

Ce document présente la réglementation applicable à l'étiquetage des produits brassicoles préemballés en vue de la vente aux consommateurs. Il fait suite à une consultation en amont des représentants des producteurs de produits brassicoles. Sa diffusion permet d'informer les opérateurs des obligations en matière d'étiquetage des bières, dont le respect peut être vérifié dans le cadre de contrôles officiels.

SOMMAIRE

1. Abréviations
 2. Mentions obligatoires dans l'étiquetage des bières
 3. Dénominations légales
- Annexe 1: mentions obligatoires au titre du règlement (UE) n°1169/2011
Annexe 2: exemples de dénominations

1. ABREVIATIONS

Règlement INCO : Règlement (UE) n°1169/2011 du 25 octobre 2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires

2. MENTIONS OBLIGATOIRES DANS L'ETIQUETAGE DES BIERES

Mentions obligatoires en application du règlement INCO

➤ Loyauté de l'information donnée au consommateur (article 7) :

Les professionnels informent les consommateurs sur les denrées alimentaires conformément au règlement INCO. Les informations sur les denrées alimentaires n'induisent pas en erreur et sont précises, claires et aisément compréhensibles du consommateur.

➤ Opérateur responsable des informations données au consommateur (article 8) :

L'exploitant sous le nom ou la raison sociale duquel la denrée alimentaire est commercialisée ou, si ledit exploitant n'est pas établi dans l'Union, l'importateur sur le marché de l'Union, est responsable des informations sur les denrées alimentaires.

➤ Mentions obligatoires (article 9), présentation des mentions obligatoires (articles 13 et 15) :

L'article 9 du règlement énumère la liste des mentions obligatoires pour les denrées préemballées, dont les produits brassicoles conditionnés en bouteille ou canette font partie : cf. liste reprise à l'annexe 1.

Les mentions obligatoires sont présentées conformément aux articles 13 et 15 du règlement INCO.

La dénomination de la denrée, la quantité nette et le TAV apparaissent dans le même champ visuel. Le « champ visuel » est défini à l'article 2.1(k) du règlement comme « *toutes les surfaces d'un emballage pouvant être vues à partir d'un unique angle de vue* ».

Pour les 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 : seules la dénomination, l'indication des allergènes, la quantité nette, la date de durabilité minimale et le cas échéant le mode d'emploi sont obligatoires (article 16.1 du règlement INCO).

Autres mentions obligatoires

➤ Identification du lot de fabrication :

L'article R.412-4 du code de la consommation impose d'indiquer une mention permettant d'identifier le lot sur les denrées alimentaires préemballées.

Lorsque la date de durabilité minimale figure dans l'étiquetage, le numéro de lot 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 (avec mention de l'année pour les denrées dont la durabilité est supérieure à 3 mois, cf. annexe X point 1 c du règlement INCO).

➤ Message sanitaire :

Les unités de conditionnement unitaires des bières doivent porter au moins un des deux messages sanitaires prévus à l'arrêté du 2 octobre 2006 relatif aux modalités d'inscription du message à caractère sanitaire préconisant l'absence de consommation d'alcool par les femmes enceintes sur les unités de conditionnement des boissons alcoolisées : pictogramme représentant une femme enceinte dans un cercle barré, ou message « La consommation de boissons alcoolisées pendant la grossesse, même en faible quantité, peut avoir des conséquences graves sur la santé de l'enfant. ».

➤ Herbes aromatiques et épices dans les « bières » :

Mention des ingrédients ajoutés aux « bières » : cf. point 3, dénomination « bière ».

Autres mentions

➤ Le signe « e » n'est pas une mention obligatoire.

Il s'agit d'une déclaration de garantie de conformité (article 8 du décret du 31 janvier 1978) en ce qui concerne la métrologie des préemballages.

➤ Le logo « point vert » n'est pas obligatoire.

Il signifie que l'entreprise qui met en vente le produit participe financièrement à la collecte, au tri et au recyclage des emballages.

Liste des ingrédients et déclaration nutritionnelle

➤ Etiquetage facultatif pour les boissons alcoolisées :

Selon l'article 16.4 du règlement INCO, la liste des ingrédients et la déclaration nutritionnelle prévues à l'article 9 ne sont pas obligatoires pour les boissons titrant plus de 1,2% d'alcool en volume.

L'indication volontaire d'une liste des ingrédients est cependant vivement encouragée, car la liste des ingrédients est une des mentions clés permettant au consommateur de réaliser un acte d'achat en bonne connaissance de cause (cf. Rapport de la Commission au Parlement européen et au Conseil concernant la mention obligatoire de la liste des ingrédients et de la déclaration nutritionnelle sur l'étiquetage des boissons alcoolisées du 13 mars 2017).

➤ Modalités d'étiquetage de la liste des ingrédients :

La liste des ingrédients doit respecter les dispositions du règlement INCO concernant l'énumération et la désignation des ingrédients (article 18, annexes VII et VIII). Elle doit comprendre tous les ingrédients, sauf les cas d'omission expressément prévus (article 20). En application de l'article R.412-7 du code de la consommation, les mentions d'étiquetage des denrées commercialisées sur le territoire français sont étiquetées en français.

Les modalités de désignation des arômes sont précisées à l'annexe VII partie D.

➤ Modalités d'étiquetage de la déclaration nutritionnelle :

Les modalités d'étiquetage de la déclaration nutritionnelle sont fixées au chapitre II, section 3 et annexe XIV, XV du règlement INCO. Cependant, conformément à l'article 30.4 du règlement, pour les boissons alcoolisées le contenu de la déclaration nutritionnelle peut être limité à la seule valeur énergétique.

3. DENOMINATIONS LEGALES

L'article 17 du règlement INCO pose pour principe que les denrées alimentaires doivent être désignées par leur « dénomination légale ».

Lorsque la dénomination légale n'est pas la même dans l'Etat membre de production et dans l'Etat membre de commercialisation, cet article encadre l'utilisation de l'une ou l'autre dénomination.

Dénominations « légales » définies par le décret n°92-307 modifié

Les dénominations légales des produits brassicoles ne font pas l'objet d'une harmonisation au niveau communautaire. En France, ces dénominations sont définies dans le décret n°92-307 du 31 mars 1992, modifié par le décret n° 2016-1531 du 15 novembre 2016 relatif à la composition et à l'étiquetage des produits brassicoles.

Ce décret modifié encadre la désignation des boissons suivantes :

- « bière » : article 1.1 ;
- « bière de fermentation lactique » ou « Gueuze » : article 1.2 ;
- « bière sans alcool » : article 1.3 ;
- « bière à » : article 1.4 ;
- « bière aromatisée à » : article 1.5 ;
- « panaché » : article 1.6 ;

Les boissons qui ne remplissent pas les critères de l'une ou l'autre de ces dénominations doivent être commercialisées sous un nom descriptif, par exemple « boisson fermentée à base d'orge ».

Le décret modifié encadre également des termes valorisants (dont l'emploi est facultatif) :

- « bière de garde » : article 2 ;
- bière « pur malt » : article 2.

Le décret est entré en vigueur le 1er janvier 2017. Les bières mises sur le marché ou étiquetées avant cette date dont l'étiquetage est conforme aux dispositions du décret avant sa modification pourront être commercialisées jusqu'à épuisement des stocks.

Composition de la « bière »

Selon l'article 1.1 du décret n°92-307 modifié, la dénomination « bière » est réservée à la boisson « *obtenue par fermentation alcoolique d'un moût préparé à partir du malt de céréales, de matières premières issues de céréales, de sucres alimentaires et de houblon, de substance conférant de l'amertume provenant du houblon, d'eau potable. Le malt de céréales représente au moins 50 p.100 du poids des matières premières amylacées ou sucrées mises en œuvre. L'extrait sec représente au moins 2 p.100 du poids du moût primitif.* »

➤ Ingrédients de la bière :

Des précisions sur les ingrédients entrant dans la composition des bières sont données dans le tableau ci-dessous.

Ingrédients entrant dans la composition de la « bière »	<ul style="list-style-type: none"> - Malt de céréales, - Matières premières issues de céréales et/ou des sucres alimentaires, - Houblon et/ou des substances conférant de l'amertume provenant du houblon, - Eau potable.
Proportion de malt de céréales	<p>Le malt de céréales représente au moins 50% du poids des matières premières amylacées ou sucrées mises en œuvre, c'est-à-dire 50% du poids de l'ensemble composé par :</p> <ul style="list-style-type: none"> (i) les matières premières issues de céréales (malt de céréales ; éventuellement grains crus, céréales non maltées, autres matières premières issues de céréales telles que farines) et (ii) les éventuels sucres alimentaires employés.
Sucres alimentaires	<p>En pratique on retrouve des sucres énumérés à l'annexe du décret n°2003-586 du 30 juin 2003 concernant certains sucres destinés à l'alimentation</p>

	humaine ainsi que le maltose. Les bières « milk stouts » utilisent du lactose. L'emploi de sucres alimentaires n'est pas obligatoire dans le processus de fabrication de la « bière », selon la recette employée.
Eau employée	L'eau mise en œuvre doit être propre à la consommation humaine.
Houblon	Cette plante peut être mise en œuvre sous forme de cônes ou de pellets. Les substances provenant du houblon et utilisées pour conférer de l'amertume à la bière correspondent aux extraits de houblon, qui se présentent sous diverses formes (par ex. houblons liquides, extraits de houblons pré-isomérisés, huiles de houblon).

Des levures sont utilisées au cours de la fermentation : les *saccharomyces cervicaglie* (levures de fermentation haute), les *saccharomyces uvarum* (levures de fermentation basse).

➤ Ajout d'herbes aromatiques et d'épices naturelles :

La définition de la « bière » a été modifiée par le décret n° 2016-1531. Depuis cette réforme, il est possible d'ajouter des herbes aromatiques et des épices naturelles aux boissons commercialisées sous la dénomination de « bière »¹.

Trois précisions doivent être apportées concernant l'application de cette disposition :

- l'expression « *herbes aromatiques et épices naturelles* » est une formulation générique qui n'entend pas exclure d'autres matières végétales habituellement utilisées pour corriger le goût ou l'amertume de la bière, tels que des mélanges de plantes, fleurs, graines, racines ou écorces de fruits (zestes d'agrumes) ;
- l'adjonction de ces ingrédients ne doit pas conférer au produit final de manière perceptible leurs caractéristiques aromatiques typiques (cf. point 4-3.1.1.4);
- l'ajout de ces herbes aromatiques et épices naturelles doit être mentionné dans l'étiquetage de la bière.

Plusieurs modalités d'indication des ingrédients ajoutés s'offrent aux professionnels :

- Cas 1 : Indiquer ces ingrédients au sein d'une liste des ingrédients. Exemples :
 - Ingrédients = Eau, malt d'**orge**, **blé**, houblon, épices (ou mélange d'épices)²
 - Ingrédients = Eau, malt d'**orge**, **blé**, houblon, coriandre, zestes d'orange
- Cas 2 : Indiquer ces ingrédients sous forme d'une mention « contient » immédiatement suivie des ingrédients ajoutés. Exemples :
 - Contient : malt d'**orge**, **blé**, épices (ou mélange d'épices)
 - Contient : malt d'**orge**, **blé**, coriandre, zestes d'orange
- Cas 3 : Indiquer ces ingrédients dans l'étiquetage sans que cela soit de nature à induire en erreur le consommateur sur les caractéristiques de la bière. Sous réserve de l'appréciation souveraine des tribunaux, cette mention ne devrait pas figurer dans la dénomination au sens de l'article 17.1 du règlement INCO ni dans la dénomination commerciale du produit, afin d'éviter toute confusion avec une « bière à ».

¹ « Des herbes aromatiques ou des épices naturelles peuvent être ajoutées à la bière si l'adjonction de ces ingrédients ne confère pas au produit final de manière perceptible les caractéristiques aromatiques typiques de ces ingrédients. Les ingrédients ajoutés sont mentionnés dans l'étiquetage du produit. » (article 1.1 du décret n° 92-307).

² L'annexe VII partie B du règlement INCO permet de désigner les épices, plantes aromatiques ou parties de plantes aromatiques par le nom d'une catégorie (« épices » ou « mélange d'épices ») lorsqu'elles n'excèdent pas 2% en poids de la denrée.

Composition de la « bière à »

➤ Composition de la « bière à » :

La définition de la « bière à » a été modifiée par le décret n° 2016-1531 pour permettre aux professionnels d'ajouter une gamme plus large d'ingrédients à ces boissons produites à base de bière³.

Ainsi la « bière à » est une bière à laquelle a par exemple été ajouté du jus de fruit, une autre boisson alcoolisée ou du miel dans une quantité n'excédant pas 10% du volume du produit fini.

➤ Coloration :

Les « bières à » peuvent être colorées aux moyens d'ingrédients d'origine végétale respectant le document d'orientation de la Commission européenne⁴ et provenant de sources pour lesquelles des valeurs de référence sont définies⁵. Le décret prévoit que la liste de ces ingrédients soit fixée dans un arrêté du ministre chargé de la consommation.

Dans l'attente de la publication de cet arrêté, les opérateurs qui utilisent ces ingrédients colorants doivent être en mesure de démontrer au cas par cas que le produit n'est pas un additif mais un ingrédient d'origine végétale obtenu par extraction non sélective de la couleur (selon les critères du règlement (CE) 1333/2008, explicités par la Commission européenne dans son document d'orientation).

Composition de la « bière aromatisée à »

➤ Composition :

Une bière contenant un ou des arômes est une « bière aromatisée »⁶.

L'arôme aromatisant la bière doit être indiqué de manière non ambiguë dans la dénomination de la bière.

On entend par « arômes », selon l'article 3.2(a) du règlement (CE) 1334/2008, des produits :

- non destinés à être consommés en l'état,
- qui sont ajoutés aux denrées alimentaires pour leur conférer une odeur et/ou un goût ou modifier ceux-ci, et
- qui sont issus ou constitués des catégories suivantes : substances aromatisantes, préparations aromatisantes, arômes obtenus par traitement thermique, arômes de fumée, précurseurs d'arômes ou autres arômes ou leurs mélanges.

➤ Coloration :

Conformément au dernier paragraphe de l'article 1 du décret n°92-307 modifié, les « bières aromatisées à » peuvent être colorées aux moyens d'ingrédients d'origine végétale respectant le document d'orientation de la Commission européenne et provenant de sources pour lesquelles des valeurs de référence sont définie (à l'instar des « bières à »).

³ « La dénomination "bière à ..." complétée par la nature de l'ingrédient mis en œuvre, est réservée à la bière élaborée par addition ou macération de matières végétales ou d'origine végétale ou de boissons alcoolisées ou de miel. Ces ingrédients ne doivent pas excéder 10 p. 100 du volume du produit fini. L'ajout de boissons alcoolisées ne peut entraîner une augmentation du titre alcoométrique acquis final supérieure à 0,5 p. 100 en volume.» (article 1.4 du décret n° 92-307).

⁴ Guidance notes on the classification of food extracts with colouring properties, 29.11.2013.

⁵ Le dernier paragraphe de l'article 1 du décret n°92-307 modifié précise que « Des ingrédients d'origine végétale à propriété colorante tels que des extraits végétaux, des concentrés de fruits et de légumes, des extraits de fleur, obtenus par extraction non sélective de la couleur, peuvent être ajoutés » aux « bières à » et « bières aromatisées ».

⁶ L'article 1.5 du décret de 1992 modifié précise que la dénomination "bière aromatisée à ..." est réservée « à la bière aromatisée par des arômes définis à l'article 3 du règlement (CE) n° 1334/2008 du 16 décembre 2008. »

Choix de la dénomination : « bière », « bière à » et « bière aromatisée à »

➤ « Bière » et « bière à » :

Le critère distinctif entre la « bière » et la « bière à » en cas d'ajout d'ingrédients supplémentaires réside dans le caractère perceptible ou non du goût de ces ingrédients.

Le pouvoir aromatique d'un aromate dépend de la nature de l'aromate, de la forme sous laquelle il est mis en œuvre et de la recette de la bière. Cependant, afin que les caractéristiques aromatiques typiques d'un ingrédient ne soient pas perceptibles dans la bière, celui-ci doit de facto être incorporé en quantité négligeable. Il appartient au professionnel d'utiliser la dénomination qui délivre l'information la plus appropriée au consommateur, compte tenu des saveurs que le consommateur peut identifier en tant que telles dans sa boisson.

➤ « Bière à » et « bière aromatisée à » :

Par définition, la dénomination « bière aromatisée » sera utilisée dès lors qu'un arôme est mis en œuvre. La dénomination « bière à » est réservée à la bière ne contenant pas d'arôme.

Dans le cas d'une bière comportant un aromate dans une quantité non significative (aromate non perceptible) et un arôme : l'arôme apportant sa saveur à la bière, la dénomination appropriée est « bière aromatisée à... ».

Dans le cas d'une bière comportant un aromate en quantité significative et un arôme destiné à stabiliser le goût de l'aromate, la dénomination « bière à ... » ne peut pas être utilisée. La dénomination « bière aromatisée à... » est correcte. La combinaison « bière à... aromatisée à... » est admise si la présentation de la bière n'est pas de nature à induire en erreur le consommateur sur sa composition, l'appréciation se faisant au cas par cas.

Des exemples sont donnés en annexe 2 de ce document.

Dénomination « bière de garde »

L'article 2 du décret n°92-307 modifié encadre l'emploi de la dénomination « *bière de garde* » en la réservant à la bière « *qui, après sa fermentation primaire, a subi une période de garde d'une durée de 21 jours minimum* ».

Le point de départ pour le délai de garde est la fin de la première fermentation. La garde se fait à une température inférieure à celle de la fermentation primaire, entre 0 et 5 degrés. Elle permet d'affiner le goût de la bière.

La période de garde prend fin :

- avec la deuxième fermentation pour les bières refermentées ;
- avec la filtration pour les bières filtrées ;
- et dans tous les cas avec le conditionnement en préemballage ou l'expédition en citerne vers le lieu de conditionnement pour les bières non filtrées.

La bière pourra être qualifiée de « bière de garde » lorsque cette période aura duré au minimum 21 jours.

Mention « pur malt »

La bière « *pur malt* » est issue de la fermentation alcoolique d'un moût préparé à partir de 100% de malt de céréales (en comparaison avec les autres « bières » dans lesquelles le malt de céréales représente au moins 50% du poids des matières premières amylacées ou sucrées mises en œuvre)⁷.

La condition énoncée à l'article 2 du décret s'applique uniquement à la préparation du moût de céréales qui fait l'objet de la fermentation alcoolique à laquelle la définition de la « bière » fait référence.

Dans le cas d'une refermentation de la bière en bouteilles ou fûts permettant d'obtenir l'effervescence recherchée dans le produit fini conditionné pour une bière revendiquant son caractère « pur malt », l'ajout de sucres alimentaires reste autorisé dès lors qu'il intervient exclusivement à l'issue de la fermentation alcoolique du moût au moment du conditionnement du produit, ces sucres ne se retrouvant qu'à l'état de traces dans le produit fini.

⁷ L'article 2 du décret n°92-307 modifié encadre l'emploi de la mention valorisante « pur malt » en la réservant à la bière « *obtenue par fermentation alcoolique d'un moût préparé uniquement à partir de malt de céréales* ».

Reconnaissance mutuelle

Les dénominations légales des boissons brassicoles ne font pas l'objet d'une législation communautaire d'harmonisation. La clause de reconnaissance mutuelle reprise à l'article 4 du décret n° 2016-1531 assure la mise en œuvre du principe de libre circulation des marchandises :

« Les produits légalement fabriqués ou commercialisés dans un autre Etat membre de l'UE ou en Turquie, ou légalement fabriqués dans un autre Etat partie à l'accord sur l'Espace économique européen, ne sont pas soumis aux exigences du décret n°92-307. Ces produits peuvent être importés et commercialisés en France avec l'une des mentions prévues au présent décret ou des mentions analogues. ».

L'article 17 du règlement INCO dispose que, lorsque Etat membre de production et Etat membre de commercialisation diffèrent :

- l'utilisation de la dénomination prévue par l'Etat membre de production est admise (produit légalement fabriqué et commercialisé dans l'Etat membre de production)
- le cas échéant, la dénomination de la denrée est accompagnée d'autres informations descriptives pour permettre aux consommateurs de l'Etat membre de commercialisation de connaître la nature réelle de la denrée et de la distinguer des denrées avec lesquelles ils pourraient la confondre.
- la dénomination de la denrée alimentaire de l'Etat membre de production n'est pas utilisée si elle s'écarte tellement de la denrée connue sous cette dénomination dans l'Etat membre de commercialisation (composition, fabrication), qu'elle ne permet pas à assurer une information correcte du consommateur dans l'Etat membre de commercialisation.

Concrètement, le professionnel responsable de la mise sur le marché français s'assure que la dénomination utilisée sur l'étiquetage du produit qu'il commercialise permet aux consommateurs de connaître la nature réelle de la denrée et de la distinguer des denrées avec lesquelles ils pourraient la confondre sur le marché français. Au besoin, il accompagne la dénomination d'informations descriptives.

L'autorité de contrôle peut demander à l'opérateur économique concerné des informations pertinentes sur les produits ou le type de produit en question, ainsi que des informations pertinentes et directement disponibles sur la commercialisation légale du produit dans un autre Etat membre.

ANNEXE 1 – MENTIONS OBLIGATOIRES AU TITRE DU REGLEMENT INCO

Mention obligatoire	Commentaires
Dénomination de la denrée	Cf. décret n°92-307 du 31 mars 1992 modifié.
Allergènes	<p>La présence d'un ingrédient ou d'un auxiliaire technologique ou d'un dérivé d'une substance ou d'un produit provoquant des allergies ou des intolérances (énumérés à l'annexe II du règlement) encore présent dans le produit fini, même sous une forme modifiée, doit être signalée dans l'étiquetage des bières conformément à l'article 21 du règlement : mise en évidence au sein de la liste des ingrédients le cas échéant, ou mise en évidence après le terme « contient ».</p> <p>L'allergène le plus couramment présent dans les bières est le <u>gluten</u>, lié à la mise en œuvre de certaines céréales ou produits à base de ces céréales, par ex. orge, blé (cf. annexe II point 1 du règlement pour le principe et ses exceptions : sirop de glucose à base d'orge, sirop de glucose à base de blé).</p> <p>Exemple : « Contient : malt d'orge, blé ».</p>
Quantité de certains ingrédients ou catégories d'ingrédients, le cas échéant	<p>L'article 22 du règlement INCO dispose que l'indication d'une quantité d'un ingrédient ou d'une catégorie d'ingrédients utilisé dans la fabrication ou la préparation d'une denrée alimentaire est requise dans certains cas. L'annexe VIII du règlement décrit les modalités techniques d'application de ce principe, y compris ses exemptions.</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ <u>Cas de l'ingrédient ou de la catégorie d'ingrédient qui figure dans la dénomination de la denrée.</u> <p>Le consommateur devrait être informé de la quantité de l'ingrédient ajouté dans les « <i>bières à</i> » lorsque la variation de quantité de cet ingrédient particulier est susceptible de déterminer son acte d'achat (point 1.a iv de l'annexe VIII du règlement).</p> <p>En pratique, il revient à l'exploitant alimentaire d'apprécier si, compte tenu de la composition de son produit, de sa présentation et du marché dans lequel il entend le commercialiser, la variation de quantité d'un ingrédient ou d'une catégorie d'ingrédient mis en œuvre est essentiel pour caractériser ou distinguer sa boisson. Cela pourrait être le cas par exemple lorsque la provenance de l'ingrédient distingue le produit ou lorsque la boisson est un « classique » pour laquelle la variation de quantité de l'ingrédient peut importer pour le consommateur.</p> <p>Exemples : « <i>Bière au miel de Provence</i> », « <i>Bière à la cerise</i> ».</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ <u>Cas de l'ingrédient ou de la catégorie d'ingrédient qui est mis en évidence dans l'étiquetage par des mots, des images ou une représentation graphique.</u> <p>Exemple : « avec de l'épeautre »</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ <u>Cas de l'ingrédient essentiel pour caractériser une denrée et la distinguer des produits avec lesquels elle pourrait être confondue en raison de sa dénomination ou de son aspect.</u> <p>Les exemptions mentionnées à l'annexe VIII susceptibles de concerner les</p>

	<p>bières correspondent aux point 4 (mélanges de fruits, légumes ou champignons sous certaines conditions) et point 5 (mélanges d'épices ou de plantes aromatiques) de l'annexe VII partie A du règlement et à l'ingrédient ou la catégorie d'ingrédients utilisés à faible dose aux fins de l'aromatisation. On considère qu'une faible dose correspond à une quantité inférieure à 2% dans le produit fini.</p> <p>L'application de l'article 22 du règlement n'a pas pour effet d'obliger les opérateurs à faire figurer une liste des ingrédients dans l'étiquetage. L'indication de quantité peut figurer dans la dénomination de la denrée ou à proximité de celle-ci (point 4 de l'annexe VIII). Si elle figure dans une liste des ingrédients, cette liste doit être complète et conforme au règlement.</p>
Quantité nette de denrée alimentaire	Indiquée conformément à l'article 23 du règlement
Date de durabilité minimale	Indiquée conformément à l'annexe X du règlement.
Conditions particulières de conservation et/ou d'utilisation, le cas échéant	Article 25 du règlement.
Nom ou raison sociale et adresse de l'exploitant du secteur alimentaire	En pratique, l'obligation d'identification exigée par le règlement INCO peut se confondre avec celle demandée par la réglementation relative à la métrologie (décret n°78-166 du 31 janvier 1978). Si ce n'est pas le cas, l'étiquetage doit comporter en plus de l'indication de l'exploitant du secteur alimentaire, l'identification de l'emplisseur ou de celui qui a fait faire l'emplissage ou de l'importateur.
Pays d'origine ou le lieu de provenance, dans les cas où son omission serait susceptible d'induire en erreur les consommateurs sur le pays d'origine ou le lieu de provenance réel de la bière	<p>Cette exigence s'applique en particulier si les informations jointes à la bière ou l'étiquette dans son ensemble peuvent laisser penser que la denrée a un pays d'origine ou un lieu de provenance différent (article 26 du règlement).</p> <p>Le nom, la dénomination commerciale ou l'adresse de l'exploitant du secteur alimentaire figurant sur l'étiquette ne vaut pas indication du pays d'origine ou du lieu de provenance de la denrée alimentaire.</p>
Mode d'emploi lorsque son absence rendrait difficile un usage approprié de la bière	La nécessité d'un mode d'emploi est à apprécier selon les circonstances de l'espèce. Pour les mini-fûts destinés aux consommateurs, un mode d'emploi spécifique indiqué sur le conditionnement est nécessaire.
Titre alcoométrique volumique acquis	Indiqué conformément à l'annexe XII du règlement.

En outre, des mentions obligatoires complémentaires prévues à l'annexe III du règlement INCO peuvent être nécessaires (denrées alimentaires contenant des édulcorants⁸).

⁸ La liste des édulcorants autorisés et les prescriptions d'utilisation en application du règlement (CE) n°1333/2008 est consultable dans la version consolidée en ligne de ce règlement ou en utilisant la base de données sur les additifs de la Commission européenne, consultable en ligne (en anglais) : Food Additives Database.

ANNEXE 2 – DENOMINATIONS « *BIERE* », « *BIERE A* », « *BIERE AROMATISEE A* »

Ces exemples sont donnés à titre d'illustration pour couvrir les cas de figure susceptibles de se présenter fréquemment (tableau non exhaustif).

BOISSON	CIRCONSTANCES	DENOMINATION	COMMENTAIRES
Bière	La boisson est issue de la fermentation alcoolique d'un moût de céréales, elle contient du malt de céréales, des matières premières issues de céréales et/ou des sucres alimentaires, du houblon et/ou des substances conférant de l'amertume au houblon, de l'eau potable.	« <i>Bière</i> »	Boisson répondant à la définition de l'article 1.1 du décret n°92-307.
Bière + épices Exemple : bière+ coriandre+zeste d'orange	Les caractéristiques aromatiques des matières végétales ajoutées dans la bière ne sont pas perceptibles en tant que telles.	« <i>Bière</i> » + indication dans l'étiquetage de l'ingrédient ajouté.	Article 1.1 paragraphe 2 du décret n°92-307. L'ingrédient ajouté doit être indiqué dans l'étiquetage de la bière (mais pas dans la dénomination).
Bière + épices Exemple : bière+ cannelle	Les matières végétales ajoutées apportent leurs saveurs caractéristiques à la bière.	« <i>Bière à</i> » Exemple : Bière à la cannelle	Article 1.4 du décret n°92-307.
Bière + jus de fruits Ex. 1 : bière+ 9% jus de framboise Ex. 2 : bière + jus de cassis	La bière est élaborée avec addition de jus de fruits dans une proportion au plus égale à 10%.	« <i>Bière à</i> » Exemple 1 : bière à la framboise, bière au jus de framboise Exemple 2 : bière au cassis, bière au jus de cassis	Article 1.4 du décret n° 92-307.
Bière + miel	La bière est élaborée avec addition de miel, dans une proportion au plus égale à 10%.	« <i>Bière à</i> » Bière au miel	Article 1.4 du décret n° 92-307.
Bière + arôme Ex. 1: bière+ arôme vanille (« non naturel ») Ex. 2 : bière+arôme naturel de pêche Ex.3 : bière+arôme naturel de pêche avec autres arômes naturel	La bière contient un ou des arômes.	« <i>Bière aromatisée à</i> » Ex. 1 : bière aromatisée à la vanille Ex. 2 : bière aromatisée à la pêche, bière aromatisée à l'arôme naturel de pêche Ex. 3 : bière aromatisée à la pêche	Article 1.5 du décret n° 92-307.
Bière + jus de fruit + arôme naturel du fruit Exemple : bière+ jus de framboise + arôme naturel de framboise	La bière contient du jus de fruit dans une quantité significative (i.e. l'arôme n'est pas utilisé de manière alibi). Le goût donné par le jus de fruit est standardisé à l'aide d'un arôme naturel de ce fruit.	« <i>Bière aromatisée à</i> » ou « <i>Bière à... aromatisée à</i> » Exemple : bière à la framboise aromatisée à la framboise, bière au jus de framboise	La dénomination « <i>bière à...aromatisée à</i> » serait possible si la présentation de la bière sur l'étiquetage n'est pas de nature à induire en erreur, en particulier en laissant penser que les caractéristiques aromatiques de la bière sont dues au seul fruit. Une

		aromatisée à la framboise, bière à la framboise aromatisée à l'arôme naturel de framboise, ...	liste des ingrédients peut compléter utilement la présentation de la bière sur l'étiquetage. La dénomination « bière aromatisée à » serait correcte dans la mesure où la bière contient un arôme (article 1.5 du décret° 92-307). La dénomination « bière à » n'est pas appropriée pour ce produit.
Bière + jus de fruit + autre arôme Exemple : bière+ jus concentré de cassis + arôme cassis	La bière contient du jus de fruit X dans une quantité significative (i.e. l'arôme n'est pas utilisé de manière alibi). Le goût donné par le jus de fruit X est standardisé à l'aide d'un arôme naturel non issu de X, d'un arôme naturel du fruit X avec autres arômes naturels, ou d'un arôme « goût X ».	« <i>Bière aromatisée à</i> » ou « <i>Bière à... aromatisée à</i> » Exemple : Bière aromatisée au cassis, Bière au cassis aromatisée au cassis, Bière au jus de cassis aromatisée au cassis	La dénomination « <i>bière à...aromatisée à</i> » serait possible si la présentation de la bière sur l'étiquetage n'est pas de nature à induire en erreur, en particulier en laissant penser que les caractéristiques aromatiques de la bière sont dues au seul fruit. Une liste des ingrédients peut compléter utilement la présentation de la bière sur l'étiquetage. La dénomination « <i>bière aromatisée à</i> » serait correcte dans la mesure où la bière contient un arôme (article 1.5 du décret° 92-307). La dénomination « <i>bière à</i> » n'est pas appropriée pour ce produit.

