Spécial Alimentaire

CONDITIONNEMENT et ÉTIQUETAGE

Chambre de Métiers et de l'Artisanat
AUVERGNE-RHÔNE-ALPES

LES PRINCIPES À RESPECTER

ÉTIQUETAGE : LES MENTIONS OBLIGATOIRES

Pour les produits non pré-emballés, doivent obligatoirement être indiqués :
- la dénomination de vente,
- les allergènes présents dans les produits,
- l'état physique du produit (ex : décongelé),
- le prix de vente (prix de vente à la pièce et / ou au poids selon les cas)

Il est indispensable de connaître la composition des produits proposés à la vente, afin de répondre aux interrogations du client (ex : risque allergique) et l'informer de manière écrite.

Pour les produits pré-emballés doivent obligatoirement être indiqués :
- La dénomination de vente,
- L'état physique,
- La liste des ingrédients, par ordre décroissant d'importance pondérale (y compris additifs et arômes),
- La quantité nette,
- La DLC (Date Limite de Consommation) ou la DDM (Date de Durabilité Minimale),
- Le nom et l'adresse du fabricant,
- L'indication du lot,
- Les conditions de conservation et / ou d'utilisation,
- Le prix,
- Les allergènes présents dans les produits,
- Le pays d'origine ou lieu de provenance pour certains produits

A noter que l'utilisation de certains ingrédients (réglisse, caféine, édulcorants) ainsi que le titre alcoométrique doivent être mentionnés sous certaines conditions.

L'étiquetage doit faire apparaître la présence éventuelle d'allergènes :
- Crustacés et produits à base de crustacés,
- Oeufs et produits à base d'oeufs,
- 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, pistaches...),
- 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,
- Lupin et produits à base de lupin,
- Mollusques et produits à base de mollusques.
- Céréales contenant du gluten

Pour l'ensemble des produits, il existe des mentions spécifiques concernant l'origine des viandes bovines, les produits laitiers, le chocolat, les produits de la pêche, les fruits et légumes, les OGM, les boissons alcoolisées. Un étiquetage non-conforme est passible d'une amende de 3e classe.

LE SAVIEZ-VOUS ?

- **Denrée non pré-emballée :**
  Produit présenté à la vente en vrac, c'est-à-dire présenté sans emballage à la vente et emballé à la demande du client au moment de l'achat.
  Il est vendu à la pièce ou au poids. (ex : une baguette de pain).
  Sont assimilés à des produits en vrac, les produits emballés à l'avance mais dont le contenu peut être modifié à la demande du client sans détériorer l'emballage (ex : ballotin de chocolats dont l'emballage n'est pas scellé).

- **Denrée pré-emballée :**
  Unité de vente 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 partiellement, mais de telle façon que le contenu ne puisse être modifié sans que l'emballage subisse une ouverture ou une modification (ex : pot de confiture).

- **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 cette denrée alimentaire.

- **Allergène :**
  Ingrédient provoquant une réaction exagérée ou inappropriée de l'organisme qui subit l'ingestion d'une substance. Cet allergène est à l'origine d'une réaction immunitaire anormale.

ATTENTION : depuis 2016, la déclaration nutritionnelle doit être indiquée sous certaines conditions.

Exemple d'étiquetage

Dénomination de vente

Liste des ingrédients par ordre décroissant (distinguer les allergènes – le % d'ingrédients cité dans la dénomination de vente doit apparaître) Préciser si présence de nano-ingrédients

Quantité nette (poids ou volume)

N° de lot ou date de fabrication

DDM (si DLC mettre à consommer jusqu'au : jj/mm/aaaa)

Les conditions particulières de conservation et/ou consommation

Nom et adresse du fabricant

Lisibilité : les mentions obligatoires doivent avoir une taille de caractère minimum de 1,2 mm (ou 0,9 mm en cas de surface d'étiquetage réduite)

ÉTIQUETAGE : LES MENTIONS FACULTATIVES

Les étiquettes peuvent aussi comporter d'autres allégations :
- des signes officiels de qualité (Labels, certificats de conformité, Agriculture Biologique,...),
- des allégations nutritionnelles et santé (faible teneur en matière grase)
- des allégations diverses telles que : artisanal, traditionnel, maison, naturel, sans OGM...

Les allégations doivent être justifiées et ne pas être de nature à induire en erreur le client ou créer la confusion dans son esprit. Le cas échéant, des sanctions pénales allant jusqu'à 2 ans de prison et 37 500 € d'amandes sont prévues.

CONDITIONNEMENT

Produits sous vide ou sous atmosphère protectrice :

Il est important de choisir le matériel et la qualité des emballages (film, barquette,...) adaptés aux performances souhaitées.
La pratique de ces techniques nécessite un savoir-faire spécifique validé par une formation.

Contrôle des balances :

Les balances de portée maximale inférieure à 30 kg et utilisées pour la vente directe au public (vente au poids) doivent être accompagnées de leur carnet métrologique, et contrôlées tous les deux ans par un organisme agréé.
L'indication du poids et du prix, le cas échéant, doit être visible du consommateur.

PLUS D'INFORMATIONS

- Réglement 1169/2011 (dit règlement INCO)
- Articles R112-1 à R112-8 (modifiés par le décret n°2014-1489 du 11 décembre 2014) du Code de la consommation
- Note d'information DGCCRF n°2012-39 du 10 mai 2012 concernant les mentions relatives à l'absence d'OGM
- Fiches techniques «Déclaration nutritionnelle»

Rédaction et conception : CRMA Auvergne-Rhône-Alpes - Septembre 2019