

L'étiquetage des produits alimentaires



Un produit alimentaire préemballé est une denrée dont la mise sous emballage a été réalisée avant la présentation à la vente, que cet emballage la recouvre entièrement ou partiellement mais de telle façon que le contenu ne puisse être modifié sans que l'emballage subisse une ouverture ou une modification.

Sont donc considérés comme des produits pré-emballés : les produits sous-vides vendus en l'état, les conserves et semi-conserves, les produits en barquette fermée, les coffrets ou plateaux-repas fermés par leur couvercle, les saucissons bagués...

Les produits non préemballés sont les produits présentés à la vente «en vrac» et emballés à la demande du client au moment de l'achat. Ils sont vendus à la pièce ou au poids (ex : tranches de jambon, baguette...).

Les produits assimilés à du vrac : produits emballés à l'avance mais dont le contenu peut être modifié à la demande du client sans détériorer l'emballage (ex : ballotin de chocolat dont l'emballage n'est pas scellé...).

Un document de la **CHAMBRE RÉGIONALE
DE MÉTIERS ET DE L'ARTISANAT DU LIMOUSIN**

14 rue de Belfort 87100 LIMOGES
Tél. : 05 55 79 45 02 - Fax : 05 55 79 30 29

Courriel : contact@crm-limousin.fr
Web : www.crm-limousin.fr

Juin 2008





Les mentions obligatoires

Que doit comporter l'étiquetage des produits préemballés e

Liste des ingrédients

Par «ingrédients», on entend les matières premières mises en œuvre (viandes, œufs, sel...), les additifs et arômes alimentaires et l'eau ajoutée à raison de plus de 5%.

La liste doit être présentée par ordre d'importance décroissante des ingrédients incorporés au moment de la fabrication. Les ingrédients entrant à moins de 2% lors de la mise en œuvre peuvent être cités sans ordre particulier, en fin de liste.

La liste des ingrédients composés doit être développée (ex : la saucisse est un ingrédient composé de la choucroute ; sa composition doit être détaillée quelque soit sa teneur dans la choucroute).

La règle dite des «25%» est supprimée. Désormais l'énumération de tous les ingrédients d'un ingrédient composé doit figurer dans la liste sauf si :

- une réglementation communautaire définit la composition de l'ingrédient (par exemple pour les produits de cacao et de chocolat ou les confitures et gelées) et que celui-ci intervient pour moins de 2% dans le produit fini. Toutefois, il faut mentionner les additifs.
- les mélanges d'épices et/ou plantes aromatiques interviennent pour moins de 2% dans le produit fini
- la réglementation n'exige pas de liste d'ingrédients pour le produit alimentaire (ex : les fromages dans certaines conditions).

La mention dans l'étiquetage des produits préemballés des 14 allergènes suivants est obligatoire :

- Céréales contenant du gluten (à savoir blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées) et produits à base de ces céréales
- Crustacés et produits à base de crustacés
- Œufs et produits à base d'œufs
- Poissons et produits à base de poissons
- Arachides et produits à base d'arachides
- Soja et produits à base de soja
- Lait et produits à base de lait (y compris le lactose)
- Fruits à coque : amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de Macadamia et noix du Queensland et produits à base de ces fruits
- Céleri et produits à base de céleri
- Moutarde et produits à base de moutarde
- Graines de sésame et produits à base de graines de sésame
- Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations supérieures à 10 mg/kg ou 10 mg/L exprimées en SO₂
- Lupin et produits à base de lupin
- Mollusques et produits à base de mollusques.

Sanctions pénales :

Un défaut d'étiquetage (non respect d'une disposition réglementaire) est lié à deux principales infractions :

- la tromperie ou la publicité trompeuse lorsque le professionnel est de mauvaise foi, toutes deux passibles de 2 ans d'emprisonnement et de 37 500€ d'amende,
- la méconnaissance des règles d'étiquetage lorsque le professionnel n'est pas de mauvaise foi, qui est passible d'une amende maximale de 450€ par infraction constatée.

Date de durabilité minimale : DLC et DLUO

L'étiquetage doit mentionner la **Date Limite de Consommation (DLC)** pour les produits très périssables («à consommer jusqu'au» + date) accompagné des conditions particulières de conservation (température).

La **Date Limite d'Utilisation Optimale (DLUO)** concerne des denrées non périssables mais dont les qualités (aspect, goût, valeurs nutritionnelles) se dégradent : «à consommer de préférence avant» + date.

La détention, en vue d'une distribution à titre gratuit de produits alimentaires dont la DLC est dépassée ou de produits dont les conditions ne correspondent pas à celles mentionnées sur l'étiquetage, est répréhensible.

Dénomination de vente et état physique du produit

Elle doit renseigner sur la nature exacte du produit. Elle est soit définie par la réglementation, soit correspond à des usages, soit consiste en une description du produit.

Si un ingrédient est cité dans la dénomination de vente, la quantité (%) doit être mentionnée dans la liste des ingrédients.

La mention «décongelé» doit être rajoutée pour les produits présentés à la vente qui n'ont pas subi de modification notable (cuisson...) après leur décongélation, également dans le cas d'une congélation après sa totale élaboration, ainsi que lorsque tous les ingrédients employés sont congelés puis décongelés pour être ensuite assemblés.

Toutefois, lorsque seule une partie des constituants du produit est conservée par congélation puis décongelée pour fabriquer le produit fini, la mention «décongelé» n'est pas obligatoire (ex : pour un produit du type «éclair» qui serait élaboré à partir de pâte cuite préformée congelée/décongelée, puis garnie d'une crème venant d'être préparée).

Pour les produits non préemballés, en pâtisserie, les professionnels peuvent apposer un pictogramme de leur choix (pingouin «fredy», igloo...) près du produit décongelé et disposer une affiche explicative relative à ce pictogramme dans le magasin en remplacement de la mention «décongelé».

Mentions spécifiques à l'origine de la viande bovine

Cette mention concerne les produits de viande bovine y compris hampe et onglet (gros bovin, veau et viande hachée) pour les ventes préemballés ou non préemballés.

Doivent figurer :

- le n° d'agrément de l'abattoir, le pays et le n° d'agrément du premier atelier de découpe même si la viande est découpée dans la boucherie
- le numéro ou code de référence qui établit un lien entre l'animal et la viande (n° tuerie, n° du lot du fournisseur ou n° de carcasse)
- les pays de naissance, d'élevage et d'abattage.

Depuis 2002, les obligations d'informer les consommateurs sur l'origine des viandes bovines proposées concernent également les établissements de restauration qui proposent des repas à consommer sur place, à emporter ou à livrer.

t non préemballés ?

Mentions spécifiques à l'étiquetage du chocolat

(uniquement pour la vente de chocolat par un détaillant - chocolaterie, pâtisserie...).

Le chocolat noir et le chocolat au lait (tablettes...) doivent être accompagnés de la mention obligatoire concernant le pourcentage de cacao minimum.

Les produits de chocolat contenant des matières grasses végétales autres que le beurre de cacao, doivent être accompagnés de la mention «contient des matières végétales en plus du beurre de cacao».

Les mentions relatives à l'origine des produits de la pêche

Trois mentions doivent figurer sur l'étiquette :

- la dénomination commerciale de l'espèce
- le mode de production : «pêché en mer, en eaux douces...» ou «élevé...»
- la zone de production (zone de capture ou d'élevage).



MENTIONS OBLIGATOIRES	
Produits préemballés	Produits non préemballés
Liste des ingrédients	-
Quantité nette (en volume ou en masse)	-
Date de durabilité minimale (DLUO ou DLC) (si DLC indications particulières de conservation)	-
Nom et adresse du responsable (fabricant ou conditionneur ou vendeur dans l'Union Européenne)	-
Indication du lot (la date de durabilité minimale peut faire office de numéro de lot)	-
Dénomination de vente et état physique du produit	
Prix (sur l'étiquette ou à proximité)	
MENTIONS OBLIGATOIRES SUPPLÉMENTAIRES pour les produits préemballés et non préemballés	
Etiquetage des OGM (il y a obligation d'étiquetage des OGM et des produits dérivés d'OGM)	
Mentions spécifiques à l'origine de la viande bovine (en boucherie, en restauration, en activité traiteur à consommer sur place ou/et à l'extérieur)	
Mentions spécifiques à l'étiquetage des produits laitiers	
Mentions spécifiques à l'étiquetage du chocolat	
Mentions spécifiques à l'origine des produits de la pêche	
Mentions spécifiques à l'étiquetage des fruits et légumes	
«conditionné sous atmosphère protectrice» pour les produits dont la durabilité a été prolongée par des gaz d'emballage	
«avec édulcorants» ou «avec sucre(s) et édulcorants» pour les produits en contenant	
«contient de la réglisse» pour les produits concernés	
«contient une source de phénylalanine» lors de présence d'aspartame	
«une consommation excessive peut avoir des effets laxatifs» lorsque plus de 10% de polyols est présent dans le produit	

Les mentions optionnelles

Les allégations nutritionnelles et de santé

Les allégations nutritionnelles : toute allégation affirmant, suggérant ou impliquant qu'une denrée alimentaire possède des propriétés nutritionnelles bénéfiques particulières. Le règlement sur les allégations nutritionnelles et de santé fournit une liste d'allégations qu'il est possible d'utiliser et leur définition («sans sucre ajouté», «pauvre en sel», «source de fibres», «naturel»...). Cette liste est bien sûr appelée à évoluer avec le temps.

Les allégations de santé : toute allégation affirmant, suggérant ou impliquant une relation entre une denrée alimentaire ou l'un de ses composants et la santé.

La Commission Européenne doit fixer une liste des allégations de santé autorisées.

L'utilisation de ces allégations rend obligatoire l'étiquetage nutritionnel (composition nutritionnelle détaillée du produit).

Les autres allégations

Fabrication «artisanale» pour un produit dont le fabricant possède la qualité d'artisan.

Fabrication «traditionnelle» pour des produits ne contenant pas d'additifs et fabriqués selon des recettes respectueuses de la tradition (utilisation d'ingrédients traditionnels). L'utilisation de la dénomination «pain de tradition française» est soumise à un texte spécifique.

Fabrication «maison» ou «du chef» pour des produits fabriqués de manière non industrielle et suivant des recettes traditionnelles sur le lieu de commercialisation pour une vente directe au consommateur.

Fabrication «à l'ancienne», «d'autrefois» ou «comme autrefois» pour des produits fabriqués selon des usages anciens répertoriés (ex : pain «à l'ancienne», moutarde «à l'ancienne»...).

Produit «frais» et «extra frais» pour des produits qui possèdent au moment de la vente les mêmes caractéristiques au niveau du goût, de l'apparence, de l'hygiène que lors de sa production ou fabrication. ▶

Ils ne doivent pas avoir été conservés grâce à des traitements physiques (stérilisation, congélation...) ou à l'aide d'additifs chimiques (seuls sont autorisées la réfrigération et dans certains cas la pasteurisation) et doivent avoir été fabriqués depuis moins de 30 jours.

Produit «naturel» pour des produits aussi proches que possible de leur milieu d'origine, non traités et ne comportant que des constituants normaux sans additifs, ni résidus ou corps étrangers.

Produit «pur» et chocolat «pur beurre de cacao» : le terme «pur» peut être employé placé avant le nom, pour exprimer qu'un produit est composé d'un seul élément et le distinguer d'un produit de mélange (ex : croissant pur beurre).

Produit «au beurre» pour un produit contenant au moins 75% de matières grasses laitières et dans la mesure où il a été fabriqué uniquement à partir de beurre.

Produit «sans OGM» ou «non OGM» implique une absence d'OGM dans le produit. La présence de toute trace d'OGM doit être exclue (des analyses du produit sont alors nécessaires).

Produit de montagne : l'utilisation de cette allégation pour un produit alimentaire français doit faire l'objet d'une autorisation administrative préalable auprès du Préfet de Région.

Autres allégations et qualifications professionnelles :

Qualifications relatives au **savoir-faire du professionnel** : artisan et maître artisan.

Améliorer l'information au consommateur sur les produits non préemballés

Le consommateur français veut avoir des informations sur les produits alimentaires qu'il achète. Le professionnel peut répondre à ses attentes en affichant volontairement certaines mentions obligatoires pour les produits préemballés.

Quelques conseils pour améliorer l'information au consommateur :

- donner des informations sur la fraîcheur du produit (durée de vie, date de fabrication) et sa composition.
- améliorer les informations relatives aux allergies alimentaires (être capable de donner la composition exacte du produit - *attention à la composition de ses produits composés comme les bouillons, fonds de sauce, condiments...*) ou en adaptant les produits à ses clients allergiques.
- préciser l'origine des produits. 75% des français considèrent ne pas avoir assez d'informations sur les conditions de fabrication des produits et 83% estiment qu'il s'agit d'un bon argument de vente.⁽¹⁾

- donner des informations nutritionnelles (communiquer la composition nutritionnelle précise des produits grâce à des analyses en laboratoire ou en utilisant des tables de composition des produits similaires).

Voir Fiches Nutritionnelles pour chaque métier de bouche réalisé par la CRMA Limousin.

- améliorer les conseils délivrés par les professionnels : choix des produits, conservation des produits, conseils de préparation, de mise en réchauffe, conseils d'accompagnement...

78% des français s'attachent en priorité au prix d'un produit avant de l'acheter notamment dans l'alimentaire. Mais ils se déclarent **prêts à acheter un produit plus cher** s'ils ont les caractéristiques suivantes (par ordre d'importance) : des effets bénéfiques sur la santé, un produit régional, un label de qualité, des garanties sanitaires supérieures, des ingrédients de très grandes qualités, des garanties écologiques...⁽²⁾

⁽¹⁾ «Les français et la consommation durable. Quelle évolution depuis 2006 ?» Ethicity 2008 <http://www.blog-ethicity.net>

⁽²⁾ «Les français et l'alimentation» TNS SOFRES - février 2008 <http://www.tns-sofres.com>

