

L'étiquetage des denrées alimentaires : Les mentions obligatoires et les mentions complémentaires

Les denrées alimentaires présentées à la vente doivent comporter un étiquetage pour bien informer le consommateur. Les obligations d'étiquetage sont différentes selon le mode de conditionnement des denrées alimentaires.

I - L'étiquetage des denrées alimentaires préemballées

Il s'agit d'un produit constitué par une denrée alimentaire et l'emballage dans lequel elle a été conditionnée avant sa présentation à la vente. Les denrées préemballées sont des produits le plus souvent vendus dans les rayons de libre service et soumis à des règles strictes.

Deux grandes règles doivent être respectées :

- l'étiquetage doit faire figurer diverses informations qui renseignent objectivement le consommateur. Elles doivent être rédigées au moins en français
- l'étiquetage doit être loyal et ne doit pas induire le consommateur en erreur (composition du produit, origine...)

II - Ventes de denrées non préemballées, vendues en vrac

Les denrées non préemballées sont les denrées présentées à la vente en vrac. C'est à dire présentées sans emballage à la vente et emballé à la demande du client au moment de l'achat (ex. : fruits ou légumes en vrac, baguette de pain, pâtisserie non emballée, traiteur...). Une affichette (ou un écriteau) doit être placée à proximité de ce qui est proposé à la vente en mentionnant :

- la dénomination de vente
- l'état physique du produit (ex. décongelé)
- le prix de vente (ex. à la pièce et/ou au poids selon le cas)

Les mentions obligatoires

- 1° **la dénomination** de vente qui définit le **produit** (ex. : confiture extra de framboises).
- 2° **l'origine**, si son omission risque d'induire le consommateur en erreur (ex. : chorizo espagnol, fabriqué en France), on peut indiquer seulement le pays, ou le département, voire la commune (ex. : Fabriqué en Ardèche).
- 3° **la liste des ingrédients** mis en œuvre par ordre d'importance décroissante (y compris additifs et arômes).
- 4° **la quantité de certains ingrédients**, par exemple ceux mis en valeur sur l'étiquetage ou dans la dénomination de vente (ex. : gâteau aux fraises, pizza au jambon).
- 5° **la quantité nette du produit** en volume (produit liquide) ou masse (autres produits). Si le produit est présenté dans un liquide, indication du poids net égoutté.
- 6° **la date de consommation** pour les denrées périssables : **Date Limite de Consommation (DLC)** « à consommer jusqu'au... » ou pour les produits de conservation : **Date Limite d'Utilisation Optimale (DLUO)** « à consommer de préférence jusqu'au/avant le... ». Ces mentions doivent figurer en toutes lettres.
- 7° **l'identification du fabricant** : nom, adresse. Si conditionnement par un prestataire, indiquer les coordonnées du centre d'emballage (précédé de « emb » (ex. : EMB A07555)).
- 8° **le numéro du lot de fabrication**, à des fins de traçabilité. Cette mention est obligatoire depuis 2005. En revanche, la dénomination du lot est libre (ex.: lot 0607).
- 9° **le mode d'emploi**, si la denrée nécessite un usage approprié ou une conservation spécifique (ex. : à conserver dans un endroit sec)
- 10° **la marque de salubrité** (ou estampille sanitaire), qui identifie les établissements préparant, traitant, transformant, manipulant ou entreposant des denrées animales ou d'origine animale (marque obtenue auprès de la DSV)

Date de transformation en France

Date Limite de Consommation (DLC)

Dés de Jambon

Estampille sanitaire

F
61.096.020
CEE

Emballé le
25.02.03

Prix au kg
7,00 € / kg

Poids Net
0,950 kg

À consommer jusqu'au
04.03.03

Prix à payer
6,65 €

CODE 48
Lot 0234234234

N° du lot
(à utiliser pour retrouver l'éleveur sur www.certiferme.com)

2224912043629

**Filière de qualité
Eleveur identifié**

**Alimentation garantie et contrôlée
100% végétal, non OGM,
sans graisse animale**

Rencontrez l'éleveur et découvrez des recettes sur
www.certiferme.com

Les mentions ou expressions réglementées

- 1°) « **biologique** » : produits issus de l'Agriculture Biologique et certifiés par un organisme de contrôle
- 2°) « **pur** » : terme utilisable que pour certains produits (pur jus, pur porc)
- 3°) « **campagne** », « **fermier** », « **paysan** » : attention à la prise en compte du caractère fermier lié à l'exploitation agricole
- 4°) « **artisanal** » : produit qui doit être fabriqué par un artisan, inscrit au registre des métiers
- 5°) « **maison** » ou « **fait maison** » : que si le produit est préparé de manière non industrielle, sur le lieu de vente
- 6°) « **à l'ancienne** », « **traditionnel** » : seulement si produits fabriqués selon des usages anciens répertoriés. Pas d'additifs
- 7°) « **naturel** » : produit non transformé, non traité, tel qu'on le trouve à l'état naturel
- 8°) « **du terroir** » : signifie l'utilisation de matières premières obtenues à partir de procédés de fabrication, issues d'une aire géographique restreinte. Privilégier l'origine géographique ou le terme « fermier »