



RECOMMANDATIONS D'INTERFEL

relatives à l'utilisation des **allégations négatives sur les pesticides et leurs résidus** dans la filière fruits et légumes frais



Interfel

Interprofession des
fruits et légumes frais



SOMMAIRE

1 Objectif et champ d'application du guide

- 1.1 Contexte et objectif
- 1.2 Champ d'application

2 Contexte réglementaire et définitions associées

- 2.1 Cadre légal et réglementaire applicable aux allégations sur les denrées alimentaires
 - 2.1.1 Conditions d'emploi applicables à toute allégation
 - 2.1.2 Cas particulier des allégations dites « négatives »
- 2.2 Définitions applicables aux produits phytopharmaceutiques et à leurs résidus sur les denrées alimentaires
 - 2.2.1 Définition des termes
 - 2.2.2 Définition des seuils d'établissement des Limites Maximales applicables aux Résidus (LMR) pour les allégations se référant à une obligation de résultats
 - 2.2.3 Définition des limites analytiques

3 Recommandations sur les allégations de type « Sans résidus ou pesticides » et « Cultivé sans »

- 3.1 Contexte du marché
- 3.2 Prérequis génériques pour l'encadrement des allégations
- 3.3 Avis spécifiques pour l'encadrement des démarches construites autour des allégations

RÉFÉRENCES BIBLIOGRAPHIQUES

GLOSSAIRE :

- Les adjuvants
- Les coformulants
- Les phytoprotecteurs
- Les synergistes
- Les substances de base
- Les produits de Bio-contrôle

ANNEXE 1 :

Références législatives et réglementaires applicables aux allégations dites « négatives » concernant les denrées alimentaires

ANNEXE 2 :

Informations complémentaires sur l'organisation des laboratoires en charge du contrôle et des analyses de résidus



1. OBJECTIF ET CHAMP D'APPLICATION DU GUIDE

1.1 Contexte et objectif

A l'heure actuelle, un grand nombre de professionnels s'inscrivent dans une démarche vertueuse et positive de réduction de l'usage des pesticides et en informent loyalement les consommateurs. L'objectif est donc de valoriser les efforts mis en place par les opérateurs de la filière auprès des consommateurs, avec des conséquences positives attendues, à la fois au niveau économique et en termes d'image. Il s'agit également d'encourager les producteurs à s'engager vers une transformation progressive des pratiques.

Ainsi, depuis quelques années, les allégations portant sur l'absence de traitements ou de résidus de pesticides se développent sur les fruits et légumes frais et, en l'absence d'encadrement particulier ou de recommandations de la filière, peuvent être source d'insécurité juridique pour les opérateurs et de confusion pour les consommateurs soumis à une multitude de messages à ce sujet.

L'objectif de ce guide est donc double :

- > Rappeler le cadre réglementaire autour de la communication portant sur les pesticides et,
- > Fournir des recommandations aux professionnels de la filière sur les allégations liées aux substances actives de synthèse ou naturelles approuvées en vertu du **règlement (CE) n° 1107/2009** pour qu'ils puissent sécuriser leurs démarches de progrès et les valoriser.

1.2 Champ d'application

En l'état des connaissances et de la réglementation, le champ d'application, tel que défini ci-dessous, permet de couvrir les substances actives incluses à l'annexe du règlement d'exécution n° 540/2011 portant application du règlement (CE) n° 1107/2009 et les substances actives incluses à l'annexe II du Règlement (CE) n° 889/2008. Il couvre aussi, de fait, les substances synergistes, les substances de base ou phytoprotecteurs, celles-ci étant soumises aux mêmes procédures et critères d'approbation que les substances actives. Les préparations adjuvantes et les coformulants sont également couverts, de fait, par le champ du guide, ceux-ci étant destinés à être mélangés par l'utilisateur avec un produit phytopharmaceutique.

Les moyens d'actions physiques ou mécaniques tels que la pose de diffuseurs à phéromones, les macro-organismes, le piégeage, les barrières physiques etc..., sont donc exclus du périmètre du guide.



2. CONTEXTE RÉGLEMENTAIRE ET DÉFINITIONS ASSOCIÉES

2.1 Cadre légal et réglementaire applicable aux allégations sur les denrées alimentaires

Dans ce guide, nous utiliserons la définition suivante : une « allégation » s'entend de tout message ou toute représentation, non obligatoire en vertu de la législation communautaire ou nationale, y compris une représentation sous la forme d'images, d'éléments graphiques ou de symboles, quelle qu'en soit la forme, qui affirme, suggère ou implique qu'une denrée alimentaire possède des caractéristiques particulières (art 2, 2, 1 du Règlement (CE) n° 1924/2006).

2.1.1 Conditions d'emploi applicables à toute allégation

D'une manière générale, l'utilisation d'une allégation, quelle qu'elle soit, est soumise au respect des dispositions générales sanctionnant les pratiques commerciales déloyales, et plus particulièrement les pratiques commerciales trompeuses (**Directive 2005/29/CE et articles L 121-1 à L 121-5 du code de la consommation**).

Par ailleurs, l'utilisation de certaines allégations est encadrée par des textes spécifiques, tant européens que nationaux¹. Ainsi, certaines allégations dites « négatives » sont couvertes par des textes particuliers (cf. 2.1.2) tandis que d'autres, à commencer par celles de type « sans résidus / pesticides », ne sont couvertes par aucun texte spécifique, ni au niveau européen, ni au niveau national.

Leur utilisation est alors encadrée par les principes généraux de lutte contre les pratiques commerciales déloyales et par les règles spécifiques régissant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires du **Règlement (CE) n° 1169/2011 dit « INCO »** :

- « **Ne pas induire le consommateur en erreur sur les caractéristiques essentielles du produit**, par exemple :
 - ses qualités substantielles,
 - sa composition,
 - son mode de fabrication,
 - les tests/contrôles effectués,
- **Ne pas suggérer que la denrée possède des caractéristiques particulières**, alors que toutes les denrées alimentaires similaires possèdent ces mêmes caractéristiques.
- **Ne pas être inexactes**, ambiguës ou déroutantes pour les consommateurs. Se fonder, le cas échéant, sur des données scientifiques pertinentes.
- **Ne pas mettre en danger le consommateur** comme par exemple pour les allergènes où il existe un risque potentiel pour le consommateur, même lorsque le produit est présent à l'état de traces. »

¹ Cf. Annexe 1 : Références réglementaires sur les allégations dites « négatives »



Les informations sur les denrées alimentaires doivent être précises, claires et aisément compréhensibles par les consommateurs. Les termes techniques non aisément compréhensibles par celui-ci, mais indispensables pour ne pas rendre l'allégation mensongère, peuvent être expliqués sur un support plus adapté comme un site internet.

Par ailleurs, l'utilisation d'une allégation peut également être sanctionnée sur le fondement des pratiques anti-concurrentielles traduisant une concurrence déloyale, lorsqu'elle présente **un caractère péjoratif et dénigre des produits concurrents auprès du consommateur.**

2.1.2 Cas particulier des allégations dites « négatives »

En l'absence de seuils de tolérance quantitatifs maximums fixés par une réglementation spécifique, la mention « sans » apposée sur une denrée alimentaire renvoie par défaut à zéro (autrement dit, absence totale de la substance concernée, y compris fortuite ou sous forme de trace, sous peine d'induire le consommateur en erreur).

Une grande partie des allégations « négatives » est néanmoins encadrée par de tels seuils de tolérance. Il résulte donc que certaines mentions « sans » apposées sur des denrées alimentaires ne renvoient pas nécessairement à zéro, comme :

- > **Sans OGM²** : acceptation d'une teneur de 0,1% ou 0,9% (selon l'allégation) d'organismes génétiquement modifiés, à condition que cette présence soit fortuite et techniquement inévitable.
- > **Sans matières grasses³** : si le produit ne contient pas plus de 0,5 g de matières grasses par 100 g ou par 100 ml selon le règlement (CE) n°1924/2006.
- > **Sans sucres⁴** : si le produit ne contient pas plus de 0,5 g de sucres par 100 g ou par 100 ml.
- > **Sans sodium ou sans sel⁵** : si le produit ne contient pas plus de 0,005 g de sodium ou de l'équivalent en sel par 100 g.

Les conditions d'utilisation des allégations de type « Sans résidus ou pesticides », et « Cultivé sans » ne sont quant à elles encadrées par aucun texte et aucun seuil de tolérance n'est défini pour l'apposition de ce type de mention. En revanche, les conditions d'utilisation des substances elles-mêmes, et leurs résidus sur les denrées alimentaires, sont encadrées.

² Décret n°2012-128 du 30 janvier 2012 relatif à l'étiquetage des denrées alimentaires issues de filières qualifiées « sans OGM »

³ Règlement (CE) n°1924/2006 du 20 décembre 2006 concernant les allégations nutritionnelles et de santé portant sur les denrées alimentaires

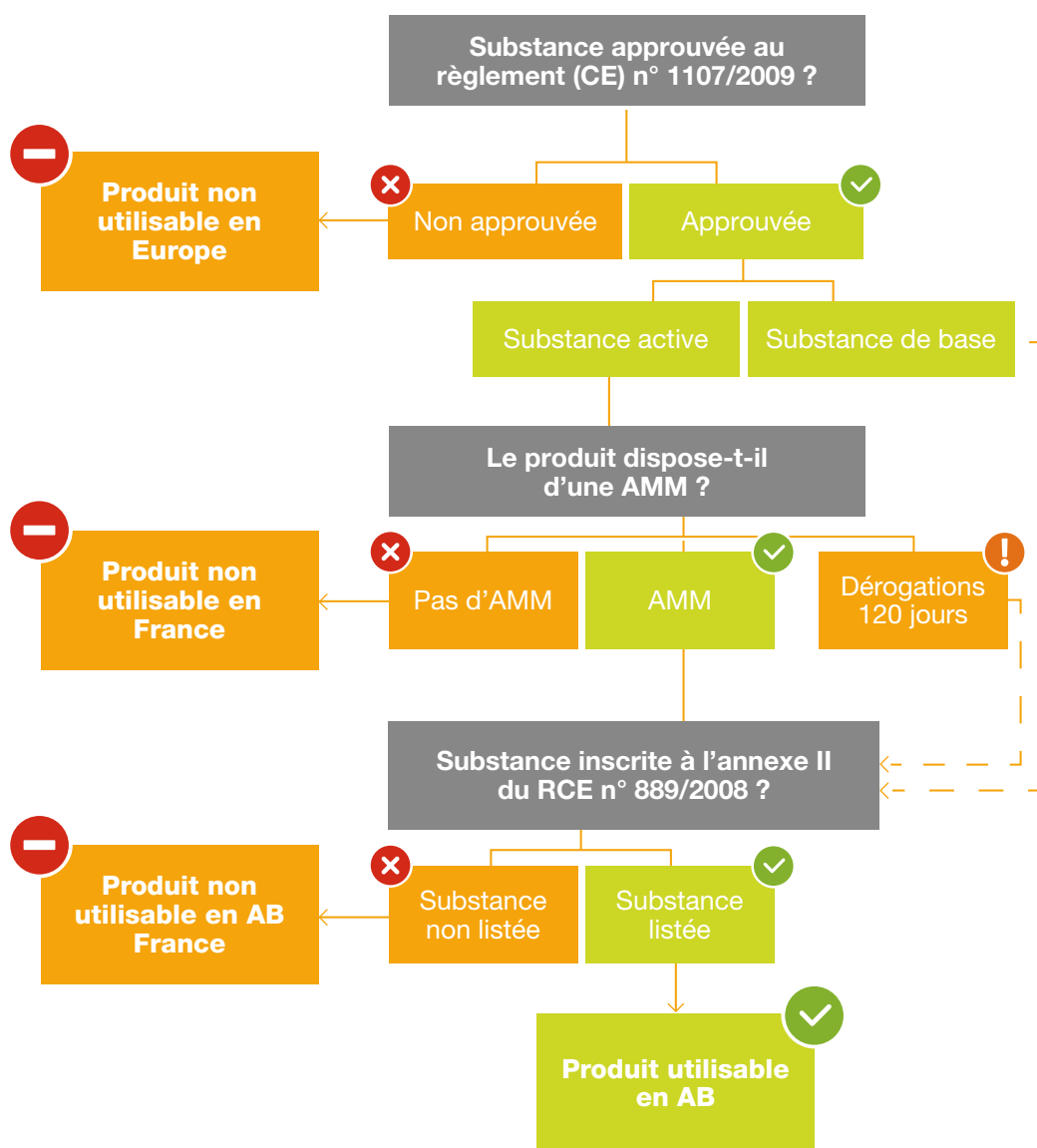
⁴ Ibidem.

⁵ Ibidem.

2.2 Définitions applicables aux produits phytopharmaceutiques et à leurs résidus sur les denrées alimentaires

En introduction de cette partie, la figure ci-dessous tirée du guide des intrants autorisés en AB, réalisée par l'ITAB en lien avec l'INAO, rappelle les différentes étapes réglementaires pour l'autorisation des substances actives utilisées dans les produits phytosanitaires. Le guide est consultable sur le site de l'INAO et permet ainsi d'accompagner les acteurs du terrain au quotidien dans l'utilisation de produits utilisables sur cultures biologiques⁶.

Les différentes étapes réglementaires pour qu'un produit de protection des cultures soit utilisable en AB



⁶ http://www.itab.asso.fr/divers/Guide_Intrants_Inao_Mai2018.pdf



2.2.1 Définition des termes

Les professionnels se sont entendus pour clarifier dans ce guide les définitions des termes essentiels pour définir et communiquer leurs démarches de progrès.

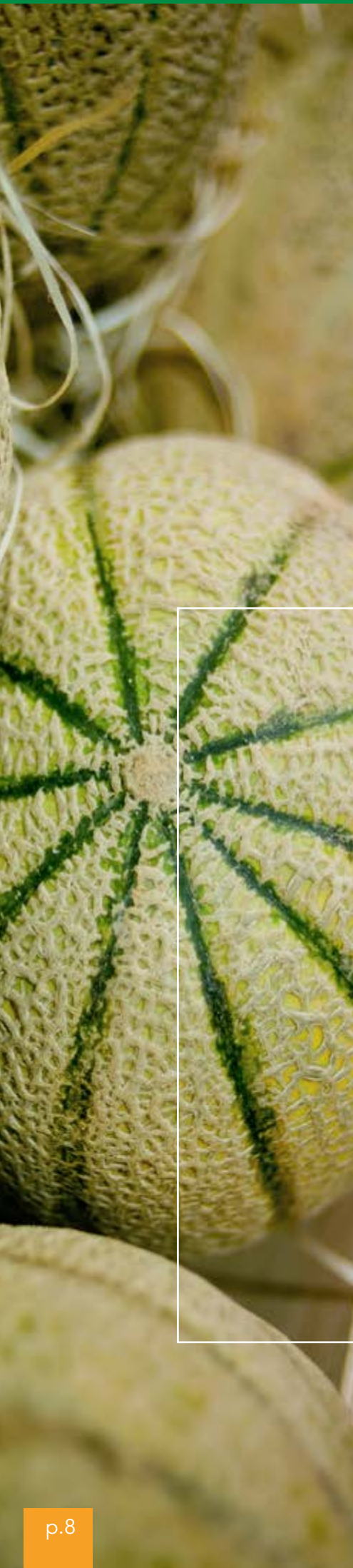
PESTICIDES :

- A - un produit phytopharmaceutique au sens du règlement (CE) n° 1107/2009 ;
- B - un produit biocide comme défini dans le règlement (UE) n° 528/2012

(Article 3 de la directive (CE) n° 2009/128)

Il est entendu que les recommandations formulées dans le présent guide visent à encadrer les allégations portant sur l'absence de résidus et/ou l'absence d'utilisation de pesticides au sens de la réglementation applicable aux produits phytopharmaceutiques (**R. (CE) n° 1107/2009**). En l'état des connaissances et des réglementations européenne et française, les matières fertilisantes, les préparations naturelles peu préoccupantes biostimulantes, les produits biocides, et autres pesticides utilisés pour un usage non-phytopharmaceutique sont exclus du périmètre du guide.





Le règlement (CE) n° 1107/2009 définit les « Produits phytopharmaceutiques » (PPP) comme les « produits, sous la forme dans laquelle ils sont livrés à l'utilisateur, composés de substances actives, phytoprotecteurs ou synergistes, ou en contenant, et destinés à l'un des usages suivants :

- a) protéger les végétaux ou les produits végétaux contre tous les organismes nuisibles ou prévenir l'action de ceux-ci, sauf si ces produits sont censés être utilisés principalement pour des raisons d'hygiène plutôt que pour la protection des végétaux ou des produits végétaux ;
- b) exercer une action sur les processus vitaux des végétaux, telles les substances, autres que les substances nutritives, exerçant une action sur leur croissance ;
- c) assurer la conservation des produits végétaux, pour autant que ces substances ou produits ne fassent pas l'objet de dispositions communautaires particulières concernant les agents conservateurs ;
- d) détruire les végétaux ou les parties de végétaux indésirables, à l'exception des algues à moins que les produits ne soient appliqués sur le sol ou l'eau pour protéger les végétaux ;
- e) freiner ou prévenir une croissance indésirable des végétaux, à l'exception des algues à moins que les produits ne soient appliqués sur le sol ou l'eau pour protéger les végétaux. »

(Article 2 du règlement (CE) n° 1107/2009)

Par ailleurs, les professionnels ont travaillé à clarifier la différence entre « chimique » et « de synthèse ». La définition ci-dessous est le résultat d'un travail collaboratif de la filière pour homogénéiser l'utilisation de ces termes dans le cadre d'allégation sur la réduction des pesticides, en cohérence avec les définitions et textes réglementaires. Il est donc entendu par les professionnels la définition de pesticides, telle que rédigée ci-dessous :

PESTICIDES :

Il est entendu qu'un pesticide est composé de substances chimiques et peut être :

- d'origine naturelle : minérale ou organique, autorisée en agriculture biologique au sens du règlement (CE) n° 889/2008 (Annexe II) ou un produit de bio-contrôle tel que défini à Art. L.253-6 du Code Rural et de la pêche maritime
- de synthèse : fabriqué par l'homme et non autorisé en agriculture biologique car absent de l'Annexe II du règlement (CE) n° 889/2008 qui liste les substances autorisées.



Un pesticide peut donc être d'origine naturelle ou de synthèse mais reste une substance chimique. Leur utilisation est très encadrée, que ce soit pour l'agriculture conventionnelle, ou en agriculture biologique (**règlement (CE) n° 834/2008 et le règlement (CE) n° 889/2008**). Les substances actives utilisables dans le cadre d'une agriculture biologique sont : les substances d'origine animale ou végétale ; les micro-organismes utilisés en lutte biologique contre les ravageurs et les maladies ; les substances produites par des micro-organismes ; les substances à utiliser dans les pièges et/ou distributeurs ; les préparations à disperser en surface entre les plantes cultivées ; les autres substances utilisées conformément à la réglementation en agriculture biologique.

Les recommandations établies dans le présent guide sont valables pour des allégations liées aux résidus de substances actives ou métabolites approuvées en vertu du **règlement (CE) n° 1107/2009**. Les engrais foliaires, les biostimulants ne sont donc pas concernés.

SUBSTANCES ACTIVES : substances, y compris les micro-organismes, exerçant une action générale ou spécifique sur les organismes nuisibles ou sur les végétaux, parties de végétaux ou produits végétaux (**article 2.2 du règlement (CE) n° 1107/2009**)

SUBSTANCES : « les éléments chimiques et leurs composés tels qu'ils se présentent à l'état naturel ou tels qu'ils sont produits par l'industrie, y compris toute impureté résultant inévitablement du procédé de fabrication » (**article 3 du règlement (CE) n° 1107/2009**)

TRAITEMENTS : ni le règlement (CE) n° 1107/2009 relatif à la mise sur le marché des PPP, ni la directive de 2009 relative à l'utilisation durable des pesticides, ne donne de définition du terme « traitement ». Le « Glossaire des termes phytosanitaires » (FAO, 2016) donne cependant les définitions suivantes :

- « Traitement : Procédure officielle pour la destruction, l'inactivation, l'élimination ou la stérilisation d'organismes nuisibles, ou pour la dévitalisation »
- « Traitement thermique : Procédure selon laquelle une marchandise est chauffée jusqu'à ce qu'elle atteigne une température minimale pour une période de temps minimum conformément à une spécification technique officielle »

RÉSIDUS : « une ou plusieurs substances présentes dans ou sur des végétaux ou produits végétaux, des produits comestibles d'origine animale, l'eau potable ou ailleurs dans l'environnement, et constituant le reliquat de l'emploi d'un produit phytopharmaceutique, y compris leurs métabolites et produits issus de la dégradation ou de la réaction » (**article 3 du règlement (CE) n° 1107/2009**).

Dans ce guide, il est entendu par les professionnels que :

« **CYCLE DE VIE** » : regroupe tous les stades de vie du produit du cycle de culture à la commercialisation au consommateur final.



2.2.2 Définition des seuils d'établissement des Limites Maximales applicables aux Résidus (LMR) pour les allégations se référant à une obligation de résultats

Toutes les dispositions liées aux limites légales de résidus de pesticides dans l'alimentation humaine et animale sont régies par **le règlement (CE) n° 396/2005**. Ce règlement contient également des dispositions sur les contrôles officiels des résidus de pesticides dans les denrées alimentaires d'origine végétale ou animale susceptibles de découler de leur utilisation sur les végétaux. Pour rappel, les LMR sont construites de telle manière que la somme des résidus potentiellement présents dans un produit, par quantité ingérée par jour en moyenne par le consommateur, soit inférieure à la Dose Journalière Admissible (DJA)⁷.

Au sens de ce règlement, on entend par :

Limite maximale applicable aux résidus (LMR)⁸ : « une concentration maximale du résidu d'un pesticide autorisée dans ou sur des denrées alimentaires ou aliments pour animaux, fixée conformément au présent règlement, sur la base des Bonnes Pratiques Agricoles (BPA) et de l'exposition la plus faible possible permettant de protéger tous les consommateurs vulnérables » (**article 3 du règlement (CE) n° 396/2005**).

Il est entendu que les LMR sont des seuils réglementaires et agronomiques qui permettent à un producteur de mettre sur le marché des denrées conformes. Elles ne constituent en aucun cas des seuils de tolérance pour l'apposition de mention de type « sans résidus » sur l'étiquetage des denrées.

▲ Les LMR spécifiques établies pour certains produits

Des teneurs maximales sont définies, par substance active (molécule), pour les résidus sur ou dans les produits destinés à la consommation humaine ou animale visés à l'**annexe I du règlement (CE) n° 396/2005**. Elles sont fixées aux annexes II et III du règlement (CE) n° 396/2005.

▲ La « LMR par défaut » de 0,01 mg/kg

Une LMR par défaut est applicable pour la majorité des substances actives lorsqu'aucune autre n'a été définie pour une combinaison substance spécifique / produit.

⁷ <https://www.efsa.europa.eu/fr/taxonomy/term/68361>

⁸ <https://www.efsa.europa.eu/fr>

2.2.3 Définition des limites analytiques

Il est important de noter que les limites analytiques varient selon la molécule recherchée, selon le laboratoire, la méthodologie et les techniques de mesures utilisées. Aucune méthode d'analyse n'est en effet imposée par les Laboratoires Nationaux de Référence (LNR) dans le domaine des résidus de pesticides mais celles-ci doivent être validées dans le cadre du processus d'accréditation.

- **Limite de détermination – envisagée comme la limite de quantification – Limit Of Quantification (LOQ) :** « la concentration la plus faible en résidus validée et pouvant être mesurée et enregistrée par une surveillance de routine à l'aide de méthodes validées » (**article 3 règlement (CE) n° 396/2005**). La limite de quantification est de 0,01 mg/kg pour une majorité de substances actives. La limite de quantification est la plus petite valeur quantifiable par les laboratoires avec un niveau de précision acceptable (Lignes directrices SANTE/11813/2017 de l'Union européenne).
- **Limite de détection⁹ - Limit Of Detection (LOD) :** de nombreuses réglementations, lignes directrices ou normes proposent des méthodes d'estimation de la limite de détection. Toutefois, toutes visent à déterminer le seuil en-dessous duquel l'analyte est considéré comme « non détecté ». Pour ce faire, toutes se fondent sur l'analyse d'échantillons contenant l'analyte à différents niveaux de concentration. La limite de détection dépend du matériel et des méthodologies des laboratoires. **Elle ne correspond pas à un seuil réglementaire mais a minima à la limite de quantification.**

Les informations complémentaires, sur l'organisation des laboratoires en charge du contrôle et des analyses de résidus, sont regroupées en Annexe 2.

⁹ Guide de validation des méthodes d'analyses, Anses, 2015



3. RECOMMANDATIONS SUR LES ALLÉGATIONS DE TYPE « SANS RÉSIDUS OU PESTICIDES » ET « CULTIVÉ SANS »

Dans cette partie, les professionnels de la filière des fruits et légumes frais se sont concertés pour arriver à des recommandations de filière pour l'utilisation d'allégations négatives de type « **sans résidus ou pesticides** » et « **Cultivé sans** ».

3.1 Contexte du marché

Actuellement, il existe deux grands types d'allégations négatives autour des produits phytopharmaceutiques :

- Les allégations autour du « **Cultivé Sans...** » (ex. pesticides / pesticides de synthèse dès la floraison / insecticides du champ à l'assiette...) ou « sans traitement après récolte » peuvent être définies comme ci-dessous :
 - Aucun pesticide n'est utilisé pour la production d'un produit dès un stade de production (par exemple sans insecticides de synthèse de la fleur à l'assiette) ou sur l'ensemble du cycle de production.
 - Il est nécessaire de préciser la nature du produit de défense (cf. définition des pesticides de synthèse).
 - Afin d'éviter toute ambiguïté au niveau des consommateurs et d'assurer la loyauté des allégations étiquetées, les opérateurs utilisant des allégations du type « cultivés sans insecticides » ou « cultivés sans herbicides » s'engagent à faire preuve de pédagogie sur les supports de communication les plus appropriés et facilement accessibles aux consommateurs, en expliquant notamment les différences entre les différentes catégories de pesticides (herbicides, insecticides, fongicides,...), l'absence d'utilisation de l'une ne présageant pas de l'usage des autres.
- Les allégations autour du « **Sans résidu de pesticides** » ou « **Zéro résidu de pesticides** » :
 - Le caractère « sans » et « zéro » est acceptable dans deux cas :
 - Aucun résidu n'est détecté ou,
 - La concentration est inférieure à la limite de quantification si l'opérateur y fait référence.
 - Le traitement est autorisé pour les substances actives légalement autorisées avec ou sans restrictions dans le cahier des charges.

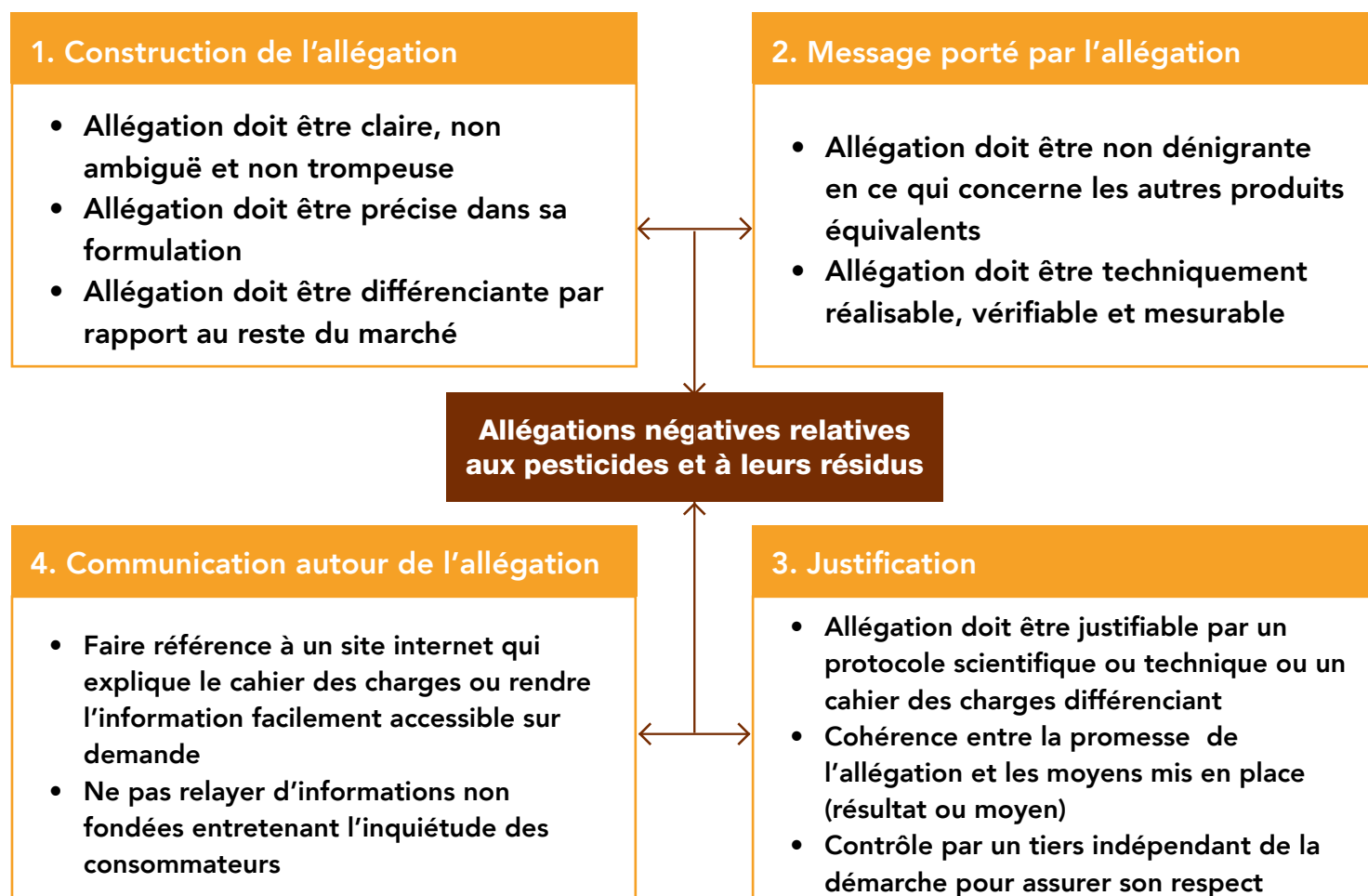
NB : dans la mesure où elle est ambiguë, la mention « sans pesticide », utilisée seule, est à éviter. Si celle-ci est utilisée, elle doit engager à la fois l'absence de résidus de pesticides et l'absence de traitement pesticide.

En l'absence d'une réglementation spécifique à une allégation négative (ex : sans OGM, Sans gluten, etc.), dès lors qu'une substance active est détectée (au-delà du seuil de quantification/détection s'il est précisé), l'allégation ne doit pas porter sur cette substance, sous peine d'induire les consommateurs en erreur.

Il n'existe pas, pour l'instant, de tolérances de résidus ou de règles particulières en lien avec la contamination croisée comme pour d'autres allégations (cf. 2.1.2 Cas particulier des allégations dites « négatives »). Pour rappel, l'agriculture biologique dépend d'un règlement spécifique avec des autorisations et contrôles différents des autres modes de production.

3.2 Prérequis génériques pour l'encadrement des allégations

Pour rappel, les principes généraux de lutte contre les pratiques commerciales déloyales et les règles spécifiques régissant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires **sont précisés dans la première partie et reprennent le Règlement (CE) n° 1169/2011 dit « INCO »**. Le schéma ci-après présente les prérequis liés aux allégations relatives aux pesticides, en cohérence avec ce règlement.



Il est entendu, dans ce guide, comme tiers indépendant toute structure neutre et qui n'est pas liée ou qui n'a pas d'intérêt sur le marché contrôlé. Les analyses portant sur les substances en rapport avec l'allégation doivent être réalisées par un laboratoire accrédité. Les méthodes d'échantillonnage doivent être conformes à la directive 2002/63/CE de la Commission du 11 juillet 2002 et à l'arrêté du 12 décembre 2002 pris pour l'application du code de la consommation et fixant les méthodes de prélèvement d'échantillons pour le contrôle officiel des résidus de pesticides sur et dans les produits d'origine végétale.

3.3 Avis spécifiques pour l'encadrement des démarches construites autour des allégations

Il est important de rappeler en préambule que le **règlement (CE) n° 1169/2011 dit « INCO »** interdit notamment que les informations sur les denrées alimentaires induisent en erreur sur les caractéristiques de la denrée ou attribuent à celle-ci des effets ou qualités qu'elle ne possède pas. Ainsi, toute allégation suggérant que l'absence de résidus ou de traitement constitue une garantie de qualité nutritionnelle, sanitaire ou gustative des produits concernés par ces démarches est donc interdite. Les éléments dans le tableau ci-dessous ne dispensent pas du respect de la réglementation concernant la conformité des marchandises, en particulier concernant les autorisations d'usages des substances actives sur les cultures considérées. Comme le précise le règlement INCO dans l'article 8 : « L'exploitant du secteur alimentaire responsable des informations sur les denrées alimentaires est 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. ».

Allégations de « résultat » de type « Sans Résidu(s) »

Exemples : « Sans résidu(s) de pesticides », « Zéro résidu de pesticides », ...

Obligations	• En l'absence de précision, cette allégation est autorisée si les analyses ne détectent aucun résidu à la limite de détection. • Avec la précision de la limite de quantification, cette allégation est valable si la concentration des résidus est inférieure à la limite de quantification applicable (0,01 mg/kg par défaut/pour la majorité des substances actives). • C'est une démarche de résultat. Il faut mettre en œuvre les moyens nécessaires pour assurer la promesse de l'allégation jusqu'au consommateur. • Il est nécessaire de prévoir le déclassement des produits non conformes à l'allégation à tous les stades de mise en marché. • Dans la mesure où elle est ambiguë, la mention « sans pesticide », utilisée seule, est à éviter. Si celle-ci est utilisée, elle doit engager à la fois l'absence de résidus de pesticides et l'absence de traitement pesticide.
Recommandations	• Préciser la limite utilisée : soit LD soit LQ (exprimée en mg/kg). • Renvoyer vers un site internet expliquant la démarche. • Pour une meilleure compréhension du consommateur, les mentions complémentaires (seuil de quantification/ détection, renvoi...) et l'allégation devraient être à minima sur la même face avec un écart de police raisonnable (dans la limite des 1.2 mm, ou 0.9 mm pour les petits emballages, tel que prévu par le règlement INCO). • Rechercher la plus large palette possible de substances actives en cohérence avec l'analyse de risques du produit (matières actives homologuées, contamination croisée, rémanence, etc.). • Rendre accessible sur demande soit la liste des substances analysées et recherchées soit la méthode d'élaboration de cette liste dans le cadre du cahier des charges.



Allégations « de moyen », de type « cultivé sans » ou « sans traitement »

Exemples : « Cultivé sans pesticides de synthèse », « Cultivé sans pesticides de la fleur à l'assiette », ...

Obligations

- La mention « cultivé sans pesticides » sans aucune autre précision n'est possible que si l'allégation porte sur tous les types de pesticides, quels qu'ils soient.
- L'utilisation des allégations « cultivé sans insecticide » ou « cultivé sans herbicide » doit être accompagnée, sur les supports de communication les plus appropriés et facilement accessibles aux consommateurs, d'une information pédagogique expliquant les différences entre les différentes catégories de pesticides (herbicides, insecticides, fongicides,...), l'absence d'utilisation de l'une ne présageant pas de l'usage des autres.
- Cette allégation implique une obligation de moyens.
- Les opérateurs doivent disposer du cahier de culture lié aux lots portant l'allégation.
- Aucun traitement non conforme à l'allégation ne doit avoir été utilisé.

Recommandations

- Privilégier les allégations sur l'ensemble du cycle de vie du produit.
- Le cas échéant, il est possible de préciser le stade à partir duquel l'allégation est valable :
 - Si l'absence de traitement à partir de ce stade est significative vis-à-vis du cycle de vie et des pratiques de la filière sur la culture considérée,
 - Et si la mention du/des stade(s) est suffisamment compréhensible par le consommateur.
- Éviter les allégations d'un stade à un autre.
- Dans le cas d'une allégation à partir d'un stade, il faut noter que ces stades peuvent être des stades physiologiques (exemple « à partir de semence ou plant ou fleur ou fruit et légumes, etc. ») et/ou des stades post-récolte.
- Dans le cadre d'une allégation portant sur un délai, celui-ci doit être significatif vis-à-vis du cycle de vie du produit et des pratiques généralement constatées dans la filière.
- Pour une meilleure compréhension par le consommateur, les mentions complémentaires (stades sans traitement, type de pesticides, renvoi, etc.) et l'allégation devraient être, a minima, sur la même face avec un écart de police raisonnable (dans la limite des 1.2 mm, ou 0.9 mm pour les petits emballages, tel que prévu par le règlement INCO).
- Renvoyer vers un site internet expliquant la démarche.

RÉFÉRENCES BIBLIOGRAPHIQUES, GLOSSAIRE ET ANNEXES

RÉFÉRENCES BIBLIOGRAPHIQUES :

- Règlement (CE) n° 1107/2009 - concernant la mise sur le marché des produits phytopharmaceutiques et abrogeant les directives 79/117/CEE et 91/414/CEE du Conseil
- Règlement (CE) n° 1924/2006 - concernant les allégations nutritionnelles et de santé portant sur les denrées alimentaires
- Règlement (CE) n° 528/2012 - concernant la mise à disposition sur le marché et l'utilisation des produits biocides
- Directive 2005/29/CE du 11 mai 2005 - relative aux pratiques commerciales déloyales des entreprises vis-à-vis des consommateurs dans le marché intérieur
- Articles L 121-1 à L 121-5 du code de la consommation sur les pratiques commerciales déloyales
- Règlement (CE) n° 1169/2011 dit Règlement « INCO » concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires.
- Décret n° 2012-128 du 30 janvier 2012 relatif à l'étiquetage des denrées alimentaires issues de filières qualifiées « sans organismes génétiquement modifiés »
- http://www.itab.asso.fr/divers/Guide_Intrants_Inao_Mai2018.pdf
- Article 3 de la directive (CE) n° 2009/128 instaurant un cadre d'action communautaire pour parvenir à une utilisation des pesticides compatible avec le développement durable
- Règlement (CE) n° 834/2008 relatif à la production biologique et à l'étiquetage des produits biologiques
- Règlement (CE) n° 889/2008 portant modalités d'application du règlement (CE) n° 834/2008 du Conseil relatif à la production biologique et à l'étiquetage des produits biologiques en ce qui concerne la production biologique, l'étiquetage et les contrôles
- <https://www.efsa.europa.eu/fr>
- Règlement (CE) n° 396/2005 concernant les limites maximales applicables aux résidus de pesticides présents dans ou sur les denrées alimentaires et les aliments pour animaux d'origine végétale et animale
- SANTE/11813/2017 – Guidance document on analytical quality control and method validation procedures for pesticide residues and analysis in food and feed.
- Guide de validation des méthodes d'analyses, Anses, 2015

GLOSSAIRE :

- **Les adjuvants** sont des « substances ou préparations qui sont composées de coformulants ou de préparations contenant un ou plusieurs coformulants, sous la forme dans laquelle elles sont livrées à l'utilisateur et mises sur le marché, destinées à être mélangées par l'utilisateur avec un produit phytopharmaceutique et qui renforcent son efficacité ou d'autres propriétés pesticides ». (Art. 2 du R(CE) n° 1107/2009)

Explication : La mise sur le marché et l'utilisation des préparations adjuvantes sont soumises à AMM dans chaque Etat membre concerné (Article 58 du RCE n° 1107/2009). Elles sont soumises aux principes uniformes d'évaluation et d'autorisation des produits phytopharmaceutiques (Règlement (UE) n° 546/2011). Sont notamment évalués : la compatibilité physique et chimique des produits à mélanger ; l'absence de modification des niveaux de résidus au regard des LMR en vigueur pour les substances actives testées ; l'écotoxicité de la préparation, etc...

- **Les coformulants** sont des « substances ou préparations utilisées ou destinées à être utilisées dans un produit phytopharmaceutique ou un adjuvant, mais qui ne sont ni des substances actives ni des phytoprotecteurs ou synergistes ». (Art. 2 du R(CE) n° 1107/2009)

Explication : Les préparations adjuvantes et les coformulants n'ont pas d'actions phytopharmaceutiques mais sont destinés à faciliter l'application du produit avec lequel ils sont mélangés ou à en renforcer certaines de ses propriétés. Ils sont composés de substances actives à effet diluants, anti-agglomérants, anti-mousse etc... Exemples : Paraffine, huile de pin, lécithine de soja, etc...

- **Les phytoprotecteurs** sont des « substances ou préparations, ajoutées à un produit phytopharmaceutique pour annihiler ou réduire les effets phytotoxiques du produit phytopharmaceutique sur certaines plantes ». (Art. 2 du R(CE) n° 1107/2009)

- **Les synergistes** sont des « substances ou préparations qui, bien que n'ayant pas ou guère d'activité phytopharmaceutique, peuvent renforcer l'activité de la ou des substances actives présentes dans un produit phytopharmaceutique ».
Exemple : Pipéronyl Butoxyde (PBO).

Explication : Les substances synergistes ou phytoprotecteurs sont soumises aux mêmes procédures et critères d'approbation que les substances actives (Annexe II et articles 4 à 21 du R.CE. n°1107/2009).

- **Les substances de base** :

sont définies comme une substance active qui :

- n'est pas une substance préoccupante ;
- et qui n'est pas intrinsèquement capable de provoquer des effets perturbateurs sur le système endocrinien, des effets neurotoxiques ou des effets immunotoxiques ;
- et dont la destination principale n'est pas d'être utilisée à des fins phytosanitaires, mais qui est néanmoins utile dans la protection phytosanitaire, soit directement, soit dans un produit constitué par la substance et un simple diluant ;
- et n'est pas mise sur le marché en tant que produit phytopharmaceutique. » (Art. 23 du R.(CE) n° 1107/2009),

De plus, l'article 23 stipule qu'une substance active qui répond aux critères des « denrées alimentaires » définis à l'article 2 du règlement (CE) n° 178/2002 est considérée comme une substance de base.

Explication : Les PNPP (= Préparations Naturelles Peu Préoccupantes) constituent une catégorie exclusivement nationale définie à l'article L253-1 du Code rural et qui recouvre deux types de préparations :

- les PNPP biostimulants, que le guide n'a pas vocation à couvrir
- les PNPP qui sont composées exclusivement de substances dites « de base » approuvées en vertu du règlement (CE) n° 1107/2009 et qui sont donc couvertes par le guide

- **Les produits de Bio-contrôle** :

« Le plan s'accompagne d'une stratégie nationale de déploiement du biocontrôle, qui sont des agents et produits utilisant des mécanismes naturels dans le cadre de la lutte intégrée contre les ennemis des cultures. Ils comprennent en particulier :

1° Les macro-organismes ;

2° Les produits phytopharmaceutiques comprenant des micro-organismes, des médiateurs chimiques comme les phéromones et les kairomones et des substances naturelles d'origine végétale, animale ou minérale. »

(Art. L.253-6 du Code Rural et de la pêche maritime). La liste des produits de biocontrôle utilisables est accessible :

<https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/instruction-2019-48>



▲ ANNEXE 1 :

Références législatives et réglementaires applicables aux allégations dites « négatives » concernant les denrées alimentaires

Textes applicables à toutes allégations :

- Directive 2005/29/CE du 11 mai 2005 relative aux pratiques commerciales déloyales des entreprises vis-à-vis des consommateurs dans le marché intérieur
- Règlement (UE) n° 1169/2011 du 25 octobre 2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires
- Article L121-1 à Article L121-5 du Code de la Consommation

Exemples de textes spécifiques (liste non-exhaustive) :

- Règlement (CE) n°1924/2006 du 20 décembre 2006 concernant les allégations nutritionnelles et de santé portant sur les denrées alimentaires
- Règlement d'exécution (UE) n°828/2014 du 30 juillet 2014 relatif aux exigences applicables à la fourniture d'informations aux consommateurs concernant l'absence ou la présence réduite de gluten dans les denrées alimentaires
- Décret n°2012-128 du 30 janvier 2012 relatif à l'étiquetage des denrées alimentaires issues de filières qualifiées « sans OGM »
- Arrêté du 11 avril 2008 relatif aux préparations pour nourrissons et aux préparations de suite
- Décret n° 92-307 du 31 mars 1992 portant application de l'article L. 412-1 du code de la consommation en ce qui concerne les bières



▲ ANNEXE 2 :

Informations complémentaires sur l'organisation des laboratoires en charge du contrôle et des analyses de résidus

Conformément au règlement (CE) n° 882/2004 sur les contrôles officiels, les laboratoires désignés pour le contrôle officiel des résidus de pesticides doivent être évalués et accrédités conformément aux normes suivantes :

- ISO/IEC 17025 « Prescriptions générales concernant la compétence des laboratoires d'étalonnage et d'essais »;
- ISO/IEC 17011 « Exigences générales pour les organismes d'accréditation procédant à l'accréditation d'organismes d'évaluation de la conformité »;

Pour chaque domaine de compétence analytique, un laboratoire communautaire de référence et, dans chaque état membre, un Laboratoire National de Référence (LNR), sont désignés. Au niveau français, seuls les LNR et les laboratoires agréés à cette fin par le Ministère chargé de l'agriculture peuvent réaliser les analyses officielles de résidus de pesticides. Le rôle et les obligations des LNR et des laboratoires agréés dans le cadre de la réalisation des analyses officielles sont définies par le Décret n°2006-7 du 4 janvier 2006 et l'arrêté du 19 décembre 2008.

L'agrément des laboratoires pour les analyses de résidus de pesticides repose notamment sur :

- l'accréditation préalable du laboratoire par le COFRAC ou tout organisme européen équivalent ;
- des garanties de confidentialité, d'impartialité et d'indépendance ;

- le personnel, les locaux, les équipements et moyens nécessaires à la réalisation de leurs missions ;
- la participation à des essais inter-laboratoires organisés par le LNR ;
- le maintien de leur compétence pour le type d'analyses faisant l'objet de l'agrément.

La liste des organismes européens équivalents au COFRAC est consultable sur le site de la coopération européenne pour l'accréditation (European co-operation for Accreditation) : <http://www.european-accreditation.org/mla-and-bla-signatories>

Liste des normes et réglementations qui doivent être respectées par les laboratoires accrédités par le COFRAC :

- Norme NF EN ISO/CEI 17025 « Exigences générales concernant la compétence des laboratoires d'étalonnages et d'essais » LAB REF 02 « Exigences pour l'accréditation des laboratoires selon la norme NF EN ISO/CEI 17025 ».
- LAB REF 05 « Règlement d'accréditation ».
- LAB REF 08 « Expression et évaluation des portées d'accréditation ».
- LAB REF 16 « Politique relative à la participation des Laboratoires de Référence au système d'accréditation dans le champ d'application du Règlement 882/2004 ».



ASSOCIATION INTERPROFESSIONNELLE DES
FRUITS ET LÉGUMES FRAIS

97 boulevard Pereire 75017 PARIS - France

Tél. : 01 49 49 15 15 - Fax : 01 49 49 15 01

www.lesfruitsetlegumesfrais.com - www.interfel.com