

Les bons de livraisons et les factures

Les marchandises doivent circuler accompagnées d'un document attestant de leur origine et de leur destination. Il peut s'agir d'un bon de livraison ou d'une facture. **Tout achat de produit pour une activité professionnelle doit faire l'objet d'une facturation. Le vendeur est tenu de délivrer la facture dès la réalisation de la vente ou la prestation du service. L'acheteur doit la réclamer.**

Le bon de livraison doit être rédigée en double exemplaire ; le vendeur et l'acheteur doivent en conserver chacun un exemplaire. Il doit comporter l'indication complète du vendeur et de l'acheteur, la nature exacte des produits, la traçabilité, les conditions de conservation, le nombre et le poids des produits. Le numéro d'agrément du producteur doit figurer sur les bons de livraison et les factures pour les ventes aux affineurs

La facture doit être rédigée en double exemplaire. Le vendeur et l'acheteur doivent en conserver chacun un exemplaire. La facture doit mentionner le nom des parties ainsi que leur adresse, la date de la vente, le nombre et le poids des produits, la dénomination précise du produit, la traçabilité, les conditions de conservation s'il n'a pas été établi un bon de livraison et le prix unitaire hors TVA des produits vendus ainsi que toute réduction de prix acquise à la date de la vente et directement liée à cette opération, à l'exclusion des escomptes non prévus sur la facture. La facture doit préciser également le délai de paiement. La facture peut faire office de bon de livraison dès le moment où elle accompagne le produit.

Sanctions :

Lors de constatation d'infraction, les différentes peines encourues sont :

- **Défaut d'étiquetage ou étiquetage non conforme** au décret origine du lait ou aux articles du règlement 1169/2011 : application de l'article R.451-1 du code de la consommation : contraventions de la 5^{ème} classe (1500€max/infraction)
- **Présentation trompeuse ou présentation fautive ou de nature à induire en erreur** sur l'origine ou la provenance, sur la nature ou le mode de fabrication...(présentation d'un fromage laitier sous l'allégation « fermier » par exemple) : infractions aux articles L.441-1 et/ou L.121-2 du Code de la Consommation dont les peines sont prévues par l'article L.454-1 comme suit « *est puni d'une peine d'emprisonnement de deux ans et d'une amende de 300 000 euros* »
- **destruction ou modification des étiquettes** : infraction à l'article L.413-6 du code de la consommation punie des peines prévues par l'article L.451-11 du code de la consommation, « *amende de 300000 euros et d'un emprisonnement de deux ans* »
- **mise en vente ou détention en vue de la vente de fromages, sciemment, dont l'étiquette a été détruite ou altérée** : infraction à l'article L.413-6 du code de la consommation punie des peines prévues par l'article L.451-11, « *amende de 300000 euros et d'un emprisonnement de deux ans* »
- **La conception ou l'utilisation d'une étiquette comportant des mentions de nature à créer une confusion** (paysage suggérant une origine de montagne alors que le fromage est fabriqué en zone de plaine, représentation de brebis alors que le fromage est exclusivement fabriqué avec du lait de vache..) peut être sanctionnée par l'article R.451-1 du code de la consommation (voir ci dessus) pour infraction à l'article 7 du règlement 1169/2011 qui prévoit : « *Les informations sur les denrées alimentaires n'induisent pas en erreur, notamment (...) sur le pays d'origine ou le lieu de provenance, le mode de fabrication ou d'obtention de cette denrée* »
- **Toute infraction aux dispositions relatives à la facturation** est punie d'une amende de 75 000 euros. L'amende peut être portée à 50 % de la somme facturée ou de celle qui aurait dû être facturée.

Références réglementaires :

Règlement (UE) n°1169/2011 relatif à l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires, dit **règlement « INCO »**

Règlement n°665/2014 du 11 mars 2014 complétant le règlement (UE) n°1151/2012 en ce qui concerne les conditions d'utilisation de la mention de qualité facultative « **produit de montagne** »

Code du Commerce : Articles L. 441-3 et L. 441-4

Code de la Consommation : Articles L. 121-2, L. 413-6, L. 441-1, L.451-11, L.454-1, R.412-1 à R.412-13, R.412-44, R. 451-1

Décret n°2007-628 du 27 avril 2007 relatif aux **fromages** et spécialités fromagères

Décret n°2016-1137 du 19 août 2016 relatif à l'indication de l'**origine** du lait et du lait et des viandes utilisés en tant qu'ingrédients

Où se renseigner :

Direction départementale de la protection des populations

2 rue Pierre Bonnard

64010 PAU CEDEX

Tél : 05 47.34.33.80- Fax : 05 59.02.89.62

Mél. : ddpp@pyrenees-atlantiques.gouv.fr

Site internet : <http://www.pyrenees-atlantiques.gouv.fr>



Liberté • Égalité • Fraternité

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

PREFECTURE DES PYRENEES-ATLANTIQUES

LES CONDITIONS D'ETIQUETAGE DES FROMAGES

Ces dispositions concernent l'ensemble des fromages. Pour ceux bénéficiant d'un signe de qualité (AOC, IGP), des obligations complémentaires ou spécifiques sont définies notamment l'indication de la dénomination de vente prévue par le décret ou le référentiel, l'apposition du logo officiel et la précision des critères certifiés et de l'organisme certificateur (IGP).

L'étiquetage des denrées alimentaires permet de répondre à l'impératif d'information et de protection des consommateurs. La définition de règles applicables à l'ensemble des produits permet d'assurer la loyauté des transactions entre l'ensemble des opérateurs de la filière. L'utilisation de termes définis constitue la base d'un langage commun sans risque de confusion susceptible de nuire au consommateur mais également aux opérateurs de la filière.

L'étiquetage doit aussi apporter toutes les précisions nécessaires afin d'identifier correctement le fabricant ou le distributeur, d'assurer une traçabilité convenable des produits par l'indication du lot. Il est ainsi un outil indispensable en matière de sécurité alimentaire et, permet de mener à bien les investigations nécessaires dans le cas d'alertes sanitaires et lors d'opérations de retrait ou de rappel.

Pour les fromages fabriqués de manière traditionnelle et/ou vendus à la pièce pour être découpés, des dérogations sont prévues quant à l'indication de la liste des ingrédients et/ou du poids net de chaque pain.

Les mentions d'étiquetage pour les fromages sont prévues par le règlement (UE) n°1169/2011 et le décret du 27 avril 2007.

Les fromages présentés non préemballés sur les lieux de vente au consommateur final doivent :

- porter par tout moyen approprié (étiquette rigide, impression indélébile sur la croûte) la dénomination de vente du fromage, la nature du traitement thermique du lait, sa teneur en matières grasses (article 20 du décret du 27 avril 2007)
- porter l'indication de la présence d'ingrédients allergènes et notamment l'indication de la présence d'« œuf » dans le cas de l'utilisation du conservateur chlorhydrate de lysozyme (article 44 du règlement 1169/2011).

Pour les ventes à un stade antérieur à la vente au consommateur final (restaurants, cantines) ou si les fromages sont destinés à être découpés, l'étiquetage sur les fromages n'est pas obligatoire à deux conditions :

- l'emballage extérieur (cartons...) comporte a minima : la dénomination de vente complète, la date limite de consommation ou la date de durabilité minimale et les conditions de conservation, le numéro de lot et les coordonnées du fabricant ou du conditionneur.
- les autres mentions obligatoires figurent sur le carton ou sur les documents commerciaux ou fiches techniques qui accompagnent le produit (ou sont envoyés avant livraison).

Cependant, l'indication du numéro de lot et de la dénomination sur le fromage reste préconisée afin d'identifier le type de fromage (espèce animale, signe de qualité, traitement du lait, fermier...) et d'assurer la traçabilité.

En effet, l'apposition d'une étiquette rigide sur chaque fromage par le responsable de la première mise sur le marché permet la maîtrise des indications portées par le distributeur (dénomination de vente précise, nature du traitement thermique du lait, teneur en matières grasses, présence d'allergènes) et de disposer des éléments de traçabilité de chaque fromage. En portant l'indication des conditions de conservation et de la date limite de consommation optimale, cet étiquetage permettra d'assurer la distribution de ce produit dans les conditions adéquates, déterminées par le responsable de la première mise sur le marché.

Enfin, l'étiquetage de chaque pain par le responsable de la première mise sur le marché, favorise, par l'utilisation des mentions facultatives telles que la marque, l'illustration ou des mentions valorisantes justifiables, la promotion du produit et sa singularisation sur l'étal de vente.

Compte tenu de tous ces éléments, l'apposition d'une étiquette comportant la totalité des mentions sur chaque fromage destiné à la vente aux rayons coupe, par des détaillants ou des restaurateurs, ne peut être que vivement recommandée.

Définitions utiles :

Etiquetage : les mentions, indications, marques de fabrique ou de commerce, images ou signes se rapportant à une denrée alimentaire et figurant sur tout emballage, document, écriteau, étiquette, bague ou collerette accompagnant ou se référant à cette denrée alimentaire.

Lot : un ensemble d'unités de vente d'une denrée alimentaire qui a été produite, fabriquée ou conditionnée dans des circonstances pratiquement identiques. Avant leur mise sur le marché, les denrées alimentaires qu'elles soient préemballées ou non préemballées doivent être accompagnées d'une indication permettant d'identifier le lot auquel elles appartiennent. Pour les denrées alimentaires non préemballées l'indication du lot figure sur le récipient ou sur les documents commerciaux s'y référant.

Quelques précisions :

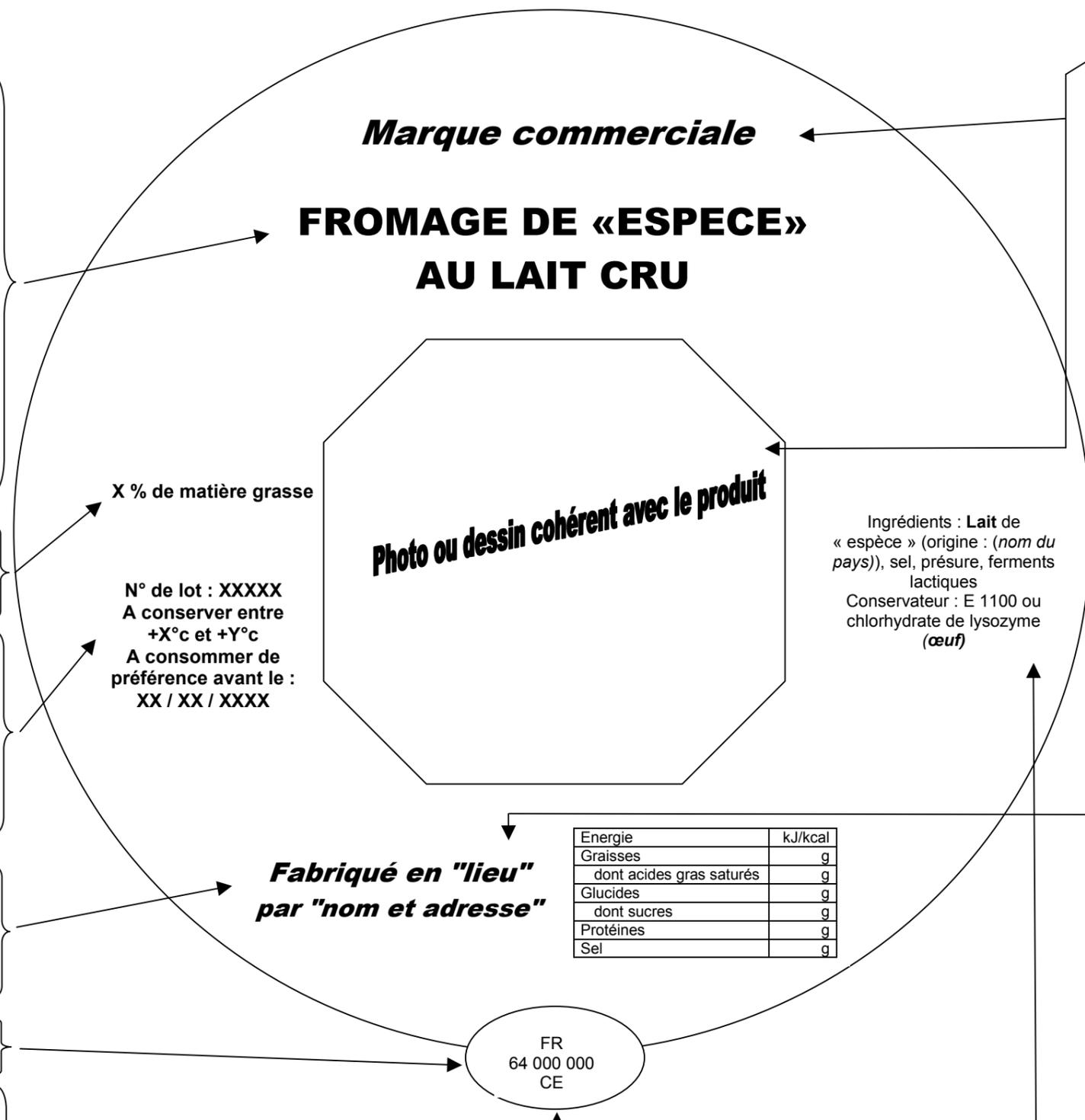
L'étiquetage ne doit comporter aucune mention tendant à faire croire que le fromage possède des caractéristiques particulières alors que tous les fromages similaires possèdent ces mêmes caractéristiques et ne doit pas faire état de propriétés de prévention, de traitement et de guérison d'une maladie humaine ni évoquer ces propriétés.

Les interdictions ou restrictions prévues ci-dessus s'appliquent également à la publicité et à la présentation des fromages, notamment à la forme ou à l'aspect donné à celle-ci ou à leur emballage, au matériau d'emballage utilisé, à la manière dont elles sont disposées ainsi qu'à l'environnement dans lequel ils sont exposés.

MENTIONS OBLIGATOIRES D'ETIQUETAGE

Compte tenu des dispositions prévues par la réglementation communautaire, le Code de la Consommation et le décret « fromage » l'étiquette doit obligatoirement comporter :

- **La dénomination « fromage » complétée de :**
 - L'indication de l'**espèce animale** lorsque les matières premières laitières proviennent d'une seule espèce animale autre que la vache,
 - Pour les fromages fabriqués à partir de matières premières laitières provenant de deux ou plusieurs espèces animales, la mention **« Au lait de mélange »** ou l'indication des laits utilisés par ordre décroissant d'importance pondérale sur l'extrait sec (si utilisation d'au moins 20% de l'extrait sec du mélange de lait de chaque espèce animale, autre que la vache). Le pourcentage de chaque lait dans l'extrait sec doit être indiqué,
 - du terme **« Fermier »** ou toute autre indication laissant entendre une origine fermière, lorsque le fromage est fabriqué, selon les techniques traditionnelles, par un producteur agricole ne traitant que les laits de sa propre exploitation sur le lieu même de celle-ci. *La disposition relative à la possibilité de réaliser l'affinage en dehors de l'exploitation a été annulée par le Conseil d'Etat. Nous sommes dans l'attente d'une modification du décret n°2007-628.*
- **Mention obligatoire du traitement du lait avant la mise en œuvre** (dans le même champ visuel que la dénomination ou dans la liste d'ingrédients).
- **L'indication de la teneur en matière grasse pour 100 grammes** de produit fini (sauf si déclaration nutritionnelle). Les fromages élaborés avec un lait n'ayant pas subi d'écémage ni de standardisation fermiers peuvent comporter uniquement la mention **« Au lait entier »**.
- **Date de durabilité minimale (DDM) / date limite de consommation (DLC)** (à déterminer par le responsable de la première mise sur le marché) sous la forme **« A consommer de préférence avant le / jusqu'au... »** ainsi que **les conditions de conservation**.
- **Numéro de lot** ; toutefois, lorsque la DDM ou DLC figure dans l'étiquetage et se compose de l'indication en clair et dans l'ordre au moins du jour et du mois, le lot de fabrication peut ne pas être indiqué (article R.412-4 du Code de la Consommation).
- **Nom ou raison sociale et adresse du fabricant, de l'affineur ou d'un vendeur** (Pour les AOP, le nom et l'adresse du fabricant doivent également apparaître).
- **Lieu d'origine ou de provenance** chaque fois que l'omission de cette mention est de nature à créer une confusion (vu au cas par cas....).
- **Marque d'identification** du dernier établissement agréé ayant manipulé le produit (estampille ovale).
- **« ingrédients »** suivi de l'énumération de la totalité des composants mis en œuvre classés par ordre d'importance pondérale décroissante y compris les additifs et conservateurs (chlorhydrate de lysozyme, traitement de croûte.....) **Mention facultative si le fromage ne contient que : lait, sel, ferments lactiques et présure ou fromages AOP ou définis**
 - **Mise en évidence des ingrédients allergènes** dans la liste des ingrédients afin de les distinguer des autres ingrédients (en gras, souligné...). En l'absence de liste des ingrédients, utilisation de la mention « contient » suivi de l'énumération des substances allergènes présentes.
 - **Indication de l'origine du lait** utilisé pour la fabrication du fromage à compter du 1er janvier 2017 (hors AOP et BIO).
- **Déclaration nutritionnelle obligatoire à compter du 13 décembre 2016** (voir tableau minimum ci-contre) hormis pour les produits répondant aux exceptions de l'annexe V du règlement 1169/2011.



Energie	kJ/kcal
Graisses	g
dont acides gras saturés	g
Glucides	g
dont sucres	g
Protéines	g
Sel	g

Attention :

- ✘ Les producteurs en remise directe au consommateur final n'ont aucun numéro à faire figurer,
- ✘ Les producteurs bénéficiant d'une dérogation à l'agrément apposeront leur numéro SIRET sous forme linéaire.
- ✘ Les producteurs titulaires d'un agrément sanitaire apposeront leur numéro sous forme d'une estampille comme dans cet exemple.

Les mentions d'étiquetage sont facilement visibles et lisibles (taille de caractère 1,2mm minimum) et en lanque française (des mentions complémentaires en d'autres lanques restent possibles).

MENTIONS FACULTATIVES D'ETIQUETAGE

- une représentation graphique ou une photo
- une marque commerciale
- une mention sur la provenance du produit sous la forme **« fabriqué en... »**
- l'historique ou une présentation de la structure de fabrication
- des mentions se rapportant au procédé de fabrication (affinage traditionnel par exemple)
- **fromage de montagne (ou toute mention équivalente) dans le cadre du règlement n°665/2014**

Il est à signaler que ces mentions ne doivent présenter aucun risque de confusion (par exemple représentation d'un paysage avec des brebis alors qu'il s'agit de la présentation d'un fromage de vache...); des justificatifs doivent pouvoir être fournis par l'opérateur notamment dans le cadre de l'article 7 du règlement (UE) n°1169/2011: « 1. Les informations sur les denrées alimentaires n'induisent pas en erreur, notamment: a) sur les caractéristiques de la denrée alimentaire et, notamment, sur la nature, l'identité, les qualités, la composition, la quantité, la durabilité, le pays d'origine ou le lieu de provenance, le mode de fabrication ou d'obtention de cette denrée; (...) »

DEROGATIONS EN MATIERE D'ETIQUETAGE

- **Vente directe par les producteurs fermiers :** La dénomination de vente complète, le traitement du lait (1), la teneur en matière grasse(2) et la présence d'allergènes doivent être obligatoirement indiqués sur les panonceaux ou affichettes identifiant chaque produit ou le producteur. Pour les fromages élaborés avec un lait n'ayant pas subi d'écémage ni de standardisation ni de traitement thermique, les mentions (1) et (2) peuvent être remplacés par « au lait cru entier ». Il peut être suggéré aux producteurs d'utiliser un papier d'emballage comportant leur nom et adresse afin de disposer d'une information en cas de problème.
- **Vente à une collectivité (ou un restaurant) ou un découpeur qui va ensuite découper et étiqueter les portions de fromage :** L'emballage extérieur doit comporter a minima : la dénomination de vente complète, la date de consommation et les conditions de conservation, le numéro de lot et les coordonnées du fabricant ou du conditionneur. Les autres mentions devant figurer sur des fiches techniques ou sur les documents accompagnant la marchandises (bon de livraison, facture).
- **Vente à un affineur de fromages :** Il s'agit d'un produit intermédiaire dispensé d'étiquetage comme indiqué ci-dessus ; dans ce cas le bon de livraison et/ou la facture doivent comporter la désignation « fromage en blanc » ou « fromage destiné à l'affinage », le type de produit, la composition et la traçabilité.

En aucun cas, les ventes à des détaillants ne devraient se faire avec des fromages ne comportant aucune mention d'étiquetage ; l'étiquetage est de la responsabilité de celui qui fait la première mise sur le marché, notamment en ce qui concerne la nature du lait mis en œuvre et le caractère « fermier » du fromage. La traçabilité doit aussi être assurée.

Remarque : le terme « déclassé » n'est pas défini pour les fromages ; pour les ventes de fromages présentant des défauts de croûte ou d'apparence, une étiquette comportant les mentions obligatoires est nécessaire, les nom et adresse y figurant peuvent être ceux du revendeur précédés de la mention « distribué ou commercialisé par... »