

RECOMMANDATIONS A L'USAGE DES PROFESSIONNELS DE LA RESTAURATION

Nous ne pouvons que porter à votre attention les précautions d'usage quant à la commercialisation d'eau micro-filtrée en provenance du réseau collectif de distribution :

En ce qui concerne les eaux ayant subi un traitement de surfiltration, elles relèvent de la catégorie des « eaux rendues potables par traitement ». Sur les cartes et menus, elles doivent être ainsi identifiées clairement, ce qui permet de les distinguer des eaux minérales naturelles et des eaux de source. Le consommateur est donc informé qu'il s'agit d'une eau délivrée par le réseau qui a fait l'objet d'une surfiltration sur place. Si cette eau a fait l'objet d'une gazéification, la mention « avec adjonction de gaz carbonique » doit apparaître.

- Pour les Eaux plates micro-filtrées et affinées : Eaux rendues potables par traitement
- Pour les Eaux gazeuses micro-filtrée et affinées : Eaux rendues potables par traitement et adjonction de gaz carbonique

« Ces eaux de table peuvent être vendues au consommateur » selon l'avis émis par la DGGCRF.

I.2. Eaux rendues potables par traitements, conditionnées mais non préemballées

Dans ce cas, l'article R.112-7 est toujours applicable, et l'article R.112-31 du code de la consommation dispose que « Toute denrée alimentaire présentée non préemballée sur les lieux de vente au consommateur final doit être munie sur elle-même ou à proximité immédiate, sans risque de confusion, d'une affiche, d'un écriteau ou de tout autre moyen approprié comportant la dénomination de vente dans les conditions prévues aux articles R. 112-14 et R. 112-14-1, accompagnée, le cas échéant, des mentions prévues aux 3° et 4° de l'article R. 112-9-13. »

En particulier, dans le cas d'une carafe d'eau dite « surfiltrée » ou « microfiltrée » commercialisée non fermée en restauration, il convient que la dénomination de vente (« eau rendue potable par traitements » ou « eau rendue potable par traitements et avec adjonction de gaz carbonique ») figure clairement et lisiblement soit sur le contenant soit à proximité immédiate. Cette dénomination de vente doit également être indiquée sur la carte.

Concernant l'hygiène des flacons, il va de soi que ces derniers doivent être lavés, séchés et rangés selon les règles de l'art. Il en est de la responsabilité du professionnel quant à la qualité final du produit proposé.