

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 fromage ou aux articles R.112.1 à R.112.31 du code de la consommation : application de l'article L.214.2 du code de la consommation « les infractions aux décrets qui ne se confondent avec aucun délit de fraude ou de falsifications seront punis comme contraventions de 3^{ième} classe. »
- **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.213.1 et/ou L.12.1 du Code de la Consommation dont les peines sont prévues par l'article L.213.1 comme suit « sera puni d'un emprisonnement de deux ans au plus et d'une amende de 37500 euros au plus ou de l'une des deux peines seulement. »
- **destruction ou modification des étiquettes** : infraction à l'article L.217.2 du code de la consommation punie des peines prévues par l'article L.213.1 du code de la consommation (voir ci dessus)
- **mise en vente ou détention en vue de la vente de fromages, sciemment, dont l'étiquette a été détruite ou altérée** : application des peines prévues par l'article L.213.4 du code de la consommation « amende de 4500 euros et d'un emprisonnement au plus ou de l'une des deux peines seulement »
- **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 L.214.2 du code de la consommation (voir ci dessus) pour infraction à l'article R.112.7 dudit code qui prévoit ; « l'étiquetage et les modalités selon lesquelles il est réalisé ne doivent être de nature à créer une confusion dans l'esprit de l'acheteur ou du consommateur notamment sur l'origine et la provenance, le mode de fabrication.... »
- **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 :

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

Code de la Consommation : Articles L. 112-1, L. 213-1, L. 213-4, L. 214-2, L. 217-2, R. 112-1 à R. 112-31

Code Rural : Articles L. 644-1 à L. 644-4

Où se renseigner :

Direction départementale de la protection des populations 64071 PAU CEDEX

Tél : 05 59.02.10.80 - Fax : 05 59.02.89.62

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

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

Accueil du public du lundi au vendredi 09h00-12h00 / 14h00-16h30 - la prise de rendez-vous est conseillée

Document réalisé dans le cadre de la Mission Inter-service de Sécurité Sanitaire des Aliments des Pyrénées-Atlantiques

Version du 21 janvier 2013



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 les articles R.112.1 à R.112.31 du Code de la Consommation et le décret du 27 avril 2007.

L'article 20 du décret du 27 avril 2007 et l'article R.112.31 prévoient que 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 minimale en matières grasses et la présence de chlorhydrate de lysozyme (ce conservateur issu de l'œuf ayant été reconnu comme ayant un risque «allergène»).

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 ne peut donc comporter que la dénomination de vente, la nature du traitement thermique du lait, la date de consommation, le numéro de lot et les coordonnées du fabricant ou du conditionneur. Les autres mentions doivent figurer sur les documents commerciaux ou sur des fiches techniques détenues sur le lieu d'utilisation.

Si les fromages sont commercialisés en carton, pour les facilités de livraison et de transport, la totalité des mentions peuvent figurer sur le carton mais dans ce cas précis, lors de la commercialisation, il est opportun qu'un système d'identification soit mis en place pour assurer la traçabilité des lots.

Toutefois, 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,
 - La mention « **Au lait de mélange** » pour les fromages fabriqués à partir de matières premières laitières provenant de deux ou plusieurs espèces animales. (obligation de mise en œuvre d'au moins 20 p. 100 de l'extrait sec du mélange de lait de chaque espèce animale, autre que la vache),
 - 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. Toutefois, dans le cas de fromages fermiers pour lesquels la pratique d'un affinage en dehors de l'exploitation est traditionnelle, cette pratique est admise à condition qu'elle soit dûment annoncée sur l'étiquetage par la mention « affiné par [identité de l'affineur] » accompagnant le terme « fermier »,
 - **Mention obligatoire du traitement du lait avant la mise en œuvre.**
- **L'indication de la teneur minimale en matière grasse pour 100 grammes de produit** « X p. 100 (ou X %) de matière grasse (ou mat. gr.) pour 100 grammes de produit fini ». Les fromages fermiers peuvent comporter uniquement la mention « **M.G. : Au lait entier** ».
- **Date limite d'utilisation optimale** (à déterminer par le responsable de la première mise sur le marché) sous la forme « A consommer de préférence avant le ... » ainsi que **les conditions de conservation.**
- **Numéro de lot** ; toutefois, lorsque la DLC ou DLUO figure dans l'étiquetage, le lot de fabrication peut ne pas être indiqué dès lors que cette date se compose de l'indication en clair et dans l'ordre, au moins du jour et du mois (article R.112.28 du Code de la Consommation).
- **Nom ou raison sociale et adresse du fabricant, de l'affineur ou d'un vendeur.**
- **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). Pour les ateliers en dérogation à l'agrément marquer de manière linéaire « Dérogation à l'agrément n°64 000 000 » .
- « **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**
- **Mention de l'allergène** « œuf » dans le cas d'une utilisation de chlorhydrate de lysozyme

FROMAGE DE « ESPECE » AU LAIT CRU

Photo ou dessin cohérent avec le produit

Ingrédients : Lait de
« espèce », sel, présure,
ferments lactiques
Conservateur E 1100 ou
chlorhydrate de lysozyme
Contient de l'œuf

Matière Grasse :
Au lait entier

N° de lot : XXXXX
A conserver entre
+X°C et +Y°C
A consommer de
préférence avant le :
XX / XX / XXXX

Marque

**Fabriqué en "lieu"
par "nom et adresse"**

FR
64 000 000
CE

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.

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 de l'article L.644.1 à L.644.4 du code rural (autorisation administrative préalable)

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 R.112.7 du code de la consommation « L'étiquetage et les modalités selon lesquelles il est réalisé ne doivent pas être de nature à créer une confusion dans l'esprit de l'acheteur ou du consommateur, notamment sur les caractéristiques de la denrée alimentaire et notamment sur la nature, l'identité, les qualités, la composition, la quantité, la durabilité, l'origine ou la provenance, le mode de fabrication ou d'obtention ».

DEROGATIONS EN MATIERE D'ETIQUETAGE

- **Vente directe par les producteurs fermiers :**
La mention du traitement du lait avant emprésurage devra obligatoirement être portée à la connaissance du consommateur sous la forme par exemple « au lait cru » ou « au lait pasteurisé » sur les panonceaux ou affiches identifiant les produits ou le producteur. Toutefois, sur tous les points de vente, afin que l'information du consommateur soit réalisée, il convient d'afficher les coordonnées du producteur, la nature du fromage vendu (vente d'un seul type de fromage) ou que chaque « pile » regroupant une seule espèce soit identifiée par une étiquette rigide précisant au moins la nature du lait mis en œuvre (vente de plusieurs type de fromages). 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. **Cette dérogation n'est valable que pour les producteurs fermiers commercialisant directement leur propre production.**
 - **Vente à une collectivité (ou un restaurant) ou un découpeur qui va ensuite découper et étiqueter les portions de fromage :** seules la dénomination de vente et la mention du lot sont obligatoires, 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 ; 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... »