

Cette fiche réglementaire a été réalisée en collaboration avec la Direction Départementale de la Protection des Populations

Les denrées alimentaires présentées à la vente doivent comporter un étiquetage clair et précis pour bien informer le consommateur. Les obligations d'étiquetage sont différentes selon le mode de conditionnement ou de présentation des denrées alimentaires (préemballées ou non).

I. CADRE JURIDIQUE

[Règlement n°1169/2011 du 25 octobre 2011](#) concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires

[Règlement n°1337/2013 du 13 décembre 2013](#) sur l'indication du pays d'origine pour les viandes des espèces ovine, caprine, porcine et de volaille

[Décret n°2015-447 du 17 avril 2015](#) relatif à l'information des consommateurs sur les allergènes et les denrées alimentaires non préemballées

[Décret n°2014-1489 du 11 décembre 2014](#) formation des consommateurs sur les denrées alimentaires

II. L'ÉTIQUETAGE DES DENRÉES ALIMENTAIRE PRÉEMBALLÉES

Il s'agit d'un produit constitué par une denrée alimentaire et de 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 précis ; il ne doit pas induire le consommateur en erreur (composition du produit, origine, etc.).

Les mentions obligatoires devant figurer sur les produits préemballés sont :

- ✓ la dénomination de vente qui définit le produit (ex. : confiture extra de framboises),
- ✓ l'origine, si son omission risque d'induire le consommateur en erreur (ex. : chorizo espagnol, fabriqué en France). L'indication de l'origine des viandes préemballées des espèces porcine, ovine, caprine et de volaille est obligatoire. Plus précisément, les lieux d'élevage et d'abattage doivent être obligatoirement portés à la connaissance du consommateur. L'opérateur peut, à titre volontaire, indiquer le lieu de naissance de l'animal. Pour la viande bovine, qu'elle soit ou non préemballée, doivent être indiqués les lieux de naissance, d'élevage et d'abattage. La mention de l'origine signifie que les lieux de naissance, d'élevage et d'abattage sont situés dans le même pays.

- ✓ la liste des ingrédients mis en œuvre par ordre d'importance décroissante (y compris additifs et arômes). Les ingrédients allergènes doivent être mis en relief.
- ✓ 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),
- ✓ 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.
- ✓ la date de consommation pour les denrées périssables : Date Limite de Consommation (DLC) « à consommer jusqu'au... » ou pour les produits de conservation : Date de Durabilité Minimale (DDM) « à consommer de préférence avant ... ». Ces mentions doivent figurer en toutes lettres.
- ✓ le titre alcoométrique volumique acquis pour les boissons titrant plus de 1,2% d'alcool en volume,
- ✓ l'identification de l'opérateur sous le nom duquel la denrée est commercialisée. Il doit être implanté dans l'Union Européenne. Si conditionnement par un prestataire, indiquer les coordonnées du centre d'emballage (précédé de « emb » (ex. : EMB A07555).
- ✓ le numéro du lot de fabrication, à des fins de traçabilité. En revanche, la dénomination du lot est libre. (ex.: lot 0607) ;
- ✓ le mode d'emploi, si la denrée nécessite un usage approprié ou une conservation spécifique (ex. : à conserver dans un endroit sec),
- ✓ la déclaration nutritionnelle (obligatoire à compter du 13 décembre 2016).



D'autres mentions peuvent figurer sur l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées, parmi lesquelles il faut distinguer les mentions ou expressions réglementées et les mentions ou expressions apposées à des fins de marketing et sous la responsabilité du fabricant.

Les mentions ou expressions réglementées :

- ✓ « biologique » : produits issus du mode de production biologique et certifiés par un organisme de contrôle agréé,
- ✓ « pur » : terme limité à certains produits (pur jus, pur porc),
- ✓ « campagne », « fermier », « paysan » : attention à la prise en compte du caractère fermier lié à l'exploitation agricole,
- ✓ « artisanal » : produit qui doit être fabriqué par un artisan, inscrit au registre des métiers,
- ✓ « maison » ou « fait maison » : le produit est préparé de manière non industrielle, sur le lieu de vente,
- ✓ « à l'ancienne », « traditionnel » : produit fabriqué selon des usages anciens répertoriés. Pas d'additifs,
- ✓ « naturel » : produit non transformé, non traité, tel qu'on le trouve à l'état naturel,

- ✓ « 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 » (existence d'un circuit intégré à la ferme, préparations devant être réalisées suivant des méthodes de production traditionnelles avec des ingrédients provenant principalement de l'exploitation).

III. L'ÉTIQUETAGE DES DENRÉES ALIMENTAIRES NON PRÉEMBALLÉES

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

- ✓ la dénomination de vente
- ✓ la présence d'allergènes
- ✓ l'état physique du produit (ex. décongelé)
- ✓ le prix de vente (ex. à la pièce et/ou au poids selon le cas)
- ✓ les lieux de naissance, d'élevage et d'abattage pour la viande bovine. La mention de l'origine signifie que les lieux de naissance, d'élevage et d'abattage sont situés dans le même pays.



Contact

Service Commerce Services Tourisme
commerce@pau.cci.fr
05 59 82 51 03