

Note d'info



- N°8 -
18 Juin 2024

Comment indiquer les bons poids et volumes sur ses produits ?

animation@anplf.com

Sommaire

Pourquoi une note spécifique à la métrologie ?	2
Définition	2
Quelle marge d'erreur ?	3
La bonne balance	4
L'étiquetage	5
Contrôle par l'administration	5
Annexe : Protocole de contrôle des poids	6
Annexe : Fiche d'enregistrement des non conformités de pesées	6

Préambule : ce document a été présenté à la DGCCRF qui nous a fait part de ce retour
« Les textes réglementaires imposent une obligation de résultats concernant la conformité de la quantité indiquée sur les préemballages et le guide de bonnes pratiques liste les points critiques et préconise les moyens à mettre en œuvre pour arriver à cette obligation de résultats. Il vous appartient de vous inspirer de ce document (https://www.economie.gouv.fr/files/files/directions_services/dgccrf/boccrf/2014/14_06/guide_autocontrôle_metrologique.pdf) pour développer votre note qui en l'état ne répond pas entièrement aux exigences de la réglementation. » 6 juin 2024

L'ANPLF considère que le guide général produit en 2014 par la DGCCRF n'est pas adapté à la production laitière fermière car trop exigeant en terme de moyen. Comme rappelé dans la réponse de la DGCCRF, la réglementation impose seulement des obligations en terme de résultats. Il appartient donc à vous producteur de décider des moyens qui conviennent à votre mode de production.

Une grande partie de ce document est directement reprise du document réalisé par AVDPL en septembre 2023.

L'ensemble du document a été complété, reformulé et finalisé par le réseau des structures membres de l'ANPLF : Association Caprine du Rhône ; Association des producteurs caprins et bovins fromagers des Alpes de Haute Provence ; ADVD Aveyron ; APF Isère ; APLF Bretagne ; APMF Vosges ; ARVD Hauts de France ; AVDPL Normandie ; Brebis Lait Provence ; Casgiu Casanu ; CETA du Haut Rhin ; Fermes Laitières et Fromagères d'Ile de France ; FRCAP chevriers de Nouvelle Aquitaine et Vendée ; Invitation à la ferme ; Syndicat caprin des Bouches du Rhône ; Syndicat caprin et fromager des Hautes-Alpes ; Syndicat Caprin des Savoies ; Syndicat Caprin de la Drôme ; Syndicat des Chevriers du Vaucluse ; Syndicat des Eleveurs et Fromagers du Var ; Syndicat des producteurs et transformateurs de lait de brebis de Corrèze.

Pourquoi une note spécifique à la métrologie ?

Pour les denrée préemballées, la quantité nette de denrée alimentaire figure obligatoirement, sur l'emballage ou sur une étiquette attachée à celui-ci. - Règlement INCO – Information des consommateurs (2011)

En 2023, plusieurs producteurs ont été soumis à des contrôles des fraudes. Ces contrôles s'attachent à s'assurer de la loyauté des pratiques commerciales des professionnels à l'égard des consommateurs. Nous avons constaté une attention particulière des contrôleurs à l'égard de l'indication des poids et mesures ayant fait l'objet parfois de contraventions élevées.

Cette note a donc pour objectif de :

- **vous informer des exigences réglementaires quant à la précision requise dans l'indication des poids et mesures ;**
- **proposer des bonnes pratiques** vous permettant de répondre au mieux à ses exigences en production fermière.

Définition

Denrées préemballées Règlement INCO du 25/10/2011

Une denrée préemballée est l'unité de vente destinée à être présentée en l'état au consommateur final et aux collectivités, constituée par une denrée alimentaire et l'emballage dans lequel elle a été conditionnée avant sa présentation à la vente, que cet emballage la recouvre entièrement ou seulement partiellement, mais en tout cas de telle façon que le contenu ne puisse être modifié sans que l'emballage subisse une ouverture ou une modification; cette définition ne couvre pas les denrées emballées sur le lieu de vente à la demande du consommateur ou préemballées en vue de leur vente immédiate.

Ci-dessous des exemples pratiques de préemballés non-exhaustifs :

C'EST	CE N'EST PAS
Les produits conditionnés avant la vente : Yaourts/ crèmes desserts / glace vendus en pots scellée. Lait vendu en bouteille fermée	Les ingrédients utilisés pendant le process Les produits vendus en remise directe : emballés/ conditionnés et pesés à la vue du client Les produits vendus en vrac destinés à être fractionnés: sceaux de yaourts à destination des collectivités, ...

Cas particulier des fromages : Les fromages peuvent être vendus traditionnellement à la pièce, si le nombre de pièce peut être clairement vu et facilement compté de l'extérieur ou indiqué sur l'étiquetage (*Annexe IX du règlement INCO, 2011*). Dans ce cas il n'est pas nécessaire d'afficher la quantité nette. Pour savoir si vos fromages sont définis comme denrées préemballées et nécessite l'affichage de la quantité nette, vous pouvez vous référer à la note d'info ANPLF n° 3 décrivant la diversité des cas rencontrés en fermier.

■ **La quantité nette (Qn)** Décret 31/01/1978 et arrêté du 20/10/1978

Qn correspond à la valeur nette de chaque produit soit la valeur brute soustraite de la tare.
Exemple : poids du yaourt dans son pot – poids du pot.

IMPORTANT - La quantité nette doit être indiquée en unité de volume pour les produits liquides et en unité de masse pour les autres produits. Elle doit correspondre à la valeur moyenne du lot (et non à la valeur minimum). Un poids moyen inférieur revient à une tromperie du consommateur et un poids supérieur à une concurrence déloyale. De plus, d'un point de vue économique, il n'est pas dans votre intérêt de surdoser les produits.

Quelle marge d'erreur ?

Le décret de 1978 prévoit les marges d'erreur possibles de ce poids net. En cas de contrôle, il sera toléré un **taux de « défectueux » de maximum 2 %**, les « défectueux » étant les produits du lot dont le poids réel présente un écart (en moins) supérieur ou égal à celui du tableau ci-après :

Poids net étiqueté en grammes	ECART POSSIBLE EN MOINS	
	en pourcentage du poids net indiqué	en grammes ou millilitres
5 à 50	9	-
50 à 100	-	4,5
100 à 200	4,5	-
200 à 300	-	9
300 à 500	3	-
500 à 1.000	-	15
1.000 à 10.000	1,5	-
10.000 à 15.000	-	150
Supérieur à 15.000	1	-

Par exemple :

Pour un produit dont le poids net étiqueté est de 200g
 > l'écart possible en moins sera de 9g, c'est-à-dire que chaque unité sera considérée comme défectueuse si elle pèse moins de 191g.

Il est à noter que pour les produits qui s'égouttent (ex : Brocciu frais) le poids pris en compte est le poids que contient le conditionnement. Concrètement, pour le cas de Brocciu, il s'agira de la somme du poids du produit égoutté et du petit lait qui continue à s'égoutter dans le pot prévu pour la vente.

En résumé, pour qu'un lot soit conforme, contrôler que :

- La moyenne des poids des produits du lot est supérieur ou égale à la quantité nette affichée sur l'étiquette.
- Le lot contient moins de 2% de produits défectueux.

Des exemples de protocoles de contrôle des poids sont disponibles en annexe

Cas particulier des glaces : En production fermière et artisanale, il n'est pas techniquement possible de contrôler le poids de chaque pot qui peut varier jusqu'à 30% d'un pot à l'autre sur un même lot. L'utilisation de turbines avec remplissage manuel implique des variations du taux de foisonnement de la glace et donc de la quantité nette versée. Aussi, les critères de défectuosité ne peuvent pas être appliqués et il est recommandé par souci de transparence pour les consommateurs et de faisabilité pour les producteurs, d'afficher plutôt un poids net minimum (basé sur son taux de foisonnement le plus élevé) – cf. *Note d'info Glace*

La bonne balance

Le contenu effectif d'un préemballage doit être mesuré ou contrôlé (en masse ou en volume) sous la responsabilité de l'auteur du préemballage ou de l'importateur, à l'aide d'un instrument de mesurage légal approprié à la nature des opérations à effectuer. Décret du 31/01/1978



La vérification périodique Arrêté 26/05/2004

Votre balance doit être validée périodiquement en métrologie légale ; tous les deux ans pour de la vente directe exclusive (portée inférieure à 30kg) sinon tous les ans. Pour cela, vous devez faire appel à un professionnel habilité à la vérification périodique des IPFNA (balance non automatique) qui délivrera votre carnet métrologique la première année (prix indicatif : 70€ HT) et votre vignette verte à chaque vérification (prix indicatif : 85€ à 150€ HT / an ou tous les deux ans, additionner le coût du déplacement du contrôleur).

Retrouver la liste des balanciers agréés sur : <https://metrologie.entreprises.gouv.fr/fr/organismes-pour-la-verification-periodique/organismes-agrees-pour-la-verification-periodique-des-ipfna>

La précision

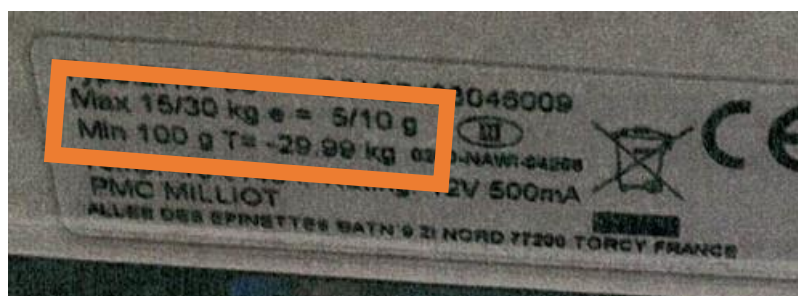
La précision de la balance doit être choisie de manière à correspondre à la plus petite quantité de produit qu'elle devra contrôler. Le poids minimum pouvant être contrôlé est indiqué sur la balance.

Ci-dessous un tableau décrivant les précisions correspondantes au besoin :

Quantité nette de produit conditionné	Précision de la balance nécessaire – e
A partir de 5 kg	5 g
A partir de 2 kg	2 g
A partir de 200 g	1 g
A partir de 50 g	0,5 g
A partir de 10 g	0,2 g
Par défaut pour toutes quantités	0,1 g

***ATTENTION – La marge d'erreur est noté au dos de la balance et ne correspond pas à la graduation de mesure.**

Les balanciers parlent en « classe » de balance. Par exemple, les balances de dîtes de commerce, de classe III correspondent à une précision moindre de $e \geq 5g$ (denrées $\geq 5kg$)



Par exemple sur cette étiquette, on constate que la balance ne peut pas mesurer avec suffisamment de précision les produits d'une quantité nette inférieure à 100 g. La valeur $e = 5/10g$ convient pour des denrées pesées supérieures ou égales à 5kg.



Bonne pratique de contrôles des poids

- Sensibilité de la balance adaptée au poids du produit pesé
- La surface est plane, propre, rien ne touche
- Contrôle régulier de l'affichage à l'aide de poids étalons

L'étiquetage

La quantité nette doit apparaître **dans le même champ visuel que la dénomination légale** du produit.

A noter : la hauteur minimum des caractères pour l'indication du poids net est également réglementée, selon les critères suivants :

Poids net ou quantité nette	Taille minimum des caractères
< 50g ou ml	2 mm
Entre 50 et 200g ou ml	3 mm
Entre 200 et 1000g ou ml	4 mm
> 1000g ou ml	6 mm

Référence : règlement n°1169/2011 du 25 octobre 2011



Le symbole e apposé à côté de la quantité nominale certifie que le fabricant a respecté les règles de l'UE. Il n'est pas obligatoire mais permet notamment de faciliter l'exportation de ses produits.

ATTENTION L'affichage du symbole e est conditionné à contrôle et déclaration préalable auprès de la direction régionale de l'industrie et de la recherche. En l'absence de ces justificatifs, il est donc **interdit de l'afficher**.

Contrôle par l'administration

Les producteurs laitiers fermiers peuvent faire l'objet de contrôle par des agents de la DD(ets)PP relevant des services de la répression des fraudes. Ces contrôles porteront une attention particulière à l'étiquetage des produits et peuvent donc faire l'objet d'une vérification sur un plusieurs lots de produits de la conformité de la quantité nette affichée.

Les protocoles de contrôle des poids appliqués par les inspecteurs sont décrit réglementairement. Ils peuvent être destructif, lorsque la vérification de la quantité nette nécessite la destruction de l'emballage (arrêté du 20/10/1978)

Quel est le protocole de contrôle à appliquer pour les producteurs ? Le protocole de contrôle décrit dans l'arrêté du 20/10/1978 est celui devant être appliqué par les inspecteurs et non par les producteurs en routine.

Pour les producteurs, la réglementation précise : Le contrôle peut être fait par échantillonnage. Il n'y a donc pas d'obligation en termes de taille d'échantillons à contrôler en fonction de la taille du lot. Ils doivent cependant être conforme en cas de contrôle. Décret du 31/01/1978

Ci-après en annexe retrouver un exemple de protocole proposé à des fermiers à la suite d'un contrôle.

Annexe : Protocole de contrôle des poids

Nous proposons ci-dessous des indications pour rédiger un protocole type de contrôle des poids, à adapter à chaque ferme en fonction de sa production (taille des lots, risque d'erreur lors de l'emplissage).

Le protocole doit être rédigé par le producteur. C'est un engagement en termes de pratique quotidienne du contrôle des poids, à mettre en place lors de chaque fabrication afin d'assurer au consommateur des produits au poids ou au volume indiqués sur l'emballage. Il peut être joint au PMS sous la forme d'une fiche d'enregistrement des non conformités. Attention, ce protocole ne doit pas obligatoirement vous obliger à enregistrer par écrit tous les poids contrôlés à chaque fabrication. Sur le même principe que celui décrit dans la de flexibilité de 2018 (**Instruction technique DGAL/SDSSA/2018-924**), nous préconisons d'enregistrer uniquement les non conformités et les actions correctives mises en place (voir annexe suivante).

Fréquence : Le nombre d'échantillons contrôlés peut être fixé sous la forme d'une fréquence (nombre d'échantillon par heure par exemple). Le guide Welmec 6.4 recommande au moins un échantillon par heure de fabrication.

Points d'attention : en début de fabrication et sur les phases de marche-arrêt (fin de lot, changement de trémie,...).

Indicateur : Surdosage, la quantité est supérieure à la quantité nette affichée sur l'emballage.

Non conformités : les échantillons en dessous du poids critique (*exemple : 241g pour des crèmes de 250g*) peuvent être considérées non conforme et retirées du lot.

Enregistrement : seul les non conformités sont enregistrées dans la fiche d'enregistrement des pesées ainsi que la mesure corrective mise en place. Cette fiche est jointe à la fiche de fabrication du produit (cf. exemple ci-dessous)

Exemples de mesures correctives : en cas d'échantillon non-conforme, l'échantillon est retiré et les pesées sont renforcées sur les prochains échantillons. Au besoin un réglage/ calibrage de l'emplisseuse est effectué.

A ce protocole peut être ajouté la mention de la vérification en métrologie légale annuelle (ou bisannuelle) des balances.

Annexe : Fiche d'enregistrement des non conformités de pesées

Description du protocole :

.....

Nom du produit	Nom de l'emplisseur	N°Lot	Date de fabrication	Erreur enregistrée	Action corrective