denrée. Cette situation est contradictoire avec les politiques de santé publique qui visent à diminuer la consommation de sucre, surtout des boissons sucrées (Ministerio de Salud y Desarrollo Social, s.d.) (Ministerio de Salud, s.d.), en raison du fait que la consommation excessive de sucre contribue au développement des maladies telles que l'obésité, le diabète ou les maladies dentaires (OMS, 2015).

Un exemple est présenté dans la **Figure 2**, de l'Annexe I.

Pour expliquer ces différences, il faut connaître les sources des informations. Le C.A.A. a utilisé les publications suivantes :

- FAO/OMS — Diet, Nutrition and Prevention of Chronic Diseases. WHO Technical Report Series 916 Geneva, 2003.
- Human Vitamin and Mineral Requirements, Report 07a Joint FAO/OMS Expert Consultation Bangkok, Thailand, 2001
- Dietary Reference Intake, Food and Nutrition Board, Institute of Medicine. 1999-2001.

Cependant, le règlement INCO n'affiche pas les sources et même l'apport de référence des sucres est de 80% supérieure à la recommandation de l'OMS.

## 2. Calcul

Les coefficients de conversion pour le calcul de l'énergie sont égales dans les deux réglementations sauf pour les nutriments listés dans le **Tableau 10**.

**Tableau 10 - Différences des coefficients de conversion pour le calcul de l'énergie des réglementations française et argentine**

Nutriment	Coefficient selon la réglementation en vigueur en France	Coefficient selon la réglementation en vigueur en Argentine
Différentes formes de salatrim	25 kJ/g – 6 kcal/g	Il n'existe pas de coefficient spécifique 37kJ/g – 9 kcal/g : coefficient des graisses
Fibres alimentaires	8 kJ/g – 2 kcal/g	Il n'existe pas de coefficient
Érythritol	0 kJ/g – 0 kcal/g	0, 8 kJ/g – 0,2 kcal/g
Polydextroses	Il n'existe pas de coefficient spécifique 17 kJ/g – 4 kcal/g : coefficient des glucides	4kJ/g – 1 kcal/g

Etant donné que les différences sont considérables pour les fibres alimentaires et les polydextroses, seul pour les aliments ayant un haut contenu de ces nutriments la valeur énergétique va varier.

Il faut remarquer que la OAA propose le même coefficient pour les fibres alimentaires que le règlement INCO (FAO, 2003).

### 3. Expression

L'expression de l'information nutritionnelle présente des formes obligatoires et facultatives dans les deux réglementations. Tandis que le C.A.A. établit comme obligatoire l'expression par portion et en pourcentage de la valeur quotidien des apports de référence, et comme facultative l'expression pour 100 g ou 100 ml, le règlement INCO détermine à l'inverse : l'expression pour 100 g ou 100 ml est obligatoire et l'expression en pourcentage des apports de référence, et/ou par portion et/ou par unité de consommation.

De plus, le C.A.A. introduit le concept de « mesure maison » qui doit assortir la quantité de la portion. Cette « mesure maison » correspond à une équivalence de la portion faite avec des ustensiles de cuisine, par exemple : une cuillère (en indiquant le type : à soupe, de thé, etc.), une tasse ou par unité ou sous-unité, par exemple : une tranche. Toutes les portions et les « mesures maison » pour chaque type de denrée sont spécifiées dans des tableaux du C.A.A..

Un exemple est présenté dans la **Figure 7**, de l'Annexe I.

L'avantage de l'utilisation de la déclaration nutritionnelle par portion est qu'elle permet la comparaison des produits qui ne sont pas forcément de la même catégorie dont les portions à consommer sont différentes, mais qui peuvent être substituables afin de faire des meilleurs choix au moment de manger d'une manière équilibrée. Par exemple, si le consommateur veut choisir entre un yaourt de 125 g et une barre de céréales de 30 g, l'information pour 100 g ne lui sera pas utile.

La « mesure maison » vise à aider les consommateurs à mesurer correctement les portions chez eux afin de contribuer à une alimentation équilibrée sans besoin d'une balance, par exemple.

Le C.A.A. accepte une tolérance de  $\pm 20\%$  en ce qui concerne les valeurs des nutriments déclarés. Si ce pourcentage est comparé, par exemple, avec le 25 % de réduction requis pour une allégation du type « réduit en » (voir section suivante « Allégations »), cette tolérance peut être considérée trop élevée.

Encore, le C.A.A. établit les limites par portion pour chaque nutriment au-dessous desquelles la quantité peut être affichée comme « zéro » ou « ne contient pas » ou « non significatives ». Le règlement INCO permet ce type d'expression mais les seuils ne sont pas déterminés.

#### 4. Allégations nutritionnelles

Les différences entre le C.A.A et le règlement n° 1924/2006 sont listés ci-dessous :

- Le C.A.A. établit les mêmes limites par rapport au contenu des nutriments pour la déclaration des allégations pour 100 g ou 100 ml dans le cas des plats préparés et par portion. Le règlement européen établit des limites pour 100 g et les divise par deux pour des 100 ml dans les cas des allégations « Faible valeur énergétique », « Faible teneur en matières grasses », « Faible teneur en graisses saturées » et « Faible teneur en sucres ».
- Dans le cas des allégations des protéines, le C.A.A. définit la limite par rapport à la teneur des protéines, tandis que le règlement européen se base sur le pourcentage de la valeur énergétique de la denrée apportée par les protéines.



- D'une manière similaire, dans les cas des allégations des fibres alimentaires, le C.A.A. définit la limite par rapport à la quantité des fibres par 100 g ou 100 ml, tandis que le règlement européen se base sur la quantité par 100 kcal.
- Pour l'allégation « *Source de [nom des vitamines] et/ou [nom des minéraux]* », les deux règlements se basent sur les apports quotidiens de référence. Tel qu'il a été expliqué à la section « Contenu » ci-dessus, les valeurs définies pour ces apports sont différents dans les deux textes, par conséquent, les critères ne sont pas égaux.
- Tandis que le pourcentage minimum d'augmentation ou réduction de la teneur d'un nutriment pour les allégations « enrichi en » et « réduit en » respectivement, est de 25 % d'après le C.A.A., il est de 30 % selon le règlement européen.
- Les allégations admises par le C.A.A. sont faites par rapport au sodium. Le règlement européen accepte aussi les allégations par rapport au sel. La limite du C.A.A. pour l'allégation « PAUVRE EN SODIUM OU EN SEL » est de 80 mg de sodium par 100 g, 100 ml ou par portion (selon le cas), et celle du règlement européen est de 0,12 g de sodium par 100 g ou 100 ml.
- Le C.A.A. définit aussi des critères pour les allégations par rapport aux acides gras trans, oméga 3, oméga 6, oméga 9 et au cholestérol. Ce n'est pas le cas du règlement européen.
- Seul le règlement européen accepte l'allégation « NATURELLEMENT /NATUREL » si une denrée alimentaire remplit naturellement la ou les conditions d'une allégation nutritionnelle.

Les critères du règlement européen sont égaux à ceux proposés par le Codex Alimentarius et ce dernier propose aussi des critères pour les allégations du cholestérol (World Health Organization. Food and Agriculture Organization of the United Nations, 2007).

- **Identification du lot**

La législation française exige l'identification du lot aussi pour les denrées alimentaires non préemballées, avec des exceptions. Compte tenu du champ d'application du C.A.A, qui exclut les denrées non préemballées, cette exigence n'est pas considérée par la réglementation argentine.

- **Mesures concernant les denrées alimentaires non préemballées**

Le règlement INCO exige aussi que les informations sur la présence des substance ou d'un produit provoquant des allergies ou des intolérances soient disponibles aussi « *pour les denrées alimentaires proposées non préemballées à la vente au consommateur final et aux collectivités ou pour les denrées alimentaires emballées sur les lieux de vente à la demande du consommateur ou préemballées en vue de leur vente immédiate* ».

Compte tenu du champ d'application du C.A.A, qui exclut les denrées non préemballées, ce type de mesures n'est pas décrite. Etant donné la haute gravité du risque pour la santé que représente la consommation d'un allergène pour une personne sensible, la sécurité sanitaire n'est pas assurée pour toute la population en Argentine.

---

### **3. Propositions d'amélioration**

En tenant en compte de l'analyse comparative faite dans la partie précédente, des propositions d'amélioration pour la réglementation française et pour la réglementation argentine sont présentées dans cette partie.

Ces propositions sont encadrées par les objectifs suivantes :

- Réduire l'asymétrie d'information entre les exploitants du secteur agroalimentaire et les consommateurs ;
- Assurer la compréhension de la réglementation en vigueur par les exploitants du secteur agroalimentaire sans ambiguïtés ;
- Donner des informations claires et non ambiguës aux consommateurs afin qu'ils puissent choisir les denrées alimentaires qui correspondent le mieux à leurs besoins en parfaite connaissance de leurs caractéristiques ;
- Protéger la santé des consommateurs en termes de nutrition et risques sanitaires.

### **3.1. Pour la réglementation argentine**

#### ○ Proposition N°1 concernant la structure et l'organisation du contenu

Afin de faciliter la lecture et la recherche d'information et, en conséquence, la compréhension des normes de la part des exploitants qui doivent les appliquer, il est proposé de structurer le contenu du chapitre V du C.A.A. par sujets et en sections.

Une alternative de base est le « Guide d'étiquetage des aliments emballés » (Ministerio de Agroindustria, 2016), à laquelle il faudra ajouter la réglementation sur les allergènes et substances susceptibles de produire des réactions indésirables chez les personnes sensibles, qui correspond à une mise à jour postérieure du chapitre.

L'incorporation des résolutions MERCOSUR à la législation nationale doit être faite d'une manière organisée afin d'assurer l'harmonisation et la concordance avec les normes nationales.

#### ○ Proposition N°2 concernant les objectifs et le champ d'application

Tel qu'il est fait dans le règlement INCO, les objectifs pour la mise en œuvre des normes devraient être clairement exprimés pour toutes les parties prenantes et non d'une manière implicite. L'établissement d'objectifs et la description du contexte en matière de développement technologique, sanitaire et du marché donnent le cadre et des arguments de base pour la définition de toutes les mesures réglementaires.

De plus, si l'objectif est d'assurer l'information des consommateurs pour les aider à prendre les décisions les plus pertinentes au moment de choisir une denrée alimentaire, le champ d'application devrait être élargi afin d'inclure les aliments non préemballés aussi, la restauration collective y comprise. Des mesures spéciales et adaptées au mode de vente sont nécessaires (par exemple des panneaux ou des fiches disponibles aux consommateurs au lieu de vente) et le C.A.A. devrait les réguler.

#### ○ Proposition N°3 concernant les responsabilités

Les responsabilités des exploitants pour l'étiquetage des denrées alimentaires, face aux différentes situations possibles, par exemple l'importation ou la vente à un autre exploitant, devraient être déterminées afin d'exiger la bonne application des normes.

La bonne mise en œuvre des mesures en général, dépend de que chaque partie prenante fasse ce qui est attendu. En effet, les responsabilités de chacune devraient être connues et clairement décrites. L'exécution des obligations établies par la réglementation ne sont pas l'exception.

○ Proposition N°4 concernant les mentions obligatoires complémentaires

L'inclusion des mentions obligatoires complémentaires a un but de protection des consommateurs suite à une analyse de risques.

Étant donné que la réglisse n'est pas un ingrédient largement consommé par la population argentine, la mention sur ces effets chez les personnes souffrant d'hypertension n'est pas prioritaire.

Par contre, les produits contenant des stérols végétaux sont amplement disponibles sur le marché et toute mention faisant référence à la consommation de ce type de produit est positive et nécessaire pour mieux informer la population.

Par rapport à la mention «*conditionné sous atmosphère protectrice*», les consommateurs ne la trouveront pas utile s'ils ne sont pas aussi informés de sa fonction pour augmenter la durée de vie des produits et du fait qu'elle ne se maintienne que jusqu'à l'ouverture de l'emballage. Si toutes ces informations sont aussi connues par les consommateurs, l'incorporation de cette mention sera positive.

Pour le reste des mentions obligatoires complémentaires, il est proposé de réaliser des analyses des risques périodiques afin de déterminer si il faut modifier, enlever ou incorporer des mentions.

○ Proposition N°5 concernant la vente à distance

À l'heure actuelle, les ventes par internet de denrées alimentaires représentent 9% du total de ce type de transactions et elles ont augmenté de 63% entre 2017 et 2018 (Cámara Argentina de Comercio Electrónico, 2019). En raison de ce contexte, il est nécessaire de considérer la vente à distance dans le C.A.A. afin de que tous les consommateurs soient dans des conditions égales quand ils choisissent une denrée alimentaire. L'obligation de mettre à leur disposition les informations affichées sur l'emballage avant l'achat devrait être

déterminée par la réglementation, et les responsables de l'obtention et la mise à jour de ces informations devraient être aussi désignés (vendeur, fabricant, importateur, etc.).

○ Proposition N°6 concernant la dénomination de la denrée

Toutes les informations sur la nature et la composition de la denrée, et les transformations dont elles ont été objet pendant leur production et conditionnement, devraient être indiquées obligatoirement dans la dénomination de la denrée, afin que les consommateurs connaissent plus en détail quel est le produit qu'ils vont choisir. De plus, le caractère obligatoire de cette mesure permet de mieux comparer les produits.

○ Proposition N°7 concernant la liste des ingrédients

D'un côté, afin d'accompagner le développement technologique en matière de nanomatériaux, cette catégorie d'ingrédients devrait être définie et comprise par le C.A.A. Il faudrait aussi informer la population en général de cette technologie pour qu'ils puissent comprendre l'étiquetage.

D'un autre côté, en tant que composants d'une denrée alimentaire, les additifs devraient être mentionnés dans la liste des ingrédients en suivant le même critère d'ordre décroissante que le reste des ingrédients, sinon les consommateurs peuvent interpréter que la quantité d'additifs présente dans l'aliment est plus petite que la quantité réelle ou plus petite par rapport aux autres ingrédients.

○ Proposition N°8 concernant la déclaration quantitative des ingrédients

Même si la liste des ingrédients les informe en ordre décroissant selon la quantité dans la denrée, le fait qu'une déclaration quantitative des ingrédients soit aussi incluse, tel qu'il est établi par le règlement INCO, donnerait aux consommateurs une meilleure description de la composition du produit et de ce qu'ils peuvent espérer au moment de la consommer. De plus, la tromperie serait limitée par cette mesure.

○ Proposition N°9 concernant la déclaration des allergènes

L'objet de cette proposition n'est pas la modification du C.A.A. mais d'avoir les informations de base pour protéger à la population allergique ou intolérant à des différents substances.

Il faut avoir des statistiques officielles sur l'incidence et prévalence des allergies et intolérances alimentaires pour développer des politiques sanitaires et adapter la législation en matière d'étiquetage des denrées. Il n'est pas possible de recommander l'inclusion des substances mentionnées par le règlement INCO, telles que la moutarde, le lupin, le sésame, le céleri ou les mollusques si il n'est pas connu quelles sont les substances qui provoquent des allergies chez les Argentins et en quelle proportion. Il est possible qu'il y ait d'autres substances plus pertinentes localement.

La deuxième proposition par rapport à ce sujet est de définir le concept de « réactions indésirables » et, si nécessaire, de le remplacer par le terme « intolérance ». Il a été déjà exposé que le concept « réactions indésirables » a une signification plus large qui peut faire référence par exemple, à l'effet laxative des polyols qui est adressé à travers une mention obligatoire complémentaire.

○ Proposition N°10 concernant la quantité nette

Les règlements MERCOSUR concernant l'expression de la quantité nette sont déjà très détaillés. Cependant, l'incorporation des indications pour l'affichage de la quantité nette sur les emballages constitués de deux préemballages individuels ou plus, qui contiennent la même quantité du même produit, soit qu'ils sont considérés des unités de vente ou pas, est une amélioration envisageable.

○ Proposition N°11 concernant la date de durabilité minimale et la date limite de consommation

Il est proposé d'inclure la définition des concepts de « date de durabilité minimale » et de « date limite de consommation » comme dans le règlement INCO, pour mieux utiliser les phrases introductives déjà admises par le C.A.A. Etant donné que pour les aliments microbiologiquement sensibles la consommation après la date limite constitue un risque sanitaire pour les consommateurs, il est nécessaire de la distinguer de la date de durabilité minimale pour le reste des aliments. De cette façon, le gaspillage alimentaire peut être réduit.

Néanmoins, il est indispensable de bien renseigner la population sur ces concepts afin que la mise en œuvre de cette modification ait l'effet désiré.

○ Proposition N°12 concernant le pays d'origine

Étant donné qu'une denrée alimentaire est caractérisée par les processus de transformation et par ses ingrédients, l'origine de ces derniers ne devrait pas être négligée. Il est donc proposé de détailler si l'origine des ingrédients principaux n'est pas l'Argentine. De cette façon, l'information donnée aux consommateurs sera plus transparente et l'autorité sanitaire aura plus de connaissances pour mener une analyse de risques sanitaires et pour établir des mesures pour protéger la population.

○ Proposition N°13 concernant la déclaration nutritionnelle

D'abord, la réglementation du pays devrait être en ligne avec les politiques publiques. Néanmoins, vu que ce n'est pas le cas vis-à-vis de la consommation de sucres, il est proposé de définir l'apport quotidien de référence de sucres en suivant, par exemple, la recommandation de l'OMS de 50 g/jour (OMS, 2015). Ainsi, les consommateurs auront une valeur de référence pour mieux choisir des produits qui contiennent moins de sucres, tel qu'il est recommandé par le Ministère de la Santé (Ministerio de Salud y Desarrollo Social, s.d.) (Ministerio de Salud, s.d.).

Dans un deuxième temps, afin de pouvoir mettre en œuvre la proposition précédente, l'inclusion de sucres dans la déclaration nutritionnelle devrait devenir obligatoire. En conséquence, il est aussi proposé de détailler la quantité des glucides qui correspond aux sucres, tel qu'il est établi par le règlement INCO.

Finalement, concernant la déclaration nutritionnelle, il est proposé de réviser le pourcentage admis pour la tolérance en ce qui concerne les valeurs des nutriments déclarées, et même d'établir des tolérances différentes selon la catégorie du produit. Par exemple, la tolérance peut être plus haute pour les denrées dérivées des fruits ou des légumes dû à leur variabilité inhérente (World Health Organization. Food and Agriculture Organization of the United Nations, 2007), et plus strictes dans le cas de produits qui portent une allégation.

○ Proposition N°14 concernant l'omission de la déclaration nutritionnelle

Il est proposé d'éliminer les exceptions à la déclaration obligatoire de l'information nutritionnelle. Il faudrait déclarer soit des valeurs moyennes, soit que la quantité des certains nutriments est négligeable, car le consommateur a le droit à connaître le profil nutritionnel

de la denrée consommée. Encore, si le règlement INCO établit que la surface visible d'étiquetage minimale pour l'inclusion de la déclaration nutritionnelle est de 25 cm<sup>2</sup>, le C.A.A. pourrait adopter cette mesure au lieu des 100 cm<sup>2</sup> actuels.

### 3.2. Pour la réglementation française

#### ○ Proposition N°1 concernant les mentions obligatoires complémentaires

Etant donné que l'Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail (**ANSES**) déconseille la consommation du miel, quelle que soit son origine, pour les nourrissons de moins d'un an, dû au risque de botulisme infantile (ANSES, 2016), il est recommandé d'incorporer la mention obligatoire complémentaire correspondante afin que l'information soit disponible à tous les adultes responsables de la nourriture des enfants (AFFSA, 2008).

Par contre, pour le cas des nitrates, l'EFSA a déterminé que le risque sanitaire lié à la consommation des légumes en général n'est pas appréciable, compte tenu de la limite établie pour la teneur de nitrates dans les légumes et de la consommation moyenne chez la population européenne (EFSA, 2008). Par conséquent, il ne s'avère pas nécessaire de proposer une modification.

Le reste des mentions obligatoires complémentaires listées par le C.A.A. peuvent être comprises dans la catégorie « conditions d'utilisation ».

#### ○ Proposition N°2 concernant la déclaration des allergènes

Sur ce sujet, la proposition concerne la présentation des substances capables de provoquer des allergies ou intolérances. Le fait de lister ensemble toutes ce type de substances, qui sont présentes dans la denrée, après la liste complète des ingrédients, tel qu'il est établi par le C.A.A., pourrait faciliter l'identification de produits dangereux pour les personnes sensibles. Même si les substances sont mises en évidence par une impression distinctive dans la liste des ingrédients, une mention séparée dédiée aux allergènes peut être positive.

En concordance avec les recommandations faites par l'**AFSSA** (Agence française de sécurité sanitaire des aliments) dans le rapport « Allergies alimentaires et étiquetage de précaution » de 2008 (AFFSA, 2008), il est proposé d'incorporer l'étiquetage de précaution dans le champ du règlement INCO afin d'harmoniser les critères, compte tenu du fait qu'il



est déjà utilisé par des exploitants. Il faudrait définir les phrases de précaution ainsi que les conditions pour leur utilisation.

○ Proposition N°3 concernant la déclaration nutritionnelle

La première proposition sur ce sujet est l'inclusion des sources utilisées pour la définition des apports de référence des nutriments.

La deuxième proposition est l'obligation d'exprimer la déclaration nutritionnelle par portion ou par unité de consommation, ainsi que l'harmonisation de la taille des portions. Même si actuellement il y a des fabricants qui choisissent d'afficher cette information sur les emballages, si elle devient obligatoire, les consommateurs pourraient l'utiliser pour comparer tous les produits.

L'expression par portion permet de comparer des denrées non forcément de la même catégorie et qui ne se consomment pas dans la même quantité, mais qui peuvent être des alternatives pour des consommateurs, comme le riz et les pâtes ou un yaourt et des biscuits.

De plus, l'expression de la portion en termes de « mesures maison » aide les consommateurs à mesurer la denrée à la maison, quand elle n'est pas divisée par unités, pour suivre un régime alimentaire équilibré. En conséquence, il est proposé aussi de définir ce type de mesures pour les denrées alimentaires, pour compléter l'expression par portion.

○ Proposition N°4 concernant l'omission de la déclaration nutritionnelle

Tel qu'il a été proposé pour la réglementation argentine, il est proposé d'éliminer les exceptions à la déclaration obligatoire de l'information nutritionnelle. Il faudrait déclarer soit des valeurs moyennes, soit que la quantité des certains nutriments est négligeable, car le consommateur a le droit à connaître les profils nutritionnels des denrées consommées.

Si en Argentine, il est possible d'inclure la déclaration nutritionnelle pour des produits tels que les édulcorants de table, la gélatine ou les gommes à mâcher (sauf pour des questions de surface disponible), le règlement INCO pourrait adopter cette norme.

## **Conclusion**

Après avoir procédé à l'analyse comparative des réglementations française et argentine, il peut être conclu qu'il était possible de définir des propositions d'amélioration dans les deux cas.

Bien qu'il soit possible d'affirmer que l'amélioration continue est toujours réalisable, la méthode utilisée montre que la comparaison des réglementations en vigueur dans des pays cherchant à développer des relations internationales plus étroites, peut être à l'origine de cette amélioration.

L'harmonisation au niveau international facilite les échanges entre pays, par exemple commerciaux, en maintenant le même niveau de protection de la population. Il s'agit bien d'un point positif, mais il ne faut pas ignorer les particularités nationales ou régionales, qui impliquent l'élaboration de réglementations particulières adaptées à chaque contexte politique, social, économique, de santé, de développement technologique et de disponibilité des ressources. En d'autres termes, la législation doit être fonctionnelle et applicable dans chaque pays.

La comparaison, à condition qu'elle soit effectuée de manière critique et ouverte, sans rechercher les gagnants ou les perdants, mais des points de repère, est enrichissante pour détecter les améliorations possibles.

Il peut être également conclu que le règlement INCO a présenté plus de points positifs qui pourraient inspirer des propositions d'amélioration de la réglementation en vigueur en Argentine.

Bien que la réglementation soit à la base de la régulation de l'étiquetage des denrées alimentaires, le simple fait de publier une loi ou un règlement n'est pas suffisant pour changer la réalité. Toutes les mesures établies doivent être mises en œuvre de la manière attendue par les personnes responsables. Pour cela, il est nécessaire que ces réglementations soient comprises par ceux qui doivent les appliquer.

Sur ce point, si la réglementation est très complexe, la mise en œuvre peut être difficile pour les PME, qui disposent généralement de structures de travail et de ressources plus petites que les grandes entreprises. Pour cette raison, il est important de leur proposer des outils facilitant et assurant la compréhension et la bonne application de la réglementation.

Non seulement la chaîne de production doit comprendre la législation, mais aussi les consommateurs doivent être en mesure de comprendre et de savoir comment utiliser les informations mises à leur disposition de manière à remplir leur fonction de contribuer à la prise de décision. Pour ce faire, il est essentiel de mener, d'une part, des campagnes de sensibilisation visant à leur apprendre à lire et à interpréter l'étiquetage des denrées alimentaires, en particulier s'il y a des changements dans la façon dont il est présenté. Par ailleurs, des campagnes de santé publique doivent être menées pour donner à la population des informations sur la prévention et la réduction des risques, sur lesquelles elle peut se baser pour choisir les produits à consommer.

Enfin, l'application de la réglementation doit être contrôlée par l'autorité compétente pour garantir le respect de celle-ci et, dans le cas contraire, appliquer les sanctions et mesures correspondantes pour maintenir le niveau de protection de la population.

En guise de conclusion, l'amélioration de la législation est possible et, à cette fin, la réglementation en vigueur dans une autre partie du monde pourrait servir de référence. Cependant, afin d'être un processus en constante évolution, il est essentiel de prendre en compte le contexte local afin d'anticiper les changements et les développements.

## **Bibliographie**

- *¿Qué es Bec.ar?* (s.d.). Consulté le 26 décembre, 2017, sur Argentina.gob.ar: <https://www.argentina.gob.ar/becar/QueesBecar>
- AFFSA. (2008). Consulté le 8 juillet, 2019, sur Allergies alimentaires et étiquetage de précaution: <https://www.anses.fr/fr/system/files/NUT-Ra-AllergiesEtiquetage.pdf>
- AFFSA. (2008, 11 juillet). *AVIS de l'Agence française de sécurité sanitaire des aliments relatif à l'évaluation des risques sanitaires liés aux situations de dépassement de la limite de qualité des nitrates et des nitrites dans les eaux destinées à la consommation humaine*. Consulté le 12 juillet, 2019, sur <https://www.anses.fr/fr/system/files/EAUX2004sa0067.pdf>
- ANMAT. (2018, 4 avril). *Directrices para el rotulado de alérgenos y sustancias capaces de producir reacciones adversas en individuos susceptibles de productos alimenticios envasados*. Consulté le 31 octobre, 2018, sur ANMAT: [http://www.anmat.gov.ar/Alimentos/DIRECTRICES\\_ROTULADO\\_ALERGENOS.pdf](http://www.anmat.gov.ar/Alimentos/DIRECTRICES_ROTULADO_ALERGENOS.pdf)
- ANSES. (2016, 14 juin). *Pas de miel pour les enfants de moins d'un an*. Consulté le 12 juillet, 2019, sur <https://www.anses.fr/fr/content/pas-de-miel-pour-les-enfants-de-moins-d%E2%80%99un>
- ANSES. (2018, 3 décembre). *AVIS de l'ANSES relatif à « l'actualisation des données du rapport « allergies alimentaires : état des lieux et propositions d'orientations »*. Consulté le 23 juillet, 2019, sur <https://www.anses.fr/fr/system/files/NUT2015SA0257.pdf>
- BLOOMENTHAL, A. (2019, 24 mai). *Investopedia*. Consulté le 1 juin, 2019, sur Asymmetric Information: <https://www.investopedia.com/terms/a/asymmetricinformation.asp>
- Cámara Argentina de Comercio Electrónico. (2019, Febrero). *Los argentinos y el e-commerce ¿CÓMO COMPRAMOS Y VENDEMOS?* Consulté le 11 juillet, 2019, sur <https://cace-static.s3-us-west-2.amazonaws.com/uploads/estudios/estudio-anual-comercio-electronico-argentina-2018-resumen.pdf>
- *Código Alimentario Argentino*. (1953). Consulté le 31 octobre, 2018, sur Argentina.gob.ar: <https://www.argentina.gob.ar/anmat/codigoalimentario>
- Commission européenne. (2017, 21 novembre). *Communication de la Commission sur l'application du principe de la déclaration quantitative des ingrédients (QUID)*.

- Consulté le 7 juillet, 2019, sur Eur-LEX: [https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/PDF/?uri=CELEX:52017XC1121\(01\)&from=EN](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/PDF/?uri=CELEX:52017XC1121(01)&from=EN)
- Commission européenne. (2018, 8 juin). *Communication de la Commission relative aux questions et réponses sur l'application du règlement (UE) no 1169/2011 du Parlement européen et du Conseil concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires*. Consulté le 3 juin, 2019, sur EUR-Lex: [https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/PDF/?uri=CELEX:52018XC0608\(01\)&from=FR](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/PDF/?uri=CELEX:52018XC0608(01)&from=FR)
  - Commission Européenne. (2019, 28 juin). *EU and Mercosur reach agreement on trade*. Consulté le 28 juin, 2019, sur European Commission - Press Release Database: [http://europa.eu/rapid/press-release\\_IP-19-3396\\_en.htm](http://europa.eu/rapid/press-release_IP-19-3396_en.htm)
  - Commission Européenne. (2019, 28 juin). *Key elements of the EU-Mercosur trade agreement*. Consulté le 29 juin, 2019, sur European Commission - Press Release Database: [http://europa.eu/rapid/press-release\\_QANDA-19-3375\\_en.htm](http://europa.eu/rapid/press-release_QANDA-19-3375_en.htm)
  - Conseil d'Etat. (2014, 12 décembre). *Décret n° 2014-1489 du 11 décembre 2014 modifiant le code de la consommation en ce qui concerne notamment l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires*. Consulté le 3 juin, 2019, sur Légifrance: <https://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=JORFTEXT000029884889&categorieLien=id>
  - Conseil d'Etat. (2015, 19 avril). *Décret n° 2015-447 du 17 avril 2015 relatif à l'information des consommateurs sur les allergènes et les denrées alimentaires non préemballées*. Consulté le 3 juin, 2019, sur Légifrance: <https://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=JORFTEXT000030491684&categorieLien=id>
  - DGCCRF. (2015, 23 avril). *Étiquetage des denrées alimentaires : nouvelles règles européennes*. Consulté le 31 octobre, 2018, sur [economie.gouv.fr](http://economie.gouv.fr): <https://www.economie.gouv.fr/dgccrf/etiquetage-des-denrees-alimentaires-nouvelles-regles-europeennes>
  - DGCCRF. (2018, juillet). *Fiche Pratique. Étiquetage des denrées alimentaires*. Consulté le 31 octobre, 2018, sur [https://www.economie.gouv.fr/files/files/directions\\_services/dgccrf/documentation/fiches\\_pratiques/fiches/etiquetage-denrees-alimentaires.pdf](https://www.economie.gouv.fr/files/files/directions_services/dgccrf/documentation/fiches_pratiques/fiches/etiquetage-denrees-alimentaires.pdf)

- Direction de l'information légale et administrative. (2004, 13 octobre). *La crise de la vache folle de 1985 à 2004*. Consulté le 9 juillet, 2019, sur Vie publique - Au coeur du débat public: <https://www.vie-publique.fr/chronologie/chronos-thematiques/crise-vache-folle-1985-2004.html>
- Direction de l'information légale et administrative. (2013, 3 juin). *Comment l'administration française applique-t-elle le droit communautaire ?* Consulté le 2 juin, 2019, sur Vie publique: <https://www.vie-publique.fr/decouverte-institutions/institutions/administration/modernisation/europe/comment-administration-francaise-applique-t-elle-droit-communautaire.html>
- EFSA. (2008, 10 avril). *Nitrate in vegetables. Scientific Opinion of the Panel on Contaminants in the Food chain*. Consulté le 12 juillet, 2019, sur <https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/epdf/10.2903/j.efsa.2008.689>
- FAO. (2003). *Food energy – methods of analysis and conversion factors*. Consulté le 9 juillet, 2019, sur [http://www.fao.org/uploads/media/FAO\\_2003\\_Food\\_Energy\\_02.pdf](http://www.fao.org/uploads/media/FAO_2003_Food_Energy_02.pdf)
- FAO. (2016). *Handbook and Food Labelling to protect consumers*. Rome: FAO. Récupéré sur <http://www.fao.org/3/a-i6575e.pdf>
- GMC. (2002, 20 juin). *REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR PARA EXPRESAR LA INDICACIÓN CUANTITATIVA DEL CONTENIDO LÍQUIDO DE LOS PRODUCTOS PREMEDIADOS*. Consulté le 3 juin, 2019, sur MERCOSUR. Documentos y Normativa: [https://normas.mercosur.int/simfiles/normativas/13072\\_RES\\_022-2002\\_ES\\_RTM\\_Cont-Neto\\_Premedidos\\_Acta%202\\_02.pdf](https://normas.mercosur.int/simfiles/normativas/13072_RES_022-2002_ES_RTM_Cont-Neto_Premedidos_Acta%202_02.pdf)
- GMC. (2007, 11 décembre). *REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR SOBRE CONTENIDOS NETOS DE PRODUCTOS PREMEDIADOS*. Consulté le 3 juin, 2019, sur MERCOSUR. Documentos y Normativa: [https://normas.mercosur.int/simfiles/normativas/5275\\_RES\\_031-2007\\_ES\\_RTM%20Cont%20Netos%20Produc%20Premedidos.pdf](https://normas.mercosur.int/simfiles/normativas/5275_RES_031-2007_ES_RTM%20Cont%20Netos%20Produc%20Premedidos.pdf)
- International Food Safety Authorities Network (INFOSAN). (2006, 9 juin). Consulté le 8 juillet, 2019, sur INFOSAN Information Note No. 3/2006 – Food Allergies: [https://www.who.int/foodsafety/fs\\_management/No\\_03\\_allergy\\_June06\\_en.pdf](https://www.who.int/foodsafety/fs_management/No_03_allergy_June06_en.pdf)

- INTI. (2014, 12 novembre). *Primeras Jornadas Internacionales de Nanotecnología en Agroindustrias y Agroalimentos*. Consulté le 22 juin, 2019, sur <https://www.inti.gov.ar/noticias/innovacionDesarrollo/nanotecnologiaAA.htm>
- MERCOSUR. (2019). *Objetivos del MERCOSUR*. Consulté le 1 juin, 2019, sur MERCOSUR: <https://www.mercosur.int/quienes-somos/objetivos-del-mercosur/>
- MERCOSUR. (2019). *Su funcionamiento*. Consulté le juin 1, 2019, sur MERCOSUR: <https://www.mercosur.int/quienes-somos/funcionamiento/>
- Ministerio de Agroindustria. (2016). *Guía de Rotulado para Alimentos Envasados*. Consulté le 31 octobre, 2018, sur Alimentos Argentinos: <http://www.alimentosargentinos.gob.ar/contenido/publicaciones/calidad/Guias/GRotulado.pdf>
- Ministerio de Educación, Cultura, Ciencia y Tecnología. (s.d.). *Plan Argentina Innovadora 2020 - Agroindustria*. Consulté le 22 juin, 2019, sur Argentina.gob.ar: <https://www.argentina.gob.ar/plan-argentina-innovadora-2020/agroindustria-0>
- Ministerio de Salud de la Nación. (2012). Consulté le 7 juillet, 2019, sur Guía de Prevención, Diagnóstico, Tratamiento y Vigilancia Epidemiológica del Botulismo del Lactante: [http://www.msal.gob.ar/images/stories/bes/graficos/0000000338cnt-09-Guia\\_botulismo\\_lactante.pdf](http://www.msal.gob.ar/images/stories/bes/graficos/0000000338cnt-09-Guia_botulismo_lactante.pdf)
- Ministerio de Salud de la Nación; Organización Panamericana de la Salud. (2010). Consulté le 7 juillet, 2019, sur Salud Ambiental Infantil : manual para enseñanza de grado en escuelas de medicina: <http://www.msal.gob.ar/images/stories/bes/graficos/0000000271cnt-s12-manual-universitario-salud-ambiental-infantil.pdf>
- Ministerio de Salud. (s.d.). Consulté le 10 juillet, 2019, sur Disminuir el consumo de bebidas azucaradas para cuidar la salud: <http://www.msal.gob.ar/ent/index.php/component/content/article/6-destacadosslide/425-disminuir-el-consumo-de-bebidas-azucaradas-para-cuidar-la-salud>
- Ministerio de Salud y Desarrollo Social. (s.d.). Consulté le 7 juillet, 2019, sur RECOMENDACIONES PARA PREVENIR EL SÍNDROME URÉMICO HEMOLÍTICO: <http://www.msal.gob.ar/index.php/home/aranceles/154-recomendaciones-para-prevenir-el-sindrome-uremico-hemolitico>

- Ministerio de Salud y Desarrollo Social. (s.d.). Consulté le 10 juillet, 2019, sur Recursos & Campañas: [http://www.msal.gob.ar/index.php/component/ryc\\_contenidos/?filter\\_problematika=36&filter\\_soport=22&start=20](http://www.msal.gob.ar/index.php/component/ryc_contenidos/?filter_problematika=36&filter_soport=22&start=20)
- Ministerio de Salud y Desarrollo Social. (s.d.). *Recursos y Campañas*. Consulté le 12 juillet, 2019, sur [http://www.msal.gob.ar/index.php/component/ryc\\_contenidos/?filter\\_problematika=36&filter\\_soport=22&palabra\\_clave=azucar&option=com\\_ryc\\_contenidos](http://www.msal.gob.ar/index.php/component/ryc_contenidos/?filter_problematika=36&filter_soport=22&palabra_clave=azucar&option=com_ryc_contenidos)
- OMS. (2015). *Directive : Apport en sucres chez l'adulte et l'enfant. Résumé d'orientation*. Consulté le 10 juillet, 2019, sur [https://apps.who.int/iris/bitstream/handle/10665/155735/WHO\\_NMH\\_NHD\\_15.2\\_fre.pdf?sequence=1](https://apps.who.int/iris/bitstream/handle/10665/155735/WHO_NMH_NHD_15.2_fre.pdf?sequence=1)
- Parlement européen. (2000, 17 juillet). *Règlement (CE) n° 1760/2000 du Parlement européen et du Conseil du 17 juillet 2000 établissant un système d'identification et d'enregistrement des bovins et concernant l'étiquetage de la viande bovine et des produits à base de viande bovine*. Consulté le 9 juillet, 2019, sur Eur-LEX: <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=celex:32000R1760>
- Parlement européen. (2002, 28 janvier). *Règlement (CE) n° 178/2002 du Parlement européen et du Conseil du 28 janvier 2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'Autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des proc.* Consulté le 30 juin, 2019, sur Eur-LEX: <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=CELEX%3A32002R0178>
- Parlement européen. (2006, 30 décembre). *Règlement (CE) n o 1924/2006 du Parlement européen et du Conseil du 20 décembre 2006 concernant les allégations nutritionnelles et de santé portant sur les denrées alimentaires*. Consulté le 3 juin, 2019, sur EUR-Lex: <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/ALL/?uri=CELEX%3A32006R1924>
- Parlement européen. (2006, 30 décembre). *Règlement (CE) n o 1925/2006 du Parlement européen et du Conseil du 20 décembre 2006 concernant l'adjonction de vitamines, de minéraux et de certaines autres substances aux denrées alimentaires*. Consulté le 3 juin, 2019, sur EUR-Lex: <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=celex%3A32006R1925>



- Parlement européen. (2011, 16 décembre). *Directive 2011/91/UE du Parlement européen et du Conseil du 13 décembre 2011 relative aux mentions ou marques permettant d'identifier le lot auquel appartient une denrée alimentaire*. Consulté le 3 juin, 2019, sur EUR-Lex: <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/fr/TXT/?uri=CELEX%3A32011L0091>
- Parlement européen. (2011, 22 novembre). *Règlement (UE) n° 1169/2011 du Parlement européen et du Conseil du 25 octobre 2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires*. Consulté le 31 octobre, 2018, sur EUR-Lex: <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=celex:32011R1169>
- Parlement européen. (2013, 14 décembre). *Règlement d'exécution (UE) n ° 1337/2013 de la Commission du 13 décembre 2013 portant modalités d'application du règlement (UE) n ° 1169/2011 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne l'indication du pays d'origine ou du lieu de provenance de*. Consulté le 3 juin, 2019, sur EUR-Lex: <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=CELEX%3A32013R1337>
- *Plan Argentina Innovadora 2020*. (s.d.). Consulté le 1 juin, 2019, sur Argentina.gob.ar: <https://www.argentina.gob.ar/ciencia/argentina-innovadora-2030/plan-argentina-innovadora-2020>
- Presidente de la Nación. (1999, 26 juillet). *Decreto 815/99 SISTEMA NACIONAL DE CONTROL DE ALIMENTOS*. Consulté le 6 juillet, 2019, sur InfoLEG: [http://www.conal.gob.ar/decretos/Decreto\\_815/Titulo\\_lyll.htm](http://www.conal.gob.ar/decretos/Decreto_815/Titulo_lyll.htm)
- Presidente de la Nación. (2019, 17 avril). *Decreto 274/2019 LEALTAD COMERCIAL*. Consulté le 9 juillet, 2019, sur Boletín Oficial de la República Argentina: <https://www.boletinoficial.gob.ar/detalleAviso/primera/205888/20190422>
- Punto Focal. (2019). *Subgrupo de Trabajo N° 3 "Reglamentos Técnicos y Evaluación de la Conformidad"*. Consulté le 6 juillet, 2019, sur Punto Focal: [http://www.puntofocal.gov.ar/mercosur\\_sgt\\_subgrupo.htm#2019](http://www.puntofocal.gov.ar/mercosur_sgt_subgrupo.htm#2019)
- SENASA. (2001, 6 novembre). *Resolución 494/2001*. Consulté le 3 juin, 2019, sur Info LEG: <http://servicios.infoleg.gob.ar/infolegInternet/anexos/65000-69999/69816/norma.htm>
- SENASA. (2015, 19 août). *En la Argentina nunca se han registrado casos de Vaca loca*. Consulté le 9 juillet, 2019, sur SENASA: <http://www.senasa.gob.ar/senasa-comunica/noticias/en-la-argentina-nunca-se-han-registrado-casos-de-vaca-loc>

- Union européenne. (2019, 7 mars). *Règlements, directives et autres actes législatifs*. Consulté le 2 juin, 2019, sur Europe: [https://europa.eu/european-union/eu-law/legal-acts\\_fr](https://europa.eu/european-union/eu-law/legal-acts_fr)
- World Health Organization. Food and Agriculture Organization of the United Nations. (2007). *Codex Alimentarius. Food Labelling* (éd. Cinquième). Rome: FAO. Récupéré sur <http://www.fao.org/3/a1390e/a1390e00.pdf>

### **Table des illustrations**

Figure 1 – Hauteur de x (Commission européenne, 2018) .....	26
Figure 2 – Exemple : Apport de référence des sucres .....	I
Figure 3 – Exemple : Déclaration des allergènes et déclaration de précaution .....	II
Figure 4 – Exemple : Allergènes et indication quantitative des ingrédients .....	III
Figure 5 – Exemple : Origine des viandes .....	IV
Figure 6 – Exemple : Date de durabilité minimale .....	V
Figure 7 – Exemple : Expression de la déclaration nutritionnelle.....	VI
Figure 8 – Exemple : Déclarations des additifs alimentaires.....	VII

### **Table des tableaux**

Tableau 1 - Comparaison des mentions obligatoires .....	17
Tableau 2 - Mentions obligatoires complémentaires en France et en Argentine .....	20
Tableau 3 - Comparaison des mentions obligatoires complémentaires.....	23
Tableau 4 – Denrées alimentaires auxquelles ne s’applique pas l’obligation de déclaration nutritionnelle .....	28
Tableau 5 - Exemples de noms usuels et descriptifs .....	32
Tableau 6 - Dispositions particulières du règlement INCO relatives à l’énumération et désignation des ingrédients .....	33
Tableau 7 - Comparaison des directives pour la présentation des substances provoquant des allergies ou intolérances .....	37
Tableau 8 - Unité à utiliser selon la quantité nominale du produit.....	41
Tableau 9 - Différences de la déclaration nutritionnelle obligatoire des réglementations française et argentine .....	45
Tableau 10 - Différences des coefficients de conversion pour le calcul de l’énergie des réglementations française et argentine .....	47
Tableau 11 – Quantités nettes permises par type de produits selon la Résolution GMC N° 31/07 : « Règlement technique du MERCOSUR sur des quantités nettes des produits pré-mesurés » (GMC, 2007). .....	VIII
Tableau 12 – Hauteur minimale des chiffres selon la quantité nette, établie par la Résolution GMC N° 22/02 : « Règlement technique du MERCOSUR sur des quantités nettes des produits industrialisés pré-mesurés » (GMC, 2002). .....	IX

Tableau 13 – Hauteur minimale des chiffres selon la taille de la surface principale, établie par la Résolution GMC N° 22/02 : « Règlement technique du MERCOSUR sur des quantités nettes des produits industrialisés pré-mesurés » (GMC, 2002)..... X

Tableau 14 - Comparaison entre les Apports quotidiens de référence des deux réglementations ..... XI

## **Table des matières**

Remerciements.....	2
Sommaire .....	3
Introduction .....	4
1. Présentation et comparaison des réglementations argentine et française .....	5
1.1. Choix de la comparaison entre l'Argentine et la France .....	5
1.2. Présentation des textes réglementaires : structure nationale et régionale.....	7
1.2.1. Réglementation en vigueur en Argentine .....	7
1.2.2. Réglementation en vigueur en France .....	8
2. Analyse comparative : Principales différences .....	10
2.1. Structure et organisation du contenu .....	10
2.2. Contenu .....	12
• Objet et champ d'application .....	13
• Principes régissant les informations obligatoires sur les denrées alimentaires .	14
• Consultation de l'Autorité de sécurité des aliments .....	15
• Responsabilités .....	16
• Liste des mentions obligatoires .....	17
• Mentions obligatoires complémentaires pour des types ou catégories spécifiques de denrées alimentaires .....	18
• Mise à disposition et emplacement des informations obligatoires .....	25
• Présentation des mentions obligatoires.....	25
• Vente à distance.....	27
• Omission de certaines mentions obligatoires .....	28
• Dénomination de la denrée alimentaire .....	30
• Liste des ingrédients.....	32
• Omission de la liste des ingrédients .....	35

• Étiquetage de certaines substances ou certains produits provoquant des allergies ou intolérances .....	36
• Indication quantitative des ingrédients.....	39
• Quantité nette .....	39
• Date de durabilité minimale, date limite de consommation et date de congélation 42	
• Pays d'origine ou lieu de provenance.....	43
• Déclaration nutritionnelle .....	44
• Identification du lot.....	49
• Mesures concernant les denrées alimentaires non préemballées .....	50
3. Propositions d'amélioration .....	50
3.1. Pour la réglementation argentine.....	51
3.2. Pour la réglementation française .....	56
Conclusion .....	58
Bibliographie .....	60
Table des illustrations .....	67
Table des tableaux .....	67
Table des matières .....	69
Glossaire.....	71
Annexes.....	I
Résumé .....	XIII

## **Glossaire**

ANMAT	: Administration nationale des médicaments, des aliments et de la technologie médicale
AFSSA	: Agence française de sécurité sanitaire des aliments
ANSES	: Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail
EFSA	: Autorité européenne de sécurité des aliments
C.A.A.	: Code Alimentaire Argentin
CCM	: Commission du commerce
CONAL	: Commission nationale des aliments
CMC	: Conseil du marché commun
DGCCRF	: Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes
GMC	: Groupe du marché commun
INCO	: Information des consommateurs
MERCOSUR	: Marché commun du Sud
MSyA	: Ministère de la santé et de l'environnement
OAA	: Organisation des Nations unies pour l'alimentation et l'agriculture
OMS	: Organisation mondiale de la santé
SAGPyA	: Secrétariat de l'agriculture, de l'élevage, de la pêche et de l'alimentation
SAV	: Secrétariat de l'ajout de valeur
SPRyRS	: Secrétariat de politiques, réglementation et relations sanitaires
SPReI	: Secrétariat des politiques, de la réglementation et des instituts
SENASA	: Service national de la santé et de la qualité agroalimentaires
UE	: Union européenne

**Annexes**

Annexe I : Exemples d'étiquetage



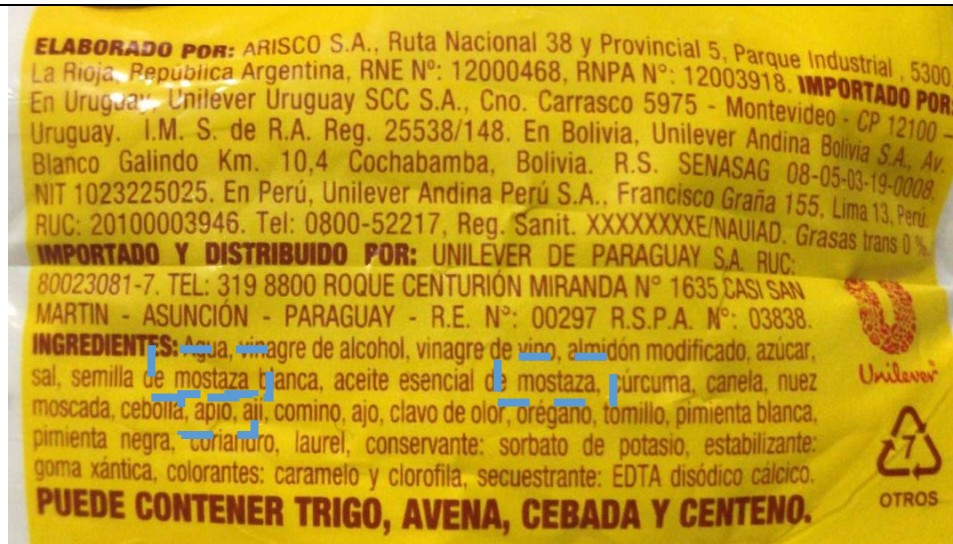
**Figure 2 – Exemple : Apport de référence des sucres**





En haut, l'étiquetage argentin du dessert *Danette* (« *CONTIENE LECHE* » : il contient du lait ; « *PUEDO CONTENER : ALMENDRA, AVELLANA, NUEZ PECAN Y PISTACHO* » : il peut contenir : amande, noisette, noix de pécan et pistache). Tous les allergènes sont listés après la liste des ingrédients et il y a une déclaration de précaution. En bas, l'étiquetage français du dessert *Danette*. Même s'il n'est pas indiqué par le règlement INCO tous les allergènes sont listés après la liste des ingrédients.

**Figure 3 – Exemple : Déclaration des allergènes et déclaration de précaution**



En haut, l'étiquetage argentin de la moutarde Savora (« mostaza » : moutarde ; « apio » : céleri). Ni la moutarde ni le céleri sont marqués comme des allergènes.

Il n'y a pas d'indication quantitative de la moutarde.

En bas, l'étiquetage français de la moutarde Savora. La moutarde est marquée comme un allergène. Il y a une indication quantitative de la moutarde.

Figure 4 – Exemple : Allergènes et indication quantitative des ingrédients



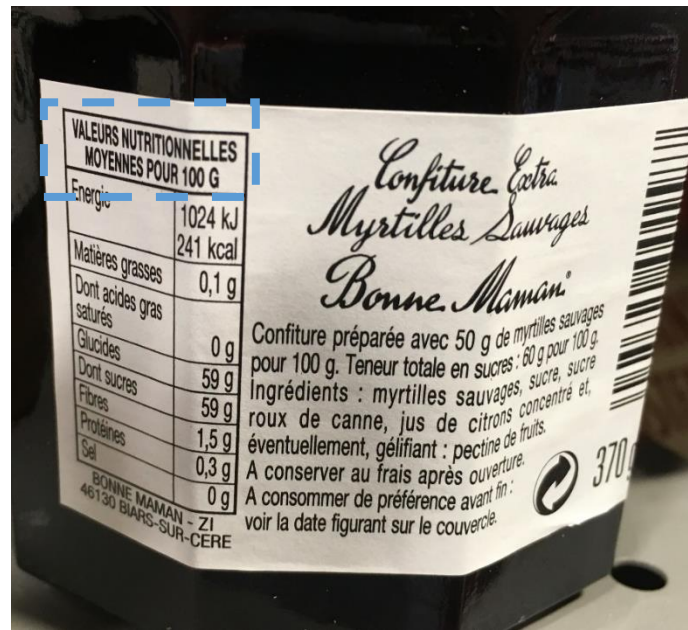
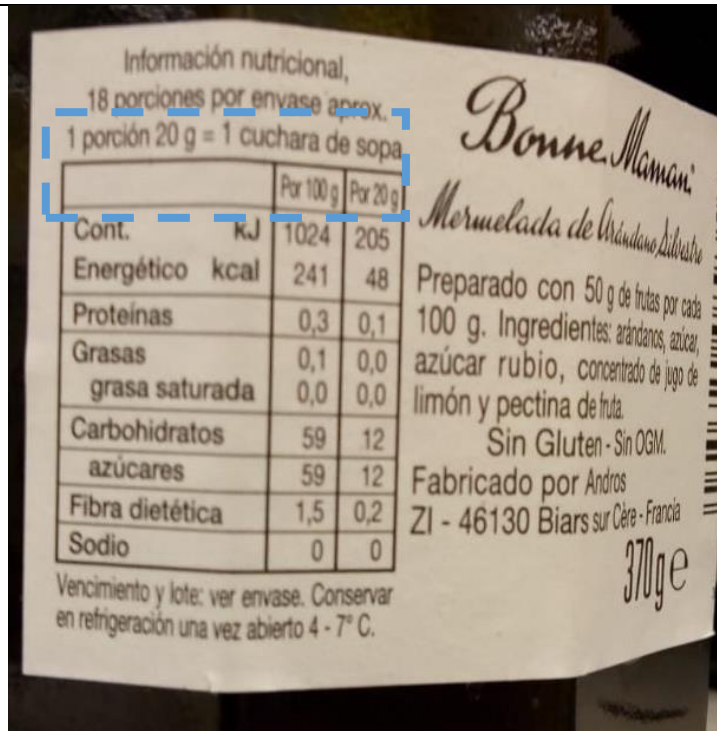
En haut, l'étiquetage argentin de viande (« *carnes* » : viandes ). Il n'y a qu'une indication de l'origine : N° SENASA.

En bas, l'étiquetage français de viande. Les lieux d'abattage et de découpe sont indiqués.

Figure 5 – Exemple : Origine des viandes



Figure 6 – Exemple : Date de durabilité minimale

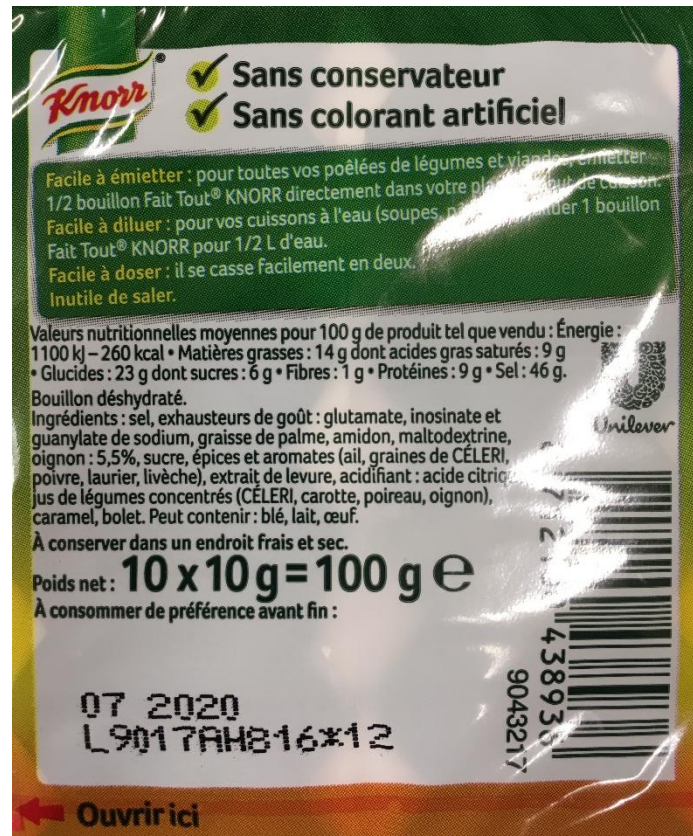


En haut, l'étiquetage argentin de la confiture de myrtilles sauvages *Bonne Maman* (« *porción* » : portion ; « *cuchara de sopa* » : cuillère à soupe). La déclaration nutritionnelle est indiquée par portion et mesure maison, ainsi que pour 100 g.

En bas, l'étiquetage français de la confiture de myrtilles sauvages *Bonne Maman*. La déclaration nutritionnelle n'est indiquée que pour 100 g.

**Figure 7 – Exemple : Expression de la déclaration nutritionnelle**

Agrega 2 cubos en preparación para servir. ¡Próvalo en sopas, arroces y guisos! No necesitas agregar sal. 2 cubos = 1 litro o 1,2 kg de aumento. Conservar en lugar seco y fresco para evitar la humedad de tu plato, consumase en su totalidad una vez preparado. **INGREDIENTES:** Sal, primer jugo vacuno, grasa bovina hidrogenada, almidón, azúcar, agua, perejil en escamas, cebolla en polvo, ajo en polvo, maltodextrina, cúrcuma, espinaca en polvo, zanahoria granulada, puerro en escamas, pimiento rojo granulado, tomate en polvo, repollo granulado, semillas de ajo en polvo, zanajo granulado, pimienta blanca molida, harina de arroz, laurel molido, resaltadores del sabor glutamato monosódico, inosinato disódico y guanilato disódico, emulsionantes: mono y diglicéridos de ácidos grasos, colorantes: óxido de titanio y caramelo IV, acidulante: ácido cítrico. **CONTIENE SULFITOS. PUEDE CONTENER TRIGO, SOJA, LECHE Y DERIVADOS DE LECHE.**



En haut, l'étiquetage argentin du bouillon déshydraté *Knorr* (« *resaltadores del sabor* » : exhausteurs de goût ; « *emulsionantes* » : émulsifiants ; « *colorantes* » : colorants ; « *acidulante* » : acidifiant). Tous les additifs alimentaires sont listés à la fin de la liste des ingrédients.

En bas, l'étiquetage français du bouillon déshydraté *Knorr*. Les additifs alimentaires sont mentionnés dans la liste des ingrédients.

**Figure 8 – Exemple : Déclarations des additifs alimentaires**

Annexe II : Tableaux des Règlements MERCOSUR concernant la Quantité nette

**Tableau 11 – Quantités nettes permises par type de produits selon la Résolution GMC N° 31/07 : « Règlement technique du MERCOSUR sur des quantités nettes des produits pré-mesurés » (GMC, 2007).**

<b>Produit</b>	<b>Quantité nette</b>	<b>Contenu libre</b>
<i>Huiles alimentaires, à l'exception des huiles d'olive</i>	<i>100 cm<sup>3</sup> – 200 cm<sup>3</sup> – 250 cm<sup>3</sup> – 500 cm<sup>3</sup> – 750 cm<sup>3</sup> – 900 cm<sup>3</sup> – 1 L – 1,5 L – 2 L</i>	<i>plus de 2 L et moins de 100 cm<sup>3</sup></i>
<i>Riz, à l'exclusion des plats préparés</i>	<i>100 g – 125 g – 200 g – 250 g – 500 g – 1 kg – 2 kg – 5 kg</i>	<i>plus de 5 kg</i>
<i>Sucre blanc</i>	<i>100 g – 200 g – 250 g – 500 g – 1 kg – 2 kg – 5 kg</i>	<i>plus de 5 kg et moins de 100 g</i>
<i>Café (tous), à l'exception du café soluble</i>	<i>250 g – 500 g – 1 kg</i>	<i>plus de 1 kg et moins de 200 g</i>
<i>Pâtes, à l'exception des pâtes farcies, des plats préparés et de la pâte à lasagne</i>	<i>100 g – 200 g – 300 g – 400 g – 500 g – 750 g – 1 kg</i>	<i>plus de 1 kg et moins de 100 g</i>
<i>Filet de poisson congelé</i>	<i>500 g – 800 g – 900 g – 1 kg</i>	<i>moins de 500 g et plus de 1 kg</i>
<i>Farine de manioc</i>	<i>250 g – 500 g – 1 kg – 2 kg</i>	<i>moins de 250 g et plus de 2 kg</i>
<i>Farine de blé et de farine de blé levante</i>	<i>500 g – 1 kg – 2 kg – 5 kg</i>	<i>plus de 5 kg</i>
<i>Lait de consommation d'origine animale, à</i>	<i>250 cm<sup>3</sup> – 500 cm<sup>3</sup> – 750 cm<sup>3</sup> – 1 L</i>	<i>moins de 250 cm<sup>3</sup> et plus de 1 L</i>

<i>l'exception des aromatisés</i>		
<i>Beurres, margarines et autres émulsions grasses d'origine végétale</i>	<i>100 g – 200 g – 250 g – 500 g – 1 kg</i>	<i>plus de 1 kg et moins de 100 g</i>
<i>Haricots, à l'exception des conserves</i>	<i>100 g – 200 g – 500 g – 1 kg – 2 kg – 5 kg</i>	<i>plus de 5 kg</i>
<i>Sel comestible, fin et gros</i>	<i>100 g – 250 g – 500 g – 1 kg</i>	<i>plus de 1 kg et moins de 100 g</i>
<i>Yerba mate</i>	<i>100 g – 250 g – 500 g – 1 kg</i>	<i>plus de 1 kg et moins de 100 g</i>

**Tableau 12 – Hauteur minimale des chiffres selon la quantité nette, établie par la Résolution GMC N° 22/02 : « Règlement technique du MERCOSUR sur des quantités nettes des produits industrialisés pré-mesurés » (GMC, 2002).**

<b>Quantité nette en grammes ou millilitres</b>	<b>Hauteur minimale des chiffres en millimètres</b>
Inférieur ou égal à 50	2
Supérieur à 50 et inférieur ou égal à 200	3
Supérieur à 200 et inférieur ou égal à 1000	4
Plus de 1000	6



**Tableau 13 – Hauteur minimale des chiffres selon la taille de la surface principale, établie par la Résolution GMC N° 22/02 : « Règlement technique du MERCOSUR sur des quantités nettes des produits industrialisés pré-mesurés » (GMC, 2002).**

<b>Surface principale en cm</b>	<b>Hauteur minimale des chiffres en millimètres</b>
Moins de 40	2,0
Supérieur ou égal à 40 et inférieur à 170	3,0
Supérieur ou égal à 170 et inférieur à 650	4,5
Supérieur ou égal à 650 et inférieur à 2600	6,0
Égal ou supérieur à 2600	10,0

Annexe III : Apports quotidiens de référence**Tableau 14 - Comparaison entre les Apports quotidiens de référence des deux réglementations**

Énergie ou nutriment	Apports quotidiens de référence	
	Règlement INCO	C.A.A.
Énergie	8 400 kJ (2 000 kcal)	8 400 kJ (2 000 kcal)
Graisses totales	70 g	55 g
Acides gras saturés	20 g	22 g
Glucides	260 g	300 g
Sucres	90 g	-
Protéines	50 g	75 g
Sel	6 g	(2400 mg de Sodium)
Acide folique (µg)	200	400
Acide pantothénique (mg)	6	5
Biotine (µg)	50	30
Calcium (mg)	800	1000
Chlorure (mg)	800	-
Chrome (µg)	40	35
Cuivre (mg)	1	0,9
Fer (mg)	14	14
Fluorure (mg)	3,5	4
Iode (µg)	150	130
Magnésium (mg)	375	260
Manganèse (mg)	2	2,3
Molybdène (µg)	50	45

Niacine (mg)	16	16
Phosphore (mg)	700	700
Potassium (mg)	2000	-
Riboflavine (mg)	1,4	1,3
Sélénium (µg)	55	34
Thiamine (mg)	1,1	1,2
Vitamine A (µg)	800	600
Vitamine B12 (µg)	2,5	2,4
Vitamine B6 (mg)	1,4	1,3
Vitamine C (mg)	80	45
Vitamine D (µg)	5	5
Vitamine E (mg)	12	10
Vitamine K (µg)	75	65
Zinc (mg)	10	7
Choline (mg)	-	550

## Résumé

Julia FROJAN

### ETIQUETAGE ALIMENTAIRE : LES REGLEMENTATIONS ARGENTINE ET FRANÇAISE, PEUVENT-ELLES ETRE AMELIOREES A TRAVERS UNE ANALYSE COMPARATIVE ?

L'objectif de ce rapport est de déterminer si, à partir d'une **analyse comparative** entre les **réglementations** en vigueur en **Argentine** et en **France** en matière d'**étiquetage des denrées alimentaires**, des propositions d'**amélioration** peuvent être présentées. L'**analyse comparative** a été faite sur chaque sujet abordé dans les textes réglementaires, ainsi que par rapport à la structure et à l'organisation du contenu. Les propositions d'**amélioration** visent à mieux informer les consommateurs pour qu'ils aient des connaissances pour mieux choisir des aliments, et les protéger du point de sanitaire. Quatorze propositions d'**amélioration** ont été décrites pour la **réglementation argentine** et quatre pour la **réglementation française**.

Mots-clés : étiquetage des denrées alimentaires, réglementation, Argentine, France, analyse comparative, amélioration

---

## Abstract

### FOOD LABELING: CAN ARGENTINA AND FRENCH REGULATIONS BE IMPROVED THROUGH A COMPARATIVE ANALYSIS?

The objective of this report is to determine whether, based on a **comparative analysis** between the **regulations** in force in **Argentina** and in **France** regarding **food labeling**, proposals for the **improvement** can be presented. The **comparative analysis** has been done on each subject addressed in the regulatory texts, as well as regarding the structure and organization of the content. The proposals for the **improvement** aim to better inform consumers so that they have knowledge to better choose foods, and to protect them from sanitary risks. Fourteen proposals were described for the **Argentine regulation** and four for the **French regulation**.

Keywords: food labeling, regulation, Argentina, France, comparative analysis, improvement