

L'engin de pêche bientôt sur les étiquettes

En parallèle aux nouvelles normes d'étiquetage nutritionnel des denrées alimentaires qui vont entrer en vigueur cette année, la réforme de l'organisation commune des marchés (OCM) prévoit un nouvel étiquetage des produits de la pêche et de l'aquaculture. Le règlement [n° 1379/2013](#) qui abroge le règlement n° 104/2000, entend améliorer les conditions de concurrence entre les produits importés des pays tiers et ceux produits dans l'Union. L'harmonisation des règles d'étiquetage s'appuie sur des dispositions existantes, à savoir : la dénomination commerciale et son nom scientifique, la mention « pêché » (1) ou « élevé », la zone de capture FAO des produits sauvages ou le pays d'élevage dans le cas de produits aquacoles, la mention « décongelé » s'il y a lieu, ainsi que la date de durabilité minimale (DDM) : expression confuse équivalente à la mention « à consommer de préférence avant... ». Pour un aliment aussi périssable que le poisson frais, la date limite de consommation (DLC) remplace cette date de durabilité minimale.

La nouveauté vient de l'obligation d'indiquer la catégorie d'engin de pêche utilisé pour la capture. L'annexe III du règlement retient plusieurs catégories d'engins : sennes, chaluts, filets, lignes, dragues et casiers. Ce dispositif d'étiquetage des poissons, crustacés, mollusques et algues s'appliquera à partir du 13 décembre 2014. Les produits conditionnés avant cette date et qui ne sont pas conformes au nouvel étiquetage, seront autorisés à la vente jusqu'à l'écoulement des stocks.

En complément des informations obligatoires requises par l'article 35 du règlement n° 1379/2013, l'étiquette ou le pic prix peuvent indiquer, à titre facultatif, la date de pêche ou de récolte, la date de débarquement, le port de débarque, le pavillon national du navire de pêche ainsi que des données environnementales, d'ordre éthique ou social. À ce stade, Bruxelles valide ce que les opérateurs mettent déjà en avant sur leurs conditionnements et leurs plaquettes marketing.

Source : <http://pdmseafoodmag.com/lactualite/detail/items/consommation-lengin-de-peche-bientot-sur-les-etiquettes.html>; 02/2014