

# Etiquetage des denrées alimentaires : quelles sont les obligations ?

La réglementation du commerce fixe les conditions pour les commerçants vendant leurs produits. Lors de la vente, des informations essentielles sont à fournir aux clients, qu'ils s'agissent de produits vendus emballés ou en vrac. Voici des informations générales lorsque l'on vend des produits directement aux consommateurs, que ce soit sur les marchés ou en boutique.

## Des informations obligatoires sur les étiquettes

On entend par étiquetage les mentions, indications, marques de fabrique ou de commerce, images ou signes se rapportant à une denrée alimentaire et figurant sur tout emballage, document, écriteau, étiquette, bague ou collerette, accompagnant ou se référant à la denrée alimentaire.

Les mentions d'étiquetage doivent être inscrites de manière à être visibles, clairement lisibles et indélébiles. Certaines mentions sont obligatoires comme :

- le nom ou raison sociale du

fabricant et/ou du conditionneur

- **la dénomination de vente du produit.**

- **la liste des ingrédients**, en précisant **les allergènes** possibles

- l'origine du produit. Pour les viandes, il faut indiquer le lieu d'élevage et d'abattage

- **les dates de consommation (Date Limite de Consommation ou Date de Durabilité Minimale)**

- le degré alcoolique quand il est supérieur à 1,2 %

- la présence d'édulcorants ou

d'additifs

- la masse nette ou quantité nette (pour les fromages, préciser la quantité de matière grasse)

- la marque de salubrité ou estampille sanitaire. Cette marque identifie tout établissement préparant, traitant, transformant, manipulant ou entreposant des denrées animales ou d'origine animale, soumis à déclaration et agrément sanitaire auprès de la Direction Départementale de la Cohésion Sociale et de la Protection des Populations (DDCSPP).

### ✓ Focus sur la dénomination de vente du produit

Elle doit être indépendante de la marque de commerce. Elle est fixée par les réglementations, les codes des usages (ex : le code des Usages de la Charcuterie) ou par les usages commerciaux (ex les dénominations vinaigre,

yaourt et caviar sont définies par le Journal Officiel des Communautés Européennes du 15 octobre 1991). En l'absence de réglementation ou d'usage, cette dénomination doit consister en une description de la denrée

alimentaire. Elle doit être suffisamment précise pour permettre à l'acheteur de connaître la nature réelle du produit. L'état physique (en poudre, surgelé, congelé, pasteurisé, fumé...) doit être précisé.

### ✓ Focus sur la liste des ingrédients

La liste des ingrédients comprend tous les composants qui entrent dans la fabrication de l'aliment et qui sont présents dans le produit final, y compris

les additifs.

La liste des ingrédients qui composent le produit est établie dans l'ordre décroissant de leur importance en terme de

poids ou de volume. Elle n'est pas obligatoire pour certains produits comme les fruits et les légumes frais, les fromages, le beurre...

### ✓ Focus sur les allergènes

La présence d'allergènes dans les ingrédients est à déclaration obligatoire.

Un allergène est une substance qui déclenche ou favorise une allergie, une intolérance ou des réactions du système immunitaire de l'organisme suite à un contact, d'une inhalation ou d'une ingestion.

Voici les allergènes les plus répandus et à renseigner s'ils sont présents dans le produit final :

- Céréales contenant du gluten (à savoir blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut)
- Crustacés
- Œufs

- Poissons - Arachides
- Soja
- Lait (y compris lactose),
- Fruits à coque (amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de macadamia et noix de Queensland)

- Céleri
- Moutarde
- Graines
- Anhydride sulfureux et sulfites (SO<sub>2</sub>) en concentration supérieure à 10 mg/kg ou 10 mg/litre
- Lupin et produits à base de lupin,
- Mollusques

N.B : Le « sans gluten » correspond à une teneur inférieure à 20 mg/kg de gluten. Pour le faire afficher sur son étiquette le produit doit avoir été testé au préalable en laboratoire.

### ✓ Focus sur les additifs

Des additifs peuvent être utilisés. Ils ont pour action :

- d'éviter la prolifération microbienne
- de rendre les produits plus attractifs (couleur rosé)
- d'améliorer la saveur (les arômes)
- de faciliter la conservation (les conservateurs)

Les additifs sont signalés par un numéro de la CEE « E ... » : par exemple, E1XX pour les co-

lorants, E2XX pour les conservateurs, E3XX pour les antioxydants, les émulsifiants, les épaississants, stabilisants et gélifiants, E6XX pour les exhausteurs de goût. Le nom de l'additif peut également être écrit sous l'une de ses dénominations (ex : nitrate de potassium = E252 = salpêtre).

Attention, certains additifs font l'objet de controverses, tels que le sel nitrité ou l'acide ascorbique.



## Les modalités de vente pour les denrées alimentaires non préemballées

Pour les denrées alimentaires **non** préemballées en vente directe, le Code de la Consommation prévoit que l'étiquetage comporte la dénomination de vente, le prix à l'unité de vente (et de mesure si vente au poids) et la présence d'allergènes. Ces mentions doivent être apposées sur la denrée elle-même ou à

proximité immédiate, sans risque de confusion, à l'aide d'une affiche, d'un écriteau ou de tout autre moyen approprié. En cas de vente au poids, la réglementation peut prévoir également l'indication de la quantité nette (sur fiche) et du lot (sur le conditionnement initialement lié au produit et de manière visible).

Contact : Chambre d'Agriculture du Gers -  
Tél. 05.62.61.77.40

