



AVIS

CCE 2018-3250

Crème

CCE
Conseil Central de l'Economie
Centrale Raad voor het Bedrijfsleven
CRB





Avis crème

**Bruxelles
14.12.2018**

Saisine

Dans son courrier du 29 octobre 2018, le ministre de l'Économie et des Consommateurs Kris Peeters a saisi la commission consultative spéciale Consommation (CCS Consommation) d'une demande d'avis sur un projet d'arrêté royal relatif à la crème. Le délai pour émettre l'avis était de 2 mois.

Il a décidé de recourir à une procédure écrite pour la préparation d'un projet d'avis. Le 20 novembre 2018, les membres ont été invités par e-mail à faire connaître leurs remarques éventuelles concernant le projet d'arrêté royal. Sur la base de ces remarques, un projet d'avis a été rédigé.

Le projet d'avis a été soumis, le 14 décembre 2018, pour approbation à l'assemblée plénière de la CCS Consommation, qui l'a approuvé sous la présidence de M. Reinhard Steennot.

Introduction

Le projet d'arrêté royal soumis pour avis vise à abroger et remplacer [l'arrêté royal du 23 mai 1934](#) relatif au commerce de la crème qui n'est plus adapté aux normes actuelles. L'article 2 de la [loi du 24 janvier 1977](#) relative à la protection de la santé des consommateurs en ce qui concerne les denrées alimentaires et les autres produits ainsi que l'article VI.9, §1er du [Code de droit économique](#) autorisent le Roi à faire les adaptations nécessaires.

Le projet d'arrêté royal soumis pour avis dès lors :

- actualise les définitions réservées à la « crème », à la « crème à fouetter » et à la « crème diluée » renommée pour l'occasion « crème légère », avec des pourcentages en matières grasses réduits ;
- ajoute « crème entière » comme dénomination alternative à « crème à fouetter » ;
- contient la mention explicite dans la définition de la « crème » et de la « crème légère » de l'autorisation d'un processus de recombinaison ;
- offre la possibilité (et non plus l'obligation comme dans l'arrêté royal de 1934) de compléter la dénomination du produit concerné par le pourcentage de matières grasses ;
- interdit l'ajout d'antiseptiques pour les produits à base de crème ;
- comprend une période de transition après la publication au Moniteur belge.

AVIS

1 Indication du pourcentage de matière grasse du produit

Conformément à l'article 3 du projet d'arrêté royal, les dénominations « crème », « crème à fouetter », « crème entière » et « crème légère » peuvent être complétées par l'indication du pourcentage de matière grasse du produit. La CCS Consommation fait remarquer que, conformément à l'article 2 de l'arrêté royal du 23 mai 1934, la mention « crème diluée » sera immédiatement suivie de l'indication claire et bien lisible du pourcentage de matière grasse du produit. En d'autres termes : pour « crème diluée » (dans le nouveau projet d'arrêté royal « crème légère »), il est maintenant obligatoire de mentionner le pourcentage de matière grasse, alors que ce ne serait plus une obligation avec le nouvel arrêté royal, mais un choix libre. Pour « crème », « crème à fouetter » et « crème entière », la possibilité est maintenant créée d'indiquer librement le pourcentage de matière grasse.

La CCS Consommation attache beaucoup d'importance à ce que les consommateurs soient correctement informés sur le pourcentage précis de matière grasse. C'est d'autant plus le cas maintenant que les définitions de « crème » et « crème à fouetter » ont été revues. En effet, selon le projet d'arrêté royal, la crème et la crème à fouetter peuvent contenir à partir de 10% de moins de matière grasse en comparaison avec l'ancien arrêté royal, pour répondre à la définition de la dénomination. Ensuite, la dénomination alternative de « crème entière » a également été ajoutée. La CCS Consommation est bien consciente que la législation européenne en matière d'étiquetage, à savoir le [Règlement \(UE\) 1169/2011](#)¹, prévoit déjà que la quantité de la quantité de matière grasse (g/100 g ou 100 ml) doit être reprise dans la déclaration nutritionnelle. Le consommateur dispose donc des informations sur la teneur en graisse des produits. Cependant, la CCS Consommation souligne que la possibilité de répéter le pourcentage de matière grasse dans la dénomination permet aux opérateurs de donner des spécifications supplémentaires sur le type de produit au cas où cela ne serait pas suffisamment clair avec uniquement la dénomination du produit.

Bien que la CCS Consommation voit certainement une valeur ajoutée à mentionner la teneur en graisse dans la dénomination du produit et qu'elle encourage également les producteurs à le faire, elle prend acte du fait que le projet d'arrêté royal offre la liberté d'apporter une telle mention à « crème », « crème à fouetter » et « crème entière ». La CCS Consommation comprend le désavantage concurrentiel qu'entraînerait un étiquetage obligatoire. En effet, une telle obligation ne s'applique pas dans les autres Etats membres. La Belgique serait ainsi le seul Etat membre à rendre obligatoire cette mention sur la crème.

D'une part, les producteurs belges n'auraient plus la possibilité d'utiliser des emballages multilingues pour mettre un produit sur différents marchés. En effet, maintenant que d'autres Etats membres ne rendent pas obligatoire une telle mention concernant la dénomination, la légalité de la dénomination du produit peut être contestée conformément à l'article 17 du Règlement (UE) n° 1169/2011, ce qui crée un désavantage concurrentiel pour les producteurs belges.

¹ Règlement (UE) n° 1169/2011 du Parlement européen et du Conseil du 25 octobre 2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires, modifiant les règlements (CE) n° 1924/2006 et (CE) n° 1925/2006 du Parlement européen et du Conseil et abrogeant la directive 87/250/CEE de la Commission, la directive 90/496/CEE du Conseil, la directive 1999/10/CE de la Commission, la directive 2000/13/CE du Parlement européen et du Conseil, les directives 2002/67/CE et 2008/5/CE de la Commission et le règlement (CE) n° 608/2004 de la Commission

D'autre part, les produits fabriqués légalement et/ou commercialisée dans d'autres Etats membres de l'Union européenne ou en Turquie ne relèvent pas des dispositions du projet d'arrêté royal (article 1er). Cela signifie qu'il ne sera pas obligatoire pour ces produits de mentionner la teneur en graisse. Cependant, ils seront disponibles sur le marché belge pour les consommateurs. Comme l'un des objectifs du projet d'arrêté royal concernant les valeurs limites pour les matières grasses des différents produits à base de crème était justement de créer plus d'uniformité sur le marché de l'UE (et sur le marché international), une telle obligation belge entraînera justement moins d'uniformité sur le marché de l'UE. Une évolution qui, selon la CCS Consommation, n'est favorable ni au consommateur belge ni au producteur belge. Dans ce cadre, la CCS Consommation fait encore remarquer que le projet d'arrêté royal vise une meilleure conformité avec la norme du Codex² en la matière, et avec la législation de nos voisins néerlandais³ et allemands, en disposant que la « crème légère » doit contenir moins de 10% de matière grasse. Il est donc frappant de constater que, selon la législation française, la « crème légère » doit contenir au moins 12% de matière grasse, ce qui ne favorise pas l'uniformité visée sur le marché de l'UE ni la clarté du consommateur.

Comme les effets susmentionnés jouent cependant moins pour les produits de « crème légère », la CCS Consommation est d'accord avec une mention obligatoire de la teneur en matière grasse sur ces produits et donc avec le maintien de la législation actuelle en ce qui concerne la crème légère. La CCS Consommation demande à adapter le projet d'arrêté royal en ce sens.

2 Mention du traitement par la chaleur et définition de « frais »

Lors de la préparation d'un projet d'avis, la CCS Consommation a constaté que le projet d'arrêté royal ne mentionne aucune définition des traitements par la chaleur subis par la crème, sur la base desquels on obtient de la crème pasteurisée, stérilisée et UHT. Cela ne doit pas non plus être mentionné sur l'étiquette. La CCS Consommation s'est dès lors demandée ce que cela signifie pour les produits avec la dénomination de « crème fraîche » ou « crème (fouettée) fraîche », et dans quelle mesure cela ne peut pas induire en erreur le consommateur, par exemple lors de l'utilisation de la dénomination contradictoire de « crème fraîche UHT ». La CCS Consommation fait en outre remarquer que ces dispositions sont cependant définies dans la législation française⁴. Les mentions « crème fraîche » ou « crème légère fraîche » s'appliquent à des crèmes n'ayant subi qu'une pasteurisation et conditionnées sur le lieu de production dans les 24 heures suivant celle-ci. Lorsque la crème a subi une stérilisation de type UHT, elle ne peut plus être qualifiée de « fraîche » (cf. infra, dernier alinéa du point 2).

² [Codex Alimentarius](#).

³ La CCS Consommation renvoie également au test Benelux, un engagement issu des déclarations politiques des ministres de Belgique, des Pays-Bas et du Luxembourg en vertu duquel ceux-ci s'engagent à harmoniser autant que possible leurs réglementations nationales dans le cadre du marché interne (voir <http://www.benelux.int/files/6214/8757/4238/526-Retail-EN-draft8.pdf> et http://www.benelux.int/files/9014/3042/3435/Political_declaration_signed.pdf).

⁴ [Décret n° 80-313 du 23 avril 1980 relatif aux crèmes de lait destinées à la consommation](#).

La CCS Consommation a toutefois compris que la mention sur l'étiquette des traitements thermiques (entre autres) subis par les denrées alimentaires est déjà réglementée au niveau de l'UE par la législation européenne sur l'étiquetage, à savoir le règlement (UE) no. 1169/2011. L'annexe VI, partie A, section 1 de ce règlement, stipule que :

« La dénomination de la denrée alimentaire comporte ou est assortie d'une 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, surgelé, concentré, fumé), au cas où l'omission de cette information serait susceptible d'induire l'acheteur en erreur. »

De surcroît, le [règlement européen \(CE\) 852/2004⁵](#) prévoit à l'annexe II, chapitre XI, que, en ce qui concerne les traitements thermiques, le processus utilisé doit satisfaire à une norme reconnue à l'échelle internationale (par exemple, la pasteurisation, l'ultra-haute température ou la stérilisation). Plus précisément, le [règlement européen \(CE\) n° 853/2004⁶](#) fixant les règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale à l'annexe III, section IX, chapitre II, point II Exigences concernant le traitement thermique des énonce des définitions pour pasteurisation et UHT :

- « a) *La pasteurisation est réalisée par un traitement impliquant :*
- i) une température élevée pendant une courte période (au moins 72°C pendant 15 secondes);*
 - ii) une température modérée pendant une longue période (au moins 63°C pendant 30 minutes),*
- ou*
- iii) toute autre combinaison temps-température permettant d'obtenir un effet équivalent, de sorte que les produits donnent, le cas échéant, un résultat négatif au test de phosphatase alcaline immédiatement après avoir subi un tel traitement.*
- b) *Le traitement Ultrahaute température (UHT) est réalisé par un traitement :*
- i) nécessitant un flux thermique continu et une température élevée pendant une courte période (135°C au moins pendant une durée appropriée) afin d'éliminer tout micro-organisme ou spore viable capable de croître dans le produit traité lorsqu'il est maintenu dans un récipient fermé aseptique à température ambiante, et*
 - ii) suffisant à assurer la stabilité microbiologique des produits après une période d'incubation de quinze jours à 30°C ou de sept jours à 55°C dans un récipient fermé ou après la mise en œuvre de toute autre méthode démontrant que le traitement thermique approprié a été appliqué. »*

La CCS Consommation fait remarquer que ces définitions de l'UE sont directement d'application en Belgique. Si une définition plus précise de « stérilisation » est souhaitée, la CCS Consommation estime qu'elle doit être fixée à l'échelon de l'UE et indépendamment du produit. La CCS Consommation comprend que l'arrêté royal belge concernant la crème ne constitue pas le cadre juridique approprié à cet égard.

⁵ Règlement (CE) No 852/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires.

⁶ Règlement (CE) No 853/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale.

En outre, la CCS Consommation fait remarquer que [l'arrêté royal du 17 avril 1980](#) concernant la publicité pour les denrées alimentaires prévoit à l'article 3:

« Le Ministre peut déterminer les conditions d'utilisation sous lesquelles les mentions « naturel », « pur », et « frais », ainsi que les dérivés, traductions ou composés de ces mots, peuvent être utilisés dans la publicité pour les denrées alimentaires. »

Jusqu'à à ce jour, de telles conditions n'étaient toutefois pas fixées. Si des conditions particulières pour l'utilisation de mentions telles que « frais » sont établies, cela doit aussi se faire indépendamment du produit, selon la CCS Consommation. Par conséquent, l'arrêté royal de 1980 se révèle le cadre juridique le plus approprié.

La définition de la notion de « frais » n'est pas simple et univoque, selon la CCS Consommation. Ainsi, des éléments divergents peuvent servir pour la description d'une salade fraîche, du lait frais ou du pain frais. Il est clair qu'il faut tout d'abord élaborer un concept général se basant sur la signification du terme « frais ». Divers aspects doivent être pris en considération à cet égard. La définition ne doit pas simplement être réduite au traitement thermique utilisé (définition du processus). En effet, d'autres paramètres peuvent être importants, comme les teneurs en vitamines, la durée de conservation, le goût, le canal de distribution... La CCS Consommation souligne que, dans le cadre de l'arrêté royal de 1980, elle est toujours prête à réfléchir à une définition de fonction polyvalente (par exemple dans le sens de « décrire les produits ayant une durée de conservation limitée (en termes de sécurité alimentaire et de qualité) dans un canal de vente déterminé ») qui couvre toute l'étendue de la notion de « frais ».

3 Exprimer la teneur en matière grasse par rapport à tout le produit ou à la partie lactée ?

Lors de la préparation d'un projet d'avis a surgi la question de savoir si la teneur en matière grasse portait sur l'ensemble du produit ou sur sa partie lactée. La CCS Consommation suppose que le projet d'arrêté royal, tout comme l'arrêté royal actuel relatif à la crème, exprime la teneur en matière par rapport au produit entier, ce qui la rend conforme à la disposition du règlement européen (UE) no 1169/2011. La CCS consommation accepte, mais se demande s'il serait mieux dans un souci de clarté, de le mentionner explicitement dans le projet d'arrêté royal. Selon la CCS Consommation, la mention sur le produit « x % graisses » peut être complétée par « g/100 g ou g/100 ml », si on souhaite ajouter des informations complémentaires.