



U M I H

UNION DES MÉTIERS ET
DES INDUSTRIES DE L'HÔTELLERIE

Service juridique et des affaires réglementaires et européennes

Circulaire juridique n°16.19

16/04/2019

Information des consommateurs : mention « décongelé »

Le règlement européen n°1169/2011 dit « INCO », relatif à l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires, impose depuis le 13 décembre 2014 de nouvelles obligations en matière d'information des consommateurs, notamment sur les traitements subis par les produits avant leur mise en vente.

Cela se traduit notamment par une obligation d'inscrire la mention « décongelé » à côté de certains produits. Cette obligation comporte plusieurs exceptions, de par lesquelles elle ne concerne qu'un nombre restreint de professionnels.

Nous tenons cependant à vous en faire le rappel parce que des contrôles ont été réalisés par la DGCCRF dans certains de nos établissements, hôtels et restaurants. Cette circulaire vise à vous informer de cette obligation et des modalités pour la mettre à disposition du consommateur.

Principe de l'obligation

Le règlement INCO se base sur différentes notions pour asseoir cette obligation : sécurité alimentaire, qualités physiques et gustatives des produits et information loyale du consommateur.

L'Union européenne considère que le consommateur doit être informé de l'état de la denrée alimentaire ou du traitement physique qu'elle a subi (en poudre, recongelé, lyophilisé, surgelé, concentré, fumé) si l'omission de cette information est susceptible de l'induire en erreur.

En ce qui concerne la mention « décongelé », le règlement indique que la congélation peut limiter les possibilités ultérieures d'utilisation des produits, ainsi qu'avoir un effet sur leur sécurité, leur goût et leur qualité physique.

Champ d'application

Cette obligation d'information du consommateur ne concerne pas toutes les denrées alimentaires. Il est question **des denrées alimentaires qui ont été congelées avant la vente et sont vendues décongelées.**

Les trois exceptions ci-dessous ne sont pas concernées par l'obligation d'afficher la mention « décongelé », selon l'annexe VI. Cependant, il nous semble important d'avoir connaissance de l'interprétation que fait la DGCCRF du règlement européen et notamment des cas d'exceptions ci-dessous.

1/ Les ingrédients présents dans le produit fini

En d'autres termes, les denrées alimentaires qui ont fait l'objet d'une décongélation avant d'être intégrées à un plat ou ayant subi un processus substantiel de transformation ne doivent pas être accompagnées de la mention « décongelé ».

*Pour la DGCCRF, en ce qui concerne les ingrédients incorporés dans un plat, la **transformation est essentielle**. Un simple réchauffage ou le fait d'apporter quelques « décorations » ne suffit pas à être qualifié comme tel. À titre d'exemples, un simple réchauffement ou tiédissement au four d'un clafoutis, ou l'ajout d'une boule de glace sur un carpaccio de fruits, ne constituent pas une telle transformation.*

2/ Les denrées alimentaires pour lesquelles la congélation est une étape technique nécessaire du processus de production

La congélation est dans certains cas particuliers, notamment en pâtisserie, une étape technique nécessaire à la production. Il ne peut pas y avoir tromperie du consommateur dans le sens où tous ces produits auront subi une étape de congélation/décongélation.

*Pour la DGCCRF, concernant le fait de considérer la congélation comme une étape technique dans la préparation d'un plat, il est important de rappeler que **cette étape doit être absolument nécessaire** pour bénéficier de l'exemption. Dans le cas où le professionnel congèle ses produits dans l'objectif de les vendre au fur et à mesure, cette raison seule ne suffit pas pour se soustraire à l'obligation de la mention « décongelé ».*

3/ Les denrées alimentaires pour lesquelles la décongélation n'a pas d'effets qui nuisent à la sécurité ou la qualité de l'aliment

Il s'agit ici de cas où la décongélation n'a d'effet ni sur la sécurité, ni sur la qualité de l'aliment proposé à la vente. On ne parle pas non plus des ingrédients, qui sont évoqués dans le premier cas ci-dessus mais bien du plat directement proposé au consommateur. De façon pragmatique, il s'agit surtout de desserts et d'entrées qui ne sont pas transformés avant d'être servis au consommateur.

La DGCCRF se base sur le considérant (28) du règlement européen (ci-joint en annexe) pour considérer que seul le beurre peut faire l'objet de cette exception.

Bien qu'il serait techniquement possible de faire des analyses et de recenser des éléments de preuves concernant la sécurité alimentaire pour intégrer d'autres aliments dans cette exception, ce serait plus compliqué et surtout plus subjectif vis-à-vis de leurs qualités organoleptiques.

En outre, ces trois exceptions peuvent être mises en échec par le principe évoqué au point 1 de l'Annexe VI (joint en annexe) : **l'information doit être donnée au consommateur si son omission est susceptible de l'induire en erreur.**

Modalités de mise en œuvre

Les restaurateurs doivent informer le consommateur lorsque des denrées alimentaires ont été congelées avant la vente et sont vendues décongelées, en accompagnant la dénomination de la denrée par la mention « décongelé ».

En termes de supports physiques, le point j de l'article 1^{er} du règlement européen définit l'étiquetage comme étant « 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 ». Cela inclut notamment les cartes des restaurants, les menus, les ardoises ou tout autre support permettant de donner une information claire au client.

L'information doit être clairement lisible pour le consommateur. Par conséquent, **un logo tel qu'un pingouin ou un flocon de neige ne suffit pas à respecter l'obligation**. Pour être en conformité, il y a deux possibilités au choix sur la carte de restaurant :

- Indiquer la mention « décongelé » à côté du produit concerné,
- Faire un renvoi (par une étoile ou un astérisque par exemple) vers un endroit spécifique de la carte où est indiquée la mention « décongelé ».

Pour en savoir plus :

[Règlement \(UE\) n°1169/2011 du Parlement européen et du Conseil du 25 octobre 2011](#)