

ETIQUETAGE DES DENREES ALIMENTAIRES : MENTIONS OBLIGATOIRES



L'étiquetage des denrées alimentaires doit prendre en compte diverses réglementations :

- **Le règlement européen n°1169/2011 (dit INCO) qui cadre les informations à fournir impérativement au consommateur.**
- **Les réglementations ou codes d'usage spécifiques de certains produits.**
- **Les obligations sanitaires de traçabilité et d'identification des fabricants de denrées animales.**
- **Les textes imposant des messages d'information particuliers en matière de santé (messages sanitaires), d'environnement (tri des emballages)...**

Cette fiche présente les principes généraux de l'étiquetage applicables à tout type de denrée alimentaire transformée. Il appartient à chaque producteur de s'informer en complément sur les obligations spécifiques prévues pour les produits qu'il commercialise.



DENRÉE PRÉ-EMBALLÉE OU NON : DES REGLES DIFFERENTES

Les informations obligatoires à fournir au consommateur final varient selon la présentation commerciale du produit. Le niveau d'exigence est plus élevé pour les produits présentés emballés que pour les produits non emballés.

Denrée pré-emballée

Il s'agit d'une « *unité de vente destinée à être présentée en l'état au consommateur final [...] constituée par une denrée alimentaire et l'emballage dans lequel elle a été conditionnée avant sa présentation à la vente, que cet emballage la recouvre entièrement ou seulement partiellement, mais en tout cas de telle façon que le contenu ne puisse être modifié sans que*

l'emballage subisse une ouverture ou une modification. ».

Vente en « trad » ou en vrac

Les denrées non préemballées peuvent être présentées en vitrine et servies aux clients (ex : viandes, fromages à la coupe...), ou être en libre service. Le vrac est une forme de libre service désormais défini comme « *la vente au consommateur de produits présentés sans emballage, en quantité choisie par le consommateur, dans des contenants réemployables ou réutilisables. La vente en vrac est proposée en libre service ou en service assisté* ».



Cas particulier des denrées « pré-emballées en vue de leur vente immédiate »

Ces denrées ne sont pas considérées comme des produits pré-emballés et relèvent donc des règles d'étiquetage applicables au vrac.


Pour cela, elles doivent remplir les deux conditions suivantes :

- Être préemballée sur le lieu où elles sont vendues, sauf cas particulier des denrées vendues sur les étals de marché, préemballées dans l'établissement de production juste avant de partir au marché.
- Être vendues au plus tard le jour suivant leur préemballage (J+1), ce délai pouvant être porté à deux jours (J+2) si le premier tombe un jour de fermeture du magasin.



LES MENTIONS OBLIGATOIRES D'ETIQUETAGE : REGLES GENERALES

Le tableau ci-dessous présente les informations obligatoires à fournir au consommateur selon que le produit est présenté pré-emballé ou non (règlement INCO 1169-2011). Les principales exemptions ou dérogations intéressant les producteurs fermiers y sont indiquées.

| MENTIONS | Mention obligatoire ? | |
|--|-----------------------|-------------|
| | Vrac / Trad | Pré-emballé |
| <p>Dénomination du produit</p> <p>La dénomination du produit peut être définie par la réglementation ou par des codes d'usage professionnels (ex : code de la charcuterie). A défaut de dénomination légale, on utilisera un nom usuel ou un descriptif approprié.</p> <p>La dénomination est assortie de toute mention relative à l'état physique du produit ou à un traitement subi, indispensable pour ne pas induire le consommateur en erreur. Ex : surgelé, décongelé, en poudre, fumé...</p> <p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>Un nom commercial de produit n'est pas une dénomination.</i> • <i>Bien se renseigner sur les définitions et dénominations réglementaires des produits que vous mettez en vente.</i> </p> | OUI | OUI |



| MENTIONS | Mention obligatoire ? | |
|---|-----------------------|-------------|
| | Vrac / Trad | Pré-emballé |
| <p>Liste des ingrédients</p> <p>Elle est toujours précédée du terme « Ingrédients : ». Ceux-ci sont classés par ordre décroissant d'importance au moment de leur mise en œuvre lors de la fabrication. Les arômes et additifs doivent être indiqués. Si la recette inclut des ingrédients composés, le détail de leur composition doit être mentionné.</p> <p>La liste d'ingrédients n'est pas requise pour :</p> <ul style="list-style-type: none"> • les produits ne comportant qu'un seul ingrédient apparaissant clairement dans la dénomination de vente (ex : jus de pommes) ; • les fromages, beurre, lait et crème fermentés en l'absence d'ajout d'ingrédients autres que des produits lactés, enzymes alimentaires (ex : présure) et cultures de micro-organismes nécessaires à la fabrication ainsi que le sel pour les fromages ; • les vinaigres de fermentation s'ils proviennent exclusivement d'un seul produit de base sans ajout d'autres ingrédients ; • les boissons titrant plus de 1,2% d'alcool** | NON | OUI |
| <p>Quantité de certains ingrédients ou catégories d'ingrédients</p> <p>Les ingrédients mis en avant dans la dénomination du produit ou mis en évidence dans l'étiquetage par des mots, images ou représentations graphiques doivent être quantifiés en % dans la liste. Ex : « biscuit à la farine d'épeautre » → indication du % de farine d'épeautre.</p> | NON | OUI |
| <p>Allergènes</p> <p>Le règlement INCO définit 14 allergènes majeurs : céréales contenant du gluten, arachides, soja, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, lupin, lait, œuf, poissons, mollusques, crustacés, sulfites*.</p> <p>Leur présence doit obligatoirement être signalée au consommateur :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Pour les denrées emballées : repérage dans la liste d'ingrédients par des caractères visuellement différenciables ou, pour les produits sans liste d'ingrédients, avec la mention « Contient :... ». - Pour les denrées vendues en vrac : affichage à proximité du produit. Exemption pour les denrées dont la dénomination fait clairement référence au nom de la substance allergène (cas des produits laitiers notamment). | OUI | OUI |
| <p>Quantité nette de la denrée</p> <p>Exprimée en unité de volume (litre, centilitre ou millilitre) pour les liquides ou de masse (kilogramme ou gramme) pour les autres produits.</p> <p>Pour les denrées solides présentées dans un liquide, le poids net égoutté doit également être indiqué.</p> <p>Exemption pour certains produits dont ceux traditionnellement vendus à la pièce.</p> | / | OUI |

*Pour plus de détails sur les allergènes, voir [fiche pratique de la DGCCRF](#).

**La liste d'ingrédients deviendra obligatoire pour les vins à partir du 8/12/2023.



| MENTIONS | Mention obligatoire ? | |
|---|--|--|
| | Vrac / Trad | Pré- emballé |
| <p>Durée de vie du produit</p> <p>Formulation réglementaire pour les durées de vie :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Pour une date limite de consommation (DLC) : « à consommer jusqu'au : ... ». - Pour une date de durabilité minimale (DDM) : « à consommer de préférence avant le/avant fin : ... ». Pour éviter le gaspillage alimentaire, il est désormais possible de compléter cette mention pour indiquer que le produit reste consommable après cette date (en savoir plus...). | <p>NON</p> <p>(le client doit pouvoir être renseigné oralement)</p> | <p>OUI</p> |
| <p>Conditions particulières de conservation et/ou d'utilisation</p> <p><i>Exemples : température de conservation pour les produits périssables ; mention « à conserver au froid après ouverture et à consommer dans les 2 jours »...</i></p> | <p>NON</p> <p>(le client doit pouvoir être renseigné oralement)</p> | <p>OUI</p> |
| <p>Mode d'emploi</p> <p>Il est obligatoire :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Lorsque son absence rendrait difficile un usage approprié de la denrée par le consommateur. - Réglementairement pour certains produits (ex : mention « à consommer cuit à cœur » pour les viandes hachées et préparations de viande). | <p>NON</p> <p>(le client doit pouvoir être renseigné oralement)</p> | <p>OUI (quand nécessaire)</p> |
| <p>Pays d'origine ou lieu de provenance</p> <p><u>Denrées pour lesquelles il existe une obligation d'indication du pays d'origine :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Fruits et légumes 1ère gamme - Miel - Découpe de viande bovine - Découpe de viande porcine, ovine, caprine - Viande fraîche de volailles. <p>Sont dispensées d'indiquer l'origine les produits Bio ou AOP (respecter les mentions d'origine liées aux cahiers des charges de ces démarches).</p> <p><u>Cas particulier d'obligation d'information sur l'origine/provenance de l'ingrédient primaire :</u></p> <p>Lorsque l'étiquetage fait apparaître l'origine d'une denrée alimentaire et que celle-ci diffère de celle de son ingrédient primaire, l'indication de l'origine de cet ingrédient devient obligatoire. L'ingrédient primaire est défini comme l'ingrédient entrant pour 50 % ou plus dans la composition d'une denrée ou le/les ingrédients qui sont habituellement associés à la dénomination de cette denrée par le consommateur.</p> <p><i>Exemple : un producteur fabrique des compotes pommes-myrtilles à partir de ses pommes et de myrtilles de Pologne et revendique sur l'étiquette « fabriqué en Anjou ». Les pommes sont bien produites en Anjou : pas d'origine à mentionner. Les myrtilles affichées dans la dénomination du produit viennent de Pologne : obligation d'informer sur l'origine Pologne des myrtilles.</i></p> | <p>OUI</p> <p>OUI</p> <p>OUI</p> <p>NON</p> <p>NON</p> <p>NON</p> | <p>OUI</p> <p>OUI</p> <p>OUI</p> <p>OUI</p> <p>OUI</p> <p>OUI</p> |



| MENTIONS | Mention obligatoire ? | |
|--|-----------------------|--------------------------------------|
| | Vrac / Trad | Pré-emballé |
| Titre alcoométrique volumique acquis (indiqué « X %vol. ») pour les boissons titrant plus de 1,2% d'alcool. | OUI | OUI |
| <p>Déclaration nutritionnelle</p> <p>Les produits non transformés comprenant 1 seul ingrédient, les alcools titrant plus de 1,2% d'alcool**, les vinaigres de fermentation ne sont pas concernés.</p> <p>Pour le reste, la profession agricole a obtenu en France une dispense de déclaration nutritionnelle pour les produits :</p> <ul style="list-style-type: none"> - issus d'un établissement répondant à la définition de la micro-entreprise (moins de 10 personnes et chiffre d'affaires annuel de moins de 2 millions d'euros) - <u>et</u> vendus : <ul style="list-style-type: none"> o soit directement au consommateur final (à la ferme, sur les marchés, en AMAP, en point de vente collectif etc.). o soit à des commerces de détail situés dans un rayon de 100 km environ autour de l'exploitation. | NON | OUI (hors champ de la dérogation) |
| Nom ou raison sociale et adresse de l'exploitant du secteur alimentaire sous le nom duquel la denrée est commercialisée. | NON | OUI |

**La déclaration nutritionnelle deviendra obligatoire pour les vins à partir du 8/12/2023.



Au-delà du cadre général, la réglementation peut imposer des mentions spécifiques d'étiquetage sur certains produits. *Exemples : « préparée avec ... g de fruits pour 100 g de produit fini » et « Teneur totale en sucre : ... g pour 100 g » pour les confitures ; mention « au lait cru entier » pour les fromages fermiers fabriqués à base de lait de vache cru non standardisé etc.* Informez-vous sur les réglementations particulières encadrant la définition et l'étiquetage de vos produits.



Cas particulier de la vente en ligne ou à distance

Toutes les informations obligatoires pour les produits pré-emballés doivent être fournies au consommateur avant la conclusion de l'achat, à l'exception des dates limites de consommation et dates de durabilité minimale. Elles doivent être accessibles sur les sites de vente en ligne, catalogues de commande...



MENTIONS RELATIVES A LA TRACABILITE ET A L'IDENTIFICATION SANITAIRE DU FABRICANT

Traçabilité des lots sur les denrées préemballées.

Lorsque les denrées alimentaires sont préemballées, une mention permettant d'identifier le lot doit figurer sur l'emballage ou une étiquette liée à celui-ci. Le numéro de lot peut être indiqué le cas échéant avec la lettre « L » (ex : L. 2314). La DDM ou la DLC peut servir à identifier les lots, dès lors que cette date se compose de l'indication, en clair et dans l'ordre, au moins du jour et du mois. Les modalités de repérage des lots (DLC/DDM ou numéro de lot) sont à définir par chaque fabricant dans son système de traçabilité.

Denrées animales préemballées : identification sanitaire de l'atelier de fabrication.

- Atelier agréé CE : apposition du numéro d'agrément sanitaire sous forme d'estampille ovale sur l'emballage.

- Atelier dérogatoire à l'agrément ou en remise directe : pas de numéro à indiquer.
- Etablissement d'abattage non agréé (EANA dit « tuerie à la ferme ») : apposition du numéro d'EANA (obligatoire également en vente vrac/trad).
- Lait cru : numéro d'identification précisé par la DD(ETS)PP dans l'attribution d'autorisation de vente (généralement n°EDE ou SIRET).

ATTENTION : en cas de délégation de certaines étapes de fabrication à un prestataire de service (ex : conserverie), les modalités d'identification sanitaire dépendent à la fois du statut du prestataire et de celui de l'établissement ayant préalablement manipulé le produit.



REGLES DE PRESENTATION DES ETIQUETTES DES PRODUITS PREEMBALLES

Taille des caractères

Les informations obligatoires doivent être lisibles et imprimées dans un corps de caractère dont la hauteur de « x » (voir schéma) est $\geq 1,2$ mm.

 Appendix $\geq 1,2$ mm

Pour les emballages ou récipients dont la face la plus grande a une surface < 80 cm² la hauteur de « x » doit être $\geq 0,9$ mm

La **quantité nette** doit être indiquée dans une taille de caractère dépendant du poids ou du volume du produit. Voir tableau suivant :



MENTIONS OBLIGATOIRES D'ETIQUETAGE DES DENREES ALIMENTAIRES



| Produit faisant : | Hauteur de caractère pour la quantité nette |
|-----------------------------------|---|
| Moins de 50 g ou ml | >2 mm |
| entre 50 à 200 g ou ml inclus | >3 mm |
| Entre 200 et 1 000 g ou ml inclus | >4 mm |
| Au-delà de 1 000 g ou ml | >6 mm |

Disposition des mentions

La dénomination du produit, la quantité nette et, pour les boissons concernées le degré alcoolémique, doivent obligatoirement être dans le même champ visuel.



PICTOGRAMMES OBLIGATOIRES SUR LES ETIQUETTES

Information sur les consignes de tri

Depuis le 1er janvier 2022, les consignes de tri des emballages doivent être apposées sur l'étiquette : logo Triman + signalétique « Info tri » en vigueur (charte graphique fournie par l'éco-organisme auquel cotise le producteur au titre de la REP Emballage ménager). Cette obligation s'applique à tous les emballages à l'exception des bouteilles de boisson en verre. [En savoir plus...](#)



Boissons alcoolisées

L'arrêté du 2 octobre 2006 impose l'apposition d'un message de prévention à destination des femmes enceintes sur chaque unité de conditionnement et dans le même champ visuel que le taux d'alcool. Deux possibilités : apposer le texte suivant : « La consommation de boissons alcoolisées pendant la grossesse, même en faible quantité, peut avoir des conséquences graves sur la santé de l'enfant. » ou le pictogramme ci-dessus.



CONTACT

**Chambre régionale d'agriculture
des Pays de la Loire**

Pôle Circuits courts – Accueil à la ferme
Tél. 02 53 57 18 36



Avec la contribution financière du compte d'affectation spéciale développement agricole et rural CASDAR

MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DE L'ALIMENTATION

Liberté
Égalité
Fraternité

