Nutex
Nutrition experte
santé et bien-être

Position sectorielle

Règlement (UE) 2018/775 relatif à l'indication du pays d'origine ou du lieu de provenance de l'ingrédient primaire

Recommandations du Secteur de la Nutrition experte santé et bien-être



Sommaire

Avertissements 05
Avertissements et présentation des recommandations volontaires du secteur NUTEX sur l'étiquetage de l'origine des ingrédients primaires, en complément des lignes directrices ANIA/FCD.

Principe de liberté des entreprises 06
Rappel du caractère non contraignant des recommandations et de la responsabilité individuelle des opérateurs.

Position sectorielle détaillée 08

Objectifs et champ d'application 12

Fonctionnement du dispositif réglementaire 13
Explication de l'article 26.3 du règlement INCO et du règlement d'exécution (UE) 2018/775.

Définitions clés 14
Clarification d'ingrédient primaire et renvoi à l'annexe I : définition du pays d'origine, de l'origine et du lieu de provenance.

Interprétations sectorielles 15
Application pratique de la doctrine DGCCRF au secteur Nutex.

Synthèse des recommandations du secteur 16
Identification des ingrédients primaires par famille, catégorie et type de produit.

Détermination de l'origine douanière *(renvoi à l'annexe I)* 19
Règles d'origine non préférentielle et recours au RCO.



Avertissements

Les présentes recommandations sont d'application volontaire. Elles visent à proposer des lignes de conduite spécifiques aux produits du Secteur de la nutrition experte santé et bien-être (dans le cadre de l'application du règlement d'exécution (UE) 2018/775, texte réglementaire contraignant applicable dans l'ensemble de l'Union européenne, relatif à l'étiquetage de l'origine des ingrédients primaires.

Ledit règlement d'exécution a été précisé par une Communication de la Commission européenne relative à l'application des dispositions de l'article 26, paragraphe 3, du règlement (UE) n° 1169/2011.[1]

La présente position sectorielle NUTEX[2] s'inscrit dans le prolongement de la doctrine de contrôle développée par l'administration française, visant à préciser les modalités de mise en œuvre de l'article 26, paragraphe 3, du règlement (UE) n° 1169/2011. Cette doctrine, diffusée via un document intitulé Questions et Réponses sur l'indication de l'origine de l'ingrédient primaire (ci-après le « Q&R de la DGCCRF ») du 8 juillet 2024, constitue une interprétation nationale des autorités compétentes. Ces recommandations viennent en complément des lignes directrices élaborées par l'ANIA et la FCD pour l'ensemble de l'industrie alimentaire, auxquelles les entreprises sont invitées à se référer en priorité.

Il est important de souligner que les recommandations formulées ici ne constituent ni une interprétation officielle du règlement, ni une position juridique engageant les autorités. Elles traduisent une prise de position sectorielle volontaire, qui ne préjuge en aucun cas de l'interprétation finale que pourraient retenir l'administration française, la Commission européenne ou les juridictions compétentes.

1. Communication de la Commission n° 2020/C 32/01 relative à l'application des dispositions de l'article 26, paragraphe 3, du règlement (UE) n° 1169/2011.
2. Position sectorielle de 2019 validée en 2020 et mise à jour en septembre 2025.

Principe de liberté des entreprises

Les entreprises demeurent libres et responsables de leurs étiquetages sous réserve de la bonne information des consommateurs. Aussi, les identifications d'ingrédients primaires recommandées par le Syndicat peuvent ne pas être adaptées à tous les cas particuliers, ni à toutes les politiques d'entreprises. Une approche au cas par cas doit donc être adoptée par les opérateurs économiques.



Position détaillée

Recommandations du Secteur de la Nutrition experte santé et bien- être

Dans le Secteur de la nutrition experte santé et bien-être, l'indication volontaire de l'origine (ou de la provenance) d'une denrée alimentaire est utilisée à des fins de valorisation. Elle permet notamment de mettre en exergue l'effort réalisé par un fabricant ayant choisi de localiser sa production au sein d'un territoire déterminé.

Le Secteur de la nutrition experte santé et bien-être (ci-après « le Secteur ») soutient pleinement le travail d'uniformisation des règles relatives à l'indication de l'origine des ingrédients, poursuivi par le législateur européen. Le règlement (UE) n° 2018/775 laisse toutefois une marge d'interprétation significative aux opérateurs, qui risque d'engendrer une diversité importante des pratiques d'étiquetage.

Or, une multiplication d'informations contradictoires serait opposée tant à la volonté d'harmonisation soutenue par l'Union européenne, qu'au vœu de garantir une information claire des consommateurs.

En conséquence, il est apparu nécessaire aux fabricants des produits du secteur d'établir les présentes recommandations, dont l'objet est d'éclairer le dispositif règlementaire constitué par l'article 26.3 du règlement(UE) n° 1169/2011 et par l'acte d'exécution (UE) n° 2018/775 ainsi que la doctrine de contrôle DGCCRF, précisé par le Questions/Réponses.
.



Objectifs et champ d'application des recommandations

Les présentes recommandations ont pour objectif d'éclairer le dispositif règlementaire constitué par l'article 26.3 du règlement (UE) n° 1169/2011 et par l'acte d'exécution (UE) n° 2018/775, de la doctrine de contrôle DGCCRF, et notamment de définir quelssont les ingrédients primairesassociés aux diverses catégories de produits du Secteur de la Nutrition experte santé et bien-être.

Les présentes recommandations s'appliquent à toutes les catégories de produits du secteur de la nutrition experte santé et bien-être :

- Les aliments sans gluten spécifiquement formulés pour les personnes intolérantes ou les malades cœliaques.
- Les aliments dédiés aux sportifs à consommer avant, pendant ou après un effort musculaire intense.
- Les substituts de repas, substituts de la ration journalière totale, et encas, communément appelés « aliments minceur ».

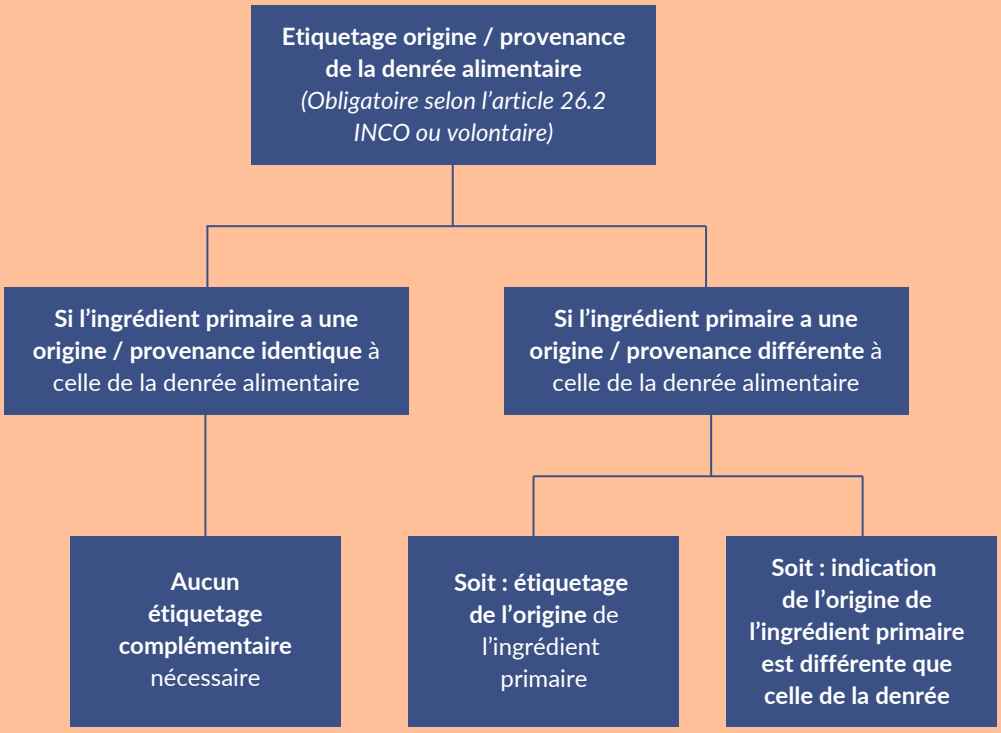


Fonctionnement du dispositif réglementaire

CLe règlement (UE) n° 1169/2011 dit « INCO» concernant l'information du consommateur précise, en son article26.3 que, lorsque le pays d'origineorigine (ou le lieu de provenance) d'une denrée alimentaire est indiquée au consommateur, et qu'elle diffère de celle de son « ingrédient primaire », alors le paysd'origine (ou le lieu de provenance) de cetingrédient doit également être mentionnésur l'étiquetage, ou êtresignalé comme différent de celui du produit fini.

Le règlementd'exécution (UE) 2018/775,portant sur les modalitésd'application de l'article 26.3 précité a été publiéau Journal officiel de l'Union européenne le 28 mai 2018, pour une entrée en vigueur le 1er avril 2020.

Le fonctionnement du dispositif règlementaire relatif à l'indication de l'origine de l'ingrédient primaire est rappelé dans le schéma suivant:



Définitions clés

INGRÉDIENTS PRIMAIRES

La notion « d'ingrédient primaire » est définie par l'article 2.2(q) du règlement (UE) n° 1169/2011. Il s'agit du ou des ingrédients d'une denréealimentaire : « quiconstituent plus de 50% de celle-ci ou qui sont habituellement associés à la dénomination de cette denrée par les consommateurs et pour lesquels, dans la plupartdescas, une indication quantitative est requise».

Par ailleurs, la DGCCRF, tenant compte de la recommandation du CNC, considère, conformément à sa doctrine de contrôle, comme ingrédient primaire, dans la limite de 3 au total :

1. L'ingrédient présent à plus de 50 % lorsqu'il existe ;
2. Le/les ingrédients caractéristiques communs à une catégorie générique et homogène de denrées substituables entre elles, identifiables généralement au fait qu'il(s) sera/seront « quidé(s) » sans pour autant être nécessairement mis en exergue sur l'étiquetage, autre(s) que celui relevant le cas échéant du point 1 ;
3. Le/les éventuel(s) ingrédient(s) mentionné(s) dans la dénomination de la denrée, autre(s) que celui/ceux relevant des points 1 et 2, pris par ordre d'importance pondérale.

Rien ne s'oppose cependant à ce qu'un opérateur qui identifierait plus de 3 ingrédients primaires dans son produit donne l'origine de l'ensemble de ces ingrédients. A l'inverse, les denrées peuvent contenir moins de 3 ingrédients.[3]

Les notions suivantes sont définies en annexe II :

- **Pays d'origine.**
- **Lieu de provenance.**
- **Origine.**

3. Q&R de la DGCCRF (Point 19 b).



Interprétation du Secteur de la Nutrition experte santé et bien-être

1) Quels sont les ingrédients primaires d'un produit du secteur NUTEX ?

Les ingrédients primaires à identifier dans un produit du Secteur de la Nutrition experte santé et bien-être sont définisen partie IX) du présent document.

2) Peut-il n'y avoir aucun ingrédient primaire dans un produit du secteur NUTEX ?

- Oui

Un produit pourrait ne conteniraucun ingrédient primaire, si aucun ingrédient ne dépasse les 50% du produit fini, et si aucun ingrédient caractéristique et/ou ingrédient figurant dans la dénomination de la denrée n'est clairement identifié.
Les améliorations (additifs, arômes, enzymes), vitamines et minéraux ainsi que les autres substances à but nutritionnel ou physiologique, ne sont pas considérées comme des ingrédients primaires.[4]

4. Q&R de la DGCCRF (point 24)



Identification des ingrédients primaires

1) L'ingrédient primaire « quantitatif »

L'identification de l'ingrédient primaire dit « quantitatif » est aisée, puisqu'il s'agira de l'ingrédient qui représente pondéralement plus de 50 % de la denrée alimentaire, en application des règles relatives à l'indication quantitative des ingrédients.

A titre d'exemple : le lait dans un substitut de repas type crème dessert

2) Le ou les ingrédients « qualitatifs »

Les ingrédients caractéristiques

Le Secteur a défini des ingrédients caractéristiques pour certaines des catégories de produits relevant des familles suivantes : aliments dédiés aux sportifs, aliments minceur, et produits sans gluten. Ces ingrédients sont ceux qui définissent la nature même du produit, tant sur le plan nutritionnel que fonctionnel, et sont souvent ceux auxquels les consommateurs associent spontanément la catégorie concernée.

Aliments dédiés aux sportifs

Les produits destinés aux sportifs sont conçus pour répondre à des besoins nutritionnels spécifiques liés à l'effort physique, à la récupération ou à l'optimisation des performances.

Deux grandes catégories se distinguent :

Produits à base de protéines

Ces produits, tels que les boissons de récupération ou les barres protéinées, sont destinés à apporter des protéines à des fins nutritionnelles. Ces dernières sont essentielles à la fonction même du produit : la reconstruction musculaire post-effort ou une complémentation en protéines de l'apport journalier. Ces produits font d'ailleurs généralement l'objet d'allégation de santé en lien avec les protéines.



Ce sont des nutriments que les consommateurs associent spontanément à ce type de denrée. A ce titre, ils ne sont pas considérés comme un ingrédient caractéristique de ces denrées.

Les ingrédients pourvoyeurs de protéines sont très variés. A titre d'exemple et de manière non-exhaustive :

- Poudre de lactosérum doux.
- Protéines de lait.
- Matière protéique de soja.

En tout état de cause, le caractère primaire des ingrédients sources de protéines doit être apprécié au cas par cas par l'opérateur, notamment à la lumière de l'impression d'ensemble de l'étiquetage.

Le secteur considère que dans l'hypothèse dans laquelle les sources de protéines sont considérées comme ingrédients primaires et que leur origine, distincte de celle de la denrée, est la même, alors dernières peuvent être regroupées sous la mention « protéines » suivie de l'origine unique.

Par exemple, dans une poudre exclusivement composée d'un mélange de plusieurs sources de protéines (protéines de blé, protéines de lactosérum, protéines de soja) dont les protéines seraient l'ingrédient primaire, l'étiquetage de la denrée pourrait se présenter ainsi : « Protéines : origine X ».

Produits à base de glucides

Les gels énergétiques, les boissons électrolytiques[5] ou encore les barres énergétiques, sont conçus pour fournir une source d'énergie rapidement assimilable.

Les ingrédients pourvoyeurs de glucides sont essentiels à la fonction même du produit, à savoir l'apport énergétique rapidement assimilable lors de l'effort sportif.

Les ingrédients pourvoyeurs de glucides, nutriment essentiel de la denrée, sont très variés. A titre d'exemple et de manière non-exhaustive :

- Sirop de glucose (ous sirop de glucose-fructose, ou sirop de fructose)
- Polymère de glucose.
- Saccharose.
- Maltodextrine.
- Dextrose.

En tout état de cause, le caractère primaire des ingrédients sources de glucide doit être apprécié au cas par cas par l'opérateur, notamment à la lumière de l'impression d'ensemble de l'étiquetage.

5. Pour les solutions de glucides et électrolytes – Règlement (UE) n°432/2012



Le secteur considère que dans l'hypothèse dans laquelle les sources de glucides sont considérées comme ingrédients primaires et que leur origine, distincte de celle de la denrée, est la même, alors ces dernières peuvent être regroupées sous la mention « glucides » suivie de l'origine unique.

Par exemple, dans un gel énergétique pour lequel les sources de glucides ayant une unique origine seraient considérées comme ingrédients primaires, l'étiquetage de la denrée pourrait se présenter ainsi : « Glucides : origine X ».

Aliments minceur

Les aliments minceur (substituts de repas, substituts de la ration journalière et encas) développés sont formulés pour contribuer à la gestion du poids grâce à une composition nutritionnelle spécifiquement étudiée pour accompagner la perte ou le maintien du poids perdu, dans le cadre d'un régime hypocalorique et d'une alimentation par ailleurs variée et diversifiée

Plusieurs catégories de produits sont identifiées, à titre non-exhaustif :

- Milkshakes
- Barres céréalières
- Barres fourrées
- Barres chocolatées
- Poudres à reconstituer
- Produits type crème dessert

Les compositions des substituts de repas, substituts de la ration journalière et encas sont respectivement encadrées par le règlement n°2016/1413 (substituts de repas), le règlement 609/2015 et règlement délégué 2017/1798 (substituts de la ration journalière) et le règlement n°432/2012 ainsi que le règlement n°1169/2011 (encas) dans le cadre des allégations autorisées sur la perte et le maintien du poids.

En fonction du type de produits considéré, plusieurs ingrédients caractéristiques pourraient être identifiés, par exemple, à titre non-exhaustif :

- Pour le milkshake, le lait ou encore
- Pour des barres céréalières, les céréales

Produits sans gluten

Il existe plusieurs catégories de produits sans gluten, par exemple, à titre non-exhaustif :

- Les biscuits
- Les gâteaux
- Les barres
- Les spécialités céréalières substituts aux pâtes
- Les pains et autres produits de panification
- Les farines

Les ingrédients caractéristiques seront, par exemple, à titre non-exhaustif :

- Pour des produits de boulangerie, la ou les farines de substitution à la farine de blé.
- Pour les spécialités céréalières permettant de remplacer les pâtes, les céréales de substitution au blé dur.

Les ingrédients mis en exergue dans la dénomination, seront, par exemple, à titre non-exhaustif : le chocolat, fruits ou encore les graines.

Exclusion des ingrédients utilisés à faible dose à des fins d'aromatisation

Aux termes du Questions/Réponses[6] de la DGCCRF les ingrédients utilisés à faible dose à des fins d'aromatisation sont exclus du champ d'application de l'article 26.3 dès lors qu'ils sont mis en œuvre dans des « strictes proportions nécessaires à l'aromatisation ».

Le secteur considère que la notion de faible dose doit être comprise à la lumière de la notion de "quantité significative" et aux termes d'une lecture a contrario comme renvoyant à une importance pondérale non-déterminante des qualités organoleptiques de la denrée d'une part et du choix du consommateur, d'autre part.

A titre d'exemple le secteur considère que la poudre de cacao mise en œuvre en faible teneur à des fins d'aromatisation ne doit pas faire l'objet d'une indication d'origine au titre de l'article 26.3.

L'origine de l'aromate n'étant pas une donnée déterminante du choix du consommateur, au regard des habitudes de consommation observées, le secteur considère qu'il n'est ainsi pas requis d'en indiquer l'origine.

Ces ingrédients sont exclus de la catégorie des ingrédients primaires. Les opérateurs demeurent néanmoins libres de donner leurs origines de manière volontaire.

En revanche, lorsque lesdits ingrédient aromatisant est mis en exergue sur l'étiquetage de la denrée et que sa présentation est susceptible d'amener le consommateur à en déduire qu'ils sont de la même origine que la denrée dans laquelle ils sont incorporés, leur origine pourrait devoir figurer sur l'étiquetage au titre des ingrédients figurant dans la dénomination.



6. Question 23 du Q&R de la DGCCRF

Les ingrédients caractéristiques seront, par exemple, à titre non-exhaustif :

- Pour des produits de boulangerie, la ou les farines de substitution à la farine de blé.
- Pour les spécialités céréalières permettant de remplacer les pâtes, les céréales de substitution au blé dur.

Les ingrédients mis en exergue dans la dénomination, seront, par exemple, à titre non-exhaustif : le chocolat, fruits ou encore les graines.

Exclusion des ingrédients utilisés à faible dose à des fins d'aromatisation

Aux termes du Questions/Réponses[6] de la DGCCRF les ingrédients utilisés à faible dose à des fins d'aromatisation sont exclus du champ d'application de l'article 26.3 dès lors qu'ils sont mis en œuvre dans des « strictes proportions nécessaires à l'aromatisation ».

Le secteur considère que la notion de faible dose doit être comprise à la lumière de la notion de "quantité significative" et aux termes d'une lecture a contrario comme renvoyant à une importance pondérale non-déterminante des qualités organoleptiques de la denrée d'une part et du choix du consommateur, d'autre part.

A titre d'exemple le secteur considère que la poudre de cacao mise en œuvre en faible teneur à des fins d'aromatisation ne doit pas faire l'objet d'une indication d'origine au titre de l'article 26.3.

L'origine de l'aromate n'étant pas une donnée déterminante du choix du consommateur, au regard des habitudes de consommation observées, le secteur considère qu'il n'est ainsi pas requis d'en indiquer l'origine.

Ces ingrédients sont exclus de la catégorie des ingrédients primaires. Les opérateurs demeurent néanmoins libres de donner leurs origines de manière volontaire.

En revanche, lorsque lesdits ingrédient aromatisant est mis en exergue sur l'étiquetage de la denrée et que sa présentation est susceptible d'amener le consommateur à en déduire qu'ils sont de la même origine que la denrée dans laquelle ils sont incorporés, leur origine pourrait devoir figurer sur l'étiquetage au titre des ingrédients figurant dans la dénomination.



6. Question 23 du Q&R de la DGCCRF

Les ingrédients caractéristiques seront, par exemple, à titre non-exhaustif :

- Pour des produits de boulangerie, la ou les farines de substitution à la farine de blé.
- Pour les spécialités céréalières permettant de remplacer les pâtes, les céréales de substitution au blé dur.

Les ingrédients mis en exergue dans la dénomination, seront, par exemple, à titre non-exhaustif : le chocolat, fruits ou encore les graines.

Exclusion des ingrédients utilisés à faible dose à des fins d'aromatisation

Aux termes du Questions/Réponses[6] de la DGCCRF les ingrédients utilisés à faible dose à des fins d'aromatisation sont exclus du champ d'application de l'article 26.3 dès lors qu'ils sont mis en œuvre dans des « strictes proportions nécessaires à l'aromatisation ».

Le secteur considère que la notion de faible dose doit être comprise à la lumière de la notion de "quantité significative" et aux termes d'une lecture a contrario comme renvoyant à une importance pondérale non-déterminante des qualités organoleptiques de la denrée d'une part et du choix du consommateur, d'autre part.

A titre d'exemple le secteur considère que la poudre de cacao mise en œuvre en faible teneur à des fins d'aromatisation ne doit pas faire l'objet d'une indication d'origine au titre de l'article 26.3.

L'origine de l'aromate n'étant pas une donnée déterminante du choix du consommateur, au regard des habitudes de consommation observées, le secteur considère qu'il n'est ainsi pas requis d'en indiquer l'origine.

Ces ingrédients sont exclus de la catégorie des ingrédients primaires. Les opérateurs demeurent néanmoins libres de donner leurs origines de manière volontaire.

En revanche, lorsque lesdits ingrédient aromatisant est mis en exergue sur l'étiquetage de la denrée et que sa présentation est susceptible d'amener le consommateur à en déduire qu'ils sont de la même origine que la denrée dans laquelle ils sont incorporés, leur origine pourrait devoir figurer sur l'étiquetage au titre des ingrédients figurant dans la dénomination.



6. Question 23 du Q&R de la DGCCRF

Par exemple, à titre non-exhaustif et aux termes d'une appréciation au cas par cas, les opérateurs pourraient considérer que les graines ou les fruits mis en œuvre dans des biscuits, même à faible dose, doivent faire l'objet d'un étiquetage d'origine au titre des ingrédients primaires qualitatifs, dès lors qu'ils sont mis en exergue sur l'étiquetage de la denrée. Ceci s'explique par l'obligation d'indication quantitative à laquelle ces ingrédients sont soumis du fait-même de la mise en exergue, aux termes de l'article 22 du Règlement (UE) n°1169/2011.

Les améliorants des denrées alimentaires, les vitamines, minéraux et substances apparentées sont-ils des ingrédients primaires ? [7]

Conformément au point VII) 2) des présentes recommandations, il conviendra de considérer par principe que les améliorants des denrées alimentaires (additifs, arômes tels que définis par les Règlements (UE) n°1334/2008 et n°1333/2008 et enzymes), les vitamines, les minéraux et autres substances à but nutritionnel ou physiologique, y compris lorsqu'elles sont utilisées en tant que principes actifs des compléments alimentaires, ne sont pas des ingrédients primaires. Outre le fait qu'ils sont utilisés en faible quantité, il s'agit de substances de synthèse ou, lorsqu'elles sont d'origine naturelle, souvent éloignées de leurs matières premières d'origine.

Synthèses des recommandations sectorielles

En sommes, les produits du secteur pourrait ne contenir aucun ingrédient primaire si aucun ingrédient ne dépasse les 50% du produit fini, et si aucun ingrédient caractéristique et/ou ingrédient figurant dans la dénomination de la denrée n'est clairement identifié.

Par ailleurs, le secteur NUTEX considère qu'aucun ingrédient n'est considéré comme ingrédient caractéristique des catégories du secteur. Quant aux ingrédients figurant dans la dénomination de la denrée, leur identification doit être réalisée au terme d'une analyse au cas par cas.

De manière générale, les opérateurs demeurent libres d'identifier les ingrédients primaires de leur choix.

7. Question 24 du Q&R de la DGCCRF

Détermination de l'origine douanière

Les modalités de détermination de l'origine douanière d'un produit fini ou d'un ingrédient sont détaillés en annexe I.

ANNEXE 1 – DÉFINITIONS

« Pays d'origine »

La notion de « Pays d'origine» est définie par l'article 2.3 du règlement (UE) n° 1169/2011, qui dispose que le « Pays d'origine d'une denrée alimentaire» se réfère à l'origine de la denrée, telle que définie conformément aux articles 23 à 26 du règlement (CEE) n° 2913/92, remplacés depuis par les articles60 et suivants du règlement (UE) n° 952/2013.En d'autres termes, le Pays d'origine d'une denrée alimentaire ou de l'un de ses ingrédients se détermine par référence aux règles douanières relatives à « l'origine non-préférentielle » du produit. 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 de la denrée alimentaire, sous réserve des dispositions des articles 7 et 36 du règlement (UE) n° 1169/2011.



« Lieu de provenance »

La notion de « Lieu de provenance » est définie par l'article 2.2(g) du règlement (UE) n° 1169/2011. Il s'agit du lieu indiqué comme étant celui dont provient la denrée alimentaire mais qui n'est pas le « Pays d'origine », tel que déterminé par application des règles douanières relatives à l'origine non- préférentielle. En conséquence, il est de l'avis du Secteur que la notion de « Lieu de provenance » est ouverte, et peut se référer tant à une origine supra ou infranationale (administrative, historique ou culturelle), qu'au lieu de récolte ou de collecte d'un ingrédient.
A noter que seule l'origine de l'ingrédient primaire tel que mis en œuvre peut être exigée. L'opérateur demeure toutefois libre d'indiquer l'origine de la matière première agricole.

« Origine »

Il est convenu que, le terme « Origine », lorsqu'il est utilisé individuellement dans le cadre de ce document, se réfère tant au « Pays d'origine » qu'au « Lieu de provenance » précédemment définis.

ANNEXE 2 – DÉTERMINATION DE L'ORIGINE D'UN INGREDIENT OU D'UN PRODUIT FINI

La détermination du « pays d'origine» d'un produit ou d'un ingrédient se fait par référence aux règles douanières, et plus spécifiquement par le biais des dispositions relatives à « l'origine non-préférentielle ». Ces règles figurent aux articles 59 et suivants du règlement (UE) n° 952/2013, complété par le règlement délégué(UE)n° 2015/2446.

L'article 60.1 du règlement (UE) n° 952/2013 dispose que le produit entièrement obtenu dans un même territoire sera considéré comme en étant originaire.

En revanche, l'article 60.2 du même texte ajoute que, pour le produit dans la production duquel interviennent plusieurs territoires, le pays d'origine sera celui dans lequel le produit aura subi sa dernière transformation ou ouvraison substantielle (économiquement justifiée, effectuée dans une entreprise équipée à cet effet, et ayant abouti à la fabrication d'un produit nouveau ou correspondant à un stade de fabrication important).

Selon l'article 34 du règlement (UE) n° 2015/2446, certaines opérations ne doivent jamais être considérées comme des ouvraisons ou transformations substantielles (voir l'article pour plus d'informations). Il s'agit notamment des : « simple réunion de parties de produits en vue de constituer un produit complet ». Le lieu de dernière transformation ou ouvraison substantielle est déterminé en fonction de dits « critères spécifiques » organisés en « règles primaires » et « résiduelles ».

Si le produit transformé ou ouvré figure dans la liste de l'annexe22-01 du règlement délégué (UE) n° 2015/2446, ce sont les règles primaires ou résiduelles qui y figurent qui s'appliqueront. Elles permettront de déterminer si la transformation ou l'ouvraison a été suffisante pour conférer au produit l'origine non préférentielle du pays dans le quel la transformation ou ouvraison a eu lieu.

Si le produit transformé ou ouvré ne figure pas dans cette liste, ce sont les règles primaires ou résiduelles reprises dans le « Tableau des règles de liste », publié sur le site de la Commission européenne qui s'appliqueront. Ce document n'est cependant pas contraignant.

En cas de doute sur l'origine douanière de votre produit fini ou de vos ingrédients, nous vous invitons à contacter vos fournisseurs et/ou à solliciter la délivrance d'un Renseignement Contraignant sur l'Origine (« RCO ») auprès du bureau E1 (cellule origine) de la Direction Générale des Douanes et Droits Indirects. Les RCO sont opposables à l'administration mais vous lieront à l'analyse réalisée par les services douaniers.

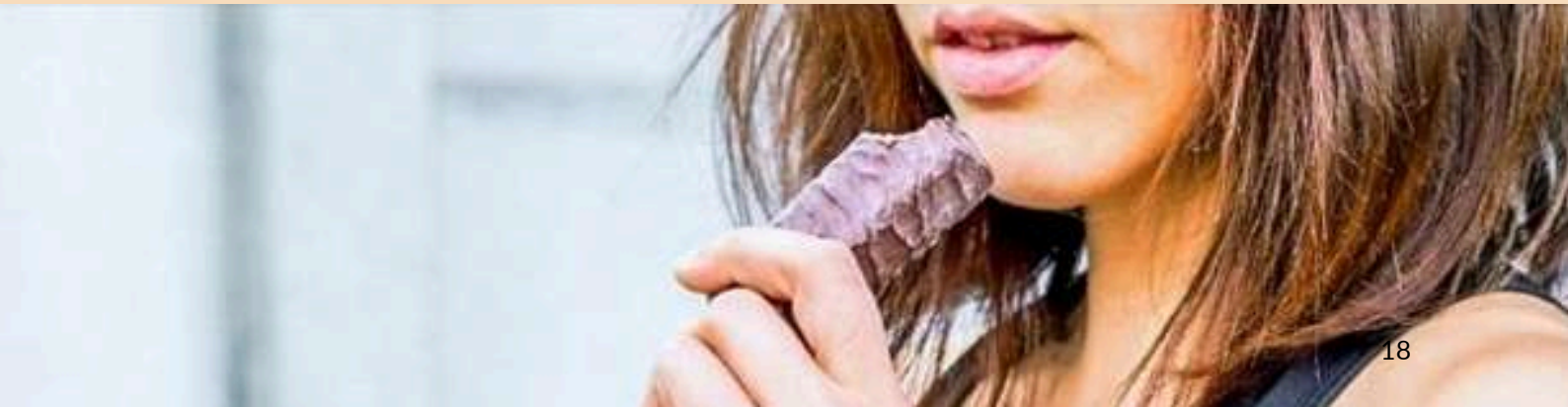
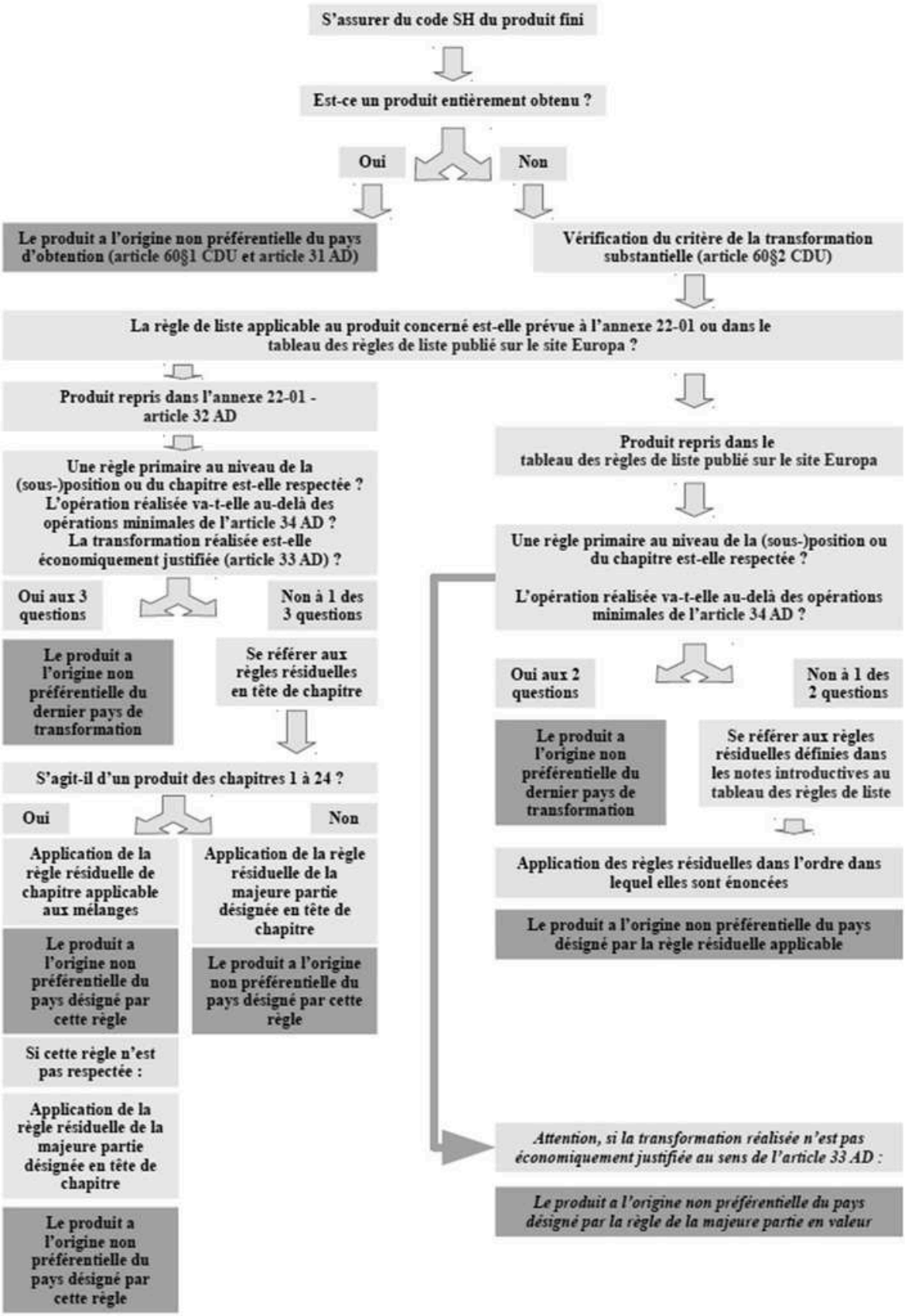


Schéma récapitulatif, détermination de l'origine douanière



Nutex
Nutrition experte
santé et bien-être

9, boulevard Malesherbes
75008 PARIS
www.alimentsenfance.fr

