

## Réglementation sur l'étiquetage des produits alimentaires

Le règlement INCO (Règlement Européen 1169/2011) prévoit de nouvelles exigences concernant les informations obligatoires à mettre à disposition du consommateur. Celui-ci s'applique en deux temps.

### ➤ Les ingrédients ou auxiliaires technologiques

---

Depuis le 13 décembre 2014 les exploitants du secteur alimentaire doivent renseigner les consommateurs sur les ingrédients ou auxiliaires technologiques (voir liste en annexe), contenus dans leurs produits, provoquant des allergies ou intolérances :

- Pour les produits préemballés (emballés avant leur présentation à la vente) les informations obligatoires figurent

directement sur l'emballage ou sur une étiquette attachée à celui-ci.

- Pour les produits non préemballés proposés à la vente au consommateur final et aux collectivités l'indication des substances ou produits provoquant des allergies ou intolérances est également obligatoire (affichette, bon de livraison, etc...)

**Généralités :** Les mentions obligatoires doivent être imprimées de manière clairement lisible dans un corps de caractère dont la hauteur X est égale ou supérieure à 1,2 mm (sauf si l'emballage ou récipient dont la face la plus grande a une surface inférieure à 80 cm<sup>2</sup>, la hauteur demandée doit être supérieure ou égale à 0,9 mm).

Les informations obligatoires à faire apparaître sur les produits préemballés sont les suivantes :

### **La dénomination de la denrée alimentaire**

### **La liste des ingrédients par ordre décroissant d'importance pondérale**

- Sous la forme « Ingrédients : ... »
- Indiquer le type d'huile végétale si vous en utilisez
- Si un ingrédient composé est utilisé à plus de 2 % ; la liste des ingrédients le composant doit être indiquée

### **Tout ingrédient ou auxiliaire technologique provoquant des allergies ou intolérances, utilisé dans la fabrication ou la préparation d'une denrée alimentaire et encore présent dans le produit fini, même sous une forme modifiée**

- Ces ingrédients ou auxiliaires technologiques spécifiques (voir liste) sont indiqués dans la liste des ingrédients et devront apparaître de manière distincte du reste de la liste des ingrédients (caractère, style de caractère, couleur de fond,...)
- **En l'absence de liste des ingrédients**, l'indication des mentions comporte le terme « contient » suivi du nom de la substance ou du produit provoquant des allergies ou intolérances (voir liste)  
C'est le cas notamment des fromages (sauf fromages faisselles et fromages fondus) pour autant que ne soient incorporés que de la présure, des ferments et le sel nécessaire à la

fabrication. Dans ce cas, il faudra faire apparaître la mention « contient du lait »

### **La quantité de certains ingrédients ou catégories d'ingrédients**

Si un ingrédient est indiqué dans la dénomination de vente, est mis en évidence dans l'étiquette ou est essentiel pour caractériser une denrée alimentaire son % doit être indiqué (et doit être supérieur à 1 %)

### **La quantité nette**

- En unité de masse (kg ou g) ou de volume (l, cl ou ml) selon les cas
- Préciser les quantités nettes égouttées pour les produits avec un liquide de couverture (ex : cornichons)

Pour les produits confits, il faut préciser le % de viande qui doit être au minimum de 50 % (par exemple cuisse de canard confit : 65 % de cuisse)

*Hauteur des caractères d'étiquetage des poids nets :*

Poids net < 50 g : ..... 2 mm  
Poids net compris entre 51 et 200g : .. 3 mm  
Poids net compris entre 201 et 1000g : 4 mm  
Plus de 1 000g : ..... 6 mm

### **La date de durabilité minimale (DDM) / date limite de consommation (DLC)**

- Si DDM
  - « à consommer de préférence avant le... » lorsque la date comporte l'indication du jour
  - « à consommer de préférence avant fin... » dans les autres cas

Indiquer soit la date elle-même (jour, mois et éventuellement année) soit une référence à l'endroit où la date est indiquée sur l'étiquetage

- Si DLC « à consommer jusqu'au... »
  - Indiquer soit la date elle-même (jour, mois et éventuellement année) soit

une référence à l'endroit où la date est indiquée sur l'étiquetage

- Ces mentions sont suivies d'une description des conditions de conservation à respecter
- La date limite de consommation est indiquée sur chaque portion individuelle préemballée

### **Le numéro de lot, à des fins de traçabilité**

La DLC ou la DDM peuvent faire office de n° de lot si la date mentionnée se compose au moins du jour et du mois dans l'ordre (ex : 0511 ou 051114 pour le 5 novembre 2014)

**L'estampille sanitaire** (uniquement si agrément CEE)

### **Les conditions particulières de conservation et/ou d'utilisation**

Par exemple : « à conserver au frais après ouverture », « à conserver entre 0 et 4°C »,...

### **Le nom ou la raison sociale et l'adresse de l'exploitant**

### **Le pays d'origine de la viande (tout type de viande y compris volailles et canards) dans les produits transformés (si produit transformé contenant au moins 8% de viande)**

### **Pour les préparations de viande, indiquer : "cuire à cœur"**

### **Pour les boissons titrant plus de 1,2 % d'alcool en volume, le titre alcoométrique volumique acquis**

Certains articles nécessitent encore des précisions (européennes ou nationales) avant leurs applications comme par exemple l'étiquetage de l'origine.

Les informations obligatoires sur les denrées alimentaires sont inscrites à un endroit apparent de manière à être facilement visibles, clairement lisibles et, le cas échéant, indélébiles.

Ces mentions obligatoires qui figurent sur un emballage ou sur l'étiquette jointe à celle-ci devront être imprimés de manière lisible dans un corps de caractère dont la hauteur devra être **égale ou supérieure à 1,2 mm**.

- Dans le cas d'emballages ou de récipients dont la face la plus grande a une surface inférieure à 80 cm<sup>2</sup>, la hauteur pourra être **égale ou supérieure à 0,9mm**
- Dans le cas d'emballage ou de récipients dont la face la plus grande a une surface inférieure à 10 cm<sup>2</sup>, seules les mentions suivantes devront apparaître sur l'emballage ou l'étiquette :
  - La dénomination de la denrée alimentaire
  - Tout ingrédient ou auxiliaire technologique provoquant des allergies ou intolérances
  - La quantité nette de denrée alimentaire
  - La date de durabilité minimale ou la date limite de consommation

Les autres mentions obligatoires seront fournies par d'autres moyens ou sont mises à la disposition du consommateur à sa demande.

**Attention, doivent se trouver dans un même champ visuel :**

- la dénomination de vente
- la quantité nette
- **DLC/DDM**
- **indication des températures de conservation**

# Etiquetage nutritionnel : dérogation pour les producteurs fermiers

## Résumé de la dérogation :

Les produits ne sont pas soumis à l'obligation d'affichage nutritionnel si :

1. Les denrées alimentaires sont issues d'opérateurs qui répondent à la définition de micro-entreprise : 10 salariés et 2 millions d'euros de CA maximum.
2. Les produits sont vendus en direct au consommateur quels que soient la quantité, la distance à l'exploitation, le statut (artisan, agriculteur...). Sont donc compris les ventes à la ferme, sur les marchés, sur les salons, par correspondance, etc...

3. Les produits sont vendus à des commerces de détail locaux (GMS comprises) dans un rayon de 100 km **environ** autour de l'exploitation. "Cette distance peut être étendue pour les producteurs situés dans des zones de peuplement peu denses qui développent des circuits de commercialisation auprès des consommateurs et de détaillants dans les pôles urbains les plus proches"

Attention : le critère 1 seul ne suffit pas, il faut la combinaison des critères 1 et 2 ou 1 et 3.

## Annexe

### Liste des substances ou produits provoquant des allergies ou intolérances (annexe II du règlement N°1169/2011)

1. **Céréales contenant du gluten**, à savoir blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées, et produits à base de ces céréales
2. Crustacés et produits à base de crustacés.
3. **Oeufs et produits à base d'oeufs.**
4. Poissons et produits à base de poissons (certaines exceptions)
5. Arachides et produits à base d'arachides.
6. Soja et produits à base de soja (certaines exceptions)
7. **Lait et produits à base de lait** (y compris le lactose), à l'exception :
  - Du lactosérum utilisé pour la fabrication de distillats alcooliques, y compris d'alcool éthylique d'origine agricole
  - Du lactitol
8. Fruits à coque, à savoir : amandes (*Amygdalus communis L.*), noisettes (*Corylus avellana*), noix (*Juglans regia*), noix de cajou (*Anacardium occidentale*), noix de pécan [*Carya illinoensis* (*Wangenh.*) *K. Koch*], noix du Brésil (*Bertholletia excelsa*), pistaches (*Pistacia vera*), noix de Macadamia ou du Queensland (*Macadamia ternifolia*), et produits à base de ces fruits, à l'exception des fruits à coque utilisés pour la fabrication de distillats alcooliques, y compris d'alcool éthylique d'origine agricole.
9. Céleri et produits à base de céleri.
10. Moutarde et produits à base de moutarde.
11. Graines de sésame et produits à base de graines de sésame.
12. **Anhydride sulfureux et sulfites** en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/litre en termes de SO<sub>2</sub> total pour les produits proposés prêts à consommer ou reconstitués conformément aux instructions du fabricant.

*Un vin rouge ou blanc sec ne peut pas contenir plus de 150 mg de sulfites par litre, donc en cas d'incorporation limitée il ne sera pas nécessaire d'indiquer leur présence sur le produit fini, par contre, en cas d'ajout important de vin, il faudra vérifier la quantité dans le produit.*
13. Lupin et produits à base de lupin.
14. Mollusques et produits à base de mollusques.

## Réglementation sur l'étiquetage des produits alimentaires

Dernière mise à jour : 2022

### ▼ Contact

Jean-Pierre SAUVAGE

Chambre d'agriculture de la Loire

43 avenue Raimond –BP 40050

42272 SAINT-PRIEST-EN-JAREZ CEDEX

Tél 04 77 92 12 12 - [jean-pierre.sauvage@loire.chambagri.fr](mailto:jean-pierre.sauvage@loire.chambagri.fr)